

La decorazione floreale dei tavoli

Per poter decorare in maniera elegante la tavola forniamo in sintesi le principali regole da rispettare:

– i fiori si devono accordare allo stile e alla classe del ristorante.

Per esempio, sul tavolo di un locale raffinato potrà andar bene un'unica rosa in un vaso di vetro, mentre per un ristorante più modesto saranno perfette delle primule o delle violette;

– la decorazione deve essere intonata all'occasione del pranzo.

Per esempio, per un battesimo o un matrimonio andranno bene fiori dai colori chiari e vivaci, mentre sarebbero decisamente inadatte tonalità scure e spente;

– sono da evitare, nel modo più assoluto, i fiori finti sulla tavola. In

alcuni casi, si rivelano una buona soluzione le composizioni di fiori secchi, per esempio se si tratta di un'ambientazione di tipo rustico;

– la composizione deve avere dimensioni proporzionate a quelle del tavolo;

– i fiori in tavola non devono mai essere troppo alti, per non disturbare la visuale ai commensali.

Andrà bene un'altezza massima di 20-25 cm;

– la decorazione floreale deve sempre risaltare piacevolmente sul colore di sfondo della tovaglia, senza però creare contrasti troppo stridenti;

– i fiori non devono essere eccessivamente profumati, per non falsare l'aroma dei cibi e dei vini;

– si deve utilizzare di preferenza un bouquet rotondo per decorare un tavolo rotondo, e un bouquet di forma allungata per un tavolo rettangolare;

– i vasi, tanto quelli in vetro quanto quelli in metallo, devono essere stabili e avere un piedistallo pesante.

