

## Le regole per apparecchiare la tavola in un ristorante

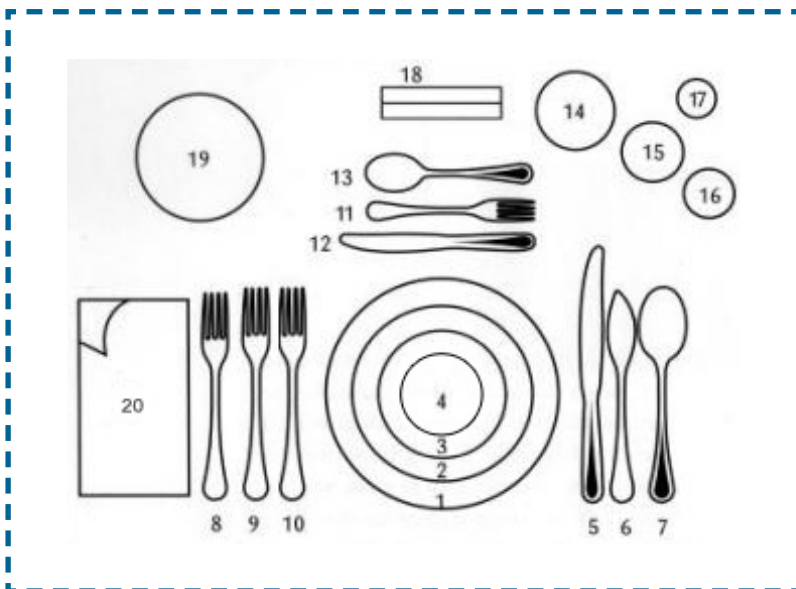
Oggi come oggi, è indispensabile che un ristoratore renda unica la propria offerta. Se sai distinguerti dai concorrenti, i tuoi clienti percepiranno questa tua differenza, si ricorderanno perciò di te e ti preferiranno alle altre offerte. Non a caso Tom Peters, famoso guru mondiale del business management, ha coniato uno slogan perentorio: “Distinguersi o estinguersi!”.

Molto spesso, contano anche i particolari nel differenziare l'offerta di un ristorante. E tali particolari passano anche dal saper apparecchiare in modo ineccepibile i tavoli del proprio locale.

Andiamo dunque a scoprire quali sono le regole per apparecchiare la tavola di un locale nella ristorazione. Vedrai che ci saranno degli elementi che ti daranno sicuramente spunti su cui riflettere.

Partiamo dallo spazio ideale per un coperto. In linea di massima, questo spazio dev'essere di circa 75 centimetri. Se è di 55-60 o meno, il tuo ospite si sentirà come una sardina in una scatola di latta. Se è superiore ai 100 centimetri, si sentirà invece isolato dagli altri commensali. Attenzione dunque a questo fattore, perché gli spazi a tavola sono decisivi per mettere a loro agio i clienti. Se non curi questo elemento della *mise en place*, rischi che manchi qualcosa nell'atmosfera del pranzo o della cena. E ciò succederà anche se le pietanze e il servizio saranno tecnicamente ineccepibili.

Qui sotto trovi l'immagine che illustra come apparecchiare la tavola in modo completo e altamente professionale. È ovvio che si mettono in tavola soltanto le posate, i piatti e i bicchieri che servono. La regola generale è appunto questa. Perciò, a seconda dell'occasione, toglierai dall'apparecchiatura della tavola tutto ciò che non ha senso che ci stia.



1. Sottopiatto
2. Piatto per il secondo
3. Piatto per il primo
4. Piattino per l'antipasto
5. Coltello
6. Coltello per il pesce
7. Cucchiaio
8. Forchetta per l'antipasto
9. Forchetta per il primo
10. Forchetta per il secondo
11. Forchetta per il dessert o per la frutta
12. Coltello per il dessert o per la frutta
13. Cucchiaio per il dessert o per la frutta
14. Bicchiere per l'acqua
15. Bicchiere per il vino rosso
16. Bicchiere per il vino bianco
17. Bicchiere per il vino da dessert
18. Segnaposto del coperto
19. Piattino per il pane
20. Tovagliolo di cotone

Qualche osservazione di commento. Il tovagliolo si può porre anche direttamente sopra il piatto per l'antipasto: nessuna indicazione lo vieta in modo specifico. Contrariamente a quanto succede in alcuni ristoranti, il tovagliolo dev'essere di foggia più semplice possibile. Il suo uso è pratico, quindi è meglio evitare tovaglioli con fogge elaborate nell'apparecchiare i tavoli. No pure ai tovaglioli piegati in modo complesso: un tovagliolo deve spiegarsi senza difficoltà, prendendolo da un lembo.

Il tovagliolo può essere di carta? No, mai, per nessun motivo! Vuoi ridurre a zero i rischi di fare una brutta figura con i tuoi clienti? Apparecchia i tuoi coperti con tovaglioli semplici e in cotone bianco. Questo è un particolare che fa sempre una grande differenza. Se proprio non ti è possibile usare tovaglioli in cotone, scegli almeno quelli usa e getta di qualità, con adeguata consistenza e altrettanto adeguate dimensioni (quelle giuste sono 45 × 45 centimetri).

Come puoi notare dall'immagine alla pagina precedente, i bicchieri vanno disposti in tavola in posizione leggermente diagonale. Presta sempre la massima attenzione al loro ordine, cosa che vale anche per le posate.

E le oliere e le formaggere? Come apparecchiare la tavola tenendo conto anche di questi elementi? In una tavola che voglia distinguersi per gusto, le oliere e le formaggere non vanno mai apparecchiate. Ti può sembrare strano, ma è così. Al limite, se il cliente le richiede, si possono certamente portare, per ritirarle dalla tavola subito dopo il loro uso.



È invece tollerato che venga apparecchiato il sale, che allora andrebbe messo a disposizione di ciascun coperto. In quale posizione? Sempre alla sinistra del bicchiere per l'acqua.

Se presenti, i centrotavola non devono mai essere troppo alti o ingombranti. L'arte di apparecchiare la tavola richiede infatti una certa sobrietà. E poi tutti i commensali devono potersi vedere tra di loro. L'eventuale coppa lavadita (che è usata prima di mangiare alcuni particolari tipi di frutta, che sono impossibili da maneggiare con le posate, come per esempio l'uva o le ciliegie) fa la sua apparizione al momento opportuno, su un sottopiatto proprio. La coppa va collocata al posto del piattino del pane, che a quel punto del pasto è oramai inutile in tavola.

Il piattino dei rifiuti, indispensabile se in tavola vengono serviti molluschi o altri cibi dagli scarti ingombranti, va collocato sopra le posate da dessert. Anche questo elemento entra in scena al momento opportuno, per uscirne appena divenuto inutile.

Che altro si può dire sulla *mise en place* in un ristorante? Beh, potrei parlare dei numerosi errori che ho purtroppo visto fare in tanti locali, durante i miei spostamenti di lavoro. In primo luogo, la scelta della tovaglia e delle sedie dei tavoli. Da un lato, c'è il bisogno di garantire praticità e confort all'avventore. Dall'altro, c'è la necessità che questi elementi sposino perfettamente lo stile del ristorante. Mi rendo conto che coniugare i due aspetti non è così semplice, ma è un dovere per l'imprenditore. Il quale non dev'essere guidato nella scelta dal solo criterio del risparmio.

Vietato apparecchiare la tavola con le tovagliette con sopra stampigliata una sponsorizzazione, che spesso riguarda un'attività che mette più tristezza che appetito. Lo stesso dicasi per le tovagliette con i cruciverba proposte da alcuni ristoratori: state forse mandando ai clienti il messaggio che verranno serviti con una lentezza estrema? L'avventore deve terminare un paio di cruciverba nel frattempo? Nell'apparecchiare i coperti per i pranzi di lavoro, ho visto addirittura usare bicchieri in plastica da picnic. Un'oscenità inguardabile. Negli stessi pranzi lavorativi di cui sopra, ho visto usare anche tovagliette di plastica riutilizzabili, del tipo di quelle delle mense scolastiche o delle case di riposo per anziani. Che tipo di clientela attireranno mai quei ristoranti? Sempre per risparmiare sui costi del coperto, ci sono dei gestori di sala o dei titolari di ristoranti che adoperano coprimalle plastificati oppure in plastica trasparente. Anche qui non ci sarebbe bisogno di dire che tutto ciò che è plastica non deve mai stare su un tavolo degno di questo nome. A meno che tu non voglia far sentire il tuo cliente come in un autogrill. E dico questo con tutto il rispetto per gli autogrill, che però sono altra cosa rispetto ai ristoranti.

Insomma: apparecchiare la tavola di un ristorante è una vera e propria arte, che richiede tutta la conoscenza di un esperto cerimoniere. Agli occhi dei tuoi clienti, puoi fare la differenza anche con questo dettaglio, che poi tanto dettaglio non è. Perciò non sottovalutarlo mai: cura i tuoi coperti come fai con le tue pietanze!



Liberamente tratto da: [//www.linkedin.com/pulse/come-apparecchiare-la-tavola-un-ristorante-giovanni-simoncello](https://www.linkedin.com/pulse/come-apparecchiare-la-tavola-un-ristorante-giovanni-simoncello)  
Gianni Simoncello