



La tavola di Pasqua: le regole per apparecchiare e accogliere senza errori

Dalla mise en place alle tradizioni simboliche, consigli pratici per una tavola pasquale curata e accogliente, tra estetica e buone regole del Galateo

Pasqua è tempo di rinascita, la primavera offre nuovi colori, profumi e sapori che possono trasformare la tavola in una gioia per gli occhi, oltre che per il palato.

Per rendere speciale la **Domenica di Pasqua** e il vostro desco, lasciatevi ispirare dalla natura che si risveglia. Boccioli, foglie e colori pastello sono sufficienti per creare un ambiente equilibrato e disposto all'ospitalità.

Decorazioni pasquali: simboli e tradizione

La vostra apparecchiatura sarà ancora più suggestiva se utilizzerete decorazioni che rievocano la tradizione. L'**uovo** – di cristallo, d'argento, di porcellana, decorato a mano o di cioccolato – rimane il **simbolo centrale della Pasqua**, legato ai concetti di fertilità e rinnovamento. Anche **piccoli conigli, colombe** e **fiori** delicati contribuiranno ad avvolgere i vostri ospiti in un'atmosfera

incantata e fiabesca.

Come scegliere il servizio per il pranzo di Pasqua

Che scegliate un pranzo elegante o una formula più informale, come un brunch, le regole del buon ricevere non vanno mai disattese. Il benessere degli ospiti deve rappresentare una costante dell'invito. Come ricordava **Jean Anthelme Brillat-Savarin**, autore de *La fisiologia del gusto*, «Invitare qualcuno alla nostra mensa vuol dire incaricarsi della sua felicità durante le ore che egli passa sotto il nostro tetto».

Qualunque sia il tipo di servizio scelto, è importante non prescindere dalle regole base.

Come apparecchiare la tavola

Repetita luvant! Così un tempo ci apostrofavano le maestre. Ecco allora un breve [ripasso per apparecchiare correttamente](#).

Tovaglia, runner o mats (tovagliette all'americana) devono essere in accordo con l'arredamento della casa e con il servizio di piatti. I **sottopiatti non sono obbligatori** ma contribuiscono a rendere la tavola più formale. Le **posate** possono essere di qualsiasi foggia o materiale, purché in equilibrio con il resto della mise en place.



Una tavola pasquale (Foto © Fabiana Zanuttini Masarotti).

Disposizione corretta di posate, piatti e bicchieri

Una volta sistemati i piatti, alla loro destra si pongono il coltello, con la lama verso l'interno, e il cucchiaio, più esterno. A sinistra trovano posto le forchette. È importante non apparecchiare più posate di quelle che serviranno: se non è prevista una minestra, il cucchiaio non va inserito.

Sopra il piatto, in orizzontale, si collocano le **posate da dessert** che avranno la stessa posizione di quelle da pasto. In caso di dolci che richiedono forchetta e cucchiaio, ad esempio un dolce morbido con la crema, la forchetta va posizionata vicino al piatto con il manico a sinistra e il cucchiaio sopra con il manico verso destra.

Sulla disposizione delle posate da dessert si disquisisce un po', ma è sufficiente usare la logica. Quando sono previste sia forchetta che cucchiaio, la forchetta va posizionata con il manico a sinistra, mentre il cucchiaio avrà il manico a destra, in modo da essere impugnati correttamente al momento dell'uso.

Se è prevista solo la forchetta, si può mantenere la stessa impostazione, anche se alcune scuole ammettono la forchetta con il manico a sinistra.

Nel caso di dolci al cucchiaio, la soluzione più tradizionale prevede di servire coppetta e cucchiaio già disposti su un piattino. Tuttavia, in assenza di personale di servizio, è ormai accettato collocare il cucchiaio direttamente sopra il piatto, soluzione più pratica anche se meno ortodossa. In generale, piccoli adattamenti sono consentiti, purché non mettano in difficoltà il commensale e non alterino l'equilibrio della tavola.

I **bicchieri** si collocano in alto a destra del piatto, **disposti in ordine di utilizzo**. Il più grande va posizionato più a sinistra: sarà quello per l'acqua, se si utilizza un calice, oppure quello per il vino rosso nel caso in cui l'acqua venga servita in un tumbler (bicchiere senza stelo). Gli altri bicchieri si dispongono a seguire, in scala.

Acqua e vino possono restare in tavola in apposite brocche, se non c'è il personale di servizio; le bottiglie, invece, è preferibile collocarle su un carrello di servizio vicino a uno dei padroni di casa.

Il **tovagliolo** può essere messo a destra o a sinistra del piatto, seguendo rispettivamente la tradizione italiana o anglosassone. La regola non è tassativa, dipende dall'equilibrio complessivo della tavola.

Il **posto del pane è in alto a sinistra del piatto**, preferibilmente su un piattino d'argento – se disponibile – o di altro materiale, purché in accordo con i piatti. Su una tavola più semplice, si può utilizzare un cestino con pane tagliato a piccoli tocchetti.

Il centrotavola pasquale

Fiori spontanei e composizioni leggere sono la soluzione più efficace per una tavola pasquale delicata e raffinata al tempo stesso. La scelta dovrebbe privilegiare elementi naturali e non invadenti, in modo da non ostacolare la conversazione tra i commensali.



Centrotavola che ricorda la rimavera (Foto © Fabiana Zanuttini Masarotti).

L'uovo di Pasqua: storia e significato

Fin dall'antichità, l'uovo rappresenta il simbolo dell'**unione tra terra e cielo**. Gli Egizi lo consideravano il compendio dei quattro elementi, mentre per molte culture pagane era segno di rinascita. Lo scambio di uova era diffuso già in epoca precristiana tra Persiani, Greci, Egizi e Cinesi, per poi consolidarsi nel Medioevo. Con il Cristianesimo, questo simbolo è stato reinterpretato come espressione della resurrezione.



La diffusione moderna dell'uovo di cioccolato è legata al pasticcere olandese **Coenraad Van Houten**, che nel 1828 sviluppò tecniche per lavorare il cacao e produrre uova sottili e vuote all'interno che potessero contenere una sorpresa.

Secondo alcune ricostruzioni storiche, tuttavia, già alla corte di Luigi XIV esisteva l'usanza di donare uova dolci, anticipando una tradizione che si sarebbe poi evoluta nel tempo.

Data di creazione

25/03/2026

Autore

fabiana-zanuttini-masarotti