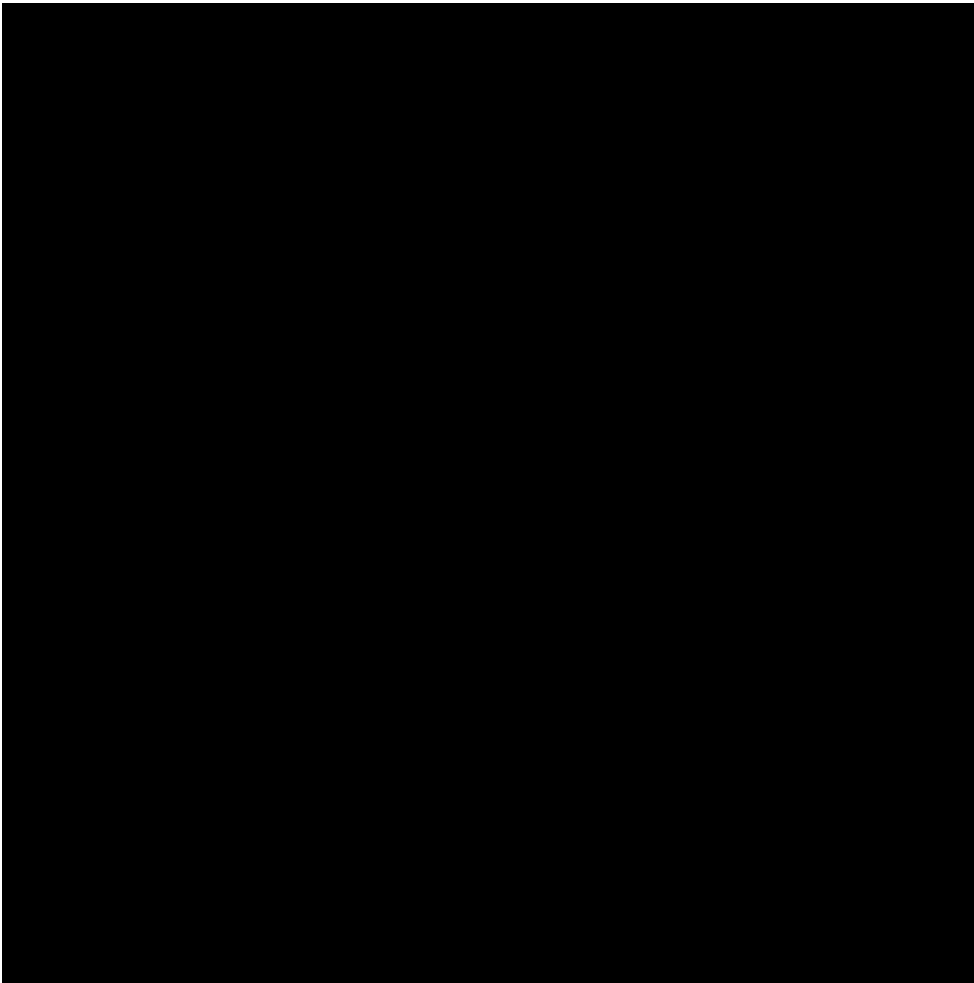


## Apparecchiare la tavola perfetta - Tovaglia e tovaglioli - Le posate - I bicchieri

Categoria : GALATEO ON LINE

Pubblicato da [Giuseppe Ricci](#) in 25/4/2011

L'apparecchiatura varia a seconda delle portate previste dal menù. Tavolo e sedie devono garantire agli ospiti comodità. Le posate sono disposte in base a criteri funzionali.



### **Apparecchiare la tavola perfetta**

La *mise en place*, o apparecchiatura, deve rispettare **precise regole** e prevede l'utilizzo di un numero variabile di elementi a seconda della quantità e del tipo di portate previste. Tenetene conto quando definite il menù

### **Tavola e... dintorni!**

Il tavolo ideale è quello che consente di avere **70 centimetri di spazio** tra il centro di un piatto e l'altro. Per una cena veramente formale le **sedie** devono essere tutte dello stesso tipo,

eventualmente tenete presente che è possibile prenderle a noleggio.

### **Tovaglia e tovaglioli.**

->La **tovaglia** bianca, di lino o di fiandra, ricamata, dovrete sceglierla di dimensione adeguata alle dimensioni e ovviamente alla forma del tavolo, che consenta una **caduta laterale di 40-50 cm.**

->Dovrete disporre inoltre di tovaglioli, coordinati, che dovrete collocare alla sinistra del piatto (in occasioni più informali il Galateo consente di collocarli a destra o sul piatto in base alla scelta estetica della *mise en place*)

Piatti, sottopiatto e... non solo

Per apparecchiature è preferibile impiegare:

->Il sottopiatto, con centrino se d'argento, non è obbligatorio ma impreziosisce la tavola.

->Sopra il sottopiatto si colloca, sin dall'inizio, il piatto piano di porcellana.

->la fondinaper minestre o tazza per consommè vanno posti sul piatto piano.

->la mezzaluna dell'insalata viene posizionata a sinistra del piatto dopo i primi.

->il piattino porta pane, d'argento con centrino, si colloca in alto a sinistra.

Attenzione! Tutte le portate, ad eccezione di minestre in brodo e consommè o salvo indicazioni specifiche, vanno servite nei piatti piani, inclusi risotti e paste asciutte.

### **Le posate**

->la prima e l'eventuale seconda forchetta da impiegare per i primi asciutti, si collocano a sinistra del piatto, con i rebbi rivolti verso l'alto.

->il coltello si pone a destra del piatto con la lama all'interno, seguito o sostituito dal coltello del pesce rispettivamente se il menu è misto o esclusivamente di pesce.

->il cucchiaio, che metterete solo se verrà servita una minestra in brodo, viene posizionato alla destra del piatto e dei coltelli, con la parte concava in alto.

### **Posate particolari.**

->la pinza per le lumache si colloca a sinistra e la forchetta a destra, come pure a destra trova posto la forchetta specifica per l'aragosta.

->Centralmente, dal piatto verso il centro della tavola, trovano posto coltello da frutta (manico a destra), forchetta da frutta (impugnatura a sinistra), cucchiaino medio per creme (imp. a destra) forchetta da dessert (imp. a sinistra) oppure, con gelato, semifreddo o sorbetto, l'apposita paletta con l'impugnatura a destra.

## **I bicchieri.**

->I calici si dispongono in alto destra.

->il calice per il vino bianco va posto per primo da destra, allineato con la punta del coltello, poi affiancate quello per il rosso e quindi quello dell'acqua.

->Il quarto bicchiere, flute o coppa per il vino da brindisi o da dessert, si posiziona alle spalle dei primi tre.

**Attenzione! Mai mettere in tavola portacenere e sottobicchieri.**

## **Consigli:**

Piegate il tovagliolo in maniera semplice e lineare, scegliendo le forme a rettangolo o a triangolo.

Sul piattino del pane servite panini monoporzione.

Il piattino dei rifiuti, utile con i molluschi e i crostacei o quando gli scarti ingomberebbero troppo il piatto piano, si posiziona centralmente oltre le posate da dessert.