

2017  
IDEE  
Le  
tavole  
per  
tutto  
l'anno

# ELLE GOURMET

Nuovo

DOLCE  
VITA

Un Natale  
italiano



1120-3462 - 60001  
N. 11/2016-17 - DICEMBRE € 7,00



# Come apparecchiare?

Come comportarsi durante il pranzo? Le domande sono tante, soprattutto a Natale. Ecco il *decalogo* di Samuele Briatore, fondatore dell'Accademia italiana di galateo

di Valentina Mariani

1

## Il centrotavola

Attenti al centrotavola, che è una decorazione, non un catafalco. Dev'essere discreto, non di intralcio. Attenti all'altezza, spesso i centrotavola ostacolano le conversazioni.

Inoltre, attenti ai profumi, evitate composizioni di pino e candele profumate.

Il cibo è la cosa più importante e rischierebbe di passare in secondo piano.

2

## La tavola

Semplice ma curata. Preferite una tavola bianca, magari con qualche ricamo, a vistose tovaglie "natalizie". Evitate di cospargere la tavola

con lustrini, aghi di pino, pigne. Una stiratura perfetta è più che sufficiente.

3

## I segnaposti

Simpatici ma non obbligatori. Se non avete una famiglia numerosa, risulterebbero inutili.

Ricordate inoltre che devono aiutare, non creare scompiglio.

4

## Il piattino del pane

Un particolare per la vostra tavola di Natale potrebbe essere il piattino per il pane da aggiungere a sinistra della forchetta.

5

## Piatti & bicchieri

Solo quelli necessari. Non esagerate. Niente "pile", tipo sottopiatto, piano, fondo, da antipasto... Meglio un solo sottopiatto e il cambio dei piatti a mano a mano.

6

## Colori & decori

Anche qui, niente eccessi di colori o eccentricità. Una tavola può avere richiami natalizi delicati e discreti. Bianco, argento oppure oro sono i colori vincenti.

7

## Le portate

Poche alla volta. L'abbondanza fa parte della tradizione italiana, ma meglio evitare di sommergere la tavola di cibo. Aspettate di completare un piatto prima di portarne altri cinque. Per comodità, e per non rendere un campo minato la vostra tavola, potete prevedere l'utilizzo di un carrellino.

8

## La saliera

Il galateo non prevede l'utilizzo di sale e pepe nelle tavole, il vostro cibo sarà perfetto e nessuno avrà bisogno di modificarne il gusto.

9

## Il caffè

Al momento del caffè, che sarà servito in salotto, accompagnatelo con piccolissimi biscotti secchi, confetti, chicchi di caffè ricoperti di cioccolata, canditi.

10

## Tovaglioli

Rigorosamente di stoffa e in pendant con la tovaglia.

b u o n e m a n i e r e



## E buon appetito

Via i cellulari.

Avrete tempo per scambiare auguri virtuali, ora fatelo con chi avete di fronte.

Rispettare le tradizioni. Almeno nelle occasioni speciali, offriamo buoni cibi made in Italy.

Se volete stupire fatelo con la ricercatezza, non con la stravaganza.

A tavola niente regali. I regali si scambiano prima o dopo.

Attenti agli amici a quattro zampe. Per loro le feste sono uno stress, evitate di incrementare il loro nervosismo con botti e confusione. E non costringeteli a indossare addobbi o cappellini: se non volete farlo per il loro bene, fatelo almeno per il buon gusto.

Onore ai nonni. Sono il regalo più prezioso del Natale: a loro va dedicato il posto più importante.

Soprattutto a Natale, niente discorsi su denaro, malattie, problemi personali. È la festa per eccellenza, lasciamo questi argomenti agli altri 364 giorni.

Puntualità. Non sono ammessi ritardi, almeno il giorno di Natale, e quando siete a tavola evitate di alzarvi: rilassatevi e lasciatevi travolgere dall'atmosfera.