

# A tavola prima e durante i pasti



Che meraviglia per gli occhi una tavola apparecchiata bene, con tutti i dettagli curati: tovaglia e tovaglioli **abbinati**, così come piatti e bicchieri, ma anche il centrotavola e i segnaposto. Naturalmente, non tutti i giorni è possibile prepararla come se avessimo ospiti perché tra lavoro, figli e impegni vari, molte volte siamo di corsa, ma chi ama le mise en place, riesce ad ottenere risultati sorprendenti anche con poco. Per apparecchiare una bella tavola è bene seguire un **tema**, ad esempio una festività, la stagione del momento, un colore, il menù. Prima di vedere come apparecchiare, ti ricordo che pensare ad una **palette di colori**, è il primo passo per realizzare un buon lavoro. Stabiliti i colori e l'argomento, prepariamoci la biancheria ben stirata, piatti, bicchieri, posate e pensiamo ad un centrotavola e agli accessori. La tavola può essere apparecchiata per pranzi e cene, ma anche per la colazione, in modo **formale o informale**. Vediamo alcuni esempi:

- **TAVOLA PER PRAZO FORMALE:** la tovaglia e i tovaglioli abbinati dovranno essere di un buon tessuto, quali **cotone o lino**. I piatti, almeno due, potranno essere posizionati su una tovaglietta in tinta che ne farà risaltare i dettagli e, se anch'essi in fantasia come la tovaglia, ne smorzera le differenze. Il tovagliolo potrà essere posizionato direttamente sul primo piatto, meglio se impreziosito da un lega tovaglioli. Per quanto riguarda le posate, il loro **giusto collocamento** è il seguente: alla destra dei piatti, coltello e cucchiaio (quest'ultimo in posizione esterna), mentre alla sinistra, le due forchette, la seconda, esterna, per gli antipasti; in alto la forchettina per il dolce con i rebbi rivolti verso destra e sopra il cucchiaino rivolto verso sinistra, leggermente sfalsati. In alto alla destra del piatto i tre bicchieri abbinati sistemati a triangolo, alla cui base metteremo a sinistra quello per l'acqua, a destra per il vino bianco e al vertice quello per il vino rosso. Alla sinistra del piatto, il piattino del pane con relativo coltello in diagonale. Ogni posto dovrà essere contrassegnato con il segnaposto il cui nome meglio se scritto a mano in **bella calligrafia**. Lo **spazio** tra un piatto e l'altro dovrà essere di circa 40 cm.
- **TAVOLA PER PRANZO INFORMALE:** la fantasia della tovaglia potrà essere anche rustica, tipo a quadretti, ed il tovagliolo, se pur abbinato, anche di carta. In caso si optasse per quello di stoffa, il lega tovaglioli è uno di quei dettagli che non dovrebbe mancare,

magari **impresiosito** con qualcosa che riprende il tema del centrotavola. Potremo posizionare un solo calice e non prevedere né il piattino del pane né il segnaposto. Il bicchiere dell'acqua potrà essere colorato e diverso dal calice (in questo caso si richiede che uno dei due sia liscio e trasparente). Il sottobicchiere meglio se posto sotto al bicchiere dell'acqua.

A questo punto, sia per le tavole formali che informali (con quest'ultime è possibili sbizzarrirsi), entrano in gioco i **dettagli**: dai sottobicchieri ai taglieri per appoggiare ad esempio le ampolle dell'olio e dell'aceto, cestini per il pane, brocche per acqua o vino, graziosi segnaposto a tema, ciotoline per salse riservate ad ogni commensale.....insomma la tavola diventerà una vera e propria tavolozza sulla quale dipingere. Il **centrotavola** ricoprirà un ruolo di grande effetto e non dovrebbe mai mancare. Che sia esso alto, tipo una composizione con fiori o basso e orizzontale che divide in due il tavolo, piccolo o grande, con o senza luci, poco importa, purché ci sia, farà subito un altro effetto. Soprattutto nelle tavole informali, l'uso di **taglieri**, ma il **legno** in particolare, conferirà per tocco di "intimità casalinga" e, in un contesto rustico, sarà il dettaglio che farà la differenza. Per servire l'acqua o il vino, ideali sono le caraffe o le bottiglie in vetro di design, molto di moda ultimamente. Insomma potrete sbizzarrirvi come meglio credete, l'importante è che la tavola non risulti **confusionale** e che ci sia comodamente il posto per appoggiare le pietanze. Molto di tendenza, sono i **runner** che possono sostituire la tovaglia o impresiosirla: si possono utilizzare come cornice per il centrotavola o come vis a vis, posti in verticale. Anche le **tovagliette** sottopiatto, che siano in stoffa o in materiale diverso, tipo vimini o rattan, non importa, saranno d'aiuto per far risaltare il piatto, smorzano il contrasto di fantasia, se ce ne fosse bisogno, con la tovaglia.

- **LA PRIMA COLAZIONE CHE METTE DI BUON UMORE**: con un minimo di organizzazione, è possibile apparecchiare anche per la prima colazione, una bella tavola. Alla sera, **prima di andare a dormire** potremo preparare tutto ciò che sarà necessario e che permetterà di essere posizionato, quali posto tavola già pronti con tovaglietta, tazze, bicchiere e posate. Al centro biscotti, brioches, fette biscottate, cereali, torta... insomma ciò che non necessita di essere conservato in frigo ed un piccolo centrotavola che impresiosirà il resto. Meglio la **musica** di sottofondo che la televisione, invoglierà ad un minimo di colloquio. Le tazze e le ciotole sono protagoniste della colazione, pertanto ricoprono un ruolo fondamentale. Ideale se abbinate fra loro, soprattutto se si tratta di una colazione formale, ma anche ad **ognuno la sua**, si perché molti di noi hanno una vera e propria mania per le tazze: la cambiano in base alla stagione, ma anche all'umore (difficile da credere, ma è così). Per la prima colazione le tovagliette sono da preferirsi: pratiche quelle antimacchia, sfiziose ed eleganti quelle in tessuto. Potranno essere posizionate direttamente sul tavolo per comodità.

Terminati i pasti, non resta che sparecchiare e sistemare tutto. Per quanto riguarda i tessuti, qualora fossero macchiati, è buona norma proceder