

APPETITO PER IL DESIGN

Le tendenze del design della tavola: sperimentazioni e combinazioni tra materiali sostenibili, riciclabili e riciclati ma anche fatti a mano, tattili e materici. L'importante è personalizzare mettendo al centro il cliente.

autore: ALESSIA CIPOLLA

Qualcosa sta cambiando, lo si percepisce chiaro e forte. La tavola minimalista se non è morta, non sta molto bene. Si è (quasi) del tutto esaurito il fascino degli allestimenti rarefatti e sospesi tra essenzialità e tecnicismo e, quindi, degli strumenti chirurgici adatti a sezionare il cibo, del bianco assoluto e del less is more, il tutto avvolto da nebbie impalpabili e misteriose.

Improvvisamente, gli strumenti per il gusto erano scomparsi sullo sfondo. Si è dissolto anche il gusto per una decorazione degli oggetti della tavola fine a se stessa, spesso nel tentativo di porre accenti visivi sulla tabula rasa, dove la prospettiva aveva come unico punto di fuga il piatto e il suo contenuto. Sono tavole che ci hanno aiutato a crescere nel gusto e nelle sperimentazioni, ma sono oggi sempre più lontane da un modo contemporaneo di vivere lo spazio-tavola. Nella ideale battaglia tra minimalismo e decorazione a vincere è, oggi, nuovamente, il cliente. Piano piano si sta riappropriando della sua presenza e della sua funzione di attore principale dello spazio gustativo, abitativo e temporaneo del-

la tavola con l'obiettivo di (ri) creare delle comunità attorno ad essa e non dei singoli posti tavola istagrammabili. Perché l'esperienza gustativa, oltre che individuale, si sta ridirigendo verso spazi più ampi e momenti condivisi: si percepisce, generalmente, la voglia di qualcosa di vero e accogliente, di atmosfere più intime, ma anche di un ritorno alla terra e al naturale. La tavola, in quanto specchio della società, sta rispondendo a questa richiesta. Forse per la crisi globale, forse perché stanchi di essere continuamente ipersollecitati, si preferisce riunirsi e sentirsi a casa, anche al ristorante. Non è un caso che dopo aver introdotto nelle nostre case il piatto bianco, l'impostazione a isola delle cucine e un universo di attrezzature tecniche da aspiranti grandi chef, oggi è la tavola del ristorante a subire l'influenza dei trend rivolti alla casa.

La tavola eclettica

Resta intramontabile il piatto bianco in collezioni abbinate (matchy-matchy) ma sulle tavole appaiono sempre più set spaiati e non coordinati (mix and match). La creatività gastronomica sembra espan-

dersi oltre il singolo elemento centrale conquistando nuovi spazi della tavola: dal microcosmo del piatto pare si stia passando ad un macrocosmo gustativo, con la presenza, a corollario del piatto, di un universo di coppe, vasi, ciotole, saliere, bottiglie, piattini dove ogni elemento è pensato specificatamente per accogliere una parte della preparazione culinaria. Sono diversi per forme, colori, materiali, finiture e grafiche, e assieme a una sapiente scelta di posate, piatti, bicchieri e biancheria arricchiscono l'allestimento e il servizio di uno straordinario effetto visivo, unico e personale. Il risultato è una collezione eclettica, un insieme nuovo e inaspettato: una combinazione sperimentale vivace tra vetro, legno, pietra, porcellana e metallo. In questo scenario i piatti, le posate e i bicchieri riemergono ognuno con la propria funzione, ma anche identità e personalità.

Tailor-made, hand-made, ecofriendly

Già da tempo alcune aziende del settore hanno iniziato a collaborare con grandi chef per realizzare dei personali contenitori adatti a custodire



le loro preparazioni: forme inusuali, affascinanti e declinate secondo i voleri dei loro creatori. Grazie alla tecnologia c'è oggi anche per i ristoranti indipendenti la possibilità di caratterizzare la tavola: rispetto al passato è meno costoso realizzare dei prototipi di un piatto grazie alle stampanti 3d, produrre in piccole quantità e far incidere a laser un logo, una data o un simbolo sulle posate e i bicchieri.

Il vero lusso non è più il prodotto che possono avere in pochi e costoso, ma l'oggetto fatto a regola d'arte, dai dettagli curati, di alta qualità e artigianale e sono i clienti a valorizzare sempre più il fatto a mano: sono così riapparsi i bicchieri soffiati a bocca, gli oggetti in legno fatti a mano, le ceramiche modellate e decorate a mano come anche i piatti imperfetti, opachi, materici, dai colori naturali.

Possono essere fatti a mano o sembrare di esserlo. Qui entra in scena la tendenza oggi più forte nel mondo della tavola e non solo, la wabisabi, un neologismo di origine giapponese che significa più o meno "l'imperfezione nella perfezione".

Vengono infatti realizzati oggetti appositamente irregolari, ruvidi al tatto, imperfetti o incompleti, con angoli e bordi smussati che vogliono sembrare il frutto di una lavorazione umana e non industriale.

A tavola, come dappertutto, il tema dell'ecofriendly è molto sentito: alcune aziende si sono già attrezzate, producendo bicchieri e altri elementi da vetro riciclato e lo stesso accade per la plastica. È stato completamente bandito il piombo dalla produzione del cristallo e molte decorazioni e materiali sono sempre più green e naturali. Ma sulla tavola vi è oggi anche l'evocazione di un ambiente naturale: molti gli oggetti nei toni terra con nomi che si riferiscono a vulcani, crateri, lava, e alla natura.

., con affascinanti immagini di botanica di paesi lontani e animali esotici.

Piatto nero, piatto bianco

Il bianco e il nero sulla tavola sono colori senza tempo. Certamente nei paesi cattolici fino a qualche decennio fa, l'uso del nero (e del viola), per ovvie ragioni religiose, non era presente, ma oggi le influenze soprattutto asiatiche e il favore delle culture nordiche hanno giocato a favore di queste tonalità.

Lo stesso vale per il grigio. L'intramontabile piatto bianco, simbolo di pulizia e di tela nuda sulla quale disegnare, resiste come anche il piatto nero, entrambi adatti a valorizzare progetti gastronomici dai colori accesi, contrastati e dalle composizioni formali. Porcellane o ceramiche in nero hanno conquistato un largo pubblico anche per la profondità e il carattere che offrono all'allestimento della tavola, simboleggiando la voglia di ritirarsi e di concentrarsi nella



propria sfera privata lasciando al di fuori il mondo caotico. Ma c'è da credere che presto il colore si affaccerà sempre più sulle tavole: grazie alla nuova stampa digitale, la stessa tecnologia applicata sulle piastrelle, sui piatti si possono già realizzare finiture colore e tri-dimensionali tailor-made giocando con interessanti effetti cromatici, grafici e materici.

Le posate

Tra funzionalità ed estetica le posate e i bicchieri si riappropriano del loro valore decorativo, ridiventando dei pezzi d'arte. Entrambi, in base al loro design e finitura, determinano lo stile della tavola più di qualsiasi altro elemento: le posate lucide per un tocco classico ed elegante alla tavola, opache per un progetto vintage che ben si accompagna ad ambienti country o industrial.

Più leggere rispetto al passato, con manici generalmente più sottili e slanciati, oggi a essere centrale per le posate, non è la decorazione ma la finitura e il colore. L'acciaio lucido è intramontabile ma sono sempre di tendenza il bronzo, il rame e il gold, però con manico in nero, bianco o colori accesi. Anche le posate nere, di un gusto più nordico, opache o lucide si arricchiscono di accenti in altri colori, mentre compaiono nuove interessanti colorazioni quali il cioccolato e il blu. La nuova finitura multicolore lucida, infine, può trasformare un allestimento in una composizione particolare dalla forte identità.

Un brindisi ai bicchieri

I bicchieri appaiono più esili sia nel gambo che nello spessore del bevante, come i vecchi calici vintage in cristallo, regalando una bella sensazione tattile a chi vi accosta le labbra. Gli steli sono lavorati e decorati, e timidamente ricominciano ad avere una propria cifra stilistica, mentre i bevanti si arricchiscono di nuove forme, studiate non più solo per tipologie di vino ma per specifici vitigni.

I bicchieri che hanno più subito e subiranno una vera rivoluzione e libertà estetica sono quelli per l'acqua e per i cocktail. I primi, non coordinati al resto dei calici, sono già da tempo senza stelo o tumbler, e diventano sempre colorati, con vetro in diverse finiture come lucido o opaco, sabbato o acidato, inciso ma anche colorato in pasta o dipinto.

Il Mixology sta prendendo sempre più piede, affiancandosi o spodestando una parte di interesse per il vino: ne sono la prova i molti nuovi bicchieri da cocktail, dalle forme insolite e accattivanti, vintage ma con un tocco di contemporaneità, colorati, dipinti con colori accesi e metallici, oppure incisi a diamante e a laser e pantografati. Un nuovo viaggio sospeso tra passato, presente e futuro.

