

## La mise en place del tavolo

### Per una corretta procedura nella sistemazione delle posate a tavola

Tutti noi abbiamo visto al ristorante o letto qualcosa a proposito di come apparecchiare una tavola ma quasi mai ci è capitato di avere informazioni dettagliate sulla disposizione dei coperti e delle attrezzature necessarie per una buona riuscita di un evento a casa propria.

Premesso che molti suggeriscono un'apparecchiatura spiritosa e poco formale per tutte le occasioni, potremmo però avere l'esigenza di apparecchiare per una cena importante a cui riservare tutta la nostra attenzione.

Per una cena di questo tipo dobbiamo poter disporre un tavolo delle dimensioni adatte. In un ristorante, ad esempio, il tavolo non necessariamente è un elemento di arredo, lì si presta molta più attenzione alla sua funzionalità. Ciò che "arreda" di un tavolo è soprattutto la tovaglia che vi si pone sopra. Essa deve avere il candore e la stiratura adeguati all'occasione. Nel disporla a tavola è importante considerare che l'orlo scenda almeno di quaranta centimetri dal bordo, meglio se arriva a sfiorare il pavimento. Le righe della stiratura, se sono molto sollevate rispetto al piano del tavolo bisogna appiattirle tirando semplicemente l'orlo della tovaglia e non passandoci sopra le mani. Per la comodità dei nostri ospiti, calcolare che ogni coperto richiede dai sessanta agli ottanta centimetri di spazio, ma prima di iniziare l'apparecchiatura occorre disporre le sedie.

I tovaglioli aiutano a delimitare lo spazio assegnato ad ogni coperto quando decidiamo di non usare il piatto segnaposto. Le forme da dare al tovagliolo, rigorosamente di stoffa e coordinato con la tovaglia, sono diverse e vi dedicheremo uno spazio apposito per la loro spiegazione.



Delimitata la zona del coperto provvederemo alla disposizione delle posate. I coltelli e i cucchiari, con l'esclusione di quelli per i dessert, vengono disposti alla destra della tovagliolo. I coltelli con la lama verso il tovagliolo e tutti con il manico che combacia con il bordo del tavolo. Tutte le forchette, escluse quelle per i dessert, alla sinistra della tovagliolo in modo tale che la prima coincida con il bordo del tavolo, la seconda leggermente sfalsata e la terza di nuovo al bordo. In alto, in modo trasversale le posate per i dessert. Coltello e cucchiaio con il manico verso destra, la forchetta con il manico verso sinistra. A partire dalla punta del coltello, precedentemente posto alla destra della tovagliolo, vengono sistemati i bicchieri. Si inizia con il bicchiere da vino bianco, quindi quello da vino rosso, infine quello da acqua. Tutti in fila e leggermente obliqui. Nel caso in cui sia previsto un vino per il dessert il bicchiere può essere aggiunto al momento o sistemato all'esterno della fila tra quello da vino rosso e quello da acqua. In alternativa ai bicchieri descritti si può mettere un bicchiere old fashioned per l'acqua ed uno da degustazione. Al momento del passaggio tra il servizio del vino bianco a quello del vino rosso è necessario provvedere alla sostituzione del bicchiere da vino. Un piattino per il pane posto alla sinistra del coperto leggermente spostato rispetto al bordo del tavolo completerà l'apparecchiatura. Questo va sempre rimosso prima del servizio dei dessert a meno che sia previsto un assaggio di formaggi. Se la cena prevede molte portate si eviti di mettere a tavola tutte le posate necessarie, evitando un eccessivo ingombro. All'inizio si sistemano a tavola quelle necessarie per il servizio degli antipasti e dei primi piatti, provvedendo man mano alla rimpiazzo di quelle successive. E' necessario ricordare che a tavola le posate da utilizzare per prima sono quelle più all'esterno. E' buona regola mangiare gli spaghetti utilizzando esclusivamente la forchetta, e non utilizzare mai il coltello per tagliare lasagne, cannelloni, omelette e frittate.

**Autore:** Franco Tacconelli