

Natale 2010

I NOSTRI CONSIGLI

- ▶ Regali di Natale low-cost
- ▶ Una casa a tutto Natale
- ▶ Come fare i pacchetti per i regali
- ▶ Regali di casa
- ▶ A ciascuno il proprio regalo
- ▶ Pizzi e trasparenze per le feste
- ▶ Il make up di Natale e Capodanno
- ▶ L'oroscopo del 2011
- ▶ Mercatini in Italia

La tavola di Natale e Capodanno

Centrotavola natalizi e festivi e metodi per apparecchiare la tavola in modo impeccabile



FOTOGALLERY: CENTROTAVOLA



Centrotavola di Natale e Capodanno

[vai alla fotogallery](#)

Cosa faceva la nonna quando "riceveva in casa"? Per lei, la bellezza della tavola stimolava l'appetito. Che pazienza che aveva!!! La rivedete ancora lì, intenta a lucidare l'argenteria (112 pezzi), a disporre con grazia una montagna di bicchieri raffinatissimi (da lavare esclusivamente a mano) e a stirare le pieghe della tovaglia damascata.

Come adattarvi?

Al giorno d'oggi la scelta di **tovaglie**, bicchieri e piatti è molto vasta, dal più raffinato al più semplice, dal più prezioso al più resistente, passando per le "tendenze" o addirittura per il "vintage". La tradizionale argenteria che i giovani sposini ricevono in regalo non è più quella di un tempo (il matrimonio stesso non è più quello di una volta!). I servizi di piatti vengono rinnovati più spesso, si comprano solo pezzi effettivamente utili (da escludere cose come il set per la fonduta, ecc.). È per questo che quasi certamente non disponete di 12 forchette da dolce e 12 coltelli per il pesce, che invece una giovane ragazza del secolo scorso avrebbe sicuramente avuto.

Come fare

Mantenete il principio dei vostri antenati e alternate due tipi di piatti e posate: i pezzi per "tutti i giorni", più robusti e facili da pulire, e gli altri, quelli più raffinati, che utilizzerete solo nelle occasioni importanti. Scegliete modelli classici per non stancarvene subito e, soprattutto, accertatevi che possano essere lavati in lavastoviglie. Se avete ereditato la porcellana finissima di famiglia, usatela spesso: sarebbe un peccato non approfittare di qualcosa di così bello. Inoltre, cercate di usarla per le cene più "intime": pochi invitati = meno piatti da lavare a mano e meno rischio di romperli. Tutto ciò che è scheggiato, bucato, scolorito è assolutamente vietato. È molto meglio un servizio poco costoso ma convincente, che un Richard Ginori o un Villeroy & Boch dal gusto un po' troppo

CASA



Guida alla tavola perfetta

Tutte le dritte illustrate per una mise en place perfetta

BLOG



Centrotavola tradizionale

GENIO



Le regole per apparecchiare

retrò.

Come disporre il tutto sulla tavola?

Innanzitutto, ricordiamoci che è buona abitudine **apparecchiare** prima dell'arrivo degli invitati: avrete di sicuro altre cose da fare all'ultimo minuto (correre al negozio di alimentari sotto casa a comprare il sale, riaggiustarvi il mascara che cola a causa dei vapori della cucina, ecc).

La tovaglia è obbligatoria per una cena (le tovagliette sono accettabili solo per un pranzo). Fate attenzione che sia:

- pulita (la macchia di vino o di sugo dell'ultima volta deve essere assolutamente eliminata; se non ci riuscite, lamentatevi col produttore di detersivo per "pubblicità ingannevole");
- stirata (è una cosa normale, ma la regola vuole che sia liscia. Ciò significa che dovrete ristirare le pieghe una volta che la tovaglia sarà distesa sul tavolo);
- neutra (certi decori troppo variopinti potrebbero abilmente nascondere le macchie, ma non mettono in risalto i piatti e le posate);
- in tessuto (anche se la tela cerata è molto pratica per pulire gli "splash" della pappina dei vostri bambini, è veramente troppo modesta per i vostri invitati).

Scegliete i tovaglioli, preferibilmente in tessuto, in base alla tovaglia. Certo, per comodità (meno cose da

CERCA IN VIRGILIO DONNE

Effettua la ricerca

Seleziona tutto

CERCA



Con stile insieme a **yoox.com**
Per te una selezione firmata yoox.com: scopri il tuo look!



Chirurgia Estetica
LaCLINIQUE®, la prima organizzazione italiana di Medicina e Chirurgia Estetica

SCONTI IN CORSO in VIRGILIO OUTLET



Tante offerte per le migliori marche e griffe.

SCOPRI TUTTE LE OFFERTE

ISCRIVITI

Trova nella tua **città** **PERSONALIZZA**

OUTLET E SPACCI | ESTETICA | PALESTRE | SCUOLE DI DANZA | EVENTI



lavare e stirare) si possono usare tovaglioli di carta: per compensare, non risparmiate sulla qualità e sul disegno.

Per cene in famiglia, il tovagliolo può essere messo a sinistra del piatto o nei portatovaglioli.

Per cene più formali deve essere piegato a triangolo e posizionato sopra il piatto, oppure a rettangolo e messo a sinistra del piatto.

Non mettetevi alla prova lanciandovi in forme troppo complicate (per mettere in pratica il corso di origami) e non arrotolatelo nel bicchiere. Si fa solo nei ristoranti!!

Mettete i piatti al bordo del tavolo e sufficientemente distanziati tra loro, in modo tale che gli invitati non stiano stretti. Se la tavola è troppo piccola per sistemare tutti gli ospiti, cercate di escogitare un sistema per allungarla (a volte si può appoggiare un pianale più grande sul tavolo).

In generale si mettono due piatti per persona: uno per la minestra e uno per la pietanza, oltre agli eventuali sottopiatte che non vengono mai tolti durante tutta la cena.

Un piattino per il pane posto a sinistra permette di non stancarsi a raccogliere tutte le briciole. Inoltre è un dettaglio molto raffinato.

Le posate vengono usate nell'ordine in cui sono disposte, dall'esterno verso l'interno. Vanno posizionate nel seguente ordine (da sinistra verso destra):

- a sinistra del piatto: forchetta da pesce e poi forchetta normale. Non esistono eccezioni per i mancini!
- a destra del piatto: coltello, coltello da pesce, cucchiaio. Le posate da pesce sono opzionali (oggi sono sempre più rare, anche al ristorante);
- le forchette si mettono con la punta rivolta verso il basso, i coltelli con la lama rivolta verso il piatto.

Tradizionalmente, le posate per il formaggio e per il dessert si mettono all'arrivo di queste portate. Ciononostante, si possono sistemare orizzontalmente tra il bicchiere e il piatto per evitare di alzarsi durante la cena.

I bicchieri si dispongono in ordine decrescente di grandezza: in generale, il bicchiere per l'acqua (il più grande) e quello per il vino (il più piccolo) sono sufficienti. Tuttavia, secondo il grado di formalità della cena e il numero di vini serviti, si possono aggiungere un bicchiere per il vino bianco (più piccolo ancora del bicchiere per il vino rosso) e un flûte per lo champagne.

Sulla tavola si possono inoltre posizionare:

- una caraffa per l'acqua; anche se l'etichetta lo vieta, si possono tollerare bottiglie d'acqua minerale, soprattutto se si tratta d'acqua frizzante (ma solamente in bottiglie di vetro);
- una o più saliere di piccole dimensioni (e non l'enorme barattolo blu che usate in cucina);
- dei porta-coltelli (è un dettaglio raffinato e molto utile se avete una tovaglia particolarmente delicata).

Mai in nessun caso:

- stuzzicadenti (no comment);
- lo scottex come tovagliolo;
- fiammiferi (non si fuma a tavola).

Testo tratto da: *Le nuove regole del galateo* -Olivia Toja, **Morellini** Editore

VIRGILIO CONSIGLIA

 **TROVA SUBITO LA TUA CASA**
600.000 offerte per te sul sito immobiliare n1 in Italia. Scegli la tua casa su Casa.it

 **VACANZE FAMIGLIA**
In Trentino trovi hotel e località a misura di famiglia. Scopri tutte le proposte

 **PARTÌ E NON PREOCCUPARTI!**
Assicurati una vacanza senza pensieri con Mondial Assistance!

 **ONLINE IL NUOVO SITO INPS**
Più informazioni, più servizi, più facile. Scopri le novità. www.inps.it

 **ALTROCONSUMO**
Scopri quanto può esserti utile ogni giorno e quanto può farti risparmiare!

 **LA HIT DI KATY PERRY!**
Scarica sul cellulare CALIFORNIA GURLS!

Gossip	Neonato	Quanto consumi	Alimentazione e Dieta	Outlet
Arredare	Indice di massa corporea	Fitness	Kamasutra	Carta Astrale
Piante e Fiori	Posta del cuore	Chirurgia estetica	Video Make Up	Oroscopo del giorno
Scegli il nome	Sessualità	Come fare per...	Sfilate e Backstage	Tarocchi
Gravidanza	Ricette	In un minuto	Tendenze	Affinità di coppia