

Festa di laurea

Rosso e nero, i colori che negli States sottolineano questa ricorrenza, firmano tutti i momenti: dall'invito ai confetti.

SERVIZIO DI MARIARITA MACCHIAVELLI
FOTO DI MARZIA MALLI
TESTO DI GRAZIA BACCARI
TUTTE LE CREAZIONI
SONO DI ROBERTA PELOSO
E NADIA BORTOLOTTI





**TUTTO È PRONTO:
I TAVOLI
APPARECCHIATI**

per sei persone, con i copritovaglia bianchi su cui risaltano gli accessori colorati. Da notare il sottopiatto in cartone ricoperto di raso nero, arricchito dalla nappa, per ricordare il tipico cappello da graduation. Candele bianche e fiori scarlatti per il centrotavola (E. De Gasperi), e per tutti il peperoncino portafortuna.

SPIEGAZIONI A PAG. 140



**PICCOLE LAVAGNE
RACCONTANO
I PIATTI ALLINEATI**

sul buffet, e inventano un modo nuovo di allestire l'angolo delle golosità. Sono realizzate in cartoncino nero, racchiuso tra mini listelli di compensato, e "scritte" con la penna-gel color argento. Ogni vassoio avrà così la sua lavagnetta dedicata, e gli invitati faranno amicizia tra un piatto e l'altro.

SPIEGAZIONI A PAG. 141

A QUALE TAVOLO MI SIEDO? BASTA LEGGERE

il proprio nome sulla lavagna e si scopre subito non solo il proprio posto, ma anche chi sono i compagni di cena. Alla fine della festa, invitate tutti gli ospiti a cancellare i nomi e a lasciare una frase-ricordo, un commento sul cibo... Così il festeggiato avrà una testimonianza in più dell'affetto che lo circonda.

SPIEGAZIONI A PAG. 141



ECCO IL BIGLIETTO D'INVITO CHE GLI OSPITI

hanno ricevuto: un semplice cartoncino nero (Impronte d'Autore) sul quale incollerete la fotocopia della parola "laurea" e il suo significato, tratta dalle pagine di un vocabolario. Poi, per completarlo, la foglia d'alloro, arbusto riservato ai vincitori già dai tempi degli antichi Romani...
Fiori Enzo De Gasperi.

SPIEGAZIONI A PAG. 141





ANCHE I CALICI SI VESTONO PER LA FESTA

con un cordino rosso
fermato da una perla: in vetro
opaco per il vino rosso,
trasparente per quello bianco
(Rayher). Per la flûte
una sola maxi corolla in stoffa
(Enzo De Gasperi).
E adesso, via con il primo
brindisi, e complimenti!

SPIEGAZIONI A PAG. 142



ED ECCO IL CARTONCINO PER IL MENU.

in tema con l'invito alla serata:
in cartoncino nero
rivestito da una fascia rossa
(Impronte d'Autore)
ha la foglia d'alloro incollata
al centro e la fotocopia
della parola "menu", e di ciò
che significa, alla base.
Fiori in stoffa E. De Gasperi.

SPIEGAZIONI A PAG. 142



**FIORI ROSSI,
PEPERONCINI
E PEPERONI**

per il più originale
dei centrotavola, un trionfo
di allegria che accende
di luce ogni tavola imbandita.
Candide e sottili le candele.

trasparente la coltella
appoggiata sul piatto quadrato
e scarlato. Fiori
in stoffa Enzo De Gasperi.

SPIEGAZIONI A PAG. 142



ANCHE I COCKTAIL SCELGONO IL COLORE ROSSO

e infinite sono le possibilità: dagli analcolici a base di frutti rossi alla sangria, dai cocktail di frutta al lampone fino al Bellini. Metteteli nei grandi contenitori cilindrici in vetro, e arricchite il bordo con una corona d'alloro: l'effetto è bellissimo. Gli invitati si potranno servire da soli con il mestolo.

SPIEGAZIONI A PAG. 142



PER DECORARE IL TAVOLO DEL BUFFET

le composizioni in tema possono essere queste: vasi in vetro di misure differenti, riempiti con fiori di stoffa (Enzo De Gasperi, come i cilindri in vetro) e peperoni scarlatti. Un'idea originale che si farà notare, una alternativa da valutare anche per le feste natalizie. Organizzatevi!

SPIEGAZIONI A PAG. 141





NON POSSONO MANCARE I COTILLON:

a mano a mano gli invitati se ne andranno, al momento dei saluti dovete essere pronte con caramelle, bonbon e confetti rigorosamente rossi e preparati da voi, confezionati in un sacchettino di plastica trasparente, fermati con corda e cartoncino nero decorato con una «striscia» di Charlie Brown.

RICETTE A PAG. 143

PER I DOLCI, L'ALZATINA HOME MADE

è fatta con un calice rovesciato, sul quale appoggia un piatto di vetro. Scegliete bicchieri dal fondo pesante e abbastanza largo e non riempite troppo il piatto. Un'altra idea è il centrotavola a torre: un bicchiere da birra+ un piatto+un calice+un piatto, tutto acceso dai fiori rossi (Enzo De Gasperi).

SPIEGAZIONI A PAG. 142





E PER FINIRE, UNA BELLA TISANA AI FRUTTI ROSSI

alla fragola, al lampone,
oppure un karkadè.

Le teiere bianche (Ceramiche
d'Arte) sono appoggiate
su basi scarlatte e il tocco
festaiolo sono i cartellini
da applicare ai sacchetti
di erbe. Realizzateli
con il cartoncino nero, poi
arricchiti dalla nappina
(ricordate il cappello dei
laureati negli Stati Uniti?).

SPIEGAZIONI A PAG. 143



NULLA È LASCIATO AL CASO: LO ZUCCHERO

per dare dolcezza
a tè e tisane è alla rosa,
messo nelle piccole
zucchiere bianche design
(Ceramiche d'Arte),
e "rifinito" da petali freschi
e profumatissimi,
presi da rose appena raccolte
e lavati con cura.

Un tocco da gourmet che
stupirà anche i vostri
invitati più esigenti e raffinati.



SOTTOPIATTO COL FIOCCO

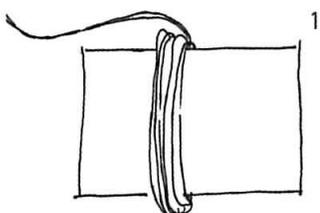
pag. 95



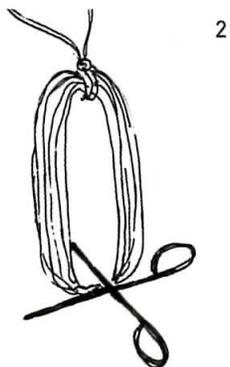
Occorrente: cartone per cartonnaggio di 2 mm di spessore; foglio di cartoncino nero cm 50 x 70; scampolo di tessuto nero; biadesivo (Uhu Bison); 1 gomito di cotone nero; forbici.

Esecuzione: ritagliate un quadrato di cartone di cm 30 x 30; preparate un secondo quadrato di tessuto nero di circa 5 cm di lato più grande. Rivestite il cartone con il tessuto, rimboccando l'eccedenza sul retro e incollandola.

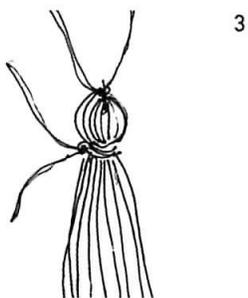
1. Preparate una nappina con il cotone nero: avvolgete il filo per 30 volte attorno a un cartoncino alto circa 10 cm.



2. Sfilate la matassina e legatela ben stretta lasciando il filo di legatura lungo circa 15 cm. Tagliatela dalla parte opposta.



3. Con un altro pezzo di filo legate la "testa" della matassina con qualche giro ben stretto e paregiate le frange. Fissate la nappina a un vertice del quadrato, incollandola sul retro e lasciandola sporgere per circa 10 cm. Rifinite il retro incollando un quadrato di cartoncino nero di 29 cm di lato.



SEGNA PIETANZA

pag. 96

Occorrente: compensato; listelli di legno; cartoncino nero; penna gel di colore argento; colla vinilica (Uhu Bison); seghetto.



Esecuzione: tagliate un rettangolo di compensato di 5,5 x 7,5 cm, incollatevi sopra una cornicetta di listelli dello spessore di circa 1 mm e larghi 6 mm. Applicare all'interno un rettangolo di cartoncino nero tagliato in misura su cui scriverete con la penna gel argento.

Da listelli di legno a sezione quadrata di circa 5 mm di lato, ricavate 3 gambe lunghe circa 9,5 cm. Incollate le prime due sul retro della lavagnetta, lasciandole sporgere in alto di circa 1 cm. Attaccate la terza gamba in modo che resti leggermente inclinata. Realizzate in questo modo tutte le lavagnette per le varie pietanze.

LAVAGNA SEGNAPOSTO

pag. 97

Occorrente: cornice di legno di cm 18 x 24 (Ikea); d-c-fix lavagna (Hornschuch Italia); cavalletto-supporto per cornice (Ikea); scampolo di panno rosso; pistola per colla a caldo (Uhu Bison); gessetto bianco.

Esecuzione: tagliate un rettangolo di d-c-fix lavagna nelle misure del riquadro interno della cornice, eliminate la pellicola di protezione e fatelo aderire alla superficie. Appoggiate la lavagna sul tavolo utilizzando un supporto per cornici.

Completatela aggiungendo un gessetto e un cancellino ottenuto arrotolando una striscia di panno rosso alta circa 2 cm e fermata da un punto di colla. Scrivete su ogni lavagna i nomi degli invitati assegnati al tavolo.



VASI CON PEPERONI

pag. 101



Occorrente: vasi di vetro di varie dimensioni, fiori di stoffa rossi (De Gasperi); peperoni rossi di varie qualità, filo di ferro per fiori (Rayher).

Esecuzione: realizzate i vasi diversificando il contenuto. Disponete i peperoni sul fondo del primo vaso e infilate i fiori con il gambo. Decorate il secondo vaso staccando il gambo dai fiori e riempiendolo alternando

le corolle di tessuto con i peperoni più piccoli.

Legate insieme più gambi di fiori, aiutandovi con del filo di ferro, per ottenere un'unica ghirlanda: attaccate dei mazzolini di peperoncino, sempre legandoli con del filo di ferro, e disponete il tutto creando una spirale all'interno di un terzo vaso abbastanza largo.

INVITO DI LAUREA

pag. 97



Occorrente: fogli A4 di cartoncino nero e cartoncino rosso; carta leggera color avorio; foglia di alloro; forbici; colla stick; biadesivo (Uhu Bison).

Esecuzione: piegate a metà il cartoncino nero per formare un biglietto di cm 15 x 10. Incollate sul lato anteriore un rettangolo di cartoncino rosso di 1,5 cm più piccolo. Scrivete a computer la definizione, tipo vocabolario, della parola "laurea" aggiungendo qualche particolare per personalizzarla.

Stampatela su carta leggera color avorio e attaccatela sulla parte rossa in modo leggermente sfalsato. Con il biadesivo applicate una foglia di alloro.

Stampate sulla carta avorio l'invito, seguendo lo stile del vocabolario, quindi ritagliate il foglio in misura del biglietto e incollatelo sulla pagina interna destra.

MENU DI LAUREA

pag. 98



Occorrente: cartoncino nero e rosso; carta leggera color avorio; foglia di alloro; forbici; colla stick, biadesivo (Uhu Bison).

Esecuzione: piegate a metà il cartoncino nero per creare il biglietto. Stampate a computer l'elenco delle portate su una carta leggera color avorio, ritagliatelo della stessa misura del biglietto e incollatelo sulla pagina interna destra. All'esterno incollate un rettangolo di cartoncino rosso di 2 cm più piccolo. Fissate su di esso, con il biadesivo, una foglia di alloro. Preparate a computer la scritta menu, ricreando la definizione tipica da vocabolario; stampatela sulla carta leggera color avorio, tagliatela in misura e fissatela con la colla stick.

CENTRO TAVOLA

pag. 99

Occorrente: ciotola di vetro; candele sottili bianche, fiori di stoffa rossi (De Gasperi); peperoni rossi di varie qualità; foglie e rametti di alloro; filo di ferro per fiori, oasis verde per fioristi (Rayher); pistola per colla a caldo (Uhu

Bison); stecchi da spiedo.

Esecuzione: con qualche goccia di colla a caldo, fissate sul fondo della ciotola un cubetto di oasis per fioristi tagliato in misura. Nascondetelo riempiendo la ciotola con rametti e foglie di alloro disposti in modo armonico. Posizionate le candele inserendole nella spugna. Infilate gli stecchini da spiedo nei peperoni e inseriteli nella spugna. Completate la composizione appoggiando dei fiori di tessuto e inserendo altre foglie di alloro.



CONTENTITORI COCKTAIL

pag. 100

Occorrente: vasi cilindrici di vetro; foglie di alloro; filo di cotone rosso (Rayher); un foglio di cartoncino nero; legnetti; penna gel argento; pistola per colla a caldo (Uhu Bison).

Esecuzione: con la colla a caldo, applicate i rametti di alloro attorno all'imboccatura del vaso. Avvolgeteli con il cordoncino rosso nascondendolo tra le foglie, quindi annodatelo lasciando scendere le due estremità. Realizzate delle piccole lavagnette di cm 9 x 5 con cartoncino e legnetti (vedi spiegazione delle lavagnette segna pietanze). Attaccate la prima lavagnetta sul vetro del vaso e segnatelo con la penna argentata il tipo di aperiti-



vo contenuto. Preparate aperitivi e succhi di frutta di colore rosso.

BICCHIERI APERITIVO

pag. 103



Occorrente: foglio di gomma nero; filo di cotone nero (Rayher); foglie di alloro; acini di uva rossa; steconi di legno per spiedo.

Esecuzione: ritagliate un quadrato di gomma nera di 6 cm di lato. Preparate gli steconi decorandoli con una nappina nera o una foglia di alloro (realizzate la nappina come illustrato per il sottopiatto diminuendo le dimensioni e il numero di avvolgimenti del filo). Infilate un acino di uva sulla punta dello stecone e inseritelo nel bicchiere.

DECORO SU BICCHIERI

pag. 98



Occorrente: bicchieri di plastica; filo di cotone rosso, gemme di vetro rosso opache e lucide (Rayher); pistola per colla a caldo (Uhu Bison).

Esecuzione: prendete un filo rosso e incollate un'estremità al bicchiere. Tenendolo ben teso fategli fare due giri intorno al bicchiere, tagliatelo in misura e fermatelo con della colla facendo coincidere le estremità. Fissate la gemma di vetro per nascondere l'unione del filo. Potete differenziare i bicchieri usando la gemma opaca per quelli da vino e quella lucida per quelli dell'acqua.

ALZATINE PER DOLCI

pag. 103

Occorrente: piatti di vetro; calici di vetro di varie forme; pistola per colla a caldo (Uhu Bison); fiori di tessuto rossi (De Gasperi).

Esecuzione: disponete i bicchieri capovolti sulla tavola, stendete poca colla a caldo sulla base del bicchiere e fissate al centro il retro del piatto. Inserite i fiori di stoffa all'interno dei bicchieri e

Creare

LE RICETTE DEI SERVIZI

A CURA DI ALESSANDRA AVALLONE



disponete le torte sui piatti. Al termine della festa i piatti si potranno staccare.

CARAMELLE IN BUSTA

pag. 102



Occorrente: caramelle rosse, confetti rossi; sacchetti piccoli per alimenti trasparenti; mollette rosse lucide; cartoncino nero; un rotolo di cordino rosso; fotocopie in bianco e nero di fumetti di argomento scolastico; matita rossa; forbici; colla stick (Uhu Bison); foratrice; palettine di metallo; contenitori di vetro per alimenti (Ikea).

Esecuzione: disponete le caramelle rosse e i confetti dividendoli nei vari vasi di vetro (con le

palettine di metallo gli ospiti potranno riempire i sacchetti trasparenti a loro piacimento). Preparate quindi i cartoncini per i sacchetti; ritagliate vignette recuperate da vecchi fumetti, possibilmente attinenti al tema. Tagliate un rettangolo di cartoncino nero di cm 21 x 4,5 e piegatelo a fisarmonica in 4 parti. La prima parte dovrà risultare più lunga di 2 cm. Incollate una vignetta su ogni parte frontale della striscia ripiegata, quindi colorate qualche particolare dei disegni con una matita rossa. Forate la parte iniziale e completate con un cordoncino rosso tagliato in misura.

TÈ E TISANE

pag. 104



Occorrente: cartoncino nero; cordoncino nero (Rayher); forbici; colla stick (Uhu Bison).

Esecuzione: preparate le etichette in base alle tisane di colore rosso. Piegate a metà un cartoncino nero formando un quadrato di cm 3 x 3. Attaccate all'interno l'estremità del filo della bustina della tisana e una piccola nappina realizzata con il cordoncino nero. Incollate le due parti e attaccate, sulla parte frontale dell'etichetta, la cartina recuperata dalla bustina che indica il tipo di tisana.

BISCOTTI TWEED

pag. 57



Occorrente: per i biscotti: 370 g di farina, 150 g di burro, 150 g di zucchero, 1 uovo grande, 6 gocce di essenza di vaniglia, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1 pizzico di sale.

Per la glassa al caffè: 50 g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di caffè liofilizzato sciolto in un cucchiaino di acqua calda, 1 cucchiaino di albume d'uovo.

Per la glassa bianca: 50 g di zucchero a velo, 3 cucchiaini di albume d'uovo, 2 gocce di aroma di vaniglia.

Per il cioccolato: 40 g di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

Preparazione: lavorate burro e zucchero fino a ottenere un composto cremoso.

Aggiungete l'uovo e la vaniglia e unite la farina setacciata con il lievito e il sale. Lavorate a mano

fino a ottenere una pasta liscia. Stendete la pasta ottenendo una sfoglia di 3 mm di spessore e tagliatela con sagome di metallo tagliabiscotti di diverse forme. Cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti.

Preparate la cioccolata e le glassa mischiando gli ingredienti necessari. Preparate dei conetti di carta forno con un foro molto sottile e decorate i biscotti, una volta raffreddati, cercando di imitare le trame dei tessuti tweed.

CARAMELLE ZUCCHERINI

pag. 102



Occorrente: 200 g di zucchero a velo, estratto di sciroppo di lampone.

Preparazione: versate lo zucchero in una casseruola e aggiungete 1 cucchiaino di acqua. Mettete il recipiente sul fuoco e mescolate fino a quando lo zuc-