

La tavola di Pasqua

Semplice e rustica.



Il pranzo di Pasqua è una di quelle occasioni ideali per vestire a festa la propria tavola e accogliere così i propri ospiti con gusto e semplicità.

Pasqua, sinonimo di sole, aria tiepida e di prati punteggiati da margherite, quest'anno il miglior modo di celebrarla, tempo permettendo, è sicuramente con un **pranzo all'aperto**.

Se volete dare alla vostra *mise en place* un aspetto *shabby chic*, utilizzate un tavolo dalle assi di legno e dall'aria vissuta, distendete sulla parte centrale un runner di lino francese di colore naturale a strisce rosse e usate come tovaglioli scampoli di cotone tessuto a mano, sfrangiandone i bordi.

Approfittate del fatto che attualmente è molto in voga il **mix and match fra vintage e il moderno** e abbinare piatti nuovissimi ma di romantica fattura a bicchieri di cristallo spaiati e a posate in *silver plated* (stupende ma di poco valore) che potete facilmente trovare nei mercatini delle pulci.

Come centrotavola, trattandosi di un allestimento all'aperto, scegliete qualcosa di **rustico**, in questo caso è stato usato un semplice vaso di terracotta contenente un alberello di ulivo, la terra alla base della piantina è stata coperta con un intreccio di grossi fili di canapa, creando così l'illusione di un piccolo nido all'interno del quale adagiare delle **uova decorate**; se si ama il fai da te si può copiare l'idea delle foto, basta procurarsi delle uova di polistirolo e ricoprirle di pezzi di stoffa con l'aiuto di un pennello e di colla vinilica, poi applicare merletti, bottoni e decorazioni ricavate da vecchi spartiti.

Non dimenticatevi dei segnaposto, sarà sufficiente un **semplice ramo d'ulivo** accompagnato da una delicata margherita a rendere unica la vostra tavola pasquale.

