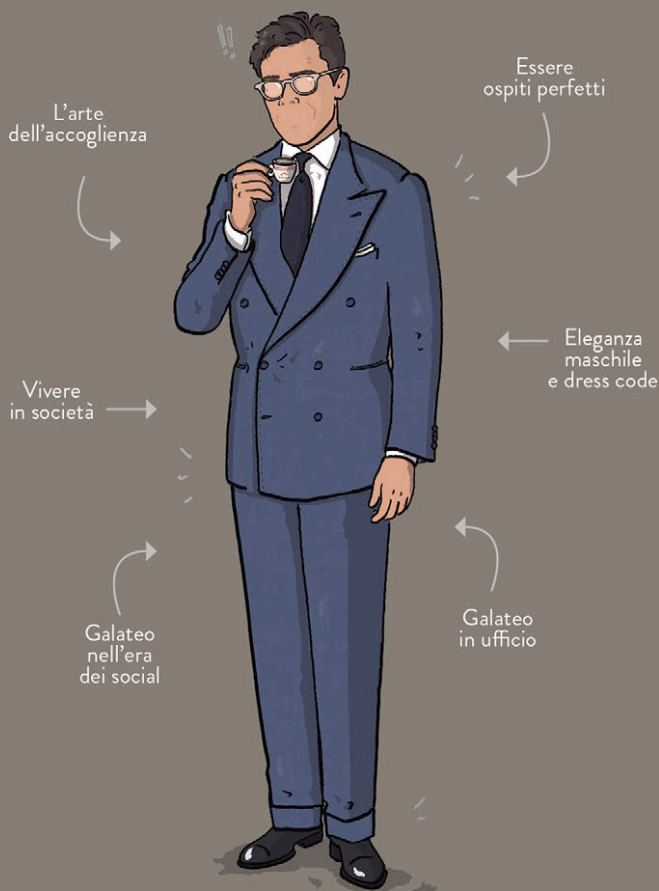


FABIO ATTANASIO

VITA DA GENTLEMAN



*Manuale del buon vivere
per l'uomo contemporaneo*

 GIUNTI

**VITA
DA GENTLEMAN**

FABIO ATTANASIO

VITA
DA GENTLEMAN

MANUALE DEL BUON VIVERE
PER L'UOMO CONTEMPORANEO

 **GIUNTI**

Illustrazione in copertina: Archivio Giunti/ Rodrigo Saldaña

www.giunti.it

© 2024 Giunti Editore S.p.A.
Via Bolognese, 165 – 50139 Firenze – Italia
Via G.B. Pirelli, 30 – 20124 Milano – Italia

ISBN: 9791223206881

Prima edizione digitale: ottobre 2024



PRO.DIGI  GIUNTI
FESTINA LENTE

Agli animi che scelgono di essere gentili.

Ciascun dal proprio cuor l'altrui misura.

Metastasio

INTRODUZIONE

In tempi che corrono veloci, dove la fretta e l'informalità sono un alibi per la maleducazione, in cui le buone maniere sono ritenute sinonimo di antiquatezza, di snobismo o, peggio, di falsità, e pertanto guardate con sospetto, essere educati è un gesto ribelle e la gentilezza pare quasi una rivoluzione.

Nonostante il luogo comune che vede le buone maniere come appannaggio di determinati strati sociali, come una manifestazione della propria superiorità, esse sono in realtà la cosa più democratica che ci sia e, soprattutto, sono gratuite. C'è una celebre frase che recita: «Il denaro non ti cambia. Il denaro mostra semplicemente ciò che sei davvero quando non sei più obbligato a essere gentile». Dal momento che le buone maniere prescindono dal censo e dal possesso di beni materiali, si può essere ricchissimi e cafoni, così come poco abbienti ed eleganti, poiché, come suggeriva Totò, il denaro rende ricchi, ma sono il rispetto, l'educazione e l'umiltà che ci rendono signori.

Davanti alle buone maniere, siamo tutti uguali: o si hanno o non si hanno. Non si possono ereditare, non si possono affittare, non si possono rubare. Sono accessibili a chiunque – o almeno a chiunque voglia fare lo sforzo di apprenderle – e, forse proprio

per questo, sono l'unico elemento di distinzione davvero autentico: se un orologio può essere falso e un'auto di lusso si può noleggiare, le buone maniere non si possono contraffare. Sono l'unica spunta blu che non si può comprare.

Non essendo un privilegio acquisito o ereditato, le buone maniere non caratterizzano qualcosa che si può possedere, che il parlante *ha*. Al contrario, dicono molto su chi è colui che le usa, sul suo intimo collocarsi prima dentro se stesso e poi, con trasparenza e onestà, dentro il mondo. Essere ben educati è, in questo senso, una forma di rispetto per se stessi: le buone maniere nascono dal desiderio di distinguersi dalla barbarie dilagante, dal rifiuto di uniformarsi alla sciattezza e all'indelicatezza, ma anche dalla volontà di lasciare scolpita una buona impressione di sé. La cortesia, il rispetto e l'attenzione verso gli altri possono, infatti, fare una grande differenza nelle opportunità che ci vengono offerte.

Lungi dal dirigere la potentissima arma della gentilezza unicamente verso se stessi, è importante volgerla verso il prossimo, usarla per promuovere un senso di comunità e coesione sociale. Le buone maniere non sono, infatti, una lista di doveri privi di senso imposti da un'entità intangibile e arcaica, ma prima di tutto regole pratiche di serena, civile convivenza, ancor più sensate nel mondo sovraffollato di oggi, in cui lo spazio personale è sempre più limitato. La loro importanza nel terzo millennio non è diminuita, anzi, assume nuove sfaccettature e si adatta ai cambiamenti sociali e tecnologici del nostro tempo.

Le buone maniere regolano le interazioni fra esseri umani, allontanano la bestia dell'indifferenza, rinforzano la stima verso il prossimo. Sono, in altre parole, ciò che noi tutti vorremmo

ricevere dagli altri: rispetto, attenzione, gentilezza. E costituiscono, in questo modo, la base di ogni relazione interpersonale sana e di qualsiasi tipologia di comunicazione fra individui: in un mondo sempre più interconnesso, saper comunicare in modo efficace e rispettoso è essenziale e favorisce fiducia e collaborazione. In ambito professionale, le buone maniere sono cruciali per creare un ambiente di lavoro positivo e produttivo: la cortesia tra colleghi e superiori promuove il lavoro di squadra, migliora la soddisfazione dei dipendenti e può ridurre eventuali conflitti. A livello personale, circondarsi di persone che si stimano è un grande atto di sincerità e arricchimento, ma lo è ancor di più dimostrare loro la nostra amicizia e ammirazione con il rispetto e la cortesia.

Nel mondo globalizzato di oggi, incontriamo con frequenza sempre maggiore persone di culture diverse. Le buone maniere includono anche la sensibilità culturale e la capacità di adattarsi ai diversi contesti sociali. E ciò vale sia per le discussioni *vis à vis* sia sul Web. La *netiquette*, o etichetta della rete, è infatti fondamentale per mantenere conversazioni civili e rispettose sui social media, nei forum e nelle comunicazioni via e-mail. Contrariamente, la mancanza di buone maniere online può portare a malintesi, conflitti e cyberbullismo.

In quest'ottica, dunque, applicare le regole della buona educazione aiuta a migliorare la qualità del rapporto che si ha con se stessi e con gli altri, circondandosi di una gradevole compagnia ed esserlo a propria volta per le altre persone.

E se ancora pensate che le buone maniere siano inutili, provate a pensare a come vi sentite quando qualcuno vi manca di rispetto o viola la vostra intimità con una richiesta sfrontata.

E ora pensate, invece, alla apparentemente inspiegabile sensazione di felicità o serenità che avete provato l'ultima volta che qualcuno si è ricordato di dirvi grazie o vi ha aperto la porta con un sorriso. A quanto un piccolo gesto, apparentemente banale, apparentemente insignificante, come un invito personalizzato con il nostro nome, abbia cambiato il verso di una giornata, o anche solo di pochi istanti.

La buona educazione, la cortesia e il rispetto non richiedono uno sforzo di memorizzazione di una lunga, insensata lista di «si fa/non si fa», non sono norme ferree di un qualche codice da seguire alla lettera. Si tratta piuttosto di piccoli ma continui sforzi di attenzione: a ciò che ci circonda, agli altri, alle loro necessità, al loro benessere, siano essi persone che amiamo, amici, parenti, colleghi, collaboratori o semplici sconosciuti. Nel momento in cui ci liberiamo del paraocchi dell'egoismo e scegliamo di guardare anche ai bisogni degli altri, ecco che adottare certi comportamenti in luogo di altri non richiede sacrificio, ma diventa un gesto automatico e irrinunciabile.

Nonostante se ne preannunci la morte da molto tempo, nel terzo millennio le buone maniere rimangono ancora un elemento chiave per essere a proprio agio con se stessi e con gli altri, e restano uno strumento essenziale per costruire e mantenere relazioni positive in ogni contesto – che sia formale, familiare o lavorativo. Adattandosi alle sfide che la nostra epoca continuamente propone, le buone maniere sono ancora un sacrosanto pilastro della convivenza civile.

1

L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA: IL GALATEO A TAVOLA

Immaginiamo i vari **livelli di informalità e formalità** come gradini all'interno di una piramide.

Alla base troviamo l'informalità più totale, quella che caratterizza i rapporti con amici d'infanzia, familiari o persone con cui abbiamo una lunga e consolidata conoscenza. In questi rapporti, la comunicazione è spontanea e priva di filtri, ogni gesto e ogni parola riflettono una familiarità autentica e senza pretese.

Salendo lungo i gradini della piramide, **il livello di informalità diminuisce gradualmente**. Ci si muove verso rapporti che richiedono un po' più di attenzione e cura nella comunicazione. Qui troviamo colleghi di lavoro con cui abbiamo un buon rapporto, ma non ancora la confidenza di un amico stretto. La conversazione diventa leggermente più formale, le battute meno frequenti, e si inizia a considerare maggiormente il contesto e il ruolo di ciascuno.

Man mano che continuiamo a salire, entriamo in territori dove **la formalità cresce ulteriormente**. Questi livelli rappresentano le

interazioni con superiori al lavoro, con figure autoritarie o con persone che conosciamo poco. Ogni parola e ogni gesto vengono scelti con attenzione per rispettare le norme sociali e professionali. Il tono è più rispettoso e misurato, e si evita di toccare argomenti troppo personali o informali.

Alla cima della piramide, troviamo **il più alto grado di formalità**. Qui le interazioni sono governate da etichette e protocolli rigorosi. Pensiamo a incontri ufficiali, cerimonie o contesti professionali di alto livello. In queste situazioni la comunicazione è altamente formale, spesso prevista e scritta in anticipo. Ogni gesto e ogni parola sono studiati per trasmettere rispetto, professionalità e osservanza delle convenzioni sociali.

L'immagine della piramide ci aiuta a visualizzare come i nostri comportamenti e i nostri modi di interagire cambino in base al contesto e al livello di conoscenza e confidenza con l'interlocutore. Alla base, la libertà espressiva è massima, mentre in cima la comunicazione è regolata da norme piuttosto rigide. In pratica, ogni gradino rappresenta un punto di equilibrio tra spontaneità e formalità, influenzato dalle circostanze e dalla natura del rapporto. Conoscere e riconoscere questi livelli di formalità ci consente di navigare con maggiore sicurezza e appropriatezza nelle nostre interazioni quotidiane, sia personali che professionali. Questo adattamento continuo è una parte essenziale del vivere in società e del mantenere rapporti armoniosi e rispettosi con gli altri.

È fondamentale considerare che il grado di formalità di una situazione dipende sia dal tipo di **rapporto** che abbiamo con le

persone presenti sia dal **contesto** e dalle **circostanze** in cui ci troviamo. Per esempio, una colazione, una cena o un tè possono avere livelli di formalità molto diversi a seconda del contesto in cui avvengono e delle persone coinvolte.

Prendiamo in considerazione la nostra casa, il luogo che associamo maggiormente all'informalità. Solitamente, quando siamo a casa nostra, ci sentiamo liberi di comportarci in modo rilassato e naturale. Tuttavia, se invitiamo degli ospiti che conosciamo poco, come una coppia di amici di nostre conoscenze comuni, la situazione assumerà un tono più formale. Anche se ci troviamo nel nostro spazio privato, la presenza di persone non familiari richiederà un livello di attenzione e cortesia maggiore. In questo caso, anche se siamo a casa nostra, ci impegniamo a creare un ambiente accogliente e rispettoso per i nostri ospiti, mostrando cura nei dettagli e nei comportamenti.

D'altra parte, partecipare a un evento formale, come una cena di gala, con amici intimi non rende automaticamente la situazione informale. Anche se siamo in compagnia di persone con cui abbiamo un rapporto stretto, il contesto della cena di gala impone un certo grado di formalità. Ci si aspetta che seguiamo un determinato codice di abbigliamento, di comportamento e di etichetta, indipendentemente dal livello di confidenza che abbiamo con i nostri amici. In questo tipo di situazione, è importante rispettare le norme sociali e adeguarsi all'ambiente formale, pur mantenendo un atteggiamento amichevole e cordiale con i nostri conoscenti.

Le circostanze influenzano notevolmente il grado di formalità richiesto. Per esempio, un incontro di lavoro formale in un ufficio richiede un comportamento diverso rispetto a una riu-

nione informale con gli stessi colleghi in un bar dopo il lavoro. Anche se le persone coinvolte sono le stesse, il contesto e lo scopo dell'incontro determinano le aspettative e le norme di comportamento da seguire.

Un altro esempio può essere una festa di compleanno in un ristorante elegante. Anche se siamo lì per celebrare e divertirci, il luogo e l'occasione richiedono un certo grado di formalità nei modi e nel vestire. Dobbiamo essere consapevoli dell'ambiente e adattarci di conseguenza, rispettando le regole del ristorante e mantenendo un comportamento adeguato.

In sintesi, la formalità di una situazione è una combinazione di diversi fattori che tiene conto del tipo di legame che intercorre con le persone presenti, del contesto in cui ci troviamo e delle circostanze specifiche dell'evento. Essere consapevoli di questi elementi ci aiuta a comportarci in modo appropriato e rispettoso, creando un ambiente piacevole per tutti i partecipanti. Riconoscere e adattarsi ai vari gradi di formalità è un segno di buona educazione e di intelligenza sociale, qualità che ci permettono di navigare con successo attraverso diverse situazioni e di instaurare relazioni armoniose con gli altri.

Tutte le situazioni esemplificate e riportate in questo libro riguardano contesti formali, ma i principi di base delle buone maniere possono essere applicati a qualsiasi circostanza.

L'idea che ci deve guidare è quella di essere sempre la versione migliore di noi stessi, dimostrando rispetto e cortesia verso gli altri. Questo richiede un atteggiamento camaleonti-

co, capace di adeguarsi alle circostanze e di comportarsi in modo appropriato a seconda delle esigenze del momento.

Immaginate per esempio di partecipare a un incontro di lavoro formale. In questo caso, è fondamentale mostrare puntualità, indossare un abbigliamento adeguato e comportarsi con professionalità. Allo stesso tempo, se si tratta di una riunione informale con amici in un bar, un atteggiamento più rilassato e un abbigliamento casual sono perfettamente accettabili. Tuttavia, anche in situazioni informali, è importante tenere in considerazione gli altri.

Adattarsi al contesto significa anche essere attenti alle esigenze degli altri. Durante un pasto, per esempio, è educato aspettare che tutti siano serviti prima di iniziare a mangiare. Offrire il proprio aiuto se qualcuno ne ha bisogno o fare attenzione a non monopolizzare la conversazione sono altri modi per dimostrare attenzione per gli altri e buona educazione. Essere la versione migliore di noi stessi, quindi, non ci fa solo apparire educati e rispettosi, ma crea fattivamente un'atmosfera positiva e armoniosa per tutti.

RICEVERE OSPITI: I COMPITI DEL BUON PADRONE DI CASA

La prima situazione che vogliamo approfondire è quella della **cena formale a casa propria**. In questo caso, siamo i padroni di casa e abbiamo deciso di invitare a cena alcune persone con cui non abbiamo ancora un elevato grado di conoscenza. Magari desideriamo approfondire il rapporto con loro o semplicemente godere della loro compagnia.

Ecco alcuni consigli pratici da seguire per garantire a tutti una serata gradevole.

Innanzitutto, è fondamentale **essere rispettosi** del tempo dei nostri ospiti. Questo significa che dobbiamo invitare le persone con debito anticipo, permettendo loro di organizzarsi adeguatamente. Non esiste una regola ferrea nel galateo che stabilisca esattamente quanto anticipo sia necessario, ma è sempre una buona norma evitare inviti dell'ultimo minuto. Immaginate di far sapere ai vostri futuri ospiti solo a mezzogiorno che vi piacerebbe averli a pranzo quello stesso giorno: rischiereste di apparire disinteressati ai loro impegni, dimostrando poco rispetto per il loro tempo e le loro priorità.

Programmare un incontro con anticipo non dimostra solo considerazione per i loro potenziali appuntamenti e commissioni quotidiane, ma trasmette anche il vostro desiderio di accoglierli con cura. Un invito ben pianificato permette agli ospiti di prepararsi e di godere appieno della serata, senza sentirsi costretti o sotto pressione. Inoltre, avrete più tempo per organizzare al meglio la cena, assicurandovi che ogni dettaglio sia curato e che l'atmosfera sia accogliente. La scelta del **momento giusto** per l'invito è solo il primo passo. Una volta accettato l'invito, è importante mantenere una comunicazione chiara con i vostri ospiti. Per esempio, inviate un messaggio di conferma il giorno prima della cena, ricordando l'orario e fornendo indicazioni dettagliate su come raggiungere la vostra abitazione. Questo piccolo gesto contribuirà a far sentire i vostri ospiti attesi e ben accolti.

Nel momento in cui ci si è accordati per consumare la cena in compagnia, ci sono diverse accortezze da tenere a mente per garantire che l'evento si svolga nel modo più soddisfacente possibile.

Una delle prime cose da considerare è il *sitting*, ovvero la disposizione dei posti a tavola. Una buona pratica consiste nell'alternare uomini e donne. Questo semplice accorgimento può facilitare la conversazione e creare un'atmosfera più dinamica, poiché ognuno avrà accanto o di fronte qualcuno con cui potrebbe avere interessi e argomenti in comune, favorendo così dialoghi più spontanei e piacevoli.

Un altro aspetto fondamentale è la scelta degli ospiti. È sempre preferibile evitare di invitare alla stessa cena persone che hanno avuto o hanno ancora dissapori o tensioni. Anche se involontariamente, queste persone potrebbero compromettere l'atmosfera di convivialità e serenità che si desidera creare. La serata dovrebbe essere un momento di piacere e relax per tutti, quindi la selezione attenta degli ospiti è cruciale per mantenere un clima armonioso.

Un gesto di grande eleganza che un padrone di casa può fare – e che ho avuto il privilegio di osservare in prima persona – è quello di **attendere che tutti gli ospiti si siano seduti prima di prendere posto.**

Ricordo un episodio significativo in cui un famoso stilista e imprenditore biellese ha messo in pratica questa cortesia durante un pranzo nel suo lanificio. Dopo un caloroso saluto, avevo notato che rimaneva in piedi in un angolo della sala, conversando con un collaboratore. Gli ospiti si stavano accomodando lentamente e solo quando l'ultima donna si sedette, anche lui prese posto. Questo gesto, apparentemente semplice, era in realtà un segno di grande rispetto e cortesia. Nonostante la sua posizione e il suo prestigio, quest'uomo non fece pesare la sua attesa, continuando a conversare amabilmente senza attirare

l'attenzione sul proprio comportamento. Questo esempio di galanteria e rispetto per gli ospiti è una lezione di eleganza senza tempo, che ognuno di noi può cercare di emulare nelle proprie occasioni.

Oltre a questi aspetti, ci sono altri piccoli gesti che possono fare la differenza. Per esempio, quando si serve il cibo, è sempre gentile **iniziare dalle signore**, passando poi agli uomini. Questo piccolo accorgimento mostra attenzione e rispetto verso i vostri ospiti.

Inoltre, se ci sono piatti particolari che richiedono una certa presentazione, spiegatevi brevemente, offrendo dettagli sugli ingredienti e sulla preparazione. Questo non solo arricchisce l'esperienza culinaria, ma dimostra anche la cura e l'impegno che avete dedicato alla cena.

Infine, ricordate di essere presenti e disponibili durante tutto il corso della serata: assicuratevi che gli ospiti abbiano sempre ciò di cui hanno bisogno, sia che si tratti di un bicchiere d'acqua, di una porzione aggiuntiva di cibo o di qualsiasi altra richiesta. La vostra attenzione e sollecitudine contribuiranno a far sentire tutti accolti e apprezzati.

Organizzare una cena formale a casa propria richiede pianificazione, attenzione ai dettagli e genuina cortesia.

Dalla disposizione dei posti a tavola alla scelta degli ospiti, fino ai piccoli gesti di gentilezza e rispetto, ogni elemento concorre a creare un'esperienza memorabile per tutti i partecipanti. Seguendo questi semplici consigli, potrete trasformare una cena qualunque in un evento speciale, caratterizzato da eleganza e raffinatezza, lasciando nei vostri ospiti un ricordo positivo e duraturo.

LA SCELTA DEL MENÙ

Quando si organizza una cena formale a casa propria, un'attenzione particolare deve essere dedicata alla scelta del menù. Come padroni di casa, è nostro compito selezionare le pietanze da servire ma, prima di fare qualsiasi scelta, è fondamentale informarsi sulle eventuali esigenze alimentari dei nostri ospiti. Chiedere in anticipo se qualcuno ha **intolleranze alimentari, allergie**, o preferisce **opzioni vegetariane o vegane** è una dimostrazione di rispetto e considerazione. Questa premura permette di evitare situazioni spiacevoli, come un ospite che non può assaggiare alcuni piatti o che si trova costretto a rifiutare una portata per motivi di salute o di scelta personale.

Immaginate, per esempio, l'imbarazzo di un ospite che soffre di celiachia e a cui viene offerto un piatto di pasta tradizionale, oppure un vegetariano a cui viene servita una pietanza a base di carne. Queste situazioni possono mettere a disagio i vostri ospiti e compromettere l'atmosfera della serata: l'inclusività è un aspetto fondamentale nel mondo delle buone maniere. Dimostrare attenzione alle esigenze alimentari dei propri ospiti non è solo un gesto di cortesia, ma anche un modo per farli sentire accolti e rispettati.

Quando si pianifica il menù, è importante considerare diverse opzioni che possano soddisfare tutti i presenti. Per esempio, si può prevedere un antipasto variegato che includa sia opzioni a base di carne che vegetariane, un primo piatto che possa essere facilmente adattato alle diverse esigenze e un secondo che preveda un'alternativa vegetariana o vegana. Mostrare rispetto per le esigenze e i desideri dei vostri ospiti è il segno distintivo di un perfetto padrone di casa e rappresenta l'essenza

delle buone maniere. Pensate anche alla presentazione dei piatti: un menù ben equilibrato e presentato con cura è sempre apprezzato.

Se decidete di servire più portate, assicuratevi che ci sia una coerenza nei sapori e negli ingredienti, in modo che ogni piatto completi e valorizzi il successivo. E ricordate di spiegare brevemente ai vostri ospiti cosa stanno per gustare, soprattutto se avete preparato qualcosa di particolare o di nuovo.

Inoltre, considerate la possibilità di abbinare i vini giusti ai piatti che servite. Un buon abbinamento può esaltare i sapori delle pietanze e rendere l'esperienza gastronomica ancora più soddisfacente. Se non siete esperti di vini, non esitate a chiedere consiglio a un sommelier o a fare qualche ricerca in anticipo. Anche in questo caso, presentare brevemente le bottiglie scelte ai vostri ospiti è un tocco di classe che sarà sicuramente apprezzato. Tenete a mente che l'obiettivo principale è far sentire i vostri ospiti a loro agio e di creare un ambiente accogliente e rilassato. La vostra premura e attenzione ai dettagli contribuiranno a rendere la serata memorabile per tutti i partecipanti.

LA PREPARAZIONE DELLA TAVOLA

Una volta invitati gli ospiti e deciso il menù, il prossimo passo è preparare la tavola. Anche in questa fase, ci sono alcune regole fondamentali che ci aiuteranno a evitare errori e a creare un ambiente accogliente e raffinato. Tradizionalmente, una *mise en place* formale prevedeva che tutte le posate venissero disposte sul tavolo sin dall'inizio. Oggi, questa tendenza è meno comune. Molti ristoranti di alto livello forniscono le **posate** necessarie per ogni singola portata man mano che vengono servite.

Adottiamo questa pratica anche a casa nostra. Conoscendo in anticipo il menù, possiamo disporre sul tavolo solo le posate necessarie per i piatti che serviremo, semplificando così l'apparecchiatura ed evitando di sovraccaricare la tavola.

Esistono poi diverse tradizioni riguardo al **tovagliolo**, ma l'importante è mantenere un equilibrio visivo. Se da un lato della tavola ci sono più posate, posizioniamo il tovagliolo sull'altro lato per bilanciare lo spazio. Per una cena formale, è preferibile utilizzare un tovagliolo di stoffa. Questo dimostra attenzione ai dettagli e rispetto per gli ospiti, suggerendo che ci siamo presi il tempo di lavare e stirare il tovagliolo apposta per loro.

Offrire un tovagliolo di stoffa è un messaggio di cura e ospitalità: «Mi importa del tuo comfort e ho fatto uno sforzo extra per farti sentire speciale». Al contrario, un tovagliolo di carta trasmette il messaggio opposto e può quindi essere percepito come un dettaglio poco curato e persino un po' scortese, inadatto a un'occasione formale.

Il pane dovrebbe essere posizionato nel piatto apposito, collocato a sinistra del piatto principale.

Per quanto riguarda il **centrotavola**, non ci sono regole rigide, ma è importante che sia scelto con gusto e in armonia con l'arredamento della casa e lo stile della tavola. Solitamente, si opta per composizioni floreali (i fiori finti sono banditi) o candele (evitiamo le versioni profumate che potrebbero disturbare la degustazione del cibo). Tuttavia, è fondamentale che i centrotavola non siano troppo voluminosi, perché non ostacolino la vista e la conversazione con le persone sedute di fronte. Un centrotavola ben scelto aggiunge un tocco di eleganza senza risultare invadente.

Al termine della cena, possiamo offrire un **caffè** o un digestivo in un'altra stanza o nello stesso ambiente, ma creando un'atmosfera diversa e più rilassata. Questo permette agli ospiti di continuare a godere della compagnia reciproca in un contesto più informale.

A proposito del caffè, il rituale italiano per eccellenza per chiudere il pasto, è utile fornire alcuni consigli per evitare errori spiacevoli e mantenere alto il nostro status di ospiti attenti e cortesi. Ecco alcune accortezze da rispettare per servire e gustare il caffè con eleganza:

Mescolare il caffè senza rumore: quando mescoliamo il caffè nella tazzina, è importante evitare di fare rumore con il cucchiaino. Un trucco consiste nel mescolare tracciando un'immaginaria linea retta dal centro verso il bordo della tazzina, evitando così il fastidioso tintinnio del cucchiaino contro le pareti. Questo può essere fatto sia muovendo il cucchiaino in senso orario che antiorario sia muovendolo in verticale dalle ore 12 alle 18, l'importante è ridurre al minimo il rumore.

Sorseggiare il caffè in silenzio: evitiamo il classico effetto risucchio quando beviamo il caffè. Questo rumore è considerato poco educato. È meglio sorseggiarlo in silenzio, assaporandone l'aroma e il gusto senza disturbare gli altri.

Evitare di pulire il cucchiaino con la bocca: dopo aver mescolato il caffè, non portiamo il cucchiaino alla bocca per pulirlo. Questo gesto è considerato poco elegante. Invece, posiamo il cucchiaino sul piattino che si trova sotto la tazzina.