

Come posizionare i bicchieri a tavola? Ecco le regole del bon ton per una mise en place impeccabile

Tutti i suggerimenti per collocare i bicchieri a tavola secondo le regole del galateo per stupire gli ospiti.

Come posizionare i bicchieri a tavola: le regole del bon ton.

Ci risiamo. È giunto quel momento in stile Martha Stewart e bisogna apparecchiare la tavola per gli ospiti in maniera grandiosa. Non è facile raggiungere la perfezione della perfezione come l'iconica maestra dell'home making e del bon ton, ma ci sono alcune indicazioni di base da seguire, che vanno dal come piegare un tovagliolo a come scegliere il centrotavola, dalla posizione del **bicchiere dell'acqua** fino ai **flûte** per il vino da dolce. Occorre fare un veloce ripasso per prepararsi correttamente ai prossimi brindisi. Prima di tutto, andate a rileggere il nostro articolo su come disporre le posate, e adesso proseguiamo con questa **piccola guida** su come posizionare i **bicchieri a tavola** secondo il galateo. Così potete rendere la vostra mise en place un piacere per gli occhi e per il palato.

Cocktail d'autore



Peter di Mario Luca Giusti Courtesy Mario Luca Giusti

Peter di Mario Luca Giusti è un bicchiere basso dalla forma larga e robusta, con superficie rigata, ideale per servire cocktail. Unisce funzionalità e stile grazie alle linee eleganti e alla presa comoda. È disponibile in sei varianti di colore: turchese, blu royal, rubino, ambra, verde e trasparente.