



La forma è sempre sostanza

IL TOVAGLIOLO? ...GRAZIE LEONARDO DA VINCI!

di Liliana Terranova | Accademia del Cerimoniale - Protocol Academy

Leonardo da Vinci? E sì! È proprio grazie a lui che oggi possiamo servirci di un piccolo e delicato quadrato di stoffa per pulirci la bocca, elegantemente. Sottolineo il termine elegantemente perché, quando nel 1489 Ludovico Sforza a Milano chiamò a corte il genio Leonardo - in veste di "wedding planner", organizzatore di feste, cuoco, e molto altro - per celebrare le nozze tra Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona, da Vinci tra le tante famose invenzioni diede forma anche al tovagliolo.

Leonardo, stufo di vedere - al termine dei ricevimenti - le tovaglie inguardabili in quanto utilizzate dai commensali per pulirsi mani e bocca e disgustato dalla consuetudine di utilizzare lepri vive, attaccate alle sedie di ciascun invitato per sgrassarsi le mani o l'utilizzo di fette di pane per pulirsi la bocca, decise di porvi rimedio. Una piccola tovaglietta per ciascun ospite avrebbe fornito una brillante soluzione.

Ma ahimè, il creativo innovatore vide tutto tranne che un appropriato utilizzo della sua invenzione a corte: chi appallottolava il tovagliolo, chi lo tirava al suo dirimpettaio, chi ci si soffiava il naso, chi vi riponeva il cibo avanzato per portarselo a casa. Una vera "debacle"!

Il tovagliolo che piacevolmente utilizziamo oggi, a seconda delle

circostanze, viene proposto in varie declinazioni: dai raffinati tessuti (piquet, fiandra, seta, pizzo...) rigorosamente abbinati alle tovaglie, per gli eventi più eleganti, a quelli monouso in carta monovelo, o *Tissue-Double Point* (doppio velo), o *Airlaid* (fibre di cellulosa e fibre di lattice), o *Spunlace Like-Linen* (viscosa e cellulosa) e molti altri tipi, scelti "ton sur ton" o a contrasto di colore, per gli eventi più semplici e familiari.

Ma dove va posizionato questo elemento che ha un ruolo importante nella "mise en place", ovvero nell'apparecchiatura?

All'Accademia del Cerimoniale nei corsi dedicati all'accoglienza insegniamo che nel preparare la tavola è necessario che: "ogni elemento sia al proprio posto"!

Il tovagliolo, piegato a libretto o a triangolo con l'apertura verso l'esterno, va posizionato sempre rigorosamente a sinistra della forchetta, mai sul piatto: ponendolo a sinistra, verrà naturale sollevare, con due dita della mano destra,

l'angolo esterno del tovagliolo e stenderlo sulle ginocchia con un unico gesto.

L'obiettivo principale quando ci prepariamo ad accogliere i nostri ospiti è quello di offrire un ambiente elegante e raffinato e di consentire loro un momento di benessere e di relax.

