

Come apparecchiare una tavola di tutto punto.
By Filippo De Santis.

In questa guida vi darò informazioni su come apparecchiare una tavola per quelle occasioni un po' speciali, con la quale desiderate fare una bella figura con i vostri ospiti. Mi riferisco, ad esempio, ad una festività come il pranzo di Natale, o la cena dell'ultimo dell'anno.

Naturalmente la metodica può essere usata anche per l'apparecchiatura per il pranzo o la cena di tutti i giorni, tenendo conto che, in questi casi, il numero delle posate e dei bicchieri, ma anche dei piatti, sarà molto minore.

Le informazioni che troverete non hanno la pretesa di trasformare la vostra sala da pranzo in una sala da gran cerimonia, ma intendono solo darvi indicazioni su come poter imbandire una tavola in modo impeccabile, al buio ed in autonomia.

Come disporre la tovaglia.

La tovaglia, di norma, dovrebbe essere convenientemente più grande del tavolo, in modo tale che la caduta, così si chiama la parte della tovaglia che sporge oltre il limite del tavolo, sia di almeno 20, massimo 40 centimetri per ogni lato. Questo vale anche se si tratta di un tavolo rotondo o ovale.

Per calcolare tale lunghezza possiamo utilizzare la spanna, ovvero la distanza tra il pollice e il mignolo della nostra mano ben distesa che, normalmente è di circa 20 centimetri. Pertanto la caduta dovrà misurare da una a due spanne.

Dopo aver disteso la tovaglia, iniziamo a disporre le sedie intorno al tavolo.

Infilate le sedie con la seduta sotto al tavolo, in modo che la spalliera stia poggiata al bordo del tavolo stesso. Poiché i posti dei commensali non dovranno mai essere troppo vicini, mettetele in modo che non stiano attaccate l'una all'altra, ma equamente distribuite, con una distanza minima tra loro di circa 15 centimetri. Per fare questo potete utilizzare sempre la vostra mano, in questo caso chiusa a pugno, mettendole tutte e due, l'una a fianco all'altra, tra le due sedie delle quali volete misurare la distanza. Dopo che avrete messo le sedie al loro posto, potrete iniziare a disporre i piatti.

quali piatti andranno sulla tavola.

Un elemento non solo decorativo, ma che può rivelarsi utile per riuscire a disporre in modo preciso ed ordinato tutti gli altri elementi che imbandiranno la tavola, è il sottopiatto. Si tratta di un piatto piano, più grande dei piatti da tavola, sul quale andranno poggiati i piatti delle varie portate, che andrà tolto solo a fine pasto prima del dolce. Esso va posizionato di fronte ad ogni sedia. Tuttavia, indipendentemente se utilizzerete il sottopiatto, oppure metterete a tavola direttamente i piatti per le pietanze, seguite il passaggio successivo che servirà a rendere la vostra tavola armoniosa, in quanto farà in modo che tutti gli elementi saranno ben distribuiti.

Come posizionare i piatti sulla tavola.

Prendete il piatto Tenendolo con entrambe le mani, e avvicinatevi alla spalliera della sedia, poggiandovi ad essa con la pancia. Fate toccare la parte interna degli avambracci ai lati della spalliera. In questo modo vi troverete con il piatto esattamente al centro del posto segnato dalla sedia, e non dovrete far altro che poggiare il piatto stesso sulla tavola.

Se si tratta del sottopiatto, questo andrà posto a circa 2 / 3 centimetri dal bordo del tavolo.

Se, invece, in base a cosa servirete come prima portata, , utilizzerete un piatto piano o fondo, la distanza dovrà essere di circa 5 / 6 cm, a seconda della grandezza del piatto stesso.

Per calcolare queste distanze dal bordo del tavolo, potrete, anche in questo caso, utilizzare la vostra mano, e più precisamente le dita messe di traverso, tra il bordo del tavolo e il sottopiatto oppure il piatto da pietanza.

Nel primo caso dovranno essere due dita, mentre nel caso dei piatti da pietanza, saranno quattro.

Una volta disposto il primo piatto sul tavolo, ripetete questa operazione per tutti gli altri.

A questo punto, avrete compiuto una delle parti più difficili.

Quali piatti utilizzare.

Per ogni pietanza occorre il piatto adeguato: per servire la pastasciutta si dovrebbero usare i piatti piani, che vanno usati anche per la portata principale o secondo piatto ma, se non ne avete abbastanza dello stesso servizio, potete utilizzare i piatti fondi o fondine. Questi sono da utilizzare per le minestre o le zuppe. Il piattino è da riservare per l'antipasto o l'insalata.

Come disporre i piatti sulla tavola.

Vi darò indicazioni prendendo in considerazione l'uso del sottopiatto.

Dopo averlo adagiato sulla tavola secondo la modalità descritta sopra, impilate gli altri piatti, nell'ordine inverso alla portata. Quindi, sul sottopiatto andrà posizionato il piatto per il secondo, o la portata principale, a seguire la fondina o il piatto fondo per il primo o la minestra, e in cima il piattino più piccolo da antipasto o insalata.

I primi elementi decorativi.

Prima di proseguire con l'apparecchiatura, al fine di non avere ostacoli durante le altre operazioni, potete disporre un elemento di abbellimento, ovvero un centrotavola.

Potete scegliere tra fiori, indicati per tutte le occasioni, o candele e candelabri per occasioni serali. Raccomando di scegliere un centrotavola non troppo ingombrante e soprattutto non troppo alto per evitare che disturbi la vista e la conversazione tra gli ospiti.

È il momento dei bicchieri.

Per questa procedura ci sarà il sottopiatto che ci farà da riferimento, e mi riferirò ad esso in base alla disposizione delle ore sul quadrante dell'orologio.

Vediamo quali bicchieri e come disporli.

Deve essere scontato che i bicchieri di carta o di plastica, così come i tovaglioli di carta e le posate di plastica, non siano ammessi in una cena di un certo tipo!

Quanti e quali bicchieri mettere sulla tavola.

Va sempre previsto un bicchiere per l'acqua, uno per il vino bianco e uno per il vino rosso indipendentemente se utilizzerete bicchieri a calice o tradizionali. Il bicchiere grande sarà per l'acqua, quello medio per il rosso e quello piccolo per il bianco.. Se prevedete di servire anche bollicine per l'aperitivo o per l'antipasto, allora dovrete pensare a disporre anche una flûte o un bicchiere da champagne.

Dove mettere i bicchieri.

I bicchieri vanno posizionati alla destra del commensale, nello specifico in alto e alla destra del sottopiatto. Alle ore 2 va posto il bicchiere per l'acqua, poi, andando verso sinistra e un po' verso l'alto, obliquamente, vanno posizionati gli altri due, quello per il vino rosso e per il bianco.

Se dobbiamo disporre anche una flûte, questa va posizionata dietro ai tre bicchieri principali, in particolare dietro a quello per il rosso.

Vista la differenza di dimensione e forma tra i tipi di bicchiere, non avremo difficoltà a disporli regolarmente.

Adesso è il turno delle posate.

Le forchette vanno alla sinistra del sottopiatto, con i rebbi, ovvero le punte, rivolte verso l'alto.

A destra del sottopiatto vanno i coltelli, con la parte tagliente della lama rivolta verso il sottopiatto. Dovremo posizionare una posata per ciascuna portata prevista per il pasto. Le posate che saranno utilizzate per prime, andranno posizionate all'esterno, ovvero più distanti dal sottopiatto. Quelle che serviranno per le portate successive, andranno disposte via via verso l'interno, quindi più vicine al sottopiatto.

Se l'antipasto è di pesce, andrà messa l'apposita forchettina nella prima posizione a sinistra delle forchette, mentre la palettina da pesce va posta a destra del coltello normale. Il cucchiaino, se nel menu è prevista la zuppa o la minestra, va posto a destra dei coltelli, con la parte concava verso l'alto.

Le posate da dessert, forchettina, coltello e cucchiaino, andranno posizionate in testa al sottopiatto alle ore 12.

Dove mettere il tovagliolo.

Siamo arrivati quasi al termine di questa procedura. Manca il tovagliolo.

In un pranzo di etichetta, dopo che il tovagliolo sarà stato piegato in quattro, andrà posizionato disteso sul piatto più in alto.

Evitate di arrotolarlo o creare fantasiose composizioni.

Se, invece, si tratta di un pranzo meno formale, il tovagliolo andrà a sinistra del sottopiatto, preferibilmente piegato a rettangolo.

Gli ultimi dettagli.

Per una apparecchiatura che si rispetti, è buona norma assegnare i

posti ai commensali, ponendo davanti al sottopiatto o sopra al tovagliolo, un segnaposto, anche di solo cartoncino, con il nome scritto a mano. Nel caso di ospiti con lo stesso nome, sarà sufficiente aggiungere l'iniziale del cognome. Non servono segnaposti elaborati, potrà essere apprezzata anche solo una frase adatta all'occasione; la cosa più importante è che abbia un significato per chi li regala.

Cos'altro mettere sulla tavola.

Per una occasione veramente chic, il pane andrebbe messo singolarmente ad ogni commensale.

Va disposto, possibilmente coperto con un tovagliolino, su un Piattino posto in alto a sinistra, alle ore 10 del sottopiatto.

Se per il vostro pranzo o cena è previsto l'uso del burro o di salse per accompagnare o condire alcune pietanze, il piattino del burro o eventualmente la ciotolina per le salse, andranno collocati a destra del piattino del pane.

Qualche accorgimento nel servire i pasti e le bevande.

I piatti caldi non devono mai essere serviti bollenti, ma caldi, quasi tiepidi.

Le bevande non vanno servite in bottiglie di plastica, ma in brocche e bottiglie in vetro.

il vino deve essere servito sempre all'interno della sua bottiglia, e ad una temperatura specifica per ogni tipo di vino.

Senza volermi sostituire ad un sommelier, vi riporto di seguito uno schema generico sulla temperatura alla quale servire i vari tipi di vino.

Spumanti secchi e dolci e vini frizzanti: da 6 a 8°C.

Vini bianchi secchi e giovani: da 8 a 10°C.

Vini bianchi secchi aromatici e vini rosati: da 10 a 12°C.

Vini bianchi maturi, molto strutturati: da 12 a 14°C.

Vini rossi fruttati e poco tannici: da 14 a 16°C.

Vini rossi di media struttura e tannicità: da 16 a 18°C, fino ad un massimo di 20°C.

Vini passiti e vini liquorosi: da 10 a 18 °C.

Conclusioni.

Ora che avete appreso come imbandire una tavola per i vostri ospiti, non vi resta che mettervi alla prova anche con qualche pietanza.

Da parte mia, vi auguro un buon appetito, anche se, questa frase prima di iniziare a mangiare non sarebbe da utilizzare, secondo quanto previsto dal bon ton del galateo.