

CAPODANNO: CENONE ANTI CRISI? E' A CASA CONSIGLI DELL'ESPERTA PER NON TOPPARE

31 Dicembre 2013



L'AQUILA - Realizzare un riuscitissimo cenone di Capodanno a casa, senza andare al ristorante e spendere fior fior di quattrini è possibile; la soluzione del caso si chiama 'potluck party' ed è un ottimo compromesso tra il cenone elegante per antonomasia e una calda serata tra amici. Basta attenersi a poche regole e il gioco è fatto.

Il potluck party altro non è che una cena condivisa, in cui tutti gli invitati portano qualcosa in modo da non sovraccaricare di oneri e onori i proprietari di casa che altrimenti dovrebbero impegnarsi per giorni e giorni nell'organizzazione dell'evento, e accollarsi tutta la spesa.

Quasi tutti avranno organizzato nella vita decine e decine di queste serate per tutte le occasioni, senza però sapere che il vero nome era questo; Niente di nuovo, nonostante questa etichetta raffinata, ma comunque un ottimo rimedio alle spese esagerate richieste dai ristoranti per la notte di San Silvestro, un ottimo stratagemma anti crisi, quindi.

Organizzare un bel cenone casalingo tra amici senza spendere tanto si può fare, basta seguire una manciata di regole che permetteranno alla serata di riuscire al meglio senza invidiare lo sfarzo, spesso solo promesso, dei locali pubblici.

Nella maggior parte dei casi, il problema principale di queste occasioni in cui si vuole riproporre un' atmosfera elegante è l'apparecchiatura della tavola e le regole basilari del bon ton per non scadere in una sagra confusionaria.

Per dare questi consigli ai lettori *AbruzzoWeb* ha interpellato Anna Ubaldeschi, wedding planner di Cuneo nonché grande esperta di bon ton e bellezza a tutto tondo.

Che ne pensa di queste "cene condivise"?

Il potluck party è un'ottima soluzione quando gli invitati sono numerosi, come in occasioni festaiole quali il Capodanno per esempio, quando più si è meglio è. Per far sì che il party riesca bisogna seguire attentamente delle regole.

Qual è la più importante?

Stilare un elenco delle portate, ovvero attribuire a ogni invitato un piatto da preparare e portare, facendo ben attenzione a non far capitare i doppioni, e incaricare qualcun altro per le bevande, prediligendo sempre due o tre tipi di vino tra bianchi e rossi.

Quali sono le altre indicazioni?

A seguire, le altre regole da rispettare sono la scelta di un tema come un colore che si possa ritrovare in ciascuna portata, e per Capodanno il rosso potrebbe essere una bella idea; oppure i piatti regionali italiani o la cucina del mondo. Ancora, ai

padroni di casa, oltre alla pulizia, la 'mise en place', cioè la presentazione, da curare, e l'accoglienza impeccabile degli ospiti, spetta la preparazione della portata più costosa dell'intero menu.

Quali sono le differenze organizzative tra una cena a buffet oppure seduti, come si dice nel gergo 'placé'?

Qualsiasi sia la scelta, sarà indispensabile predisporre tutto l'occorrente, compresi eventuali piatti e posate di servizio. Non è detto, infatti, che tutti gli ospiti arrivino con le pietanze pronte per essere disposte in tavola. Quando si opta per una cena in piedi bisognerà attrezzare un tavolo per il buffet dove il cibo deve essere già tutto tagliato, un tavolo per le posate e i piatti e un tavolo esclusivamente per la 'bouvette', ovvero bevande e bicchieri. Quando invece si sceglie la cena con i posti assegnati, bisogna fare attenzione a tante altre piccole cose che faranno la differenza e quando gli invitati sono più di dieci è buona norma assegnare i posti contrassegnandoli con segnaposti.

La disposizione dei commensali prevede regole specifiche?

Non va mai lasciata al caso. Infatti il galateo impone che si alternino un uomo e una donna, che si separino le coppie insomma, in modo da favorire la comunicazione, mentre i padroni di casa devono sedersi a capotavola. Un'altra attenzione da avere è quella di mettere l'invitato uomo più importante alla destra della padrona di casa e viceversa, la donna più prestigiosa alla destra del padrone di casa.

Per fare una bella figura la preparazione della tavola è fondamentale. Come evitare di scadere nel trash?

Prima di tutto bisogna valutare l'ambiente per poter decidere se fare un buffet, se la casa è molto spaziosa, oppure una cena placé quando lo spazio è ridotto. C'è da dire che la cena seduti impone regole più rigide, come evitare i piatti di plastica o anche quelli di carta decorati, che si sposano esclusivamente con una cena a buffet. La stessa cosa vale per i bicchieri e le posate. Una volta determinato l'ambiente si possono scegliere i colori da utilizzare, mai più di due, massimo tre messi insieme. In una casa moderna si possono usare i toni freddi del blu e dell'argento, mentre in una casa meno moderna si devono usare i colori caldi come il rosso e l'oro. In entrambi i casi l'abbinamento col bianco è da consigliare.

Il dramma di qualsiasi tavola imbandita spesso è il centro tavola che, se non perfettamente azzecato, potrebbe mettere a disagio gli ospiti.

Deve essere basso, o al massimo, se proprio si vuole mettere una decorazione che va verso l'alto, che si scelga il vetro che almeno non sembra un ostacolo alla vista di chi siede di fronte. Un'ottima scelta ultimamente che per di più è a basso costo, è quello di scegliere frutta e verdura che può essere intagliata o meno. Un ottimo effetto lo creano i melograni e l'uva che, tra l'altro, è di buon auspicio a Capodanno.

Ultimo capitolo, l'abbigliamento.

Importante è che la padrona di casa non sia sopraffatta per non mettere in imbarazzo gli altri, comunque è buona educazione della padrona di avisare i commensali sul tipo di abito richiesto. Il nero è un passe par tout e, abbinato con gli accessori giusti, può risolvere una serata e adattarsi a un ambiente più elegante e raffinato o più casual. Un errore da non commettere mai, in qualsiasi occasione, è quello di vestirsi male o presentarsi trasandati perché, oltre a una questione personale, rappresenta una forte mancanza di rispetto verso chi ci ha invitato, come se non lo ritenessimo degni della nostra cura, quindi mi raccomando, qualsiasi sia l'occasione dell'invito, siate sempre ben curati e attenti alla vostra immagine, senza però strafare.