



В каждую коллекцию Bugatti входит более 40 различных приборов для сервировки стола



Коллекция ALADDIN
Дизайн: А. Dolcetti и
Ufficio Tecnico Bugatti

В СООТВЕТСТВИИ С МЕНЮ

Сервировка стола — это способ продемонстрировать гостеприимство и уважительное отношение к тем, с кем вы решили разделить трапезу.

Традиция сервировки как способа декорирования стола сложилась не так давно — в XVIII веке.

В средневековье пищу могли разделять и боевыми кинжалами, с них же и ели. Когда появились первые вилки — сначала однозубые «шильца», а потом пятизубые, похожие на человеческую пятерню, — они были большой редкостью и стоили дорого, поэтому гости должны были приходить на пир со своими приборами. В течение нескольких столетий складывался обычай подавать блюда в красивой, дорогой и изысканно украшенной посуде — она определяла и статус хозяина, и его отношение к гостю. Как, впрочем, и сегодня — к приходу гостей мы

достаем семейный сервиз, подбираем салфетки в тон скатерти, а перечень столовых приборов, тарелок и бокалов продумываем в соответствии с меню. Как правило, хочется накрыть стол — особенно праздничный — в едином стиле. Потому производители предметов для кухни и столовой, такие как итальянская компания Bugatti, стараются включать в линейки продукции максимальное количество самых разнообразных приборов — начиная от привычного десертно-закусочного минимума и заканчивая щипчиками для колки орехов, устричными вилками или наборами для суши. Кстати, начинала компания, производящая сегодня сложнейшую технику и эксклюзивную посуду для кухни, именно с производства никель-серебряных и позолоченных латунных ножей, ложек и вилок. Особое отношение к дизайну и постоянное совершенствование производства привели к тому, что за почти столетнюю историю фирмы выпускаемые ею изделия эволюционировали от кустарного уровня до разряда произведений декоративно-прикладного искусства. ■



Набор с палочками для риса. Дизайн: Ufficio Tecnico Bugatti