

Classe in tavola!

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron



ROMA, 23 DIC - Come ogni anno il **Natale** arriva con il suo carico di allegria e tradizioni. C'è chi non rinuncia ad organizzare almeno una festa a casa propria e chi si sente molto più a suo agio se viene invitato. Ebbene, sempre e comunque, a doversi arrovellare il cervello per imbandire in modo adeguato la tavola sono le signore che, anno dopo anno, devono sempre reinventarsi per superare ciò che hanno organizzato l'anno precedente.[MORE]

Non saranno, quindi, fuori luogo alcuni consigli su come allestire la tavola natalizia per fare un figurone. Sia che si tratti del cenone che del pranzo di Natale, apparecchiare è un rito a cui va dedicato del tempo e che, come tutti i momenti importanti, va affrontato con la giusta dose di pazienza e amore per la cura dei dettagli, anche quelli più insignificanti.

È necessario, innanzitutto, preparare la tavola in anticipo e non ridursi all'ultimo momento, soprattutto se non vogliamo essere colti da una crisi di panico proprio nel momento in cui i primi ospiti suonano alla porta.

Partiamo proprio dalla tovaglia che potrà essere bianca, ricamata o anche colorata nelle classiche tonalità natalizie. Badate bene che sia della lunghezza giusta in modo da pendere di almeno 20 cm da ogni lato del tavolo. I tovaglioli dovranno essere abbinati e, possibilmente, di stoffa, ma andranno bene anche quelli di carta purché non siano i classici bianchi che si utilizzano al bar.

Se avrete optato per la tovaglia bianca, potrete utilizzare delle porcellane colorate o proseguire sui colori neutri. Mai colorare tutti gli elementi della tavola a meno che non si tratti di quella destinata ai bambini. Lì potrete sbizzarrirvi come più vi piace. Se, invece, avrete scelto quella colorata, la

medesima tonalità dovrà essere richiamata anche nel centrotavola e nei segnaposto.

Passiamo ai **segnaposto**. Vi starete chiedendo a cosa servono. È presto detto. Ci leveranno dall'imbarazzo di vedere seduti l'uno accanto all'altro la nonna novantenne, magari un po' sorda, e il nipote sedicenne che, colpito dalla tempesta ormonale e da una strana forma di antipatia, continuerà a tormentarla. Dicevamo, quindi, il segnaposto che dovrà essere in stile con il resto dell'allestimento e potrà anche essere un piccolo ricordo che gli ospiti porteranno via con loro. Sarebbe opportuno legarlo al tovagliolo in modo da trasformarlo in un dettaglio decorativo. Se poi, vogliamo essere davvero chic, potremmo far trovare ad ogni invitato un piccolo presente sistemato sulla salvietta. Ricordiamo, infine, che lo spazio minimo che deve distanziare ogni commensale è di 50 cm.

Anche il **centrotavola** deve essere in armonia con le tonalità scelte e con l'ambiente circostante. Non sarà necessario ordinarlo dal fiorista, ma sarà sufficiente prepararlo con le nostre mani senza elevarlo troppo in altezza perché i commensali devono avere la possibilità di guardarsi e di parlare comodamente. Potranno essere usati rametti di **agrifoglio** di **vischio** o di **pungitopo** assieme alle classiche **candele** la cui luce renderà l'atmosfera più accogliente, calda ed intima.

Per quanto riguarda la disposizione delle stoviglie possiamo utilizzare lo schema suggerito dal [galateo](#), ma non prima di avere preparato il menù per avere ben chiaro quanti e quali utensili utilizzare.

I piatti potranno essere posizionati in modo asimmetrico, le forchette andranno poste a sinistra tante quante sono le portate. I coltelli a destra assieme ad un cucchiaino se è prevista una minestra. Sopra troveremo le forchettine per la frutta ed il cucchiaino per il dolce.

Ci dovranno essere tanti bicchieri per quanti sono i vini che serviremo in apposite caraffe. Ricordate, il vino rosso va aperto prima in modo che possa decantare, quello bianco all'ultimo momento.

Il pane ed i grissini andranno preparati anticipatamente e disposti in appositi portapane. Accanto al tavolo, su un carrello portavivande, sistemeremo i formaggi e tutto ciò che dovesse essere necessario durante la cena, come i tovaglioli, i flute o le coppe per lo spumante.

Un'idea carina, ma non per questo necessaria, potrebbe essere il menù che indichi ai commensali cosa sarà servito. Per prepararlo è sufficiente un foglio di carta o un cartoncino sul quale elencheremo a sinistra gli antipasti, i primi e i secondi con i relativi contorni e a destra dolci e bevande.

Infine, non pretendete che i vostri **ospiti** mangino tutto ciò che avete preparato, soprattutto se le porzioni sono abbondanti e non offendetevi se qualcuno dovesse rinunciare ad assaggiare qualcosa perché in regime di dieta.

Fate valere le regole dello stare seduti compostamente ed educatamente a tavola anche se si tratta di parenti. Non bisogna confondere l'allegria e le risate con la confusione e le urla.

L'invito deve giungere agli ospiti almeno una settimana prima. Se fosse stato fatto in là nel tempo sarebbe utile una telefonata per ricordarlo.

Mia S. Aaron