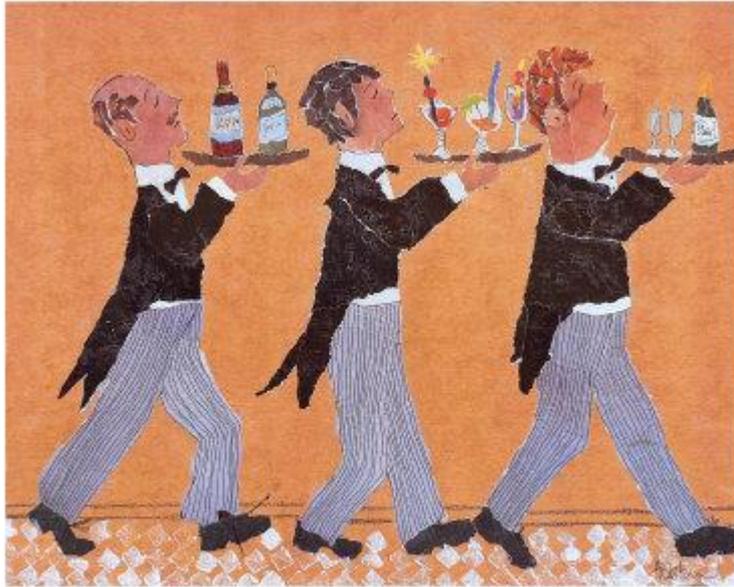


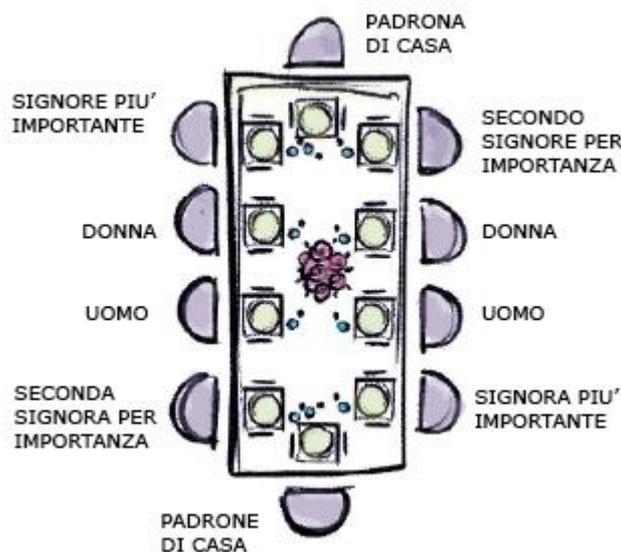
Come disporre i posti e servire a tavola.



Premessa.

Per *servire a tavola* e ottenere un risultato di successo, bisogna attenersi a una buona pianificazione. Organizzando tutte le fasi del pranzo, si potrà garantire che tutto avvenga senza ritardi o incertezze, inoltre la pianificazione consente di affrontare al meglio gli eventuali imprevisti, per esempio, un commensale intollerante a un alimento e voi proprio non lo sapevate!

Come disporre i commensali:



Le regole.

- I commensali vanno sempre serviti dalla parte sinistra
- Vanno servite prima le signore, a partire dalle più anziane
- La padrona di casa deve sempre essere l'ultima ad accomodarsi ed essere servita
- In occasioni estremamente formali, non vanno servite prima le signore ma hanno la precedenza le persone più illustri (un sindaco... il parroco...)

Quando a servire gli ospiti non è una domestica ma direttamente la padrona di casa, questa può farsi aiutare dagli invitati facendosi passare i piatti segnaposto, in ugual modo, i piatti saranno passati dagli ospiti quando dovrà sprecchiare. Un modo semplice e veloce di servire a tavola, previsto dal *bonton*, prevede il “passa piatto”. La padrona di casa può passare il piatto da portata alla più vicina e chiederle di far girare il piatto a sua volta.

Per **servire a tavola** in modo semplice, il *bonton*, oltre al “passa piatto”, prevede altre comodità come l’ausilio di un carrello: accanto alla padrona di casa si potrebbe porre un carrello dove appoggiare i piatti da portata che saranno poi passati tra gli ospiti. Può essere opportuno utilizzare il carrello anche per poggiare ciò che resta delle pietanze appena consumate.

Come servire a tavola. Acqua e vino.

- Sulla tavola, le bevande non devono mai mancare, soprattutto l’acqua. Le bottiglie in plastica sono del tutto bandite per le cene o i pranzi di gruppo. Vanno bene bottiglie in vetro ma l’ideale sarebbe servire l’acqua in caraffe di vetro o cristallo.
- Per quanto riguarda il vino, la bottiglia deve avere un collarino salvagoccia per evitare che gli invitati si possano macchiare. Il vino non va travasato, infatti, al contrario dell’acqua non va messo nelle caraffe ma dovrà restare nella sua bottiglia originale. E’ richiesta la presenza di un sottobottiglia.

Come servire a tavola. Dessert e Frutta.

- Prima di servire il dessert e la frutta, la tavola deve essere sgombra da piatti e pane. Dovranno esserci solo le apposite posate da frutta e le bevande.
- Se si consuma la torta, bisogna usare piatti di porcellana o metallo su cui è stato posto un centrino di carta. Prima di servire le fette, agli invitati va mostrata la torta ancora intera. La torta va impiattata con apposita paletta.
- Dessert veloci: pasticcini, soprattutto mignon sono rapidi e perfetti per un dopopranzo. Molto comoda potrebbe essere la scelta di servire un dolce al cucchiaino o una macedonia che sarà posta nell’apposita coppetta.

Come servire a tavola. Caffè e liquori.

Il caffè non va mai servito a tavola ma in un’altra zona. L’ideale sarebbe il salotto ma va bene anche il giardino. La padrona di casa potrà preparare un vassoio con le tazzine, poste tutte sui rispettivi piattini e con il cucchiaino. E’ la padrona di casa a porgere il caffè agli invitati, dopo aver provveduto anche a zuccherarlo. I liquori vanno serviti dopo il caffè.

Come servire a tavola. Consigli utili.

- Se servite pesce, non dimenticate le apposite posate.
- La minestra è una pietanza da servire solo per cena.
- Il risotto va servito in piatti piani, non fondi e va mangiato con la forchetta!
- I formaggi vanno adagiati su piatti o taglieri, già privi delle carte e imballaggi vari.
- L’insalata va servita in recipienti o zuppierie NON metallici.
- Le porzioni per i piatti, idealmente, andrebbero fatte su un tavolo o un carrello di servizio.