

ATELIER DELLA TAVOLA

PRESENTA



L'autunno e l'inverno in tavola

*Come apparecchiare con stile e creatività
nelle stagioni più fredde dell'anno*



Sommario

1

L'autunno a tavola

2

La tavola di Natale

3

Mise en place d'inverno

4

Un caldo tè delle 5



1

L'AUTUNNO A TAVOLA

L'autunno è una delle stagioni più belle dell'anno, soprattutto per i suoi colori che diffondono una sensazione di calore e serenità. Perché, quindi, non riproporlo sulla tavola di ogni giorno? Non è difficile allestire una tavola autunnale trasformando un pranzo o una cena in un momento speciale. Basta guardarsi attorno per rendersi conto che la natura ci regala una tavolozza emozionante, ed è davvero facile trovare foglie dalle mille sfumature, bacche, frutti e rametti aromatici per creare decorazioni semplici ma graziose, segnaposto originali, e centrotavola con cui stupire gli ospiti!

Quali colori usare

Giallo, arancione, marrone, rosso: con la palette autunnale tipica di zucche, cachi, funghi, melograni e castagne potete ricreare un'atmosfera davvero calda e confortevole anche nella vostra casa. Perché i colori caldi, collegati direttamente alla terra, riscaldano qualsiasi ambiente. Non c'è da stupirsi se vengono spesso impiegati negli interni, accostati a materiali naturali come il legno e la pietra. Potete decidere per una tavola monocromatica usando gradazioni dello stesso colore, purché non troppo scure, oppure abbinare alcune tinte contrastanti tra loro, come il vinaccia e il giallo, l'argilla e il verde. L'importante è costruire un equilibrio per dare all'apparecchiatura una sensazione di ordine e armonia, conciliando stile ed eleganza.

Quali tessuti scegliere

Nella stagione del foliage è preferibile apparecchiare con una tovaglia che ricorda le tinte della terra e dei suoi frutti, come corda, legno, nocciola, oca, senape. E prediligere fibre tessili naturali come cotone, canapa e lino grezzo stropicciato che donano un aspetto vintage. Peraltro, tovaglie, runner e tovaglioli in tessuto naturale rappresentano una scelta attenta e rispettosa dell'ambiente e dei sapori della tradizione che si ritrovano anche nei piatti d'autunno come una vellutata di zucca.

La tovaglia monocromatica può essere tuttavia sostituita da una stoffa con motivi a righe, a quadretti o floreali dove il verde scuro ha un ruolo primario, a contrasto con l'ocra e il ruggine. Scegli quella che più si adatta ai tuoi gusti e al colore dei tuoi piatti e bicchieri.





Piatti, bicchieri e posate da usare

Sebbene il trend degli ultimi anni sia utilizzare il total white anche in autunno, in una casa tutt'altro che minimal e moderna è meglio ricorrere alle tonalità più classiche legate alla stagione, quelle della terra e del bosco.

Il verde zaffiro puntinato dei piatti Churchill Stonecast richiama proprio i colori del bosco e dei tavoli in legno massiccio, che assieme a funghi, pigne e foglie secche animano l'atmosfera della mise en place dell'autunno e dell'inverno. Ogni piatto, dipinto a mano con cura e precisione, presenta un bordo marrone dorato ed è un pezzo unico nel suo aspetto, assieme rustico ed elegante, adatto a un pranzo o una cena in una locale di campagna.

Scegliete bicchieri conici color verde pino, da abbinare eventualmente a semplici bicchieri di vetro trasparente, e posate dalle forme morbide in acciaio inox sabbato, con trattamento satinato, per risultare chic e retro nonostante la qualità contemporanea dei materiali (in foto posate Etoile di Eme).



Le decorazioni da aggiungere

Se è l'autunno il protagonista della tavola, il consiglio è ricreare un'atmosfera da sottobosco con i suoi caratteristici profumi. Le possibilità per dare sfogo alla creatività sono inesauribili, e il risultato sarà tanto più singolare quanto lo saranno gli elementi naturali raccolti e il modo di disporli e utilizzarli.

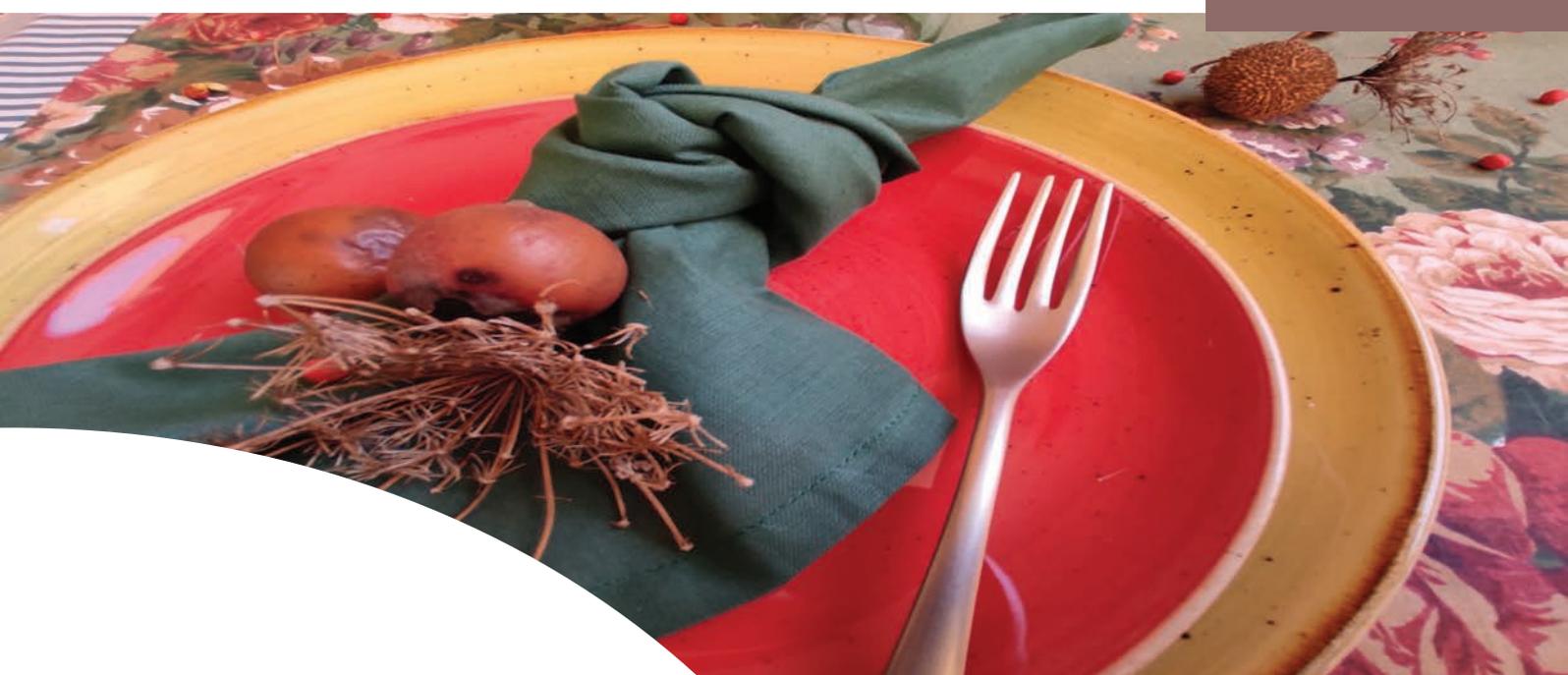
Cercate ricci e castagne, funghi e pezzi di corteccia, bacche e baccelli appuntiti di alberi di Sweetgum, foglie di aceri, castagni e querce, steli e infiorescenze secchi di tonalità marrone-dorata con cui comporre un centrotavola. Se la stagione non è rovinata dalle piogge, avrete diverse opportunità per fare passeggiate all'aperto e tornare a casa con ricchi bottini. Formate un letto di foglie color cannella e adagiateci tutto ciò che avete raccolto, con una casualità ben studiata.

Una foglia secca di acero come segnaposto, da legare con un pezzo di spago e posizionare su ogni piatto sarà un tocco davvero particolare che strapperà agli ospiti un wow!



Altre idee sulla tavola d'autunno

Se amate le tavole più allegre e colorate, abbinare verde scuro, bordeaux e giallo. Create un centrotavola che si distingua per la sua ricchezza e abbondate di particolari sui tovaglioli. Sono i piccoli dettagli a fare la differenza!







2

LA TAVOLA DI NATALE

Nessuna festa riesce a farci amare e frequentare la casa quanto il Natale. C'è chi in occasione delle feste ama la tradizione e chi, invece, preferisce sperimentare, stupire gli ospiti e giocare con elementi che non utilizza quotidianamente. Ma tra alberi, lucine, candele e decorazioni, è la tavola l'oggetto principe delle nostre attenzioni: il punto di incontro tra persone care, il momento in cui si assapora meglio non solo un piatto tipico ma anche un'incantevole atmosfera.



I colori tradizionali del Natale

“Natale significa anche... rosso! E allora perché non inserire qualche dettaglio vermiglio nell'apparecchiatura o nell'allestimento? Accostato a qualche ramoscello di pino darà immediatamente un'impressione calda e accogliente.”

GIORGIA FANTIN BORGHI

Con l'arrivo del Natale, in casa RGMania la tavola si tinge di verde e rosso, i colori che fanno subito pensare alla magia e ai regali, e dispensano una calda e dolce atmosfera a qualsiasi ambiente. Stupite anche voi gli ospiti o i clienti del vostro locale apparecchiando una tavola con queste due tonalità. Il rosso non è solo il colore del vestito del Babbo Natale moderno, ma il simbolo di vitalità e di nascita religiosa. Il verde rimanda invece all'abete, che comunica un'idea di forza e stabilità e simboleggia la rinascita, la vita e la speranza.

I dettagli che fanno la differenza



01

Piatti di un lucido verde scuro come l'albero di Natale, a contrasto con la tovaglia rossa. Un colore che farà risaltare il cibo, se riuscirete a creare un equilibrio tra forme e colori.



02

Preziosi ed eleganti calici in vetro sonoro per servire il vino, l'acqua e lo spumante, di quelli che si trovano nelle vecchie credenze e che sanno di romanticismo, musicalità e poesia da sorseggiare. Che si fanno notare per la loro brillantezza e trasparenza e colpiscono gli occhi ancora prima del palato (in foto Melodia RCR).



03

Posate classiche ed evergreen, dal design semplice ma perfette per ogni occasione, in particolar modo sulla tavola delle feste di Natale (in foto posate in acciaio inox Cambridge Salvinelli).



04

Antipasti a tema natalizio da presentare su un piatto di portata tra rametti di abete e bacche rosse. L'arte dell'impiattamento è un fattore davvero importante per catturare lo sguardo delle persone! (in foto Churchill Stonecast Patina, col. Rustic Teal)



05

Decorazioni fatte di bacche, agrifoglio, rametti d'abete, nastri con cui legare i tovaglioli per conferire quel tocco in più.



06

Panettoncini decorati a festa da utilizzare come segnaposto o da servire a fine pasto in modo che ognuno possa guarnirli a piacimento con crema, cioccolato o panna.



3

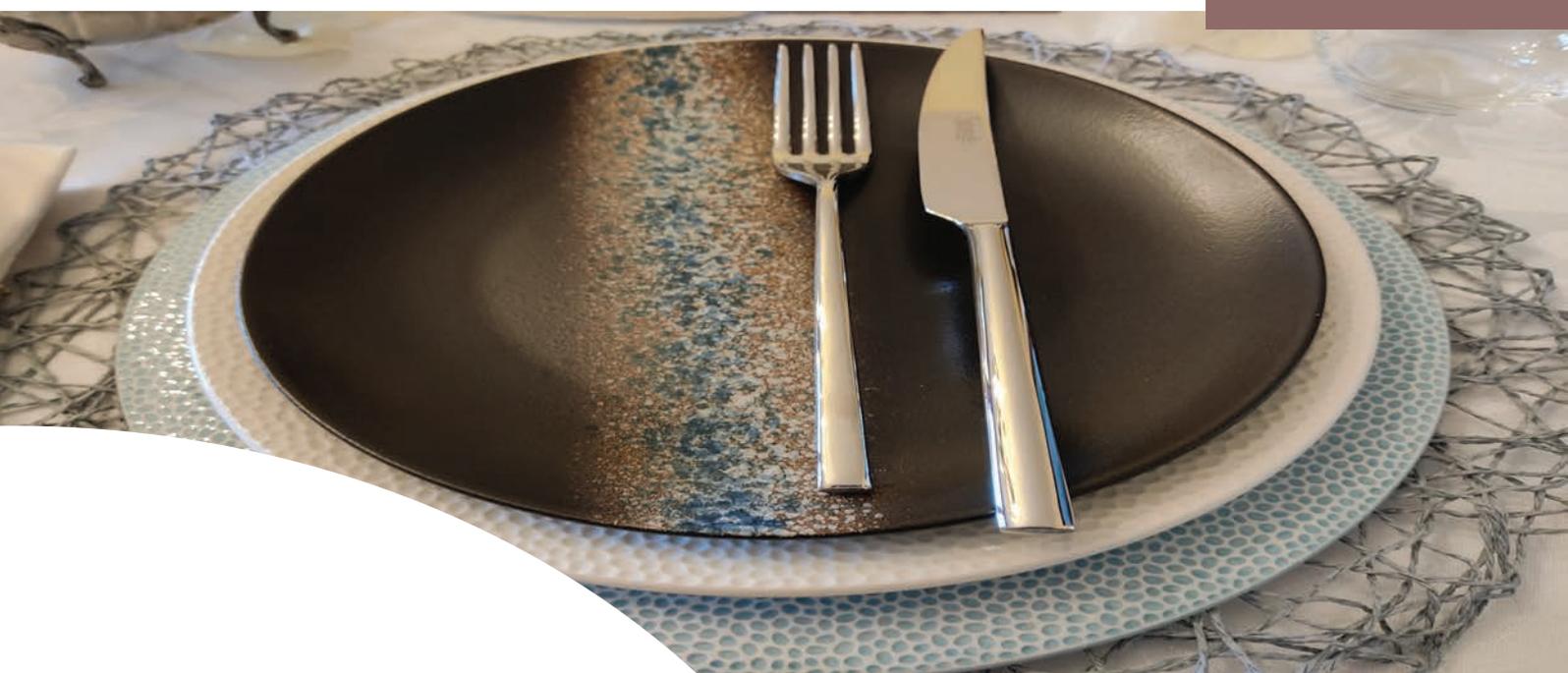
MISE EN PLACE D'INVERNO

Scegliere di apparecchiare una tavola in stile invernale significa lasciarsi avvolgere dall'atmosfera romantica del freddo e dagli scenari magici e fiabeschi fatti di neve e cristalli di ghiaccio. Bianco, grigio chiaro, celeste e blu sono i colori che richiamano la stagione e che potrete usare fino all'arrivo della primavera, quando la natura si risveglierà pian piano con i suoi romantici colori pastello.



Come rendere chic una tavola invernale

Per rendere originale una tavola in inverno è necessario non solo scegliere le tonalità più fredde della palette ma anche gli elementi che caratterizzano questo periodo, e che potranno aiutarvi a dare un tocco magico e suggestivo. Per conferire un tono moderno e allo stesso tempo glaciale affidatevi ad accessori glamour, porcellane, vetri, cristalli, oggetti metallizzati, candele, bacche innevate, petali di rosa color avorio



Gli elementi necessari

Una classica tovaglia bianca come la neve con relativi tovaglioli da abbellire con un portatovagliolo d'argento.

Sottopiatti in rattan grigi come le giornate invernali, su cui poggiare un sottopiatto in ceramica vetrificata bianca con falda azzurra, un tocco di classe ricercato pensato per i locali più esigenti e le grandi occasioni, e un elegante piatto piano in ceramica vetrificata bianca. Per stupire i commensali aggiungete un piattino nero con decorazione blu che ricorda la Grande Nube di Magellano (in foto sottopiatto Isla Churchill Blu Ocean Churchill, piatto piano Linea Profile Churchill).

Posate dallo stile semplice e le linee curate ed eleganti, pensate per dare alle portate un tocco inconfondibile, in pendant con coppette e micro vassoi (in foto posate Salvinelli).

Calici in vetro importanti, capaci di esaltare un vino rosso e tumbler che hanno la forma di calice privo di stelo dal design originale e moderno per l'acqua (in foto calici Cannonau Vinea Bormioli e bicchiere trebbiano Vinea Bormioli).

Il tocco di stile che richiama il rigido inverno viene dato dal segnaposto: il nome, scritto su semplice cartoncino in bella grafia, posato su un micro vassoio o piattino metallizzato.







4

UN CALDO TÈ DELLE 5

Una tazza fumante di tè in un freddo e malinconico pomeriggio invernale è sempre una buona idea. Ma come rendere questo momento speciale per te e le tue amiche?



L'usanza del tè in Inghilterra

La tradizione inglese di prendere il tè nel pomeriggio si deve alla duchessa Anne Mary Stanhope, amica della regina Vittoria, vissuta tra il XVIII e il XIX secolo.

Fino al '700 era normale per gli inglesi mangiare solo a colazione e a cena, che non veniva servita prima delle 21. Così, durante una vacanza nella sua dimora di Belvoir Castle, la nobildonna ebbe un'idea. Colta nel tardo pomeriggio dai morsi della fame, chiese alla cameriera di servirle in salotto del tè accompagnato da pane, burro e pasticcini. Assai soddisfatta, iniziò a ripetere questo rito con una certa frequenza, anche con le amiche più intime. L'aristocrazia apprezzò, e da allora l'usanza è ancora forte, tanto che negli ultimi tempi ha raggiunto anche l'Italia.

Come organizzare un tè a casa



01

Per una pausa pomeridiana classica e senza tempo utilizzate tre colori molto chic: bianco, marrone e bordeaux. Tocchi d'argento conferiranno un tocco di raffinatezza senza tempo, come se si trattasse di un vero e proprio tea time britannico. Usate una saliera o salsiera mignon del secolo scorso per lo zucchero, coppette per la bustina di tè già utilizzata, vassoi per piccola pasticceria.



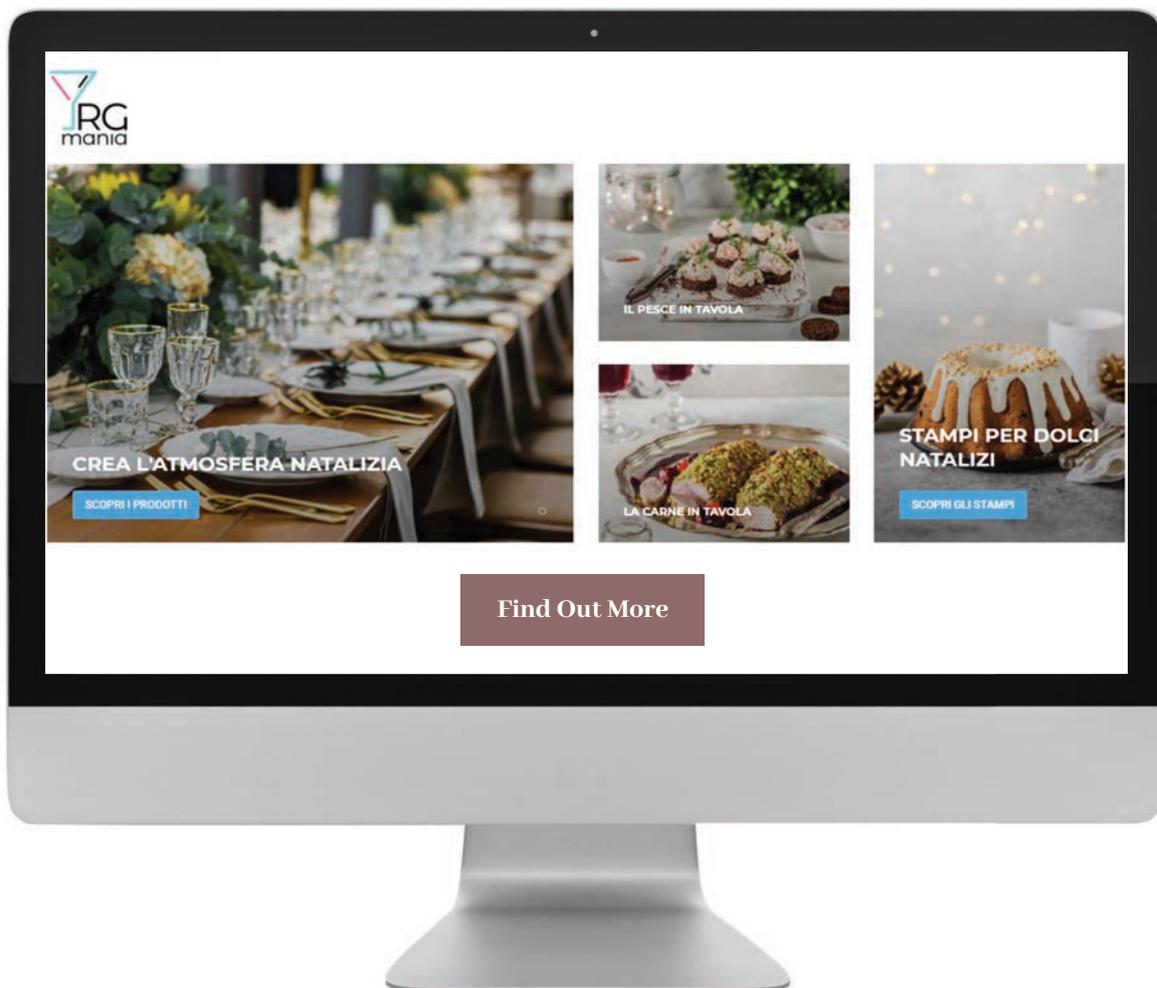
02

Perfetta una tovaglia in tela francese toile de Jouy e un sottopiatto con orlo bordeaux che richiama i colori di una teiera tea for one, decorata con un tema a foglie dai colori autunnali. Forchette e cucchiaini argentati spiccheranno su un tovagliolo bordeaux.



03

Il tea for one è un servizio da tè composto da tazza, piattino e teiera posta sopra la tazza stessa. Adatto per una persona, rappresenta il giusto compromesso tra praticità ed eleganza (in foto Tea for One Michelle), e soprattutto una coccola da concedersi in una gelida giornata invernale.



R G C O M M E R C I A L E S . R . L .

Sede legale ed amministrativa:
Via Emilia, 43
29010 Fontana Fredda di CADEO (PC) - Italy

E-mail: info@rgmania.com
Tel. +39 0523509561
Fax +39 0523507234