

[VIVERE INSIEME]

GUIDA PRATICA

BON TON A TAVOLA 2.0

Per sentirsi a proprio agio a una **cena fra amici**, ma anche a un ricevimento importante. In qualità sia di padrona di casa sia di ospite



iStock

Ma la frittata si taglia col coltello? E gli asparagi? Il sale: metterlo o no in tavola? Diciamo la verità: non sono dilemmi da non dormirvi la notte. Però saperli comportare con disinvoltura in un pranzo fra amici o a una cena di lavoro fa piacere a tutte. Sentiamo allora i suggerimenti di **Silvia Columbano**, esperta di **etichetta** e autrice di **Galateo & bon ton moderno ma non troppo. Le buone maniere ieri e oggi** (Franco Cesati editore).

◆ **Questione di dettagli** Per rendere i nostri inviti indimenticabili sono fondamentali la cura del dettaglio, l'attenzione alle esigenze degli ospiti, l'amore per la cucina. L'estate, con i suoi barbecue all'aperto, è una delle rare occasioni in cui sono ammessi piatti e bicchieri in plastica colorati. Se abbiamo poco tempo o esperienza, l'alternativa al pranzo formale è il buffet in piedi per cui preparare finger food, ossia cibo da consumare senza appoggiarsi. Se invece siamo noi le ospiti,

ricordiamo di non abbandonare bicchieri o piatti dove capita, ma sul tavolo principale del buffet o in un tavolino accanto.

◆ **Stasera tutti da noi** Nemmeno gli amici più intimi giustificano una padrona di casa in tuta, ciabatte e grembiule, per cui ci vuole un minimo di attenzione al look. A tavo-

la, poi, non forziamo nessuno alla doppia porzione, pur se abbiamo dato vita a un capolavoro; quando invece notiamo una pecca in una nostra ricetta, glissiamo senza scusarci. Vino e dolci portati dagli ospiti andranno serviti la sera stessa e pazienza se avevamo preparato una torta noi

e la cassata portata dagli amici non ci piace.

◆ **Buone maniere** Vietato soffiare sul cibo, fumare a fine pasto (semmai si va in balcone o ci si allontana), usare stuzzicadenti, che, anzi, non andranno neanche messi in tavola: se si ha un problema "residuale", c'è il bagno. Sarà superfluo ma lo ricordiamo: no a gomiti sul tavolo. Se siamo ospiti e un cibo proprio non lo possiamo o vogliamo mangiare, basta un semplice "per me no, grazie". Il tovagliolo, che troviamo alla sinistra del piatto, durante il pranzo va tenuto sulle ginocchia e mai al collo. Sono ammesse deroghe solo se si hanno meno di 7 anni...

Quando accanto al piatto ci sono diverse posate, cominciamo da quella più esterna. La regola del "niente cellulare a tavola" vale per tutti e per tutte le età. L'acqua non va mai servita nella plastica, ma in una caraffa di vetro o di ceramica. Il sale dovrebbe essere presente solo in minuscole ciotoline, del resto, chiedere del sale in più implica un'ovvia critica alla cuoca. Augurare "Buon appetito!" è scorretto. E il cin cin? Si fa ma non si dice: nelle occasioni formali, limitiamoci ad alzare il calice verso la persona cui il brindisi è diretto. Nelle pause, le posate si appoggiano trasversali lungo il piatto; a fine pasto, deponiamole invece sul piatto nella posizione dell'orologio 6.30, con i manici appoggiati al bordo inferiore. Infine, prima di alzarsi da tavola, aspettiamo che tutti abbiano terminato di mangiare.

Livia Pettinelli

IL MODO CORRETTO DI AFFRONTARE...

... **le tartine** Vanno farcite solo al centro per evitare di sporcarsi le mani.

... **le olive** Quelle più grandi non vanno mai messe intere in bocca, ma tenute con la mano e mordicchiate a pezzetti.

... **gli spaghetti** Si arrotolano sulla forchetta senza mai aiutarsi col cucchiaino.

... **frittata, uova, asparagi** Non va mai usato il coltello.

... **ostriche e lumache** Si tiene la conchiglia con la sinistra estraendone il contenuto con l'apposita forchettina impugnata nella mano destra.

... **la frutta** Le ciliegie si infilano intere in bocca posando il nocciolo nel pugno chiuso per poi depositarlo nel piatto; i fichi si tagliano nel piatto in quattro parti da mangiare con la forchetta; la fetta di anguria si fa in pezzi con il coltello e la si mangia con la forchetta con cui avremo anche tolto i semi; incidiamo la buccia della banana con il coltello e tagliamo il frutto in fettine, da mangiare con la forchetta.