

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 30 Maggio 2024 | aggiornato alle 09:28 | 105485 articoli pubblicati

TENDENZE

Quale futuro per la “mise en place” per ristoranti e hotel?

Il buonumore passa anche dalla tavola: i piatti svolgono un ruolo fondamentale. Le dimensioni dei tavoli, sempre più piccole, impongono nuove scelte per la mise en place: dai materiali alle dimensioni, passando per forme e colori. L'estetica, ridotta all'essenza, punta soprattutto ai piatti, ma non mancano innovazioni e scelte fuori dagli schemi

tavoli dei ristoranti diventano sempre più piccoli: la scelta cade sulla forma quadrata, ideale per due commensali, ma semplici da spostare anche nei dehors. La grandezza, i colori e i materiali dei piatti si adeguano. L'estetica, ridotta all'essenza, punta soprattutto ai piatti.

Mise en place, come cambiano i piatti

Nuances che richiamano a materiali organici e lo stoneware, simile alla pietra, offre tonalità rustiche. La dimensione dei piatti si sta riducendo a circa 28-29 centimetri di diametro. Alcuni chef servono pietanze in pentole miniaturizzate. Ne troviamo una vasta gamma: interno inox ed esterno in rame, con rivestimento antiaderente, stoneware o in ghisa vetrificata. Scompaiono i sottopiatto, che invece troviamo nei banchetti.

Mise en place: le ultime tendenze e le novità nel materiale

«Il sottopiatto si usa ancora, ma molto meno rispetto a prima. Paradossalmente viene richiesto dalle sale banchetti - nelle mise en place di grandi numeri - e da ristoranti di piccole dimensioni, caratterizzati da un numero contenuto di coperti. Qui viene generalmente abbinato al piattino pane. Il sottopiatto e il piattino pane, soprattutto se non c'è tovagliato, sono il biglietto da visita della struttura, sicuramente non devono passare inosservati», prosegue Balocco. Per questi due articoli il materiale più richiesto rimane porcellana e bone china, colorate o contraddistinte da decori su tutta la superficie. Sta tornando, anche se lentamente, l'acciaio inox, anche argentato o in colorazioni o finiture speciali.







Mise en place: outdoor, terrazze e giardini

Complice il bel tempo prolungato e grazie anche alle lampade a fungo, gli spazi esterni si usano molto sia negli hotel che nei ristoranti. Picnic sui prati tra luci soffuse, candele e prelibatezze, gli hotel offrono la possibilità di trascorrere dei pomeriggi o delle serate nei loro giardini. In questa occasione cesti di vimini contengono piatti in melamina Lillybet di [Marioluca Giusti](#) che porta in tavola decori allegri. Per evitare che non si rovescino, **Giusti propone tazze e tazzine da tè e caffè antiscivolo**. Le troviamo in colorazioni diverse, dal rosso all'arancio e al turchese passando per il crema e blu notte, dando energia e modernità a consuetudini mai passati di moda.