



*Associazione Nazionale  
Cerimonialisti Enti pubblici*

*Quaderni dell'Ancep*

# *Il Cerimoniale*

*Interventi e testimonianze 2012*

*Quaderno n. 3*

***SEMINARIO***

“Il Convivio: non solo cibo”

Padova, 17 e 18 maggio 2012

## PROGRAMMA

**Giovedì 17 maggio 2012**

### **Apertura dei lavori**

Ernestina Alboresi - *Presidente Ancep*

### **Saluti delle autorità**

*Relazioni*

### **Il cibo come veicolo di identità**

Mariselda Tessarolo - *Docente di Psicologia Università di Padova*

### **L'importanza degli incontri conviviali per il consolidamento delle relazioni**

Barbara Ronchi della Rocca - *Scrittrice, giornalista, docente di galateo della tavola*

### **In vino veritas: il ruolo del vino negli incontri a tavola**

Antonello Maietta - *Presidente AIS Associazione Italiana Sommeliers*

**Venerdì 18 maggio 2012**

### ***Prima sessione***

Coordina: Edy Cardini - *Vice Presidente Ancep*

### **L'invito ai tempi del web 2.0: strumento di comunicazione, attenzione e valorizzazione dell'attività istituzionale**

Ernestina Alboresi - *Presidente Ancep*

Marco Badiani - *Agenzia di comunicazione Flod (Firenze)*

### ***Seconda sessione***

Coordina: Fausto Cuoghi - *Vice Presidente Ancep*

### **Tavola e tavoli - La forma nell'accoglienza, nel convivio e nel servizio**

*Edy Cardini - Vice Presidente Ancep*

*Leonardo Gambo - Già Capo del cerimoniale della Regione Friuli Venezia Giulia*

*Lorenzo Demarco - AMIRA, Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi (Sezione Veneto)*

*Interventi programmati*

*Donatella Paduano - Agenzia Advanced Events & Communication (Ancona)*

*Rosaria Duca - Cerimonialista Assemblea Legislativa Regione Marche*

*Terza sessione*

*Coordina: Antonio Politi - Past President Ancep*

**Il Buffet? Ovvero “liberamente in piedi con il massimo ordine”**

*Paola Viaro - Maestro di cerimonia (Padova)*

*Tiziana Busato - Docente di galateo Associazione culturale galateo internazionale Principi e Principi (Vicenza)*

*Conclusione dei lavori*

**Il vino, elemento di “civiltà” della tavola**

*Dino Marchi - Presidente Regionale AIS*

*Associazione Italiana Sommeliers*

**Saluto di Clodovaldo Ruffato**, Presidente del Consiglio regionale del Veneto.

Sono lieto di essere qui oggi a portarvi il saluto del Consiglio regionale del Veneto e mio personale, e per ringraziarvi per un'attività che svolgete con grande discrezione ed altrettanta passione.

Ringrazio in particolare per l'invito la presidente dell'Ancep Ernestina Alboresi, e rivolgo un saluto e un ringraziamento particolare a Lucia Sambin e Valeria Mazzuccato, per il loro impegno per la buona riuscita di questa iniziativa.

Sostengo da sempre che la vostra presenza si nota quando non ci siete. Nel senso che quando ci siete tutto fila alla perfezione: ognuno siede al proprio posto e tutto va bene. Quando non ci siete, invece, si può verificare un po' di confusione, le persone non sanno bene cosa fare e dove andare, come è successo a me agli inizi della mia presidenza: se non c'era una persona che mi accompagnava e mi guidava mi sarei smarrito.

Voi, in questo periodo in cui tutto è improvvisato, in cui c'è grande superficialità, pretendete e giustamente fate rispettare le regole; regole che diventano anche sostanza, dignità e decoro per tutti.

Siete anche i custodi di queste regole.

Non sapevo che foste così organizzati e attivi: andate ben oltre a quello che è il semplice cerimoniale, come dimostra anche l'incontro di questi giorni in cui affrontate il tema del convivio, di come stare a tavola; cosa alquanto importante.

Nel presentare questa vostra iniziativa - “Il convivio: non solo cibo” - Camillo Benso Conte di Cavour, ricorda che “cattura più amici la mensa che la mente”.

Noi in Veneto diciamo che “con le gambe sotto al tavolo si sistema tutto”, intendendo con ciò che stare a tavola insieme concilia e determina l'ambiente favorevole a sistemare le cose, a trovare delle soluzioni. Quello magari che nei convegni, nelle riunioni, nei dibattiti non si era riusciti a concordare, poi a tavola si risolve.

Quando dite che il cibo rappresenta un elemento fondamentale dell'identità sociale e culturale di un territorio, sottolineate un dato importante. Per noi veneti, per noi italiani, che stiamo facendo della nostra enogastronomia un cavallo di battaglia, è sempre più importante presentare adeguatamente i nostri piatti, soprattutto quando abbiamo ospiti di livello, perché diventano i nostri primi ambasciatori.

Per questo vi ringrazio per la vostra attività, per il lavoro che state facendo, per avermi invitato quest'oggi. Credo che dobbiamo adoperarci per creare le condizioni affinché vi sia la continuità nella vostra attività, e soprattutto affinché sia alimentato costantemente il vostro impegno e si creino le condizioni più idonee per poterlo svolgere.

Grazie nuovamente.

## **Saluto di Dario Menara, Direttore Anci Veneto**

"Buongiorno e grazie dell'invito.

Al ringraziamento associa il Comune di Padova che molto cortesemente ha voluto ospitarci ed anche Voi che oggi siete qua.

Oggi parliamo di cerimoniale: un tema che, di questi tempi, va affrontato con fantasia e creatività perché le risorse diminuiscono ogni giorno di più. Creatività che non significa anarchia perché vanno sempre rispettate le leggi, i decreti, , insomma le norme che codificano il cerimoniale nelle istituzioni. Ma creatività significa adattare il cerimoniale all'indirizzo della Civica Amministrazione con intelligenza. E' il capo dell'Amministrazione che, con i suoi collaboratori più stretti, decide il da farsi nei momenti più significativi dell'attività civica. Nulla è intoccabile, nulla deve rimanere immutato; il cerimoniale deve evolversi con l'evolversi della società. Viviamo il tempo della sobrietà e quindi bisogna bandire sprechi e "pomposità" per questo il compito a Voi affidato risulta difficile oggi più che mai. Dal matrimonio all'evento celebrativo nazionale a Voi è affidato il compito (addetti al cerimoniale o alla segreteria del Sindaco) di presentare al meglio la Civica Amministrazione e con la Civica Amministrazione, la comunità nelle sue espressioni della cultura e della tradizione. Non dimenticate, L'Anciveneto è e sarà sempre al vostro fianco per tutte le necessità del momento. Accogliete, assieme all'augurio di buon lavoro, il mio saluto cordiale.



# **Il cibo come veicolo di identità e di socialità**

Mariselda Tessarolo (Prof. Ordinario di Processi Culturali e Comunicativi Università di Padova)

## **1. Premessa**

La Sociologia si è interessata del cibo perché il suo consumo oltre ad essere relazionale è anche culturalmente determinato; l'uso stesso delle modalità di cottura, di taglio e di presentazione del cibo hanno strutturato e cambiato i rapporti umani. Le regole del comportamento a tavola mostrano un processo reale che, attraverso i periodi storici hanno determinato cambiamenti nel comportamento degli uomini. Tali regole sono state scelte in modo tale da caratterizzare determinati gruppi o strati sociali. I comportamenti umani non sono invenzioni di singoli individui in quanto uomini di epoche differenti parlano degli stessi argomenti e i precetti e le interdizioni, con i quali si cerca di educare il singolo adeguandolo allo standard della società, sono in continuo movimento. In una società sempre più conviviale il rituale quotidiano legato al consumo di cibo è andato consolidandosi.

Il cibo in altre parole deve nutrire la mentalità collettiva prima di poter entrare in uno stomaco vuoto. Noi non mangiamo perché ci fa bene o perché è buono. Si può dire che alcuni cibi sono "buoni da pensare" e solo per questo motivo sono anche buoni o cattivi da mangiare. Il cibo ha un valore sociale in quanto mette in risalto le caratteristiche di una cultura tanto che le ricette e i riti che si sviluppano intorno ad esso sono indicatori di sviluppo. L'evoluzione

della tecnica che ha coinvolto anche la culinaria ha lasciato immutate le regole delle buone maniere a tavola e in altri rapporti tra gli uomini. Ciò che va ancora mutando non è la tecnica del consumo, ma quella della produzione.

Assieme al modo di stare a tavola è cambiato anche il mondo di pensare o di parlare. La fissazione di un determinato rituale dei rapporti umani si adegua al mutamento della situazione psicologica e sociale. Con l'industrializzazione la vita umana in Occidente è cambiata anche nella sua struttura temporale. La giornata non è più scandita da tre pasti a orari precisi: l'alimentazione non struttura più il tempo, è il tempo che struttura l'alimentazione. Lo spazio dedicato alla preparazione dei cibi va sempre più restringendosi anche se è aumentata l'attrezzatura per preparare i cibi. Guardando ai cibi "industrializzati" si può vedere quali sono gli ideali e i valori della società industriale. Il ristorante oltre ad essere usato per comodità di spostamento e per evitare la fatica della preparazione del pasto è anche una forma di presentazione di sé che si vuol dare, trasferendo in tal modo l'attività del mangiare sul piano sociale.

## **2. Buono da mangiare**

L'uomo è onnivoro, infatti, può mangiare e digerire tutto. Sono poche le sostanze non digeribili (cellulosa), tuttavia ci sono molte sostanze che gli uomini si guardano bene dal mangiare pur essendo commestibili. I comportamenti alimentari sono diversificati perché alcuni popoli trovano

prelibati cibi che altri disdegnano. C'è qualcosa al di là della pura e semplice fisiologia della digestione a influire sulla definizione di ciò che è “buono da mangiare”. Questo qualcosa sono le tradizioni gastronomiche di un popolo e la sua cultura alimentare (Harris, p. 4).

Ci si può chiedere però perché i modi di alimentarsi del genere umano sono così diversi da una cultura a un'altra. Fischler (1992) osserva che “se si vuole indagare nel vasto campo dei simboli e delle rappresentazioni culturali che hanno a che fare con le abitudini alimentari degli uomini, si dovrà accettare il fatto che per la maggior parte rientrano in un tipo di coerenza ampiamente immotivato”. È la struttura mentale di un popolo che rende buono o cattivo un cibo. La simbolizzazione che viene operata sta ad indicare la capacità dell'uomo di creare un mondo che diventa reale e trasforma un bisogno in qualcosa di regolato.

### **3. Le buone maniere e la civiltà conviviale**

Il cibo può essere considerato una pratica relazionale: bisogno di nutrirsi e il bisogno di relazione sono accoppiati. Elias (1988) nel suo studio sulla “Civiltà delle buone maniere” rileva che dal XIII secolo fino alla fine del XVIII si assiste ad una continua ricerca delle regole migliori per stare assieme a tavola. I primi manuali di buone maniere sono infatti del XIII secolo e proprio da allora il nostro rituale quotidiano di consumare il cibo si è andato consolidando. Da allora sono rimasti inalterati l'uso delle posate, del piatto e del tovagliolo. Piccole modifiche hanno subito i coltelli da pesce, le posate per dolci, altri

utensili particolari (solo per il coltello ci sono stati cambiamenti).

L'uso di ciascun oggetto è determinato e limitato da una serie di regole e divieti ben precisi. Nessuno di essi è del tutto naturale come potrebbero credere le generazioni seguenti. Inoltre, il loro uso si afferma molto gradualmente, in parallelo con la strutturazione e con il cambiamento dei rapporti umani.

Dal 1672 vige il divieto di mangiare con le mani perché non si deve toccare con le mani un cibo unto in quanto ciò provoca tutta una serie di azioni disgustose a vedersi, ma a poco a poco tale divieto si trasforma in un uso interiorizzato in un'autocostrizione (Elias, 1988, p. 212). Analizzando queste regole si evidenzia un processo reale, un lento cambiamento nel comportamento degli uomini e che ha coinvolto gruppi sempre più ampi.

Per ciò che riguarda il consumo, da quando sono decadute le corti si è fermata l'elaborazione delle regole di consumo. Il rituale della convivenza è cambiato e la gente se ne accorge. Qualsiasi consuetudine, per quanto insignificante del mutevole rituale si impone con infinita lentezza e ciò vale anche per certi comportamenti che a noi appaiono elementari e ragionevoli come ad esempio l'uso del servirsi del cucchiaio per i cibi liquidi o i modi di adoperare il coltello e la forchetta. L'adozione e la trasposizione di modelli da un'unità sociale ad un'altra, o dal centro di una società alla sua periferia che ha fatto sì che anche la convivialità dello stare assieme a tavola influenza anche il linguaggio, i discorsi i pettegolezzi, lo

stare insieme nelle piccole e grandi cose che coinvolgono tutti gli uomini nella loro vita quotidiana.

In ogni epoca, il *savoir vivre* non è l'invenzione di un singolo individuo. Dalla letteratura pervenuta fino a noi si può riscontrare che uomini di epoche differenti trattano degli stessi argomenti.

I testi di buone maniere dal XVI secolo rispecchiano la nuova aristocrazia di corte che si era formata mediante l'apporto di elementi di diversa estrazione sociale. Si assiste a una confluenza verso un unico codice di comportamento. Nel XVII secolo si parla in nome della società di corte di Luigi 14mo, tutte persone di rango che vivendo a corte sanno come ci si deve comportare perciò i trattati di buone maniere servono per diffondere nella gente "per bene", cioè la borghesia e la nobiltà di provincia, le buone maniere.

Il flusso incessante dalle regole di corte alla borghesia "invitava a modificarsi leggermente in conformità alla differente situazione sociale". Le buone maniere non sono più un contrassegno della classe superiore ma si diffondono anche negli altri ceti perdendo un po' del loro valore. Questa perdita costringe il ceto superiore a raffinare e sviluppare ulteriormente le proprie regole di comportamento.

Il meccanismo dell'evoluzione verso il basso degli usi di corte (che, come appena detto, porta a una leggera deformazione sociale, a una svalutazione dei contrassegni distintivi) è in parte responsabile della costante trasformazione dei modi di comportamento del ceto

superiore portando a quella che viene definita civilizzazione.

#### **4. Tempo e luogo del consumo di cibo**

Con lo svilupparsi dell'industrializzazione la vita sociale degli individui è cambiato profondamente. La mancanza di tempo, la lontananza del luogo di lavoro dall'abitazione, i mezzi di trasporto fanno sì che l'alimentazione non strutturi più il tempo quotidiano. L'alimentazione, infatti, è qualcosa che si fa nei ritagli di tempo con una ricaduta sull'importanza della ritualità

La struttura del pranzo per le classi superiori è bene determinata: preparazione del tavolo imbandito (stoviglie e loro posizione, regole per il pane, per l'ordine delle posate, per il servizio, per i bicchieri, uso corretto delle stoviglie e della posateria. Più è ricca, e quindi complessa, la preparazione del banchetto più è alto il prestigio dell'ospite e maggior preparazione viene richiesta all'ospite invitato.

L'uso contemporaneo del buffet snellisce la pratica del pranzo da seduti. Le razioni di cibo vengono preparate in monodosi (in bocconcini) tutto viene già tagliato, in genere si usa solo la forchetta e nel caso di dolci (sempre miniaturizzati) nella mono porzione viene incluso il cucchiaino.

Ci sono state difficoltà nel cambiamento delle abitudini conviviali: per lungo tempo il buffet è stato visto come un modo "maleducato", in quanto frettoloso, di invitare i propri ospiti: veniva a mancare il posto assegnato a tavola, mancava anche il servizio in quanto il servirsi da soli

veniva considerato non un atto di libertà di scelta (sia per il tipo di cibo che per la quantità), ma un “lavoro” inaspettato. Tutti questi cambiamenti si sono affermati perché il luogo dei pranzi cerimoniali si è spostato dalla casa al ristorante e successivamente il pranzo si è trasformato (anche se non obbligatoriamente) in buffet che talvolta è solo una parte del pranzo e riguarda antipasti e dolci.

In ogni caso anche nei pranzi cerimoniali a causa, principalmente, della difficoltà di mangiarli con le posate, alcuni cibi non si servono mai. Si pensi alla frutta: solitamente è già preparata tagliata: non si presenta ad esempio una mela che dovrebbe essere tagliata con forchetta e coltello con il rischio che scivoli via e non può essere mangiata a morsi durante un pranzo. In quella che viene definita “cucina internazionale” è sempre tagliata anche la carne in modo da non dover usare il coltello (si deve ricordare che tutti i popoli che usano i bastoncini hanno eliminato il coltello dalla posateria, non perché non lo conoscano ma perché la loro cucina l’ha già superato)<sup>1</sup>.

Il cibo ha un valore simbolico, mistico religioso che è fondamentale per la sopravvivenza degli individui. Molti riti religiosi e sociali sono associati ai cibi alla loro preparazione e a chi li prepara. Per capire la cultura sia di una tribù che di una comunità si devono analizzare la

---

<sup>1</sup> A tal proposito è interessante osservare che in Cina, da parecchi secoli è scomparso uso del coltello Elias sottolinea che tale abitudine è dovuta al fatto che lo strato alto della società non era di guerrieri ma di funzionari colti) (Elias, 1982, p. 250).

cucina e le regole dietetiche. I cibi sono un momento di passaggio tra la natura (cibi crudi) e la cultura (cibi cotti ed elaborati) (Levi Strass, 1966).

Fischler (1992, p. 158) ritiene che il gusto e le scelte alimentari siano mediate da:

-il paradosso dell'onnivoro secondo cui l'uomo è in preda di una costante angoscia tra il desiderio di cibi nuovi e la paura della minaccia dell'equilibrio interno che i nuovi cibi comportano;

-Il principio dell'incorporazione che è un'angoscia secondo cui diventiamo ciò che mangiamo.

Il cibo è un gesto simbolico è un rituale cioè un insieme di atti o pratiche codificate da norme, la violazione delle quali fa incorrere in sanzioni. Il mangiare assieme è una pratica che forma i modelli culturali di una società e svolge una funzione di trasmissione di valori e norme di riconoscimento di identità e di coesione sociale (mangiare "come noi", mangiare con le mani, mangiare cose ritenute schifose ecc.).

L'evoluzione della tecnica che ha coinvolto anche la culinaria ha lasciato immutate le regole delle buone maniere a tavola e in altri rapporti tra gli uomini. Ciò che va ancora mutando non è più la tecnica del consumo, ma quella della produzione.



## 5. La convivialità

Ognuno dei momenti di passaggio è determinato da riti e ogni rito accompagna fasi della vita come la nascita, l'iniziazione, il matrimonio e la morte. Tali riti evidenziano un mutamento di status all'interno della collettività a cui si appartiene. Al termine di queste cerimonie, occasioni sociali come direbbe Goffman (1971) viene proposto il momento di convivialità dato dalla festa che si concretizza in un pranzo, un banchetto che non è altro che il riconoscimento di un ordine sociale simbolico. Si va al ristorante anche perché tale comportamento consente un livellamento sociale. L'importanza del rito collettivo del mangiar fuori è diventato l'attività sociale per eccellenza (e un business).

Esistono correlazioni tra struttura del posto e i rapporti tra le persone che pranzano insieme e tra comportamenti alimentari e quelli sociali. Il cibo viene usato per sottolineare ed enfatizzare i rapporti sociali e per comunicare sentimenti di accettazione o di rifiuto (Douglas, 1985). Il centro della casa è la tavola su cui si mangia e si comunica. Il pranzo al ristorante oltre ad essere una comodità in quanto si sposta la fatica della preparazione del pasto. Inoltre è anche una "migliore" presentazione di sé che si offre agli altri, quindi, l'attività del mangiare viene trasferita sul piano sociale<sup>2</sup>

Con l'industrializzazione la vita umana in Occidente è cambiata anche nella sua struttura temporale. Fino al secondo dopoguerra la giornata era scandita da tre pasti

---

<sup>2</sup> I ristoranti sono citati nelle guide e non solo per la buona cucina.

definiti da orari precisi. Al giorno d'oggi la lontananza dal posto di lavoro, la lentezza dei mezzi di trasporto hanno fatto sì che l'alimentazione non strutturi più il tempo, è il tempo che struttura l'alimentazione (Fischler, 1992, p. 167). L'alimentazione quotidiana attuale è fatta di spuntini (break), di cibi leggeri consumati velocemente nei ritagli di tempo (macchine distributrici sui posti di lavoro). L'alimentazione non sembra più assumere importanza nella struttura della giornata è solo qualcosa di indispensabile (un bisogno). L'alimentazione ritorna ad essere "culturale" solo nel tempo libero e negli altri momenti fa solo "perdere tempo". Tempo e spazio dell'alimentazione sono cambiati: si dedica poco tempo sia all'azione del mangiare che alla sua preparazione. Si pensi all'industria del cibo pronto e a pronta consegna (surgelati e precotti).

Lo spazio dedicato alla preparazione dei cibi va sempre più restringendosi anche se diventano super attrezzati. Guardando ai cibi "industrializzati" si può vedere quali sono gli ideali e i valori della società industriale. Al giorno d'oggi "La riunione della famiglia non avviene più due volte al giorno, ma solo a cena alla sera: il consumo dei cibi assieme rinsalda i legami e gli affetti tra i membri della famiglia che possono scambiarsi più liberamente opinioni diventando agenti di socializzazione per i più giovani" (Biancardi, 1995).

E' interessante osservare che negli ultimi decenni è nata la *Nouvelle cuisine* che tende a soddisfare il desiderio di cibi freschi, genuini, i sapori delicati, poche calorie. Chi frequenta questi ristoranti lo fanno per un bisogno sociale,

dimostrandosi alla moda e sostenitori della purezza del cibo.

Il *Fast food* è simbolo dell'alimentazione moderna. Si differenzia dallo spuntino per l'orario più flessibile e per il comportamento: non si è obbligati a rispettare il luogo: spesso si mangia in piedi per i giovani è un luogo di aggregazione come lo è stato negli anni 80 per i paninari e lo è oggi per lo *spritz*. L'aspetto di consumo legato al cibo si ritrova anche nei negozi di marca o discount. Il consumo alimentare fornisce la misura del benessere di un popolo

## **6. Conclusioni**

Il rito è un dovere sociale. La festa appartiene sia al registro profano sia a quello religioso, ma sacro e profano vengono distinti in puro e impuro. I riti rafforzano i legami sociali in quanto hanno lo scopo di collegare il presente al passato, l'individuo alla collettività.

Il cibo, oltre ad essere un bisogno fisiologico è anche un bisogno di estetica, di stima e di status sociale. Il cibo ha un valore sociale in quanto mette in risalto le caratteristiche di una cultura tanto che le ricette e i riti che si sviluppano intorno ad esso sono indicatori di sviluppo. La perdita della dimensione comunitaria e l'esaltazione della tradizione che si trova nelle pubblicità di alimentari non rassicura tanto sulla genuinità quanto sulla protezione dell'identità indebolita (Franchi, 2007, p. 89).

Voglio finire con una frase dell'antropologo De Martino che ricorda che il pasto indica che la risposta al problema elementare della fame si realizza su un piano di socialità e

afferma che “Se è una minaccia la fame, è una minaccia anche il mangiare da soli: perché il pane come cibo che nutre si può perdere anche quando si spegne la sua valorizzazione di cibo da mangiarsi in comune” (Franchi, 2007, p. 91).

### **Bibliografia**

- Biancardi C. (1995), Comunicazione e alimentazione, in Metis, pp. 155-178.
- Douglas M. (1985), Purezza e pericolo, Il Mulino, Bologna.
- Elias N. (1982), La civiltà delle buone maniere, Il mulino, Bologna.
- Elias N. (1988), Il processo di civilizzazione, Il Mulino, Bologna.
- Fischler C. (1992), L’onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza, Mondadori, Milano
- Franchi M. (2007), Il senso del consumo, Mondadori, Milano.
- Goffman E. (1971), Il comportamento in pubblico, Einaudi, Torino.
- Harris M. (1988), Cannibali e re. Le origini delle culture, Feltrinelli, Milano.
- Harris M. (1990), Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari, Einaudi, Torino.
- Levi-Strauss C. (1966), Il cotto e il crudo, Il saggiatore, Milano.
- Lupton D. (1999), L’anima nel piatto, Il Mulino, Bologna.
- Montanari M. (2004) Il cibo come cultura, Laterza, Bari.
- Secondulfo D. (2001), Per una sociologia del mutamento, Angeli, Milano.
- Van Genep A. (1981), I riti di passaggio, Bollati Boringhieri, Torino
- Sennett R. (2008), L’uomo artigiano, Feltrinelli, Milano.

## **L'importanza delle relazioni conviviali per il consolidamento delle relazioni**

Barbara Ronchi della Rocca - Scrittrice, giornalista, docente di galateo della tavola

Il mio sarà un intervento molto tecnico. Chi di voi mi conosce sa che lavoro in questo campo, quindi mi propongo di rispondere a una delle domande emerse negli interventi precedenti: quali cibi scegliere e come presentarli.

Secondo me il problema di chi organizza un incontro conviviale, per lavoro o anche per una qualunque festa familiare, è anche quello della presentazione del cibo.

Cioè non solo “che cosa” mettere nel piatto, ma “come” metterlo.

Anthelme Brillat Savarin teorizzava la differenza , squisitamente culturale, fra il piacere di mangiare, che è un bisogno soddisfatto, e il piacere della tavola, che è una sensazione riflessa, spesso indipendente dall'appetito.

Ed è proprio su questo aspetto si è focalizzato il lavoro del cerimonialista nei secoli, e si gioca la sfida del cerimonialista del 2000. Non vorrei tediarvi con una carrellata storica troppo lunga, però è vero che il convito ha sempre avuto un carattere di ostentazione, in senso positivo. Abbiamo sentito parlare di “mettere insieme i nemici e farli diventare amici a tavola”. Ecco, uno dei modi per farli diventare amici è anche “farsi vedere”, cioè

ostentare ricchezza, potere, civilizzazione, per mostrare quanto sarebbero avvantaggiati da un collegamento positivo. Anche questo aspetto, mostrare al meglio la civiltà dell'invitante, è parte del convito, per la cui buona riuscita è indispensabile l'ammirazione dei convitati; perciò la presentazione dei cibi diviene un problema estetico e rituale, di messa in scena curata in ogni dettaglio, che è poi quello che ancora oggi viene chiesto al cerimonialista. Il rituale della degustazione richiede di mangiare con gli occhi, e in questo campo tra il banchetto tardo medioevale e quello ottocentesco i rapporti sono stretti.

Dal Medio Evo all'800, i nobili di ogni paese sono eguali nei diritti feudali, quindi nel modo di vivere al castello e a corte; sulla tavola, dove domina una cucina complicata, troppo ricca di ornamenti, compaiono dappertutto le stesse materie prime.

Comparando i menù dei banchetti delle varie corti d'Europa – come ho fatto – notiamo che, nonostante i grandissimi problemi di collegamenti commerciali e di conservazione dei cibi, in realtà sulla tavola comparivano sempre le stesse pietanze, soprattutto grandi pesci d'acqua dolce e selvaggina di piuma: la gru, il pavone, lo storione dipinto d'oro e via dicendo. Questo per un motivo squisitamente culturale: bisognava metterli in tavola perché facevano parte della ritualità, del lusso, dell'ostentazione. Altri, che sarebbero stati anche più facili da reperire localmente, non erano "degni". Quindi l'ospite si poneva il problema di ostentare mettendo in tavola le stesse cose che

il suo invitato aveva a casa propria. Allora come faccio a renderle notevoli, degne di ammirazione? Ecco qui la significazione simbolica del potere che deriva dal numero delle portate. Il Duca di Borgogna ne serviva 31, il Re d'Inghilterra arrivava a 54.

L'altro punto importante è che, per essere all'altezza di un convito elegante, il cibo deve sottostare a un cerimoniale di "trasformazione" (un po' come ai commensali si richiedono le buone maniere e l'abito adatto) che lo renda "diverso", spettacolare, quindi portato in tavola tra squilli di fanfara, spesso da servitori a cavallo, oppure che sfrutti l'effetto-sorpresa. E qual è la sorpresa migliore? Presentare una cosa da cui esce qualcos'altro. Noi, al massimo, abbiamo visto nei film americani una ragazza nuda che esce dalla torta.

Gran parte degli effetti spettacolari dell'antichità erano basati su presenze animate nascoste all'interno di pasticci: uccelli vivi, un nano che esce da un timballo e fa complimenti alle dame, ecc.

In un banchetto del 1453 del Duca di Borgogna Filippo il Buono troviamo l'apoteosi della sorpresa da tavola: un pasticcio di carne a forma di chiesa, con tanto di organo e campana, con al suo interno dei cantori in carne e ossa. Questo vi dice le dimensioni del pasticcio!

Queste costruzioni poi non venivano mangiate dagli ospiti, ma venivano regalate ai poveri, quindi costituivano anche un'ostentazione di magnanimità.

Sempre nello stesso pasto, dopo il pasticcio coi cantori il nostro Duca ne servì un altro contenente 28 musicisti, e

anche un cavallo e un cammello. E poi un terzo con una foresta artificiale con uomini e donne in costume e la statua di un putto che orina acqua di rose. Può interessarvi sapere che il Duca morì in miseria, dopo avere sperperato in questo modo tutte le sue ricchezze.

Questo ci può riportare ai giorni nostri, cioè alla difficoltà di organizzare convivi con budget sempre più limitati: dunque astenetevi dai cantori nei pasticci di carne!

L'eredità di questa creatività dura ancora oggi. Per esempio, tutti mangiamo il torrone, ma pochi sanno che è stato inventato per le nozze di Bianca Maria Visconti con Francesco Sforza. Ma non era un torrone, era un torrione, nel senso che era un impasto di miele, bianco d'uovo e mandorle tostate modellato in forma di riproduzione in miniatura del Torrazzo, la torre campanaria della città di Cremona, su cui stavano alcuni figuranti. Quindi era miniaturizzato, ma mica tanto.

Un trucco per miniaturizzare un monumento facendo bella figura era metterci accanto dei nani, come fece Filippo il Buono di Borgogna che sul suo pasticcio di carne a forma di torre, ci mise una nana, così la torre sembrava più alta. Ci sarebbero altri mille aneddoti sull'argomento. Andrea del Sarto per la festa fiorentina della compagnia di San Paolo ricostruisce il Battistero di San Giovanni con le colonne di salsicciotti, il pavimento di gelatine variopinte, i capitelli di parmigiano, il cornicione di pasta di zucchero e l'abside di marzapane: insomma, tutto commestibile. Ma



anche questo capolavoro, dopo essere stato doverosamente ammirato dai commensali, venne poi regalato ai poveri.

Ogni servizio, oltre all'elemento sorpresa, cercava anche l'armonia, ed è a questo che io voglio ricondurvi, perché è carino citare degli aneddoti, però qui stiamo lavorando! L'armonia spesso manca agli organizzatori da catering, buffet o pranzi.

Pensate che i nostri antenati, già 500 o 600 anni fa, badavano bene a non servire consecutivamente preparazioni affini per volume, ingredienti e colori e tipo di cottura. Ogni "servizio" prevedeva più vivande presentate simultaneamente, con arte combinatoria e colpo d'occhio, alternando un lessato e un arrosto, un pezzo piccolo e uno grosso, un dolce e un salato, un piatto freddo e uno caldo, uno cotto e uno crudo, inframmezzati da paste e antipasti.

Oggi non ci si presta più attenzione, e non c'è niente che stucchi di più di due arrosti o due piatti a base di uova o di pomodori messi vicini: la pasta al pomodoro seguita dalle scaloppine, oppure preceduta da un antipasto con pizza o bruschette; la maionese a inizio pasto, e il creme caramel come dessert... Basterebbe un po' di alternanza e tutto assumerebbe un altro aspetto.

Quando si parla di qualità della presentazione io intendo anche la loro corretta differenziazione da questo punto di vista, e siccome i gestori dei catering di solito non sanno farlo tocca poi a noi correggere questi errori. Cerchiamo di cogliere dal passato i messaggi che valgono ancora oggi.

Ce ne sono anche da rifiutare: per esempio nei conviti vigeva il servizio distinto, nel senso che in base al rango degli invitati venivano servite pietanze più o meno raffinate e costose.

L'uniformità del menù è una conquista che possiamo definire recente, e mi piace ricordare che risale al 1861. In Italia, i primi conviti di corte in cui si abbandona l'idea che al tavolo reale si mangia meglio e di più che negli altri sono i pranzi e i banchetti politici offerti dalla Corte sabauda per l'Unità d'Italia.

A noi sembra cosa ovvia, ma allora era una novità sconvolgente. Per la prima volta si videro sedere insieme persone provenienti da tutte le Regioni d'Italia, di diversa origine e ceto sociale, che gustavano gli stessi cibi e bevevano gli stessi vini, in un'atmosfera di libertà e uguaglianza sconosciuta nelle corti preunitarie.

Anche il servizio, pur servendo sempre per prima i commensali di sangue reale, si modernizzò.

Nel frattempo, nel 1815, era arrivata la rivoluzione del cosiddetto servizio alla russa, che passava dall'ostentazione simultanea dei piatti alla presentazione successiva, per cui nacque l'altro grande protagonista del convito, che è il menù.

Il menù stampato su cartoncino nasce intorno al 1820 a Parigi, negli anni successivi si diffonde in Europa, in case regnanti e banchetti di stato (prima in Italia la corte Piemontese, la più vicina alla Francia, che ne fa uso

ufficiale per festeggiare l'Unità d'Italia), poi nella seconda metà del secolo viene adottato dai borghesi che addirittura lo spediscono insieme con l'invito, quasi fosse un programma teatrale da consultare in anticipo.

Anche su questo ci sarebbe molto da dire a livello di cerimoniale.

Formulare bene un menu non significa esagerare in aulicità - come certi alberghi di inizio '900 che chiamavano "pesce veloce del Baltico" il merluzzo! - ma essere consci di stare scrivendo il "programma teatrale" di quella rappresentazione che noi mettiamo in scena quando organizziamo un convivio. Non parlo a caso di teatralità. Il cibo, oltre che rito, è teatro. Quindi deve avere una logica e creare un'atmosfera originale.

E' già stato ricordato il Conte Camillo Benso di Cavour, Ministro degli esteri del Regno di Sardegna, fedele al principio del convivio come strumento diplomatico, che amava citare la frase latina *plures amicos mensa quam mens concipit* (cattura più amici la mensa che la mente). Vale la pena ricordare una sua importante e innovativa intuizione: come vi dicevo, per secoli in tutti questi banchetti comparivano gli stessi cibi, raffinatissimi, costosi, ma sempre gli stessi.

Ma Cavour capisce che proprio questo circo diplomatico che si muove fra Parigi, Torino, Londra ecc, si diverte di più a assaggiare piatti che non conosce.

Ecco perché si accertava personalmente che nelle valige diplomatiche dei legati di casa Savoia in partenza per una

capitale straniera non mancassero mai i tartufi bianchi di Alba e il vino Barolo.

Sembra una pennellata folkloristica, in realtà è una grande lezione di vita, che non tutti hanno capito. Non la comprese il presidente Pertini, che quando invitava al Quirinale Enzo Ferrari chiedeva al cuoco di preparare i tortellini, e per l'avvocato Agnelli faceva preparare il brasato al barolo. Questi sono esattamente gli errori peggiori che si possono fare. Perché sia Ferrari che Agnelli se volevano mangiare una specialità del luogo in cui abitavano potevano trovarne di molto migliori, mentre al Quirinale avrebbero gradito invece una ricetta romana. Non dico la coda alla vaccinara, ma qualcosa che, pur conservando una certa aulicità intonata al luogo istituzionale, avesse comunque una caratteristica locale forte. Ecco, questo l'aveva capito Cavour, non l'ha capito Pertini, pazienza. Però capiamolo noi.

La gastronomia italiana vanta prodotti e piatti d'eccellenza da nord a sud, da est a ovest, sfruttiamola, naturalmente però senza perdere di vista gusti, religione, tabù gastronomici degli ospiti, soprattutto se stranieri.

Proprio perchè al giorno d'oggi c'è poco da scialare e siamo costretti a "fare le nozze con i fichi secchi", il nostro convivio si avvantaggerà senz'altro della proposta di elementi legati alla territorialità, alla stagionalità, alla gastronomia tipica.

Anche perché in genere l'ospite che attendiamo non è un povero della parrocchia che vuole mangiare per rifarsi di una fame atavica, anzi, è una persona che molto spesso è a

dieta, e che dobbiamo invogliare ad assaggiare qualcosa di stuzzicante, che a casa sua non trova facilmente.

A questo proposito immagino che il Presidente dell'AIS avrà molto da dire riguardo all'offerta dei vini, perché nell'800 l'unico vino degno di un banchetto di corte o diplomatico era lo "sciampagna", che veniva quindi accoppiato, a torto o a ragione, con qualunque cibo. Fu di nuovo Cavour ad avere l'intuizione di dire "abbiamo un bel vino del territorio, nuovo, il vino dei principi, il re dei vini, cioè il barolo, facciamolo assaggiare." Anche questa idea ha avuto molto successo, e è tuttora da copiare.

Abbiamo parlato della territorialità, ora vorrei parlare della stagionalità. Infatti l'offrire primizie non ha un valore aggiunto, e non è neppure nuovo, è vecchissimo: già Petrarca racconta di un banchetto di Natale in cui vengono servite le fragole. Perché i ricchissimi hanno sempre avuto serre in cui forzavano la natura a produrre fuori stagione frutti carissimi e che non sanno di niente. Al giorno d'oggi, poi, non li produciamo neanche, li compriamo dall'Argentina, dal Cile, dai paesi dall'altra parte del mondo. Il risultato comunque è che non sanno di niente lo stesso.

Mai credere che le primizie innalzino il tono di un convito!

In pratica, il menu è un'arma importante, di cui forse noi cerimonialisti ci serviamo troppo poco. I nostri menu sono sempre un pochino mosci. Dobbiamo osare di più sul piano

della territorialità, della stagionalità, dell'offerta: meglio un piatto di meno ma più curioso, che non una serie infinita di pietanze che non hanno radicamento nel luogo e nel tempo. E se poi c'è un piatto collegato in qualche qualche modo ad un personaggio o un avvenimento della cultura locale è molto utile andarlo a ritrovare, e riproporlo, nel solco della tradizione della grande gastronomia internazionale.

Infatti fu nei primi anni del 1800, da quando il famoso cuoco Careme battezzò “Napoléon Ier” una ricetta a base di storione, che in Francia nacque la moda, destinata a diffondersi in tutta Europa nella seconda metà del secolo, di dedicare piatti a personaggi illustri: in questo modo il cuoco “dedicatore” si poneva d'ufficio nell'Olimpo dell'alta cucina, consegnava ai posteri il proprio nome accoppiato con quello altisonante di un suo “protettore”, e si attribuiva senza possibilità di equivoci la paternità della ricetta, indicandone la data di nascita. Esempio tipico la “pesca Melba”, il dessert che il cuoco del Savoy di Londra dedicò alla famosa cantante lirica. Non sappiamo però di avere nella gastronomia italiana una serie di ricette legate a personalità e momenti storici interessanti, che sarebbe opportuno riproporre. E' una mossa che costa poco, ha parecchia visibilità, e fa in modo che il nostro menu sia veramente qualcosa che l'ospite si porta a casa come ricordo. Se proponiamo come antipasto dei tragici gamberetti in salsa rosa, il menu non lo porta a casa nessuno, e probabilmente gli ospiti non mangiano neanche i gamberetti. Perché – concedetemi di aprire un'altra

parentesi - il gamberetto in salsa rosa è un falso storico, non appartiene a nessuna gastronomia regionale italiana o straniera, fa parte di quelle brutte ricette inventate negli anni '60 del Novecento. Nello specifico, la salsa rosa, per l'appunto romantica, fu inventata per le nozze di Juan Carlos di Spagna con Sofia di Grecia, ed è il classico cibo da rosticceria, da buffet di scarso livello, perché qualche gamberetto surgelato condito un po' di maionese e di ketchup si riesce a trovare anche nella bocciofila gestita dai cinesi. E perciò non possiamo permetterci di riproporlo, se vogliamo creare un convito ben articolato e "intelligente". Come ho già detto, dobbiamo comporre un menu svelto, con meno piatti, ma quei pochi fatti bene, che incuriosiscano, parlino del territorio, della stagione, e facciano comprendere che siamo a Padova e non a Valencia.

Secondo me l'arte dell'organizzare un convivio è proprio la quintessenza dell'arte del ricevere, perché noi cerimonialisti ci troviamo di fronte abbiamo gli ospiti più difficili da accontentare, di cui non conosciamo i gusti, che spesso sono stanchi di viaggi ed incontri, stufi di mangiare fuori.

E' una piccola scienza, e nelle scienze bisogna seguire delle regole, fra cui quella di non abbandonarsi mai alla casualità. La scelta del cibo e del vino non devono mai essere casuali. Troppo spesso deleghiamo questa incombenza al gestore del catering, invece dobbiamo decidere in prima persona quanti ma soprattutto quali piatti

offrire, quanti cambi di vini ma soprattutto che vini, perché certi convivi cadono proprio sulla banalità del contenuto dei bicchieri: un bianco orfanello, un rosso che non ha patria; scegliamo piuttosto etichette anche non prestigiose, ma che abbiano delle radici, un legame con il territorio, e parlino di quello che siamo, di dove siamo.

Io dico sempre che l'idea vincente, anche per i ricevimenti in casa, è quella di offrire all'ospite quello che non può avere a casa sua. Questo esclude un sacco di prodotti che parlano soli il linguaggio dello snobismo, dell'ostentazione, perché chiunque può andarsi a comprare 12 ostriche, però non tutti possono procurarsi gli ingredienti di un certo territorio, riproporre una ricetta antica recuperata - anche di una semplice minestra – e accompagnarla con il vino “giusto”, cioè che parla lo stesso linguaggio.

Ho palato di minestra non a caso: non sottovalutiamo mai l'importanza delle minestre, perché questa portata, che oggi è così demonizzata, è sempre stata il fulcro dei pranzi e delle cene dell'800, quando ogni cena cominciava obbligatoriamente con una zuppa e un potage.

Ecco un tipico menu per un pranzo di corte o diplomatico del 1895: potage, relevé (turbot), entrées (aloyau, agneau), rot (chapons), entremets (haricot, gâteau), glace, desserts (compotiers de fruits, petits fours)

Nel 1908 al Quirinale la quantità era molto ridimensionata, e ci si “limitava” a una minestra, seguita da 5 portate,



descritte (finalmente) in lingua italiana: minestra, pesce, carne leggera, legume, arrosto, servizio di dessert (gelato, pasticceria, frutta, bonbons)

E se ci pensate, ancora oggi la minestra è il piatto che l'ospite più difficilmente trova a casa sua, perché richiede molti ingredienti, cottura lenta, attenzione, amore, che non sempre si possono dare. Quindi invece di aprire il pasto con il "solito" caviale o salmone, offriamo una bella zuppa, calda o fredda a seconda della stagione. Oltretutto questo è il classico piatto povero, e come tale legato al territorio - abbiamo delle ricette non dico regionali ma addirittura comunali, della parrocchia, che quindi possono veramente garantire un'originalità totale, una scoperta degli ingredienti. Quando dico "qualcosa che l'ospite non ha a casa sua" non intendo che sia così caro che non possa comprarselo, ma che sia così originale, così di garbo, così tradizionale così stagionale, così semplice, che l'ospite non ce l'ha. Allora gli resterà impresso.

Un'ultima notazione: oltre a quello che mettiamo nel piatto e nel bicchiere, non trascuriamo l'atmosfera. Non dimentichiamo quello che ci sta intorno. A questo proposito vi evidenzio alcuni errori che vedo riproporsi molto spesso in pranzi e cene ufficiali. Uno, l'illuminazione, e questo perché non se ne occupa il cerimonialista.

Voi direte "ma basta, dobbiamo occuparci di tutto noi?", ebbene sì, portiamo la croce di tutti!

Gli errori vanno da una luce eccessiva, che abbaglia, imbruttisce, stanca, oppure a una terribile illuminazione stile night club: luci soffuse, candele di qua, candele di là, e non si vede niente. Possibile che non si possa trovare una giusta via di mezzo?

Altro possibile errore, la musica: io sono d'accordo con il mio amico Cipriani che all'Harris bar non ha mai voluto un sottofondo musicale, perché uccide le conversazioni, costringe tutti a alzare il tono di voce, e dopo un po' l'ambiente diventa invivibile. Eppure adesso pare che non si possa organizzare un evento, piccolo o grande, senza colonna sonora. Posso capirlo in un locale pubblico dove la gente magari è anche sola ad un tavolo, e allora un sottofondo musicale, purché soft, tiene compagnia. Ma il convito per cosa lo organizziamo? Perché sentano l'ultima hit di Tiziano Ferro o perché i invitati parlino e si conoscano tra loro? Io sono per la seconda opzione. E se devono parlarsi devono avere intorno un ambiente tranquillo, senza rumori di fondo, senza gente che urla. Allora sì che la conversazione si sviluppa gradevole, piacevole.

Un altro fattore importante per creare un'atmosfera piacevole è il clima. Molto spesso le sale sono lievemente fredde quando arrivano gli ospiti, perché i termosifoni vengono accesi giusto un attimo prima di aprire le porte, e poi con il proseguire del pasto scoppia un caldo da Sahara. Con la gente che sta male, imbruttisce, alle signore si disfa

il trucco, gli uomini se sono educati non si tolgono la giacca ma muoiono di caldo, se non sono tanto garbati se la tolgono e allora quello che era un convivio elegante e formale diventa uno sciatto bivacco. Se poi ci sono dei cinesi, oltre che togliersi la giacca si rimboccano anche i pantaloni, per loro è normale. Dunque vedete come un evento può diventare un mezzo fallimento per un errore di climatizzazione. Anche quella va controllata alla grande, ricordandosi che bisogna fare “l’effetto paradosso”: l’ambiente sarà più caldo all’inizio, poi il riscaldamento va drasticamente ridotto, perché man mano che la gente mangia, beve, respira, si riscalda. E invece normalmente si parte a 15 gradi e si arriva a 27. Ecco, partiamo a 22, 23, e poi gradatamente scendiamo a 18, 20, così la gente sta bene, i signori si sentono a loro agio indossando quella giacca e quella cravatta che fanno parte dell’uniforme delle persone garbate che partecipano ad un convivio.

Prima di terminare questo mio intervento, vorrei ripercorrere con voi i 10 passi importanti per l’organizzazione di un convivio:

- la corretta compilazione degli inviti, con regole ben precise anche per quanto riguarda le buste
- la tempistica della loro diramazione, tenendo conto anche degli eventuali ritardi postali
- la gestione delle risposte, che comprende anche il recall presso le persone maleducate che non sanno che “rsvp” vuol dire “per favore risponda”. Una volta un signore, Amministratore Delegato non vi

dico di quale primaria Azienda nazionale, mi disse: “rsvp vuol dire rispondete se vi pare, se non ne ho voglia non lo faccio”. Io gli risposi “no, guardi che non è così”, ma non sono sicura di averlo convinto. Comunque è ancora Amministratore Delegato.

- l’allestimento delle sale e degli spazi,
- l’ eventuale imbandieramento;
- l’assegnazione dei posti, argomento sul quale ci sarebbe da fare un altro convegno. Io mi limito a segnalare che in francese l’assegnazione dei posti a tavola si chiama “mise en place”, un’espressione che deriva direttamente dal lessico militare, dove è quella la disposizione delle truppe sul campo di battaglia. Questo vi fa capire quant’è importante e delicato questo momento: anche la politica e gli affari sono una guerra, ci vuole strategia, bisogna che la gente sia messa nel posto giusto per parlare con le persone giuste e non con quelle con cui litigherebbe e così via;
- l’ordine di successione delle portate e l’esatta sequenza delle proposte del servizio dei vini (importante anche la temperatura di servizio);
- la scelta delle vivande, ricordando che adesso nei pranzi seduti si tende a ridurre al minimo, di solito si servono solo 3 portate, che è fin poco, secondo me. Quindi se vogliamo ridurre al minimo le vivande che si consumano placé, ci conviene organizzare un aperitivo un po’ ricco, con tutte quelle specialità, che

adesso si chiamano finger food, ma che sono sempre state un cibo da strada nelle feste popolari - dalle focacce alle torte salate, dagli erbazzoni ai pesciolini fritti serviti nel cartoccio di carta paglia - che ogni regione italiana ha e che offrono ai nostri ospiti un'interessante finestra aperta sulla gastronomia locale. Per l'aperitivo offriremo un altro vino locale, leggero ma buono, non un terribile "frizzantino basta che sia"...

- l'accesso degli ospiti nella sala e le procedure di accueil;
- i brindisi e l'ordine di successione dei discorsi, a cui andrebbe portata particolare attenzione. Vi ricordo che il problema principale è la gente che vuota il bicchiere di spumante prima che venga lanciato il brindisi. A questa maleducazione dobbiamo stare attenti noi, magari evitando di far riempire i bicchieri con anticipo a quelle tavolate di persone che ci sembrano poco propense a seguire un certo protocollo.

Come vedete, non c'è momento dell'organizzazione che non richieda il nostro ferreo controllo. Per consolarvi vorrei ricordarvi che possiamo vantare fra i numi tutelari del nostro mestiere così difficile ma anche molto affascinante, addirittura Leonardo da Vinci, che alla corte di Ludovico il Moro svolgeva l'opera di maestro di cerimonie, e come tale non solo sceglieva cibi, vini, tecniche di cottura e scenografie conviviali, ma si occupava proprio di tutti i

particolari, anche i più “delicati”. Come possiamo evincere dalla lettura del suo scritto conservato nel famoso Codice Romanoff : “ se c’è un assassinio progettato per l’ora di pranzo, è auspicabile che l’assassino sieda accanto a colui che sarà oggetto delle sue trame, se alla sua destra oppure alla sua sinistra dipenderà dal metodo da lui adottato, in modo che il tutto sia di minor intralcio possibile alla conversazione”. E ancora: “dopo che la servitù ha rimosso il corpo e le macchie di sangue qualora ve ne siano è buona usanza che l’assassino se ne vada, in quanto la sua presenza potrebbe in qualche caso disturbare la digestione di coloro che si trovino a sedere vicino a lui. A questo scopo un ospite accorto avrà sempre a disposizione un nuovo invitato che attendendo fuori sia pronto ad unirsi alla tavolata in questo critico frangente.”

Insomma, è vero che il nostro è un mestiere difficile, ed è vero che in questo mio intervento ho elencato tanti compiti che pensavate non fossero di nostra competenza, e invece ci spettano, ma almeno l’omicidio a tavola non ci tocca più, quindi ringraziamo il destino!

Grazie.

## **In vino veritas: il ruolo del vino negli incontri a tavola**

Antonello Maietta - Presidente AIS - Associazione Italiana Sommeliers

Buon pomeriggio!

E' sempre un compito un po' ingrato parlare per ultimi, soprattutto quando i relatori che ci hanno preceduto sono stati così efficaci. E' sempre un compito ingrato, ma oggi pomeriggio sono stati lanciati assist formidabili, che io intendo cogliere al volo e utilizzarli per il mio intervento.

Intanto il titolo assegnato alla relazione che andrò a condurre: "in vino veritas". Si tratta, come è noto, di un antico adagio latino, attribuito ad Orazio, dal significato molto intuitivo: nel vino c'è la verità. Quale verità c'è però nel vino? Probabilmente una verità travisata, determinata dal fatto che quando una persona eccede nel bere, il suo linguaggio diventa molto sciolto, molto snello. Orazio aggiunge anche un'altra cosa: "che cosa non rivela l'ebbrezza? Essa mostra le cose nascoste".

Attenzione quindi al consumo di vino a tavola, suggerite ai vostri ospiti di non abusarne, perché bere smodatamente può provocare conseguenze sgradevoli.

Fra l'altro in passato indurre qualcuno a bere in eccesso, era un vero e proprio strumento di tortura, utilizzato per ottenere informazioni che il malcapitato non intendeva divulgare. Lo si faceva bere, così quando era proprio brillo cominciava a raccontare. Magari non era neppure il peggiore dei sistemi. Forse lo sfortunato si svegliava alla mattina dopo con un gran cerchio alla testa, senz'altro

meglio che ritrovarsi con le ossa rotte o pieno di ferite sanguinanti, provocate per costringerlo a parlare.

Anche i regnanti utilizzavano questo metodo per capire se i propri collaboratori erano fedeli, se dicevano la verità. Oggi noi non abbiamo bisogno di ricorrere a questi sistemi, però la pratica di fare bere le persone per farle parlare è andata avanti per molti secoli. Pensate che fu solo fra il 1400 e il 1500 che Erasmo da Rotterdam mise fine a quest'usanza, scrivendo in un suo famoso trattato che l'affermazione “ in vino veritas” non corrispondeva sempre alla realtà. Erasmo spiegò che non era affatto certo che quanto detto da una persona che aveva ecceduto nel bere potesse corrispondere sempre al vero: quando si perdono i freni inibitori e il cervello non ha più la sua padronanza, una persona dice la prima cosa che gli viene in mente, reale ed irreale si sovrappongono, per cui bevendo tanto c'è anche il rischio che si racconti una menzogna mascherata da verità, mentre invece bevendo il giusto – sosteneva sempre Erasmo - si racconta la verità. E suggerisce anche le dosi: se si beve tanto così si dice la verità, se si beve un po' di più si dicono cose di fantasia.

Tornando al tema di oggi, pensate anche alla simbologia, a come spesso viene utilizzato, e anche abusato, il termine convivio, talvolta per definire delle cose che non hanno un'attinenza specifica all'assunzione di cibo, al banchetto e così via.

Per esempio Dante nel periodo del suo esilio, ai primi del 1300, ancora prima di scrivere la Commedia (non ancora con l'attributo “Divina”) scrisse il Convivio. Di cosa si



tratta? E' una raccolta di versi, una parte di poesia, una parte di prosa, ma non scritta in latino, che era la lingua colta, ai tempi poco fruibile, perché la maggior parte delle persone non lo conosceva. Dante scrive quell'opera in volgare, cioè in una lingua comprensibile ai più. Volle quindi dare a tutti l'opportunità di comprendere la sua opera, simboleggiando la poesia, ossia la parte più ostica, come pietanza e la prosa, il commento un po' più facile, come pane.

Però c'è una cosa che vi voglio raccontare oggi, legata al fatto che la nostra Associazione, per il secondo anno consecutivo, ha organizzato in tutta Italia la Giornata Nazionale della Cultura del Vino, che si terrà proprio nei prossimi giorni. Pensate, siamo il primo paese produttore di vino nel mondo, ma gli italiani non conoscono il vino. Il nostro è un paese che non ha una cultura del vino diffusa, anzi peggio: molto spesso conoscere il vino viene considerato uno status simbol: mi intendo di vino e quindi mi attribuisco un rango particolare.

Il vino nel passato veniva annacquato, veniva miscelato, probabilmente perché bere il vino schietto portava ad alterare il proprio pensiero troppo rapidamente. Per questo motivo nella grandi scuole della filosofia e del pensiero, c'era il simposiarca, il capo del simposio, che stabiliva le percentuali di vino e di acqua da utilizzare, uno a quattro, due a cinque, uno a tre, e così via.

Nella Grecia classica Il simposio aveva una connotazione prevalentemente – anzi, direi proprio quasi esclusivamente - maschile. C'è un brano di cui vi voglio parlare, tratto dal

Simposio di Platone. In questo racconto si trovano riunite intorno ad un tavolo alcune persone, fra cui Arissimaco, un rinomato e stimato medico ateniese, potremmo definirlo il “presidente dell’ordine dei medici” della sua epoca. Arissimaco dice: “In effetti stiamo bevendo, il vino elimina i freni inibitori, ma attenzione, io da medico vi devo dire che il vino bevuto in eccesso non è una medicina”. Poi parla Socrate. Il suo intervento è sempre l’ultimo, il più illuminato, il più elevato, quello che tutti attendono perché Socrate è il Maestro. Dopo che Socrate ha parlato irrompe sulla scena Alcibiade, il suo discepolo prediletto, quello più amato perché era un esempio di bellezza, eleganza, intelligenza, era l’immagine positiva sotto ogni profilo, tanto quello estetico che quello mentale, era anche un fine pensatore. Alcibiade irrompe sulla scena visibilmente ubriaco e conferisce una nota stonata all’incontro. Dimostra di non avere capito niente di quanto è stato detto, si limita a fare un elogio di Socrate, forse soltanto per lusingare il Maestro. Ma il suo discorso non è particolarmente efficace. E sapete qual è la risposta di Socrate? Non c’è risposta, Socrate non risponde, sta in silenzio. Guardate che è agghiacciante, peggio ancora che fargli un rimprovero, che dirgli “ma cosa stai dicendo sciocco, hai bevuto, vai via”. Socrate si volta e non risponde, ignora questo personaggio, a cui pure voleva bene. Questa immagine è molto chiara: da una parte la cultura, la conoscenza, dall’altra parte il bere smodato che distrugge la cultura e la conoscenza. La tua capacità non è

più fruibile per noi, tu non fai più parte di questo consesso, non fai parte del nostro ambiente.

Torniamo ad argomenti più recenti. Al vino vengono assegnate alcune prerogative, anche sotto il profilo medico e scientifico: la capacità di essere un euforizzante, un energizzante e, quello che interessa più a noi, il ruolo socializzante.

A noi non interessa infatti il ruolo euforizzante, non abbiamo necessità di ubriacarci, dobbiamo anzi mantenere ben salde le nostre funzioni cerebrali.

Il ruolo energizzante ha perso il suo valore una cinquantina di anni fa, a metà degli anni '60 quando, con il boom economico, si determinò un benessere diffuso e sufficiente a fare guardare al cibo e al vino con occhi diversi.

Fino a quel momento ci si sfamava, anche il vino come il cibo aveva semplicemente un ruolo di integrazione alimentare, poi nel tempo si cominciò a parlare di cibo e di vino anche come piacere, cioè da un punto di vista edonistico: il vino non più soltanto elemento energizzante ma per darci piacere.

Ciò si accompagna ad un fatto curioso. Traguardare il vino sotto un profilo migliore, quello della cultura, della conoscenza, paradossalmente ha creato un danno, perché da quel momento, cioè dalla metà degli anni '60, nel nostro paese il consumo del vino è diminuito, andando in crisi in maniera significativa. A metà degli anni '60 in Italia si bevevano circa 120 litri di vino pro capite mentre oggi ci stiamo attestando su una media di 40 litri a testa, il che significa che il consumo si è ridotto ad un terzo nell'arco di

50 anni. Questo ha avuto importanti conseguenze anche sotto il profilo economico perché, come già ricordato, il nostro paese è il primo produttore di vino nel mondo, il vino stesso per noi ha acquistato una connotazione più simbolica, e qualitativamente parlando anche migliore: si beve meno, ma sicuramente meglio che negli anni '60.

Vediamo quindi che cosa accade oggi. Noi popoli latini abbiamo un approccio al vino molto diverso rispetto agli altri. Gli italiani, i francesi, gli spagnoli, pensano al vino associandolo al cibo: noi, mentre degustiamo un vino, ipotizziamo che cosa potremmo associare in abbinamento. Difficile per noi bere vino e basta, cosa invece normale nei paesi anglosassoni.

Vi faccio un esempio, Londra, il primo mercato mondiale del vino. Non lo producono, solo oggi hanno cominciato a farne un po' nel sud dell'Inghilterra, ma non è un'area geografica alla quale si pensa per il vino. Visto che non lo producono, commercializzano tutti i vini del mondo. Bene, provate ad andare a Londra in un wine bar, e chiedete un bicchiere di vino. Sapete cosa vi servono? Un bicchiere di vino. In effetti è esattamente quello che è stato richiesto, ma non vi danno nient'altro. Mentre da noi anche nel locale più semplice accompagnano il vino con patatine, noccioline, olive. Perché questo è vicino alla nostra cultura, associare il vino al cibo. Non assumiamo il vino così, giusto per berlo. Vedete come sono diverse le consuetudini e le abitudini?

All'estero, negli ultimi anni, ci stanno chiedendo di andare a fare i corsi per Sommelier. E vero che l' AIS è fra le più

importanti Associazioni che fanno cultura del vino nel mondo, anche in termini numerici.

Abbiamo una scuola importante e quindi non mi meraviglia più di tanto che vengano richiesti i nostri professionisti per andare ad insegnare; non mi meraviglia una richiesta dalla Cina, dal Giappone, dove il Made in Italy è molto considerato. Comincio a domandarmi - positivamente - il perché se me lo chiedono dalla Francia, o da altri paesi dove esiste una cultura del vino sufficientemente diffusa, come il Cile, la California, la Germania insomma in zone dove si beve bene.

Ho cominciato a domandare il motivo per cui vengono richiesti i sommelier di scuola italiana, di filosofia italiana. Mi è stato risposto appunto che il sommelier di scuola italiana quando pensa al vino pensa subito a cosa gli può abbinare. Ritengo questo concetto dell'abbinamento molto utile, anche per gratificare le pupille gustative.

A volte si ha la percezione di non aver mangiato bene semplicemente perché è stato sbagliato l'abbinamento con il vino. Senza arrivare all'esasperazione, molto spesso si commettono errori nella scelta, nella proposta.

E adesso vediamo la ricetta per risolvere la questione perché a voi probabilmente interessa proprio questo, la soluzione del problema, non il problema.

Intanto degustare il vino non è una cosa complicata. E' un luogo comune che si tratti di una cosa difficile. Il degustatore di vino non è un mago, che assaggia il vino e ci sa dire tutto, ma proprio tutto su quel prodotto. Un degustatore allenato e attento può riuscire ad individuare un

vitigno, un'area geografica, uno stile. Ma degustare il vino non significa questo, è una cosa che si impara, il vino è miglior amico del degustatore perché mentre lo assaggi, lui ti trasmette immediatamente delle sensazioni, facili, immediate, reali, affidabili.

Pensate anche ad un'altra cosa. Quando acquistiamo una bottiglia di vino, non troviamo sull'etichetta gli ingredienti, poiché si dà per scontato che l'unico ingrediente sia l'uva, e qualcos'altro che ha innescato la sua trasformazione. Per qualunque altro alimento, come potrete verificare voi stessi andando semplicemente al supermercato, sono riportati in etichetta gli ingredienti, leggendo i quali voi cercate di immaginare come sarà il prodotto che acquistate. Nelle bottiglie di vino si indica solitamente il profilo organolettico, c'è scritto come è fatto quel vino, che colore ha, che profumo ha, che gusto ha. In un piatto di lasagne pronte puoi guardare la fotografia, puoi vedere come si presenta, ma non c'è scritto nulla sul suo sapore. Nel vino è molto più facile: lo assaggi. E una volta che l'hai assaggiato hai immediata la percezione del suo carattere, non vi dico neppure che dovete fare i nostri corsi, non occorre essere sommelier o avere fatto un percorso specifico di degustazione per capire intimamente la struttura del vino.

Appena lo assaggi, lo capisci subito: se è un vino di facile lettura, se è corposo, se è complesso, dove va collocato. E' chiaro che un allenamento aiuta, porta ad affinare una tecnica e ad essere più precisi.

Quindi la ricetta qual'è? Molte delle regole che vi posso fornire sono ripetitive rispetto agli interventi precedenti. Spesso si sbaglia l'abbinamento, andando anche oltre al canonico bianco col pesce, rosso con la carne, che nella maggior parte dei casi va bene. Talvolta è inadeguata la temperatura di servizio.

Pensate ad un vino rosso servito a quella che viene definita "temperatura ambiente". Ma il concetto di "temperatura ambiente" è oltremodo aleatorio, perché vuol dire che d'estate beviamo un grande vino rosso a 40 gradi, e allora beviamo un vin brulé. E' poco gradevole, quindi creo un danno: mi do da fare, procuro un vino significativo, lo servo a 40 gradi, e lo rendo pressoché imbevibile.

Un altro esempio può essere rappresentato dagli spumanti. Gli spumanti hanno necessità di temperature tendenzialmente molto basse. Perché non serviamo uno spumante a 20 gradi? Intanto perché è impossibile controllare l'effetto dell'anidride carbonica, un gas naturale che è piuttosto evanescente alle alte temperature. E poi perché è certamente migliore alle basse temperature. Cosa desidero da uno spumante? Sicuramente freschezza, vivacità, piacevolezza e basse temperature di servizio consentono di incrementare questo aspetto.

Altra cosa da non sottovalutare è l'esatta sequenza di servizio. Per fare un esempio banale, nessuno si sognerebbe mai di iniziare un pranzo con un dessert.

In passato si faceva. Quando Caterina de' Medici andò in Francia per sposare Enrico II, i francesi mescolavano dolce e salato, tutto insieme. Oggi invece nessuno si

azzarderebbe ad iniziare un pranzo con una pietanza dolce. Perché il dolce ci satura subito le papille gustative, ci rende problematica la giusta percezione delle altre pietanze. Occorre al contrario qualcosa di fresco, fragrante, invitante. Anche il vino deve essere così. Come è intuitivo per i cibi, deve esserlo anche per i vini. Se iniziamo dalle pietanze più semplici per proseguire verso piatti più strutturati, deve essere così anche per il vino. E' una regola intuitiva, facile da comprendere, e anche da applicare.

Quindi la temperatura, la successione dei vini a tavola, l'abbinamento ottimale, talvolta anche la stagionalità. Con la stagione calda è meglio proporre vini gradevoli, freschi, con una concentrazione alcolica più blanda; d'inverno invece è gradito anche un vino un po' più robusto. Bisogna ricordarsi dunque di associare il vino allo specifico periodo dell'anno nel quale ci troviamo. E poi il momento e il luogo.

Mentre guardavo il programma di questo seminario, ho notato che per domani è prevista una degustazione della cantina dei Vini dei Colli Vicentini. E' una scelta giusta, perché fra di voi ci sono persone che vengono da tutta Italia: e quando si arriva in una zona è piacevole assaggiare un prodotto tipico, intimamente legato a quel territorio. Mi sarebbe sembrato strano, e non l'avrei colto come elemento positivo, trovare nel programma una degustazione di vini piemontesi o siciliani, per quanto validi e significativi possano essere. Sarebbe stata una nota stonata, anche perché ci troviamo nella regione italiana maggiore produttrice di vini. Quindi è bello tanto per chi ospita,



quanto per chi viene da altri luoghi, rendere omaggio ad un prodotto che rappresenta un territorio, che è la bandiera di quel territorio.

Questo vale anche per gli omaggi. L'omaggio enogastronomico oggi può essere considerato a tutti gli effetti un'operazione di marketing territoriale; inoltre è sempre molto gradito, almeno si è sicuri che viene utilizzato. Piuttosto che regalare una cravatta, che magari non verrà mai messa, un foulard o qualcos'altro di dubbia utilità, molto meglio un prodotto enogastronomico, che sicuramente riuscirà a trovare la sua giusta collocazione e il suo adeguato apprezzamento.

Voglio concludere questo mio intervento con l'auspicio che la vostra Associazione, che seppure nata da pochi anni ha già acquisito un importante ruolo ed una propria specificità, continui a crescere e ad affermarsi, perché credo sinceramente che nel nostro paese ci sia un gran bisogno di una figura professionale che coltivi gli aspetti legati all'ospitalità. Nella nostra tradizione la cultura dell'ospitalità è profondamente radicata, ma negli ultimi anni ce ne siamo un po' dimenticati, e quindi c'è una grande esigenza di recuperarne valori e contenuti.

Penso che le nostre due Associazioni potranno continuare a dialogare in futuro, perché il ruolo del vino e del cibo sono intimamente legati al piacere dell'ospitalità.

Grazie quindi per avermi invitato.

## **TAVOLA E TAVOLI**

**La forma nell'accoglienza, nel convivio e nel servizio**

## **Intervento di**

Edy Cardini, vicepresidente Ancep

I vari tipi di eventi conviviali sono:

**Colazione** (lunch, déjeuner, almuerzo)

**Pranzo** (dinner, dîner, cena)

**Ricevimento**

**Cocktail**

## **RICEVIMENTI E COCKTAIL**

**I ricevimenti** hanno in genere una durata di due ore e sull'invito va indicato l'orario di inizio e fine.

**I cocktail** hanno carattere più intimo e orario più dilatato.

In questo tipo di incontro conviviale gli aspetti del cerimoniale sono semplificati perché le persone stanno in piedi. E' opportuno tuttavia **non invitare troppe persone in rapporto agli spazi disponibili** e rispettare le regole di comfort degli ospiti.

Su una lunga tavola sono disposte con eleganza le pietanze, le bevande, i piatti, le posate, i bicchieri e i tovaglioli per i commensali in modo che possano servirsi secondo un percorso lineare continuo che favorisca il flusso davanti al buffet.

Nei casi di grandi presenze è opportuno prevedere tavoli per **buffet completi in più sale** per evitare code e affollamenti.

Nei ricevimenti e rinfreschi che si svolgono in piedi è sempre opportuno prevedere **tavoli di appoggio** dove gli invitati possano appoggiare piatti e bicchieri usati, che devono subito essere tolti dai camerieri.

Nella **scelta delle vivande** è opportuno evitare cibi che necessitano di essere tagliati col coltello (roastbeef per esempio) e preferire pietanze confezionate a porzioni molto piccole in modo da consentire agli invitati di evitare l'uso del coltello che, non è possibile usare stando in piedi.

## **L'ORGANIZZAZIONE DEL CONVIVIO**

- le **colazioni e i pranzi** possono essere organizzati con posti a sedere assegnati, liberi o addirittura in piedi, nella forma del buffet, o con formula intermedia di buffet con tavoli apparecchiati con una quantità di posti a sedere pari al numero degli invitati
- se il padrone di casa non intende offrire un vero e proprio convivio potrà offrire un semplice **ricevimento** o un **cocktail** (più intimo)

- la scelta dipenderà dalla natura dell'evento ma anche dal numero degli invitati, dagli spazi disponibili e delle risorse finanziarie
- un **pranzo o una colazione** di alto livello impongono sempre una sistemazione a sedere e inviti determinati (in presenza di un ministro per esempio), mentre i pranzi e le colazioni di lavoro consentono più flessibilità
- se si riceve un **ospite straniero** è gesto cortese disporre addobbi con i colori nazionali dell'ospite ma non si dovranno mai sistemare a tavola bandiere o vessilli
- se la **colazione è ufficiale** è opportuno stampare il menù per gli ospiti, che si avrà cura di tradurre se l'ospite è straniero. E' cortese anche personalizzare il menù con l'intestazione dedicata all'evento
- **gli invitati vengono accolti dal padrone di casa**, da un suo delegato o dal responsabile del cerimoniale nella sala d'ingresso o in un'antisala e fatti accomodare in sale o salotti dove vengono serviti gli aperitivi
- **il padrone di casa presenta all'ospite in arrivo gli invitati** già presenti (nome, cognome e carica). Se l'incontro è molto affollato l'invitato si presenterà da solo

- dopo gli aperitivi e, soprattutto **quando tutti gli invitati sono arrivati**, gli addetti al cerimoniale faranno accedere gli ospiti in sala da pranzo invitandoli a prendere posto mentre l'ospite d'onore e il padrone di casa entreranno per ultimi
- nei pranzi ufficiali con molti invitati gli addetti al cerimoniale aiuteranno gli ospiti, soprattutto le autorità, a trovare i loro posti
- **la durata dell'evento conviviale va da una a due ore.** E' opportuno non superare questo limite
- quando agli incontri conviviali ufficiali è presente una alta autorità, **nessuno si accomiata prima dell'ospite**
- **nelle colazioni e pranzi all'aperto non si fanno mai piazzamenti fissi** - escluse le autorità - per non costringere le persone a stare in posizioni che non desiderano.

## LA FORMA DEL TAVOLO

**Il tavolo rotondo** elimina, o almeno attenua, le gerarchie. Consigliabile quando gli ospiti hanno lo stesso rango.

**Il tavolo imperiale** (rettangolare con le estremità arrotondate) è consigliabile fino a 30-40 persone.

**Il tavolo a ferro di cavallo** (si può fare, disponendo dello spazio, fino a 80-100 persone).

**I tavoli multipli** separati, con un eventuale tavolo di presidenza, sono indispensabili per incontri conviviali più numerosi.

## I POSTI A TAVOLA DEGLI INVITATI

I posti a tavola degli invitati verranno **assegnati secondo l'ordine delle precedenze** partendo dalla presidenza. La posizione degli invitati dipende dalla forma del tavolo.

La **presenza dei consorti** impone sempre una collocazione alternata uomo-donna (con i rispettivi coniugi non vicini).

Se c'è un **ospite d'onore** questo prende il primo posto dopo il padrone di casa, salvo si tratti di un'altissima personalità cui l'invitante cede il posto.

E' difficile che a un pranzo di rappresentanza partecipino solo cariche pubbliche ufficiali. E' prassi e buona consuetudine invitare anche rappresentanti del mondo economico e sociale, docenti universitari, esponenti dell'arte e della cultura, giornalisti, ecc.

E' opportuno disporre il piazzamento a tavola in modo che l'ordine protocollare sia integrato dalle presenze di personaggi e rappresentanti della società civile, valutando anche le eventuali affinità.

**Se ci sono stranieri è bene alternarli agli italiani** e, se non ci sono interpreti, accertare le rispettive conoscenze delle lingue in modo da facilitare la conversazione.

Poiché molte persone, anche persone autorevoli, sono a disagio nel sedersi a un **tavolo di tredici commensali** è



opportuno prevedere un quattordicesimo invitato per evitare inutili disagi.

Se il padrone di casa o l'ospite d'onore hanno bisogno dell'assistenza di **interpreti** questi siederanno alla sinistra di essi. La loro presenza non altera il criterio delle precedenzae. Questa è l'interpretazione "democratica" che si usa applicare oggi se la colazione o il pranzo non sono molto formali, altrimenti l'interprete siede alle spalle di chi presiede la tavola, sempre in posizione da non intralciare il servizio. In molti paesi la sistemazione a tavola non è ammessa perché l'interprete è considerato un professionista che in quel momento deve svolgere esclusivamente il proprio lavoro.

A proposito di interpreti si consiglia di scegliere sempre interpreti professionisti e non persone che conoscono bene la lingua, nemmeno se sono perfetti bilingui.

## **I segnaposti**

Se gli ospiti a tavola sono più di sei occorre il **cartoncino segnaposto**, sul quale si indica solo il cognome preceduto dalla carica, dal titolo onorifico o da quello accademico che, per ragioni di spazio, possono essere abbreviati.

## **Trovare i posti a tavola**

Per aiutare i commensali a trovare i posti a tavola si suggerisce di predisporre un **tableau all'ingresso della sala** sul quale sono indicati i nomi e le posizioni degli invitati al tavolo. Talvolta, al posto del tableau si usano i **“cavalieri”** (cartoncini segnaposto con il nome all'esterno e, all'interno, il disegno del tavolo con il segno del posto dove l'ospite è seduto o, in caso di tavoli multipli, la denominazione del tavolo). In questo caso i cavalieri (o cavallucci) vengono disposti, in ordine alfabetico, su un tavolo o su un vassoio posto vicino al guardaroba o all'ingresso della sala da pranzo e vengono consegnati agli ospiti al momento dell'arrivo.

Nelle colazioni e nei pranzi molto numerosi: cene di gala, pranzi ufficiali, matrimoni, con tavoli multipli, è opportuno preparare dei **pannelli** - da disporre in vari punti della sala o delle sale dove si svolge il convivio - con la lista degli invitati in ordine alfabetico e l'indicazione, a fianco del nome, del tavolo dove gli è stato assegnato il posto.

Questi strumenti fanno sì che gli invitati, entrando in sala, non debbano iniziare a girare tra i tavoli cercando affannosamente la propria collocazione.

## *GLI INVITI*

Per gli inviti ai convivi si seguono le regole precedentemente indicate per gli inviti alle cerimonie, usando accorgimenti diversi e inserendo nel testo del cartoncino le informazioni necessarie per l'occasione:

- **in calce** si dovrà aggiungere se all'incontro serale è richiesto lo smoking (cravatta nera). Nella maggior parte dei casi si usa **abito scuro** a significare che si tratta di un'occasione "elegante",
- **la stampa dello stemma o del logo** in testa al cartoncino sarà a secco per le colazioni e dorata per i pranzi serali,
- salvo occasioni piuttosto formali **nelle occasioni conviviali e di spettacolo l'invito viene fatto dalla persona alla persona** per cui si scrive prima il nome e poi la carica. Inoltre, l'invitante può invitare insieme al coniuge e in questi casi l'invito è esteso anche al consorte dell'invitato,
- **la prima posizione (per importanza) dell'invito è quella di sinistra**, la seconda quella di destra.

**Non si delegano sostituti** per inviti a pranzi o a ricevimenti dato che in questi casi si invita la persona e non la carica.

## Esempi:



Silvano Bianchi  
Sindaco di Montecatini

ha l'onore di invitare.....  
alla colazione che si terrà a Villa Rospigliosi  
mercoledì 21 marzo 2006 alle ore 13.30 in occasione  
dell'apertura  
della nuova sala del museo "Galileo Ghini"

Via Rospigliosi, 1  
RSVP 1234567

N.B. Si usa "ha l'onore" per invitare autorità di rango superiore



Mario Rossi

Presidente del Consiglio dei Ministri

ha il piacere di invitare.....

al pranzo che offrirà a Palazzo Chigi, venerdì 14 novembre  
2007

alle ore 20.30 in onore di S.E. Salvador Otero  
Primo Ministro della Colombia

Piazza Colonna, 1  
RSVP 1234567

N.B. Invito individuale



Il Presidente del Consiglio dei Ministri  
e la Signora Rossi

hanno il piacere di invitare.....

al pranzo che offriranno a Palazzo Chigi, venerdì 14  
novembre 2007

alle ore 20.30 in onore delle LL. E.E. l'Onorevole  
Primo Ministro della Colombia e la signora Otero

Piazza Colonna, 1

RSVP 1234567

N.B. Gli invitanti sono coniugi



In onore delle Loro Eccellenze  
il Presidente della Repubblica Francese e la signora Merimée  
il Sindaco di Firenze e la signora Severi

hanno il piacere di invitare .....  
al pranzo che offriranno a Palazzo Vecchio, Piazza della Signoria,

giovedì 3 ottobre 2008 alle ore 20.30

Cravatta nera

RSVP 1234567

N.B. Quando tra l'invitante e l'invitato la differenza di rango è altissima si usa esordire con la frase "In onore di....."



In occasione della Giornata Universale dei Diritti dell'Uomo  
il Direttore del Centro Italiano per l'informazione  
delle Nazioni Unite, Staffan de Mistura  
ha l'onore di invitare

.....

al ricevimento che offrirà a Palazzo San Marco  
martedì 10 dicembre 2006 dalle ore 18.30 alle ore 21

Roma - Piazza S. Marco, 1

RSVP 1234567

Si prega di esibire questo invito all'ingresso

N.B. Esempio di invito che si deve esibire all'ingresso

## LA FORMA NEL CONVIVIO

- L'uso del sottopiatto è legato a eventi conviviali importanti e ad apparecchiature molto eleganti e formali. In queste occasioni si usa materiale d'argento.
- Negli incontri conviviali con tavoli multipli il servizio deve cominciare contemporaneamente a tutti i tavoli. E' importante dare istruzioni al maître sull'ordine da seguire nel servizio e segnalare altre eventuali necessità (piatti speciali o vegetariani, bevande diverse per chi non beve vino, ecc.) per evitare piccoli disagi e gaffes.
- Solo nei pranzi privati i camerieri passano con le portate per un secondo giro.
- Il piattino del pane va sistemato a sinistra del piatto, al di sopra delle forchette, e viene tolto solo dopo che è stato servito il formaggio (se c'è).
- Lo spazio che si deve calcolare per ciascun ospite seduto, che garantisca comodità e facilità di servizio, è di circa 80 centimetri.
- Secondo il galateo l'ospite d'onore viene servito per primo e il padrone di casa per ultimo. Per il vino si



- usa il criterio inverso perché il padrone di casa lo assaggia e ne autorizza la mescita.
- Se ci sono le signore queste vengono servite per prime in ordine di importanza.
- Nei pranzi ufficiali e in quelli di Stato si servono le persone in ordine di carica, cominciando dalla parte centrale del tavolo, cioè da chi presiede il tavolo e dalla massima autorità ospite, su entrambi i lati.

## IL MENU

Quando l'incontro conviviale è stato stabilito, conviene accertare se qualcuno tra gli ospiti è **vegetariano** o soffre di **intolleranze alimentari**. Sarà inoltre opportuno informarsi se la **fede religiosa** dei convenuti impedisce loro di consumare particolari cibi o bevande. E' cortese rispettare le esigenze degli ospiti evitando spiacevoli rifiuti al momento del pasto.

Quando abbiamo accertato le possibilità di scelta, si può procedere alla predisposizione del menu. E' sempre consigliabile fare questo d'intesa con il ristoratore, in modo da evitare piatti che il cuoco non conosce.

Si usa sempre scegliere **piatti semplici** della cucina tradizionale locale – che sono sempre i più apprezzati - evitando piatti dai nomi vagamente francesizzanti, spesso suggeriti dai cuochi che vogliono far sfoggio delle loro capacità internazionali.

E' sempre consigliabile **evitare di servire troppe portate** e porzioni troppo abbondanti. Non si giudica la qualità del pasto dal numero delle portate o dall'abbondanza delle porzioni.

La **qualità** è data dalla bontà delle pietanze cucinate e dalla presentazione dei piatti. Occorre evitare inoltre cibi particolari, come la lingua, il fegato o la trippa, che potrebbero non essere graditi da qualche commensale.

Gli **aperitivi** dovranno essere alcolici e analcolici per consentire la scelta individuale, e saranno accompagnati da scaglie di formaggio, olive e stuzzichini molto semplici, evitando crocchette, polpettine e pizzette che sono più adatti ai ricevimenti.

**L'antipasto** è da evitare nelle colazioni di lavoro, e nei pranzi ufficiali deve essere leggero. Oppure, l'aperitivo potrà essere accompagnato da una bella scelta di tartine e altri appetizers così da poter cominciare il pranzo direttamente con il primo piatto. Questa formula è particolarmente conveniente perché permette di aspettare gli invitati ritardatari, favorisce i saluti, lo scambio di

conoscenze, e alleggerisce il servizio abbreviando anche la durata del pasto “seduti”.

Il **primo piatto** deve essere unico, meglio evitare doppi primi piatti. Se il convivio è internazionale, è quasi di rigore nel nostro paese servire un primo piatto di pasta. Per evitare imbarazzi di carattere pratico e non mettere in seria difficoltà gli ospiti stranieri, non si sceglie mai pasta lunga. Qualche volta, per non rinunciare all’assaggio dei piatti tipici, oltre alla pasta o al riso, si serve anche una minestra o una zuppa. In questi casi le porzioni devono veramente essere contenute.

Il **secondo piatto** può essere di carne o di pesce. Solo nei pranzi serali più importanti, ma non sempre, vengono serviti entrambi. Prima si serve il pesce e poi la carne, ed è piacevole intramezzare i due piatti con un sorbetto.

I **contorni e la frutta** devono essere di stagione. Conviene comunque evitare la frutta da sbucciare oppure, sempre per non causare inutili difficoltà agli ospiti, occorre servirla già sbucciata e disposta nei piatti di portata.

Prima di servire il **dessert** è opportuno creare un momento di stacco durante il quale la tavola verrà sgombrata da tutto ciò che non è più necessario tranne i bicchieri, le posate da dessert – se sono già in tavola – le bottiglie ed eventuali sottopiatti. L’arrivo del dessert è sempre un momento molto atteso e gli ospiti non dovranno essere delusi. Scegliere comunque dolci delicati, sempre ispirati alla

stagione, che abbiano qualcosa di speciale, armonizzando colori e sapori e curando in modo particolare la presentazione.

**I vini** dovranno essere scelti in base ai piatti che compongono il menu, privilegiando le produzioni regionali o quantomeno nazionali. Come per le pietanze, non è importante la quantità dei vini ma la loro qualità specifica e l'abbinamento alle vivande.

Convieni tenere a disposizione bibite analcoliche nel caso vengano richieste (e succede!)

Nelle **colazioni di lavoro** viene normalmente servito un solo vino mentre nei **pranzi ufficiali**, con pesce e carne, sono offerti vino bianco e vino rosso.

Al dessert è preferibile non abbinare lo spumante brut, privilegiando invece vino moscato, vin santo, spumante dolce o mezzo secco.

Nelle **occasioni di rappresentanza**, al termine del pasto ma prima del caffè, il padrone di casa può rivolgere parole di saluto, ringraziamento e/o augurio ai commensali e invitare tutti a fare un **brindisi**. Se è presente un ospite d'onore, è probabile che voglia rispondere. In queste circostanza è sempre bene prevedere la possibilità di usare un microfono, soprattutto quando ci sono molti ospiti.

Dopo il brindisi verranno offerti il caffè, i liquori e i cioccolatini.

In alcuni paesi il discorso viene fatto all'inizio del pasto.

**Il menù dei pranzi ufficiali è sempre personalizzato** con lo stemma o il logo, la citazione della manifestazione, la sede e la data. Contiene la lista delle pietanze e l'indicazione dei vini. Nei menù non si menzionano gli aperitivi, il caffè o i liquori.

## **LA MUSICA IN SALA**

**Di solito è preferibile evitarla.** Meglio organizzare un breve intrattenimento musicale a seguire (mai più di mezz'ora) oppure durante gli aperitivi. In questo caso, scegliere uno spazio dedicato.

Evitare comunque musica di alto livello e brani di canto. Non si deve fare uno spettacolo.

**Sono assolutamente sconsigliati gli inni nazionali.**

## **Leonardo Gambo**

### Delegato Ancep per il Friuli-Venezia Giulia

Buongiorno a tutti e un caloroso benvenuto, dopo l'intervento dell'amica Cardini, tocca a me e all'amico Lorenzo Demarco parlare di "tavola e tavoli".

Parleremo di tavoli, dopo aver scelto i luoghi più appropriati dove posizionarli, dove immaginiamo di poter svolgere quella convivialità che andiamo ad affrontare.

Da ristoranti ad alberghi, da palazzi antichi a dimore d'epoca, da complessi fieristici ad hangar aeroportuali o stazioni marittime. Tutti luoghi che possono offrire una valida soluzione ad una convivialità basata sull'importanza dei nostri ospiti. Visite di stato, ministri, delegazioni, colazioni di lavoro e chi più ce n'ha ce ne metta.

Tutte situazioni, che se prevedono un momento conviviale, hanno bisogno di un locale adeguato.

Nella mia piccola città di Trieste, ricca di storia e tradizioni, la scelta del luogo non è stata sempre facile. Una città con palazzi d'epoca di gran prestigio, come il palazzo del Governo, quello del Lloyd Triestino ora Regione, i vari musei con il Castello di Miramare in testa, tutti luoghi bellissimi con fascino e storia ma tutti ambienti con innumerevoli vincoli, norme da rispettare, spazi limitati.

Ad ogni modo in alcuni casi siamo riusciti ad organizzare eventi anche in questi luoghi così prestigiosi.

Per contro, dove si trovava lo spazio giusto –aree fieristiche o altri luoghi di vaste dimensioni- la spesa per

l'allestimento adeguato era così onerosa che oggi , con bilanci così limitati, sarebbe del tutto inimmaginabile poterlo fare. Una volta si faceva.

Ritornando al concetto “tavola e tavoli”, vorrei affrontare l'argomento riguardante la scelta del luogo più adeguato e, di conseguenza lo sviluppo dell'evento.

Certamente saremo noi (salvo diverse determinazioni) a proporre ai nostri superiori il luogo prescelto, programmando il tutto con un particolare occhio di riguardo finalizzato alla complessità dell'intera visita – orari, trasferimenti in macchina o a piedi-.

Nella dinamica della scelta, mi permetto di sottoporre due soluzioni preminenti:

- Un contenitore pieno di tutto
- un contenitore vuoto in cui devo fare tutto

A questo punto il ristorante di un albergo facilita tantissimo il nostro compito. In un albergo (di indubbia classe/categoria), oltre al ristorante o salone, troveremo facilmente risposta a tante altre richieste (eventuali salette per incontri ristretti, microfoni per eventuali discorsi) e tante altre cose ancora di cui potremmo avere necessità. Non da meno nella struttura troveremo sempre un responsabile per ogni settore, al vertice il Direttore e poi il nostro riferimento che potrebbe essere il responsabile del ristorante o maitre d'hotel.

Ed è con questa figura, altamente professionale che dovremo comunicare per affrontare e risolvere tutti quei

problemi grandi e piccoli che devono trovare soluzione per far sì che l'evento abbia successo.

Quanti ospiti, tavolo d'onore, tavolo imperiale, tavoli laterali, tavoli rotondi o altre richieste devono essere affrontate in questa prima fase che determinerà poi tutte le fasi successive.

Seguirà una attenta valutazione che, dal colore del tovagliato ai centri tavolo, dal numero sui tavoli alla definizione e stampa del menù (facendo attenzione alla quantità delle portate valutata in base al tempo a disposizione), sino ad arrivare alla scelta del servizio da effettuare in sala (francese, italiana o altro e numero di camerieri ed eventuale servizio del sommelier) non dovrà prescindere da un rigoroso ed attento impegno.

Alla fine non può mancare un preventivo di spesa che andrà condiviso tra le parti.

Ma su questi dettagli e tante altre cose do la parola all'amico Lorenzo Demarco dell'Associazione maitre italiani ristoranti ed alberghi. Vai Lorenzo.

Grazie Lorenzo e cerchiamo ora di affrontare il prossimo argomento.

Questa volta vorrei parlarvi di servizio esterno ovvero fornitore di servizi di ristorazione detto anche catering.

Qui siamo nel contenitore in cui devo fare tutto.

Era il 1984, gennaio o febbraio, quando, per la prima, volta ebbi la disperata esigenza di trovare qualcuno che mi facesse un servizio di ristorazione al di fuori di un locale attrezzato. Determinazioni superiori avevano indicato ed



auspicato che una certa colazione potesse avere luogo nel salone del trono del castello di Miramare. Miramare era ed è un museo di rilevanza internazionale. Non vi racconterò la storia di Massimiliano e Carlotta, ma cercherò di rendervi edotti sul ...contenitore in cui devo fare tutto...

70 persone circa ,tutte delegazioni della comunità di lavoro Alpe Adria con i loro presidenti di turno.

Trieste non aveva nessun ristorante organizzato per questo tipo di servizio. Chi organizzava ha dovuto provvedere all'ingaggio di una ditta di facchinaggio per trasportare tavoli ,sedie e tutto il necessario per allestire una sala da pranzo che ,trattandosi di un museo, ha dovuto essere momentaneamente svuotata (e dopo la colazione pulita e ripristinata). La cucina era posizionata esternamente (all'interno non esistevano locali adeguati) nascosti da paraventi e piante di alto fusto. I camerieri diventati degli artisti da circo per la destrezza che dimostravano nell'evitare, durante il loro servizio, oggetti di ogni foggia che non era stato possibile spostare. Ma, come dice il proverbio .. tutto è bene quello che finisce bene.

Ritornando a noi, voglio dirvi che certamente da quel lontano (mio) 1984 oggi le cose sono cambiate. Si trovano sul mercato molte, troppe aziende "specializzate" che offrono servizi "chiavi in mano" assicurando professionalità come in ....un contenitore pieno di tutto....Basta fare una piccola indagine, oppure utilizzarli prima per una cosa piccola e poi...scegliere.

## **Lorenzo Demarco**

AMIRA, Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi (Sezione Veneto)

1° LOCATION: si parte dai ristoranti, alberghi, ville antiche, dimore Storiche, complessi fieristici e quant'altro, in base all'importanza del convivio che può essere di natura diversa, ad esempio visite di capi di stato, politici, delegazioni varie.

2° TIPOLOGIA DEL MOBILIO: all'interno della location o struttura che noi prenderemo in considerazione nel momento in cui si presenta l'occasione di organizzare un convivio, e quindi partendo da TAVOLI, SEDIE, PANADORA O CONSOLLECARRELLO O GUERIDON, PROLUNGHE, PLANCIE e MEZZELUNE. A cosa servono? Descrizione.

I tavoli possono essere tondi, ovali, rettangolari, quadrati, essi vengono adoperati e presi in considerazione in base all'importanza del convivio e alla forma della sala in discussione.

La sedia e un accessorio che troveremo e quindi non avremo la possibilità di sceglierla, la PANADORA\* e il GUERIDON\* sono arredi integrati, a cosa servono?

3° FUNZIONABILITA': I tavoli quadrati sono i più pratici e funzionali, e con l'aggiunta di prolunghe, plance e

mezzelune contribuiscono alla realizzazione dei tavoli composti.

Cosa intendiamo per tavoli composti? Si parte dall'imperiale, al ferro di cavallo, a pettine, a T, a spina di pesce, a E.

4° TOVAGLIATO: si parte dal mollettone, ha molteplici funzioni.

Attenua i rumori, rende stabile la tovaglia, assorbe liquidi, contatto morbido, protegge il tavolo dal calore, graffi ed urti.

Tovaglia standard, o Tovaglia lunga? Tonde o quadrate? Elegante bella ma poco funzionale. Bianca o colorata?

Coprimacchia, Tovagliolo. La Stiratura è molto importante.

VASELLAME: oltre la funzionabilità, svolge una funzione estetico-decorativo, spesso personalizzato con logo.

Piatto piano, fondo, piccolo, a pane, piano grande, segnaposto.

PIATTI DI PORTATA, POSATERIA, BICCHIERI, VASSOI, ed altro materiale utile al Servizio.

5° IL MAITRE E LA BRIGATA DI SALA: personaggio sovrano

Imposta, dirige, organizza, accoglie, rapporto con la clientela,

conoscenza di cucina, gastronomia e bevande, ampia cultura su alimentazione, igiene, competenze e conoscenze commerciali e gestionali, forte carisma nella gestione del personale, buona padronanza delle lingue, molto tatto e capacità di relazionarsi con le persone.

Ci si rivolge a lui per tutto ciò che concerne il servizio di sala, coadiuvato dalla sua brigata che è formata da: SOMMELIER, Chef de rang, e COMMIS de RANG.

6° MISE EN PLACE: o apparecchiatura dei tavoli, la stessa viene fatta in base al MENU. Quanti tipi di Menù conosciamo?

Sono tre ed esattamente 1° A LA CARTE, 2° A LA GRAN CARTE, 3° A LA TABLE D'HOTE, o chiamasi a prezzo a fisso e cioè già concordato, e comprende le principali tipologie di Menù che seguono:

Colazioni di Lavoro, Menu Degustazione, Menu Turistico, Menù per banchetti e convivi vari, esattamente quando il tutto è già stabilito.

## IL SERVIZIO DI CATERING BANQUETING

Le due parole indicano non una forma di ristorazione, ma bensì due tipi di servizi.

Il Catering è fornito da una società di Catering.

Il banqueting può essere fornito da un ristorante, da società di banqueting, di catering, da bar, o altre aziende in regola con le

Autorizzazioni e le normative.

Il Catering opera in tutte le forme di ristorazione collettiva  
E cioè AZIENDALE, SCOLASTICA, SOCIO-  
SANITARIA,  
COMUNITARIA, ASSISTENZIALE O MENSE.

La stessa entra in azienda e porta i cibi già pronti da servire,

in alcuni casi si occupa anche del servizio e del riassetto.

IL SERVIZIO BANQUETING consiste nell'organizzare ricevimenti, banchetti presso abitazioni private, palazzi d'epoca, ville antiche, fiere, centri espositivi, aziende ecc. Esso prevede la preparazione e trasporto dei cibi, allestimento del luogo di ricevimento, attento servizio di sala, noleggio di attrezzature, affitto della location, inviti, scelta dei fiori, intrattenimento musicale, gestione delle conferme.

## **Donatella Paduano**

Agenzia Advanced Events & Communication (Ancona)

Il mio punto di vista – premesso che concordo con molte delle osservazioni della signora Viaro, e che sono contenta che oggi ci sia fra noi anche qualcuno che, come lei, lavora nel settore del catering - è quello di chi utilizza i servizi di catering. Inoltre, io rappresento la posizione di “chi sta in mezzo”, perché rappresento un’azienda privata, i cui clienti sono spesso pubbliche amministrazioni. Quindi io mi trovo fra il cliente, che ha esigenze specifiche e ospiti importanti, e il fornitore del servizio, cioè chi allestirà il buffet.

Il titolo dato a questa sessione “Liberamente in piedi con il massimo ordine “ corrisponde esattamente a quello che noi come agenzia - ma penso un po’ tutti gli organizzatori di eventi - dovrebbero avere in mente come regola base per il buffet.

Perché il buffet non è il piano B, la seconda scelta, la cosa più semplice e che costa meno, come a volte qualcuno pensa. Anch’io sono d’accordo che il buffet è più costoso, sia per motivi di personale che per motivi di allestimento, perché spesso deve essere predisposto in zone che non sono adatte a cucinare: quindi bisogna portare la cucina e tutte le attrezzature che servono per preparare le pietanze sul posto. Di preparare altrove e poi portare i cibi pronti sono capaci tutti: noi stiamo parlando di un buffet serio,

quindi di situazioni in cui si deve garantire la stessa qualità delle vivande che si troverebbe andando al ristorante.

Vorrei dire qualcosa sulla questione del numero dei partecipanti. Secondo me un buffet è consigliabile se non si superano le 130, 140 persone; oltre quel numero, naturalmente, si può fare, ma mantenere l'ordine diventa difficilissimo. Per me quindi questa formula dovrebbe essere consigliata per numeri non altissimi di persone, anche se capisco che 3-400 persone da gestire sono comunque tante, e che siano sedute o in piedi è comunque problematico.

L'altra cosa cui i tengo particolarmente è – compatibilmente con lo spazio disponibile – che le persone possano trovare un posto dove mangiare, perché servirsi da soli non significa dovere restare in piedi col piatto sospeso. Ritengo quindi necessario procurare dei punti d'appoggio, con o senza sedie a seconda della possibilità: dal mio punto di vista è assolutamente indispensabile, e io cerco sempre di garantirlo. Perché un servizio di buon livello è fatto con posate d'acciaio, piatti ceramica e bicchieri in vetro, tovagliato in stoffa, e anche dando ai convenuti la possibilità di appoggiarsi.

Stabilito il posto, stabilita la divisioni in isole, o fra la parte degli antipasti, dei primi e dei secondi o dei dolci e bevande, vorrei sottolineare che, proprio per le caratteristiche del servizio in piedi e per garantire la possibilità alle persone di servirsi comodamente da sole, è importante la ripetitività dei piatti. Intendo con questo un'ampia scelta di piatti, cioè non solo un primo un

secondo, un contorno ecc., ma più primi, più secondi ecc. E soprattutto le persone devono ritrovare le stesse cose in più punti, in modo da essere comode a servirsi, e poi abbiano la possibilità di sedersi.

Soddisfatte tutte queste condizioni, viene il discorso della presentazione. A questo proposito, come detto anche prima, non è giusto da parte di chi si occupa della cerimonia delegare tutto a chi si occupa del catering, perché è indispensabile la supervisione di chi organizza. Quindi la scelta del tipo di allestimento da proporre - sempre concordato, in modo da non intralciare il servizio - è un compito che spetta a noi, e per il quale entra in gioco l'esperienza, che ci aiuta nell'individuare il tipo di abbellimento più idoneo.

A me personalmente come tipo di buffet piace molto quello sul tavolo imperiale, che dà alle persone la possibilità di girare intorno, non limitando il servizio dei camerieri ad un solo lato del tavolo. E' molto più laborioso per chi fa il servizio, perché i camerieri devono essere a disposizione per aiutare le persone a servirsi e poi devono girare molto di più per recuperare i piatti, però secondo me - se si dispone dello spazio giusto - è molto bello esteticamente. Perché il buffet come dicevo prima, non solo non è un piano b, ma è importante scenograficamente: tutta la preparazione del buffet deve far sì che quando le persone arrivano restino a bocca aperta. A quel punto hai già fatto metà del tuo lavoro. Ovviamente la qualità del cibo e tutto quello che ci siamo già detti fa il resto, però l'esposizione e



l'impatto visivo nel momento in cui gli ospiti arrivano ha una grandissima importanza.

Altro tema molto importante, di cui si è già parlato in precedenza, è quello relativo al personale. Sono d'accordissimo con chi ha sottolineato che il personale deve essere preparato a quel tipo di servizio, perché il buffet richiede un impegno diverso, maggiore, invece non sempre ci si trova di fronte a camerieri adeguatamente addestrati. A questo proposito il nostro ruolo è un po' difficile, perché non è semplice riprendere personale non tuo, a volte non resta altra scelta che andare a parlare con il responsabile del catering. Però noi ci auguriamo sempre di avere di fronte aziende specializzate, che questo lavoro di addestramento del personale l'hanno già fatto in precedenza.

**Il Buffet?**

**Ovvero “liberamente in piedi con il massimo ordine”**

## **Intervento di Paola Viaro**

Maestro di cerimonia (Padova)

Buon giorno a tutti. Io parlerò del buffet dal punto di vista tecnico, perché per vent'anni ho avuto un'azienda di banking, ed ho quindi vissuto tutti gli aspetti positivi e negativi delle varie forme di ricevimento.

Personalmente ritengo che il buffet sia effettivamente molto più conviviale rispetto ad altre forme di ricevimento, nel senso che con questa formula il pranzo o la cena risultano meno "importanti", senza considerare che il buffet offre maggiori possibilità di relazionarsi con gli altri invitati e conoscere nuove persone, cosa che sarebbe decisamente più difficile ad un placé dove vi è invece un numero limitato di persone al tavolo.

Non è facile organizzare adeguatamente un buffet: la maggior parte delle persone infatti, a prescindere dal ceto sociale, tende ad abbuffarsi quando arriva davanti ad un tavolo, creando così code fastidiose e poco inclini a favorire la convivialità. Per questo il buffet deve essere pensato e seguito nei minimi dettagli.

Dividerei il buffet in due tipi: buffet "aperitivo" e buffet "lunch-dinner". Il buffet "aperitivo" richiede un lunghezza del tavolo molto minore: per un centinaio di persone ci si può limitare anche ad un tavolo di 6-7 metri. Con la

definizione buffet "aperitivo" intendo un tipo di ricevimento molto veloce. È sufficiente una buvette con vino bianco, prosecco, spremute ed acqua direttamente appoggiati sul tavolo principale assieme ad un assortimento di tartine, canapè ed altri stuzzichini. Se necessario si possono aggiungere piattini da dessert.

I tavoli da appoggio sono molto importanti perché gli ospiti per riuscire a conversare piacevolmente e sentirsi a proprio agio non devono avere nessun oggetto "sporco" in mano.

Non ho mai amato e non amo le monodosi, dette finger food, soprattutto quando il numero degli invitati è elevato; sono infatti molto belle da vedere, generalmente decorate molto bene, ma non aiutano al convivio perché le persone non si staccano dal buffet non potendo prenderne più di un paio per volta.

Per il buffet "lunch-dinner" preferirei piuttosto creare diversi buffet chiamati anche "isole" così gli invitati si possono distribuire meglio.

Il buffet generalmente non ha bisogno di piatti importanti e troppo elaborati; è preferibile scegliere piatti semplici e ben decorati, e soprattutto che si possano mangiare con la forchetta dal momento che il coltello deve essere assolutamente eliminato. Quindi cose piccole, facili da prendere, facendo particolare attenzione a favorire cibi tipici, locali e stagionali. Si possono trovare pietanze divise

per tipologia: le verdure, i formaggi, i salumi, la carne, il pesce, i dolci e la frutta. Preferisco che una persona si serva da sola al buffet, ma che ci siano diversi camerieri pronti a portare via i piatti e i bicchieri usati; ho sempre odiato infatti vedere i tavoli pieni di vettovaglie "usate" perché contribuiscono a creare un senso di disordine. Anche se sembra un obiettivo elementare e facilmente raggiungibile, l'incompetenza del personale e la male organizzazione possono contribuire alla buona riuscita del ricevimento.

E' importante anche dare un ordine al buffet stesso: ad inizio buffet vanno messi piatti, forchette e tovaglioli, in modo che gli invitati capiscano chiaramente l'ordine da seguire per servirsi, evitando di creare inutile confusione. I piatti di portata naturalmente devono essere collocati in vari punti, puliti ed ordinati; è fondamentale ricordarsi di togliere o riempire immediatamente i piatti di portata che cominciano ad essere semivuoti visto che il buffet deve essere mangiato prima con gli occhi, e dopo con la bocca.

Se i partecipanti sono più di 150, io consiglierei di fare delle buvette a parte. Gli invitati possono così andare a prendere le bevande (rigorosamente servite dal personale) da una parte e il cibo dall'altra. Oltre ai tavoli d'appoggio qualche volta è preferibile aggiungere anche delle sedute, soprattutto qualora vi fossero persone non più giovani; in questo caso ci deve essere un'ulteriore persona di servizio pronta ad occuparsi dei tavoli.

Un altro aspetto di fondamentale importanza riguarda il personale, che deve essere in numero adeguato e altamente qualificato, in ordine e presentabile, con le divise perfette e i capelli raccolti. Personalmente non mi piacciono e trovo fuori luogo orecchini, bracciali e unghie colorate, perché servendo il mangiare queste cose danno un senso di maleducazione. Ai camerieri va insegnato che stanno lavorando e che il cliente va rispettato, che bisogna sempre rispondergli con il sorriso, che qualsiasi cosa richiesta deve essergli data.

E' altrettanto importante che il personale conosca dettagliatamente il menù del ricevimento e che sappia cosa vi è nei piatti da portata, in maniera tale da poter sempre rispondere e servire con precisione gli ospiti.

Non saprei dire se è più costoso il placé o il buffet. Facendo i conti probabilmente risulta più caro il secondo dal momento che la quantità di cibo deve essere abbondante (è bruttissimo vedere un buffet sguarnito), il numero del personale maggiore, e non deve mai succedere che l'ultima persona o l'ultimo gruppo che arriva non trovi più da mangiare; bisogna assolutamente essere pronti a rifornire il tavolo, magari con cose che si possono facilmente recuperare, per esempio dei formaggi e dei salumi. Nel placé invece si riescono a definire meglio le quantità esatte, sia relativamente al cibo che al personale.

Per concludere direi che il buffet è indubbiamente la forma più conviviale di ricevimento. Personalmente consiglio di prestare particolare attenzione a tutti gli aspetti visti in precedenza, e soprattutto di organizzare in anticipo il buffet nei minimi dettagli sia per quanto riguarda il cibo, il personale e la logistica.

## **Tiziana Busato**

Docente di galateo - Associazione culturale galateo internazionale Prìncipi e Prìncipi (Vicenza)

### **Dal credenziere al *social eating*: tanto fumo, tanto arrosto.**

Se noi chiudiamo gli occhi, anzi, anche senza chiuderli, se siamo invitati a un buffet sappiamo che sarà una situazione prevalentemente in piedi e vagamente informale.

Eppure tutto è partito da sontuose e formali cene placè, dove tutto, e in particolare l'arredamento della stanza che accoglieva i visitatori, era minuziosamente studiato in vista di un ben calcolato effetto speciale.

Da un punto di vista prettamente linguistico sappiamo bene che il termine *buffet* si sente per la prima volta nella prima metà del 1500 ed è "inventato" da Pierre Buffet, cerimoniere di Francesco I di Valois. Questo era figlio di Luisa di Savoia e spesso soggiornava in Italia, di cui era innamorato. E pure il suo cuoco/cerimoniere si innamorò del nostro paese, a tal punto da non voler più seguire il suo sovrano in Francia: rimase così al servizio del vescovo di Verona, Giovan Matteo Giberti (meglio così, vista la fine del suo sovrano con la battaglia di Pavia).

Pierre Buffet aveva studiato a tavolino il modo di far apparire la corte francese in tutta la sua sfrenata sontuosità. Così elabora un complesso sistema di allestimento delle vettovaglie. Prima della mise en place, studia cioè la mise



en scene, che è poi la tendenza contemporanea della prima impressione. Di una casa, quindi del suo proprietario.

Ricordiamo che siamo in pieno Rinascimento, momento in cui vengono superate le teorie (peraltro di una modernità spiazzante) di Platina, il quale sosteneva che una sala da pranzo, cioè una stanza con la funzione esclusiva e specifica di consumare i pasti, non serviva a niente, perché, prima di tutto, dipendeva dalla stagione e d'estate era bello mangiare anche sotto agli alberi, in giardino (questo è proprio contemporaneo!). Tutto più chiaro se pensiamo che la casa romana era suddivisa in area invernale, area primaverile e pergola esterna.

Comunque nel Cinquecento nasce la tavola come mobile fisso, non smontabile come nel Medioevo.

Al di là dei troumeau e dei baldacchini, in aggiunta a scranni e arazzi, Buffet inventa appunto ... il buffet. Anzi, i tre tipi di buffet.

Parte dalla considerazione che la gente crede a quello che vede, allora, perché non lasciare che la fantasia (e la suggestione) superino la realtà?

Così prevede un buffet da mostra, al centro del convivio, dove si esponeva lo spettacolo degli oggetti d'oro, d'argento e le ceramiche della famiglia; un secondo buffet detto da bottiglierie, con la cristalleria e le caraffe da mescita, infine uno di servizio, dove si posizionavano in bella mostra i piatti freddi che si sarebbero serviti e il necessario per servire (piatti e cucchiari uguali in numerosi

pezzi, che per questo prenderanno il nome di servizio, appunto).

L'importanza del buffet era direttamente proporzionale alla lunghezza, larghezza e numero di ripiani.

E poi la sua storia in Italia, dove Buffet lo portò nei primi decenni del 1500... nomen omen, il nome ne identifica l'uso e il significato, e si chiamerà credenza, perché "faceva credere" il potere della famiglia che ospitava.

E in che occasioni veniva esibito? Quando si riceveva in modo formale (quindi il nostro gala dinner, per capirci) o nella camera della puerpera solo per la nascita del primo figlio maschio, quello che sarebbe stato il successore al trono, quindi un momento altamente significativo e istituzionale. Anche in questo caso veniva avvicinato ad altri pezzi di arredamento, piccoli tavolini dove fisicamente ci si accomodava dopo essersi serviti dal tavolo principale.

Da notare che il buffet aveva dato il nome anche ad una serie di figure della servitù:

- Il credenziere era in realtà uomo di marketing
- Il bottigliere l'addetto alla cantina e all'acquisto dei vini, detto anche coppiero
- Lo spenditore era in realtà l'amministratore delegato, che si preoccupava di aprire o chiudere i cordoni della borsa e rispondeva direttamente al padrone di casa

In aggiunta a figure che esistevano già, sin dai tempi di Roma, quindi:

- il nomenclator, il Pico della Mirandola il cui ruolo era quello di suggerire al padrone di casa il nome e la posizione di tutti gli ospiti, era quasi sempre uno studioso dalla memoria prodigiosa e comunque costantemente aggiornata
- il trinciante, un giovane di nobili origine, potremo dire “in stage” presso un altro casato, univa abilità tecniche (saper tagliare la carne senza sporcarsi e per dimostrarlo a tutti si vestiva di bianco e con maniche importanti e scomode) a competenze in qualche modo filosofiche, sapendo quali parti assegnare e a chi, e del cerimoniale, perché le precedenze dovevano sempre essere rispettate scrupolosamente.

Il momento d'oro del banchetto fu nel seicento barocco: le occasioni conviviali comprendevano piatti caldi (servizio di cucina) e piatti freddi (servizio di buffet) ma erano proprio questi ultimi dove si concentrava tutta l'attenzione, c'era tutto il tempo per decorare e formare delle vere e proprie scenografie, fitte e laboriose, come l'estetica dell'horror vacui barocca imponeva.

Il banchetto moderno, curiosamente, non deriva dal buffet da mostra o da bottiglieria, ma dal tavolo di servizio, arricchito però da una certa attenzione per la scenografia,

esattamente come ai tempi di Leonardo o Sanmicheli, veri archistar delle tavole.

Da un punto di vista della posizione in cui si consuma il pranzo, c'è una grande vivacità nell'alternanza seduto / in piedi, e nel corso dei secoli, e nello svolgersi della storia, si assiste a una serie di varianti.

Per citarne alcuni:

- la scena meravigliosa di Ulisse che arriva nell'isola dei Feaci. E' sporco, e racconterà dopo un po' la sua storia struggente. Il re dispone subito che gli venga portato una magnifica sedia e ordina al figlio di fargli posto;
- e poi l'inizio della perdizione, qualche sera prima della battaglia di Platea (nel 479 a C., fra greci e persiani che segna la fine dell'impero persiano in Grecia): fa caldo in agosto in Grecia e il tebano Ortogene inventa un modo più "rilassato" di concepire il banchetto, sia pure in tempo di guerra, invita 50 capi persiani e introduce nella sala del banchetto altrettanti letti; è la prima testimonianza attendibile (è riportato dallo storico Erodoto) sul mangiare sdraiati, ed è subito identificato come strapotere e pericolosa inclinazione al lusso smodato, una certa mollezza dei costumi;
- i romani mangiano seduti fino alla II guerra Punica, quindi il 201 a.C., quando cioè la fame di potere e di terre li rendeva pericolosi e li distraeva dagli agi e dalle comodità. Poi invece se la presero comoda e

introdussero i letti, mettendoci del suo: molto più larghi di quelli dei greci, con più servitori di inaudita bellezza, in seguito anche accompagnati da donne (che, sdraiate vicino agli uomini, non avevano esattamente il compito di mangiare e basta).

- Ma, anche a Roma, mangiavano seduti quasi sempre gli intellettuali, spesso contro: quando Catone Uticense si indignò con i cittadini che avevano accettato Cesare, tiranno, che aveva vinto la battaglia di Farsalo, si mostrò sempre in pubblico che consumava il pasto seduto, come a dire che non si rilassava davanti agli eventi. Era come il nostro sciopero della fame.
- Sarà soltanto con i barbari che si ripristina l'uso di mangiare seduti e non sdraiati: va ricordato, comunque, che il mangiare seduti era per i barbari il massimo dell'agiatezza dei nuovi costumi, per loro infatti il banchetto tradizionale era in piedi.

La storia sarebbe ancora lunghissima ma il tempo e la concreta possibilità che vi stiate annoiando mi fanno fare un volo lunghissimo che atterra a Bologna, nell'immediato secondo dopoguerra.

La disoccupazione altissima e lo spirito organizzativo, riuniscono il personale di alberghi, cuochi e camerieri in una cooperativa che si prefigge di fornire un servizio volante per feste e ricevimenti. Recuperano tutto, compresi fondi di bottiglia con cui creano fantasiosi bicchieri, riadattano vecchi bidoni di benzina e li caricano su

strampalati tricicli, ottenendo una sorta di “furgoncino” che trasporta bibite per lo stadio... è nato così, intorno alla carismatica figura di Gustavo Trombetti e al buffet della stazione di Bologna, il servizio catering modernamente inteso.

Ma questa è un'altra storia ancora..