

Blanco y negro: la atracción de los polos opuestos

Fuente: Eventos Plus



La prensa del sector francesa anuncia la vuelta del blanco y negro en decoración, un tándem de colores que cada cierto tiempo se vuelve a poner de moda. Te sugerimos cómo aplicarlos no sólo en la decoración, sino en catering, ambientación, uniformes, regalos.

Actividades: Sorprende y que tus invitados jueguen

Estos dos colores son muy aplicables al Op-Art o arte óptico, que se caracteriza por la ausencia de movimiento real en sus obras y la creación de efectos visuales como movimiento aparente, vibración o parpadeo. Aplicarlo en la ambientación y decoración del espacio, conseguirás que tus invitados se paseen, se muevan y se desplacen por el lugar para captar el efecto óptico. Otro apunte: en espacios pequeños, las rayas verticales en b/n (blanco y negro) ayudan a crear altura y proporcionan más perspectiva.

Uniformes, mantelerías y demás

Olvidate del típico uniforme de camarero (camisa blanca y pantalón negro), y piensa, por ejemplo, en un traje de corte asiático en negro con detalles en blanco, o al revés. El staff del evento puede llevar uniformes que sigan la tendencia artística del arte óptico, es decir, con formas geométricas.

Lo mismo se aplica en mantelería y vajilla. Crea más contraste si juegas con los dos colores en la misma mesa o bien, alterna cada mesa toda de un mismo color. Añade una variedad de velas, de flores blancas, y de elementos de decoración te ayudarán a crear el efecto deseado.

Para los elementos más típicos, usar globos, crear una zona chill-out con pufs y mesas bajas con colores contraste de blanco y negro, lámpara blanca con pantalla negra o al revés, moquetas de cuadros B/N.

Piensa también en los materiales de comunicación temática: invitaciones, web, emails,.

Bendita comida

Aplica el b/n en la cocina. A modo de idea: chocolate negro con chocolate blanco, "brownie" con leche condensada, pequeños cuencos blancos de arroz negro, brandada de bacalao con olivada, etc.

En la presentación de la comida, busca elemento con aplicación del op-art, por ejemplo, bandejas con obras de op-art para servir el aperitivo, los invitados van descubriendo la obra mientras se va sirviendo la comida.

Y en las bebidas. los colorantes pueden convertir líquidos en bebidas de color negro, sírvelas con efecto humo, la típica cerveza negra, scout, en jarras blancas, batidos "blancos" con virutas de chocolate, cócteles ruso blanco y ruso negro, etc.

El colofón final

Regala como recuerdo fotos en blanco y negro del evento, delicatessen de chocolate negro y blanco, un póster del evento o de una película relacionada con el evento en b/n. Envuelve los regalos con papel brillante de blanco y negro.

Por último, ten en cuenta que para lograr un ambiente armónico entre ambos colores la iluminación juega un papel fundamental. Según los entendidos, luz indirecta y cálida es la clave.

