

389

SETTEMBRE 2017

CASA

- L'arredo e il design -

STILE

015

TU SEI MINIMAL
O BAROCCO?

078

LA TAVOLA
DESTRUTTURATA

100

DETTAGLI
D'AUTORE
IN HOTEL

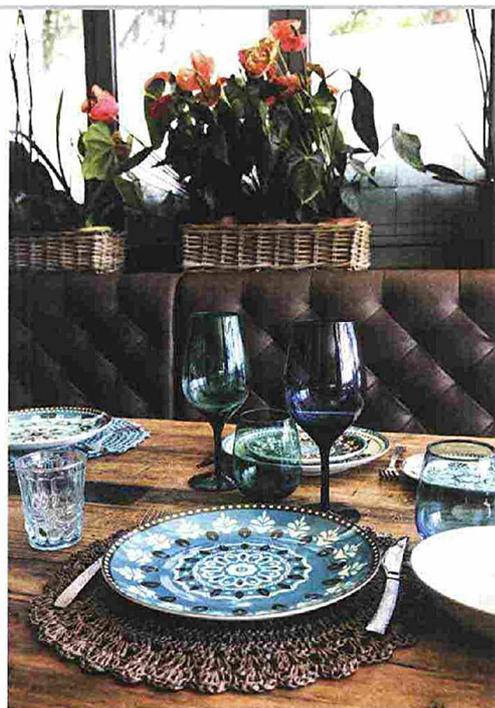
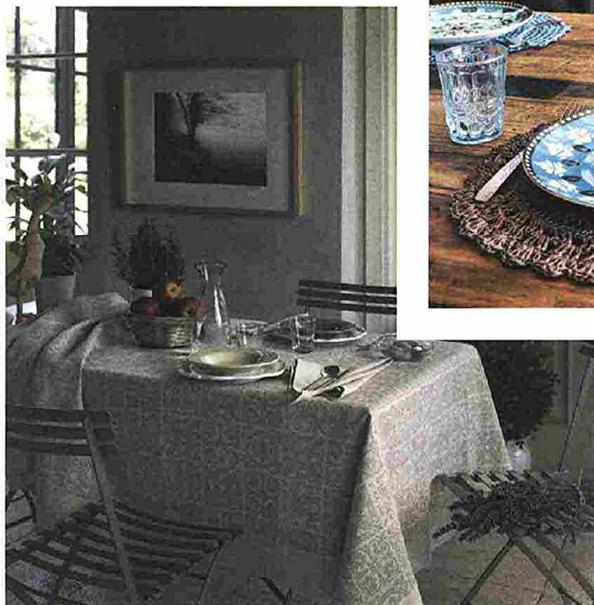
Performance da chef

con Ingenio di Lagostina

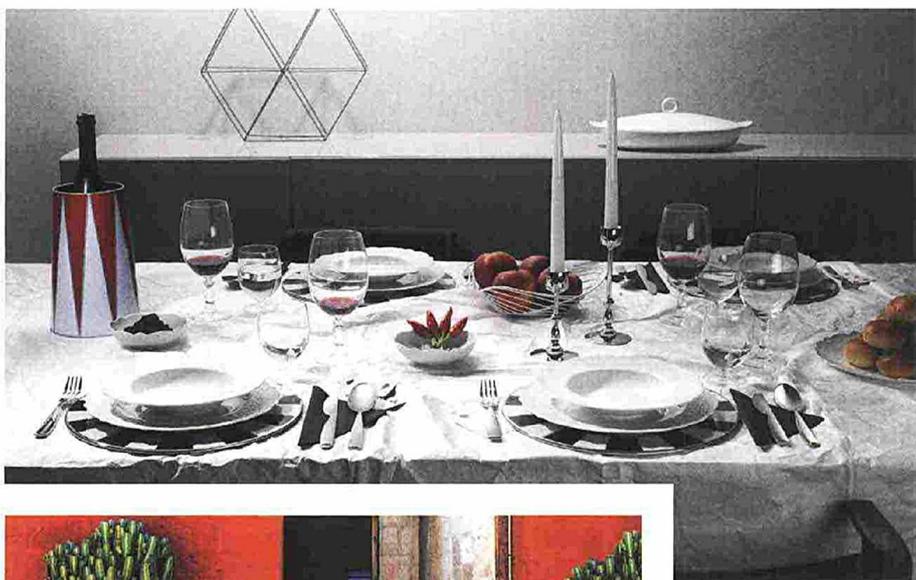
ART
ORGANO
UFFICIALE

INSIDE

SCENARIO
TABLETOP



PERSONALIZZARE
LA TAVOLA
CON CREATIVITÀ
E FANTASIA



Dall'alto in basso:
collezione Cala Joldan
di **Villa d'Este Home**;
tovaglia Tile di Bellora;
la tavola di Alessi
interpretata dalle
collezioni Alessi Circus
e Dressed; tovaglia
linea Design, decoro
Cactus di Tag House

parto tavola sono molteplici e in continua evoluzione. Dai trend di consumo emergono oggi due filoni, ci illustra **Lorenzo Nasini**, Head of marketing **Sambonet**, uno legato all'abbinamento di differenti materiali in modo da enfatizzarne la matericità, l'altro alla destrutturazione dell'apparecchiatura: "Non solo più porcellana, ma mix and match di stoneware, legno, vetro, pietra... mentre le contaminazioni fusion introducono in tavola l'utilizzo di piccole ciotole o coppe al posto delle tradizionali fondine, oppure la comparsa di piatti dalla forma insolita, pensati per servire cibi altrettanto particolari". Non solo estetica e stile, dunque. La tavola si arricchisce di significato attraverso le nuove esigenze della clientela più giovane "attratta dal 'calore' e dall'aspetto esperienziale, rispetto alla fredda arte della tavola che ha invece caratterizzato il passato del nostro settore". Sambonet si inserisce in questo contesto proponendo un'importante gamma di posateria con finiture speciali, mentre Rosenthal presenta Junto, il suo primo servizio di piatti in porcellana e stoneware. "Sia Sambonet che Rosenthal - conclude Lorenzo Nasini - offrono prodotti dal forte impatto estetico ed emozionale, percepibile con la vista, con il tatto e con il gusto". Concorde sulla necessità di lavorare su una nuova idea di tavola è anche **Edoardo Mantovani**, country manager Italia di **Villeroy & Boch**. "Oggi la tavola - spiega - non viene più vissuta con il classico servizio da 12, quello che veniva conservato gelosamente nell'armadio e magari tramandato di generazione in generazione. Per questo bisogna creare nuovi desideri puntando su concetti in grado di interpretare differenti occasioni di convivialità come il barbecue della domenica, una spaghetтата, una pizza in compagnia... Il piatto diventa così un oggetto del desiderio che svolge una funzione pratica in una logica contemporanea di utilizzo".

"La tavola che oggi tutti vorrebbero è versatile - spiega **Monica Paganini**, Sales and Marketing Coordinator di **Merito**,