

5
Consigli
utili per
un Natale
super
Chic



Questo piccolo libricino nasce, nella sua prima edizione, preparando il Natale 2019 e tutte le sue splendide...

Christmas Classes

Desideravo trasmettere anche solo un po dell'amore che ho per questo momento dell'anno e così, anche in questo anno così assurdo, non poteva mancare l'edizione 2020!

Divertitevi!



1 QUESTIONI DI STILE

Sebbene la maggior parte di noi subisca il fascino delle vetrine natalizie, degli addobbi a cui siamo affezionati e delle novità del momento, decorare uno o più ambienti per le festività è per prima cosa una "questione di stile".

Individuane uno!

Trova il filo conduttore, il "tema" del tuo Natale.

Sii quanto più possibile essenziale in queste scelte. Seleziona attentamente le decorazioni, tra quelle a cui sei più affezionata e i nuovi acquisti. Ricorda che la differenza tra un allestimento chic e uno normale sta nei dettagli non nella quantità!

Caratterizza le decorazioni con un tocco personale e deciso.

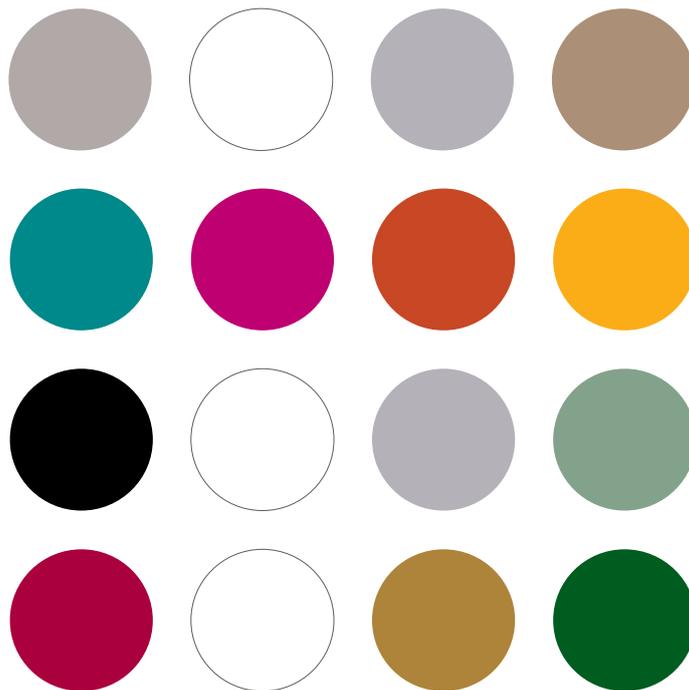
Scegli attentamente i colori che vuoi utilizzare e scarta tutto ciò che non è in tono (Sì anche la preziosissima Pallina regalata dalla zia se non è in tono!)

Se sei in dubbio seleziona da due a tre colori. Non di più!
Così avrai la sicurezza di non esagerare. Ogni colore potrà essere declinato in diverse tonalità così da avere un risultato ricco di profondità ed armonia.

Aggiungi oro, argento o bronzo per conferire al tuo progetto un tocco luminoso.

E mi raccomando ricorda che il Natale multicolore, è una delle sfide più grandi per raggiungere un risultato chic. Si può fare ma serve qualche attenzione in più!

Hai bisogno di qualche spunto?



Questa sarà la mia palette di quest'anno!





2 LO SPAZIO O GLI SPAZI?

Ammettetelo... se diciamo Natale la mente corre subito a pensare alla decorazione dell'albero!

Vi capisco... io sono una Fan dell'albero di Natale, ma oggi voglio farvi riflettere su un aspetto troppo spesso trascurato.

La casa, ma anche il vostro studio, sono architetture composte da diversi ambienti, luoghi che viviamo in momenti differenti della giornata. "Relegare" le decorazioni natalizie nella zona living è uno degli "errori" che fanno la differenza. Soprattutto in un anno così dove vivremo moltissimo la casa.

Pensa all'abitazione nella sua totalità e non decorare soltanto una stanza o poco più. Pensa ad ogni ambiente ma agisci con minimalismo e coerenza. Mantieni ovunque lo stile che hai scelto, continua il tuo progetto oltre

l'albero di Natale, con tocchi minimali e convincenti e prevedi un piccolo elemento anche nel bagno. Sarà impossibile non notarlo!

Sei in cerca di idee?

Una **splendida ghirlanda** è il modo migliore per dare il benvenuto.

Cuscini e coperte da divano, se per lo stile della tua casa sono in vista, forniscono un ottimo spunto per variare il tema del living senza sconvolgere l'arredamento.

Luci, candele, lanterne e arredi luminosi.

Se scelti con stile sostituiscono gli elementi decorativi 4 stagioni ma si integrano perfettamente con la casa senza sembrare "di troppo".

L'illuminazione esterna mai come questo anno è importante. Cerchiamo di strappare un sorriso a chi passerà davanti alla nostra casa!



3^A TAVOLA!



Natale è sinonimo di condivisione e convivialità per questo credo che la tavola sia un punto fondamentale del nostro progetto di decorazione. Anche in questo anno particolare vi consiglio di coccolarvi curando anche questo aspetto.

Spesso si tende a concentrarsi sul singolo giorno di festa quando invece il mio consiglio è quello di pensare ad un arco di tempo più dilatato.

Durante le festività prevedi degli elementi decorativi coerenti e ricercati. Candelabri, oggetti e composizioni durevoli che siano un ornamento piacevole e non troppo stancante.

Per i pranzi di festa pensa ad un centrotavola esclusivo fatto di oggetti, candele ed elementi freschi come l'abete.

Quanto progetti il tuo centrotavola tieni ben presenti questi fattori:

- **le misure del tavolo:** per proporzionare correttamente la composizione. Così che non risulti né troppo misera né troppo ingombrante.
- **lo sguardo dei commensali:** scegli attentamente l'altezza di quello che posizionerai a tavola. La verticalità è un elemento importante ma fai sempre in modo che le persone siano sempre in grado di guardarsi negli occhi.
- **Il tovagliato:** è un elemento predominante a tavola e va tenuto in considerazione sia per lo stile che per l'aspetto cromatico.

Per concludere voglio lasciarti qualche spunto...

Prepara dei segnaposto nominali, saranno molto utili per guidare nella disposizione degli ospiti e rappresentano una coccola molto gradita. Realizzali anche se a tavola sarete pochi, non trascuratevi!

Lega il tovagliolo con un nastro in tessuto abbinato alle decorazioni della casa. Il tovagliolo legato è sempre sinonimo di festa e decora con armonia ed eleganza la tavola.

Evita decorazioni e candele profumate, l'aroma potrebbe essere fastidioso in concomitanza del pasto.





4 I CINQUE SENSI

L'atmosfera delle feste nell'immaginario collettivo è conseguenza di elementi decorativi e quindi visivi. Questa percezione è molto spesso falsa perché per rendere avvolgente la sensazione per me è fondamentale coinvolgere tutti e cinque i sensi.

La vista: Decorazioni sì, ma soprattutto attenzione alla luce. Per ambienti storici e classici prediligi quella calda. Per ambienti moderni puoi optare per luce calda o luce fredda ma in questo ultimo caso ti consiglio di accostarla ad una palette che comprenda anche colori caldi per evitare "l'effetto frozen" (a meno che quello non sia esattamente l'approccio del tuo progetto!).

L'udito: Quando ricevi i tuoi ospiti pensa ad un delicato sottofondo musicale. Se le ami, seleziona le canzoni natalizie che preferisci; ne esistono di infiniti stili, dai grandi classici a Mariah Carey, quindi hai modo di sbizzarrir-

ti. lo amo molto le canzoni dei Pentatonix per esempio!

Olfatto: Ci sono ambienti della casa che si prestano particolarmente a regalare suggestioni olfattive. A me piace molto posizionare profumatori da ambiente all'ingresso, in bagno e nelle stanze dedicate al relax. Il mio consiglio è quello di selezionare fragranze ricercate, scovando eccellenze dai toni inconsueti. Quello che sconsiglio è di posizionare i profumatori negli ambienti dove si mangia. I profumi confondono l'olfatto mescolandosi con gli aromi della cucina, nel momento del pasto creando una sensazione di disorientamento.

Tatto:

Nell'allestimento della casa per le feste non sempre si pensa che piccoli elementi di arredo o tessili possono essere quel tocco in più che renderà il vostro progetto perfetto. Qualche spunto? Posiziona sul divano cuscini particolari. Se è vostra abitudine posizionate sul divano da relax una coperta in cashmere o lana particolare e in tono. L'effetto sarà splendido. Il tatto entra in gioco anche a tavola, con i tessuti per legare il tovagliolo, o la scelta di un segnaposto particolare.

Gusto:

Natale vuol dire spesso cibo, ma anche qui la differenza sta nei dettagli. Il mio consiglio è quello di selezionare spezie e sapori evocativi. Se offrite te e tisane non rinunciate a quelle speziate. Con un caffè invece nella selezione di biscotti non può mancare il ginger bread.





5 GLI SFIZI

In questo periodo si mangia davvero tanto e spesso. Felici di incontrare parenti ed amici finiamo per avere spesso una forchettina in mano; questo significa che per “fare la differenza” nell’ospitare qualcuno può essere utile fare una riflessione in più.

Ci sono due argomenti secondo me fondamentali per stupire e coccolare i vostri ospiti e sono **l’hand made** e **l’eccellenza**.

Offrire qualcosa di fatto con le proprie mani è una delle forme di ospitalità che trovo più affascinante. Mettere tempo ed impegno nella produzione di un manicaretto credo sia un gesto di amore davvero bello in un momento in cui il tempo è il nostro bene più prezioso.

Non tutti però siamo portati o abbiamo tempo e qui entra in gioco l’eccellenza. Il mio consiglio è quello di selezionare prodotti deliziosi e artigianali

che stupiscano i vostri ospiti.

Qualche spunto oltre i grandi classici:

- Cioccolatini artigianali
- Frutta semi-candita
- Nocciole, mandorle e anacardi pralinati
- Fave di cacao candite
- Gelè alla frutta

Un ultimo consiglio: per un tè o un caffè prediligete oltre ai classici panettone e pandoro, dolcetti in piccole porzioni e in varie tipologie.

L'ospite si sentirà libero di assaggiare senza dover fare "una mangiata" troppo impegnativa.





Sono Giulia, Architetto, Wedding Planner e Designer.
Mi definiscono una cantastorie e nei miei eventi racconto le vostre storie d'amore e momenti preziosi. Ogni mio progetto è il sogno di una coppia che diventa realtà nella cornice di una delle migliori locations del centro Italia.

“La riuscita di un evento non dipende dalla fortuna
ma da un'impeccabile organizzazione.”

Il mondo degli eventi è vastissimo ma quello che amo fare è progettare e realizzare eventi esclusivi, che siano espressione totale della personalità dei festeggiati.

I miei clienti sono esigenti, amanti della raffinatezza e del bello.
Progettare per loro è un lavoro sartoriale ogni volta unico, fatto di dettaglio e personalizzazione, perché li rappresenti in ogni aspetto.

In questo modo nascono esperienze memorabili, ricordi indelebili progettati con la sicurezza di un wedding planning full service che garantirà per voi eccellenza ed estrema professionalità.

www.giuliabarabani.com