



UmbriaOnline

Wedding / Matrimoni

www.umbriaonline.com

In CERCA
della GIUSTA
LOCATION

FIORI:
la giusta cornice
delle EMOZIONI

MATRIMONIO
all'Inglese... Ops!
all'Americana



Servizi da tavola:

L'oggettistica per la tavola aiuta a rappresentare la propria concezione del piacere di esibire il cibo come un nuovo modo d'espressione del gusto estetico e della cultura della cucina. La tavola può essere allestita con toni rigorosi o colorati, in diversi stili: barocco, esotico, contemporaneo; con diversi motivi: floreali, geometrici o tinta unita. La porcellana è uno dei materiali più pregiati per la realizzazione di servizi di piatti. Nell'Europa del Settecento, visto l'alto costo delle spezie (caffè e the'), esistevano solamente servizi in porcellana da pranzo. Al giorno d'oggi siamo abituati a comprare servizi per 12 persone, ma trecento anni fa le corti usavano adornare i tavoli con un singolo servizio da 100 a 1000 oggetti e più. Come nello splendido "Servizio dei cigni" realizzato nella Manifattura di Meissen (Dresda, Germania) fra il 1737 e il 1741, prima fabbrica europea a scoprire la formula della porcellana a pasta dura allora conosciuta solo in Cina. Questa opera originariamente contava ben 2200 pezzi. Gradualmente nella moda sono entrati servizi da dessert, diventati parte del grande servizio da tavola come lo intendiamo oggi.

Le antiche tradizioni vengono ora ripensate e usate nel contesto del design, ripercorrendo le forme classiche, e portano con sé la sensazione di già conosciuto e un ricordo nostalgico delle tavole del passato. Così è nato lo stile neoclassico con forme e decorazioni eleganti. Le marche francesi, Site Corot, Sienha, Haviland, Non Sans Raison, seguono la tradizione antica della porcellana di Limoges famosa per il suo colore bianco perfetto.

Gien France crea le collezioni nella maniera di Rouen e di Delft,

umbriaonline.com LISTE DI NOZZE

espressione di tradizione e design

ispirate alla maiolica italiana e ad altre stili storici, mescolate con influenze orientali. La manifattura Royal Crown Derby è espressione del buon gusto inglese con la preziosa porcellana avorio, usata, per esempio, per la prima classe della nave Titanic. La nuova collezione "Taste" del designer Paola Navone per Reichenbach, interpretando il romanticismo tedesco, perfetta sia per tavoli formali e non.

La stilista celebre per i suoi meravigliosi abiti da sposa, Vera Wang, ha creato le linee di servizi di piatti, tazze, bicchieri (Wedgwood), unendo lo stile classico con accenti stravaganti. Franz Porcelain prende ispirazione dalla natura e fonde lo stile orientale con quello occidentale: Liberty e tecniche tradizionali cinesi. Il più forte incontro tra passato e futuro si ritrova nella collezione Vanity nata dalla collaborazione tra Versace e Rosenthal come sintesi di fashion e artigianato.

Con l'apparizione della gastronomia multietnica "fusion", sono entrate in uso forme originali di servizi da tavola, risultato dei cambiamenti dei gusti e del modo di presentare i piatti. Le marche italiane Kose, ISI, Armani Casa si divertono a "vestire" la tavola con un look creativo. Il nuovo servizio tonale di Alessi, creato dal designer David Chipperfield, ha una eleganza semplice e sofisticata, che prende ispirazione dall'universo artistico di Giorgio Morandi. Le collezioni Tropical e Claret di Missoni Home (Richard Ginori 1735) interpretano uno stile grafico particolare per approdare ad un modo innovativo di vivere la casa con colori intensi e fantasie ornamentali.

Il design contemporaneo francese di Deshoulières Group, Arcoroc, Artludie, Craft2eu, Esprit Bordeaux Graphic fa rivivere la porcellana tradizionale attraverso la creazione di oggetti contemporanei. Oggi il cibo si deve non solamente mangiare ma anche ammirare, per questo è importante scegliere un servizio adatto a piatto che si sta servendo alla tavola.

Anastasia Krylova Designer

silvanastasia@yahoo.it

