

Buone maniere a tavola?

Grazie, sì

Le immagini fanno parte della collezione privata dell'Autrice.

Luciana Lombardi Battistoni

BUONE MANIERE A TAVOLA?

Grazie, sì

*Il libro che Vi aiuta
a ricevere gli amici con disinvoltura
e a frequentare importanti personaggi
senza temere di commettere errori.
Il galateo della tavola per Voi,
per i Vostri figli
e per i figli dei Vostri figli.*

BOOK
SPRINT
E D I Z I O N I

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2023
Luciana Lombardi Battistoni
Tutti i diritti riservati

A Carlotta, mia figlia.

Introduzione

Tanti anni fa, la mia carissima amica Romana Bosco mi propose di diventare la Maestra dei Conviti nella Consorelita del Melograno e, successivamente, di tenere lezioni sull'arte del ricevere nella sua scuola di cucina, il Melograno. Fu sempre grazie a Romana, e alle sue meravigliose lezioni di cucina, se in seguito sono diventata Cordon Bleu de la "Commanderie de France".

Da quel momento in poi ho iniziato a collezionare libri antichi sull'arte del ricevere e sul galateo.

È stato divertente leggere regole di buona educazione provenienti da altre epoche. E anche se i tempi sono cambiati, devo ammettere che molti dei principi dettati da Erasmo da Rotterdam e da Monsignor Della Casa, risultano tuttora validi. Ogni epoca ha le proprie caratteristiche, ma le buone maniere restano.

Nel XVI secolo, Erasmo da Rotterdam, filosofo e umanista, scrisse il più antico saggio sulla civiltà dei comportamenti. Prima di lui ci furono dei precedenti, ma si tratta di testi scritti su misura, alle volte per monaci, altre per principi, e altre ancora per bambini. Tra il 1503 e il 1556, il toscano Monsignor Della Casa, arcivescovo di Benevento, scrisse il primo "*Galateo*", il cui titolo, che corrisponde alla versione latinizzata del nome del vescovo Galeazzo Florimonte, volle essere un tributo a colui che aveva suggerito all'autore di realizzarlo.

Si dice che l'arte del ricevere non ammetta improvvisazioni, ed è per questo che voglio cercare di aiutare in egual misura sia i padroni di casa, magari giovani e inesperti, sia i loro ospiti, rendendoli più sicuri di sé e dunque più disinvolti.

L'arte del ricevere è un insieme di virtù che ogni padrona o padrone di casa dovrebbe possedere, e che per essere completo

deve comprendere: la piena conoscenza delle possibilità offerte dalla propria casa e dalla propria tavola, il saper comporre un menù, l'essere cuochi all'altezza, e capaci di saper decorare i piatti. Altro dettaglio fondamentale è dato dalla conoscenza necessaria per abbinare ai cibi i vini più appropriati. Inoltre conoscere le regole del servizio, con e senza cameriere, e saper comporre il centrotavola. Nonché padroneggiare le regole basilari di una buona conversazione, quegli accorgimenti necessari a evitare che "Si sentano gli angeli che passano", come si suole dire quando nessuno parla, ma anche a saper dirigere la conversazione quando c'è il rischio che temi come la politica, la religione e SÌ o NO VAX la appesantiscano inutilmente. Sempre meglio prepararsi in anticipo su qualche argomento sull'attualità, lo sport, il cinema o anche il teatro. E quindi essere cortesi, amabili e simpatici. Bisogna sempre tenere a mente che la buona conversazione rappresenta uno degli ingredienti principali del menù di ogni serata che si rispetti.

Brillat Savarin, famoso gastronomo, nonché psicologo, nel suo libro "*Fisiologia del gusto*" sostiene come invitare un amico in casa propria sia un'azione che merita ogni tipo di accorgimento, affinché egli si senta felice e a proprio agio durante tutta la permanenza. Cosa può esserci di più utile per riuscire in questo intento della gastronomia? Sempre Brillat Savarin afferma giustamente come non si possa escludere la gastronomia dalla nostra vita, perché essa è la vita stessa.

Con queste premesse non vorrei rischiare di spaventare i lettori, o peggio, di farli sentire inadeguati.

Al contrario, io vorrei aiutarli a essere sé stessi. Nulla è più inelegante dell'eccessiva artificiosità, semplicemente aggiungendo quel genere di conoscenze utili per saper stare al mondo.

L'obiettivo è quello di conoscere regole e tradizioni, in modo da poter agire con semplicità in qualsiasi ambiente.

La semplicità è infatti sinonimo di raffinata eleganza, e ogni invito deve essere curato in modo da rendere indimenticabile la vostra accoglienza.

Ospitalità significa offrire all'invitato una libertà e un'indipendenza tali da fargli dimenticare il proprio ruolo di

ospite, lasciandogli assaporare la sensazione di trovarsi a casa propria, in compagnia di persone piacevoli e interessanti.

I padroni di casa sono come dei manager di casa, e come tali, devono programmare i propri impegni.

No all'improvvisazione: perfetti padroni di casa si diventa, non si nasce.

Con tutta probabilità, alcuni degli argomenti che tratteremo, fanno già parte del bagaglio personale di molti di voi, ma come succede con molte altre faccende della vita, è fondamentale rinfrescarsi la memoria.

Sapendo che trascorriamo a tavola interi anni della nostra vita, con i nostri cari, con gli amici e per lavoro, dobbiamo fare in modo che siano anni di gioia, sgravati dai problemi e dai complessi.

Questo libro è stato reso possibile grazie a tutte le domande che mi sono state fatte da chi frequentava le mie lezioni nelle scuole di cucina, in varie parti d'Italia, ed è per questo motivo che spero possa esservi d'aiuto indipendentemente dal luogo geografico in cui vivete.

Lungi dal voler redigere un manuale di buone maniere da relegare in biblioteca, il libro che avete sotto mano si prefigge lo scopo di essere uno strumento pratico, da utilizzare ogni giorno. Regole, piccoli trucchi, suggerimenti e consigli sono dispensati affinché l'invito a cena diventi reale occasione di piacere e non fonte di ansie e collezione di "gaffe". Affronteremo tutti i problemi che si presentano dal momento in cui si decide di ricevere, al momento del commiato. Organizzazione della casa, qualità dei piatti, preparazione e decorazione della tavola, servizio, presentazioni, congedo e ringraziamenti. Naturalmente senza dimenticarci del galateo della tavola.

Quel che sto per raccontare non ha nulla a che fare con le buone maniere a tavola, ma per dimostrare quanto i tempi siano cambiati e quanto siano cambiate le mode, vi voglio riportare uno scritto di Norbert Elias dal titolo "*La civiltà delle buone maniere*" del 1729, quando i galatei si scrivevano per i ceti superiori, per i monaci e per i giovani rampolli della nobiltà. Esso diceva: "*Quando si passa vicino a una persona che sta per soddi-*

sfare un proprio bisogno fisico, bisogna far finta di non vederla. In ogni caso non è elegante salutarla.

I nostri posteri troveranno le nostre abitudini che noi crediamo raffinate, rozze e sorprendenti. Immaginate quando ci sarà un galateo per chi andrà sulla luna in astronave!”

L'incontro con Anna

Qualche tempo fa sono stata a cena con una mia carissima amica. A noi si era unita sua figlia, una ragazza bellissima, sapientemente truccata e vestita con eleganza ma... ahimè: il suo comportamento a tavola era francamente disastroso.

Seduta di traverso, con le sue bellissime gambe accavallate e i gomiti sul tavolo, in alcuni istanti sembrava che il viso fosse in procinto di appoggiarsi sul piatto e le posate, invece che utili strumenti, assomigliavano ad armi da battaglia.

A fine pranzo la madre mi disse che Anna stava per sposarsi, e mi chiese se avessi voglia di dare due dritte di buon comportamento a sua figlia.

Altroché due dritte! La situazione era quasi disperata! Ciononostante, senza perdermi d'animo, mi misi subito all'opera.

Al primo incontro dissi ad Anna che ci saremmo occupati dei problemi che si presentano ai padroni di casa quando decidono di ricevere: dal momento di fare gli inviti ai ringraziamenti del giorno dopo. Perché a tavola, oltre che ritrovare la famiglia, si riuniscono gli amici e si scoprono gli affetti più cari.

Le dissi che fortunatamente la maggior parte degli argomenti che avremmo trattato non le sarebbero stati del tutto nuovi, ma sarebbero serviti come utile ripasso per rinfrescare la memoria nel caso in cui lei li avesse dimenticati.

Chiesi ad Anna con quale ordine preferiva iniziare, e lei mi disse che prima cosa doveva arredare la casa, quindi fare delle liste nozze per avere l'occorrente per ogni occasione, e infine capire come si prepara un menù, come si apparecchia la tavola e come si riceve. Per ultimo qualche nozione sul comportamento di una perfetta padrona di casa.

Benissimo, iniziammo dagli acquisti.

Tavoli e sedie

Anna: dovrei acquistare tavoli e sedie. Mi sono state fatte varie proposte e ho sentito parlare di tavoli rotondi, tavoli quadrati, tavoli rettangolari. Ma anche tavoli all'italiana, tavoli reali e tavoli imperiali. Tu cosa mi consigli?

Bene Anna, per prima cosa lasciami dire che farò di te una meravigliosa padrona di casa, e che grazie alle informazioni e i consigli che ripercorreremo assieme, ricevere in casa smetterà di essere un impegno, e si trasformerà in un meraviglioso divertimento.

Dunque, tornando a noi, mi chiedevi dei tavoli: devi tener presente che nei tavoli quadrati o rettangolari si evidenzia maggiormente il numero dispari degli invitati, e che le gambe dei tavoli possono essere un problema.

Il tavolo migliore è quello rotondo, con gambo centrale, poiché consente di accogliere un numero dispari di invitati, e perché favorisce una migliore conversazione. E se ci aggiungi il fatto che le gambe del tavolo non risulteranno mai di ingombro, capirai bene quanti vantaggi un tavolo rotondo sappia apportare.

I tavoli all'italiana sono dei tavoli rettangolari provvisti della possibilità di aggiungere due mezzelune ai lati.

I tavoli reali sono dei lunghi e grandiosi tavoli rettangolari.

I tavoli imperiali sono anch'essi dei lunghi e grandiosi tavoli rettangolari con le testate arrotondate.

Questi due ultimi tipi di tavoli sono adatti a grandi festeggiamenti, come matrimoni, riunioni e grandi occasioni, perciò non credo facciano al caso tuo.