

Fiori in tavola: consigli e idee per i ristoratori



Il motto “dillo con un fiore” funziona anche al ristorante. Già, perché se su una tavola spuntano un tocco di verde o un mazzolino ben curati il messaggio è chiaro: qui ai dettagli ci stiamo attenti. E un punto a favore per la bella figura complessiva è segnato (e magari anche lo scatto fotografico).

Ovvio che il centrotavola più raffinato non potrà bilanciare un piatto mal riuscito o un cameriere impacciato, ma se i “fondamentali” sono tutti solidi, le mise floreali possono dare una bella spinta, spesso sottovalutata, all’immagine complessiva dell’insegna. Lo sanno bene i locali di livello, dove il floral design rientra a pieno titolo nel progetto e nella gestione della sala, ma è un aspetto che ogni attività può prendere in considerazione per rinnovare la propria atmosfera.



Adriano Vacchelli

Ci siamo rivolti al **Gruppo fioristi dell'Ascom di Bergamo** per saperne di più sul magico mondo di fiori e piante e rubare qualche consiglio per composizioni di sicuro effetto. «Un fiore o del verde sulla tavola – fa notare il **presidente Adriano Vacchelli**, che ha il proprio negozio a Osio Sotto – arricchisce l'impatto visivo ed estetico e trasmette immediatamente senso di freschezza, vitalità, cura del particolare. Il rimando psicologico è presto fatto, davanti ad un centrotavola bello e in salute si è infatti facilmente portati a pensare che anche il cibo sia stato scelto e trattato con la stessa attenzione».

Per muoversi tra le infinite possibilità di allestimento vegetale è bene in primo luogo mettere dei punti fermi su cosa non fare. «Non strafare – è l'ammonimento di Vacchelli -. No a composizioni troppo ingombranti: visto che spesso i tavoli sono piccoli, più che fare bella figura danno fastidio. I fiori non devono essere mai troppi – spiega -, il loro numero deve essere in proporzione con le dimensioni del tavolo. No anche ai fiori troppo profumati, che possono interferire con gli aromi e i sapori dei piatti. Da evitare pure i vasi troppo alti, che intralciano gli sguardi dei commensali. I contenitori ideali sono bassi, facili da afferrare per non complicare il lavoro a chi apparecchia e sparcchia. Quanto al

materiale, il vetro è molto elegante ma richiede che l'acqua venga cambiata spesso perché appena si intorpidisce sta malissimo, si quindi alla ceramica e alle superfici opache».

Nella scelta dei colori dei fiori, invece, può essere interessante sganciarsi dalle tonalità del bianco e del verde, che vanno per la maggiore in tavola. «È vero, sono eleganti – afferma il fiorista -, ma anche giocare sul colore trasmette vitalità e bellezza. Se il rosso è per le occasioni speciali, il giallo, l'arancione e il rosa stanno molto bene, magari giocando tra le loro gradazioni nel contesto della sala, naturalmente in armonia con il tovagliato»

Il veto assoluto è per i fiori di plastica, l'esatto contrario della vitalità e freschezza di cui sopra. «Meglio non mettere nulla piuttosto che quei tristissimi vasetti che viaggiano in coppia con il "numerino" del tavolo – dice apertamente il presidente dei fioristi -. Spesso non si considera che chi sta aspettando di essere servito guarda e tocca ciò che ha attorno. La mise en place sta sotto gli occhi per tutto il tempo del pasto e i difetti si vedono, per questo anche fiori freschi e piantine devono essere sempre perfettamente in ordine».

Un'alternativa ai fiori freschi possono essere le rose stabilizzate, «a patto che siano proposte a rotazione con altre composizioni», oppure le piantine, fiorite, verdi o aromatiche. Perché il problema principale è il budget e l'idea di fare la spesa ogni settimana per qualcosa che il cliente non mangia o beve non è così diffusa nella ristorazione. Affidarsi ad un fiorista può essere la soluzione. «Se c'è un rapporto di fiducia e continuo possono nascere belle idee e si può tenere sotto controllo la spesa – evidenzia Vacchelli -. Una settimana si può fornire il fiore fresco, quella successiva suggerire come usare i fiori o l'edera che crescono in giardino, poi si possono usare i bulbi o le piantine, che durano di più. Il fiorista può anche utilizzare contenitori forniti dal ristoratore, come tazzine, bicchieri, boule per

creare qualcosa di originale risparmiando».

La discriminante è la tipologia del locale. «Per una trattoria con menù a prezzo fisso dove i clienti vanno di fretta potrà bastare un piccolo tocco di colore, in altri casi si può stare sul rustico, se l'ambiente è raffinato anche la proposta floreale dovrà corrispondere», rimarca.



Una composizione di
Massimiliano Ghilardi

Il collega **Massimiliano Ghilardi**, titolare dell'omonima **Fioreria a Brusaporto**, vede la collaborazione tra fiorista e ristoratore in modo ancor più stretto. «La vera finalità di un centrotavola riuscito – sostiene – è di accompagnare le portate e sussurrare all'ospite, attraverso gli elementi floreali e decorativi posti in maniera ragionata, delle emozioni aiutandolo a capire la provenienza, la storia, il percorso degli ingredienti della terra fino ad una meravigliosa tavola sapientemente imbandita. Così facendo, il piatto si ingrandisce, sorprende l'ospite e lo intrattiene. Quando poi gli allestimenti sono gestiti anche nei punti importanti della location ecco che diventano trainanti, perché altamente emozionali. A questo punto il costo delle composizioni floreali non è più di peso ma diventa investimento che rende al pari delle portate». Il suo primo consiglio ai ristoratori è perciò quello di «cercare un buon "interprete" e creativo floreale e lavorare insieme ponendosi degli alti obiettivi».

Un'idea per ogni occasione

Le decorazioni floreali sono un modo semplice per dare un aspetto sempre nuovo ai locali, per valorizzare una serata o un menù, per rendere speciale anche quanto c'è di più normale, come lo scorrere del tempo e delle stagioni. Per ampliare l'orizzonte sull'uso dei fiori in tavola e trovare qualche spunto – facile da mettere in pratica – abbiamo chiesto aiuto ai fioristi del Gruppo Ascom. Perché cambiare è la prima regola del buon allestimento.

SAN VALENTINO

«La scelta più classica è la rosa rossa, elegante inserita in un vaso cilindrico di vetro trasparente con un fondo di sassolini bianchi». **Barbara Bertolini, di Artefiore di Torre Boldone**, suggerisce scelte minimal per un ristorante che dedica la serata agli innamorati. Del resto i tavoli sono per due, non c'è quindi molto spazio per idee voluminose.



«Si può anche optare per rose o gerbere, non necessariamente rosse, impreziosite da un cuore di cristalli swarovski applicato al loro interno – continua -. Piacciono anche mazzetti di fiorellini più semplici ma ugualmente romantici, bucolici, come roselline e anemoni, magari in secchiellini di latta, poco costosi».

Al termine della cena, i ristoratori possono fare omaggio dei fiori alla signora, oppure decorare l'ingresso con un grande vaso e regalare uno stelo all'uscita. «Tra le ultime tendenze ci sono le rose al cioccolato – racconta -. Sono fiori veri, ricoperti. Non si possono mangiare, ma sono ugualmente golosi per il profumo fragrante di cacao».

PRIMAVERA



Niente di meglio che celebrare l'arrivo della bella stagione con i fiori. Un suggerimento di **Emanuele Ponti**, della **Fioreria Ponti di Grassobbio**, arriva dalla richiesta stessa di un ristoratore. «Ci ha chiesto un fiore primaverile diverso per ogni tavolo – ricorda -. È una buona idea ma è difficile trovare tutte insieme tante varietà di fiori recisi e in così piccola quantità il costo sarebbe alto. Si può ovviare con una piantina.

Violetta, primula, begonietta, lobelia, tagete, anche le aromatiche che cominciano a crescere in primavera e sono poco sviluppate. Non c'è pericolo che il loro aroma interferisca con quello dei piatti perché reagiscono solo se accarezzate e poi sono fragranze che possono anche essere in sintonia con la cucina».

Devono però essere sempre ben curate, quindi bisogna essere pronti a eliminare le parti secche o appassite. Altra ipotesi di stagione sono piccoli mazzolini realizzati smontando le margherite e unendo anemoni, ranuncoli, tulipani, viburni. Per un contenitore low cost ma a tema si può pensare ad un nido di rametti o rattan.

PRANZO DI LAVORO

Sceglie la pulizia delle linee la proposta floreale per il pranzo di lavoro di **Giampietro Giuliani**, titolare di **Verdefiorito ad Almé**. Calle bianche, anthurimun verdi e rose bianche in contenitori moderni e al tempo stesso facili da gestire e pulire, grazie all'interno smaltato. «Per gli appuntamenti business meglio mantenersi su tonalità fredde, non esagerare con i colori e lavorare sul contrasto – spiega -. La composizione in grande formato è ideale per l'ingresso e può essere replicata in piccolo su ogni tavolo, con i tre fiori in un solo vasetto, mantenendo il gioco delle altezze».

In alternativa al fiore reciso consiglia una pianta di rhipsalis. «È una pianta grassa dalle proprietà antistress, facile da curare, ha bisogno di poca acqua e molta luce. Ne esistono di molte varietà, quindi si può trovare quella che meglio si adatta all'ambiente. Una pianta fiorita di grande impatto è invece la medinilla magnifica – prosegue – con dei grandi fiori rosa pendenti. Posizionata da sola in un vaso dalle forme semplici renderà la location molto elegante».

FERRAGOSTO



«È la natura stessa che suggerisce le composizioni, inutile rincorre le stravaganze e il fuori stagione», è il pensiero di **Mauro Licini di Pollice Verde a Bergamo** in via Angelo Mai. «In estate anche i fiori vanno in vacanza, ma se ci si guarda attorno qualcosa si trova».

Per il suo tavolo da ferragosto al ristorante ha scelto salvia, rosmarino ed edera in un contenitore avvolto in carta da pacco, che nasconde anche vasetti imperfetti e diversi tra loro e grazie al colore neutro si adatta con facilità a tanti tovagliati. L'accento colorato è dato dal girasole e dalle roselline, mentre le foglie annodate di beargrass creano quello che si chiama "momento di interesse".

«Per un appuntamento estivo non occorre niente di ricercato, meglio stare sulla semplicità e spontaneità. Una composizione del genere ha anche il vantaggio del costo contenuto e basta poco per dare un effetto diverso, ad esempio appoggiandoci due fragole o, se si vuole celebrare l'autunno, un grappolo d'uva. Di cose da inventare ce ne sono mille e la fantasia è gratis, ma è quella che permette a noi fioristi di differenziarci».