Settimanale

05-11-2019 Data

48/49 Pagina 1/2 Foglio





Alessi, 28 euro. 8. Set 6 pezzi in porcellana resistente alle alte temperature. Di Vancasso, da 21,99 euro. 5.12 elementi per servire salse, condimenti, antipasti, serie Ramekin in porcellana bianca, Di Malacasa, da 14,99 euro. 4. Dressing antipastiera quadrata con contenitori in porcellana dai decori moderni, Collezione Fish&Chips. Di Tognana, 44,20 euro. 5. Antipastiera "Goccia di cuori" con 5 ciotoline in porcellana bianca e bordi traforati e supporto in bamboo. Di Branco 27 euro. 6. Salsiera Le jardin de Versace in porcellana decorata, Rosenthal meets Versace. Di Rosenthal, 395 euro. 7-8. Salsiera e cucchiaio coordinato Babele Rosso in porcellana. Di Richard Ginori, 181 euro e 44 euro.

dove la mett

Per una tavola bon ton non possono mancare porta-salse, salsiere, antipastiere, tutte soluzioni indispens per servire mousse e salse, ma anche altre delizi

ltre ai normali servizi di piatti per l'uso quotidiano o per le grandi occasioni, è utile avere nella credenza anche antipastiere, ramequin, porta-salse e salsiere, indispensabili per servire stuzzichini, finger food, salse più o meno liquide di accompagnamento a varie portate. Ecco, allora, qualche idea pratica per non sfigurare mai.

Intipastiere multiuso!

Sono protagoniste in tantissime occasioni, dai pranzi informali tra amici a quelli più raffinati. Le antipastiere, pur mantenendo la loro caratteristica versatilità, sono veri e propri oggetti di design. E non c'è che l'imbarazzo della scelta: sono davvero tante le interpretazioni ed è possibile scegliere tra antipastiere di ogni tipo, da quelle classiche in ceramica bianca a quelle in colori fluo oppure in metallo, perfette per chi apprezza uno stile più moderno che si ispiri all'arte contemporanea. In commercio è possibile trovarne anche di adatte ai finger food oppure dalle forme rotonde, quadrate, rettangolari... Colorate o bianche, conferiscono quel tocco in più permettendo di servire i diversi antipasti o le salse di accompagnamento con estrema eleganza o in modo spiritoso. Che dire... la soluzione giusta per unire lo stile alla sostanza. Da applauso!

Salsiere ··· e porta - salse

Dove c'è arrosto, c'è salsa... e dove c'è salsa c'è salsiera! Grazie a questi complementi per la tavola si lascia ai commensali la possibilità di scegliere da soli la quantità di condimento desiderato, caldo o freddo che sia. I modelli classici hanno una forma ovale e panciuta con un becco molto pronunciato, piccole dimensioni e uno o due manici che permettono di reggerli saldamente senza scottarsi o sporcarsi le mani. A volte hanno anche un piatto che può essere staccato o unito alla base. Tra i materiali, la ceramica è la più utilizzata per l'uso quotidiano, ma ve ne sono anche in acciaio inox. Le più preziose, invece, sono in porcellana o in argento. Se è un pezzo che fa parte del servizio da tavola, riporta colori, forme e decorazioni in accordo con le altre stoviglie. È un oggetto relativamente poco usato sulla tavola di tutti i giorni perché compare specialmente nelle apparecchiature più formali, accompagnato dall'apposito mestolino da salsa, detto "coppino", che ha un piccolo beccuccio

su un lato per versare senza sgocciolare. Quando non le utilizzate, potete trasformarle anche in porta-cioccolatini o, addirittura, in piccoli cachepot per piantine o composizioni floreali per decorare la tavola. Bello, vero?

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, riproducibile. non

Settimanale

Data 05-11-2019

Pagina 48/49
Foglio 2/2



