Paesaggio su tovaglia: l'arte del tablescaping secondo Martino Crespi

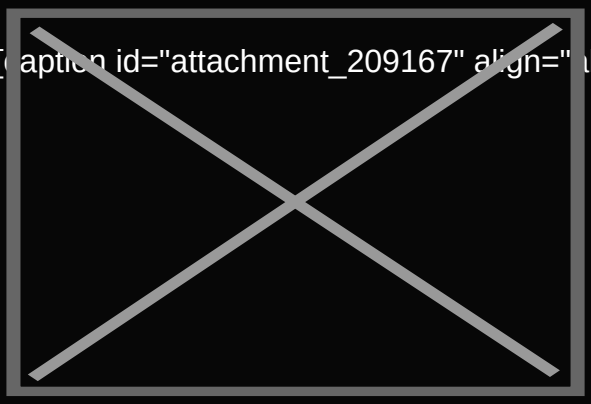
001-martino-crespi-accanto-a-una-delle-sue-tavole-foto-gabriele-basilico-e8833685

Allestisce le tavole che contano dosando con cautela elementi floreali, luci e accessori. Si chiama Martino Crespi, è lo specialista del tablescaping e le sue creazioni sono uno straordinario generatore di traffico online

Il cuore sarà anche cieco, ma il palato ci vede benissimo. Gli specialisti dell'Ho.re.ca sanno bene che **un setting e un impiattamento impersonali o poco curati possono mortificare anche il tannino più nobile e la pietanza più sopraffina**; guai peraltro se gli avventori di oggi non rinvengono nel determinato bar o ristorante una narrazione che giustifichi il paio d'ore (e il denaro) che gli hanno dedicato, preferendolo ad altri indirizzi.

Senza contare che le immagini di tavole imbandite sono un potente veicolo di comunicazione della propria attività: su Instagram l'hashtag **#tablesetting** conta più di 4 milioni di post, **#mise en place** 400.000, mentre **tablescaping**, neologismo che stabilisce un nesso tra la decorazione della tavola e la pittura di paesaggio, totalizza 1.700.000 post.

[caption id="attachment_209167" align="alignleft" width="300"]



Una delle tavole ideate da Martino Crespi - Foto Gabriele Basilico[/caption]

Lo *spin doctor* di questa disciplina è **Martino Crespi**, imprenditore milanese che ha imbandito tavole per gli eventi di brand prestigiosi, dei quali citiamo ora solo **Ferragamo**: in occasione del lancio del profumo Rainbow, Crespi ha dispiegato l'arcobaleno lungo la tavola allestita nel Salone dei Cinquecento del fiorentino Palazzo Vecchio, avvalendosi di **quattro diverse tipologie di fiori per ciascuno dei sette colori dell'iride**.

Ponendo estrema attenzione affinché il profumo dei fiori non mascherasse quello delle prelibatezze servite ai commensali, in una ricerca dell'equilibrio che è un po' la cifra del *tablescaping* firmato Martino Crespi Events. Dove i **centrotavola** sono tali da incuriosire senza però monopolizzare l'attenzione, allo stesso modo in cui le **luci** non devono mai risultare preponderanti e rubare la scena; questo vale anche per i **segnaposto**, che si devono integrare senza forzature nell'armonia della tavola. Inutile dire poi che quest'anno si punta molto **sulla sensibilità green, con decori ispirati alla natura, tinte neutre o pastello** e complementi che evochino immediatamente un'idea di **sostenibilità** .

Evviva peraltro Crespi e chi con lui usa per l'acqua il tumbler anziché il bicchiere piccolo da vino: "**Uso sempre un bicchiere per l'acqua (tumbler)**", spiega l'imprenditore, "in totale armonia con la decorazione della tavola e un bicchiere da vino per ognuno dei vini scelti per la cena. Tendenzialmente cerco di inserirli tutti nella *mise en place* per questioni scenografiche. **Per allineare i bicchieri uso le corde tirate, proprio come facevano nei grandi alberghi negli anni 40**".

[caption id="attachment_209169" align="alignright" width="300"]



Una delle tavole ideate da Martino Crespi - Foto Gabriele Basilico[/caption]

In tema di *pairing*, "**oggi c'è una forte tendenza ad abbinare piatti con i cocktail**", dichiara Crespi a conferma di un trend quanto mai diffuso. Anche in pizzeria, dove ormai si propongono cocktail, relegando al 20° secolo la grande guerra del vino e della birra per conquistarsi la regina Margherita…