



a cura di Giulia Martinelli

Ormai ci siamo: il Natale è alle porte, con tutto il suo carico di allegria, calore, luci e luminarie, ma anche un vortice di impegni, compiti ed incombenze varie che si sommano a quelli già numerosi con cui abbiamo a che fare quotidianamente...

Preparare una bella tavola per la sera della Vigilia da festeggiare insieme alle persone più care, che siano familiari od amici, è sicuramente una tra le più piacevoli. Vediamo come farlo, tenendo sempre presente la stella polare che deve guidarci in ogni nostra scelta: il buon gusto, che si traduce sempre in attenzione e misura.

Evitiamo gli eccessi, perché il rischio di strafare è in agguato. Niente tovaglie tutte luccicanti, o con stampe vistose o infantili, come le palle (che metteremo solo sull'albero!) o Babbo Natale con le sue renne.

mise en place

Natalizia

Una tovaglia sobria è sempre la scelta più raffinata: di un bel verde scuro, accompagnato da tovaglioli rossi, oppure di un rosso non troppo acceso con tovaglioli verdi o bianchi, o infine il classico bianco possibilmente di lino, saranno sicuramente la scelta più azzeccata. Ricordate di usare tovaglie ampie, che vestano il tavolo anche fino al pavimento: sono assolutamente più eleganti.

Un'idea d'effetto e molto semplice da realizzare è legare i tovaglioli con nastri di raso bianchi, rossi o verdi

abbinati alla tovaglia scelta. In alternativa potete utilizzare un sottile rametto di abete, oppure una ghirlanda di bacche rosse.

Piatti e posate, ovviamente, andranno abbinati alla tovaglia prescelta. I piatti saranno perfetti bianchi di porcellana, di linea semplice e raffinata, da abbinare alla tovaglia verde o rossa. Se avremo scelto la tovaglia bianca, i piatti potranno avere qualche sottile decoro, purchè sia in armonia con i colori e le forme della nostra tavola. Sceglieremo posate in argento o argentate se utilizzeremo sottopiatte nello stesso materiale, altrimenti belle posate in acciaio andranno benissimo. I bicchieri saranno rigorosamente calici in cristallo. Disponete piatti posate e bicchieri secondo le regole generali e valide per ogni occasione già viste nel primo numero del nostro giornale.

Infine il centrotavola, un vero must per la tavola natalizia. Evitiamo con cura ogni genere di trionfo barocco, per piacere! Vediamo le regole generali da seguire.

Le proporzioni del centrotavola devono essere in armonia con quelle del tavolo stesso. Se fosse di dimensioni eccessive oppure troppo alto, costringerebbe i nostri ospiti a buffe contorsioni e le commensali sembrerebbero donne-giraffa della tribù dei Kayan, coi colli tesi per vedere la persona seduta di fronte.

Evitiamo se possibile fiori con profumazione troppo decisa e piante che possano arrecare allergie o fastidi. Difficilissimo che un vostro invitato, dopo aver lacrimato e starnutito per tutta la cena, ricordi con piacere la permanenza a casa vostra...

buon ton

Io vi consiglio di rimanere nel classico, e di richiamare i colori dominanti che abbiamo utilizzato realizzando voi stesse o facendolo realizzare dal vostro fioraio, un bel centrotavola di rami di abete con lunghe candele rosse accese al centro. Se vi sembra troppo scontato, potete arricchirlo con bacche o pietruzze rosse, perfino inserire qualche lucetta di quelle a led alimentate a pile da nascondersi accuratamente tra i rametti.

Se la tovaglia è bianca, sarà di grande effetto un centrotavola creato con una composizione di rose rosse e di sottili candele bianche o rosse.

Un'ultima idea, più informale ma molto fresca, nuova e facilissima da realizzare: scegliete un bel cestino rettangolare della giusta misura, laccato rosso o verde, e riempitelo per circa metà di palline o pietruzze dorate o rosse. Scegliete 4 mele, due rosse e due verdi, ben formate e dei colori più intensi che trovate. Lucidatele e ponetele alternate nel cestino inserendole tra le palline. Ciascuna mela reggerà un cartoncino rettangolare (alto circa una volta e mezzo la mela) con l'immagine di un albero di natale e l'indicazione di una delle portate del menù.

Buon lavoro (se ne trovate il tempo) e buon Natale a tutte/i!

