

A Natale la protagonista assoluta della nostra casa, dopo l'albero e il presepe, è

## *la tavola!*



Sapere come apparecchiare la tavola a Natale è fondamentale per creare la giusta atmosfera e il giusto ambiente “a tema” per gli ospiti che si uniranno a noi per pranzi e cene.

Inutile dire che i colori protagonisti della nostra tavola a Natale sono il rosso, il bianco e il dorato, ma naturalmente ognuno può scegliere i colori che predilige, magari abbinati a quelli utilizzati per gli addobbi dell'albero di Natale

Fondamentalmente per decidere come apparecchiare la tavola a Natale dobbiamo **partire dal colore della tovaglia** che sia in tinta unita o con motivi decorativi, deve avere una caduta ai lati del tavolo non superiore ai 40 centimetri (questo per non dar fastidio a chi si siede). Sotto la tovaglia mettete un telo di plastica per proteggere il tavolo da eventuale vino rovesciato ed un mollettone per evitare i rumori.

**Come apparecchiare la tavola a Natale con la tovaglia bianca:**



Per un tocco elegante e raffinato l'ideale è scegliere una tovaglia bianca, preferibilmente di lino o fiandra, che possiamo "tematizzare" aggiungendo dei runner rossi o bianchi e rossi. In questo caso i piatti dovranno essere di porcellana bianca e i tovaglioli bianchi magari raccolti con nastri rossi o abbinati ad un secondo tovagliolo rosso. Per quanto riguarda gli addobbi come centrotavola e segnaposti è preferibile optare per decori delicati che non sfornino con i colori rispetto a quelli che abbiamo adoperato per il resto della tavola.

**Come apparecchiare la tavola a Natale con la tovaglia a fantasia:**



sebbene per un tocco classico sia meglio prediligere una tovaglia a tinta unita, c'è anche chi ama utilizzare quelle con stampe natalizie come le stelle di Natale. In questo caso, poiché partiamo da una tovaglia già colorata, è meglio prediligere tinte unite, e possibilmente il bianco, per piatti e tovaglioli.

Per le decorazioni possiamo utilizzare delle pigne dorate, dei segnaposti e ancora centrotavola sempre senza esagerare con i colori.

Come apparecchiare la tavola a Natale con la tovaglia rossa:



Infine se vogliamo usare una classica tovaglia rossa, dobbiamo sicuramente spezzare con il bianco per i piatti e usare un sottopiatto che faccia da contrasto con il rosso e dunque dorato o argentato. In base al colore che scegliamo, possiamo abbinare il resto delle decorazioni.

Questi sono i colori principalmente utilizzati per apparecchiare la tavola a Natale ma in realtà non è detto che non si possa optare per altri abbinamenti come il blu e l'argento ad esempio.

Una volta scelto l'abbinamento di colori e le decorazioni (indispensabile un centrotavola bello quello con candele), possiamo iniziare ad apparecchiare la tavola.

## Apparecchiamo la tavola

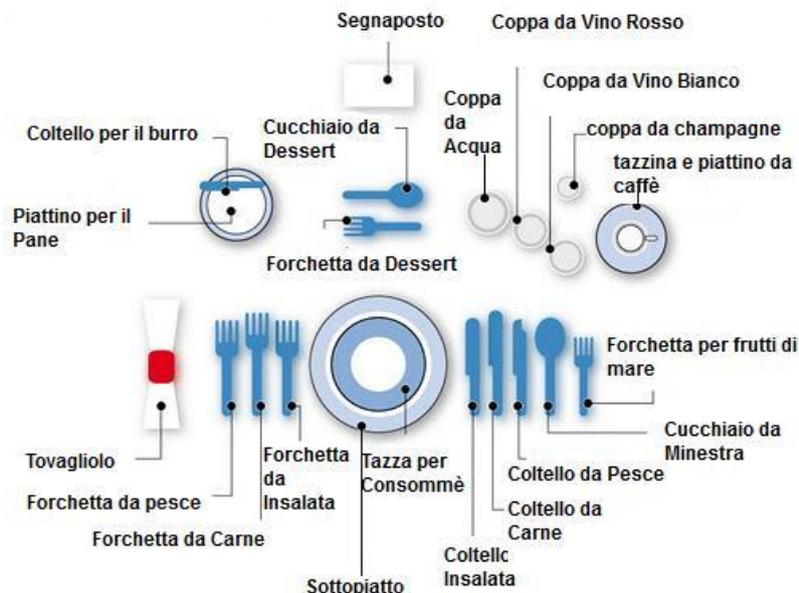
- i **tovaglioli** devono essere dello stesso colore della tovaglia e vanno piegati in modo semplice o riproducendo, attraverso piegature particolare, i simboli della festività. Per il Natale carini e semplici da fare sono ad esempio i tovaglioli piegati a forma di albero. (vedi altro file per le spiegazioni)



- i **sottopiatto** non sono necessari, ma rende la tavola più ricercata. Se decidete di metterli ricordate che devono rimanere sulla tavola per tutta la durata del pranzo;

- i **piatti** (il loro numero varia a seconda delle portate) si dispongono a pochi centimetri dall'orlo del tavolo; possiamo metterli impilati uno sull'altro mettendo: sottopiatto, uno piano e uno fondo.

- le posate vanno disposte secondo un preciso ordine: il coltello a destra del piatto con la lama rivolta verso l'interno; il cucchiaio si trova alla destra del coltello; la forchetta (più di una nel caso di più portate) si mette alla sinistra del piatto con i rebbi rivolti all'insù; le posate da frutta e da dessert si pongono sopra il piatto (le forchettine con il manico rivolto verso sinistra e i cucchiaini rivolti verso destra);



- i bicchieri si pongono sopra il piatto leggermente verso destra, il più grande - quello dell'acqua - è il primo a sinistra, gli altri - quelli da vino - si dispongono in scala, dal più grande al più piccolo (quello medio per il vino rosso e quello piccolo per il vino bianco). Non dimenticate il flûte per il brindisi finale;

-il centrotavola



Sempre presente, deve essere simmetrico, riprendere la forma del tavolo e non essere ingombrante tanto da togliere visualità ai commensali e spazio alla tavola. Il tono del centrotavola e della decorazione va sempre abbinato all'apparecchiatura, cioè al tipo di stoviglie e al colore della tovaglia. ( idee di centrotavola in altro file )

Questo è tutto quello che c'è da sapere su come apparecchiare la tavola a Natale qualsiasi sia lo stile che avete scelto.

La riuscita di un pranzo o una cena, dipendono molto dalla qualità del cibo che offrirete, ma anche del servizio che offriamo agli invitati. E' per questo che è importante **servire a tavola** con una certa professionalità, seguendo tutte le regole previste dal *Bonton*. (vedi il file :” come servire a tavola” )