

**L'Arte della Tavola
Il Piacere di un Lusso
Quotidiano**

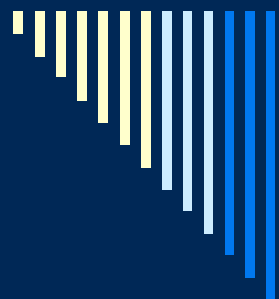


Renata Plati

Rotary Club Milano Cordusio

09/09/2006





Perché “Un Lusso Quotidiano”?



Perché poter utilizzare ogni giorno belle stoviglie, arricchendo così la propria tavola, senza timori per il rigoverno è un lusso che ognuno si può permettere. Del rigoverno e in generale della manutenzione delle stessee si avrà modo di parlare successivamente.



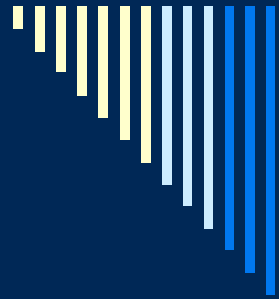
Un Breve Cenno Storico



Paolo Veronese, *Le Nozze di Cana* (1562).

L'utilizzo primitivo delle posate risale alla notte dei tempi. Ma se il coltello è presente già nell'Età del Bronzo, il cucchiaino compare più tardi, precisamente al tempo dei Faraoni. La forchetta invece è la posata più moderna essendo stata introdotta solo nel nostro Rinascimento, dapprima in una versione con due soli rebbi, successivamente con tre ed infine con quattro.





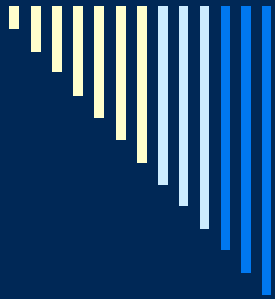
Come Apparecchiare una Tavola



La tavola è come un palcoscenico che è possibile allestire secondo una scenografia sempre diversa: il moderno può convivere con l'antico e persino piatti diversi possono contribuire a creare una tavola originale; l'importante è tener conto delle regole auree dell'apparecchiatura, dettate dalla misura, dall'armonia e dall'ergonomia.



Il “Tavolo”



Alla base di qualunque tavola apparecchiata c'è un “tavolo”, che può essere di diverse forme e materiali; un tavolo da pranzo deve avere un'altezza di 75 cm per permettere una seduta confortevole.

La forma del tavolo può variare (quadrato o rettangolare, rotondo o ovale). La forma rotonda è la più comoda sia per la disposizione degli oggetti a centro tavola sia per la conversazione generale; un diametro di 120 cm è sufficiente per sei commensali.

Ciascun commensale dovrebbe avere a disposizione almeno 50 cm di spazio, meglio se 60.



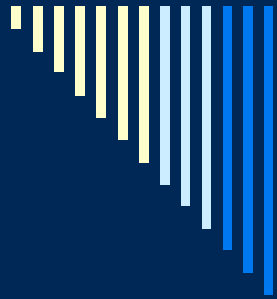
Sotto la Tovaglia



Sul piano del tavolo va steso un foglio di plastica trasparente, leggermente più grande del piano stesso, su cui verrà posto un mollettone morbido e bianco:

- *Morbido*, per addolcire i bordi del tavolo;
- *Bianco*, per non far trasparire alcun colore.





La Tovaglia e i Tovaglioli

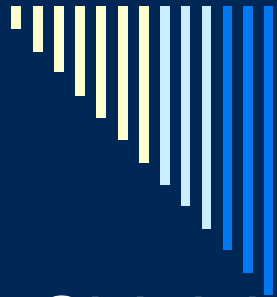


La tovaglia deve essere sempre in tema con l'apparecchiatura prescelta. La stiratura è molto importante: le tovaglie vengono riposte piegate, quindi è necessario togliere le pieghe con poche passate di ferro da stiro sul tavolo stesso.

La caduta può variare da un minimo di 30 cm dal bordo del tavolo fino a terra. Per una tavola più elegante si può in questo caso sovrapporre una seconda tovaglia di forma e materiale diversi.

Il tovagliolo va posto a destra del sottopiatto se lo spazio lo consente, altrimenti sul piatto di porcellana.





Sottopiatti e Piattini Pane



Si inizia col disporre i *sottopiatti* o *piatti segnaposto*, che oltre a decorare la tavola rimangono sul posto dall'inizio alla fine del pasto, eliminando così quell'antiestetico vuoto che si crea quando tra una portata e l'altra si tolgono i piatti individuali utilizzati. I sottopiatti vanno disposti a 3 cm dal bordo del tavolo.

I *piattini pane* vanno disposti in alto e a sinistra rispetto al sottopiatto.

I sottopiatti possono essere di diversi materiali (argenteria, porcellana, vetro, persino legno) e i piattini pane possono essere in porcellana come il servizio o in argenteria.



La Scelta dei Piatti



Il *piatto piano*, generalmente da 27 cm di diametro, viene utilizzato per un primo asciutto (pasta o riso) e per un secondo di carne o pesce.

Il *piatto fondo*, sia esso ad *ala* o a *coppa*, viene utilizzato esclusivamente per le minestre.

La *tazza a due manici* è riservata al consommé.

Il *piatto dessert* da 23 cm è in genere utilizzato per l'antipasto, per i formaggi e per la frutta.

Il *piatto dolce* invece è più piccolo, da 19 a 21 cm.



Le Posate



Le posate vanno disposte secondo la precedenza d'uso: le più esterne sono quelle che saranno utilizzate per prime.

Non sono mai ammessi più di tre coltelli o tre forchette ai lati del piatto; qualora occorresse una quarta coppia di posate, questa verrà portata in tavola al momento di usarla.

Se il menù prevede il pesce vanno usate le posate da pesce, il cui coltello, privo di lama, permette di tagliarne la delicata carne senza strapparla.



Allineamento delle Posate

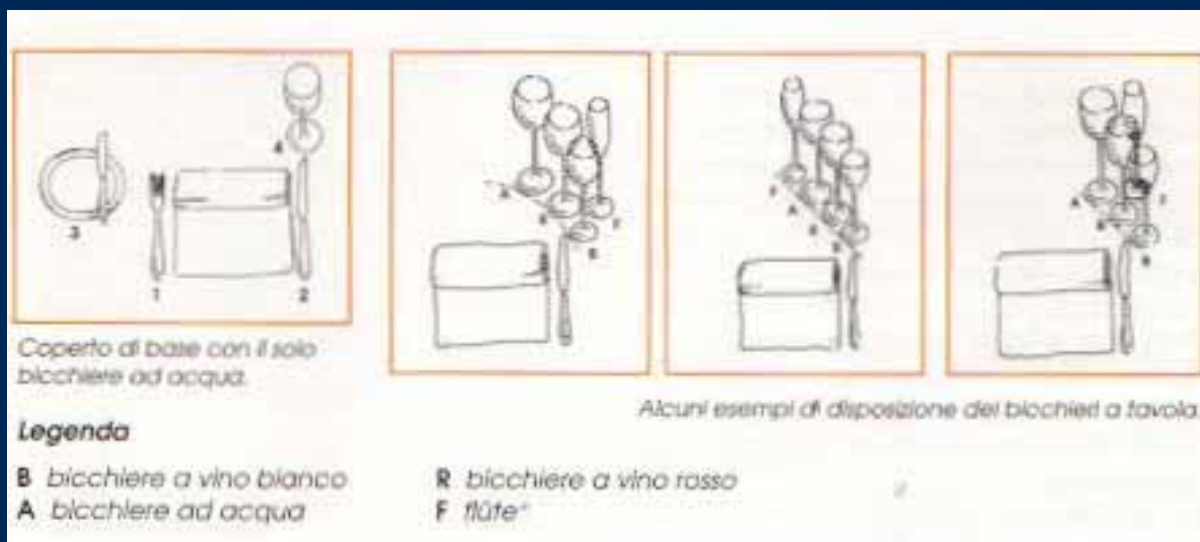


Le posate vanno allineate al bordo inferiore del piatto.

Nell'apparecchiatura alla francese le forchette si dispongono con i rebbi rivolti verso il basso; nell'apparecchiatura all'inglese, usata nel resto d'Europa, le forchette si dispongono con i rebbi rivolti verso l'alto.



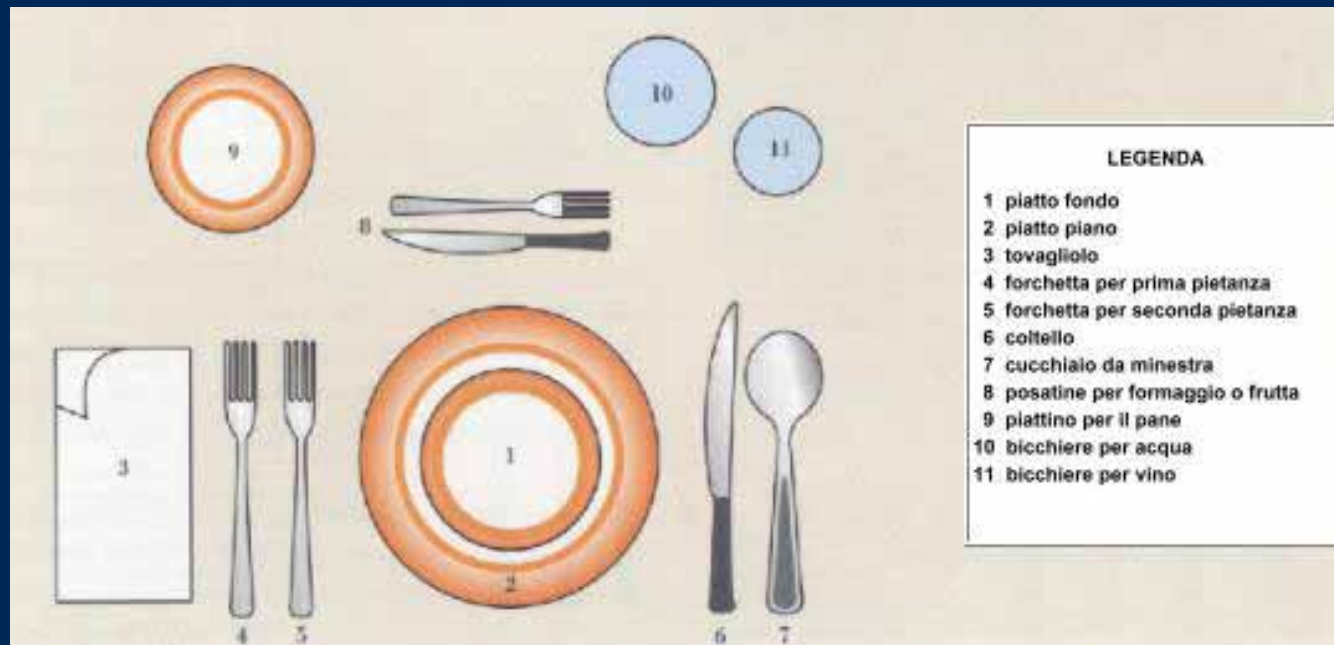
I Bicchieri



I bicchieri vanno posti a destra del piatto, allineati in diagonale oppure raggruppati a triangolo; è preferibile non disporne mai più di tre alla volta.



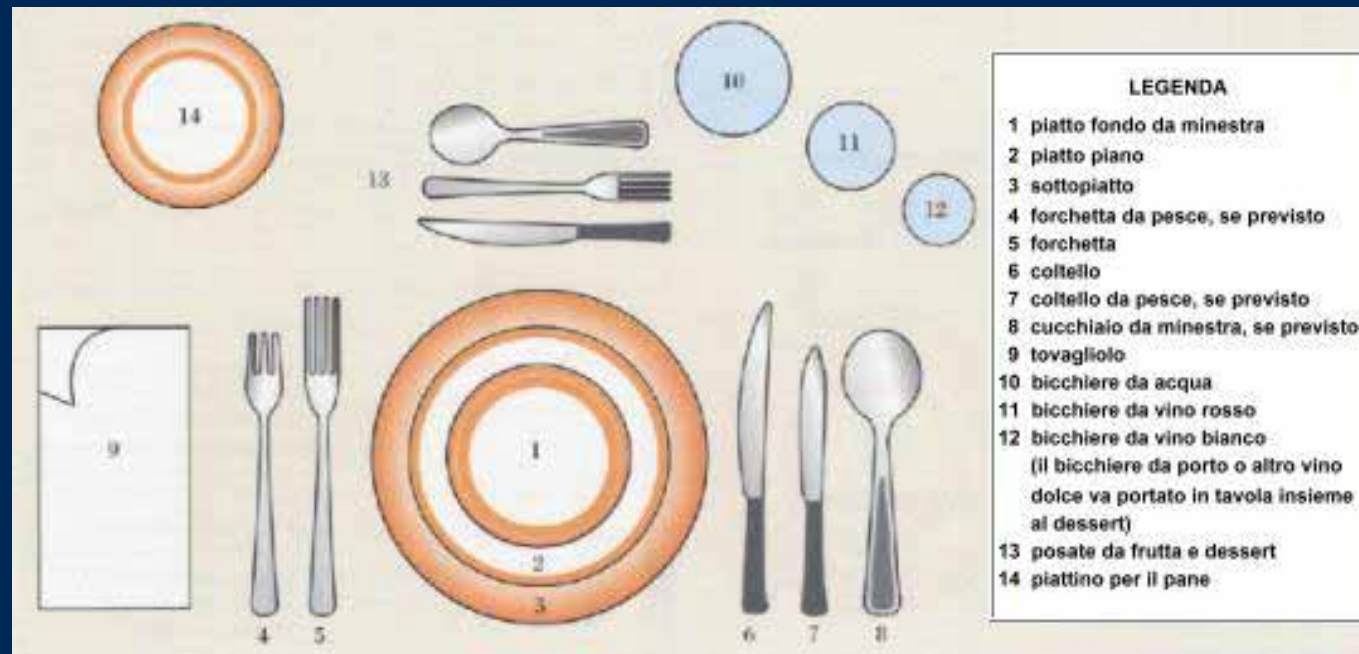
Una Tavola Informale



Per una tavola informale necessitano al massimo sei posate, tre piatti e due bicchieri.



Una Tavola Formale



Per una tavola più formale necessitano otto posate, quattro piatti e tre bicchieri.

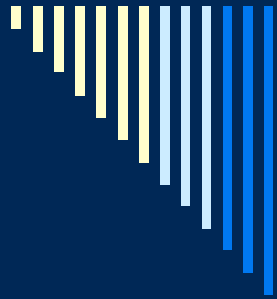


Gli Errori più Comuni



Le posate vanno disposte *sempre allineate in basso* e mai sfalsate tra loro.





La Decorazione

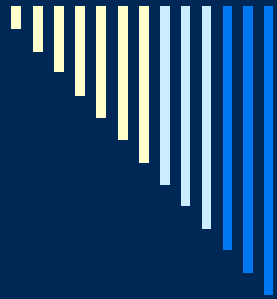


Per rendere la tavola più gradevole è bene porre al centro della stessa un “centro tavola”, che potrà essere:

- Una composizione floreale;
- Una composizione di fiori e candele;
- Un candeliere;
- Un contenitore basso con della frutta.

Il centro tavola non deve mai impedire la visuale dei commensali.





Il Rigoverno delle Posate

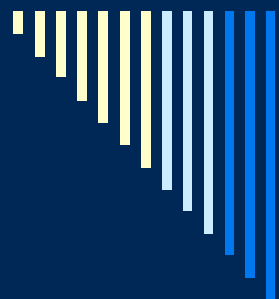


Si deve innanzitutto sfatare la convinzione che posate, porcellane e cristalli di pregio non possano essere rigovernati nella lavastoviglie.

È bene prevedere lavaggi separati per le stoviglie e per le pentole, oppure prelavare a mano queste ultime e selezionare il programma per piatti e posate.

Per quanto riguarda le posate, il cui unico punto debole è rappresentato dalle lame dei coltelli, si raccomanda di utilizzare un detersivo *non concentrato* in polvere e di aprire il portellone immediatamente al termine del lavaggio.





Il Rigoverno di Porcellane e Cristalli



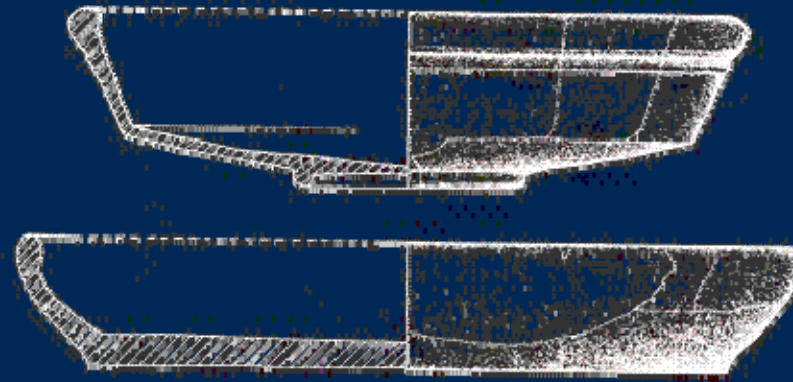
Per quanto riguarda la porcellana, anche questa può essere tranquillamente rigovernata in lavastoviglie. Si consiglia di selezionare un programma delicato quando sono presenti decori in oro zecchino o platino.

Il cristallo non presenta particolari problemi, ma si deve collocare stabilmente per evitare rotture durante il lavaggio.

L'apertura immediata del portellone è utile anche in questo caso perché impedisce la formazione di macchie di calcare.



Precauzioni Particolari



Si consiglia di non eccedere nel lavaggio in lavastoviglie di cristalli con decorazioni in oro zecchino o platino.

Per la sua intrinseca porosità la ceramica mal sopporta il lavaggio in lavastoviglie, perché assorbendo l'umidità in alcuni punti può verificarsi la rottura dello smalto generando l'effetto *craquelé*.



Bibliografia



Si segnalano i seguenti testi per eventuali approfondimenti.

- M. Alberini, M. Schiaffino, *“La Tavola Ieri e Oggi”*, Achantus.
- M. Caselton, *“L’Arte della Tavola”*, Franco Cantini Editore.

