



BUFFET

Contrariamente a quanto ancora nel 2010 qualcuno continua a ritenere, preferendogli complicatissimi piazzamenti (possibili forieri di discordie decennali), quando gli ospiti sono molti un buffet non rappresenta per nulla una soluzione di ripiego, anche se va detto che in occasioni formali non è facile organizzarne uno come si deve.

Molti i suoi pregi: nessuna necessità di piazzamento, i tavoli imbanditi spesso sono più belli da vedere di una mise en place, agli invitati viene offerta maggiore scelta di piatti (cosa che tra l'altro consente di allentare le tensioni legate a intolleranze alimentari, precetti religiosi e altro). Infine, un buffet elimina molti dei problemi legati alla qualità servizio, spessissimo punto dolente di eventi anche importanti.

Tra gli argomenti a sfavore: la soluzione è ritenuta "poco elegante". Detto che i luoghi comuni sono durissimi a morire, pur se orrendi, veniamo all'unico, vero punto dolente: comunque la si metta, un buffet costa (a testa) molto più di un pranzo "seduti". Quello che si risparmia in personale lo si raddoppia in vettovaglie, e a fronte della spesa, i più penseranno anche che si è voluto risparmiare.

QUALCHE INDICAZIONE UTILE.

1. I tavoli per i cibi e - se separati, per le bevande - vanno sistemati ad una distanza da pareti e finestre tale da rendere possibile per i camerieri servire gli ospiti, ovvero agli invitati di girarvi intorno.
2. Dal momento che il rischio maggiore in questi casi è l'assalto alle cibarie all'arma bianca, che scoraggia i puri di cuore ed eccita gli spavaldi, per evitare l'intasamento è indispensabile calibrare con attenzione il numero dei tavoli rispetto al numero previsto dei commensali.
3. Piatti, posate e, soprattutto, bicchieri devono essere tanti da assicurare ad ogni ospite più di un cambio.
4. La somma delle porzioni per portata deve essere superiore di un bel po' al numero degli ospiti.

Cosa offrire? Dopo gli aperitivi (che possono passare anche a braccio se non si vogliono sovraffollare i tavoli), andranno serviti **MINIMO**: due-tre primi (riso e pasta corta), tre secondi, tra cui uno di pesce e uno di carni miste, diversi contorni.

Se gli spazi lo consentono, uno o più tavoli saranno riservati al dessert; altrimenti, il salato verrà sparecchiato e sostituito da dolci e frutta. Se il menu è composto solo da piatti freddi - è

possibile, d'estate - tutte le portate salate possono essere offerte contemporaneamente. Se si tratta di pietanze calde, invece, andrebbero servite (possibilmente) in successione.

TRE LE MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE.

Nella prima gli ospiti si servono da soli e mangiano in piedi. E' un po' scomodo per loro ma infinitamente più facile per voi. Attenzione in questo caso alle pietanze. TUTTE dovranno poter essere mangiate senza coltello; possibilmente (finger food) anche senza piatto.

La seconda prevede tavoli d'appoggio. Gli ospiti si servono da soli - i piatti si trovano, insieme alle posate, su un lato del tavolo - poi raggiungono i tavolini sui quali sono apparecchiati bicchieri e bevande. Se lo spazio consente che i posti a sedere siano quasi tanti quanti gli invitati, questa soluzione è a nostro avviso la migliore.

Nella terza i tavoli sono apparecchiati ed in numero sufficiente da consentire a tutti di sedersi: gli invitati si recano ai tavoli da buffet, vengono serviti dai camerieri, quindi raggiungono i tavolini, provvisti di tutto tranne che dei piatti.

Nel secondo e nel terzo caso, se alcuni ospiti sono molto più importanti degli altri può essere per loro allestito appositamente un tavolo d'onore, perfino con i posti assegnati.

Il servizio al tavolo (solo a "quel" tavolo), invece, lo sconsigliamo; è vero che se le autorità sono riconosciute come tali nessuno avrà a dolersene, ma è sempre bene che le differenze di trattamento non siano "troppo".

M.C.& S.F.T.