La tavola delle meraviglie

Festival "I primi d'Italia" Foligno, 28 settembre 2013

A cura di Federica Gelso Giuliani

Foodblogger blog.giallozafferano.it/gelsolight

Come decorare la vostra tavola con semplici accorgimenti

❖ PIEGATURE TOVAGLIOLI DI CARTA E STOFFA

Esistono varie piegature di tovaglioli: si va dalla tasca portaposate con motivo arrotolato al bocciolo di rosa, al giglio reale (utilizzato nei banchetti di Buckingham Palace), all'orchidea reale (utilizzata per i matrimoni dei reali inglesi), alla ballerina o dama (studiata per Lady Diana, la madrina del London Royal Ballet), al fiore di loto a due colori, al kimono, alla giacca da sera, ideale per matrimoni o serate eleganti, al loto ribaltato, sempre a due colori, alla barca o giunca d'oriente (che si ottiene con lo stesso procedimento della ballerina), al semplicissimo cuore, da realizzare in ogni occasione romantica e per il giorno di San Valentino.

❖ I CONSIGLI DELLA FOODBLOGGER

Per realizzare delle buone piegature, occorre utilizzare esclusivamente dei tovaglioli di alta qualità, sia di carta che di stoffa, piuttosto rigidi (ma non troppo), che riescano a tenere la forma ma che si pieghino facilmente (quelli troppo spessi non sono adatti, mentre quelli leggeri non permettono piegature che stiano in piedi autonomamente). Inoltre, i tovaglioli devono essere di forma perfettamente quadrata (vi accorgerete che, anche se sembrano di forma quadrata, alcuni non sono tagliati in maniera precisa. Questi ultimi non sono adatti ad essere piegati), ben stirati e, volendo, inamidati. Sono ideali i tovaglioli da ristorante e comunque tovaglioli che misurano almeno 40×40 cm. Occorre sempre lavarsi bene le mani prima di effettuare le piegature. I tovaglioli, una volta piegati, possono essere decorati con fiori freschi o sintetici, fiocchi oppure nastri.

Videotutorial al link: http://blog.giallozafferano.it/gelsolight/piegare-i-tovaglioli-di-stoffa-e-carta-video-tutorial/

Piegatura a bocciolo di rosa

- *DECORAZIONI CON CARTA PAGLIA, CARTA DI RISO, LEGUMI, SALE, SPEZIE, PLASTICA RICICLATA, VETRO, NASTRI*

Centrotavola decorato con carta di riso, legumi e sale grosso; lanterna o portacandela in vetro e carta di riso; segnaposto in vetro e carta di riso.

Segnaposto in sughero ricoperto con carta di riso; porta tovaglioli cilindrico; porta menù con sottotorta; foratrice per realizzare decorazioni su carta e coriandoli.

Porta menù in carta di riso; segnaposto in plastilina. E' possibile realizzare anche segnaposti edibili come muffin dolci o salati, oppure biscottini al burro decorati con ghiaccia reale.

Segnaposti barattolini di vetro con legumi e sale; cupcake in plastilina; fiori in plastica riciclata; provette in vetro con legumi, sale e nome.

Tavola natalizia con segnaposto ricamato a punto croce, portacandela in plastica riciclata, segnaposto nastro con coccarda rosso e oro in coordinato al portatovagliolo.

Tovagliolo torchon con portatovagliolo in nastro di pizzo e perlina; tovagliolo a kimono con segnaposto in pizzo e nastri lilla; tovagliolo giacca da sera in lino bianco con segnaposto nastro raso e pizzo colori autunnali; tovagliolo kimono con segnaposto nastro semplice a pois due colori e perlina applicata.

Scatoline origami segnaposto e porta cadeau per gli ospiti.

Tutorial al link: http://blog.giallozafferano.it/gelsolight/decorare-la-tavola-carta-riso-carta-colorata/