

BON TON

Come si sta a tavola e come si mangia

Ho cercato di raccogliere le norme del "buon comportamento", oggi oramai dimenticate e in disuso, e tutto ciò che anch'io ho imparato o acquisito personalmente dalle mie esperienze lavorative e di insegnamento. La mia professione mi ha portato a osservare con molta attenzione le persone: moltissimi volti autentici, altri solo maschere. Ogni volto una storia; ogni persona un universo a sé, uguale solo a se stessa, ma che può distinguersi positivamente quando rispetta le persone che la circondano, quando con il suo comportamento mostra educazione.

Premetterò che non esistono regole ferree: il nostro buon senso ci deve comunque guidare caso per caso, facendoci ricordare che se qualche volta la nostra spontaneità ha il sopravvento, sarà da considerarsi una simpatica eccezione che conferma la regola.

Io sono fiero di essere uno dei pochi autentici Maestri d'albergo, e con questo termine, più bello di *maitre d'hotel*, intendo colui che, erede del vecchio "maggiordomo", sa trasmettere il galateo con signorile maestria, sia ai signori della "casa" che al personale che dirige.

Sono nato e cresciuto a Cervia, antico borgo di pescatori e salinari, respirando l'aria di mare mescolata a quella di ospitalità e accoglienza che proveniva dagli alberghi. Per noi bambini l'estate non significava vacanza, ma lavoro: per le nostre famiglie i turisti stressati che arrivavano dalle grandi città rappresentavano, fin da allora, guadagno, ma anche fatica.

Il destino di tanti ragazzini che come me sono nati in riviera era quindi quello di avvicinarsi ai mestieri legati al turismo; mestieri affascinanti che ci offrivano molte opportunità e soddisfazioni, ma che ci privavano, anno dopo anno, un po' di noi stessi. Fin da piccoli, abbiamo imparato a consi-

derare diversi e fortunati i bambini dei turisti coccolati e capricciosi, al contrario di noi "piccoli uomini" ai quali è stata negata l'infanzia.

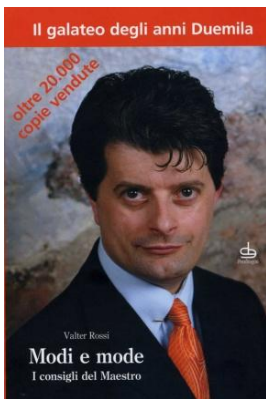
Mi rivedo a dieci anni, ragazzino minuto con la pelle arsa dal sole e dall'acqua salata, mentre seguivo mio padre sul barcone che trasporta gruppi di bagnanti al largo, avidi di sole cocente e di pesce appena pescato. Passo tra loro a incassare i soldi del biglietto, scruto i loro visi allegri e sfrontati, ma dentro di me c'è già la naturale predisposizione e la responsabilità di essere ospitale.

A quattordici anni compio i primi passi sul mio "palcoscenico": la sala ristorante di un albergo, certo non è ancora la Scala e io non sono ancora una *étoile*, ma la mia fantasia già corre lontano. Inizia così il mio percorso fatto di studio, di lavoro, rinunce e passione, ma soprattutto di tenacia e di tanti, tanti sogni.

Oggi, dopo tante soddisfazioni, successi e traguardi raggiunti, dopo l'esperienza portata in RAI nelle varie trasmissioni, ma con ancora tanta voglia di crescere, ho deciso di raccontarvi quanto in questi lunghi anni ho assimilato, "rubando" a tutti i grandi maestri quel qualcosa in più che li differenzia dalla gente comune.

Naturalmente, la mia intenzione non è quella di imitare quanti, dal XVI secolo in poi, dopo il famoso *Galateo* di Monsignor Della Casa, hanno ripercorso e tramandato in forma più adatta ai tempi tale trattato, ma è quella di dirvi sinteticamente, con consigli rapidi e precisi, quello che dovrete fare per sentirvi sempre a vostro agio ed essere considerati dei veri signori.

*



Valter Rossi è nato a Cervia (RA) nel 1963. Nel 2001 è stato eletto Primo maître d'Italia e da allora ha partecipato come ospite fisso a decine di trasmissioni televisive in qualità di maestro di bon-ton. Direttore di Hotel a 5 stelle, attualmente gestisce assieme alla sua famiglia l'Hotel Souvenir di Cervia.

A sinistra proponiamo la copertina del libro realizzato dal Maestro, **dal quale è tratto il pratico e comodo glossario che di seguito riproduciamo.**

A tavola: dalla A alla Z

Agrumi

Gli agrumi si tengono con la mano sinistra e si sbucciano con il coltello tenuto nella destra; dapprima si tagliano i due poli, poi si incide la buccia a sezioni verticali, che si staccheranno facilmente con il coltello tenendo il frutto fermo con la forchetta. Gli spicchi si portano alla bocca con le dita. I semi vengono espulsi dalla bocca delicatamente, trattenuti nella mano chiusa prima di essere depositi sul bordo del piatto.

Anguria

L'anguria, o cocomero, si mangia con forchetta e coltello; dopo averla liberata dai semi, si taglia a pezzetti piccoli e si porta alla bocca con la forchetta.

Aragosta

Se viene servita già preparata e ricomposta sotto la corazza, si mangia utilizzando la forchetta e il coltello da pesce. Diversamente, se viene servita intera ci si deve aiutare con le dita; in questo caso si impone la vaschetta lavadita e una salvietta.

Asparagi

Gli asparagi si servono nell'apposito

piatto che permette lo sgocciolamento. Ogni commensale ha a disposizione una pinza posta alla destra del piatto. Con questa si afferra un asparago alla volta e si consuma la punta lasciando nel piatto la parte più dura. Se manca l'apposita pinza si usano le dita, mai il coltello. Eventualmente per tagliarlo si utilizza la forchetta.

Astemi

Anche gli astemi sono tenuti al brindisi; è soltanto un gesto simbolico che va fatto semplicemente limitandosi a sfiorare il bicchiere con le labbra.

Astice

Per assaporare l'astice sono necessari uno schiacciachele e una forchetta a due denti. Il corpo si mangia con la forchetta e il coltello da pesce, le pinze e gli arti dell'astice vengono schiacciati con lo schiacciachele e il loro interno viene delicatamente staccato con la forchettina a due punte.

Bacinella (o finger)

La bacinella lavadita si porta in tavola quando il menu prevede l'utilizzo delle mani; va riempita di acqua tiepida (eventualmente

colorata con un goccio di curaçao o altro liquore colorato) e vi si fanno galleggiare fettine di limone e petali di rosa. La bacinella viene portata con un sottopiatto insieme a una salvietta e messa alla sinistra del piatto.

Banana

Si dispone sul piatto, si tiene con la mano sinistra mentre la destra la sbuccia con un coltello. Quindi si taglia con il coltello e si porta alla bocca con la forchetta.

Bere

Durante il pranzo, prima di bere ci si pulisce sempre la bocca tamponandola delicatamente con il tovagliolo, lo stesso si fa dopo avere bevuto. Si beve sempre adagio e senza rumori. Il bicchiere a calice, soprattutto se contiene vino bianco o rosato, si tiene dallo stelo e solo con due dita (il pollice e l'indice). Bevendo non si va incontro al bicchiere ma è il bicchiere ad avvicinarsi alla bocca.

Brodo

Si utilizza il cucchiaio, per gustarlo, portandolo alla bocca dalla punta e inserendolo per i due terzi. Si devono evitare tassativamente rumori e gorgoglii mentre si sorreggia. Non si soffia sul brodo caldo, ma si mescola delicatamente nel piatto girandolo con il cucchiaio, per farlo raffreddare.

Brunch

Il termine deriva dall'inglese *breakfast*, "colazione", e *lunch*, "pranzo", e si riferisce a una colazione che inizia a mattina inoltrata e si protrae fino al primo pomeriggio. È una colazione a buffet con latte, caffè, succhi di frutta, torte, croissant, ma anche uova, formaggi, torte salate, salmone, macedonia di frutta ecc.

Caffè

Dopo la cena o il pranzo, si fanno accomodare gli ospiti in salotto. Si versa il caffè dalla caffettiera nella tazzina e si chiede all'ospite se e quanto lo gradisce addolcito e quindi gli si porge la tazzina. Lo zucchero si

mescola muovendo il cucchiaio dall'alto verso il basso e viceversa. Si beve tenendo la tazza con il pollice e l'indice, mentre l'altra mano sorregge il piattino. Dopo aver servito il caffè la prima volta, si chiede sempre se se ne gradisce un'altra tazza.

Caviale

A tavola il caviale si presenta nella sua scatola originale posta su una coppa con il ghiaccio, oppure nell'apposito secchiello per il caviale; si accompagna con il limone. Sui crostini va spalmato con un coltellino a spatola.

Coltello

A destra del piatto e con la lama rivolta all'interno, il coltello non va mai portato alla bocca. Il coltello piccolo, da dessert, serve per sbucciare la frutta, oppure per il formaggio. Il coltello da pesce è indispensabile quando si mangia il pesce.

Consommé

Brodo ristretto di carne; va servito in tazza possibilmente a due manici con piattino e cucchiaio, il quale serve unicamente per assaggiare, quindi si riappoggia sul piattino e il brodo si beve direttamente dalla tazza. Ad apertura della cena va servito caldo, dopo gli antipasti anche freddo.

Crêpes

Per le crêpes si usa soltanto la forchetta, accompagnando anche il cucchiaio qualora fossero servite con crema o gelato.

Cucchiaio

Va a destra del piatto con la parte concava appoggiata sulla tovaglia. Il cucchiaio si riempie per metà, si fa giungere alla bocca con la punta e viene inserito per due terzi. Terminato, non si lascia il cucchiaio nella fondina, ma si depone nel piatto sottostante. Serve per brodo, minestre, dessert cremosi. Se piccolo, si utilizza per mescolare lo zucchero nelle tazze da tè o da caffè, sempre con un movimento verticale, dall'alto in basso e viceversa, mai circola-

re.

Dessert

Ossia l'ultima parte del pranzo: formaggio, frutta, dolce. Le posate da dessert (coltello, forchetta, cucchiaio) si posizionano in alto, sopra il piatto, fra questo e i bicchieri. Il cucchiaio si utilizza per creme e gelati; la forchetta per la pasticceria e le torte. L'invitato non porta il dessert, salvo che non l'abbia preannunciato al momento dell'invito.

Forchetta

Va posizionata alla sinistra del piatto con la parte concava appoggiata sul tavolo. Si tiene fra il pollice e l'indice, con i rebbi rivolti verso l'alto. Quando opera insieme al coltello, si impugna il manico, indice disteso, punta in giù. La forchetta non si usa per schiacciare il cibo; si inforca un boccone per volta e si porta alla bocca. La forchetta piccola si usa per la frutta e i dessert solidi. La forchetta a due punte, posta alla destra del piatto, viene utilizzata per le ostriche, le lumache o in ogni caso per staccare pesci dal loro guscio.

Formaggio

Il formaggio precede il dolce e va servito nel pranzo di mezzogiorno; si serve una volta sola. I formaggi duri richiedono il coltello o la forchetta; quelli molli la sola forchetta o il solo coltello se spalmati su bocconi di pane.

Fragole

Fragole e lamponi vanno serviti con il picciolo e si portano alla bocca con la mano. Diversamente, serviti in coppa, si gustano con il cucchiaino.

Frutta

Va sempre servita come ultima portata; si porta in tavola già lavata ed eventualmente servita in una boule con ghiaccio *pilé* (tritato). A tavola si mangia utilizzando il coltello e la forchetta. Fanno eccezione i cachi, la frutta secca e l'uva.

L'uva, servita in piccoli grappoli, si tiene con la mano sinistra mentre la destra stacca

gli acini che prendono la via desiderata.

I cachi si tagliano a metà e si mangiano con il cucchiaino.

Le ciliege e le amarene si tengono per il picciolo, depositando con discrezione il nocciolo su un cucchiaino per porlo sul bordo del piatto.

La frutta cotta si mangia con la forchetta o con il cucchiaio, secondo la consistenza. Eventuali noccioli si depositano sul cucchiaio, quindi si adagiano sul piattino.

I fichi, prima tagliati in quattro spicchi, si mangiano con la forchetta.

Gala

Serata elegante che richiede un abbigliamento adatto, prescritto sul bigliettino d'invito: "Cravatta nera". Di rigore: smoking per lui, abito da sera per lei.

Granturco

Servito intero, si può mangiare con le dita. Servito come insalata, il granturco si mangia con la forchetta.

Indigestione

Nell'approssimarsi del malessere, si lascia discretamente la tavola, congedandosi con eleganza. Se il malessere persiste si chiama in disparte la padrona di casa comunicandole il vostro rammarico di dover abbandonare il convivio.

Insalata

Si porta in tavola lavata e tagliata nella giusta dimensione. Da escludersi l'insalatiera in metallo, meglio una bella porcellana. Il piattino per l'insalata si porta in tavola al momento di servirla, accompagnato dalla sola forchetta.

Invito

Per l'invito informale, è sufficiente qualche ora o un paio di giorni di preavviso, attraverso il telefono o incontrando la persona (mai in presenza di qualcuno per cui non è previsto l'invito).

A casa di amici ci si presenta sempre con qualcosa da offrire, una bottiglia di buon

vino, un dolce per il dessert, un mazzo di fiori per la padrona di casa.

Il pranzo formale richiede sempre un invito scritto. Il cartoncino d'invito prevede nell'ordine: nome e cognome dei padroni di casa, ora e giorno, luogo del pranzo, l'evento. In fondo, nell'angolo destro del cartoncino, la formula R.S.V.P. (*Répondez s'il vous plaît*) o S.P.R. (*si prega di rispondere*). L'imposizione dello smoking per gli uomini e dell'abito elegante per le signore si trova nella formula "cravatta nera". La risposta anche telefonica all'invito deve essere pressoché immediata. L'omaggio floreale alla padrona di casa deve giungere prima dell'appuntamento (il giorno prima, per esempio). Mai presentarsi di persona con un mazzo di fiori.

La rinuncia a un invito, giustificata da un eventuale impegno precedente, deve essere immediata. L'invio di un mazzo di fiori accompagnato da un biglietto di scuse, fatto recapitare nel giorno e nel luogo del convivio, è simbolo di signorile raffinatezza.

La puntualità è la prima regola per l'invitato. Non sono ammessi né ritardi né anticipi.

L'auto invito non è ammesso dal galateo.

Legumi

Si possono gustare all'inglese: il coltello, nella destra, aiuta a spingere il boccone sulla forchetta, oppure alla francese: un pezzetto di pane aiuta a far salire i legumi sulla forchetta, nella destra.

Liquori

I liquori vanno serviti prima del caffè, a eccezione dell'acquavite.

Lumache

Chiamate impropriamente lumache, anziché chioccioline (*escargot* in francese), sono servite nel loro guscio e necessitano dell'apposito piattino con fossette nel quale sono state cucinate. Il piattino si presenta appoggiato su un sottopiatto. Alla sinistra troveremo la pinza, alla destra la forchetta a due

punte. La pinza tiene fermo il guscio mentre la forchettina estrae il mollusco.

Lunch

Termine inglese che indica un pasto leggero consumato a metà giornata.

Mela

Si taglia in quattro parti usando coltello e forchetta da dessert, si sbuccia ogni quarto, si taglia a pezzi e si porta alla bocca con la forchetta.

Melone

Si utilizza il cucchiaio quando il melone è tagliato a metà; il coltello e la forchetta quando è a fette.

Minestra

Si porta in tavola nella zuppiera, quindi si serve con il mestolo nelle fondine, senza oltrepassare il bordo interno. La minestra si serve unicamente alla sera. Si mangia con il cucchiaio riempito per metà e portato alla bocca dalla punta, evitando di soffiarsi sopra. La minestra si può definire: zuppa, quando è di pesce o cipolla; consommé, se concentrata, di carne e senza pezzi solidi, servita fredda o calda in tazza; minestrina, se in brodo o leggera; minestrone, quando prevalgono le verdure. Alla minestra si può accostare il pane, ma non a quella di pesce.

Mostarda

Tipica salsa lombarda (famosa quella di Cremona) di frutta, la mostarda si serve in tavola nell'apposita salsiera. Si mette sempre su un lato del piatto, mai sul cibo.

Mousse

La mousse può essere dolce o salata, si mangia con il cucchiaio da dessert.

Omelette

Si tratta di una frittata arrotolata e ripiena di vari ingredienti, dolci o saporiti. Viene servita intera, quindi si taglia nelle varie porzioni. Si mangia con la forchetta.

Padroni di casa

La padrona di casa deve:

- accogliere con il sorriso ogni invitato;
- mantenere il sangue freddo e il sorriso anche se accade qualcosa di spiacevole o di imbarazzante;
- rianimare conversazioni noiose o allontanarle da argomenti inquietanti;
- interrompere discussioni troppo accese facendo portare i rinfreschi;
- controllare che i propri ospiti abbiano a disposizione il necessario;
- non insistere troppo con gli invitati obbligandoli a bere o a mangiare;
- assicurare che "è ancora molto presto" quando alcuni invitati accennano alla possibilità di congedarsi.

Il padrone di casa, oltre ad aiutare la consorte nell'ospitalità, si occupa:

- degli aperitivi, dei vini e dei liquori;
- della preparazione e della cottura del barbecue.

Pane

Si porta in tavola già tagliato e va appoggiato sul piattino posto sopra le posate di sinistra. Il commensale deve spezzare il pane, non tagliarlo, e portarlo direttamente alla bocca. Il pane e il relativo piattino si tolgono dalla tavola prima della frutta e del dolce. Le briciole verranno raccolte con cucchiaio e forchetta. La mollica, se non gradita, deve essere accantonata sul piattino del pane.

La "scarpetta", vietata nei pranzi formali, è consentita a condizione che avvenga con un piccolo boccone di pane dalla forchetta. Mai con le mani.

Il paté e alcuni tipi di formaggio devono essere posati sul pane.

Pastasciutta

La pastasciutta si mangia con la forchetta. Anche le paste lunghe, come gli spaghetti, non si tagliano, ma si arrotolano attorno la forchetta, senza l'aiuto del cucchiaio; la forchetta non si ruota puntandola sul piatto, ma tenendola leggermente inclinata, quasi orizzontale.

Paté

Pasticcio a base di fegato d'oca o di altre carni, il paté si spalma con il coltello, ponendolo su di un boccone di pane. Servito sul crostone, si mangia con coltello e forchetta.

Pera

Si taglia in quattro parti usando coltello e forchetta da dessert, si sbuccia ogni quarto, che va poi tagliato a pezzi, e si porta alla bocca con la forchetta.

Pesca

Si tiene sul piatto con l'aiuto della forchetta da dessert, mentre si sbuccia e si taglia col coltello.

Pesce

Come secondo piatto, il pesce precede sempre la carne. Tutti i pesci esigono le posate da pesce. Non si usa mai il coltello per tagliare il pesce, poiché il pesce tagliato con il coltello prende un cattivo odore.

Crostacei e molluschi richiedono la forchetta. Nei pranzi formali i crostacei sono serviti spolpati e ricomposti nei loro gusci (le chelate servono unicamente da decorazione). I molluschi e le ostriche sono disposti aperti sui piatti da portata, su ghiaccio *pilé*.

Le ostriche si mangiano con l'apposita forchettina posizionata alla destra del piatto. L'ostrica si tiene con la mano sinistra, mentre con la forchettina si stacca il mollusco dal guscio.

Una lisca in bocca si estrae con discrezione fra l'indice e il pollice e si depone sul bordo del piatto. Se l'operazione si prevede laboriosa, meglio eseguirla nella stanza da bagno.

Pollame

Si serve in tavola già tagliato e non si mangia mai con le mani.

Presentazioni

La presentazione necessita, ovviamente, di una terza persona che si preoccupa di far conoscere le parti. La persona di minor

riguardo viene presentata a quella di maggiore importanza. Quindi:

- l'uomo alla donna;
- la persona con la quale si ha maggiore familiarità a quella che si conosce meno;
- la persona di maggior prestigio a quella di grado superiore;
- la giovane alla signora;
- il giovane alla giovane;
- la persona single alla coppia.

La persona presentata non deve porgere la mano per prima, ma aspetta l'"accettazione". L'uomo, se seduto, con la presentazione si alza. Le signore si alzano solo se vengono presentate a una persona anziana.

Riso

Il riso si mangia con le bacchette nei ristoranti esotici, a condizione di sapersene servire. Diversamente, onde evitare penose esibizioni, si richiede la forchetta. Servito quale dessert, il riso richiede il cucchiaino.

Rutto

È atto di indecenza e volgarità; non così in altre civiltà dove si impone quale dimostrazione del gradimento del pasto. Se scappa, il rutto va nascosto, per quanto possibile, mentre i presenti devono simulare distrazione.

Salse

Maionese e mostarda si servono mettendole su un lato del piatto, non sulla vivanda. Il sugo si mette direttamente sulla carne.

Sbadiglio

Espressione di sonno, di fame, di digestione laboriosa, di noia, lo sbadiglio deve essere dissimulato il più discretamente possibile.

Self-service

Con questa parola inglese - composta da *self*, "se stesso", e *service*, "servizio" - si indica un ristorante o un negozio in cui ci si serve da

sé. La scelta di questi pubblici esercizi comporta l'adattamento ai disagi per utilizzarne i vantaggi. Essendo luoghi dove il servizio è delegato al cliente, il personale non è tenuto a fornire informazioni sui prodotti. In un ristorante self-service si deve necessariamente soprassedere ad alcune regole del galateo. Il vassoio si ripone nel punto indicato.

Selvaggina

Si mangia con il coltello e la forchetta, senza portare le ossa alla bocca.

Souper

Termine francese, per *souper* si intende una cena a tarda ora, generalmente dopo uno spettacolo teatrale o un concerto. Il luogo può essere il ristorante oppure la propria abitazione privata.

Spaghetti

Gli spaghetti si arrotolano con la sola forchetta. Non è indicato l'utilizzo del cucchiaino o del coltello per tagliarli. La forchetta non si punta sul piatto, ma si tiene quasi orizzontale, coinvolgendo nell'arrotolamento pochi fili di pasta, in modo da predisporre un boccone "discreto".

Starnuto

Lo starnuto va soffocato nel fazzoletto, evitando di controllarne il risultato.

Stuzzicadenti

Gli stuzzicadenti ufficialmente "non esistono". In pubblico non devono mai essere utilizzati, né prima né dopo il pasto. Chi ne avesse proprio bisogno lo farà appartandosi nella stanza da bagno. Quindi non devono essere messi in tavola né vanno richiesti al cameriere o alla padrona di casa.

Tartina

La tartina consiste in una fettina di pane priva di crosta, variamente guarnita (caviale, salmone affumicato, paté di fegato, ecc.), e deve avere una dimensione tale da potersi inghiottire in un boccone.

Tazze da brodo.

In tavola, le tazze da brodo arrivano già con il loro contenuto: consommé o vellutina, disposte sull'apposito piattino. Il cucchiaino, appoggiato sul piattino, serve unicamente per mescolare o assaggiare il brodo. Si beve direttamente dalla tazza, tenendola con i due manici e senza *alzare* il mignolo.

Uccellagione

Uccelletti e piccioni, nei pranzi formali, non hanno accesso, salvati dall'impossibilità di scarnirli con coltello e forchetta.

Uova

L'uovo al piatto va servito in tavola nel tegamino di cottura. Si immergono con la forchetta dei pezzetti di pane che poi si portano alla bocca. L'uovo alla coque va servito nell'apposito supporto. Con un cucchiaino si spezza la cima del guscio (i pezzetti si tolgono con le dita). Si mangia con il cucchiaino.

Le uova fritte richiedono la forchetta; se al prosciutto, la forchetta e il coltello; se strapazzate, il cucchiaino o la forchetta.

L'omelette e la frittata, che vanno servite intere e poi tagliate in varie parti, si mangiano con la forchetta.

Vodka

Dal russo *voda*, "acqua", la vodka si beve freddissima, da bicchierini raffreddati.

Volatili

Si portano alla bocca solo le ossa di piccoli volatili. Diversamente anche i volatili richiedono il coltello e la forchetta.

Vongole

Le vongole alla marinara, cioè cotte e presentate nel loro guscio, non si servono nei pranzi formali.

Crude, possono trovar posto sul piatto dei frutti di mare. Come le ostriche, si staccano con la forchettina e si portano alla bocca.

Per gli scarti si devono prevedere dei piattini o un piatto centrale.

Zucchero

Al momento del caffè o del tè si passa lo zucchero a chi ne ha la precedenza. Mancando la pinzetta, le zollette di zucchero si prendono con il cucchiaino da tè.

In salotto è la padrona di casa (o la persona che serve) a passare la zuccheriera, ma solo dopo che tutti i presenti siano stati serviti con la bevanda. Non si mette lo zucchero nella tazzina ancora vuota.

Zuppa

La zuppa viene servita in tavola nella zuppiera, con il mestolo. Si accompagna con crostini.