

L'ALLESTIMENTO - La festa più glamour dell'anno è bello concluderla con una cenetta a lume di candela. Ecco alcuni suggerimenti per prepararla

ROMANTICA TAVOLA PER DUE

di **Ginevra Petrolo**

Nell'allestire una tavola di San Valentino è indispensabile creare un'atmosfera coinvolgente. **Tovaglioli, oggettistica, fiori** (solo freschi) **preferiteli in rosso**, simbolo dell'amore, un colore che dovrà essere messo in risalto dalla scelta di una tovaglia bianca. Evitate l'affollamento: il posto tavola deve avere un suo spazio vitale, tema questo legato alla convivialità. Quindi, **non sovraccaricatela di decorazioni**, ma valorizzatela con una nota personale, all'insegna della semplicità. Perfette le luci indirette, la musica soft e le candele sulla tavola, che non profumino, però. Il pranzo e la cena sono momenti importanti, rituali. Pertanto occorre stare bene a tavola.

GUARDINI

LO STAMPO SWEETART
È in acciaio bianco e grigio con decoro sul retro. 11,90 euro



MAIUGUALI

DOLLS LEI & LUI
Il macina pepe e sale. 24 euro cad.



VALLESUSA

I SOTTOPIATTI DEL CUORE
Sono di cotone imbottito. 23,90 euro il set di 4 pezzi



MARIO LUCA GIUSTI

IL BICCHIERE CHIC
Un materiale attuale, l'acrilico per una forma vintage. 14 euro cad.



DANESE

LED O CANDELA?
La lampada Flama di Marti Guixé integra una candela. 183 euro

FERMOB

UN AMORE DI SEDIA
Si chiama Ange ed è di Jean Charles Castelbajac.



MIDJ

ROMANTICO ABBRACCIO
La coppia di sedie in metallo dello studio Borella è una proposta on line di Sediarrreda.



I PIATTI FATTI CON IL CUORE

* Dedicate un'attenzione particolare al menù. Un'idea? I Cuori che non nascondono l'aspetto fai da te e diventano protagonisti della cena. Vedi la torta realizzata con lo stampo Love di Silikomart che si presenta in una confezione con relativa ricetta (15,90 euro).



* La difficoltà di una cena a due è quella di offrire le portate e allo stesso tempo intrattenere il partner. Per evitare tempi morti, preparate le pietanze in anticipo, come il dessert che si ottiene con il set di Tescoma per glassare il cioccolato (9,90 euro).

