



# La forma è sempre sostanza

## NATALE: LA TAVOLA SI VESTE DI GIOIA E COLORI

di Liliana Terranova | Accademia del Cerimoniale - Protocol Academy

Arriva Natale! La gioia di preparare la tavola è grande, è un rito speciale che ricorre ogni anno alla vigilia delle feste. Sembra complicato e difficile da realizzare, ma non è così. In effetti basta seguire il nostro istinto e alcune semplici regole di galateo, di buon gusto e di classe per avere successo.

La prima cosa da stabilire è il numero degli ospiti: in base a questo potremo scegliere la tavola, la tovaglia e tutti gli altri elementi che compongono la *mise en place*. Un minuzioso controllo di quanto possediamo già in casa eviterà acquisti superflui, a meno di voler cambiare radicalmente la nostra apparecchiatura, tralasciando servizi e decorazioni dei Natali precedenti. Perché no?

Una regola d'oro è quella che ricordiamo sempre nei nostri corsi all'Accademia del Cerimoniale: i colori dei piatti e quelli della tovaglia dovranno essere coordinati e sono i piatti a dettare la regola. Se il servizio di piatti è monocoloro potremo abbinare una tovaglia multicolore, se decorato opteremo per una tinta unita. Quindi sceglieremo la tovaglia giusta: sarà il nostro biglietto da visita! I tessuti come lino, cotone o fiandra saranno perfetti; le dimensioni dovranno avere la stessa forma del tavolo con almeno 30 centimetri di caduta per lato. Se, invece, organizzeremo un buffet, la tovaglia dovrà essere fino a

terra. Controlleremo che la tovaglia sia lavata, senza macchie e perfettamente stirata.

Ma che colore sceglieremo? Potremo optare tra tonalità più neutre e tradizionali come il bianco con dettagli oro o argento o trame ricamate; oppure sfruttare i classici colori associati alle feste come il verde e il rosso; per essere eleganti selezioneremo al massimo due, tre tonalità.

Al centro potremo posizionare decorazioni legate al tema "bosco" con piccole pigne, pungitopo, muschio e candele rosse. La tavola sarà gioiosa anche con un classico come la ghirlanda natalizia che si snoda lungo il tavolo, allietata da piccole candeline (mai profumate), oppure un centrotavola di fiori natalizi e sfere, proporzionato in grandezza e lunghezza alla tavola. Comporremo comunque le nostre decorazioni con *nuances* che richiamano i colori della tovaglia o dei piatti.

Prima di stendere la tovaglia non dimentichiamo di posizionare il famoso mollettone, panno felpato che proteggerà la tavola da urti, calore e rovesciamento di liquidi, rendendo l'appoggio degli avambracci dei commensali più morbido e piacevole.

Una curiosità? Il mollettone fu introdotto nell'800 da Madame Ritz, nel suo omonimo hotel di Parigi, con l'intento di attutire il rumore di piatti e stoviglie delle tavole del suo ristorante. Che classe!

