

## Successione delle vivande

### L'ordine da seguire nell'inserire i piatti in un menù.

Nella compilazione di un menù per un evento, particolare importanza riveste la successione delle pietanze da servire. Contestualmente alla scelta dei piatti è necessario pensare al relativo ordine di servizio. In linea generale il criterio è di seguire il crescendo dei sapori partendo da quelli più delicati per finire ai sapori forti e decisi.

Nel dettaglio suggeriamo il seguente ordine:

***-antipasti***

***-minestre***

***-pesci e crostacei***

***-sorbetto (eventuale)***

***-carni***

***-formaggi***

***-dolci***

***-frutta***

La terminologia minestre comprende sia i brodi che i farinacei. Nel caso in cui si prevede il servizio di entrambi, i brodi vengono serviti prima degli farinacei. Tra questi ultimi, il riso si serve prima della pasta, le paste secche prima di quelle fresche e quelle semplici prima di quelle farcite.

I crostacei si servono prima dei pesci ma molto dipende dal tipo di preparazione dei rispettivi piatti.

Il sorbetto (al limone, pomodoro verde, mela, champagne, ecc.) viene servito per creare uno stacco tra la prima parte del pasto e il suo prosieguo, ma non tutti lo inseriscono.

Le carni bianche precedono sempre quelle rosse e a queste ultime segue la selvaggina; gli arrostiti normalmente concludono il pasto.

Nell'alta ristorazione un assaggio di formaggio è previsto al momento del dessert e precede, nell'ordine il dolce e la frutta.

Il dolce può essere servito dopo la frutta nel caso che l'evento preveda un taglio della torta. In questo caso tale atto conclude la cerimonia

**Autore:** Franco Tacconelli