

## Il Natale si impara

**Pubblicato:** Domenica 25 Dicembre 2005

✘ **Il Natale è innanzitutto la festa degli addobbi:** prima ancora dei regali, prima delle cene, prima degli auguri, l'attività che occupa tutto un dicembre di preparativi sono i modi per far diventare natalizia la casa e i regali.

Addobbi, pacchetti, persino la tavola di Natale fanno parte integrante dei pensieri prenatalizi: **il pranzo di Natale e i regali non sarebbero tali se non avessero un aspetto festoso, dorato o che altro.** Ma lo sapete che, da questo punto di vista, **il Natale si impara?** Ascom, per esempio, organizza dei corsi di packaging ogni novembre, che spiega tecniche e nuovi materiali per il confezionamento dei pacchi natalizi: in particolare, abbandonata la semplice accoppiata "carta più nastro", sempre di più si è utilizzato il tessuto, la corda o, materiali di recupero.

«Io uso spesso un materiale che si chiama tnt, o "tessuto non tessuto" – spiega Daniela Pozzi, fiorista, una degli studenti al corso di packaging – **Mi piace cercare materiali particolari come il lino grezzo per esempio,** che uso bianco o verde, oppure il raso. La carte che utilizzo sono grezze, simili a quelle "da pacco", e uso nastri tedeschi di tessuto. ci tengo molto alla confezione perchè secondo me **una confezione conta molto, specialmente per i fiori**».

«Sto facendo molti **cioccolatini fatti a pigna, che servono da chiudipacco** – spiega invece Claudio Colombo, pasticciere, corsista – li attacco con colla a caldo – una tecnica che ho imparato al corso – i pezzetti di alluminio che rinchiudono dei cioccolatini rosso e argento».

Ma quest'anno il Natale è stato insegnato anche con **un corso dedicato alla tavola di Natale**, destinato soprattutto a privati che volevano impraticarsi nell'arte dell'addobbare il desco per le feste natalizie. Che aveva tanto di **insegnante di "Mise en place"**, splendido termine francese che descrive le tecniche per apparecchiare come si deve. Nicoletta De Vincenti, che proviene dal settore poiché ha lavorato nel campo della ristorazione, insegna tecnica di sala nel corso di sala bar ed è sommelier professionista. A lei abbiamo domandato **cosa chiede un utente da un corso del genere:** «dipende molto dalla tipologia di persone – spiega la De Vincenti – ce ne sono alcune di totalmente ignare che apparecchiano come tutti i giorni, altre che probabilmente invitano amici hanno già una buona capacità di presentare il tavolo, e che di questo corso hanno tratto qualche indicazione per agevolare sè stessi».

cioè?

«**Scoprire i trucchi per sistemare ciò che serve in modo tale da avere già pronte le posate o i bicchieri e passare un po' più della serata con gli altri commensali.** Per esempio, visto che di solito a Natale si utilizza il "servizio bello" spesso conservato in posti scomodi, una cosa che non si pensa ma torna utile è di tirare fuori un bicchiere, un piatto un set di posate in più»

La tavola di natale è tradizionale o trendy?

«**A Natale il tradizionale va sempre, e crea meno problemi.** Vale la pena però metterci dell'estro personale: nel corso ho dato qualche idea per esempio per realizzare un centrotavola carino senza comprarlo fuori, e spendere perciò un iradiddio».

Com'era?

«Era fatto con bicchieri tipo tumbler riempiti d'acqua e una base di stelle di Natale»

**Quali sono i particolari da ricordare che di solito non ci si ricorda, quando si apparecchia una tavola "per bene"?**

«**La posizione delle posate da dessert**, quelle che si mettono sopra il piatto: quasi sempre vengono messe in modo errato, cioè con il manico della forchetta a destra e quello del coltello a sinistra. Invece il senso giusto è quello contrario: manici del coltello verso destra e manici della forchetta verso sinistra»

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it