

Tendenze sulla tavola, all'insegna della componibilità

P DI MARIELLA BONI
 iatti destrutturati, porzioni miniaturizzate, vivande suddivise in più contenitori, per proporre sapori che si ricompongono solo una volta arrivati al palato. E poi barattoli e bacchette, posate di design, cucchiari da degustazione o ciotole dalle forme insolite...

La mise en place è oggi quanto di più soggettivo possibile: può rifarsi allo stile classico, ma anche liberamente staccarsi dall'idea del "servizio" come era inteso una volta, per diventare qualcosa da mescolare liberamente, secondo lo stile del locale e della propria cucina.

Restano comuni denominatori il bianco o comunque i colori chiari, preferiti dalla gran parte dei ristoratori e dai cuochi, da scegliere il più possibile fra produttori che siano in grado di fornire materiali ad alta resistenza e con un riassortimento che dura nel tempo. Di seguito vi presentiamo alcune fra le collezioni per la tavola più attuali.



LA POSATA, ATTREZZO IMPORTANTE

Scegliere le giuste posate contribuisce a creare una personalità nel servizio, oltre che essere un oggetto elegante e funzionale. Come le posate **Stiletto** di **Broggi** 1818, una linea moderna in acciaio inox 18/10. Estremamente resistente alla corrosione e all'ossidazione, è lavabile in lavastoviglie senza che ne risenta nel tempo. La finitura lucida valorizza il design ed è disponibile anche nella versione argentata. www.broggi.it



COUNTRY CHIC IN TAVOLA
Steelite propone **Craft**, una linea di vasellame molto articolata in stile country, che riprende i colori della natura tipici del mondo rurale. La linea è disponibile nelle tonalità blu, verde, terracotta, marrone, grigio e bianco. Distribuito da FSG Italia srl. www.fsg-italia.it

MODULARITÀ E FORME RAFFINATE

La nuova collezione Stella Hotel della linea **Asia Fine Art** di **Villeroy & Boch** è caratterizzata da un design classico ma reso attuale da forme "pulite". Si adatta perfettamente a varie occasioni di consumo e stile di cucina. La linea è realizzata in Premium Bone Porcelain di color bianco brillante, estremamente resistente. www.villeroy-boch.it



COLORE PER BERE

Il designer Federico de Majo firma la linea **Tirache** di **Zafferano**, realizzata da maestri vetrai. Ogni pezzo, vivacizzato da grafismi colorati, è unico e firmato dall'artigiano che lo ha realizzato; la gamma è stata implementata con nuove bottiglie, boule e caraffe. www.zafferanoitalia.com



COLORE PER BERE

Pratici e professionali **Luigi Bormioli** propone la gamma **Atelier**: calici, bicchieri da acqua, tumbler, caraffe, decanter, coppe, flûte in vetro sonoro superiore rinforzato al titanio. www.bormioli luigi.com



LINEE MORBIDE ANCHE NEGLI ANGOLI

La trevisana **Tognana** lancia la linea **Infinity**, in porcellana resistente. I pezzi, oltre ad essere perfettamente modulabili fra loro grazie alle molte forme e dimensioni, hanno il pregio di avere spigoli arrotondati, così da diminuire il rischio di sbeccature. www.tognanaporcellane.it



PORTABOTTIGLIA DI DESIGN

Creato da **Mipiacemolto**, il portabottiglie **Moon** occupa poco posto e allo stesso tempo è elegante e funzionale. Disponibile in diversi colori, è un accessorio che con un prezzo particolarmente contenuto dà un tocco di classe al servizio del vino. www.mipiacemolto.it



FIRMATA DALLO CHEF

Lo chef stellato Davide Oldani ha da tempo instaurato un proficuo rapporto di collaborazione con **Schönhuber Franchi**, che ha portato alla nascita della **Linea D'O** per la tavola. Ora la gamma si amplia con una nuova posata: è Pastalunga, che consente di raccogliere gli spaghetti e allo stesso tempo i condimenti con eleganza. www.schoenhuberfranchi.com