

Come servire a tavola secondo il galateo

Le buone maniere per un servizio accurato ed attento

Per il servizio a tavola, nel caso non si abbia a disposizione il personale addetto, è bene pianificare ogni singola cosa, per evitare tempi troppo lunghi d'assenza a tavola, o il continuo assentarsi, dell'incaricato che dovrà svolgere il servizio.

Il piatto con le pietanze deve essere messo da destra, e sempre da destra dovrà essere poggiato il piatto vuoto. I piatti sporchi invece vanno ritirati solo dopo che l'ultimo commensale ha finito di mangiare e tolti da sinistra.

Per quanto riguarda i vini e l'acqua sono entrambe serviti da destra. Il primo assaggio di vino viene dato al padrone e poi ,successivamente alla sua approvazione, sarà servito a partire dall'ospite più importante per poi proseguire con le signore e i signori. Le bottiglie non vanno mai messe sul tavolo.

I piatti di portata sono serviti da sinistra, seguendo lo stesso ordine utilizzato per il servizio del vino, e anch'essi non saranno mai lasciati direttamente sul tavolo, ma su un tavolino d'appoggio per poi essere serviti una seconda volta.

E' molto importante porre attenzione ad eliminare dalla tavola tutto ciò che non servirà più per le portate successive. Le posate di "ricambio" dovranno essere portate su di un piatto e poi disposte a seconda dell'utilizzo.

Nel caso si cambi il vino durante il pasto, o si è arrivati al dessert ,i bicchieri precedentemente usati saranno tolti e sostituiti con bicchieri puliti. Il pane, che solitamente è posizionato sul piattino ,se terminato va rimpiazzato prelevandolo dal cestino con una pinza o cucchiaio; anch'esso va tolto prima del dessert.

Quando si è terminato di mangiare la frutta, potrà essere necessario portare una ciotola lavadita con acqua tiepida e limone. Il dolce sarà servito con le posate adatte.

Infine il caffè, i liquori e i cioccolatini vanno gustati in salotto. Il caffè viene servito personalmente dalla padrona di casa che chiederà anche la quantità di zucchero che l'ospite desidera. Il padrone di casa invece si occuperà di servire i liquori.

Autore: Franco Tacconelli