

"L'etichetta" e la sua storia

Storia delle buone maniere

Fin dall'antichità nella società etrusca, greca e romana, l'uomo aveva regolato il suo vivere sociale con alcune disposizioni che si sono protratte per molti secoli e si sono evolute nel tempo. Il periodo che ha segnato una svolta strutturale nella creazione di un'etichetta formale che regolava i rapporti sociali fra il sovrano e gli aristocratici in chiave moderna, ci viene da **Carlo Magno**. In seguito con il 1200, in Italia, cambia il panorama sociale e si manifesta una società più ricca dove il senso della cortesia si diffonde nelle **Signorie** e nelle corti dove la vita si svolgeva in un'atmosfera più raffinata che in passato. Nasce così l'esigenza di scrivere quelle regole che il vivere civile di corte aveva maturato. Compiono i primi testi, il libro più interessante e più famoso sulle buone maniere, è quello che descrive le "**Cinquanta cortesie della tavola**" del milanese Bonvesin della Riva. Molte sono state le opere sull'argomento fino ad arrivare al famoso "**Galateo**" di Monsignor [Giovanni della Casa](#) e da questo momento in poi molti altri hanno segnato l'evoluzione del nostro modo di comportarci per secoli fino ai nostri giorni.

Ieri come oggi le [buone maniere](#) hanno sempre voluto portare l'uomo a farsi benvolere e a non autoescludersi dalla società, ma inserirsi in un circuito più elevato maturando la sua personalità.

Nel passato, accanto ai libri sulle buone maniere, nascevano per merito di grandi maestri di casa, gli attuali maîtres d'hôtels, la descrizione delle mansioni di tutto il personale servente di una corte. I maestri di casa più famosi che la storia ricorda sono: Cesare Evi scandalo e Francesco Liberati, ci hanno lasciato due testi scritti molto interessanti.

Hanno descritto minuziosamente tutte le regole di servizio della servitù a qualunque qualifica appartenesse, dai paggi, ai valletti, ai facchini, ai cocchieri, ai bottiglieri e ai coppieri, a dimostrazione di quanto in passato fosse richiesto rigore e professionalità nello svolgimento delle attività di servitù. Le professionalità che oggi si occupano del servizio delle vivande e delle bevande, maître, sommelier e barman, hanno radici molto antiche e come la loro funzione attuale, sia il frutto di un lungo processo evolutivo che si è articolato nei secoli, è ormai noto; nel tempo è cambiato il linguaggio, la gestualità, il modo di vestire, ma non il senso delle buone maniere, dell'educazione, dell'etica professionale delle professioni alberghiere.

Nel 1880, vale a dire nel periodo della **Belle Epoque**, nasce la figura moderna del personale di sala ed il primo maître [Cesare Ritz](#), la figura professionale simbolo delle buone maniere, di uno stile di vita professionale all'insegna della classe e dell'educazione. Il quale impostò la tecnica delle varie figure professionali ed il comportamento da tenere presente durante il servizio in senso moderno per tutto il personale dell'albergo; dal personale ai piani, a quello del bar, dei vini ed in fine a quelli addetti al servizio a tavola.

Franco Tacconelli