

Il cellulare? Solo uno scatto. Le posate? Poche o tante, ma in posizione corretta. Tra aperitivi e cene in piedi, le occasioni sociali si moltiplicano. Torna in auge, perciò, il bon ton: «Tralasciamo spesso la forma in favore della sincerità a tutti i costi. Ma le buone maniere sono importanti»

# Spontaneità addio Ecco le nuove regole del **galateo** a tavola

**L**

a tavola? Semplificata, ma solo nelle occasioni più informali. Altrimenti tirate pure fuori la posateria completa, da posizionare secondo galateo. Il cellulare? Uno scatto al piatto e via, e solo se si è tra amici. E poi, attenzione alle scelte etiche in fatto di cibo: se non conosciamo i gusti di tutti gli ospiti, meglio preparare sempre almeno una portata vegetariana. Terzo millennio. Serve ancora spiegare le regole (minime) delle buone maniere? A più di quattrocento anni dal Galateo di Giovanni Della Casa non le abbiamo ancora imparate? Sembra di no, a guardare gli scaffali delle librerie italiane dove sono appena arrivati due nuovi volumi dedicati a etichetta e bon ton. «Intanto si sta riscoprendo sempre di più il piacere della tavola e le occasioni sociali si sono moltiplicate», racconta Silvia Columbano, autrice di «Galateo & Bon ton moderno ma non troppo. Le buone maniere ieri e oggi» (Franco Cesati Editore). Brunch, incontri di lavoro, ora del tè, aperitivi, cene in piedi. «Insomma, ci si rimette ai fornelli e si invita a casa, non solo per i canonici pranzo e cena». Ecco, dunque, la necessità di studiare una serie di piccole regole valide per i nuovi appuntamenti conviviali. Ma non solo. «Oggi si tende a fare, in tutti i campi, l'elogio della spontaneità. Essere sinceri a tutti i costi, senza filtri, è ormai sempre considerato un fatto positivo. Ma che finisce per penalizzare troppo le forme — è convinta Columbano —, che invece restano importan-

ti. Sono un modo per dimostrare attenzione e rispetto nei confronti degli altri. Sapersi comportare bene in qualunque contesto, senza risultare affettati o iperformali è, soprattutto oggi, fondamentale». Ecco, allora, il nuovo abc della tavola.

## Posate e bicchieri

La vita si complica, meglio allora, dicono gli esperti, semplificare il modo di apparecchiare. Spesso sono sufficienti due bicchieri invece di quattro o una sola forchetta al posto di due. Basta, però, ricordarsi le posizioni precise. E, soprattutto — aveva detto Gualtiero Marchesi in «Il galateo del terzo millennio. Dieci personaggi intervistati propongono cento nuove regole» di Filiberto Passananti e Matteo Minà (Guido Tommasi editore) — conoscere e utilizzare gli strumenti giusti. Ad esempio, la forchetta all'italiana, quella con i rebbi lunghi, per arrotolare gli spaghetti. Per il risotto utilizzare il cucchiaino. Frittate o uova non si tagliano con il coltello. Sì a quello apposito per il burro, da servire su un piattino in alto a sinistra del piatto. E ancora. «L'acqua, a seconda che sia liscia, gasata o leggermente frizzante, ha un suo bicchiere dedicato. A cena i tavoli si vestono da sera, in nero». Il tovagliolo? A sinistra del piatto e poi, quando si è seduti, sul grembo. A metà del pasto le posate si posizionano, se consideriamo il piatto un orologio immaginario, alle ore 20.20. Alla fine, alle 18.30.

## Nuovi appuntamenti

Ma se si prepara la tavola per occasioni più veloci come brunch, aperitivi o cene a buffet? Non sono più necessarie tovaglie di fiandra o porcellane finissime. «Si può puntare su forme o colori — suggerisce Columbano —, magari su piatti spaiati di

servizi antichi. Ottimi i tessuti a tinte naturali o a fiori». Le ricette? «Non si deve badare solo ai nostri gusti, bisogna preparare sempre sia piatti dolci che salati, niente spaghetti lunghissimi ma cibi facili da mangiare anche in piedi, magari con le mani. Lasciate poi sempre dei piani d'appoggio, per sedersi o per abbandonare piatti e bicchieri vuoti». E non eccedere con le decorazioni: è sufficiente un bel centrotavola. Oggi si può augurare buon appetito? «Non si usa. E il motivo è antico: una volta il momento del pasto, soprattutto per gli aristocratici, era occasione conviviale, spesso politica. Nessuno si presentava certo affamato a tavola. Augurare buon appetito era come accusare il commensale di avere fame e, dunque, di essere di umile rango».

**Scelte etiche e zero sprechi**

Un occhio di riguardo poi per i gusti degli invitati, tra cui potrebbero esserci senz'altro vegetariani, celiaci o intolleranti a qualcosa. «Dopo aver fatto un invito, bisognerebbe sempre chiedere agli ospiti dettagli sulle loro preferenze alimentari — raccomanda Silvia Columbano —. Altri-

menti, attrezziamoci preparando sempre un'alternativa, per esempio una pietanza senza carne. Se, invece, siamo noi gli ospiti vegani, cerchiamo di essere flessibili oppure rifiutiamo garbatamente senza esasperare la decisione presa». Non solo. Mentre una volta il cibo era ostentazione di potere, oggi è meglio (come, in fondo, raccomandava già monsignor Della Casa), ritrovare il senso della moderazione. «Qualunque spreco è inelegante, oltre che ingiusto. Cerchiamo di non proporre pietanze gigantesche, non avanzare e non buttare nulla».

**Cellulare**

Infine, questione a lungo già dibattuta, si può, e come, usare il cellulare a tavola? La risposta sarebbe una: no, non si può. «Ma è una regola un tantino rigida ai tempi dei social. Insomma, uno scatto all'impiattamento o un selfie ci è concesso tra amici. In occasioni più formali, però, lasciamo perdere». Rilassiamoci: per tutto il resto c'è l'hashtag #latergram.

**Isabella Fantigrossi**

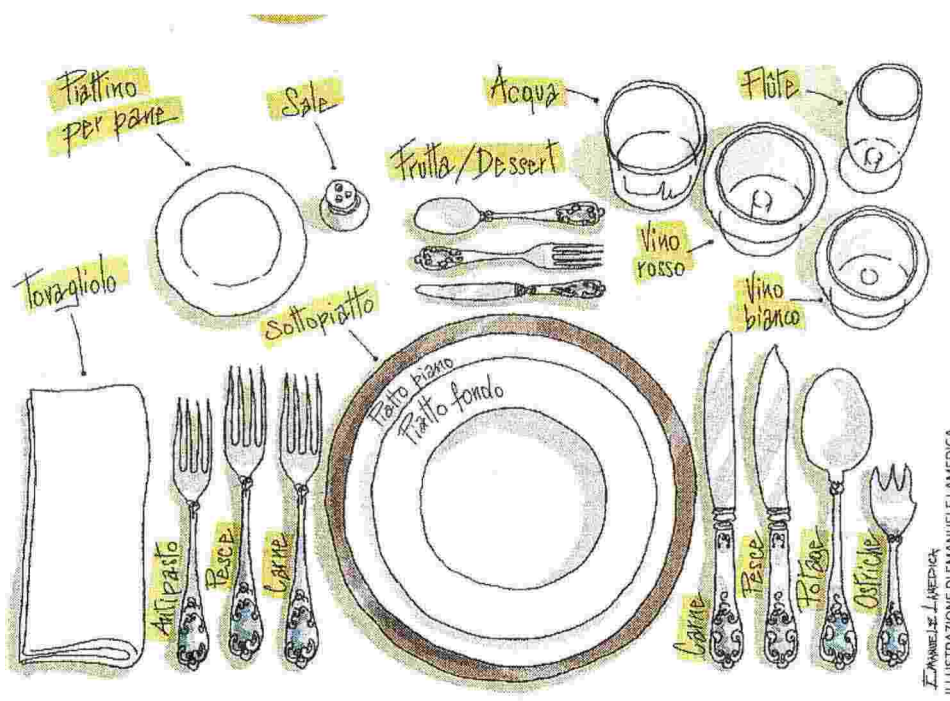
@isafantigrossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il libro**



● Attualizzazione fedele dell'opera di Della Casa con dieci interviste a personaggi famosi in «Il Galateo del terzo millennio» di Filiberto Passananti e Matteo Minà (Guido Tommasi editore) illustrato da Gianluca Biscalchin

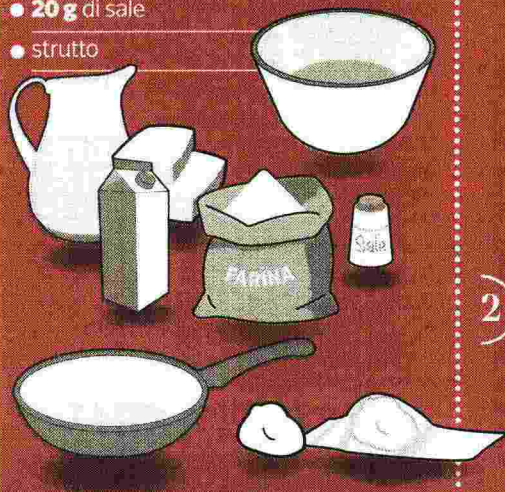




## Gnocco fritto per il brunch

### INGREDIENTI per 12 persone

- 1 kg di farina 00
- 250 ml di latte intero freddo
- 250 ml di acqua frizzante fredda
- 20 g di sale
- strutto



### PREPARAZIONE

1) Iniziate versando in una ciotola la farina e il sale. Mescolate velocemente, poi unite il latte, l'acqua frizzante, 2 cucchiaini di strutto ammorbidito e lavorate fino a ottenere un impasto elastico e morbido. Dividete l'impasto in 4 panetti e fateli riposare per circa un'ora, coperti da un canovaccio inumidito. Trascorso il tempo necessario, tirate l'impasto a uno spessore di circa 5 mm. Tagliate poi dei quadrati o dei rombi della dimensione che preferite e create con il coltello un piccolo taglio al centro dell'impasto. Fate riposare i ritagli per almeno 30 minuti.

2) In una pentola capiente, scaldate lo strutto (più ne userete meno si abbasserà la temperatura quando inserirete i pezzi di pasta). Quando lo strutto è caldo, friggete la pasta, poca alla volta. Asciugate su carta assorbente e servite la pasta fritta caldissima dopo averla salata.

Foto di Laura Spinelli, ricetta tratta da Ricette per Natale di Angela Frenda (Corriere della Sera) C&S.