

## COME SI PREPARA LA TAVOLA

Le posate devono essere messe ai lati del piatto, secondo l'ordine con cui si usano, ricordando che si inizia con la posata più lontana.

Coltello e cucchiaio a destra, forchetta sempre a sinistra tranne quella delle ostriche che va alla estrema destra.

Il cucchiaio deve avere la coppa rivolta verso l'alto e il coltello con il lato tagliente verso il piatto.

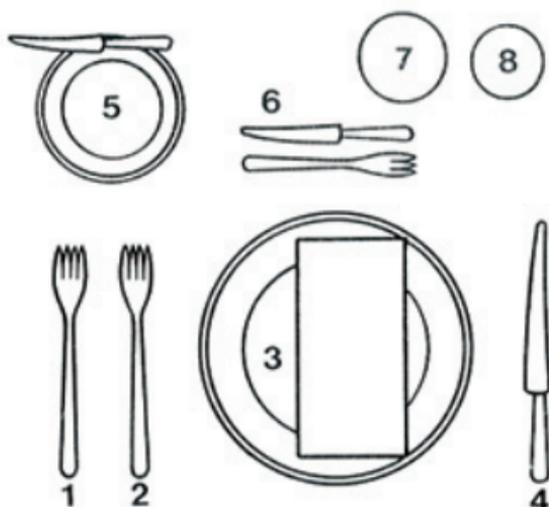
Seguendo il galateo, di regola, si possono mettere due coltelli sulla tavola per il pesce e per l'arrosto.

Mentre in altri Paesi si usa posizionare tutte le posate sul tavolo, in Italia invece, se le portate sono numerose, si aggiungono le altre posate assieme al piatto di ricambio.

Le posate da dessert (cucchiaio e forchetta o forchetta e coltello) vengono apparecchiate orizzontalmente davanti al piatto, quelle da frutta sono portate sul loro piattino con coppa lavadita (forchetta a sinistra, coltello a destra).

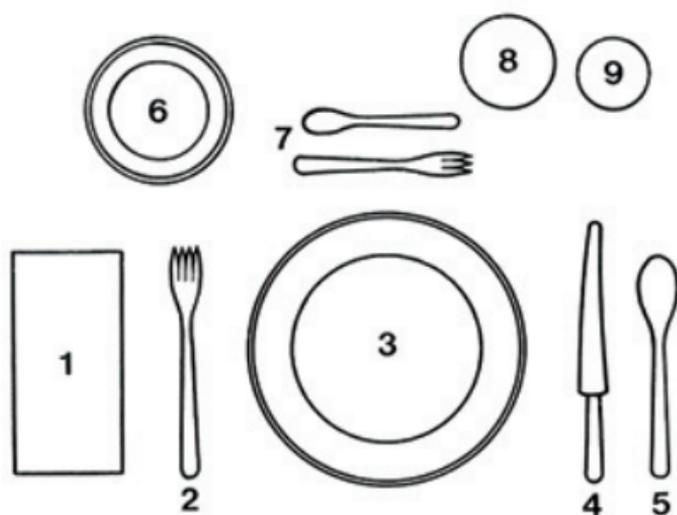
## Colazione normale

- 1) forchetta da 1<sup>a</sup> pietanza
- 2) forchetta da 2<sup>a</sup> pietanza
- 3) piatto da 1<sup>a</sup> pietanza con tovagliolo
- 4) coltello da arrosto
- 5) piattino con coltellino da burro: *va apparecchiato solo alle colazioni. La sera lo si sostituisce con il piattino per il pane*
- 6) posatine da formaggio (ma la forchetta va adoperata solo se si tratta di ricotta, mascarpone, o qualche altro formaggio morbido). Le posate da frutta verranno servite sul piattino da frutta come è stato detto. Si può, volendo, usare le posatine già sulla tavola per la frutta e mettere invece il piatto del formaggio col coltello sopra.
- 7) bicchiere da acqua
- 8) bicchiere da vino.



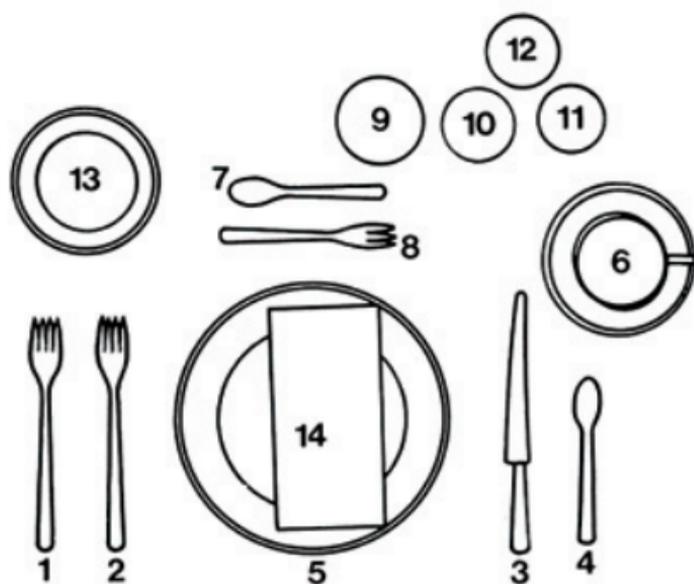
## Pranzo normale

- 1) tovagliolo
- 2) forchetta da 2<sup>a</sup> pietanza (normale)
- 3) piatto normale, sul quale verrà appoggiato il piatto fondo da minestra già pieno prima che ci si metta a tavola
- 4) coltello da 2<sup>a</sup> pietanza (normale)
- 5) cucchiaio da minestra
- 6) piattino per il pane
- 7) posate da dolce. Quelle da frutta verranno servite sul piattino da frutta
- 8) bicchiere da acqua
- 9) bicchiere da vino.



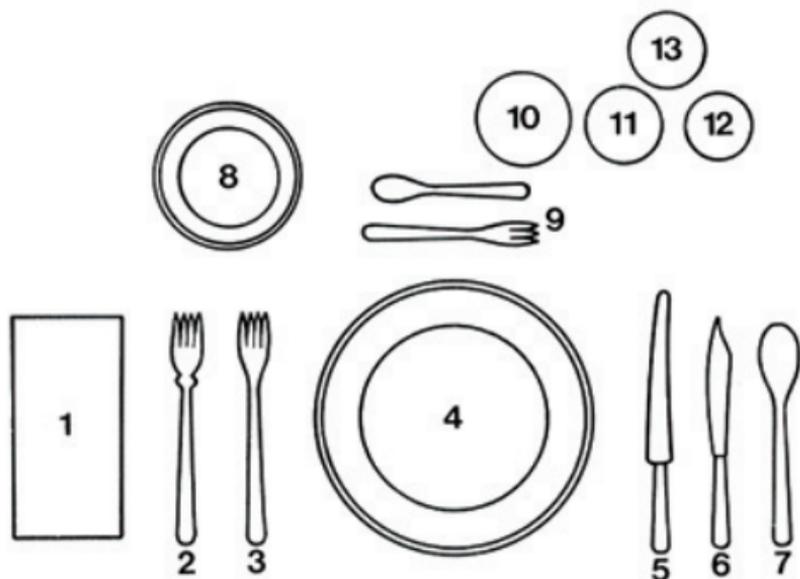
## Pranzo con consommé

- 1) forchetta per 1<sup>a</sup> portata
- 2) forchetta per 2<sup>a</sup> portata
- 3) coltello da arrosto
- 4) cucchiaino da consommé
- 5) piatto normale
- 6) tazza e sottotazza da consommé
- 7) cucchiaino da *dessert*
- 8) forchettina da *dessert* (si può apparecchiare, fra i due, anche il coltellino)
- 9) bicchiere grande da acqua
- 10) bicchiere medio da vino rosso
- 11) bicchiere piccolo da vino bianco
- 12) coppa da *champagne*
- 13) piattino del pane
- 14) tovagliolo.



## Pranzo con pesce e arrosto

- 1) tovagliolo
- 2) forchetta da pesce
- 3) forchetta normale
- 4) piatto fondo da minestra
- 5) coltello normale
- 6) coltello da pesce
- 7) cucchiaio da minestra
- 8) piattino del pane
- 9) posate da *dessert*
- 10) bicchiere da acqua
- 11) bicchiere da vino rosso (da riempirsi al momento dell'arrosto)
- 12) bicchiere da vino bianco (da riempirsi al momento del pesce e cioè subito dopo la minestra)
- 13) bicchiere da Porto (in cui viene servito qualsiasi vino liquoroso, da *dessert*).



Dal manuale "IL SAPER VIVERE"  
di DONNA LETIZIA

Oltre alle posate, sulla tavola si possono mettere:

– sottopiatti che arredano e rendono ancora più elegante l'insieme

– piattini del pane con più funzioni: da sottobicchieri a piattini del burro, ma dopo avere inserito dei cerchi di cristallo per non rovinare il fondo.

È vero che le misure dovrebbero essere diverse ma, scegliendo un modo giusto, l'utilizzo può essere più di uno, basta naturalmente non esagerare.

– sottobottiglie per le bottiglie che vengono messe in tavola.

Altri pezzi utili sono la formaggiera, l'oliera e i salini: importante è avere un po' di cura; a pranzo finito basterebbe lavarli per evitare spiacevoli conseguenze.

Una volta le tavole venivano addobbate e si metteva di tutto: oggi i tempi e i ritmi di vita impongono altri schemi.

L'argenteria manifesta la Vostra personalità e quindi deve essere scelta in relazione alle necessità e alle abitudini di ognuno.

Importante è acquistare ciò che si ha veramente interesse ad usare.

Con il suo calore l'argento ricambierà la scelta fatta.