

# “L’arte del ricevere in casa”

a Palazzo dei Capitani

di M. Raffaella Massimi

*“Invitare qualcuno a pranzo significa occuparsi della sua felicità fino a che resterà sotto il nostro tetto”.*

**BrillatSavarin**

magistrato e letterato francese, più noto come gastronomo e buongustaio.

Quante volte, soprattutto in occasioni speciali, ci siamo chiesti quali siano gli esatti criteri per apparecchiare la tavola? Ovvero quale sia la giusta disposizione di piatti, bicchieri e posate, quale la corretta successione delle portate o la più accurata distribuzione dei posti a tavola?

A tutte queste domande, ha

dato risposta l’Architetto Walter Capezzali, storico del cerimoniale da oltre 10 anni che, il 30 ottobre scorso nella Sala dei Savi di Palazzo dei Capitani, ha tenuto il corso “L’Arte del Ricevere”. In una splendida cornice di tavole allestite, ornate di pizzi e merletti forniti dal Centro Studi e Ricerche Arnaldo Caprai, lo storico ha ricostruito, dai secoli passati fino alle più attuali tendenze, la storia di questa sottile arte.

“L’allestimento di una bella tavola è sempre un’opera d’arte” ha dichiarato Walter Capezzali. L’apparecchiatura dipende dalla situazione e dal tono che il “regista”, e padrone di casa, intende dare alla riunione conviviale.”



Di origine rinascimentale è l’abitudine di coprire il tavolo. Tovaglie lunghe fino a terra servivano a rivestire piani mobili sorretti da cavalletti allestiti al momento del banchetto. Oggi il tavolo “habillé” viene utilizzato per ricevimenti o situazioni speciali, e soprattutto per buffet.

Al contrario, la tovaglia corta - così definita quando ha una caduta di circa 30/40 cm circa per lato -, è adoperata più frequentemente, anche nelle apparecchiature quotidiane.

La diffusione di piatti, bicchieri e posate individuali è, invece, storia recente. Lo stesso modo di mangiare, con le portate che si susseguono una dopo l’altra, risale alla I metà dell’Ottocento, quando venne abbandonato il tipo di servizio detto “alla francese o all’italiana” che comprendeva, in un unico grande banchetto, tutte le vivande, dagli antipasti al dolce.

Per quel che concerne la tecnica dell’apparecchiatura, si parte dal grande piatto centrale segnaposto. Alla sua destra e alla sua sinistra si posizionano le posate, secondo l’ordine logico delle portate, a partire dall’esterno verso l’interno. Non più di tre o quattro per lato. Altre eventuali, saranno portate e tolte al momento opportuno. Al centro, in alto, con lo stesso criterio, si siste-

mano le piccole posate di fine pasto (il coltello sempre vicino al piatto con la lama rivolta verso questo), i bicchieri a destra di queste ultime (avendo cura di mettere il bicchiere più alto sempre dietro a quello più basso) e il piattino del pane a sinistra. Il tovagliolo, infine, trova la sua naturale collocazione a destra, subito dopo le posate.

Ma come posizionarsi a tavola? Le regole e le procedure per stabilire la sequenza dei posti in un convivio sono sempre state molto complesse, prestandosi ad adattamenti relativi a situazioni e culture diverse. Ma valgono alcune regole di base, tenendo presente che lo scopo di una corretta distribuzione non è quello di creare gruppi separati, ma di costruire un’unità armonica.

La distribuzione può variare a seconda della forma del tavolo e del numero dei partecipanti. Rispettare l’alternanza uomo/donna; separare le coppie sposate ma non quelle fidanzate; riservare il posto a capotavola nelle due posizioni frontali ai padroni di casa; infine, stabilito che il posto di prestigio è quello a destra del padrone e della padrona di casa, la lontananza da questo stabilirà automaticamente l’ordine decrescente degli ospiti.

Ma attenzione: mai dimenticare il senso dell’ospitalità!

