



CON I TACCHI



- Bellezza e benessere
- Coppia
- Family planning
- E' di moda
- Mamma protagonista

Quimamme | Con i tacchi | [Progettare la tavola, non solo a Capodanno](#)



ABC DELLA SALUTE

Non sai che cosa vuol dire?
 Dall'A alla Z, tutte le parole della salute.

CERCA

FAMILY PLANNING
PROGETTARE LA TAVOLA, NON SOLO A CAPODANNO

Arredamento e design

Arredamento e design: [Segui argomento](#)



LIVE SOCIAL



Se vi accingete a organizzare il **cenone di Capodanno** a casa, state probabilmente affrontando l'impegno conviviale più gravoso dell'anno. C'è da pensare al **menu**, naturalmente, ma anche a presentare una **tavola** apparecchiata con gusto e stile. Attenzione però: leggendo il libro di **Alessia Cipolla "Il progetto della tavola"** (FrancoAngeli, 181 pagine, 26 euro) vi renderete conto che, per svolgere bene questo compito, è opportuno approfondire la conoscenza della materia.

Tutti sappiamo **cucinare**, almeno un po', e quando siamo in crisi di creatività (o ci mancano i fondamentali) possiamo sempre pescare online milioni di **ricette** e altrettanti tutorial, che ci accompagnano passo dopo passo fra i fornelli. Pochi di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

noi, però, sanno come **"progettare"** una tavola. Un'operazione che dovrebbe tener conto di molti aspetti: a cominciare dall'**ambiente** in cui è collocato il desco, vero e proprio "contorno scenografico" del rito della convivialità. E poi ha un peso anche la **forma** della tavola: avete mai pensato alle diverse implicazioni psicologiche che determina uno **spazio quadrato** (simbolo di "stabilità, concretezza, rigore e di una chiara e netta delimitazione formale") rispetto a uno **circolare** ("rappresenta la perfezione, l'unione, la dinamicità e l'uniformità senza cesure")? E stiamo parlando di superfici non gerarchizzate, intorno alle quali, cioè, tutti i commensali sono posti sullo stesso piano. Mentre la tavola **rettangolare**, per esempio, impone sempre la scelta di due capitavola.

Questo per chiarire che allestire una tavola non è uno scherzo, se vogliamo farlo con un minimo di competenza. E Alessia Cipolla, che è **architetto** e **sommelier**, lo sa bene. Il suo libro è diviso in tre parti: nella prima propone la tavola come uno **spazio percettivo**, dove gli oggetti, collocati secondo un certo ordine, "creano connessioni formali e spaziali fra di loro e con i commensali". La seconda parte è organizzata come un vero e proprio **manuale**, descrivendo gli **strumenti** adatti a comporre il progetto della tavola: biancheria, stoviglie, posate, bicchieri, bottiglie, come allestire i coperti, come servire un buffet, come accostare i colori, eccetera. La terza e ultima parte si sofferma sull'**estetica dei piatti**: scoprirete così che il modo migliore per presentare gli spaghetti è arrotolarli nella parte centrale del piatto stesso, mentre in caso di riso o risotti la composizione dovrà occupare l'intera superficie, con le eventuali guarnizioni e decorazioni da collocare nella parte centrale del campo. E così via.

La lettura del manuale richiede impegno: non cerca scorciatoie, però offre davvero **tutte le informazioni** per un progetto della convivialità. Riservato agli amatori, oltre che ai professionisti: del resto, Alessia Cipolla è ideatrice e docente di architettura della tavola. Chi avrà voglia di cimentarsi scoprirà che dietro un ambiente così semplice e quotidiano c'è **un mondo** che vale la pena conoscere. "Attraverso questo volume si intende ridare un valore fondamentale al rito del sedersi intorno a un tavolo **anche nella quotidianità**", scrive l'autrice, "realizzando uno spazio dove vivere, sentirsi a proprio agio, condividere, sperimentare, discutere, godere del bello e del buono, attraverso rinnovate sensazioni ed emozioni".

Ma torniamo, per concludere, al menu di Capodanno. In questo caso è importante non solo allestire una cena sontuosa, ma anche organizzare una **sequenza sensata** delle molte **portate** che di solito cuciniamo. Quali sono i criteri da tenere in considerazione, in questo caso? Ecco qualche suggerimento di Alessia Cipolla.

1. Cominciare dai piatti **più leggeri** per passare poi a quelli più **sostanziosi**.
2. Iniziare dalle pietanze **più delicate** per poi andare verso quelle più **complesse** e aromatiche.
3. Prima i piatti **freddi**, poi quelli **caldi**.
4. Non proporre più volte lo stesso metodo di **cottura**.
5. Non proporre due volte la **stessa preparazione**, per esempio due ripieni.
6. Non proporre due volte lo **stesso cibo**, nella scelta degli ingredienti. Anche se questa regola può essere abolita, secondo la nostra tradizione, in caso di tartufi e di funghi. E si capisce bene il perché...

Fulvio Bertamini

 **capodanno, tavola natalizia**

I COMMENTI

Partecipa alla community. Lascia il tuo commento...

INVIA 