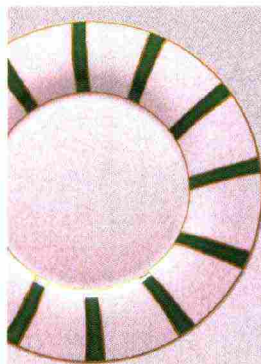


utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Il calice da vino bianco della linea Giorgio è in cristallo di Boemia finissimo. Ha una capienza di 350 ml ed è lavabile in lavastoviglie (set da 6, € 34,90).
Tescoma



Bicchieri Twins in vetro color ambra e piatto piano della collezione Striche con decoro a righe radiali verdi accentuate da sottili pennellate d'oro creato nel 1765 (set di 6 bicchieri € 276, piatto Ø 28 cm € 79).
Geminiano Cozzi



Il set di posate Dolce Vita Vintage Oro in acciaio inox con finitura in peltro dorato reinterpretava lo stile neobarocco (forchetta € 54, coltello € 69, forchetta da dessert € 50, cucchiaino da servire € 50, paletta per servire € 122).
Mepra



Le lettere dell'alfabeto e i simboli color oro, riportati sui piattini in porcellana della collezione Lettering, personalizzano la tavola (Ø 12 cm, € 20). **Bitossi Home**



Tovaglia e tovaglioli della linea Brera in puro lino italiano stropicciato, per un naturale effetto goffrato, elegante e contemporaneo (set da 4 tovaglioli € 49,50, tovaglia 180x280 cm € 240). **Fazzini**



In lino corposo, ma duttile e morbido, la tovaglia Bon è di raffinata semplicità. Tinta in capo si lava in lavatrice a 40° senza doverla stirare (€ 465).
Society Limonta

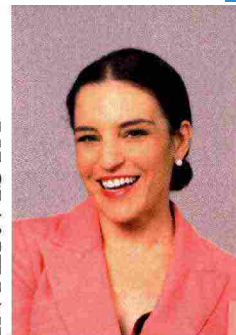


Sottopiatto dorato, brillante e raffinato, e set di posate Imperial Gold, composto da 16 pezzi in acciaio oro con finitura lucida (sottopiatto Ø 31 cm € 15,90, posate € 88). **Brandani**



COME APPARECCHIARE IN MODO SEMPLICE E CHIC
 Inquadrando il QR Code qui accanto trovate su salepepe.it i consigli giusti per allestire una tavola elegante e festosa.

INTERVISTA



Invito bon ton

ABBIAMO INCONTRATO ELISA MOTTERLE, ESPERTA DEL "GALATEO NEL TERZO MILLENNIO", UNA DELLE VOCI ITALIANE PIÙ AUTOREVOLI SUI TEMI DELL'ETICHETTA.

COME ORGANIZZARSI PER L'INVITO? PER PRENDERSI BUONA CURA DEGLI OSPITI E DELLA TRADIZIONE CON GUSTO E STILE È BENE USARE UNA TOVAGLIA ELEGANTE, CON IL MOLLETTONE (CHE ATTUTISCE IL RUMORE DELLE POSATE) E IL SERVIZIO BELLO, MA ANCHE STUDIARE UN MENU CHE ACCENTENTI TUTTI. CHIEDENDO IN ANTICIPO SE CI SONO INTOLLERANZE O PREFERENZE E CUCINANDO DI CONSEGUENZA.

DI COSA BISOGNA TENER CONTO PER APPARECCHIARE? PENSARE AL MENU E AL COMFORT. È INUTILE METTERE TROPPI BICCHIERI E POSATE SE SI SERVIRÀ UN SOLO VINO O SOLO PESCE, PER ESEMPIO. E LE POSATE DA DESSERT VANNO PORTATE INSIEME AI PIATTINI DA DOLCE PER LASCIARE PIÙ SPAZIO SU UNA TAVOLA GIÀ AFFOLLATA DI DECORAZIONI.

QUANTO È IMPORTANTE L'ASSEGNAZIONE DEI POSTI? PER CREARE ARMONIA ED EMPATIA A VOLTE BASTA METTERE VICINE LE PERSONE GIUSTE: ACCOSTARE UN OSPITE VEGANO A UN CACCIATORE O DUE PARENTI CHE NON VANNO D'ACCORDO NON È MAI UNA BUONA IDEA.

COSA FARE PER GODERSI LA FESTA? È BENE ESTENDERE LA CONVIVIALITÀ E PIANIFICARE CON CURA I TEMPI, PERCHÉ CHI OSPITA SIA PRESENTE A TAVOLA CON GLI ALTRI E NON SI DEBBA ALZARE CONTINUAMENTE. SI PUÒ CHIEDERE A UN OSPITE DI COMPLETARE LA PREPARAZIONE DELLA TAVOLA MENTRE SI CONTROLLA L'ARROSTO E TENERE UN CARRELLO O UN TAVOLINO DI SERVIZIO VICINO ALLA TAVOLA PER AVERE TUTTO A PORTATA DI MANO.