

VanityAtavola



# Mezzanotte e dintorni

a cura di CAMILLA GUSTI





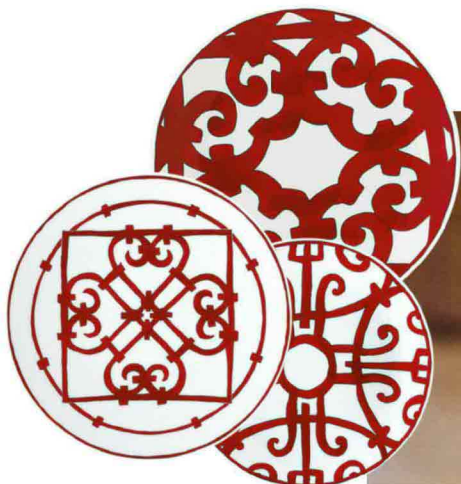
Il clima di festa lo crea prima di tutto la mise en table.  
 Volete stupire? Rivisitate la tradizione con qualche decoro inedito.  
 Oppure osate una vivace jungle night

Estro puro. La tavola allestita da Martino Crespi nella Galleria di Palazzo Colonna, a Roma,  
 è a specchio per riflettere lo splendore degli affreschi sul soffitto.

Gabriele Basilico  
 Martino Crespi Events



VanityAtavola



Servizio di piatti con decori diversi, collezione Balcon du Guadalquivir, **HERMÈS**.



Uccellino decorativo parte di un set da due, **BROSTE COPENHAGEN** su [westwingnow.it](http://westwingnow.it) (€ 19,99).



Posate collezione Athena, **RICHARD GINORI**.



Federa cuscino Snowflake, **NJORDHOLM**, in vendita su [westwingnow.it](http://westwingnow.it) (€ 24,90).



## Table in red

Il segreto è mixare oggetti semplici e dettagli preziosi, abbandonando i cliché

Il colore è quello classico delle feste, ma gli accostamenti rompono le regole per creare una dimensione più moderna e leggera. La tavola curata dalle flower designer de «Il profumo dei fiori», in collaborazione con la wedding and event planner Cristina di Giovanna di «Le Jour du Oui», gioca con semplici bottiglie di vetro di diverse dimensioni usate come portacandele, vasetti d'argento, fiori e frutti vermigli sulla tavola, tocchi di verde e bicchieri colorati. L'insieme è gioioso e non scontato, per chi ama rispettare la tradizione senza cadere nel banale.



Campana in ceramica realizzata a mano, **VIRGINIA CASA** (€ 21).



Pinza per ghiaccio in argento, collezione 1837th Makers, **TIFFANY & CO.** (€ 630).



Set di 6 bicchieri in vetro soffiato di Murano, **NASON MORETTI** (€ 348).



Ghirlanda centrotavola con porta-candele, **ANDREA FONTEBASSO 1760**.



Da usare anche come portacandele, bottiglia con decoro a cuori, **IKEA** (€ 1,50).

Cinzia Bruschini

149819





Set di due tovaglie americane con motivo foliage, **MILOU MILANO** (€ 45).



Sottobicchieri di porcellana, **JONATHAN ADLER** (€ 92, set da 4).



Il re della foresta, ma anche aquile e altri animali, circondati da nastri barocchi per la collezione Règne Animal di **ROSENTHAL MEETS VERSACE**.



Set di bicchieri da Syrah **VILLA D'ESTE HOME TIVOLI** (€ 47, 6 pezzi).



VanityAtavola



Per un'atmosfera glamping, lanterna antivento **RALPH LAUREN HOME** (€ 820).



## Jungle fever

Decori barocchi e stampe sauvage, per una Vigilia alternativa

Nel 2020 i sapori della cucina africana conquisteranno, secondo *Forbes*, le tavole di tutto il mondo. In realtà, le suggestioni dell'immaginario esotico (dalle tovaglie maculate ai piatti con figure di animali) sono già un classico della mise en table che, per le feste, si arricchisce di tocchi d'oro, cristalli e stampe botaniche. Il set-up curato dalla event e wedding planner Giorgia Borghi Fantin, con lo studiato mix di elementi «selvaggi» e classici, fa dello stile animalier il protagonista di una apparecchiatura tradizionale che conquisterà gli ospiti più esigenti, perché vestita all'ultima moda. Osare per credere.

Animali esotici: dai giardini dei sultani alla tavola delle feste. Collezione Menagerie Ottomans di **LES-OTTOMANS** (€ 52 l'uno).



Set di posate in oro satinato, **MAISONS DU MONDE** (€ 59,99, 24 pezzi).

VANITY FAIR

DICEMBRE 2019

Hezal Benli

149819





Soldatino decorativo di legno finitura oro, 36 cm, **PRIMARK** (€ 7).



Set di posate, 24 pezzi, effetto oro, **BITOSSI HOME**, su amazon.it (€ 124).



Set di 6 portatovaglioli in ottone con scatola regalo in ottone dorato, **ARMANI/CASA** (€ 160).



Calice in vetro con piede e decoro damascato oro e rosa, **COINCASA** (€ 9,90).

VanityAtavola



Set piatti per pane, **ROSANNA**, disponibili su westwingnow.it (€ 99, 4 pezzi).



Apribottiglie in finitura dorata, **ZARA HOME** (€ 11,99).



Da usare sulla tavola o come soprammobile, Gold Deer, **CASA SHOP** (€ 4,95).



Campanella in edizione limitata in ceramica e dettagli dorati, **THUN** (€ 20,90).

## Un pranzo dorato

Posate e vasellame gold da unire a legno e pigne

È l'oro a dominare le tavole delle feste. Per un abbinamento meno insolito, Silvia Slitti, «Silvia Slitti Luxury Events», propone di unirlo al rosa: al centro tavola rami di abete naturale e pigne di varie dimensioni, da rifinire con rose *Avalanche* nei toni bianchi e peau d'ange. L'apparecchiatura prevede posate e sottopiatte dorati e segnaposto in legno tagliato al laser con il nome dell'invitato. Per un'esperienza polisensoriale, consiglia candeline al profumo di cannella che, unendosi all'aroma dell'abete, creano una perfetta «aria» di festa.

# Merry Ginger!

Per rendere ogni invito una vera festa, tingi di rosso anche l'aperitivo! Un classico italiano che mette d'accordo tutti, inclusi i più esigenti



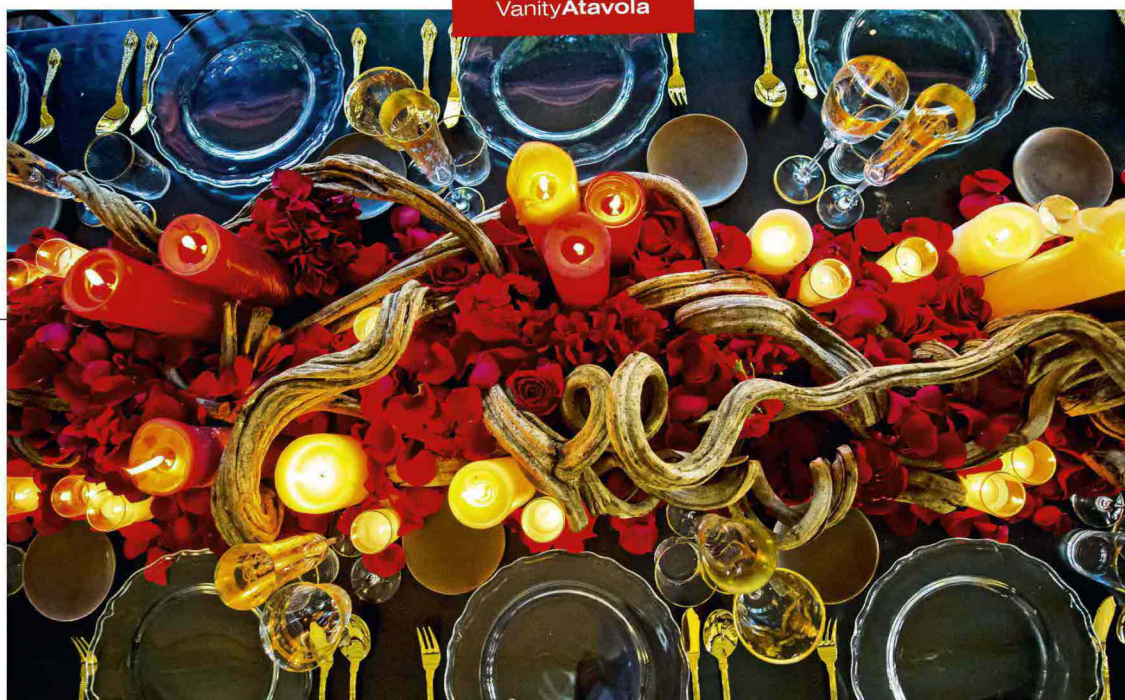
VANITY FAIR PROMOTION

**R**osso come il Natale, frizzante come i momenti di festa: l'aperitivo perfetto per accogliere amici e parenti in questa stagione è un ginger rosso futurista. Cortesino è il classico aperitivo italiano della linea Bevande Futuriste con qualcosa in più, anzi in meno: prodotto solo con ingredienti italiani, biologici, con pochissimo zucchero (e solo di canna), senza glutine, senza conservanti né conservati - soltanto uno di origine naturale: un goccio di succo di carote nere, che dona il caratteristico colore rosso! Piacevolmente amaro, leggermente dolce e frizzante al punto giusto è così buono che lo puoi servire sia liscio, nella sua bottiglietta super glamour, sia come base per cocktail, come farebbero i migliori bartender, per stupire in ogni caso i tuoi ospiti. Per un Natale italiano, con una marcia in più, provalo con i nostri consigli o impacchettalo per farlo trovare sotto l'albero come regalo. Lo trovi solo in locali selezionati e sullo e-shop [www.bevandefuturiste.it](http://www.bevandefuturiste.it)



- **Alcolico o analcolico?**  
Puoi servire il ginger Cortesino sia liscio che con aggiunta di bollicine italiane. Ben freddo, nella sua iconica bottiglietta, o miscelato in un bicchiere tumbler basso, con tanto ghiaccio, spumante e una fetta di arancia.





## Raffinate armonie

Regole, creatività e cultura  
le basi dell'allestimento perfetto

«Sono cresciuto in una famiglia in cui l'arte del ricevere era parte integrante dell'educazione di casa. Apparecchiavo la tavola con mia madre e mia nonna, che discendeva dalla famiglia Peck e mi ha trasmesso il valore delle regole. Ancora oggi per me vanno rispettate senza eccezione».

Martino Crespi ha un curriculum poliedrico – da giovanissimo promoter musicale a direttore di fiere, fino al consolidamento della sua etichetta «Martino Crespi Events» – e ha fatto dell'organizzazione di eventi una filosofia di vita. Con un fil rouge che non tradisce mai: cultura ed eleganza. Come un direttore d'orchestra, sceglie ogni dettaglio per far «suonare» gli eventi come armoniose melodie. Dalla location alle performance, fino all'allestimento della tavola. «Credo che saper declinare il tema di un evento sia la chiave per un impatto a effetto. Creatività, senso estetico e rispetto delle regole sono i 3 punti per me indispensabili. Non per stupire, ma per offrire uno scenario perfetto. E il Natale è più di ogni altra occasione l'evento in cui occorre saper sublimare la semplicità».

di MARTA CITACOV



*In alto*, i decori per la cena di Natale di un brand del lusso. *Al centro*, il buffet dei dolci. *Qui sopra*, il tavolo allestito in un palazzo nobiliare bolognese, con chandelier che sembrano appesi, invece poggiano sulla tavola.

Gabriele Basilico/Martino Crespi Events

149819