

Cristallo sintetico e melamina sempre più protagonisti delle collezioni

# BELLA & INFRANGIBILE LA TAVOLA D'ESTATE

SARA RICOTTA VOZA

**L**e smanie per la villeggiatura imponevano alle signore nobili & borghesi partenze che parevano traslochi. Bauli di stoviglie prendevano la strada di campagne mari e monti completi di cristalli e argenterie che spesso arrivavano ammaccate o rotte. Oggi le signore che intendono ricevere in vacanza possono caricare sulla propria auto servizi belli, leggeri e soprattutto infrangibili. Economici no, non lo sono, ma i materiali di cui sono fatti non saranno preziosi ma innovativi sì. E la qualità si paga, specie nel mondo della plastica, dove la trasparenza e il design fanno la differenza, altrimenti meglio lasciar perdere.

## Design & sicurezza

«Il nostro cristallo sintetico si attiene alle regole alimentari degli standard europei, che sono molto rigidi», spiega **Mario Luca Giusti**, creatore del marchio omonimo, che all'estetica della tavola (e via via della casa) ha dedicato la sua seconda vita, men-

tre nella prima ha fatto l'editore. Famiglia di industriali da generazioni, a 50 anni ha deciso di passare dall'abbigliamento all'arredamento, e ha creato un mondo di oggetti in «Synthetic Crystal» che hanno pian piano sostituito i cristalli veri sulle tavole più blasonate.

«Mi sono reso conto che esistevano migliaia di bicchieri in plastica, ma brutti e pesanti - racconta - la mia intuizione è stata solo quella di riprendere questo materiale, perfezionarlo nella qualità e dargli una grazia con forme che avevamo già nei nostri occhi; i bicchieri Baccarat, la salsiera d'argento della mia nonna».

Così Giusti ha conquistato un mercato che non c'era, i suoi servizi sono finiti nelle liste noz-

ze e in alberghi e ristoranti a 5 stelle. «E da poco ho avuto l'onore di vedere i miei bicchieri nel più bell'albergo di Firenze, il Leone Blu di Teresa Ricasoli».

## Voglia di cambiamenti

Ma blasono o no, l'estate porta ovunque con sé la voglia di cambiare. Non grandi cose ma quanto basta per sentirsi in una dimensione altra. Poi si può anche restare in città e non andare da nessuna parte se non sul balconcino, ma basta apparecchiarsi la tavola in maniera diversa, con stoviglie belle e colorate, per sentire l'atmosfera vacanziera. Del resto non c'è bisogno di comprare interi servizi per rinnovare un po'. «Quando faccio un pranzo estivo in casa mia uso alcuni oggetti miei e altri no, il segreto è mischiare cose belle di materiali diversi: una mia brocca in cristallo sintetico con piatti Ginori del '700 e salsiera d'argento».

E anche se i piatti non sono '700 e la salsiera ce l'abbiamo in silver plated, il messaggio è chiaro: mischiare. Per chi invece ha la fortuna di essere al mare o in barca e intende stupire a Ferragosto, sappia che le novità di Giusti sono un servizio di

piatti decorato a stelle marine, una brocca in carbonio iperleggera e un servizio, che però arriverà più in là, che imita decori, spessori e colori delle ceramiche di Vietri. Che cosa non si può fare con la «plastica»...

## Oggetti che raccontano

Del resto questo è un mondo che ha ritrovato smalto proprio in questi anni se Kartell, che negli Anni '70 aveva sperimentato le sue prime collezioni («in Tavola»), l'anno scorso ha rilanciato la linea con una squadra di designer & masterchef che soddisfanno tutti i gusti e le funzioni. Chi vuole un'apparecchiatura creativa sceglierà i servizi di Starck e Urquiola, chi l'effetto «ristorante stellato» troverà i piatti di Berton-Oldani-Cracco, chi una tavola naturale, come coperta di sassi, s'innamorerà del Namaste di Jean Marie Massaud.

Ampia la scelta anche da Guzzini, che asseconda la tendenza «storytelling» con oggetti che rievocano atmosfere. Così l'azienda di Recanati ha affidato a Angeletti Ruzza una serie che, grazie alle forme ispirate al neoclassico, agli spessori dei materiali e ai colori, porta in tavola la Belle Epoque, che è poi il nome della collezione.