



L'arte di apparecchiare la tavola: logica, stile e buone maniere

Dalla posizione delle posate alla scelta dei bicchieri: guida pratica e culturale al galateo per una tavola elegante, anche in famiglia

La condivisione dei pasti rappresenta, da sempre, un importante momento conviviale, scandito da **precisi rituali** che coinvolgono non solo la presentazione del cibo ma anche i modi e i luoghi in cui esso viene servito.

Nella tarda mitologia greca, l'invito veniva rappresentato come un **bel giovane sorridente**, con la testa coronata di fiori e una fiaccola in mano nell'atto di accogliere gli ospiti a una tavola ben imbandita. La bellezza, i fiori, il sorriso, la convivialità: tutti i simboli di un invito a tavola ben riuscito erano già presenti in questa antichissima allegoria.

Il valore culturale di una tavola ben apparecchiata

Nei secoli, abbiamo **affinato l'arte della tavola** e un pranzo ben riuscito, anche se solo in famiglia, non può prescindere da una *mise en place* curata. La frenesia della vita quotidiana e la

perdita della trasmissione di questo sapere in ambito familiare, fanno sì che oggi il tema sia più attuale che mai.

Tuttavia, viene spesso percepito come un insieme di regole superate, una formalità fuori dal tempo. Nulla di più sbagliato: attorno a una tavola ben apparecchiata ruotano storia, cultura e, soprattutto, buon senso. Piatti, posate e bicchieri trovano la loro collocazione in funzione dell'uso pratico, non di un rigido protocollo.

Da dove si comincia: tovaglia, piatti e disposizione

In Italia, una **tavola elegante comincia da una tovaglia bella e ben stirata**, anche se non manca chi predilige la versione "nuda" all'anglosassone. I **piatti vanno collocati al centro del placé** o leggermente a destra rispetto al centro della sedia.

Si prevedono un **piatto piano e una fondina** se è servita una minestra, oppure solo un piatto piano per un primo asciutto (pasta o riso). Alcuni preferiscono una fondina poco profonda anche per i primi asciutti, scelta che può risultare comoda senza compromettere l'equilibrio della tavola. Sebbene il galateo più tradizionale riservi la fondina alle minestre, oggi è tollerato un approccio più flessibile.

Posate e tovagliolo: logica prima di tutto

A **destra del piatto** trova la sua collocazione il coltello con la lama all'interno (ovvero verso il bordo del piatto) e alla sua destra sta il cucchiaino. A **sinistra del piatto** troveremo la forchetta. In Italia, mangiando più spesso una minestra asciutta (pasta o riso), la forchetta per il primo piatto può essere adagiata al posto del cucchiaino.

Per il tovagliolo, checché se ne dica, non c'è una regola tassativa. La tradizione italiana lo prevede a destra (quella più antica, sul piatto), ma oggi si preferisce porlo a sinistra: osservate la vostra *mise en place* e poggiatelo dove vi sembra più equilibrato.



Un esempio di tovagliolo sul piatto.

Bicchieri e calici: dove vanno?

I **bicchieri** si dispongono **in alto** alla destra del piatto: il calice da vino più all'interno mentre quello per l'acqua – se è un tumbler – va messo alla sua destra.

La **posizione del bicchiere d'acqua** senza stelo suscita spesso discussioni; c'è chi lo colloca all'interno, **a sinistra del calice da vino**. Ma essendo più basso, se posizionato più internamente, potrebbe rendere meno agevole la miscela delle bevande. **Un trucco**: la punta del coltello rivolta in corrispondenza del bicchiere da vino darà la giusta posizione ai calici.



Una tavola priva di tovaglia, con piatti, bicchieri e posate correttamente collocati (Foto © Fabiana Zanuttini Masarotti).

Posate da dessert e regole aggiuntive

Le **posate da dessert**, più piccole, si dispongono in **orizzontale sopra il piatto**: il coltello con il manico a destra, la forchetta con il manico a sinistra, il cucchiaino da dolce (se previsto) a destra, come il più esterno. Se il dessert richiede solo la forchetta, questa sarà collocata con il manico verso destra.

In ogni caso, mai apparecchiare più posate di quelle necessarie al pasto previsto.

Funzionalità, non formalismo

C'è una **logica nella disposizione delle posate**: se mangiamo la **minestra il cucchiaino**, lo prendiamo con la mano destra; quando tagliamo la carne, il coltello viene usato con la destra perché è quella più forte e, di conseguenza, la sinistra impugnerà la forchetta. Non ce ne vogliano i mancini, ma l'uso esige che l'armonia della tavola abbia la meglio sul rispetto del singolo invitato.

Dettagli finali: bottiglie, cestini e mise en place

Bottiglie di vetro per il vino, caraffe per l'acqua (mai bottiglie di plastica) e cestino per il pane completano la tavola.

Le indicazioni fornite finora valgono per apparecchiare una bella tavola in famiglia o con ospiti con i quali si ha molta confidenza, senza prevedere un menù troppo impegnativo. Se, invece, organizziamo un pranzo elegante, per rendere la nostra tavola raffinata ci sono altri oggetti che completano l'abituale corredo e che vanno usati con consapevolezza. Ma di questo parleremo in un'altra occasione.

Data di creazione

30/06/2025

Autore

fabiana-zanuttini-masarotti