

QUESTIONI DI ETICHETTA

I nuovi rituali sociali intorno alla tavola, meno rigidi e più creativi, hanno influenzato sensibilmente l'evoluzione dell'arredo cucina.

Da sempre usi e comportamenti legati alla tavola sono emanazione della storia e della cultura prodotte dalla società che li codifica e per questo l'etichetta a tavola rappresenta un capitolo particolarmente importante nei rapporti sociali. Molte volte le decisioni più importanti vengono prese durante incontri in cui il pranzo diventa l'elemento catalizzatore e rivelatore delle intenzioni più autentiche, testimone dei pensieri o terreno di contese dialettiche tra i commensali.

La nostra società ci ha abituato pertanto a confrontarci con innumerevoli occasioni in cui il pasto diventa il momento rituale per intrattenere le proprie relazioni con il prossimo: colazioni di lavoro, pranzi di rappresentanza, rinfreschi di nozze, per citare i più comuni, oltre a quelli organizzati per ricordare un evento, una festività, una ricorrenza personale.

Sono momenti importanti perché da sempre scandiscono le tappe di una vita.

Storicamente, i ceti sociali più abbienti esprimevano attraverso l'etichetta un codice di comportamento che, con un rigido conformismo e una precisa gerarchia, tendeva a stabilire lo status sociale diventando strumento per instaurare relazioni con i propri "simili" e mezzo per escludere o annettere al proprio gruppo di appartenenza nuovi accoliti.

L'esclusione di una famiglia che scendeva nella scala sociale poteva iniziare proprio con la negazione di un invito. A questo mondo, a cui siamo per molti versi ancora legati, fanno riferimento tutti quegli strumenti e utensili che servono e servono a questi riti, quali per esempio tutte le suppellettili per arredare la tavola, e che trovano nella sala da pranzo la loro collocazione ideale.

A una tradizione che almeno in Italia sembra resistere nelle sue manifestazioni più sentite e condivise quali le ricorrenze, si affianca una sensibile evoluzione soprattutto da parte delle giovani generazioni nelle modalità di relazione sociale attraverso il cibo. Modalità che si esprimono in modo molto più libero, informale e flessibile, dove i valori trasmessi non sono selettivi ma di apertura.

È un comportamento che sta modificando anche il nostro rapporto con il cibo: non più inquadrato in una rigida etichetta, ma dominato da nuovi riti nei quali sono protagonisti l'improvvisazione e la creatività.

Non più rigide colazioni, ma occasioni dove lo spuntino in piedi si trasforma in una serata, dove gli antipasti diventano il tema centrale di un invito o dove si improvvisa una pietanza esotica per una cena romantica. Un mondo che ha portato a una evoluzione anche delle suppellettili e degli strumenti per questi nuovi riti: vassoi per mini pietanze o finger food, bicchieri specifici per ogni tipo di vino, piatti studiati per le diverse preparazioni in un quadro che non è più rigidamente legato ad una visione gerarchica della tavola, ma piuttosto al contesto: è il tema dell'occasione che ispira i colori, le pietanze, le modalità e l'arredo in completa libertà. Quanto è anacronistico parlare oggi di un servizio di piatti come lo si interpretava qualche anno fa?

L'Ambiente Cucina, con l'evoluzione degli arredi, entra sempre più nella sala da pranzo o nel soggiorno (oggi più spesso definita zona living) facendone un luogo dove la preparazione del cibo e i suoi rituali si sommano e fondono. Ecco allora nuovi spazi e nuovi contenitori sempre più specifici, come per esempio le cantinette per il vino, e il sempre più elevato grado di specializzazione dei comparti presenti negli arredi, frutto di una tecnologia della componentistica sofisticata che consente di ottenere una funzionalità degli spazi più mirata.

Un ambiente, quello della cucina contemporanea, che sempre di più dovrà custodire i rituali della tradizione, pur essendo al tempo stesso creativo e trasformista, come la nuova "etichetta" della tavola impone.