

Pranzo di NATALE

*O anche cena,
se festeggiate la vigilia.
Il menu: tradizione
ma non troppo. Il set
della tavola: uguale*

a cura di **Sandra Longinotti**
foto **Michael Graydon + Nikole Herriott**

La zucca è
in insalata

Per arricchirla: semi
di girasole (senza
scorza) o pinoli tostati.

Candele

Irrinunciabili, fanno sempre atmosfera. Riutilizzate quelle già consumate, che smorzano un po' l'effetto "tutto nuovo", e aggiungetene altre: minimali o di gusto rétro di Belforte (belfortecandle.com), scultura o plissettate di Skitsch (skitsch.it). Belli i portacandele in cristallo di Pianoprino (pianoprino.it), in ferro anticato di Virginia Casa (virginiacasa.it) o di ceramica in stile barocco total black di Seletti (seletti.it). **Da evitare** Ovviamente, quelle profumate.

Sparpagliare

Prima si apparecchia, poi si dispongono i rami che determinano l'impostazione e sono i più impegnativi da collocare nella giusta posizione, quindi si posizionano i candelabri. Infine si aggiunge la frutta e la verdura, iniziando sempre da quella più grande, che va al centro, e bilanciando le proporzioni. Come ultimo tocco si possono sparpagliare grandi stecche di cannella, semi di anice stellato, chiodi di garofano, pigne e frutta secca. **Da evitare** Pezzi di frutta o verdura grossi vicino ai posti tavola.

Colore

Il bianco e nero è sempre elegantissimo, ma perché non osare, almeno con i dettagli? Usate come sottobicchieri o segnaposto piastrelline o foglie di vite in argilla smaltata o rivestita d'oro di Domenico Mori (domicomori.it). Differenziate le caraffe per l'acqua naturale e gassata, scegliendole in plastica super chic, come quelle di **Mario Luca Giusti** (mariolucagiusti.com) o in vetro, Vetri delle Venezie (vetridellevenezie.it). **Da evitare** L'effetto arlecchino: max 3 colori.

Aggiungere e togliere

Come sottopiatto si può aggiungere un tondo del diametro leggermente più ampio del piatto, ritagliandolo da un rotolo di tappezzeria a disegno barocco o con grafismi importanti, come quelli che si trovano da J&V Store (jannellievolti.it), abbinandolo al colore dei bicchieri. Per non sovraccaricare la scenografia della tavola, distribuite i tovaglioli agli ospiti quando si sono già seduti. **Da evitare** L'assemblamento delle posate: non create file interminabili, ma portatele di volta in volta.

