

## Come presentare, servire (e mangiare) nelle occasioni impegnative le varie portate



Stabilito il menù, allestita e abbellita la tavola a seconda delle varie occasioni con la più ampia facoltà di predisporre ogni cosa a proprio gusto e con estro personale, ecco dunque arrivato il momento di ricordare **come presentare, servire (e mangiare) nelle occasioni impegnative le varie portate**, secondo regole codificate da tempo nella tradizione della tavola e a cui è bene cercare di attenersi.

- Innanzi tutto occorre ricordare che **gli antipasti**, se sono molti e vari, si presentano in appositi vassoi suddivisi in scomparti o altrimenti in coppette o piccoli piatti di servizio oblungi, corredati da forchettine o un cucchiaino da dessert. Si servono con il cucchiaino le olive e si mangiano con due dita, escluse quelle farcite che si mangiano con la forchetta. Sardine, acciughe, caviale, uova di pesce vanno serviti con una paletta. Il piatto dei salumi deve essere corredato da una piccola forchetta. I paté si servono con un coltello a spatola, ma si mangiano con la forchetta, senza spalmarli. Il melone si presenta tagliato a fette, privo di semi e completamente ricomposto in emisfero a forma di stella.
- Presentate le **ostriche** (o altri molluschi) aperte, senza la parte superiore della conchiglia e coricate su un letto di ghiaccio tritato. Accompagnatele con piattini di pane di segale, spicchi di limone, riccioli di burro e una bottiglia di aceto balsamico. E si mangiano con forchettine speciali munite di un lato tagliente per staccare il mollusco dalla valva.
- **Tartine, crostini, vuol-au-vents** vanno serviti su un grande piatto di portata corredato di tovagliolo o di centrino, vengono presi con le mani e posti sul piatto prima di essere mangiati.

- Il **caviale** può essere servito già steso sui crostini imburrati (per l'aperitivo) oppure in una coppa di cristallo con doppiofondo pieno di ghiaccio tritato, accompagnato da piattini di pane tostato e di riccioli di burro ed, eventualmente, da uova sode tritate.
- La **minestra** va servita una sola volta e mai portata in tavola direttamente nella zuppiera ma nelle fondine individuali non stracolme fino all'orlo e, se la preparazione lo richiede, con i crostini di pane abbrustolito già sul fondo. Per le **creme di verdura** i crostini passati al burro (*piccolissimi e tagliati regolarmente*) devono essere serviti in una ciotola a parte su un tovagliolo di carta pieghettato o disposto a fiore. Paste, risi, timballi ecc, anche se già abbondantemente spolverati in cucina con parmigiano, devono sempre arrivare in tavola con una o due formaggiere. Nelle colazioni rustiche la formaggiere può essere sostituita da una grattugia in legno e naturalmente, un pezzo di parmigiano super.
- I **pesci**: Presentate la parte bianca in alto se si tratta di pesce piatto, che viene poi tagliato in senso longitudinale sopra la lisca prima di fare la divisione in porzioni. **Orate, trote, carpe, tinche** devono essere tagliate facendo in modo che si possa eliminare la spina dorsale prima di dividerli in tutto il loro spessore. Aragoste e gamberi si presentano con la polpa scavata tagliata e ricostruita nel guscio, appoggiati su di un letto di foglie di lattuga e contornati da decorazioni (*come limoni a fiore, fettine di uova sode, ecc*), con le chele opportunamente spezzate e i pezzi della coda scavati e sezionati, ma si può anche corredare ogni invitato di pinze speciali all'uopo. Qualsiasi tipo di pesce va preso dal piatto di portata servendosi di una paletta. Quando sono serviti **pesci piccoli**, individuali, per prima cosa privateli della testa e della coda, mettendole in disparte, poi praticate un taglio longitudinale staccando i filetti dalla lisca, quindi con la punta del coltello (da pesce) staccate anche questa e preparate i filetti sottostanti.
- **Carni**: Servitele sempre precedentemente tagliate in cucina prendendo le debite precauzioni perché arrivino calde in tavola. Presentate l'arrosto con un pezzo intero e con tante fette tagliate quanti sono gli invitati (*se avete una persona in cucina capace di tagliarlo di nuovo prima di presentarlo per la seconda volta in tavola*). Altrimenti tagliatene il doppio e presentate le fette bene allineate e leggermente accavallate insieme al pezzo intero rimasto, contornandole almeno di due tipi di legumi, appena bagnate di sugo e con il resto servito in una salsiera a parte. Servite a fette anche **gli umidi e i brasati**, che non devono essere completamente ricoperti con il loro sugo, il quale va aggiunto poi a parte. I legumi di contorno saranno invece presentati in una legumiera munita di coperchio.
- **Le verdure**: Se avete previsto degli asparagi serviteli in piatti oblungi con le apposite pinzette per afferrare la parte bianca del gambo che scotta e corredate gli invitati di pinzette individuali. In mancanza, il commensale può utilizzare un lato della forchetta per tagliare le punte. I **carciofi** presentati interi in piccole coppe si mangiano foglia per foglia prendendole con le dita mentre si utilizza la costa della forchetta non appena si arriva al cuore. Ai **ravanelli** si lascino le foglie e si usino pure le dita per intingerli nel sale, come pure sono ammesse le mani per tutte le **crudité del pinzimonio** o della **bagna cauda**. Si porta in tavola l'insalata già condita, pochissimo, in una grande insalatiera e tagliata in pezzi.
- **Dessert**: Perché le torte non si affossino al centro, presentatele su piatti di servizio perfettamente piani (a disco) con il sottofondo di carta pizzettata se il prodotto viene da una pasticceria o su di un centrino, resistente ai tagli, se la torta è fatta in casa. Coltello e paletta serviranno per tagliarla a fette o meglio la sola paletta se la torta è a pasta morbida. Non usate mai il coltello da dessert per tagliare la fetta di torta sul piatto, ma servitevi della forchettina. Quanto detto vale anche per la torta gelata che sarà corredata anche dal cucchiaino di servizio. I **dolci al cucchiaino** possono essere serviti sia in una grande coppa che in coppette individuali, con sottopiatto.