



# BON TON *a tavola*

di MASSIMILIANO ADORNO



*La* Fattoria del Colle presenta un piccolo *vademecum* dedicato a chi a tavola vuole esprimere il suo carattere, i suoi pregi, il suo *Bon Ton*. Spesso è la tavola il luogo dove si conquista, si emoziona e ci si emoziona. Sicuramente si socializza, ci si innamora, si concludono affari. Un'atmosfera indovinata, sposata al giusto menù, può facilitare il successo dell'occasione conviviale, ma non dobbiamo dimenticarci che la nostra ospitalità e il nostro garbo saranno l'ingrediente e il coronamento ultimi e più importanti.

MASSIMILIANO ADORNO

# Prefazione

*Ho* ritrovato l'interessante documento di Massimiliano Adorno, a suo tempo pubblicato per la *Fattoria di Trequanda della Gourmet* Donatella Cinelli Colombini, membro del nostro Comitato Scientifico, dai quali ho ottenuto le relative autorizzazioni alla pubblicazione integrale del loro libro. Tale volume è da considerare di particolare interesse e dovuto riferimento alle norme della tavola, in un periodo nel quale tali regole, peraltro in altri tempi molto rigide e sempre richieste e osservate, si stanno perdendo e affievolendo con talvolta ostentata ignoranza dei costumi, degli atteggiamenti e degli usi, ed infine del Bon Ton da tenere a tavola che ritengo sarà vostro piacere ritrovare sul volumetto.

LUCIANO FRANCHI

*La* campagna toscana è un luogo antico e ospitale dove esiste da secoli la tradizione della tavola elegante e dei grandi vini. Una tradizione fatta di semplicità e di raffinatezza che noi desideriamo trasmettervi nella speranza di farVi amare di più la nostra terra e la sua gente.

DONATELLA CINELLI COLOMBINI

## L'invito

Nell'invitare i commensali è estremamente importante essere chiari. L'invito deve essere ricevuto dal destinatario almeno quindici giorni prima dell'evento. Per questo è necessario prepararlo con il giusto anticipo. L'invito dovrà contenere nello stesso campo visivo:

- il nome di chi invita;
- il nome del destinatario;
- l'indicazione del luogo in cui si svolgerà l'evento;
- il giorno della settimana, la data con il giorno, il mese, l'anno e l'ora;
- il motivo dell'invito (colazione, merenda, cena);
- le modalità di partecipazione (es.: presentare l'invito all'ingresso; cravatta nera; è necessario confermare etc.).

Le indicazioni riportate sull'invito servono per suggerire l'abbigliamento degli ospiti e per l'individuazione della tipologia di evento. Queste indicazioni possono essere rappresentate anche da sigle come *r.s.v.p* (repondez s'il vous plait), o convenzioni come *black tie o cravatta nera* (quando è necessario presentarsi in smoking e, per le signore, abito da sera), *abito formale* (che indica il vestito blu per gli uomini e l'abito elegante per le signore), *informal dress* (che indica un abbigliamento sportivo o *casual*). I padroni di casa non devono mai essere più eleganti degli ospiti ma neanche più informali di loro. È meglio se la padrona di casa non usa profumi. Sul retro dell'invito, o accanto alla richiesta di conferma, devono essere indicati l'indirizzo del convitante, il numero di telefono, il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica.

L'invito può contenere una breve descrizione o spiegazione dell'evento che, nel caso di manifestazioni pubbliche, serva da notizia per la stampa. La forma e la veste grafica dell'invito servono a comunicare la tipologia dell'evento; il corsivo inglese trasmette eleganza e tradizione mentre una grafica moderna in colori di tendenza indica l'anticonformismo dell'evento. Per gli eventi fuori città è indispensabile una piantina sul retro dell'invito. Se il destinatario è molto importante è necessario scrivere l'intestazione sulla busta a mano.

È il supporto cartaceo su cui si presenta per iscritto il pasto e la successione dei vini. Non si scrive *Menù* sul cartoncino; i cibi e i vini sono preceduti dai titoli *Lista dei cibi* e *Lista dei vini*. Il Menù contiene spesso in copertina data e luogo e motivo dell'evento, per esempio: *Cena offerta da Carlo e Donatella in occasione del loro Anniversario di Nozze 21 Settembre 2004 presso La Fattoria del Colle di Trequanda*. I piatti vanno elencati e serviti nello stesso ordine in cui si trovano riportati usualmente nei libri di cucina: le minestre prima della pasta, i bolliti prima degli umidi e degli arrostiti.

È buona regola evitare sempre due portate dello stesso tipo all'interno dello stesso menù come potrebbe avvenire servendo due primi piatti di pasta o due ricette di vitello.

La frutta va servita prima del caffè e dopo il dolce. Meglio non servire i formaggi come antipasto. Essi vanno mangiati dopo le carni seguendo un ordine che cresce in ragione di intensità gustativa. Per esempio i pecorini dovranno essere serviti dal più fresco al più stagionato e, in genere, da quelli a gusto più semplice a quelli più ricchi e di gusto più marcato.

Per l'indicazione delle pietanze usare nomi già noti e codificati in gastronomia, facilitandone l'individuazione. Le parole e le espressioni dialettali sono usabili in via eccezionale e con eventuale traduzione.

I vini vanno indicati con il nome, la denominazione di appartenenza, l'anno e, nel rigo sottostante, il nome del produttore. La declinazione dei vini prevede i vini bianchi in successione di aromaticità e corpo, i vini rossi giovani e leggeri, i vini rossi invecchiati e più strutturati, i vini da dessert.

Gli abbinamenti vino-pietanza possono essere ricercati per affinità o per contrasto. I piatti regionali sono preferibilmente accompagnati dai vini della stessa area e le portate che vedono il vino come ingrediente, dallo stesso vino.

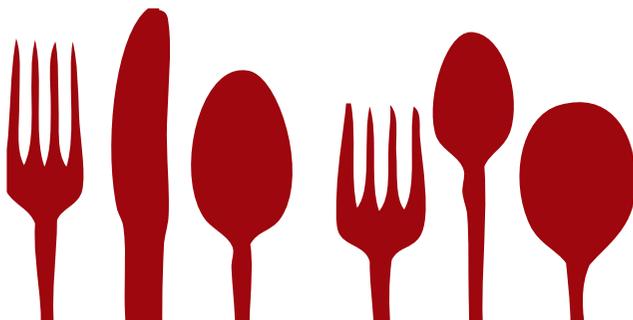
I vini dolci possono accompagnare cibi dolci o portate connotate da una certa amarezza come, per esempio, il fegato.

# Come Apparecchiare

Le posate vengono disposte in successione verso l'interno. Quelle più esterne sono le prime a venir usate. A sinistra del piatto le forchette (rispettivamente da antipasto, da primo piatto, da secondo piatto); a destra del piatto saranno posti i coltelli con la lama rivolta verso il piatto, e il cucchiaio. Le posatine da dessert e da frutta vengono disposte orizzontalmente davanti a ciascun piatto; oppure le posate da frutta verranno presentate insieme al piattino da frutta. Il pane sta a sinistra del piatto. I bicchieri si dispongono da destra a sinistra; il primo a essere usato è quello più a destra per arrivare, a fine pasto, al bicchiere destinato al vino da dessert, posto a sinistra degli altri calici. 1 bicchieri da vino sono calici di cristallo bianco senza incisioni.

Per il vino bianco e per il vino rosso leggero si usano bicchieri a forma di tulipano mentre i vini più corposi e strutturati necessitano di bicchieri più panciuti che si rimpiccioliscono verso l'alto al fine di mantenere intatti i profumi del vino. Il bicchiere da acqua deve essere facilmente riconoscibile per cui spesso si sceglie un bicchiere a coppetta e non a calice, oppure un calice come quelli da vino ma più grande o colorato. Dopo aver usato le posate esse devono essere lasciate nel piatto: se sono incrociate comunicano che si intende continuare a mangiare; le posate disposte parallele tra loro lasciano intendere al cameriere che il commensale ha finito.

Quanto alla tovaglia, componente essenziale di una tavola ben preparata, ci sono due modi per allestire un desco perfetto: alla *latina* e alla *americana*. Il primo comporta la tovaglia grande, il secondo centrini singoli. Si intende che a un pranzo elegante non si devono apprestare sulla tavola né tovaglie stampate né centrini di nylon. A coronare di eleganza una tavola ben allestita servono i fiori a centrotavola: la composizione deve essere piccola e bassa per non ostacolare l'apparecchiatura e il dialogo tra i commensali. Mai composizioni con fiori finti o profumati. Le candele vanno messe in tavola solo la sera e sono gradite molto dagli ospiti stranieri.

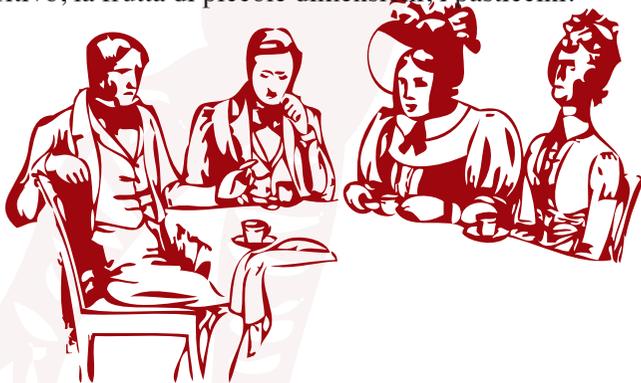


## Disposizione dei Posti

Nella distribuzione dei posti la regola principale è quella dell'alternanza di uomini e donne. Buona norma è evitare di mettere accanto moglie e marito. A capotavola si siedono i padroni di casa. La padrona di casa pone alla sua destra l'ospite più anziano o più importante e alla sua sinistra il secondo ospite d'onore. Il padrone di casa tiene alla sua destra l'invitata di riguardo o la più anziana e alla sua sinistra la seconda ospite d'onore. La regola vuole che le signore si accomodino contemporaneamente, o quasi, alla padrona di casa o all'ospite d'onore; i signori, invece, si sederanno dopo, seguiti dal padrone di casa che sarà l'ultimo.

Una volta accomodati, i commensali dovrebbero stare composti: la postura esatta è con il busto ben eretto, facendo attenzione a non avvicinarsi troppo con il capo al piatto. Per non recare disturbo a chi siede di fronte, le gambe non si tengono distese in avanti, non si dondola la sedia e si cerca di mantenere la giusta distanza tra sé e il tavolo. I gomiti vanno tenuti accanto al corpo nel modo più naturale possibile.

Prima di essere serviti, il tovagliolo va spiegato, poi piegato a metà e appoggiato sulle ginocchia. Si comincia a mangiare appena lo fa la padrona di casa o l'ospite principale. Essi possono incominciare quando tutti i commensali sono stati serviti. Si mastica sempre e solo a bocca chiusa cercando di fare bocconi piccoli; non si parla con il boccone in bocca e non si tocca il cibo con le mani. Solo pochi cibi richiedono l'uso delle mani: il pane, gli asparagi, i carciofi, le olive e il sedano all'aperitivo, la frutta di piccole dimensioni, i pasticcini.



## il Servizio

**N**ei pranzi a sedere il cameriere serve da sinistra le portate e da destra il vino; i piatti vengono tolti da destra. La regola vuole servite dapprima le signore, in successione di età o in ordine di importanza (prima le signore più anziane o le ospiti più importanti) e per ultima la padrona di casa e di seguito gli uomini nella stessa successione. Quando la tavola è lunga è bene servirla dividendola in sezioni in modo da consentire l'inizio del pasto almeno a una parte dei commensali.

**La divisa del cameriere prevede: Assolutamente vietato al cameriere:**

- giacca bianca
- pantaloni neri
- guanti bianchi
- scarpe nere
- la giacca sbottonata
- le scarpe da ginnastica
- i calzini corti
- acconciature sconvenienti

Nel caso non ci sia un cameriere le pietanze si passano da un commensale all'altro (mai passare il vassoio, o altro, dietro le spalle dei commensali) per tornare, infine, alla padrona di casa che sarà l'ultima a servirsi.



# Comportamento dei Commensali

Una volta accomodatisi è assolutamente vietato giocare con le posate, appoggiare i gomiti sulla tavola ed alzarli per portare le posate alla bocca. Altresì, molto diffuso ma anche molto inelegante l'augurare il *buon appetito*. È sconveniente e sgarbato tenere acceso il cellulare a tavola, fare la scarpetta, usare gli stuzzicadenti (ancor di più nascondendoli con la mano), fare dei bocconi troppo grandi, giocare con il pane, bere rumorosamente, sedersi o iniziare a mangiare prima della padrona di casa. I gomiti, come accennato, devono sempre essere accostati al corpo e mai appoggiati sulla tavola. Le mani, nei momenti in cui non si mangia, non vanno abbandonate in grembo. Il coltello deve essere tenuto nella destra senza che l'indice oltrepassi il manico e tocchi la lama; non deve mai essere portato alla bocca, né usato per tagliare le uova, le verdure, il pesce (per il quale saranno servite apposite posate). Il cucchiaio deve essere usato introducendolo di punta in bocca. È tollerato che, giunti agli ultimi cucchiaini di minestra, si inclini il piatto verso il centro della tavola al fine di agevolare la raccolta del residuo. È assolutamente proibito soffiare sulla minestra per "raffreddarla".

La forchetta si tiene con le punte rivolte in alto quando è nella destra, con le punte in basso quando è nella sinistra. Si beve a piccoli sorsi tenendo il calice dallo stelo ed evitando di alzare (come si vede spesso, purtroppo) il mignolo. Un accorgimento per le signore: badare a non lasciare sbavature di rossetto sui bordi del bicchiere e sul tovagliolo. Per rifiutare da bere a chi ce lo sta offrendo basta un cenno negativo: non si sposta mai il calice e non si copre con la mano. Il tovagliolo non deve mai essere introdotto nel gilet e ancor meno legato intorno al collo ma, come su accennato, piegato e appoggiato sulle ginocchia. È consentito fumare a tavola solo una volta servito il caffè. Qualora, tuttavia, il desiderio di fumare prima della fine del pasto sia irresistibile sarà indice di *bon ton* da parte del commensale allontanarsi e fumare a debita distanza dal convivio.

