

Stile Per rendere più armonioso l'insieme, si possono applicare roselline di seta sui tovaglioli o cuori dorati

Non è una vera festa senza la tavola decorata

Protagonisti i colori rosso e bianco che creano un effetto raffinato e in linea con la ricorrenza

di **Veronica Meddi**

Il Natale è magia, per i bambini che lo aspettano come appuntamento prezioso tutto l'anno, e perché no, anche per gli adulti che proprio in questi giorni riescono a concedersi più facilmente il lusso di tornare indietro nel tempo. È festa, e la festa è un meraviglioso stato d'animo che riscalda con luci, colori, profumi, e che interrompe di colpo i ritmi della quotidianità. Ogni Natale è speciale e ogni anno merita le sue decorazioni. Il momento più intimo di ogni famiglia è sicuramente quando tutti si mettono a tavola. «Noi non ci sediamo a tavola per mangiare, ma per mangiare insieme» scriveva Plutarco pensando all'importanza di un nutrimento che non si limitava certo a saziare solo lo stomaco.

Sia per la vigilia di Natale che per il pranzo del 25 dicembre il menu e la cucina hanno sicuramente la loro importanza, ma c'è un rito che va assolutamente esercitato con attenta sacralità: misurarsi con lo stile per ricevere nel miglior modo gli ospiti. Per imbandire al meglio la tavola basterà scegliere un tema e declinarlo in diversi modi, scegliere un colore o un elemento della natura per creare il trait d'union dei decori. Perle di melograno sono di buon auspicio. E il gioco è fatto! Per la famiglia questo è il momento più atteso dell'anno, quindi è doveroso apparecchiare la tavola al meglio. Che siate amanti dello shabby chic, tradizionalisti o minimalisti sobri, si può decorare la tavola con candele, fiori, foglie, bacche, nastri e, naturalmente, portare alla luce il pre-

zioso servizio di porcellana, i bicchieri di cristallo e le posate d'argento. Per la tavola in rosso, occorrerà una tovaglia rossa, stoviglie di classica porcellana bianca, posate e sottopiatte in argento che giocano il giusto contrasto, il centrotavola dovrà essere dei colori del bianco, del rosso o del verde. Se invece si sceglie la tavola colorata allora la tovaglia e le stoviglie dovranno essere bianche, i sottopiatte colorati, e visto che è Natale, rossi saranno perfetti. Le posate in acciaio, fiocchi rossi, pigne piccole dorate. Chi opta invece per un gusto raffinato la tovaglia dovrà essere bianca, le stoviglie in porcellana bianca, i sottopiatte dorati. Per creare un effetto particolare e raffinato, si possono mettere sopra i tovaglioli delle rose di seta bianche incollate ad un fiocco di colore ver-

de: un contrasto veramente raffinato. Un cuore d'oro, testimone di un sentimento non solo religioso. Se invece si vuole scegliere per queste feste l'armonia dell'antico che si unisce al fascino del nuovo, allora l'arte della tavola è sicuramente quella di **Mario Luca Giusti** che, con i suoi articoli, pratici ed eleganti, dall'aspetto del cristallo e del vetro e dalle forme classiche rivisitate in materiali contemporanei come l'acrilico e la melamina con cui vengono realizzati i piatti, e uno stile tra il fusion e il pop, regala un trionfo di bellezza e classe sia alle tavole da pranzo della casa che a quelle dei mega yacht. Insomma, per una tavola perfetta non può mancare l'elemento della creatività e del buon gusto. La magia del Natale si rivela ovunque e ognuno ha il suo posto segnato perché è in famiglia.



Stile

La tavola per la cena di Natale con decorazioni rosso e sotto a sinistra più rigorosa in bianco. Sotto a destra l'idea di Marioluca Giusti: bicchieri chic realizzati con materiali sintetici

Il segreto per stupire

Tradizionale, minimal o chic

ogni tema ha le sue regole



Speciale Natale

Non è una vera festa senza la tavola decorata

36 mesi senza interessi

ROMA - Piazza San Giovanni, 86065
Tel. 06.71.96.848
www.preticealvino.it