

COME FARE

# TUTTI A TAVOLA!

(Con educazione)  
di Eva Presutti





## Consigli pratici e “dritte” per organizzare una cena all’insegna del buon gusto e dell’attenzione ai particolari.

**V**i siete mai chiesti come sia più giusto accogliere i vostri ospiti a casa per una serata speciale? Avete mai avuto qualche dubbio su quale fosse la “regola” giusta? E’ per questo che, ancora oggi, ha importanza il galateo, una vera e propria forma di rispetto per se stessi e per gli altri. Vissuto troppo spesso come forma di rigidità d’altri tempi, noiosa e stucchevole, il galateo abbraccia invece tante sfere della vita quotidiana, il sapersi comportare in tutte le occasioni e in qualsiasi circostanza. Anche a tavola: l’antico libretto dedicato al bon ton prevede infatti precise regole da rispettare per non apparire ineducati. Possono essere applicate con minor rigore in base al tipo di commensali presenti – ad esempio se

ci sono bambini – ma in ogni caso ce ne sono alcune più elementari che è impossibile non seguire. Eccole:

- 1) **Prima di sedersi a tavola è obbligatorio avere le mani pulite; nel caso in cui si fosse ospiti è possibile chiedere gentilmente al padrone di casa il permesso di usare la toilette.**
- 2) **Sedersi alla giusta distanza dal tavolo: né troppo vicini né troppo lontani.**
- 3) **Prestare attenzione alla postura: bisogna stare sempre con la schiena dritta senza mai appoggiare i gomiti sul tavolo. Le braccia vanno lungo i fianchi e solo le mani sul tovagliato.**
- 4) **Non allungare le gambe sotto al tavolo.**
- 5) **Il tovagliolo va tenuto sulle ginocchia e portato alla bocca quando se ne avverte il bisogno: mai legarlo intorno al collo o infilarlo nel colletto della camicia, come se fosse un bavaglino.**
- 6) **Prima di iniziare a mangiare è obbligatorio attendere che tutti gli ospiti siano serviti e che i padroni di casa inizino il proprio pasto. Se c’è il rischio che la pietanza si raffreddi, saranno loro ad invitare i commensali ad iniziare.**
- 7) **Mai toccare gli alimenti con le mani, tranne per il pane e i grissini, che vanno comunque prima spezzati e poi portati alla bocca.**
- 8) **Dopo aver spezzato il pane, poggiatelo sul piccolo piattino avanti a voi, sulla sinistra.**
- 9) **Evitare di produrre rumore quando si mangia o si beve.**
- 10) **Non parlare al telefono mentre si sta a tavola con altre persone.**

11) Non fare fotografie durante il pasto.

12) Tenere il telefono in tasca o nella borsa, non a fianco del piattino del pane.

13) Non fare la scarpetta.

14) Far sì che nessuno vi senta masticare.

15) Non si soffia sul cibo per raffredarlo.

16) Non si parla mentre si mangia.

17) Non si beve finché non si ha ingerito il boccone.

18) Bisogna sempre ricordarsi che deve essere la forchetta o il cucchiaino a esser portato alla bocca e non il contrario, quindi mai abbassare la testa per portarla vicino alla posata o, ancora peggio, al piatto.

19) Nel caso in cui si stesse per finire una minestra, sollevare il piatto verso il centro tavola per raccogliere il brodo con le ultime cucchiariate.

20) Il coltello non va mai portato alla bocca ma usato solo per tagliare.



21) La forchetta si tiene con la mano destra, tra il pollice e l'indice, mentre quando si effettua il taglio va tenuta con quella sinistra. Con la stessa andrà poi preso il cibo tagliato per portarlo alla bocca, senza posare il coltello o cambiare mano.

22) Il cucchiaio si tiene tra il pollice e l'indice della mano destra, va riempito a metà e non si usa insieme alla forchetta per arrotolare gli spaghetti.

23) Sempre a proposito di spaghetti, è necessario imparare ad arrotolarli intorno alla forchetta. Vietato succhiarli direttamente dal piatto.

24) Se non si desidera mangiare altro, al termine di ogni portata, forchetta e coltello vanno posati parallelamente sul piatto. Se si sta ancora mangiando, posizzarli con le punte a contatto e coi manici leggermente divaricati.

25) Se la distanza per raggiungere una pietanza sulla tavola è eccessiva, non allungarsi troppo o alzarsi, ma chiedere a un vicino la cortesia di passare quel piatto.

26) Si sta mangiando un cibo che deve esser tagliato? Bisogna farlo a mano a mano che lo si mangia e non tutto in una volta per poi mangiarlo comodamente.

27) Se invece si sta prendendo il cibo da un piatto da portata, non usare mai la propria forchetta o cucchiaio ma le posate posizionate sul piatto stesso.

28) Mai prendere in questo caso una porzione troppo grande, per evitare di lasciare qualcosa a fine pasto. Vietato l'utilizzo pubblico degli stuzzicadenti: è scortese e ineducato.

29) Se si ha il bicchiere vuoto per il vino o per l'acqua, prima di servirsi da soli è

opportuno versarlo anche agli altri vicini.

30) In caso di brindisi devono bere tutti, o quantomeno accostare il bicchiere alle labbra come per fare l'atto di bere.

31) Il brindisi va fatto sollevando il bicchiere all'altezza del proprio viso e stendendo il braccio nella direzione del festeggiato.

33) La regola per i fumatori: a tavola è vietato accendere una sigaretta tra una portata e l'altra. Si potrà fumare solo a pasto concluso, a patto di aver chiesto prima il consenso del padrone di casa e degli altri commensali.

34) Infine, ci si alza da tavola solo a pasto concluso e mai prima, se non in determinate condizioni che lo richiedono. Come preparare la tavola in perfetto stile bon ton:

1) Uomini e donne vanno fatti sedere in modo alternato.

2) Oltre alla tovaglia è indispensabile il sottopiatto.

3) Impostare il piatto piano e la fondina.

4) Alla destra si colloca il coltello con la lama rivolta all'interno e il cucchiaio.

5) A sinistra una o due forchette, in base al menù.

6) Tovagliolo piegato (rettangolo o triangolo).

7) Sopra il piatto vanno collocate le posate da dessert.

8) Sopra le posate di destra vanno messi i bicchieri acqua (più grande), vino (quello medio) e dessert.

9) Sopra le posate di sinistra va il piattino per il pane.

10) Segnaposti (se presenti) dietro le posate da dessert.