

NOBILDONNE E GALATEO

L'arte del ricevimento dai dettagli in tavola

Veronica Grimaldi

● L'arte dell'accoglienza, dell'ospitalità, del buon gusto rappresentano da sempre i cardini della nostra cultura. Un patrimonio universale che passa non solo attraverso il prodigioso filtro dei cinque sensi, ma che si manifesta anche tramite la capacità di gestire al meglio le regole universali, e non scritte, dell'accoglienza formale, della cura dei particolari, della scenografia, della decorazione della tavola e dell'antica arte del servire. Questo è l'obiettivo di alcune iniziative meneghine promosse e guidate da signore milanesi, che ambiscono, in vista della prossima primavera, a fornire strumenti e mezzi adeguati a chiunque voglia apprendere la fascinosa arte del ricevimento. «Una regola intramontabile del bon ton - afferma la nobildonna Consolata Anguissola d'Altoè, docente di corsi dedicati al gala-

teo, che curerà l'incontro dedicato alle signore in occasione della festa della donna a Villa San Carlo Borromeo (per informazioni: 02.994741. www.villaborromeo.it) - è quella di presentare sempre agli ospiti una tavola imbandita con un ricco ventaglio di offerte e di piatti. È importante far capire agli stessi che vi è cura nei loro riguardi e che si vuole fare di tutto per fargli vivere una serata indimenticabile. Se abbiamo in casa l'argenteria, usiamola per rendere più raffinata la nostra tavola». «Amo molto occuparmi dei dettagli in prima persona - spiega Cristina Frua de Angeli, anima dell'hotel Villa San Carlo Borromeo, esperta di *bien vivre* e mecenate d'arte



ROSE E CANDELE In tavola

- come argenteria, porcellane, tovaglie di lino colorate. Credo che accoglienza e attenzione nei confronti degli ospiti debbano essere senza riserve». «Una delle peggiori maniere di ricevere gli invitati sarebbe quella di mostrare ad essi un certo distacco - commenta Federico Lorefice di Congusto, banqueting desiner di Congusto - da evitare anche i menù monotematici». «Di certo una delle novità che vogliamo introdurre quest'anno è il cosiddetto "cooking party" - continua Lorefice di Congusto - un facile e divertente modo per apprezzare e gustare in pieno la buona cucina, coinvolgendo direttamente ai fornelli gli stessi padroni di casa e gli invitati».

