

## Le tavole di Emma Un'estate al mare

TAVOLA N.3  
LUGLIO 2016



*Si ringrazia il Lido Arenella per la disponibilità della location*

Una giornata al mare, i bambini che giocano, una lieve brezza attenua il calore dei raggi solari a cui ci si abbandona sdraiati sul lettino, una vecchia canzone che suona quasi il tempo non sia mai passato da quegli anni in cui è nata la moda della vita da Lido!

Un fresco pranzo raduna tutti all'ombra di una veranda con vista sull'azzurro del mare e degli ombrelloni... è estate!

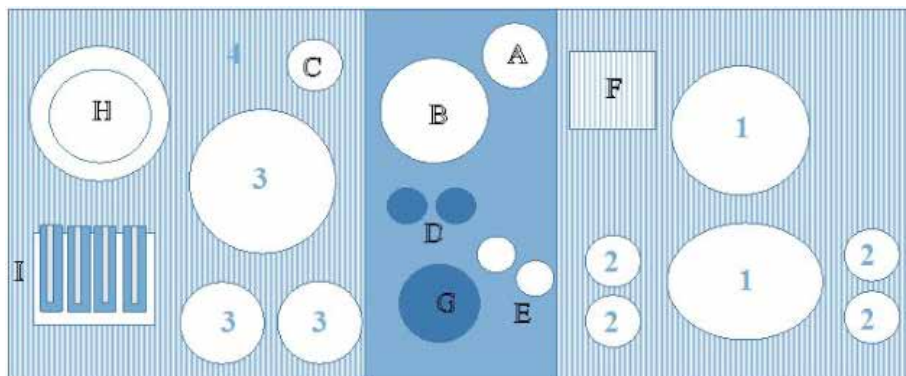
Ecco qualche consiglio per allestire un armonioso buffet estivo.

- 1. Definire il menù** - Ho inserito al primo posto la scelta delle pietanze da preparare in quanto saranno proprio queste a permetterci di individuare il numero e la giusta tipologia di piatti o di vassoi da

*Quest'estate ce ne andremo  
al mare  
per le vacanze  
Un'estate al mare  
Voglia di remare  
fare il bagno al largo  
Per vedere da lontano  
gli ombrelloni - oni - oni  
Un'estate al mare*



1. collocare sulla tavola: quelli più idonei a servire i primi (bassi e ampi), quelli per le insalate (più profondi), quelli per i contorni (più piccoli e numerosi).
2. **Scegliere tema e colore** - In questo caso “*mare azzurro mare*”, da richiamare con tutta l’oggettistica abbinata: per la tovaglia tessuto a righe ampie in bianco e azzurro, piatti a forma di pesci e di conchiglie tutti in bianco o trasparenti come l’acqua.
3. **Attrezzare la tavola** con gli accessori giusti (tovaglioli, piatti e posate) proporzionati cioè al numero degli invitati e corrispondenti alle esigenze dettate dal tipo di pietanze.
4. **Comporre l’insieme** scegliendo uno schema di distribuzione sulla tavola dei seguenti elementi: decorazioni, piatti da portata e accessori.



*Schema compositivo della tavola di Luglio*

La composizione è di tipo **bilaterale asimmetrica**.

C'è una **zona centrale**, segnata dal runner in tinta unita, che è dedicata alle decorazioni (A e B) e alle attrezzature di base. Vi si trovano in particolare la cesteria per i grissimi (C) e quella per piccoli panini o tovaglioli di carta (F), i pezzi del mènage (D ed E), stuzzicadenti e piattino decorativo per riporli (G).

La tavola è quindi divisa in **due zone** in cui sono collocati i piatti da portata in modo differente: da una parte i primi (1) affiancati da piccoli contenitori per stuzzichini tipo olive e mozzarelline (2), dall'altra contorni vari (3) e zona finger food (4).

All'estremità di una delle due zone, in questo caso a sinistra, sono collocati piatti e posate. Ovviamente se il numero di invitati lo richiede, è opportuno attrezzare allo stesso modo anche l'altra zona.

Ogni piatto dovrà avere la sua posata di portata, adeguata alla pietanza, mentre per le **bevande** e i **bicchieri** dovrà essere allestito un tavolo a parte con tovaglia e colori abbinati.

Per passare ai dolci si può mantenere la stessa disposizione, ad esempio suddividendoli per tipologia nelle due zone (frutta e sorbetti da una parte e dolci al cucchiaio dall'altra) e sostituendo piatti e posate con quelli da dessert.

Si tratta di uno schema che potete facilmente utilizzare anche per altri menù e contesti differenti; per esempio per distinguere il dolce dal salato, i piatti freddi da quelli caldi, i dolci al cucchiaio da torta e pasticcini... insomma, basta un po' di fantasia e potrete personalizzarlo a vostro piacere. L'impostazione darà comunque ordine e carattere al vostro buffet!

## Storia e curiosità



Bellissima la borsa-cabina portatile anni '60, ideata per le esigenze balneari del tempo!

Non sembra realizzata con un tessuto tipo il "Due Limoni"? ...Righe colorate dagli accostamenti originali... una delle fantasie più solari prodotte dalla ditta Busatti!

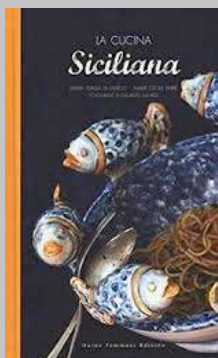
Per saperne di più vedi: [www.unideaperlemani.it](http://www.unideaperlemani.it)



Altri possibili schemi compositivi:

- uno dei più utilizzati è quello **piramidale**, cioè caratterizzato da elementi centrali più alti (generalmente decorazioni floreali o piatti decorati in modo più scenografico) a fianco dei quali si collocano a degradare i vari piatti da portata;
- un altro schema può essere quello **lineare**, di solito utilizzato quando il tavolo è addossato ad una parete, per cui gli ospiti possono accedervi solo da tre lati e ne hanno una visione principale di tipo frontale;
- altra soluzione è quella della **disposizione concentrica** dei piatti intorno ad un elemento decorativo centrale (magari un vaso o un'alzata con fiori). Generalmente questa si utilizza quando il tavolo è molto ampio ed è previsto un accesso da tutti e quattro i lati. Se gli invitati sono numerosi, i piatti da portata con le stesse preparazioni vengono ripetuti e disposti in maniera opposta l'uno dall'altro.

## Consigli per il menù



L'ideale per questo tipo di pranzo sono piatti freddi e rigeneranti: insalate di pasta, di riso, di verdure, di pesce.

Si può pensare, perciò, ad un tritico di primi accompagnato da un mix di contorni e completato da carni o pesce in carpaccio, magari già in monoporzioni tipo finger food.

Il tutto accompagnato dal giusto vino freddo e completato da dessert ovviamente altrettanto rinfrescanti, quali ad esempio sorbetti, macedonia di frutta, semifreddi e gelati.

Sicuramente troverete qualche ricetta che si addice al caso nella splendida pubblicazione *“La cucina Siciliana”* di Maria

Teresa di Marco, curata da *“La cucina di Calycanthus”* per Guido Tommasi Editore.

## OGGETTISTICA

- piatti e ceramiche serie “Lastra” e “Marina” di Ceramiche Virginia;
- piatti da portata della linea “Saint Tropez” di IVV;
- posate serie “Vintage” di Bitossi;
- tovaglia in misto lino tessuto “Zodiaco rigato”.

Scrivi le tue idee sulle apparecchiature delle tue tavole nel nostro blog

[www.busattisiracusa.com](http://www.busattisiracusa.com)

 Busatti Siracusa

*Busatti* SIRACUSA

Via dei Santi Coronati, 14/16

0931-22662 [domus@busattisiracusa.com](mailto:domus@busattisiracusa.com)