

I bicchieri segnaposto

La tavola elegante

La tavola informale

La disposizione degli invitati a tavola

Come ci si comporta a tavola

Come mangiare alcuni cibi

I padroni di casa

Gli inviti

Il buffet

Come comporre il menù

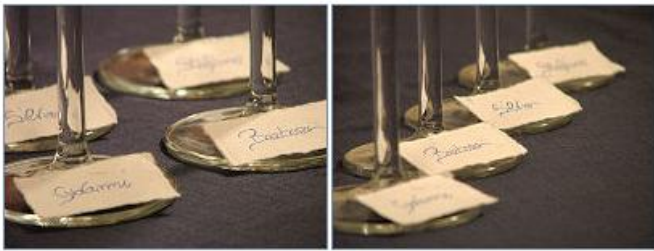


I bicchieri segnaposto

Quante volte vi è successo di invitare amici per una festa e dover buttare (se sono di carta) o lavare (se sono di vetro) una miriade di bicchieri?

Beh, non possiamo pretendere che ogni invitato se ne stia tutta la sera con il suo bicchiere in mano o che si ricordi sempre dove lo ha appoggiato.

Un'idea carina può essere quindi quella di creare i bicchieri segnaposto, utili sia per una cena seduti, sia per un buffet.



Cosa occorre

un bicchiere per ogni ospite, meglio se con il piede o lo stelo

cartoncino chiaro, intonato con il colore della tovaglia e dei piatti

un pennarello, anch'esso intonato

scotch normale o biadesivo

forbici o taglierino

Tempo di preparazione

2-3 minuti a bicchiere

Come si fa

Ritagliare dei pezzettini di cartoncino di un paio di centimetri di altezza e tre o quattro di larghezza. Se vi piacciono i bordi lisci usare una forbice, o un taglierino. Personalmente preferisco i bordi irregolari, ed uso quindi piegare i pezzettini di cartone e strapparli. Occorrerà naturalmente un pezzettino per ogni invitato, più qualcuno di riserva. Alcuni potrebbero non venire bene o potrebbe presentarsi un invitato all'ultimo minuto.

Scrivere su ogni pezzo di cartoncino il nome degli invitati. Ricordarsi che se ci sono omonimie, è conveniente riportare anche l'iniziale del cognome o un soprannome.

Attaccare con un pezzetto di nastro biadesivo o con lo scotch ripiegato il bigliettino sulla base del bicchiere, se ha il piede o lo stelo, o sulla parete se si tratta di bicchieri bassi.

Alcune note

L'accostamento cromatico è molto importante. Il nome deve ben risaltare sul cartoncino e deve intonarsi con la tovaglia ed i piatti. Ottimi i cartoncini un po' ruvidi, anche decorati. Benissimo i pennini con l'inchiostro, per dare un tratto particolare alla grafia.

Se la tovaglia è scura, preferire un colore di cartoncino chiaro e riprendere lo scuro per fare le scritte. Viceversa, con tovaglie bianche o chiare, un cartoncino colorato può ben risultare, a condizione che la scritta sia leggibile.

I bicchieri con lo stelo hanno una resa migliore ed il bigliettino segnaposto si preserva maggiormente nell'aspetto rischiando meno di bagnarsi e staccarsi.

Utilizzando i bicchieri senza stelo i bigliettini devono stare belli attaccati. Indispensabile il nastro biadesivo, che deve coprire tutta la larghezza del biglietto.

Se si utilizzano i bicchieri di carta, si può scrivere il nome direttamente sul bicchiere utilizzando un pennarello. In questo modo si butterà molta meno plastica e, oltre al risparmio, contribuiremo ad inquinare meno.

Date libero sfogo alla fantasia: dalle scelte cromatiche alla decorazione dei bigliettini, l'idea si presta a mille realizzazioni!

Apparecchiare la tavola elegante

Sempre più spesso amici chiedono di parlare loro di come si apparecchia la tavola e quali sono i trucchi per un bell'effetto cromatico.

Per parlare di questo vorrei quindi prendere, come punto di partenza, la tavola per come tradizionalmente andrebbe apparecchiata, anche se devo ammettere



io stessa di utilizzarla davvero raramente, in quanto piuttosto elaborata. Solitamente, e soprattutto quando si è fra amici, alcuni formalismi vengono abbattuti in favore della semplicità. Tutto questo si può fare, però, mantenendo un tocco di eleganza ed originalità. Ma questo è un altro argomento, che tratteremo prossimamente.

I COLORI

Prima di esaminare cosa mettere sulla tavola, parliamo brevemente dei colori: gli accostamenti cromatici sono infatti molto importanti per dare eleganza ed armonia alla tavola. Sebbene piacciono molto, raramente le tovaglie a fantasia riescono a dare dei buoni risultati, e quasi mai hanno una resa paragonabile alle tovaglie tinta unita o con lavorazioni piuttosto semplici, che meglio mettono in risalto porcellane, bicchieri e posate. Un buon effetto viene dato anche dal contrasto fra un colore tenue ed uno più forte, che crea importanti dettagli. Se la tovaglia è bianca, può essere facilmente abbinato un bicchiere con lo stelo colorato (per gli intenditori è indispensabile la trasparenza del calice), un sottopiatto, un tovagliolo. Se è la tovaglia ad essere colorata, invece, risalteranno molto i bicchieri di vetro o cristallo trasparente ed piatti di porcellana bianca. Con la tovaglia bianca ben si accostano tutti i colori un po' forti: il blu, il verde, il rosso. Molto attuale anche il nero, che richiama le tavole orientali, soprattutto nei piatti di forma quadrata.

LA TOVAGLIA

Punto di partenza di come apparecchiare la tavola è senza dubbio la tovaglia. Deve essere ben pulita e stirata e di dimensioni tali da coprire tutto il tavolo e scendere per 30 centimetri almeno. Per chi possiede un tavolo tondo, è possibile utilizzare due tovaglie quadrate sfalsate fra loro, che creano un bell'effetto scenografico.

Per la tavola elegante, quella che meglio si adatta è solitamente una tovaglia tinta unita bianca, color avorio o tenui color pastello, liscia, lavorata o ricamata.

I PIATTI

Nella tavola elegante non può mancare il sottopiatto, di colore e materiale ben armonizzato a tovaglia, piatti e bicchieri. Va messo come primo piatto e non va tolto fino alla fine della cena. Non va mai presentato da solo, ma deve contenere sempre almeno il piatto piano. Fra i due è bene mettere un tovagliolo o un centrino, che attutisce i rumori ed evita che si graffi. Unica eccezione i sottopiatto particolarmente elaborati, che recano nel centro uno stemma familiare, nel qual caso vanno lasciati senza tovagliolo o centrino. Come per le forchette, l'ordine dei piatti segue l'entrata delle portate: sopra il piatto piano mettere quindi il piattino se è presente l'antipasto, oppure il piatto fondo se il pranzo inizia con il primo piatto. Se l'antipasto è già composto nei piattini, o in ciotoline, allora lasciare il solo piatto piano. Mai mettere due piatti piani uno sopra l'altro.



Piattini per formaggio, frutta o dessert, se servono, vengono portati in tavola all'occorrenza, uno alla volta, dopo che è stato tolto il piatto piano. Quello del dessert è l'ultimo e segue quello della frutta.

Nelle tavole particolarmente eleganti, è d'uso mettere anche il piattino del pane. In tal caso si pone in alto a sinistra. Questo piattino è ammesso che sia diverso dagli altri ed è usuale trovarlo in metallo o uguale al sottopiatto. Se è di metallo, mettere un centrino o un tovagliolo affinché il pane non vi sia a contatto diretto, può prendere un cattivo sapore. Il piattino del pane è molto apprezzato perché evita che le briciole si spargano per tutto il tavolo. Un trucco se non li possedete? Usate quelli delle tazze da colazione o da the mettendo un centrino o un tovagliolo per nascondere l'incavo della tazza.



Apparecchiare la tavola elegante

LE POSATE

Rinomata è la tavola con mille posate... da cui non si sa



da che parte incominciare! Bellissima Julia Roberts in *Pretty Woman*, che a cena conta i denti delle forchette per capire quale deve utilizzare. Niente panico, in realtà è piuttosto semplice una volta che si capisce il meccanismo. Sul lato destro del piatto prende posto il coltello, con la lama rivolta verso il piatto. Se è necessario il cucchiaino sarà messo sulla destra del coltello, con la parte concava verso l'alto. Se sono necessari più coltelli, essi vanno disposti nell'ordine d'uso dall'esterno (destra) verso il piatto (sinistra). Attenzione, se l'antipasto prevede l'uso del coltello esso andrà messo sulla destra del cucchiaino. L'unica forchettina che è ammessa sulla destra è quella da ostriche. Le forchette si dispongono sulla sinistra del piatto, con i denti rivolti verso l'alto, anch'esse in ordine d'uso.

Nella zona sopra al piatto trovano posto invece le posate



per il dolce e la frutta. Coltello e forchettina per la frutta vanno messi immediatamente sopra al piatto, la forchettina con i denti rivolti verso destra ed il coltello con la lama rivolta verso sinistra e verso il piatto. Cucchiaino, cucchiaino o forchettina da dessert completano infine la parte sopra il piatto. Il manico è sempre rivolto a destra. Se il menù prevede carne e pesce, occorre disporre le relative posate nell'ordine in cui verranno servite le pietanze. Alcune situazioni, pranzi o cene particolarmente complesse, richiedono l'uso di molte posate. Se lo spazio a tavola non è molto, è possibile collocare solo quelle che servono alla pietanza che verrà servita, ritirarle dopo che si è mangiata e mettere quelle necessarie alla pietanza successiva.

IL TOVAGLIOLO

La sua più tradizionale collocazione è sulla destra delle posate. Risale alla cultura francese la collocazione nel piatto o nel bicchiere, con eventuali tecniche particolari di piegatura. Solitamente però, nelle tavole eleganti, le piegature più sobrie trovano più consenso, perché denotano poca manipolazione del tovagliolo, il che significa solitamente più igiene.

I BICCHIERI

Il numero e la disposizione dei bicchieri dipende fortemente dalle bevande che verranno servite durante il pasto.

Solitamente trovano posto da sinistra verso destra il



bicchieri dell'acqua e quello del vino. Se si prevede di servire vino bianco e vino rosso, occorreranno allora due bicchieri. La disposizione sarà allora: acqua, vino rosso, vino bianco. Se si serve l'aperitivo in tavola, allora è necessario mettere anche il flute, che si disporrà dietro agli altri bicchieri. Se si prevede di servire champagne o un vino particolare per il dessert, questo bicchiere va messo al posto del flute. Una nota: evitare di rovinare una bellissima tavola elegante con le bottiglie di plastica... utilizzate delle caraffe per servire l'acqua.

CENTROTAVOLA

Per dare un tocco ulteriore di eleganza alla tavola, ottima una composizione da mettere in centrotavola. Che sia di fiori, di verdure, di erbe aromatiche l'importante è che sia bassa, affinché non sia di intralcio durante la conversazione.

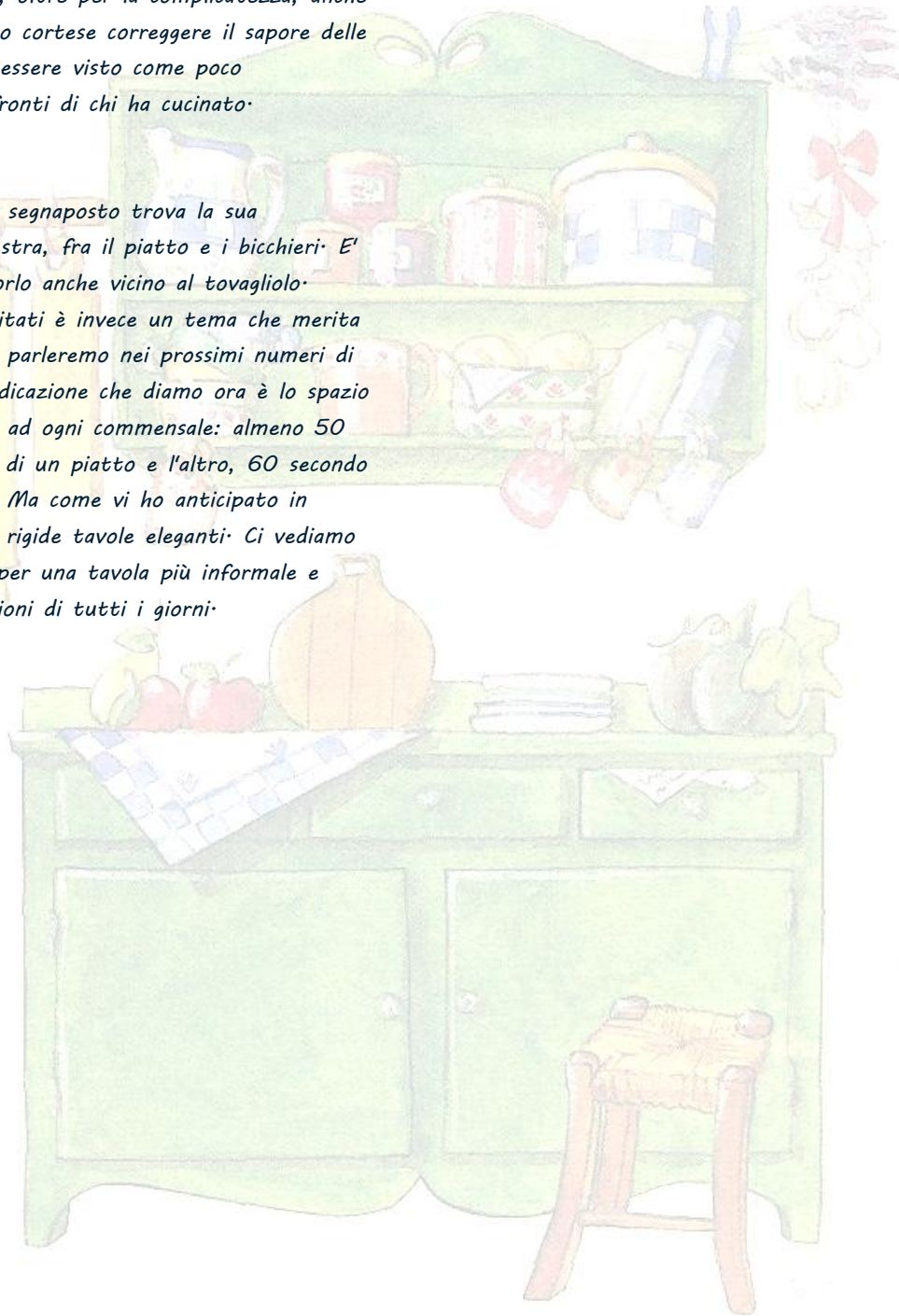
Bene anche le candele, ma solo se di sera, che oltre a creare una luce morbida e soffusa, arredano la tavola.

OLIO, SALE, PEPE

Se volete mettere i dosatori per olio, sale, pepe o aceti aromatici, la regola dice che sarebbe meglio che fossero posti ogni due commensali, per evitare lunghi passamani. Di fatto questa regola trova scarsa applicazione perfino nelle tavole più rigorose, oltre per la complicatezza, anche perché si ritiene sia poco cortese correggere il sapore delle pietanze, che potrebbe essere visto come poco apprezzamento nei confronti di chi ha cucinato.

IL SEGNAPOSTO

Nella tavola elegante, il segnaposto trova la sua collocazione in alto a destra, fra il piatto e i bicchieri. E' d'uso comune però disporlo anche vicino al tovagliolo. La disposizione degli invitati è invece un tema che merita un articolo a parte. Ne parleremo nei prossimi numeri di questa rubrica. Unica indicazione che diamo ora è lo spazio da riservare sulla tavola ad ogni commensale: almeno 50 centimetri fra il centro di un piatto e l'altro, 60 secondo le più severe tradizioni. Ma come vi ho anticipato in apertura, questo per le rigide tavole eleganti. Ci vediamo la prossima settimana, per una tavola più informale e meglio adatta alle occasioni di tutti i giorni.



Apparecchiare la tavola informale

L'altra volta abbiamo visto come andrebbe apparecchiata la tavola secondo la **tradizione** e il **galateo**, ma, come già vi avevo anticipato, sempre più raramente trova applicazione nelle tavole moderne, che tendono ad essere più **semplici** e **stilizzate**. Sempre buone le regole riguardanti gli **accostamenti cromatici**, anche se in una tavola più informale si può osare con abbinamenti particolari come il rosso e il nero, molto attuali soprattutto con gli stili orientali, il giallo e il blu, l'ocra e l'arancione.



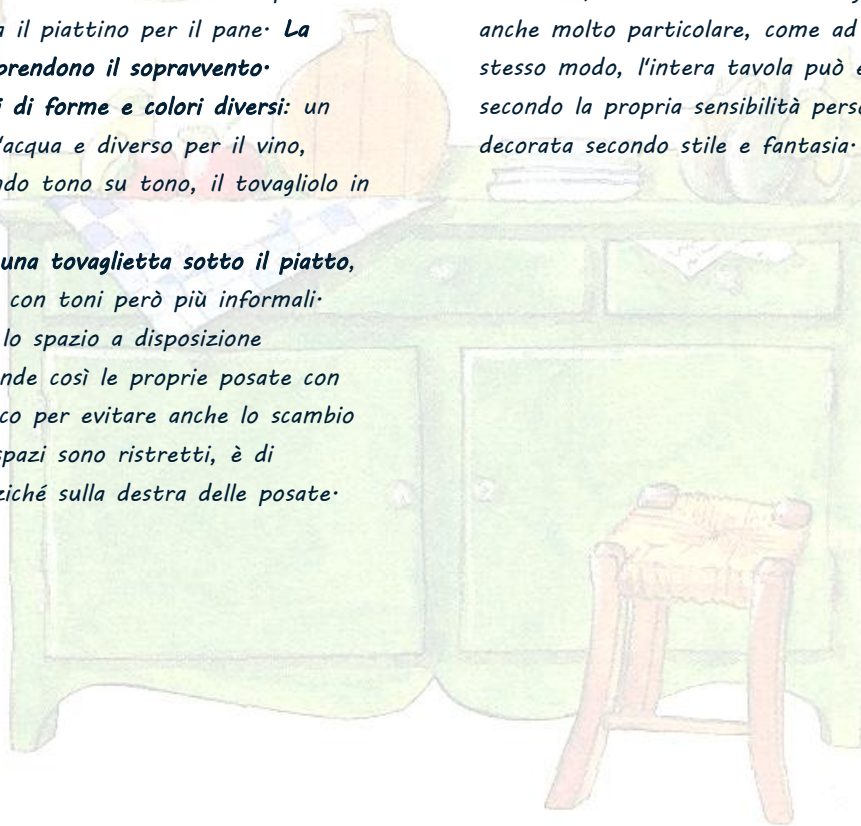
Il sottopiatto generalmente scompare, le posate sono una per tipo ed i bicchieri si fermano ad acqua e vino, se non addirittura in favore di un unico bicchiere. **Tutti gli spazi si restringono**, la distanza fra i commensali si fa più breve, raramente si trova il piattino per il pane. **La praticità e la semplicità prendono il sopravvento.**

Bellissimi gli **accostamenti di forme e colori diversi**: un bicchiere di un tipo per l'acqua e diverso per il vino, piatto piano e piatto fondo tono su tono, il tovagliolo in contrasto con la tovaglia.

Un'idea originale è anche **una tovaglietta sotto il piatto**, che emula il sottopiatto, con toni però più informali. Aiuta anche a delimitare lo spazio a disposizione dell'ospite, che non confonde così le proprie posate con quelle del vicino. Un trucco per evitare anche lo scambio di tovagliolo, quando gli spazi sono ristretti, è di appoggiarlo sul piatto anziché sulla destra delle posate.

Nelle tavole meno formali è d'uso anche mettere tutte le posate sulla destra del piatto, sopra al tovagliolo, nel seguente ordine (dal piatto verso l'esterno): coltello con la lama rivolta verso il piatto, forchetta e (se occorre) cucchiaino.

Ma nel momento in cui ci si lascia andare alla propria creatività, la collocazione di tovagliolo e posate può essere anche molto particolare, come ad esempio nel piatto. Allo stesso modo, l'intera tavola può essere reinterpretata secondo la propria sensibilità personale e disposta e decorata secondo stile e fantasia.



La disposizione degli invitati a tavola

Riprendiamo il tema di come si apparecchia la tavola con questo articolo sulla disposizione degli invitati.

La tradizione ed il galateo anche in questo caso ci danno delle linee guida su come comportarci, anche se nelle tavole meno formali tali indicazioni possono essere reinterpretate in vario modo. Ma andiamo con ordine.

Regole formali

Secondo lo stile inglese, a capotavola siedono i padroni di casa. Ecco quindi che in caso di marito e moglie, essi verranno a trovarsi ai due opposti del tavolo.



La padrona di casa dovrebbe inoltre sedere al capo del tavolo che le consente di vedere chi entra nella stanza. E se il padrone di casa è uno solo? Beh, allora l'altro capo del tavolo dovrebbe essere lasciato vuoto. Secondo lo stile francese, invece, i padroni di casa dovrebbero sedersi uno accanto all'altro al centro del lato lungo del tavolo.

Sulla destra della padrona di casa dovrebbe trovar posto l'uomo più importante della serata, o il più anziano, e la stessa cosa dovrebbe avvenire per il padrone di casa, alla cui destra dovrebbe sedere la donna più importante. Gli altri invitati andrebbero alternati, uomo/donna, cercando di mettere uno di fronte all'altro gli appartenenti ad una coppia.

Nel caso in cui siano presenti i suoceri, la regola vuole che la padrona di casa abbia sulla destra il suocero e alla sinistra il padre. Il padrone di casa dovrebbe avere invece sulla destra la suocera e sulla sinistra la madre.

Se al tavolo si è in due coppie, le due donne dovrebbero sedere una di fronte all'altra. La padrona di casa dovrebbe avere sulla destra l'invitato e sulla sinistra il compagno. Se la tavola è rettangolare e si siede in due per lato, la padrona di casa dovrebbe stare dallo stesso lato dell'invitato, che starà alla sua destra. Dal lato opposto il padrone di casa e l'altra ospite.

Se l'invitato è uno solo, se è donna dovrebbe sedere alla destra del padrone di casa, se è uomo alla destra della padrona.

Certo con queste regole non è sempre facile combinare la tavola, e, se ben si adattano ad eventi formali, spesso in famiglia o con gli amici sono poco pratiche. Qualche esempio?

In famiglia

La praticità insegna che è più comodo, per i padroni di casa, stare in una posizione del tavolo vicina alla cucina, che possa consentire loro di fare avanti e indietro comodamente ed alzarsi senza disturbare gli invitati. Se ci sono dei bambini piccoli è meglio poi che stiano vicino ai genitori: potrebbero avere bisogno del loro aiuto. Se abbiamo un tavolo molto grande e si è in pochi è più intimo stare tutti raccolti, piuttosto che rigorosamente disposti secondo quanto vuole il galateo. Si parla meglio, i toni della conversazione si fanno più pacati, l'atmosfera è più gioiosa.

Con gli amici

Anche nelle tavole con gli amici spesso è bene ammettere delle deroghe al galateo. È importante infatti far sedere vicino persone che abbiano argomenti in comune su cui parlare, evitando così imbarazzanti silenzi. Le persone più esuberanti andrebbero messe alle estremità del tavolo: troveranno comunque il modo di chiacchierare e di animare la serata. Attenzione se ci sono persone che non parlano bene l'italiano, mettere loro vicino qualcuno che possa capirli o aiutarli. Attenzione invece ai colleghi. Se li mettete vicini potrebbero passare la serata a parlare di lavoro!

E le coppie? Sempre valida la regola secondo cui uomo e donna vanno messi di fronte. Personalmente adoro la tavola con gli uomini da un lato e le donne dall'altro: crea belle complicità ed allegria, ma è un'opinione personale.

La disposizione migliore? Quella dettata dal proprio intuito, dall'affinità che si ha con i propri ospiti e che cerca di mettere a proprio agio tutti i partecipanti.

Come ci si comporta a tavola

Il comportamento a tavola è un argomento di cui si parla molto. Chi non ha mai sentito, per un motivo o per l'altro, la parola "galateo"? Non voglio quindi ribadire i soliti concetti già noti, ma riprendere soltanto qualche linea essenziale, che secondo la mia opinione ben si adatta anche ai nostri tempi "moderni".

La rigidità

L'educazione a tavola è sempre una buona norma, ma il livello di rigidità può variare in funzione dei commensali. Una cena in famiglia può essere meno rigorosa di un evento fra amici o fra colleghi, anche se occorre sempre tener presente che, se sono presenti dei bambini, il nostro comportamento influenzerà inevitabilmente il loro. Attenzione agli amici, anche se in apparenza con loro si pensa di potersi lasciare andare con un atteggiamento meno formale, solitamente sono i maggiori critici. Il senso del rispetto di alcune norme basilari non vuol essere tanto per avere un atteggiamento chic. A volte non ci si rende conto che con alcuni comportamenti possiamo dar fastidio a chi ci sta di fronte. Ecco allora che comportarsi bene a tavola è sinonimo di rispettare gli altri. Mangiare è infatti un atto molto intimo.

La postura

A tavola l'atteggiamento del corpo è molto importante, più di quello che non si pensi. L'atteggiamento migliore è quello di sedere composti sulla sedia, dritti con la schiena, con un atteggiamento naturale. Questo non solo aiuta a mangiare in modo corretto, ma dà impressione di rispetto per quello che stiamo mangiando.

E i gomiti?

La regola secondo la quale non si possono appoggiare sul tavolo deriva da una norma igienica secondo la quale solo le mani, ben lavate, hanno accesso alla tavola.

Tovagliolo e posate

Il **tovagliolo** va posato sulle gambe. Non è molto educato metterselo a bavaglino, così come si dovrebbe aspettare che sia la padrona di casa a dispiegarlo per prima. Alla fine del pasto va posto sulla destra del piatto.



Il coltello

si usa con la mano destra, non per infilzare il cibo o per portarlo alla bocca, ma solo per tagliare. E' bene non sventolarlo mentre si mangia.

La forchetta

va tenuta nella mano destra, nella sinistra se si usa anche il coltello. Viene usata per infilzare il cibo o raccoglierlo. Può essere usata anche di taglio per spezzare il cibo. Forchetta e coltello a fine portata devono essere riposti nel piatto, paralleli fra loro, con i manici sull'esterno destro del piatto. Se occorre invece deporli temporaneamente mettere il coltello sulla destra e la forchetta sulla sinistra con le punte rivolte verso il centro del piatto.

Il cucchiaio

si usa nella mano destra, non va riempito eccessivamente, per evitare la fuoriuscita del contenuto, ed accostato alle labbra di lato.

Al termine dell'utilizzo va lasciato nel piatto con il manico rivolto verso la destra.

Come si servono le persone a tavola

La regola vuole che le portate a tavola si servano a partire dalla donna più anziana alla più giovane, per poi proseguire con gli uomini nello stesso ordine. A parità di età, o se l'età non la si conosce, servire in ordine di importanza. In tal caso la padrona di casa sarà l'ultima ad essere servita fra le donne ed il padrone di casa l'ultimo degli uomini.

Come si mangia

Non parlare a bocca piena. Regola basilare, spesso non rispettata, ancor oggi però molto attuale. Molte persone tra l'altro lo trovano estremamente fastidioso! Allo stesso modo è bene non far troppi rumori quando si mangia, comportamento considerato scorretto nella nostra cultura. Se dobbiamo raccogliere le ultime cucchiaiate di brodo si può inclinare il piatto, meglio se verso il centro della tavola piuttosto che verso se stessi. Se il cibo è da tagliare non farlo tutto in una volta, ma man mano che si mangia. E la scarpetta? Secondo le norme più rigide non si dovrebbe fare. I meno formali ammettano che si possa infilzare un pezzetto di pane con la forchetta ed usare quella. Molto dipende dalla confidenza che si ha con i padroni di casa. Un tempo si riteneva che fosse inadatta perché era simbolo di abbondanza lasciare sempre qualcosa nel piatto per non farsi vedere eccessivamente affamati, il che significava vivere di stenti.

Come ci si comporta a tavola

Se si devono scartare noccioli o semi, raccoglierli nella mano e metterli in un lato del piatto. Prelevare poco cibo alla volta dal piatto di portata, per lasciarne una giusta quantità anche agli altri. In caso se ne potrà prendere ancora successivamente. E se poi la pietanza non piace almeno non se ne lascerà una grossa quantità nel piatto. Lasciare del cibo è infatti segno di poco apprezzamento nei confronti della padrona di casa, ma non solo: è peccato doverlo poi buttare non potendo essere riutilizzato.



Come mangiare alcuni cibi

Alcuni consigli da utilizzare a tavola, soprattutto nelle situazioni più rigorose, quando non sappiamo come comportarci:

Spaghetti

Non devono essere tagliati, ma avvolti attorno alla forchetta e mangiati subito. Non aiutarsi con il cucchiaio per raccogliarli.

Asparagi

Con le apposite pinze o in mancanza di queste con forchetta e coltello.

Lumache

Con la pinza nella mano sinistra tenere la lumaca e con la destra estrarne il contenuto aiutandosi con l'apposita forchettina.

Ostriche

Si aprono con l'apposito coltellino che serve anche per staccarle dal guscio.

Formaggio

Si usa solo il coltello che serve a farne dei piccoli pezzi.

Pesce

Si pulisce togliendo per primo la testa e la coda, si toglie poi il primo filetto, si adagia e si mangia. Con la forchetta si solleva la lisca e si appoggia su un lato del piatto aiutandosi con il coltello e si estraggono gli altri filetti.

Pane

Si spezza con le mani trattandosi di panini, mentre per pani interi si porta in tavola già tagliato. I pezzi staccati vanno mangiati subito e in un solo boccone.

Insalata

Si usa solo la forchetta. Per spezzare le foglie troppo grandi aiutarsi con il pane, ma evitate il coltello.

Pollo

Non si mangia con le mani. Le ossa si portano alla bocca solo nell'intimità e con una mano; adoperare forchetta e coltello.

Pizza

Si mangia usando le mani se si tratta di pizza a trancio, altrimenti usare forchetta e coltello.

Olive

Si mangiano tutti intorno finché non rimane l'osso utilizzando le mani o uno stuzzicadenti.

Carciofi

Vengono puliti con le mani. Arrivati al cuore, usare forchetta e coltello.

Miele

Immergere il cucchiaino nel miele e farlo roteare per non far cadere le gocce. Per spalmarlo, disporlo prima sul proprio piatto e prenderlo con il coltello.

Ciliege

Vanno mangiate intere e il nocciolo va messo sul piatto con la mano destra a pugno chiuso.

Mele e pere

Dividerle in 4 parti e poi infilzare ogni quarto con la forchetta e sbuciarlo con il coltello.

Banane

Sbucciare con forchetta e coltello e mangiare con la forchetta.

Pompelmi

Si servono divisi a metà in coppe e si mangiano con il cucchiaino.

Uva

Si mangia un chicco uno alla volta. Appoggiare i semi nella mano destra e riporli sul piatto.

Arancia

Tagliare le due estremità, incidere la buccia a spicchi verticali e staccarla dalla polpa. Separate poi gli spicchi e mangiarli uno alla volta.

Mandarino

Sbuciarlo con il coltello tenendolo tra le dita. Gli spicchi vanno staccati uno alla volta e mangiati subito.

Caffè

Si serve su un vassoio dove disporre anche i cucchiaini, la zuccheriera e i tovagliolini. Il caffè viene servito direttamente nella tazzina in mano all'ospite. Si beve portando la tazza alla bocca con la mano destra, mentre con la sinistra si regge il piattino. Il cucchiaino da caffè, dopo averlo usato, non riutilizzarlo per prendere altro zucchero.

Accogliere gli ospiti con calore ed eleganza è una delle prime regole per un pranzo o una cena ben riusciti. Ma quali sono i compiti principali dei padroni di casa.

Accogliere gli ospiti... e farlo con un sorriso!

Aprire la porta agli invitati, accoglierli nella propria casa, aiutarli a togliersi le giacche e sistemarle in modo che non si stropicciano e che siano accessibili in caso di necessità. Se hanno portato un presente accoglierlo con gratitudine.

Una parola per tutti

Durante la cena, sia essa seduta o a buffet, ma anche dopo, avere un momento ed una parola per tutti.

I piccoli incidenti

Riuscire a sdrammatizzare i piccoli incidenti, accoglierli con un sorriso e prontezza. Se accade qualcosa di sconveniente il primo pensiero dell'ospite sarà infatti per i padroni di casa, nel timore di averli offesi o di aver fatto fare loro brutta figura. Sdrammatizzare significa far capire che non si è dato peso all'incidente e che tutto può procedere come prima.

La conversazione

Se la conversazione si spegne, trovare un nuovo argomento che possa coinvolgere gli invitati. Deviare la conversazione se tratta un argomento che sappiamo essere spinoso per uno degli invitati o che danno imbarazzo agli ospiti. Interrompere con tatto le discussioni molto accese, invitare gentilmente un invitato ad abbassare il tono di voce.

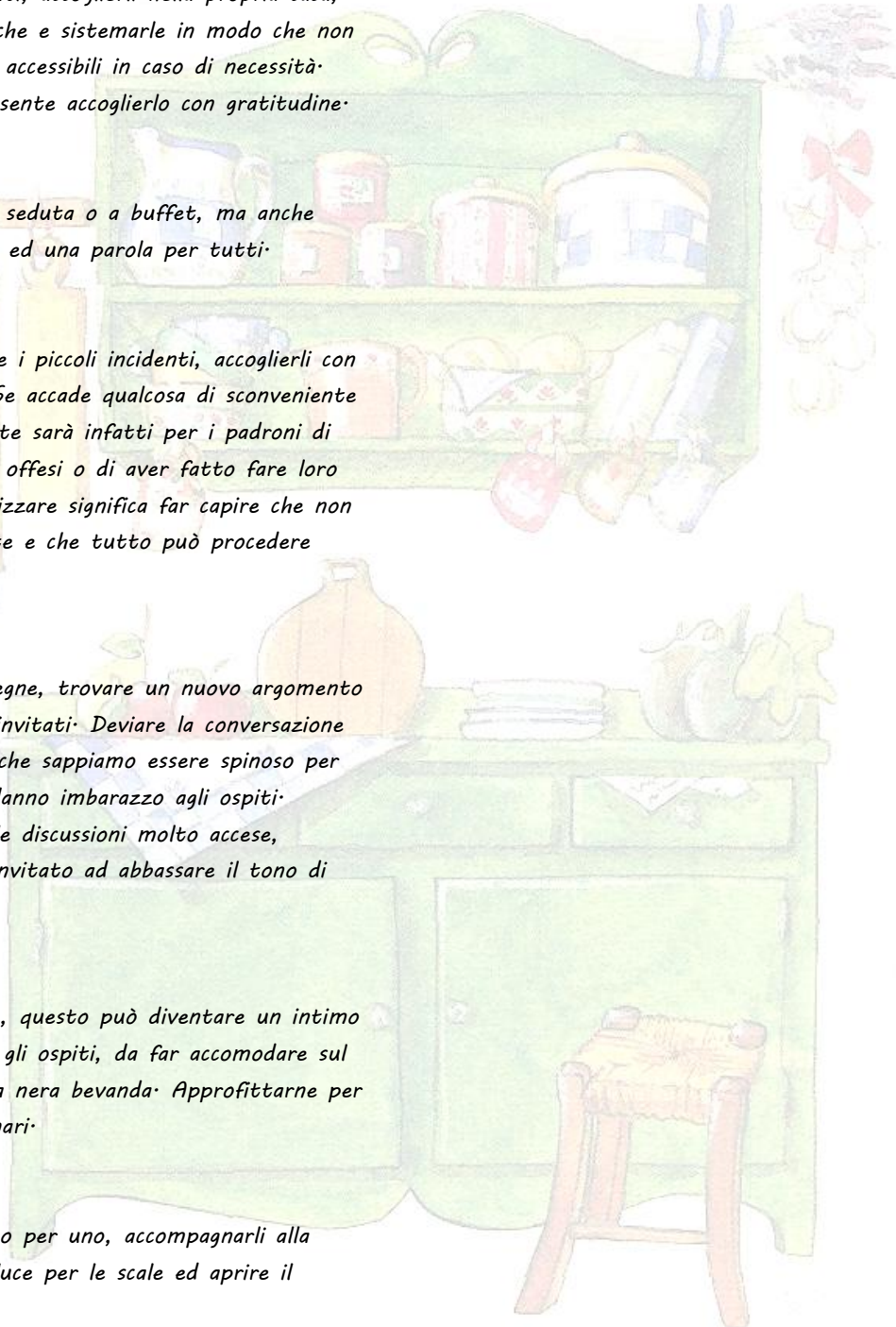
Il caffè

Se qualcuno vuole il caffè, questo può diventare un intimo momento da passare con gli ospiti, da far accomodare sul divano, per servire loro la nera bevanda. Approfittarne per offrire anche liquori o amari.

La serata si conclude

Ringraziare gli invitati uno per uno, accompagnarli alla porta, accendere loro la luce per le scale ed aprire il portone.

Chiudere i saluti augurando la buonanotte.



Per un pranzo o una cena informali è sufficiente invitare gli ospiti una settimana prima, per telefono o a voce. Se invece l'occasione è più importante è bene invitare le persone almeno 15 giorni prima. Un invito scritto è molto più formale e va riservato alle occasioni particolari.

Nel caso l'invito deve contenere:

- mittente
- data e ora
- breve descrizione dell'evento (pranzo o cena seduti, a buffet, ecc.)
- un numero di telefono da chiamare per la conferma

Se l'invito è scritto a mano risulterà più curato e personale. L'invito stampato è da riservarsi ad occasioni più particolari, come matrimonio, battesimo, eccetera.

Se l'invito lo riceviamo

Quando si riceve un invito è buona norma rispondere al più presto. Non è buona educazione chiedere informazioni sul pranzo o sulla cena, è bene invece chiedere conferma dell'orario per non correre il rischio di arrivare in ritardo.

Se occorre disdire la propria partecipazione, chiamare tempestivamente per avvisare chi ha fatto l'invito. Se l'occasione era importante può essere indicato mandare un mazzo di fiori con un bigliettino di scuse.

Cosa portare?

A meno che non si conoscano bene i padroni di casa, nel qual caso ci si può mettere d'accordo su cosa può servire, è bene non portare dolci o pasticcini. Chi ha organizzato la cena avrà pensato a tutto il pasto, l'arrivo di altri dolci potrebbe non sposarsi bene con quello che la padrona di casa ha pensato di servire. Può capitare, inoltre, di trovarsi inondati di dolci.

Punto essenziale, da tenere sempre in considerazione, è comunque che il regalo che si porta dovrebbe essere ad esclusivo appannaggio dei padroni di casa e non anche nostro o degli altri ospiti!

La bottiglia di vino, di spumante o di liquore è già meglio, purché non ci si aspetti che venga aperta durante la cena. Buona norma accompagnarla quindi con una frase del tipo "per gustarvela con calma...". Analogamente si può ammettere una deroga anche per portare un dolce tipico, che può essere conservato per essere mangiato il giorno dopo. Idem per i cioccolatini.

Il dono ideale, secondo il galateo sarebbe un bel mazzo di fiori da far recapitare con anticipo. Questo sia per dare modo ai padroni di casa di disporli senza che questi rubino tempo agli altri invitati o alla preparazione della cena, ma anche per non mortificare chi non ha pensato a portare qualcosa.

Un'alternativa ai fiori può essere anche una pianta. Attenzione però, solo se sappiamo che i padroni di casa ne sono amanti, altrimenti daremo loro un impegno non desiderato.

Ma quali fiori?

Il tipo di fiori da portare dipende molto dalla relazione che ci lega a chi ci ha invitato.



Le rose o le orchidee vanno riservare ad un legame affettivo molto profondo. Per occasioni più formali scegliere un fiore elegante, come il Lillium o la calla. Molto belli e scenografici i

girasoli, scelta originale ed inconsueta.

Un bouquet corto di fiori misti si adatta a tutte le occasioni meno formali e, se ben confezionato, vi farà fare un figurone. Bellissimi con le roselline, piccole e delicate, bianche, gialle o rosa.

In alternativa alla cena seduti, vuoi perché si è in tanti, vuoi perché si vuol dare un tono meno formale all'evento, ecco che il buffet è un'ottima soluzione e, se organizzato bene, può creare piacevoli atmosfere e simpatici momenti da passare con gli ospiti.

Il concetto è quello di imbandire una tavola da cui tutti si serviranno secondo i loro gusti e le loro inclinazioni. La possibilità di preparare diversi piatti consente inoltre di accontentare un po' tutti, anche quelli di cui non si conoscono i gusti.

Il tavolo

Il tavolo imbandito deve essere in un luogo molto accessibile della cucina o della sala, con ampio spazio almeno da un lato (quello più lungo) per consentire agli ospiti di prendere il cibo. Deve contenere tutto quello che normalmente serve a tavola:

piatti, bicchieri e posate in soprannumero rispetto gli invitati (utilissimi i segnaposto da bicchiere per non doverne sporcare in eccesso e per non obbligare l'ospite a tener sempre di vista il proprio);

ciotoline per gli scarti (noccioli, stecchini, eccetera);

tovaglioli;

i piatti da portata con le loro posate;

ciotoline di pane già tagliato, cubetti di focaccia o grissini (se servono in abbinamento ad alcune preparazioni);

acqua, vino, birra o le bibite che avete scelto.

Unica cosa che dovrà mancare sul tavolo del buffet saranno i coltelli. Non è infatti pensabile che le persone si mettano a tagliare il cibo in piedi o seduti su un sofà. Da qui l'unico limite imprescindibile del buffet: tutto deve essere a piccoli pezzi.

Non si deve tagliare nulla

Tutte le preparazioni del buffet devono essere prelevabili unicamente con una posata, uno stecchino o (perché no) con le mani. Da qui la necessità di tagliare prima torte salate, focacce, pizze e tutte le preparazioni che non sono naturalmente in piccoli pezzi.

Non solo pizzette

Il commento che più spesso mi sento fare quando parlo di buffet è sempre uno: il buffet è adatto solo a pizzette e tramezzini. Certamente è un'ottima alternativa, ma cosa ci vieta di servire una vera e propria cena? Chi ha detto che ad un buffet non si possono servire, ad esempio, dei buoni involtini? E' sufficiente affettarli in piccoli pezzi, disporli in un piatto e magari passarli per qualche istante al forno prima di servirli, appena irrorati del proprio liquido di cottura. E la pasta? Nulla di più semplice! Mettere una bella pirofila in mezzo al tavolo del buffet da cui ogni invitato si servirà direttamente nel proprio piatto.

Sedie e ospiti

Nelle prossimità del tavolo da buffet, così come in tutte le parti della casa che si dedicheranno alla cena, prevedere posti a sedere. Oltre alle sedie è possibile sfruttare divani, poltrone o sofà, ma anche tavolini (purché siano abbastanza robusti). Per mettere più a loro agio gli ospiti, se i divani sono delicati, coprirli con plaid o foulard arredo. Sul tavolino mettere dei cuscini, che invogliano a sedersi.

Se l'area dedicata al buffet è molto ampia, prevedere ulteriori spazi, oltre al tavolo principale, dove disporre tovaglioli, ciotoline per gli scarti (semi e noccioli, stecchini) e qualcosa da bere. Gli invitati apprezzeranno e si minimizzerà l'effetto folla.

Durante la cena a buffet sarà naturale che si formino dei gruppetti di invitati, che parleranno fra loro intanto che mangiano e che occuperanno zone diverse della casa. Girare fra i vari gruppi, favorire l'inserimento dei più timidi (soprattutto se conoscono poche persone) e tenere controllato che non manchi nulla.

Dalla cena si scivola dolcemente nel dopocena, in cui far apparire sul tavolo caffè, liquori e dolcetti. Anche questi sarebbe bene venissero disposti in più punti della casa, per evitare di rompere la conversazione ed i gruppetti che si sono creati. Unica eccezione: la torta di compleanno. Ma in questo caso gli ospiti saranno ben lieti di prestare tutta la loro attenzione al festeggiato.

Come comporre il menù

Dopo aver trattato, un po' tutti gli argomenti inerenti la preparazione di una bella tavola, aver dato alcune regole comportamentali, vorrei affrontare l'argomento menù. Spesso, infatti, ci servono delle indicazioni su cosa preparare e come abbinare le pietanze tra loro. Ecco alcune linee guida, che forniscono qualche suggerimento lasciando però ampi margini all'individuale attitudine per certe preparazioni piuttosto che altre e alla propria fantasia.

La cena seduti

La cena a sedere è sempre più impegnativa di un buffet ed io consiglio solitamente di riservarla ad un numero



contenuto di persone, che va proporzionato secondo gli utensili che si dispongono in cucina (dimensione delle pentole, numero di piatti, bicchieri e posate) ed alle dimensioni del tavolo nella cucina o nella sala da pranzo. Se 8 persone possono essere molte per taluni, altri si possono spingere agevolmente anche su 12-14.

L'importante è non strafare, calibrare bene le proprie capacità e buttarsi. Se si è insicuri, è bene puntare invece sul buffet, di cui parleremo più avanti.

Il menù della cena a sedere può comprendere qualsiasi portata. Importanti però alcuni piccoli accorgimenti:

Attenzione all'occupazione fornello forno: se si sceglie di preparare un primo al forno, sarebbe meglio scegliere un secondo piatto da preparare sul fornello, a meno che non lo si possa preparare con molto anticipo e mangiare freddo o solo brevemente riscaldato. Il rischio è che la cena possa non riuscire bene se non si dosano correttamente i tempi di preparazione o se un inconveniente ci costringe ad utilizzare il forno oltre il tempo che ci eravamo prefissati. Quando prepariamo da mangiare per più persone, infatti, le proporzioni sono sempre da rivedere, così come i tempi di cottura. Analogamente, se si sceglie di preparare il secondo al forno, scegliere un primo piatto da preparare sul fornello.

Il primo piatto, nelle cene numerose, è sempre difficoltoso se non si dispone di pentole e padelle piuttosto grandi. Ricordiamoci infatti che la pasta deve cuocere in molta acqua e che va quasi sempre saltata in padella per un buon risultato. Un compromesso può essere un risotto o una pasta da condire in un'ampia ciotola, come ad esempio al pesto.

Non passate tutta la cena in cucina:

cercare di passare il minor tempo possibile in cucina durante la cena, vi godrete di più la serata e gli ospiti si sentiranno più a loro agio.

Per questo cercare di anticipare qualche preparazione.

Come abbinare i cibi

Qui subentra molta discrezionalità e gusto personale. Io amo preparare pranzi o cene abbastanza bilanciati, che si aprono con un antipasto non troppo impegnativo da mangiare in piedi assieme ad un aperitivo, un primo piatto solitamente elaborato, un secondo ed un contorno abbinati. Non amo mescolare carne e pesce e questo devo dire ha sempre trovato molto consenso nei miei ospiti. Cerco di non eccedere con le uova (meglio non abbinare una carbonara ad una frittata) e con la carne (se la pasta è alla salsiccia, di secondo magari opto per una torta di patate).

Diverso discorso per le verdure, che si possono sempre abbinare a volontà.

Attenzione anche a non ripetere ingredienti dal sapore troppo intenso o particolare nelle varie pietanze: se facciamo un risotto al gorgonzola ed un filetto al gorgonzola... beh, può risultare pesante... e se a qualcuno non piace? Finirà per mangiare poco o niente. Questa regola è bene rispettarla sempre, a meno che non si conoscano perfettamente i gusti dei nostri ospiti, in particolar modo con alcuni ingredienti.

Oltre al gorgonzola, esempio tipico per il suo particolare aroma, attenzione anche a funghi, carciofi, peperoni, preparazioni piccanti.

E per chiudere la cena? Frutta e un bel dolce. Molto carina l'idea di far passare in tavola anche un vassoio con caramelle, cioccolatini, piccoli dolcetti. Se a qualcuno non dovesse piacere il dessert, o fosse a regime alimentare un po' controllato, può gentilmente ripiegare su questi.

Il buffet

Molto più semplice il buffet, oltre che per l'organizzazione, anche per la varietà di piatti che si possono fare: molte cose si prestano, infatti, ad essere preparate in anticipo. Anche in questo caso, come per la cena seduti, è bene preparare più cose differenti, soprattutto se ci sono ospiti di cui non si conoscono appieno i gusti.



Ricordarsi infine la regola base del buffet: tutte le preparazioni devono essere prelevabili unicamente con una posata, uno stecchino o (perché no) con le mani. Da qui la necessità di tagliare prima torte salate, focacce, pizze e tutte le preparazioni che non sono naturalmente in piccoli pezzi. Per quanto riguarda gli abbinamenti, il buffet lascia molta libertà, ma solitamente io adotto due linee:

Come a tavola:

preparo una capace ruola di pasta al forno, da sfornare poco dopo l'arrivo di tutti gli invitati. L'accompagno quindi con due secondi piatti quali spezzatino, polpettine, gateau o torte salate. Ottimi anche piatti di contorni di verdure. Tutto può essere mangiato in piedi, senza il coltello e la gran parte delle preparazioni può essere cucinata con molto anticipo, anche il giorno prima. Solitamente la pasta riscuote sempre un ottimo successo e non è inusuale che le persone ne prendano anche 2 o 3 volte. Inoltre riempio molto consentendo anche di ridurre un po' il budget di spesa.

Pizze, tramezzini & co:

le preparazioni sono esclusivamente pizze o pizzette, focacce farcite, tramezzini, piadine. Ottimi anche antipasti quali Involtini di bresaola e rucola, Involtini di golfetta e simili. Il risultato è più informale ed anche la pizza riempie molto e consente di contenere il budget di spesa. Anche in questo caso, come per la cena seduti, concludere con frutta e dolce... e tanta allegria!

