



Il Galateo della tavola di Natale: le regole e i dettagli che contano

Il banchetto della “Festa delle Feste” ha un forte significato simbolico, oltre che religioso. Che sia in famiglia o con amici, tutto va predisposto con attenzione, stile e rispetto delle regole

San Francesco d’Assisi definì il Natale la **“Festa delle Feste”**. Già nel Medioevo, infatti, la qualità e l’abbondanza del cibo servito durante questa ricorrenza avevano il potere di rinsaldare i legami familiari o di una comunità, annunciando l’evento e assumendo un valore di ringraziamento per i doni ricevuti.

Il banchetto di Natale, ancora oggi, conserva una grande intensità emotiva ed è per questo che dovremmo fare in modo che l’apparecchiatura sia la più ispirata: per sorprendere e accogliere gli ospiti in un caldo abbraccio che avvolga tutti i loro sensi.



Le regole del galateo valgono anche a Natale (Foto © Fabiana Zanuttini Masarotti).

La tavola come espressione di chi accoglie

Non dimentichiamo che la tavola è sempre espressione di sé. I gesti con i quali allestiamo la nostra apparecchiatura riflettono il nostro modo di accogliere lo spirito e la magia del Natale, nonché lo stile inconfondibile che ci caratterizza. **Nulla è casuale**, ma tutto concorre a creare un clima coerente, capace di parlare di noi senza eccessi o ostentazioni.

La tradizione

«Tradizione non è venerare le ceneri, ma custodire il fuoco», diceva **Gustav Mahler**. Il Natale ci ricorda che alcune consuetudini resistono e sono custodi di bellezza, di gioia e di speranza. La tavola natalizia è uno dei luoghi in cui questa continuità si manifesta con maggiore evidenza.

La tavola natalizia

Di cena in cena, di festa in festa, si arriva all'apice del banchetto natalizio. Tutto ciò che durante l'anno pare un vezzo a Natale diventa parte di un rito necessario. È il momento di riportare alla luce gli oggetti più preziosi, quelli conservati nei cassetti e negli armadi, affinché riprendano vita alla luce del Natale.

Come apparecchiare la tavola di Natale

Al di là della gestione dell'ospitalità e delle regole imprescindibili del galateo, la tavola natalizia può essere libera da vincoli cromatici e abbinamenti obbligati. Potete "giocare" con stili e materiali diversi, **l'importante è l'armonia del risultato finale**.

Ispirazione e metodo

L'ispirazione può nascere da un sentimento, un ricordo, un'emozione, un colore o un profumo. Tuttavia, perché l'idea prenda forma, è necessario seguire un metodo. Le regole, che sono sempre questione di logica, ci aiutano a fare della nostra tavola un "luogo" pieno di fascino, un intreccio di cose belle, studiato per accogliere nel modo migliore i nostri invitati.

Le regole del galateo

Le regole del Galateo restano valide. Su una **tovaglia perfettamente stirata** si dispongono i piatti; al loro fianco, sulla destra, si dispone il coltello – rigorosamente con la lama verso il piatto – e il cucchiaio (se servite una minestra). A sinistra si poggiano le forchette.

Se il menu prevede un primo asciutto e si segue la tradizione italiana, potete collocare la forchetta per il primo piatto a destra, al posto del cucchiaio.

Le **posate da dessert** vanno posizionate in orizzontale sopra il piatto, seguendo lo schema delle posate da pasto: forchetta con manico a sinistra e cucchiaio con impugnatura verso destra.



Il giusto modo di apparecchiare (Foto © Fabiana Zanuttini Masarotti).

Se è prevista la frutta, potete aggiungere il coltello (che non si usa mai per il dolce) e anch'esso avrà il manico verso destra.

I **bicchieri** vanno collocati in alto, alla destra del piatto, e dovranno essere tanti quanti i vini che servirete. Il **piattino per il pane** trova posto in alto, a sinistra del piatto.

Il **tovagliolo** può essere messo a sinistra o a destra (come da tradizione italiana): la regola non è tassativa. Il **sottopiatto** rende la tavola importante, ma è consigliabile usarlo su tavole di grandi dimensioni.

Candele

A Natale le candele si possono usare anche a pranzo, non solo a cena: la loro luce rende l'ambiente caldo e accogliente. Evitate, però, la fiamma all'altezza dello sguardo, che potrebbe infastidire gli ospiti. Da escludere le candele profumate che rischiano di interferire con gli aromi del cibo.



Candele mai troppo alte (Foto © Fabiana Zanuttini Masarotti).

Centrotavola

Splendidi quelli che ci riportano a una dimensione fiabesca, ai Natali della nostra infanzia, grazie ai rami di pino, bacche e piccoli animali in porcellana. Affascinanti quelli pieni di simbolismi creati con pigne e melograni. Eleganti quelli classici creati con i fiori. Qualunque sia la scelta, l'altezza deve sempre permettere lo scambio di sguardi tra i commensali.

Un ultimo dettaglio

Le **saliere**, ne basta una, sono simbolo di abbondanza e prosperità.

Data di creazione

13/12/2025

Autore

fabiana-zanuttini-masarotti