



Cenone di Capodanno, da numero bicchieri a centimetri tra i piatti: 5 errori da evitare a tavola

## Descrizione

(Adnkronos) â??

Tutto Ã" pronto per il cenone di Capodanno: tavole imbandite con le porcellane piÃ¹ preziose, bicchieri di cristallo e posate dâ??argento, cene sopraffine, menÃ¹ della tradizione di famiglia o ricette ereditate dalle nonne, i segnaposto realizzati con i nomi o le iniziali dei commensali, i fiori per creare le composizioni o i centrotavola (mai acquistarli, piuttosto coglierli nei propri giardini o nei propri terrazzi). Tutto dovrÃ essere inappuntabile e benaugurante per il 2026.

Ma attenzione agli errori, da evitare accuratamente. A partire dalla posizione delle posate sulla tavola. La forchetta deve essere messa sempre a sinistra del piatto. Se la padrona di casa prevede di cominciare la cena con un potage il cucchiaino sarÃ posizionato a destra accanto al coltello senza dimenticare che la forchetta deve poggiare sulla tavola con le punte rivolte verso il basso. Una tradizione che risale addirittura al Rinascimento. Le grandi famiglie aristocratiche facevano infatti incidere il loro stemma, in basso, sulle posate, ben in vista.

Per ciÃ² che riguarda i bicchieri le regole sono rigidissime. Mai meno di due a tavola, mai piÃ¹ di quattro posizionati dal piÃ¹ piccolo al piÃ¹ grande, in diagonale. Si comincia con il bicchiere per lâ??acqua, seguito da quello per il vino rosso e successivamente da quello per il vino bianco. Guai a posizionare la flute per lo champagne a tavola. Errore imperdonabile perchÃ© lo champagne viene servito sempre prima dellâ??inizio della cena come aperitivo, anche se spesso negli ultimi tempi la flute Ã champagne ha trovato il suo posto a tavola, ma sempre in seconda fila.

Nei pranzi allâ??Eliseo a Parigi, a Buckingham Palace a Londra o durante le cene di gala nei grandi palazzi nobiliari câ??Ã" unâ??attenzione quasi maniacale (con tanto di personale che gira con il centimetro in mano) per posizione piatti, bicchieri, posate. Impossibile, forse, prendersi troppa cura della disposizione â??matematicaâ?? della tavola oggi, problema irrisorio ma da tenere a cuore con alcune, semplici consuetudini. I piatti devono essere disposti almeno a due centimetri dal bordo del tavolo, e soprattutto a non bisogna mai esagerare con gli inviti. Lâ??ospite non Ã una sardina. Tra un ospite e lâ??altro ci devono essere almeno 30 centimetri di distanza. La tavola deve avere un senso estetico ineguagliabile. Lâ??allestimento deve poter trasmettere un senso profondo di equilibrio, ma

---

anche di attenzione verso le persone invitate, soprattutto di eleganza.

E a proposito di eleganza? I vietati i poggia posate da tavola. E se l'ospite dovesse sporcare la tovaglia ricamata o i tovaglioli con le vostri iniziali, soprassedete perché una padrona di casa non può mai essere diffidente, sospettosa, non può mostrarsi avara, attaccata ai soldi. E infine un'altra svista da evitare: l'eccesso di fiori, candele, decorazioni che trasformano l'ambiente in una sorta di ambiente cimiteriale, perché la tentazione di "grandeur", l'esagerazione "sempre in agguato. Troppi fregi, troppi addobbi, troppi ornamenti a tavola, seppur interessanti, rischiano di mascherare l'allestimento ma soprattutto impediscono agli ospiti di conversare guardandosi negli occhi. Un suggerimento? Optare per uno o due pezzi forti. Spesso la semplicità è il migliore alleato del gusto e dello stile.

??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

### Categoria

1. Comunicati

### Tag

1. Ultimora

### Data di creazione

Dicembre 31, 2025

### Autore

redazione

default watermark