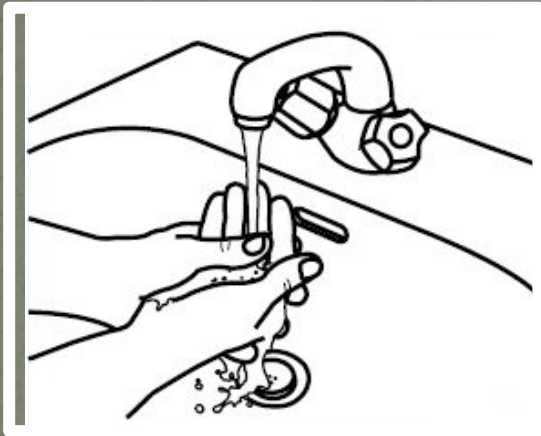


Il galateo a tavola



Prima di sedersi occorre lavarsi le mani. Quando si è ospiti in casa di qualcuno si arriva con le mani pulite, ma in occasioni particolari si può chiedere il permesso di andare a lavarsele



Mangiando non bisogna tenere una posizione curva e troppo vicina al piatto, bensì rimanere dritti, non rigidi, e portare il cibo alla bocca alzando il braccio. Non si devono appoggiare i gomiti sulla tavola, ma tenerli lungo i fianchi.



Appena ci si siede si spiega il tovagliolo sulle ginocchia. E' da maleducati legarlo intorno al collo o infilarlo nel colletto della camicia. Alla fine del pasto non si ripiega, ma lo si riappoggia alla sinistra del piatto prima di alzarsi. In famiglia, invece, lo si piega per riporlo nel portatovagliolo.



Prima di iniziare a mangiare si aspetta che tutti i commensali della propria tavola siano serviti -Se gli ospiti sono numerosi. È consentito iniziare per non far raffreddare il cibo,



Mai toccare il cibo con le mani, salvo in rare eccezioni che elenchiamo di seguito

- il pane
- alcuni frutti
- Asparagi , Carciofi , Alcuni crostacei, le ..Rane, ecc

In ognuno di questi casi vi verrà posto alla vostra sinistra il “lavadita”

Il cibo richiede la presenza delle coppette lavadita, non vi si immerge tutta la mano, ma solo la punta delle dita e ci si asciuga poi nel tovagliolo.

Mai prelevare o toccare il cibo del piatto di portata con le vostre posate da voi usate per mangiare





**Il pane non si taglia, non si morsica,
ma si spezza.**



**Lo stesso i grissini che non vanno
mai morsicati.**



**Non bisogna mai, assolutamente
mai, portare alla bocca il coltello.**

Il cibo che si trova nel piatto non va tagliato in tanti pezzetti, ma un boccone per volta, mano a mano che lo si mangia.



Dopo aver messo un pezzetto sulla posata, si deve subito introdurlo in bocca.

Il cibo deve rimanere nel centro del piatto: non va schiacciato o spinto verso il bordo (vedi il risotto)



Se una vivanda o una bibita è troppo calda è meglio aspettare che si raffreddi, per evitare di fare boccacce dopo essersi scottati. È molto maleducato soffiare sul cucchiaino o sul piatto per raffreddare il cibo



Il cibo deve rimanere nel centro del piatto: non va schiacciato o spinto verso il bordo.



Prima di mangiare un boccone bisogna fare attenzione che non contenga qualche parte di scarto, per non essere poi costretti a sputarla.

□ I noccioli della frutta o le parti di scarto, inavvertitamente messe in bocca, non si lasciano cadere direttamente nel piatto. Se sono stati portati alla bocca con una posata si fanno scivolare su di essa e poi sul piatto, se con le mani si depongono nella mano chiusa a pugno che li riporta sul piatto.



Le posate si usano facendo il meno rumore possibile. Il cucchiaino non deve essere riempito troppo, perchè portandolo alla bocca una parte del contenuto potrebbe ricadere nel piatto.



Per raccogliere le ultime cucchiainate di minestra il piatto fondo può essere inclinato verso il centro della tavola, mai verso di se. Finito di mangiare, il cucchiaino rimane nella fondina perpendicolare alla persona. Se si è bevuto il brodo in tazza, invece, il cucchiaino andrà posato sul piatto sottotazza.



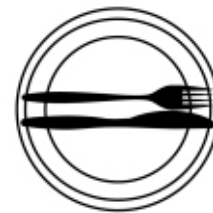
Il consommé in una tazza coi manici e qualsiasi bevanda servita in tazza vanno bevuti direttamente da essa. Il cucchiaino, che non deve mancare, serve solo per mescolare.



PAUSA



PRONTO PER IL SECONDO PIATTO



ECCELLENTE



FINITO



NON GRADITO

Quando si smette un attimo di mangiare per bere o per parlare, si mettono le posate obliquamente con le punte del coltello e della forchetta che si incrociano, con i rebbi della forchetta all'ingiù e la lama del coltello verso il centro del piatto. Non è per niente fine appoggiarle come i remi di una barca.: una a destra ed una sinistra del piatto con la punta sul bordo e il manico sulla tovaglia.



Prima di bere e dopo aver bevuto bisogna pulirsi le labbra con il tovagliolo: prima per non lasciare sgradevoli impronte sul bicchiere e dopo per asciugarsi la bocca



Versando da bere non si deve riempire il bicchiere fino all'orlo. La stessa regola di non riempire troppo le tazze o i bicchieri deve essere osservata da chi versa il tè, il caffè o i liquori. Nel bere non bisogna alzare troppo il braccio o sollevare il mignolo.



Mentre si mastica occorre tenere la bocca chiusa per non produrre fastidiosi rumori.



In linea di massima non è permesso “fare scarpetta”, raccogliere cioè la salsa nel piatto con un pezzetto di pane. E' ammesso solo in contesto familiare e solo se si usa la forchetta e non le mani.



I biscotti o il pane non vanno intinti nel caffè, nel tè, nella cioccolata e tantomeno nel vino



Per mangiare il pesce non bisogna usare il coltello normale: se manca quello da pesce si usa solo la forchetta e ci si aiuta con un pezzetto di pane.



Le uova, i farinacei, tutti i cibi molli e l'insalata si mangiano con la sola forchetta.



Non si possono rifiutare le pietanze che vengono offerte, neppure se non piacciono, se sono portate in piatto singolo; si assaggeranno appena e poi si lascerà il resto nel piatto. Se sono invece in piatto da portata si potrà decidere di non prenderne. Se invece si è in presenza di cibi che possono creare allergie o intolleranze si rifiuteranno spiegando brevemente il motivo.



Quando non si vuole che il bicchiere venga riempito, non lo si copre con la mano, ma si fa un semplice cenno.



Non e' ammesso usare stuzzicadenti per rimuovere i pezzetti di cibo che si sono incagliati nei denti. Se il fastidio è insopportabile si chiede scusa agli altri commensali e si va un attimo in bagno.



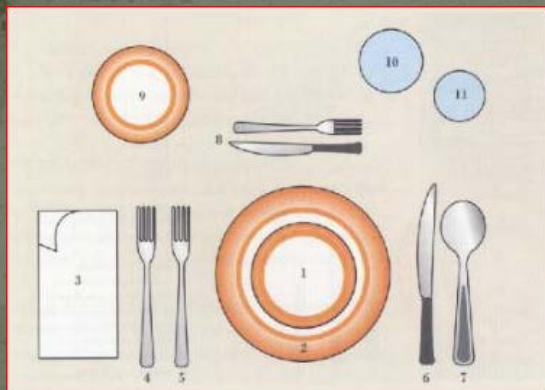
Se capita di trovare un capello o qualcosa di sporco nel piatto lo si toglie il più discretamente possibile, in modo che gli altri commensali non notino lo spiacevole incidente. Quando si è al ristorante si può chiedere al cameriere di portare un nuovo piatto. Gli altri invitati faranno finta di nulla e non indagheranno sull'accaduto.

SONO ASSOLUTAMENTE FUORI LUOGO I SEGUENTI COMPORAMENTI

- Sedersi a tavola prima delle signore
- Tenere il cellulare acceso.
- Ritoccarsi il trucco o i capelli a tavola.
- Giocherellare con i bicchieri o con le posate.
- Fare le palline di pane.
- Augurare Buon Appetito.
- Iniziare a mangiare prima che tutti siano serviti.
- Mischiare vino ed acqua.
- Bere, prima di aver pulito la bocca con un tovagliolo.
- Bere facendo rumore.
- Far rumore con le posate tra i denti.
- Fare dei bocconi troppo grandi.
- Mangiare con ingordigia.
- Masticare con la bocca aperta o facendo rumore.

SPECIALI RACCOMANDAZIONI

- ❑ Prima di essere serviti o servirsi fare attenzione a togliere il tovagliolo dal piatto ed appoggiarlo sulle gambe.
- ❑ Servire o servirsi da bere da destra, evitando di far tendere la testa all'indietro e di bere tutto d'un colpo.
- ❑ Utilizzare le posate a partire da quelle più esterne.
- ❑ Quando si è finito di mangiare le posate vanno poggiate nel piatto alle quattro e venti o riposte sul poggiaposate se non è previsto il cambio.
- ❑ Il bicchiere a calice lo si regge dalla base del calice stesso o al massimo dallo stelo mantenendolo con due sole dita (indice e pollice).
- ❑ Nei brindisi in onore di qualcuno non è ammessa l'astensione. Gli astemi possono limitarsi a sfiorare il bicchiere con le labbra. I bicchieri non si incocciano ed è da escludersi il "cin cin". Nei pranzi privati con un numero di commensali limitato si può rimanere seduti, mentre nei pranzi ufficiali ci si deve alzare.
- ❑ Ridere con discrezione evitando di emettere suoni acuti.
- ❑ Soffiare il naso con discrezione e senza fare troppo rumore, magari allontanandosi dalla tavola.



❖ Utilizzare le posate a partire da quelle più esterne.

❖ Quando si è finito di mangiare le posate vanno poggiate nel piatto alle quattro e venti o riposte sul poggiasposate se non è previsto il cambio.



❖ Il bicchiere a calice lo si regge dalla base del calice stesso o al massimo dallo stelo mantenendolo con due sole dita (indice e pollice).



Nei brindisi in onore di qualcuno non è ammessa l'astensione. Gli astemi possono limitarsi a sfiorare il bicchiere con le labbra. I bicchieri non si incocciano ed è da escludersi il "cin cin". Nei pranzi privati con un numero di commensali limitato si può rimanere seduti, mentre nei pranzi ufficiali ci si deve alzare.



✓ Ridere con discrezione evitando di emettere suoni acuti

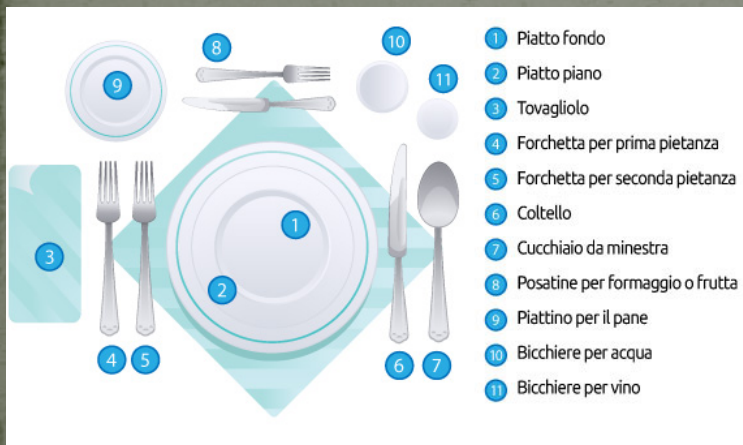


✓ Soffiare il naso con discrezione e senza fare troppo rumore, magari allontanandosi dalla tavola

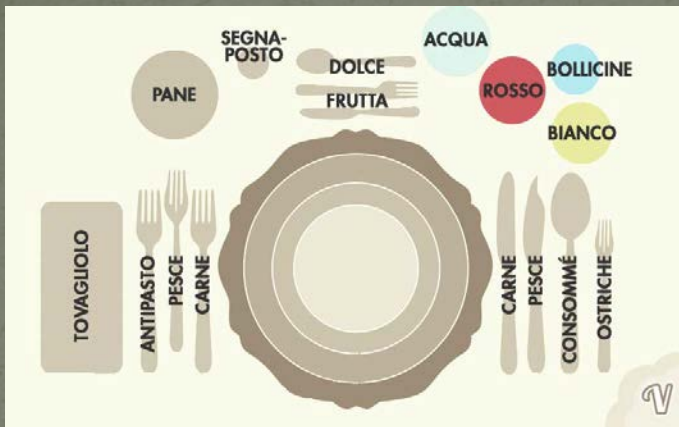
PREPARAZIONE DELLA TAVOLA



- La tavola deve essere apparecchiata con cura prima dell'arrivo degli ospiti.
- Ogni commensale dovrà avere il sottopiatto, il piatto piano o la fondina. Il sottopiatto dovrà rimanere per tutta la durata del pranzo o della cena.



- Le posate vanno predisposte nella seguente maniera: a destra del piatto vanno il coltello (con la lama rivolta verso l'interno) ed il cucchiaino, a sinistra le forchette (una o due a seconda delle portate), in alto le posate da dessert.



I bicchieri devono essere disposti a destra del piatto sopra i coltelli. Si procede da sinistra verso destra per disporre quello più grande per l'acqua, poi quello medio per il vino rosso e quello piccolo per il vino bianco. Il bicchiere per lo spumante può essere messo sopra questi.



Il tovagliolo deve essere piegato in maniera semplice, ad esempio formando un quadrato, per poi essere appoggiato sopra ai piatti. Al centro del tavolo, ma senza creare intralcio, può essere disposto un centrotavola.



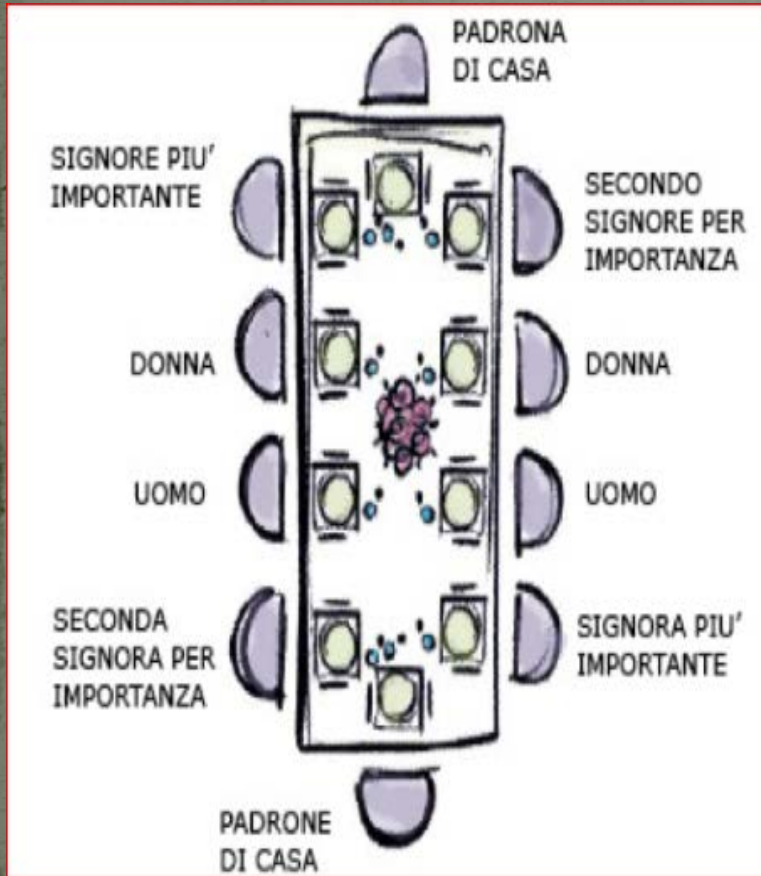
Il sale, il pepe, l'olio e l'aceto vengono portati a tavola solo su richiesta dei commensali.

AL RISTORANTE

- ❑ Arrivati al ristorante l'uomo precede la donna e si fermeranno in attesa di un cameriere che li accompagni al tavolo.
- ❑ La donna siede nel posto migliore, ovvero rivolta verso la sala, ed il cameriere o l'uomo che l'accompagna devono spostare la sedia per farla accomodare.
- ❑ Per le richieste al cameriere e per la scelta delle portate un tempo le donne non si rivolgevano direttamente al cameriere ma era l'accompagnatore a parlare per loro. Oggi tale procedura è superata; tuttavia alcuni uomini preferiscono far tutto loro ed alcune donne amano lasciarglielo fare.
- ❑ Quando si è ospiti di qualcuno non si eccederà nelle scelte delle portate ne optando per piatti troppo costosi, ne scegliendone estremamente economici o si rischierà di mettere in difficoltà, in un caso, o di offendere l'anfitrione, nell'altro.

- ❑ Per chiamare il cameriere al tavolo sarà sufficiente un cenno con il capo o con la mano.
- ❑ Il conto, per tradizione, va pagato dall'uomo, a meno che non sia stata la donna a fare l'invito. In gruppo o tra giovani è anche possibile pagare alla romana, ovvero dividendo la cifra in parti uguali.
- ❑ Assieme al totale del conto è bene lasciare una mancia pari al 5-10% della somma.
- ❑ In uscita gli uomini aiuteranno le donne a alzarsi e ad indossare il soprabito e le seguiranno. Giunti alla porta saranno i primi ad uscire per poi tenere la porta alle signore

ASSEGNAZIONE DEI POSTI



Se il numero di persone è limitato è possibile un'assegnazione dei posti casuale, altrimenti si devono utilizzare dei segnaposto.

□ L'ospite più anziano e di maggior riguardo dovrà sedere alla destra della padrona di casa ed il secondo ospite d'onore alla sua sinistra. Il padrone di casa avrà a destra l'invitata di maggior riguardo e a sinistra la seconda.

□ I posti tra uomini e donne devono essere disposti in maniera alternata.

NOTE SUL SERVIZIO

I piatti da portata devono essere serviti da sinistra iniziando dalla persona più importante o dall'ospite.

- Si servono prima le signore poi i signori.
- Il vino deve essere servito solo dopo il primo antipasto.
- Le portate vanno servite due volte, e ogni commensale viene servito in maniera contenuta.
- I piatti devono essere sostituiti ad ogni cambio di portata.
- Il pane deve essere riposto nell'apposito piattino.
- Il cameriere dovrà fare attenzione che non manchi il pane o l'acqua.
- Il Sommelier dovrà dare consiglio sugli abbinamenti a secondo del cibo ordinato
- Prima di servire il dessert vanno tolti tutti i bicchieri e le posate inutili, vanno tolte le briciole del pane.

CIBI DIFFICILI

Alcuni cibi presentano delle particolari difficoltà e suscitano spesso dubbi per come mangiarli. Analizziamoli nel dettaglio

Carciofi e asparagi:

I carciofi interi si mangiano con le mani per questo non vengono serviti in contesti formali. Gli asparagi, invece, si mangiano con le mani in famiglia ma in situazioni formali si dovranno mangiare con le posate.

I Crostacei

Quando si mangia questo tipo di cibo le chele e la coda nell'aragosta, la conchiglia o la corazza negli altri vanno rimossi con le dita. Con l'aiuto della forchetta, possibilmente di quella da ostriche, si estrae e si mangia la polpa. Per raggiungere le parti più interne di polpa, non afferrabili con la forchetta, si possono succhiare con discrezione le chele, evitando di emettere suoni poco gradevoli. Dopo aver gustato la pietanza è necessario sciacquarsi le mani nel lavadita

Frutti di mare

- Si staccano con la forchetta tenendo la conchiglia con le mani. I gusci vuoti vanno deposti nel piatto apposito.
- Lumache Per mangiarle si utilizzano delle posate apposite: una pinza con cui tenere il guscio ed una forchettina per estrarre la lumaca.
- Ostriche Vanno mangiate in un unico boccone con l'apposita forchetta a tre denti, apparecchiata alla destra anzichè alla sinistra del piatto, dopo averle spruzzate di limone. Con la mano destra si terrà il guscio mentre con la sinistra si staccherà il mollusco con la posata. Si servono in piatti singoli ad ogni commensale e si ordinano a dozzine.

Volatili

I volatili si mangiano con coltello e forchetta. Nei contesti molto formali si eviteranno quelli di piccole dimensioni estremamente difficili da scarnire con le posate.

I Dolci

Ci si serve del cucchiaino per quelli liquidi o molli, detti appunto dolci al cucchiaino, e della forchetta e cucchiaino per gli altri.

Il formaggio

Si mangia con il solo coltello che serve per tagliarlo in pezzi da mettere poi sul pane e mangiare con le mani. Fanno eccezione alcuni tipi di formaggio dalla consistenza più morbida, come la ricotta e il mascarpone, per cui è necessario l'uso della forchetta.

La Frutta

Viene servita a fine pasto e può creare situazioni di imbarazzo per il modo più adeguato di mangiarla. Alcuni tipi necessitano l'uso delle apposite posate, altri quello del cucchiaino, altri tipi, invece, vanno mangiati con le mani.

Albicocca: si apre con le dita in due parti e si accompagna alla bocca con le mani

Ananas: è d'obbligo l'uso delle posate e viene portato in tavola già tagliato in fette e privo della buccia.

Anguria: si serve tagliata a fette e con le posate si tolgono i semi per poi tagliarla a pezzi e mangiarla con la forchetta.

Arancia: con il coltello si incide la buccia prima formando due calotte e poi delineando degli spicchi. Una volta sbucciata si mangiano gli spicchi ad uno ad uno con le mani

Avocado: si mangia con le posate e si taglia a metà nel senso della larghezza. Spesso viene servito come antipasto.

Banana: si sbuccia con coltello e forchetta e poi si taglia in pezzetti e si mangia con la forchetta

Caco: con un cucchiaino se ne assapora la polpa

Ciliege: si mangiano ad una ad una con le dita lasciando poi scivolare il nocciolo nel palmo della mano prima di riporlo delicatamente nel piatto.

Dattero: si mangia con la forchetta.

Fico: con le posate si taglia la buccia in quattro parti e poi si stacca la polpa che verrà mangiata con la forchetta.

Fragole: si mangiano con le mani, se portate a singolo, ma nella maggior parte dei casi vengono portate a pezzi in coppette e si mangiano con il cucchiaino.

Kiwi: si può mangiare con il cucchiaino tagliandolo a metà e gustandone la polpa o sbucciandolo e tagliandolo in pezzi con coltello e forchetta.

Lamponi: si servono in coppette come le fragole e si mangiano con il cucchiaino.

Mandarino: vedi l' arancia

Mango: vedi kiwi

Mela: si taglia a metà o in quattro spicchi. si infilza ogni spicchio con la forchetta e lo si sbuccia con il coltello.

Melagrana: si taglia a metà e si gusta con il cucchiaino

Melone: viene servito a fette e si mangia con le posate. Solitamente viene

Mirtillo: vedi lampone

Mora: vedi lampone

Noce: si rompe con l'apposito schiaccianoci e si portano alla bocca i gherigli con le dita.

Papaya: si serve già divisa a metà e si scava la polpa con il cucchiaino. Se portata intera si sbuccia con coltello e forchetta.

Pesca: vedi. mela

Pera: vedi mela

Pompelmo: va servito solo per la prima colazione e si mangia come un'arancia oppure tagliato a metà e gustato con il cucchiaino.

Prugna: se di grandi dimensioni si taglia con le posate, se no si porta alla bocca con le mani e si fa scivolare il nocciolo nella mano e poi sul piatto.

Uva: si staccano ad uno ad uno gli acini tenendo fermo il grappolo con le mani ed eventualmente di elimino i noccioli e le bucce sulla mano, prima di depositarli sul piatto.

Frutta cotta: si mangia con le posate.

FINE