

Eleganza, Educazione e Stile... per essere **PERFETTI**

La tavola

di Liliana Terranova



La forma della tavola è importante a seconda dell'occasione e dello spazio disponibile ma qualunque sia, ovale, tonda, quadrata, è necessario sia adeguata, in dimensioni, al numero di ospiti. La regola principale è che ogni invitato debba avere il suo spazio: calcoleremo circa 60/80 centimetri, per ogni commensale.

Come insegniamo all'Accademia del Cerimoniale nei nostri corsi, per essere un buon padrone di casa, occorre voler bene ai propri ospiti, prevedere i posti a sedere comodi, le stoviglie piacevoli, il menu generoso ma non eccessivo, tovaglia e tovaglioli morbidi e ben stirati!

Avete mai pensato perché diciamo la tavola se quello che apparecchiamo è un tavolo? Il termine tavola deriva dal Medioevo, quando, per preparare un banchetto, si prendevano alcune tavole di legno "mensae" si appoggiavano sopra a dei cavalletti e così la festa aveva inizio!

La tavola è una protagonista fondamentale per la riuscita di un invito, assieme alla scelta delle portate, dei vini e, non da meno, all'armonia degli invitati. Diceva Arthur Inch, famoso maggiordomo inglese, vissuto nel secolo scorso, che prestò servizio nelle famiglie più blasonate inglesi - reali compresi - "Non c'è vista migliore che quella di una tavola ben apparecchiata".

Una tavola sapientemente preparata è un piacere in più che esalta il godimento di un cibo appetitoso e ben curato, accompagnato da un buon vino e una conversazione garbata.

L'allestimento della tavola, un tempo sovraccarico di oggetti e decorazioni è, via via, diventato sempre meno complesso; si apprezza molto di più una tavola preparata con cura, minimale ma chic.



Liliana Terranova
Socio Fondatore e Docente

Accademia
del Cerimoniale
Protocol Academy

www.accademiadelcerimoniale.com

The table

The shape of the table is important depending on the occasion and the space available, but whatever it is, oval, round, square, it must be adequate in size for the number of guests. The main rule is that each guest should have his or her own space: we calculate about 60/80 centimetres for each diner.

As we teach at the Accademia del Cerimoniale in our courses, to be a good host, one must love one's guests, provide comfortable seating, pleasant crockery, a generous but not excessive menu, a soft, well-ironed tablecloth and napkins!

Have you ever thought why we say the table if what we set is a table? The term table comes from the Middle Ages, when, to prepare a banquet, people would take a few wooden tables 'mensae' and place them on trestles and thus the feast would begin!

The table is a key player in the success of an invitation, along with the choice of courses, wines and, last but not least, the harmony of the guests. Arthur Inch, a famous English butler who lived in the last century and served in England's most aristocratic families - royalty included - used to say: 'There is no better sight than a well-set table'.

A skilfully prepared table is an added pleasure that enhances the enjoyment of appetising, well-cared-for food, accompanied by good wine and polite conversation.

Table setting, once overloaded with objects and decorations, has gradually become less and less complex; a carefully prepared, minimalist but chic table is much more appreciated.

Der Tisch

Die Form des Tisches ist je nach Anlass und verfügbarem Platz wichtig, aber egal ob oval, rund oder quadratisch, er muss für die Anzahl der Gäste ausreichend groß sein. Die wichtigste Regel ist, dass jeder Gast seinen eigenen Platz haben sollte: wir rechnen mit etwa 60/80 Zentimetern für jeden Gast.

Wie wir an der Accademia del Cerimoniale in unseren Kursen lehren, muss man, um ein guter Gastgeber zu sein, seine Gäste lieben, für bequeme Sitzgelegenheiten, angenehmes Geschirr, eine großzügige, aber nicht übertriebene Speisekarte, ein weiches, gut gebügeltes Tischtuch und Servietten sorgen!

Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, warum wir von einem Tisch sprechen, wenn das, was wir decken, ein Tisch ist? Der Begriff Tisch stammt aus dem Mittelalter, als man zur Vorbereitung eines Festmahls einige Holztische (mensae) auf Böcke stellte und damit das Festmahl begann!

Der Tisch ist neben der Auswahl der Gänge, der Weine und nicht zuletzt der Harmonie der Gäste ein wichtiger Faktor für den Erfolg einer Einladung. Arthur Inch, ein berühmter englischer Butler, der im letzten Jahrhundert lebte und in den aristokratischsten Familien Englands - einschließlich der königlichen - diente, pflegte zu sagen: „Es gibt keinen besseren Anblick als einen gut gedeckten Tisch“.

Ein gekonnt gedeckter Tisch ist ein zusätzliches Vergnügen, das den Genuss appetitlicher, gepflegter Speisen, begleitet von gutem Wein und höflichen Gesprächen, noch steigert.

Das Eindecken des Tisches, der früher mit Gegenständen und Dekorationen überladen war, ist immer weniger komplex geworden; ein sorgfältig gedeckter, minimalistischer, aber schicker Tisch wird viel mehr geschätzt.

Accademia
del Cerimoniale
Protocol Academy