

Incontro con Caterina Reviglio Sonnino, braidese, maestra di buone maniere, che ci racconta il suo lavoro e il comportamento della vera padrona di casa

# Il Natale è servito!

## Chi si rivolge a te?

«Innanzitutto gli sposi che vogliono avere un matrimonio che li rispecchi. Cerco di conoscerli a fondo, dedicandogli molto tempo, perché l'evento deve essere il loro, non il mio. Io posso aggiungere lo stile, tuttavia è importante che gli invitati si riconoscano nell'avvenimento dei festeggiati. Si rivolgono a me le signore che vogliono organizzare un ricevimento, ad esempio un compleanno, a casa o al ristorante. Non è detto che una persona debba sempre ricevere a casa. Spesso, per comodità, si sceglie il ristorante, ma pure qui c'è tutta una serie di regole da osservare se si desidera mettere a proprio agio gli invitati. Al ristorante, oltre ai segnaposti, è importante che il dante causa sia già presente all'arrivo degli ospiti e che le decorazioni sui tavoli siano diverse dal resto del locale. Ciò per rendere l'atmosfera maggiormente familiare».

## Come dev'essere il ricevimento perfetto?

«Armonico, con la semplicità dell'eleganza, e caloroso».

## Tu sei consulente dei cerimoniali del Principe, vizi e virtù dei potenti?

«Ho la fortuna di lavorare in un ambiente dove il calore umano supporta le buone maniere, il protocollo e il cerimoniale. In questo senso, posso affermare che il Principe Alberto è una persona straordinaria. Il cerimoniale ha regole precise, da rispettare se si ricopre un ruolo istituzionale. Eppure, quando si svolgono delle serate di gala, da parte del Principe non mancano gesti gentili e perbene nei confronti dei camerieri e degli addetti ai lavori, in segno di gratitudine e di riconoscenza».

## Garbo, eleganza e buone maniere: eredità o conquista?

«Nascere in un'ottima famiglia è solo un privilegio iniziale. Le buone maniere si possono imparare. Kate Middleton, è nata in



una famiglia borghese ma non sbaglia una mossa, conosce il modo di comportarsi, è giusta nella sua allegria e dimostra come intelligenza e determinazione aiutino a pareggiare in regalità le principesse di sangue».

## Identikit della signorilità?

«La semplicità dell'eleganza. No al sovraccarico e alle troppe cose. Si dice sempre che un elemento signorile è essenzialmente semplice, ma elegante».

## Qualche errore commesso da nobili e regine?

«Qui sono troppo bravi, non c'è margine di errore. Quando si entra nel protocollo è più difficile sbagliare. In Inghilterra, ad esempio, non si deve mai finire il pasto prima della Regina. Per questo motivo Sua Maestà usa un cucchiaino più piccolo, perché deve chiudere il convivio, al pari di una padrona di casa».

## Le tue icone di stile?

«La baronessa Nadine de Rothschild, la prima a scrivere dei libri sulle buone maniere, mi ha ispirato molto in questo lavoro. In tema di raffinatezza, ammiro anche Donna Letizia (Colette Cacciapuoti Rosselli, nota per la rubrica di bon ton *Il saper vivere*, tenuta prima su *Grazia*, poi su *Gente*, ndr)».

## Quale ricevimento ti è rimasto maggiormente impresso nel cuore?

«Una cena di gala con l'Association Femmes Chefs d'Entreprise Monaco di cui faccio parte. Tra gli invitati figurava il Principe Alberto e fui conquistata dal suo modo di rapportarsi con i presenti e il personale di servizio. È fantastico vedere come una persona di così grande levatura sia capace di nobiltà nella semplicità dei gesti. La presenza della sua autorità avrebbe potuto condizionare l'ambiente rendendolo più gelido e formale, invece l'atmosfera è stata bellissima. Inoltre, mi è rimasto impresso uno dei matrimoni che ho organizzato quest'anno per una coppia di sposi, convolata a nozze il 12 settembre a Monaco. È stata la prima volta nella mia professione di *wedding planner*, che, tornando a casa alle quattro del mattino, mi sono detta "non cambierei nulla". È andato tutto molto bene. Si trattava di una coppia straordinaria molto disponibile e unita. Il momento più emozionante l'ho vissuto quando ci siamo incontrati al termine dell'evento. Entrambi gli sposi mi hanno ringraziata e poi hanno aggiunto "volevamo dirle che la chiamiamo *maman*". Mi sono sentita il cuore più grande. È vero, la mia professione non è semplice, assorbe tanta energia, perché biso-

gna far fronte a varie situazioni, come assumere le ansie degli sposi e delle loro famiglie, ma sotto l'aspetto umano riserva soddisfazioni stupende».

## Progetti per il futuro?

«Tanti. Lavorando nell'ambito degli eventi eleganti mi sono accorta di quanta poca attenzione si dedichi alle tovaglie. Partendo da questa considerazione, ho creato il nuovo marchio *Madame Thérèse*, in onore di mia mamma, sempre molto attenta ai dettagli. Prevede due linee di tovaglie e accessori: una dedicata ai matrimoni, l'altra alle tavole delle feste. Farò un campionario e una cartella colori per impreziosire le atmosfere dei ricevimenti importanti. Ho persino in mente un terzo libro che dedicherò ai matrimoni, ma devo dare un attimo di tempo a mio marito per riprendersi dall'ultima fatica editoriale (sorridente ndr). Altresì, vorrei proseguire con i corsi sull'arte del ricevere, viste le numerose richieste. Chissà che nel contesto non riesca a trovare qualcuno che raccolga il mio testimone e possa riprendere il discorso che a Bra avevo iniziato con il mio negozio: organizzare, spiegare come si riceve o si prepara un menù e un tavolo. Sono momenti belli e appaganti che infondono armonia».

## Un regalo per i nostri lettori: un decalogo prêt-à-porter dei diktat del Galateo: Colori.

«Durante un pranzo o una cena di lavoro, i colori sono importanti: no al marrone, poiché esprime un concetto di semplicità; è il colore della terra, della povertà; pensiamo al saio francescano. Sì al porpora, tinta del potere».

## Sul lavoro.

«No alla tavola rotonda, perché, partendo da re Artù, è un segno di convivialità che annulla le gerarchie sociali, bensì una forma rettangolare in cui ognuno è al suo posto».

## Padrona di casa, diritti e doveri.

«Quando si prepara un evento è importante che assomigli all'organizzatore, per trovarsi più disinvolti e a proprio agio. La padrona di casa, di concerto con il padrone di casa, deve sempre essere attenta alle esigenze dei suoi ospiti. Scegliendo il menù, deve tener conto di restare il più possibile a tavola per favorire la conversazione ed evitare un posto vuoto, che crea disarmonia. È sconveniente iniziare a mangiare senza la padrona di casa, dal momento che è lei la deputata a inaugurare il banchetto, seguiranno tutti gli altri con un'eccezione: se viene servito un piatto caldo si è autorizzati a contravvenire l'attesa. Quando si arriva ad un tavolo e ci sono i posti assegnati, l'ospite non può chiedere di sedersi altrove. Se la padrona di casa invita a prendere il caffè in salotto, l'ospite si alza acconsentendo. Una raccomandazione per le signore: chiedete se la padrona di casa ha bisogno e se lei non lo richiede rimanete al posto. Relativamente al servizio, meglio portare in tavola piatti da portata in cui ognuno è libero di servirsi, piuttosto che i piatti pronti, poiché a volte capita di trovarsi davanti ad una vivanda e non aver voglia di consumarla. È inopportuno avanzare il cibo, il piatto va finito».

## Conversazioni.

«Come diceva Bonvesin della Riva, a tavola non si deve monopolizzare la conversazione, non riportare i propri problemi, in quanto non è il luogo adatto. Si può eventualmente accennarli, poi si deve lasciare spazio agli altri, valgono l'attenzione e il rispetto del prossimo. È necessario scegliere il momento opportuno per porre le domande ai nostri vicini di tavola in modo che questi non siano impegnati a bere o a consumare il cibo. Quindi, chi mangia deve fare piccoli bocconi».

## Posate.

«Forchetta e coltello, tra una portata e l'altra del pranzo, vanno appoggiati nel piatto in modo che non tocchino la tovaglia. Al termine, si devono lasciare paralleli nella posizione oraria delle cinque e mezza oppure sei e mezza».

## Internet, telefonini, social network.

«Cellulari e chiavi non si mettono mai sul tavolo. Il telefonino non si deve usare sempre e comunque. Si può tenere discreto, nella borsa se proprio aspettiamo una chiamata».

## Per gli uomini.

«Non devono mai togliersi la giacca in un ricevimento importante, mentre se l'occasione si svolge tra amici, vale la deroga».

## Bambini sì.

«Sono adorabili. Una volta, prima dei diciotto anni, non si poteva averli a tavola, adesso, se sono educati, è un piacere».

## Locali pubblici.

«È l'uomo che deve entrare prima di noi. Guarda che il locale sia consono, una volta dentro si ferma e tiene la porta aperta per fare entrare la signora».

## Ancora un avviso agli uomini.

«A una cena formale e non soltanto, l'uomo deve versare da bere alla donna seduta alla sua destra».

Perché l'eleganza e lo stile sono fatti di attenzioni e piccoli gesti, compiuti con gentilezza, magia, fascino. In una parola, *classe*.