



La importancia de la loza en el montaje de mesas

- El montaje de la mesa refleja la calidad del servicio que se está brindando
- El plato base es la principal pieza en el montaje de mesa
- La tendencia es usar diferentes estilos de platos para cada tiempo del menú

Ciudad de México a 19 de agosto del 2019. Si bien son muy importantes los sabores, los aromas, los colores y las texturas en los alimentos, no debemos olvidar el montaje de mesa pues este representa el primer contacto con el comensal y refleja la calidad del servicio que se está brindando.

Las reglas de etiqueta para el montaje de la mesa vienen de las escuelas de mayordomía del Reino Unido. Estas definen el espacio que debe ocupar cada comensal en la mesa, así como el orden y el lugar en el que se colocarán los platos.

De acuerdo con Amanda Puente, directora de *Amanda Puente Ronces Consultoría*, la loza es fundamental, pues cada plato se usará para cada platillo del menú. En etiqueta, la pieza principal que debe estar presente en un montaje de mesa es el plato base. Aunque este no se usa para servir alimentos, es fundamental, pues define el lugar que el comensal ocupará en la mesa.

Luego está el plato trinche que se coloca sobre el plato base. También está el de ensalada que puede usarse para entremeses, entradas, ensaladas e incluso para postre, y el plato panero, el cual siempre debe colocarse de lado izquierdo del comensal. Los platos soperos también son básicos en un montaje de mesa. Si son extendidos sirven para cremas o sopas con guarniciones. Los platos que son consomeros o bowls se prestan más para alimentos líquidos.

Amanda Puente explica que la loza generalmente está hecha de cerámica, pues este material no guarda aromas, no cambia texturas y mantiene la

temperatura de los alimentos. Sin embargo también son admitidos otros materiales como vidrio templado o vitrocerámica.

Después de la loza se monta la cubertería y la cristalería. Los cubiertos se colocan a los extremos, ordenados de afuera hacia adentro de acuerdo a los alimentos que se van a servir. La cristalería siempre debe colocarse del lado derecho del plato y serán copas o vasos dependiendo las bebidas que acompañarán el menú. No debemos olvidar la servilleta, la cual comúnmente se coloca sobre el plato base o del lado izquierdo.

Las reglas de etiqueta siguen siendo las mismas desde que se inventaron y dictan lo que debe ser. Pero en la actualidad los montajes están cambiando. Se deja de lado lo establecido para adoptar modas o tendencias y esto se refleja especialmente en la loza, los materiales con los que se elabora y la forma en la que se monta en la mesa.

“Así como hubo un tiempo en que todo era minimalista, cuadrado y blanco porque decían que el plato era lienzo del alimento, hoy en día nos encontramos en esa contraposición. La tendencia es que la loza tenga gariboleos, texturas o formas, pues estos elementos sirven para complementar el montaje del platillo”, señaló la consultora.

Otra de las tendencias en loza es utilizar distintos estilos platos para todos los tiempos del menú. También se pueden incorporar otros elementos como madera, corcho o la imitación peltre. Otra idea es servir los alimentos sobre cristalería, por ejemplo las entradas van muy bien sobre copas o bowls.

Al hacer un montaje de mesa hay que tener muy claro si se van a seguir las reglas de etiqueta o la moda. Si sigues las reglas de etiqueta siempre deberá incluirse el plato base y toda la construcción de loza usando el plato adecuado para cada alimento. En cambio si decides seguir la tendencia, el montaje será libre y se podrá omitir el plato base o incluso usarse para servir el postre.

Gourmet Show se presenta del 29 al 31 de agosto en WTC, Ciudad de México y tendrá los mejores expositores de aceites y vinagres; vinos, destilados y licores; carnes, pescados y mariscos; quesos; aderezos, salsas, condimentos, especias, conservas, mermeladas y jaleas; pan; chocolate, bombonería, dulces y repostería; café y té; accesorios y utensilios gourmet; recetarios y publicaciones especializadas se presentarán en el Salón Mexica del WTC de la Ciudad de México para la 13^a edición de **Gourmet Show**.

Acerca de Gourmet Show

Gourmet Show es un evento con 13 años de experiencia promoviendo la cultura del buen comer en México. Reúne por tres días consecutivos a todos los actores comprometidos con alimentos, bebida, accesorios de calidad e ingredientes esenciales para la cocina Gourmet. Cuenta con los siguientes pabellones especializados: Wine Room, Agave Fest y Veganautas.

En la exposición podrás encontrar vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, quesos, charcutería, aceites y vinagres, pan artesanal, chocolate, conservas, mermeladas y productos orgánicos, entre otros.

Para mayor información visita la página: www.tradex.mx/gourmet/

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor información visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 Cel.55 48 11 53 22

corozco@tradex.com.mx