

COME APPARECCHIARE LA TAVOLA

I pranzi e le cene importanti richiedono:

il sottopiatto (per tutta la durata del pranzo non verra' mai tolto), il piatto piano, la fondina;

a destra dei piatti:

il coltello (con la lama rivolta verso l'interno) e il cucchiaino;

a sinistra dei piatti:

una o due forchette (secondo il menu') e il tovagliolo piegato in modo semplice, a rettangolo o a triangolo;

in alto, sopra il piatto:

le posate da dessert (manico della forchettina a sinistra, il coltellino o il cucchiaino con l'impugnatura a destra);

sopra le posate di destra:

i bicchieri fino ad un massimo di quattro, con questo ordine partendo da sinistra:

per l'acqua (grande), per il vino rosso (medio), per il vino bianco;

sopra, l'eventuale bicchiere per il dessert o lo spumante;

sopra le posate di sinistra:

il piattino per il pane;

eventuali segnaposti, dietro le posate da dessert.

Il sale e il pepe negli appositi contenitori o in ciotoline provviste di adeguato cucchiaino;

Le coppe lavadita, si portano in tavola sul piattino da frutta coperto da un centrino o da un tovagliolino, servono per lavare la punta delle dita, asciugate poi con il tovagliolo.

PADRONI DI CASA

La padrona di casa deve:

accogliere con il sorriso ogni invitato, gli invitati devono ricevere conferma che la loro visita sia la piu' desiderata; avere anche un pur breve colloquio con tutti gli ospiti;

mantenere il sangue freddo e il sorriso, minimizzando ogni "incidente" o "disguido" che dovesse accadere rianimare conversazioni languenti o tristi e allontanarle da argomenti spinosi o imbarazzanti per altri ospiti interrompere le discussioni troppo accese, con tatto, cambiando argomento

fare attenzione che ognuno abbia il bicchiere pieno e i fumatori, se non disturbano i commensali,

i portacenere a portata di sigaretta

non costringere gli invitati a bere.

Il padrone di casa, oltre ad aiutare la consorte nell'assistere gli ospiti, si occupa:

della scelta e del servizio dell'aperitivo, dei vini, dei liquori

del servizio dei formaggi e del vino che li accompagna

PRESENTAZIONI

La presentazione deve essere fatta possibilmente da una terza persona che si preoccupa di far conoscere le parti.

La persona di minor riguardo viene presentata a quella di maggiore importanza:

l'uomo alla donna, la persona con la quale si ha maggiore familiarita' a quella che si conosce meno

la persona di maggior prestigio a quella di grado superiore

la giovane alla signora, il giovane alla giovane ecc. ecc.

La signora risponde con un sorriso, mentre l'uomo si dichiara "molto lieto".

Il coniuge viene presentato nel modo piu' semplice: mia moglie, mio marito, evitando di usare formule ridicole quali: la mia signora; il dottore X, mio marito; la mia meta', la mia padrona ecc. ecc.

La persona presentata non deve porgere la mano per prima, ma aspetta "l'accettazione".

Guardare negli occhi la persona presentata mentre si porge la mano.

L'uomo se seduto, alla presentazione si alza.

Non le signore, a meno che la presentazione sia di una persona anziana.

POSTI A TAVOLA

L'assegnazione dei posti:

ad un pranzo l'assegnazione dei posti puo' indicarsi con cartellini che riportano i nomi dei commensali (se si e' in piu' di otto).

Solo nei pranzi formali si indicano i titoli delle persone.

I padroni di casa siedono a capotavola e di fronte, quando il numero degli ospiti consente di trovare posto ad un'unica tavola.

Alla loro destra l'ospite piu' importante e di maggior riguardo, non dimenticando l'alternanza uomo-donna tra tutti i commensali.

Il padrone di casa avra' alla destra la signora piu' importante e alla sinistra un'altra signora;

la padrona di casa: alla destra l'uomo piu' importante, alla sinistra un altro ospite.

Inoltre "lei" siede dirimpetto alla porta d'ingresso della sala.

Se questa disposizione non fosse possibile (ad esempio nel caso di un tavolo rettangolare con otto persone) la padrona di casa siede a capotavola, avendo di fronte l'invitato piu' importante.

Regola primaria da seguire e' l'alternanza uomo-donna.

Nei pranzi di famiglia, presenti i quattro suoceri, il padrone di casa ha alla destra la suocera, alla sinistra la madre. La

padrona di casa: alla destra il suocero, alla sinistra il padre.

Una coppia invita un'altra coppia: le due signore, una di fronte all'altra.

La padrona di casa avra' alla sua destra l'invitato, alla sinistra il marito.

Se la tavola e' rettangolare: la padrona di casa e l'invitato siedono dallo stesso lato (lui alla destra di lei), il padrone e l'invitata sull'altro lato (lei alla destra di lui).

Una coppia invita una persona sola: se donna siede alla destra del padrone di casa; se uomo, alla destra della padrona.

Le signore divise dai rispettivi mariti.

Eguale divisi i grandi amici e i colleghi di lavoro.

Gli stranieri trovano posto a fianco di persone che parlano la loro lingua, facilitando in questo modo il loro inserimento nella conversazione.

Persone con interessi comuni vanno disposte in prossimita', favorendo in questo modo la loro conversazione.

Posti d'onore sono quelli alla destra del padrone e della padrona di casa.

APERITIVO:

L'aperitivo va servito in continuazione, senza attendere la presenza di tutti gli ospiti.

Serve per riempire questo spazio.

Lo stimolo dell'aperitivo non viene dalla gradazione alcolica, ma dalle sostanze amare e aromatizzanti.

SERVIRE A TAVOLA

I piatti da portata si ricevono da sinistra, cominciando dalla persona di maggior riguardo.

Si continua servendo tutte le signore fino alla padrona di casa (che si trova al lato opposto del marito).

Quindi, nell'ordine: l'uomo alla destra della padrona di casa, tutti gli uomini, il padrone di casa.

Il vino si serve dopo il primo giro di antipasti, mescendo non oltre la meta' del bicchiere (dipende dal tipo di vino e dalla linea del bicchiere).

Con il cambio del tipo di vino anche il bicchiere va sostituito.

Prima di servire il dessert e' consigliabile togliere i bicchieri superflui.

I piatti si sostituiscono ad ogni cambio di portata, ma solo quando tutti i commensali avranno terminato.

Il piatto da sostituire, e l'eventuale piatto piano su cui questo appoggia, va tolto da destra, lasciando sulla tovaglia il sottopiatto.

Il nuovo piatto, tiepido se la pietanza che segue e' calda, si mette sul sottopiatto da sinistra.

Si servono una sola volta: il brodo in tazza, la minestra, il formaggio, la frutta.

La pietanza va servita due volte: al primo giro i commensali si servono in modo contenuto, proprio per poter accettare il secondo passaggio, evitando in tal modo di lasciare che a tavola ci sia una sola persona a farlo.

Il pane sistemato nell'apposito piattino (in alto, a sinistra) si rimpiazza prontamente prendendolo dal cestino, utilizzando le pinze o, in mancanza, il cucchiaino e la forchetta.

Prima del dessert il piattino del pane va tolto dalla tavola e spazzolate le eventuali briciole.

Caffe', liquori, bibite e dolcetti si servono in salotto.

Il caffe' va portato in salotto e impegno della padrona di casa e' quello di versarlo nelle tazzine, chiedendo ad ogni ospite quanto lo desidera zuccherato.

Il padrone di casa si occupa dell'offerta dei liquori o delle bibite, mentre la padrona di casa serve i cioccolatini o i dolcetti.