Data

01-2020

Pagina Foglio

32/33 2/2



MANGELEGO tavola naturale



Tutti a tavola Saper ricevere e godersi allo stesso tempo serata e amici non è impossibile. Un escamotage può essere quello di avvalersi del cosiddetto servizio alla russa. per cui si completa la preparazione del piatto in tavola, davanti agli ospiti. L'alternativa più furba è in ogni caso quella di proporre un menu "comodo". Con la cosiddetta fonduta alla valdostana, per esempio, o con la fondue bourguignonne, chinoise o con altre varianti ecosostenibili della gastronomia contemporanea, grande è la scena e poca la fatica. Meno formale di altre proposte, ma non per questo poco elegante, può considerarsi un inno alla convivialità.

Solo l'essenziale Attenzione però: le regole del bon ton sono sempre in agguato. La tavola viene apparecchiata con i soli elementi necessari, come al solito: piatto piano, coltello a destra e forchetta a sinistra (oltre a posate frutta e dolce, bicchieri e tovagliolo); alla destra si aggiunge l'apposita forchetta a due punte, dal manico lungo e isolante. Meglio due per ciascun commensale se si vuole agevolare il rito. Al centro della tavola uno speciale fornello a spirito con casseruola ripiena di olio bollente, brodo, formaggio fuso o altri ingredienti a seconda della ricetta

In tavola tutto quello che serve, come nei buffet del '700, in una meravigliosa giostra di colori: oltre alla pietanza da intingere, verdure di stagione, sottaceti e varie salse di accompagnamento, in ciotole e ciotoline con il cucchiaio per servirsi. Si raccomandano pochi bicchieri, non più dell'indispensabile: uno per l'acqua e uno per il vino.

Forchette e forchettone...

Anche se l'atmosfera risulta rilassata, che si tratti di carne cruda in bocconi, verdura in cubetti o tocchetti di pane, ci si serve con garbo dai piatti di portata, con le solite precedenze e con le apposite posate. Nel proprio piatto coltello e forchetta, mentre i forchettoni a due denti solo per intingere nella casseruola bollente e riportare nel piatto. Come si può immaginare, questi ultimi non vanno mai messi in bocca. E non solo per questione di educazione!

Il servzio è stato realizzato presso MDF Italia Acerbis Milano. Tavolo Tense Intarsia di Piergiorgio e Michele Cazzaniga

www.cucina-naturale.it

Set fonduta Siesta

di Tescoma per sei persone. Dotato di due tipi di contenitore, uno in acciaio inossidabile e uno in ceramica per il formaggio e il cioccolato, di sei ciotole girevoli, sei forchette e sei cucchiai con manici in colori diversi.149 euro



Servizio tavola Sottobosco di Brandani, 8 pezzi in porcellana,

99,90 euro

cena easy e informale

Cosa c'è di meglio in una fredda serata invernale che organizzare una cena con gli amici? Un'idea originale, informale, ma in grado di scaldare l'atmosfera vede protagonista il cucinare in tavola. Preparazioni che utilizzano et fondue e bourghignonne creano immediaamente empatia fra gli ospiti.

Interpretati con creatività e un pizzico di fantasia questi strumenti di cottura consentono di sperimentare nuove ricette anche vegetariane e vegane utilizzando ad esempio seitan e salsine a base di ortaggi, legumi e spezie.





Elegante tovaglia rossa con bordatura in stile tartan scozzese Courmayeur. Di Kasanova. Un accessorio semplice e di gusto per creare una mise en place unica. Perfetta per allestire una tavolata per 18 persone. Lavabile a 30 °C in lavatrice. Il prezzo 69,90 euro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.