

la tavola

NO SCALDO
NATURALE

I COLORI DELLA PASQUA



Le sfumature naturali caratterizzano questa tavola dedicata alla Pasqua e preparata con stoviglie facili da reperire. La proposta arriva da Mariangela Ferrara di Legnano, lettrice che ama i viaggi e la fotografia

A cura della redazione



**Mariangela
Ferrara**
Legnano (MI)

Allegria in tavola con i piatti **Happiness** di Kasanova. Un set da 18 pezzi in gres porcellanato, composto da 6 piatti piani, 6 fondi e 6 piatti da dessert. A un prezzo totale di circa 60 euro.



La voglia di rinascita, di tornare a ridere con gli amici mangiando insieme, di festeggiare la Pasqua in compagnia hanno ispirato questa tavola. E anche se ciò non sarà possibile ovunque, apparecchiare con gusto e attenzione aiuterà a vivere al meglio questa seconda Pasqua in famiglia.

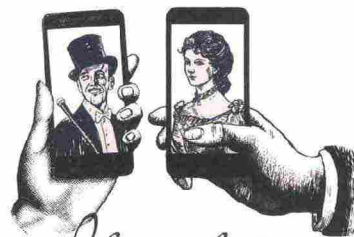
Sulla tavola sbocciano fiori bianchi e fanno capolino gli immancabili ovetti confettati di cioccolato.

Come su un prato punteggiato di fiori, i piatti dai colori naturali danno luce alla tovaglia bianca; e sui tovaglioli, tra i nastri colorati, fa capolino una margherita. ■

La base della tavola è total white con la preziosa e candida tovaglia **Aubergine** di Fazzini. Il tessuto è puro cotone, le dimensioni sono 180 x 280 cm e il prezzo è di circa 100 euro.



Si brinda con i calici **Invino** di RCR Cristalleria Italiana. Linea "pulita" grazie al cristallo ecologico, il più trasparente sul mercato, bicchieri perfetti per ospitare vini rossi. Il set da 6 ha un prezzo di circa 35 euro.



Al galateo nell'era del selfie

di Roberta Mascheroni

Colori e fantasia per la tavola di Pasqua

D'ispirazione la primavera, il menu a tema e le uova in tutte le ricette della tradizione. Con moderazione ed eleganza, nel rispetto di alcune regole. E a proposito di uova... si usa la sola forchetta!

Posate al posto giusto

Forse non tutti sanno che la forchetta si dispone a sinistra del piatto solo quando è in abbinamento al coltello. Per le pietanze, quindi. Le antiche regole, come riportano i manuali di galateo, non prendevano in considerazione un primo piatto "asciutto", in particolare nei menu formali. Quando invece spaghetti e risotto prendono il posto del consommé, sulla base della logica che sottende le regole in questione, la forchetta deve essere apparecchiata alla destra del piatto, al posto del cucchiaio. Così per le portate in cui è vietato l'uso del coltello.

Forchetta, all'inizio fu scandalo...

Mentre l'origine del coltello si perde nella notte dei tempi e il primo rudimentale cucchiaio per i liquidi risale all'epoca dei Romani, l'uso della forchetta è relativamente recente. Fino a trecento anni fa era comune portare i cibi alla bocca con le mani. E in molti Paesi è ancora così. In Occidente, a sostituire le mani con un attrezzo d'oro a due denti, sembra sia stata, per la prima volta, una principessa bizantina. Era intorno all'anno mille e Maria, sposa del doge veneziano Orseolo II, con il suo gesto creò non poco scandalo: per allora un segno di raffinatezza così spinto suscitò addirittura lo sdegno del clero. Dopo sporadiche apparizioni, tra il XIII e il XV secolo, nelle corti aristocratiche europee, fu solo nel Cinquecento che la forchetta divenne fondamentale nelle "buone maniere" a tavola.