

ENCHULA TU MESA

La correcta elección de vajilla y adornos puede subir de nivel tu cena navideña

VANIA ARZOLA

Además del pavo, los romeritos u otro plato decembrino, un buen gesto para darle la bienvenida a tus invitados a casa es tener “la mesa puesta”, asegura Zarina Rivera, especialista en decoración y relaciones públicas.

“Cuando pones una mesa para la fiesta, para recibir a tus amigos y familiares, le da más calidez, la gente se queda más tiempo y te da este sentimiento de estar en conjunto con todos”, explica.

Para la cofundadora de Zash, empresa de *tablescaping*, uno de los básicos es usar un mantel completo y

otros individuales, para crear espacios personalizados.

“El *layering*, que es poner varias cosas una encima de la otra, es para crear un decorado bonito y justo se logra con estos dos elementos principales”, declara.

Otro imprescindible es que los platos y las servilletas vayan a juego con el bajoplato que, si bien no es esencial, viste el espacio.

“Si tienes la vajilla de la abuela, úsala, porque es lo más especial que existe; pero si no, elige una que te recuerde un buen momento o un tema de conversación”, señala.

“Para la cena, siempre es importante usar servilleta de

tela, porque es sinónimo de elegancia, es el momento especial y es muy lindo; hay muchas formas de jugar con ella y ahí se vale lo que quieras, usa tu creatividad”.

Los cubiertos tienen que ir acomodados en el orden en que los vas a usar; considerando que, generalmente, van tenedores a la izquierda (primero el grande y luego el de ensalada), cuchillo y cuchara sopera a la derecha, y la cuchara de postre arriba del plato.

En cuanto a agregar adornos, su socia Margarita Pérez-Cuéllar dice que los centros de mesa, las flores y velas lucen mucho.

“El *tablescaping*, un trend que empezó en los 60 y retomó en la pandemia, se trata de crear un paisaje en tu mesa, es muy divertido porque lo puedes hacer temático o de acuerdo a lo que a los invitados les guste”, afirma la también interiorista.

“Para las flores, es muy importante que te permitan conversar con la persona de enfrente y no ponerlas muy altas; las velas deben de ir sin aroma, porque cuando se mezclan con la comida no está tan rico”.

Sin embargo, agrega, lo más importante es que te sientas cómodo al disfrutar tus alimentos y sea divertido.



Otros tips

- **Con historia.** Combina lo nuevo con lo viejo, ya sean las copas, la vajilla o los cubiertos.
- **Arriesga.** Emplea colores y estampados variados, pueden ser gris, rosa o también de nochebuenas.
- **Contrasta.** Apuesta por ciertos elementos diferentes, como manteles individuales o un plato de ensalada.
- **Detalles únicos.** Adorna con frutas, piñas o las esferas que sobraron de tu árbol; incluso con una flor.
- **Cuida el orden.** La servilleta va del lado izquierdo o sobre el plato; y a la derecha deben ir el vaso y la copa de vino.

