

Italia a Tavola network

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità



A ciascuno la sua Tavola L'incontro tra forma e materia in quattro proposte

di Ezio Zigliani

Più volte ci siamo chiesti, anche attraverso queste pagine, quale fosse il rapporto tra cibo e design. Dalla domanda sono scaturite diverse risposte che ci hanno convinto del fatto che non esistano confini precisi capaci di contenere questo dibattito. All'ultima edizione di Cibus, la rassegna parmense dell'enogastronomia, ci siamo imbattuti, quasi per caso, in uno stand che sprizzava creatività da ogni angolo e da quattro parole con **Marco Bonaldo** di Galateo&friends, realtà ligure guidata da amanti dell'estetica e del buon cibo, è emerso che... «è la ricerca estetica che lega l'eccellenza del cibo al design. L'ideale piacere di assaporare cibi squisiti in una scenografia particolare e coinvolgente. La percezione di armonia che lega gli elementi. L'incontro tra forma e materia».

Riusciamo ad immaginarci delle situazioni concrete? «Abbiamo pensato - ci ha spiegato Bonaldo - a quattro momenti tematici del nostro quotidiano (*nelle foto ne vediamo alcuni*): Embassy, una tavola formale, per inviti ufficiali, forme importanti dal colore bianco con accessori preziosi. Engagement, una tavola per un tête à tête en amoureux! Forme morbide un due tonalità bianco e avorio per rendere

indimenticabile una cena romantica tra due innamorati. Down Town, tavola smart, urbana nei toni del grigio e dalle forme squadrate per una cena metropolitana. & friends, una tavola conviviale dalle forme semplici nei colori del mastiche, per una serata tra amici».

Jacqueline Morabito, designer francese di gran fama ha immaginato queste quattro tavole per Galateo&friends con il suo tocco di



purezza di stile che la contraddistingue. In che modo la tavola, oltre che attraverso quanto proposto dagli chef, può trasmettere emozioni? «Una tavola ben presentata è fondamentale per la perfetta riuscita di una serata. Si dice che si mangia anche con gli occhi, e dunque oltre alla competenze culinarie deve crearsi un'armonia e un equilibrio tra i vari elementi. Una bella tovaglia di lino candido, un prezioso bicchiere di vetro soffiato di Murano, una candela speciale, una colonna sonora, un piatto fatto a mano da maestranze italiane. Questo mix tra decorazione e cibo si sposa per offrire la migliore espressione del buon vivere italiano che fa scuola nel mondo "il buono racchiuso nel bello". Spesso un'indimenticabile esperienza gastronomica è caratterizzata anche da un decoro particolare, da dettagli che esaltano il gusto attraverso la vista».

In che modo il galateo, il culto della proporzione, è cambiato negli ultimi anni? È sempre valido quanto scritto nel 1500? Dovremo aspettarci cambi di tendenza? «Direi che il galateo è sempre valido - ribadisce Bonaldo. È chiaro che c'è un aggiornamento continuo sulla base del variare dei nostri comportamenti e del nostro socializzare. Io sono convinto che sia sufficiente una naturale attitudine nel proporsi garbatamente agli altri». [cod 15672](#)