

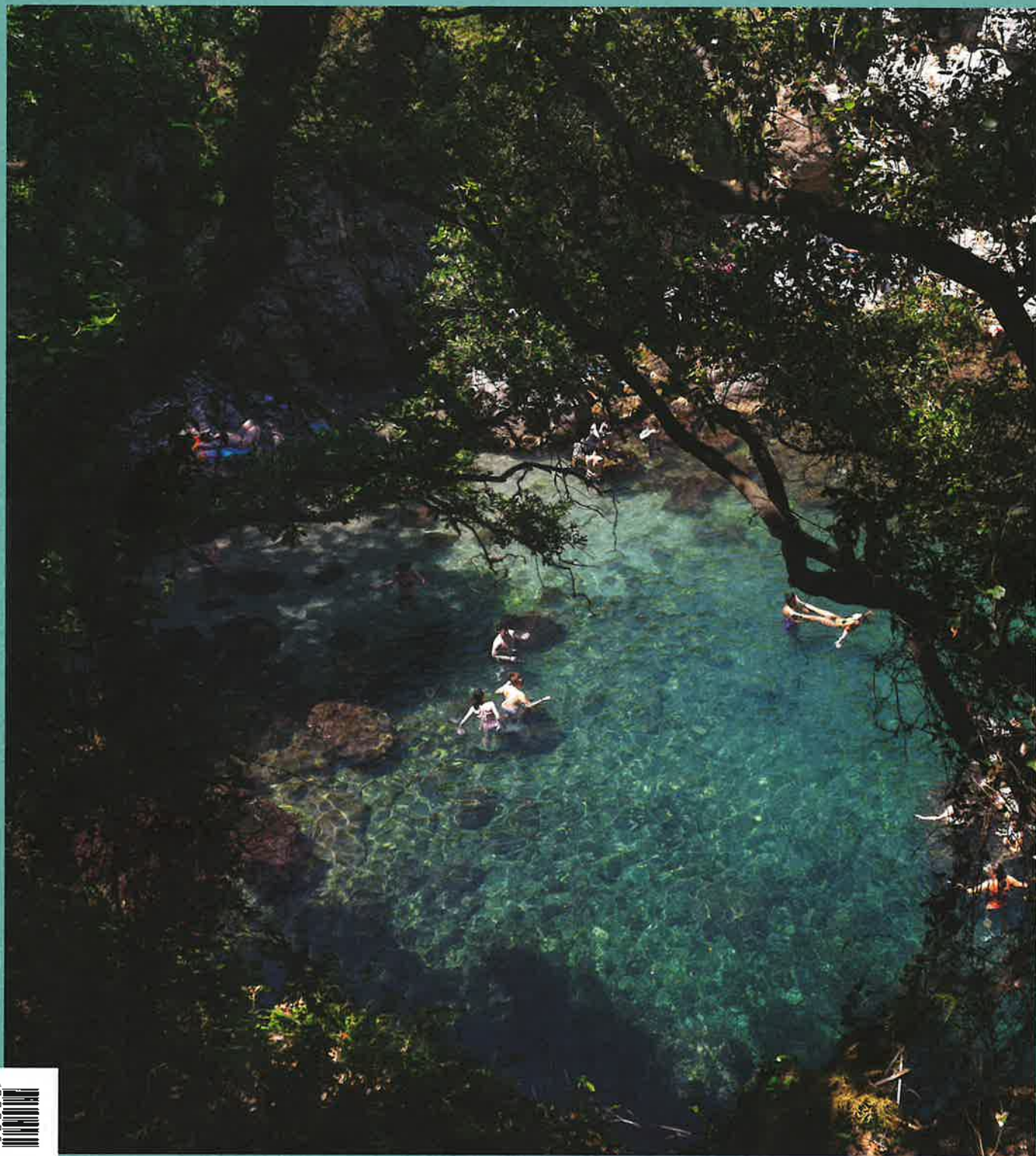
Nº 3

LUGLIO
AGOSTO
2025

foster

COLTIVIAMO IL VIVERE MEGLIO

7,50 €



PHOENIX SRL - BIMESTRALE ANNO I NUMERO 3 - LUGLIO/AGOSTO 2025

X515-515E NSSI

5 0 0 0 3 >



9 773035 15009

#IOSONOFOSTER

Il terzo numero del nuovo progetto editoriale dedicato al vivere meglio, per chi ha un'opinione.

SPECIALE VACANZE

Per noi l'estate è una stagione mentale. Viaggi, letture, beauty routine e moda da spiaggia.

SENZA FRETTA

Vivere l'estate in stile Capri, ricevere in terrazza, riposare corpo e mente, viaggiare per evadere.



Nelle pagine precedenti, uno scorcio della Costiera fotografato dal giardino del Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento, dove abbiamo scattato il nostro servizio. A pagina 137, la tavola apparecchiata sulla terrazza di una delle suite. Csaba indossa un abito in cotone ricamato a mano, Emporio Sirenuse.

Qui sopra, un angolo del Bar Vittoria, che mantiene ancora

gli arredi originali dei primi del '900. Le vetrate affacciano sulla terrazza dell'hotel, punto privilegiato da cui ammirare Napoli e il Vesuvio. A destra, il *placé*: piatti decorati della collezione "Il viaggio di Nettuno", Ginori 1735; calici e tumbler in vetro lavorato a mano di Casaralto; posate vintage in ottone bronzato con lavorazione Bambù; tovaglia e tovaglioli in lino bianco con orlo a giorno di Rivolta Carmignani.

La vista sul mare antistante le terrazze del Grand Hotel Excelsior Vittoria, a Sorrento, basta per motivare l'effetto cartolina che il paesaggio può regalare a una tavola apparecchiata "al fresco", come dicono gli inglesi: la distesa d'acqua blu che si piega seguendo la Costiera sorrentina, il Vesuvio sullo sfondo, i gabbiani che volano alti descrivendo brevi parabole contro l'azzurro del cielo, come se stessero eseguendo una coreografia che si ripete ogni sera. Non si può resistere all'idea di apparecchiare all'aperto quando ci si trova in una situazione perfetta come questa, e – del resto – mangiare sotto le stelle è da sempre una delle situazioni più piacevoli e romantiche che l'estate ci sappia offrire. Preparare la tavola per la cena in terrazza rappresenta tuttavia una delle piccole sfide della stagione estiva.

Apparentemente semplice, nasconde qualche insidia di cui tenere conto: la luce del sole e la posizione del tramonto, il vento, la temperatura, la presenza di insetti che possano disturbare gli ospiti (accendete le citronelle un'ora prima, se volete che siano efficaci). Considerate le variabili, si potrà scegliere poi l'apparecchiatura, che in esterno consiglio sempre di tenere semplice.

Per la nostra occasione romantica, abbiamo scelto un piccolo tavolo rotondo che è stato vestito con una tovaglia di lino bianco lunga sino a terra. Non è comune avere a casa tovaglie tonde che si adattino a tavole così piccole; noi abbiamo optato con una rettangolare, piegata a metà e posta sul tavolo di traverso, in modo da ottenere due vantaggi: la caduta ampia, elegante, con le punte a vista leggermente ripiegate a terra e una maggiore consistenza del tessuto che, lasciato doppio, attutisce il rumore delle stoviglie e rende superfluo l'impiego del mollettone.

Quando si apparecchia per due, si può decidere di sistemare i *placé* uno di fronte all'altro oppure vicini, dallo stesso lato. Se c'è una vista panoramica, entrambi i commensali dovrebbero averla a portata di sguardo. Sostituire le sedie con delle poltroncine, se disponibili, allunga la serata sino a oltre il tramonto e trasforma la tavola del pranzo in un angolo di relax dopo cena, nel quale servire il dessert e le bevande previste, caffè o infuso, liquore.

Una nota a parte meritano le decorazioni all'aperto. I fiori è meglio sceglierli piccoli, semplici, e tenerli bassi. Le candele vanno inserite dentro appositi contenitori in vetro, che proteggano la fiamma. Apparecchiate, come si faceva una volta nelle pensioni, con i bicchieri girati, per proteggerli da eventuale polvere sino all'ultimo momento e procuratevi un tessuto bordato con dei piccoli pesi per coprire la brocca dell'acqua (oppure scegliete un modello con il tappo, come quelle che si usano sui buffet delle prime colazioni in hotel).

