



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

Descrizione

(Adnkronos) -

Tutto è pronto per il cenone di Capodanno: tavole imbandite con le porcellane più preziose, bicchieri di cristallo e posate d'argento, cene sopraffine, menù 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 dovrà essere inappuntabile e benuaugurante 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 cucchiaio sarà 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 ciò che riguarda i bicchieri le regole sono rigidissime. Mai meno di due a tavola, mai più di quattro posizionati dal più piccolo al più grande, in diagonale. Si comincia con il bicchiere per l'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 perché lo champagne viene servito sempre prima dell'inizio della cena come aperitivo, anche se spesso negli ultimi tempi la flute è champagne ha trovato il suo posto a tavola, ma sempre in seconda fila.

Nei pranzi all'Eliseo a Parigi, a Buckingham Palace a Londra o durante le cene di gala nei grandi palazzi nobiliari c'è un'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 matematica 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. L'ospite non è una sardina. Tra un ospite e l'altro ci devono essere almeno 30 centimetri di distanza. La tavola deve avere un senso estetico ineguagliabile. L'allestimento deve poter trasmettere un senso profondo di equilibrio, ma

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

E a proposito di eleganzaâ?i vietati i poggia posate da tavola. E se lâ??ospite dovesse sporcare la tovaglia ricamata o i tovaglioli con le vostri iniziali, soprassedete perchÃ© una padrona di casa non puÃ² mai essere diffidente, sospettosa, non puÃ² mostrarsi avara, attaccata ai soldi. E infine unâ??altra svista da evitare: lâ??eccesso di fiori, candele, decorazioni che trasformano lâ??ambiente in una sorta di ambiente cimiteriale, perchÃ© la tentazione di â??grandeurâ??, lâ??esagerazione Ã" sempre in agguato. Troppi fregi, troppi addobbi, troppi ornamenti a tavola, seppur interessanti, rischiano di mascherare lâ??allestimento ma soprattutto impediscono agli ospiti di conversare guardandosi negli occhi. Un suggerimento? Optare per uno o due pezzi forti. Spesso la semplicitÃ Ã" ilâ??migliore alleato del gusto e dello stile.

â??

cronaca

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Dicembre 31, 2025

Autore

redazione