

Per tutte le portate vanno utilizzati piatti di servizio.

Si porge il vassoio di portata da sinistra, tenendolo leggermente sollevato.

I piatti si tolgono da destra (un ospite alla volta), e si sostituiscono da sinistra con piatti nuovi e posate adatte.

Le posate sporche si ritirano sul piatto sporco, mentre quelle pulite devono essere portate sino al tavolo su un piatto e poi posate sul tavolo: coltello e cucchiaio da minestra sulla destra e forchetta sulla sinistra.

Si comincia dalla signora più importante, e si serve per ultima la padrona di casa.

Si prosegue con il signore più importante, e si serve per ultimo il padrone di casa.

Tra amici è pratico far passare la pietanza da uno all'altro, senza troppe formalità.

Il cibo deve essere suddiviso in piccole porzioni, se possibile, in modo che l'ospite si possa servire facilmente.

Si possono servire due volte gli antipasti, i secondi, molti primi, ma mai il consommé, la minestra, il formaggio e la frutta.

L'acqua va servita all'inizio, anche prima che gli ospiti si siedano, riempiendo i bicchieri non oltre la metà.

Il vino invece va servito di volta in volta (meglio se direttamente dal padrone di casa) e il bicchiere non va mai riempito oltre la metà.

Se cambiate vino, occorre cambiare bicchiere.

Il vino rosso va aperto in anticipo e versato in una caraffa.

Vino e acqua si servono da destra.

I vini vanno serviti in quest'ordine: bianchi leggeri, rossi leggeri, rossi pesanti.

Il caffè e i liquori si servono di solito non a tavola, ma in salotto.

I vini da dessert si servono a tavola.

Il pane è più indicato di piccolo formato, per non doverlo tagliare prima di servirlo. Si prende dal cestino con l'apposita pinza appoggiandolo sul piattino da pane (in alto a sinistra rispetto al piatto); in mancanza dei piattini si mette sulla tovaglia.

Se alternate antipasti freddi e caldi, questi ultimi vanno serviti per primi.

Brodo, zuppe o creme si servono già versati nelle apposite tazze o nel piatto fondo e non si offrono mai una seconda volta.

La pasta asciutta si serve su grandi piatti di portata e può essere servita una seconda volta.

Il pesce va presentato intero, pulito e diviso solo dopo.

Arrosti e brasati vanno offerti già tagliati o divisi in pezzi.

L'insalata deve essere servita in un piatto messo a sinistra

del commensale prima della pietanza che accompagna e, quando arriva sul tavolo, deve essere condita.

• L'insalata va condita in un recipiente non metallico: l'aceto e il limone, infatti, a contatto con il metallo possono dare al cibo un cattivo sapore.

• I contorni caldi vanno sistemati a decorazione del secondo.

• Gli sformati di verdure vanno serviti a parte.

• Se offrite due secondi (pesce e carne), intervallateli con un sorbetto al limone in coppette.

• I formaggi (almeno 4 tipi) vanno tolti dal frigo un'ora prima, liberati dagli involucri e disposti sull'apposito piatto o su un tagliere.

• Prima del dolce, il pane avanzato va tolto e le briciole spazzate via con la speciale spazzola o con una paletta d'argento.

• Dolci e gelati vanno serviti subito dopo il formaggio e prima della frutta.

• Le torte vanno presentate intere, poi tagliate a piccole fette. La piccola pasticceria si porge su un vassoio al momento in cui si servono vini da dessert, caffè e liquori.

CONSIGLI UTILI

Evitate cibi troppo robusti o speziati.

Non servite due salse nello stesso pasto a meno che non abbiano sapore e colore molto diversi.

Se il piatto principale è particolarmente sostanzioso, è consigliabile preparare un dolce leggero.

Evitate di servire porzioni già pronte.

La tavola di tutti i giorni

Il pranzo di tutti i giorni, ovviamente, non deve sottostare a nessuna regola che non sia dettata dalla propria comodità e dal tempo che ciascuno ha a disposizione per mangiare.

C'è chi ama cucinare piatti sfiziosi anche solo per se stesso e chi invece preferisce aprire una scatoletta o comprare cibi direttamente in rosticceria. Tutti però potranno convenire sul fatto che una tavola colorata e ben apparecchiata metta allegria e, perché no, appetito!

I piatti - La tavola base prevede un piatto piano per ogni commensale, poggiato sopra una tovaglia o una tovaglietta all'americana. Sul piatto piano verrà messa la fondina nel caso in cui fosse previsto dal menù anche un primo.

Le posate - A destra del piatto si metterà il coltello sempre con la lama rivolta verso l'interno, e il cucchiaio se serve.

A sinistra si pone la forchetta con il tovagliolo piegato. Le posate per la frutta si metteranno orizzontalmente sopra il piatto, il coltello con il manico a destra e la forchetta con il manico a sinistra. Se si serve un dessert al cucchiaio, questo andrà posto sopra le posate da frutta con il manico rivolto a destra.

I bicchieri - I bicchieri, uno per l'acqua ed uno per il vino, si metteranno in alto a destra, quello del vino sarà più esterno.

