

# [UNICO]

people & style

il magazine dalle alpi al mare

libera  
la mente che trascende  
e vivi



andrea  
ferrero  
al bulgari



conserve  
di frutta  
cuneese



visita  
al popolo  
del mare

Roberta e Nicoletta Trucco | I gioielli di Cherasco | Star Team for Children | Sport d'acqua | Monviso e Parco del Po





a cura di Monia Re - wedding planner

QUANDO LA PORTA SI APRE

# l'arte del ricevere

L'estate è arrivata! In questa stagione, più che mai, amiamo ricevere amici e ospiti a casa, al mare, in montagna. Pranzi e cene informali o incontri importanti, sul terrazzo di casa, in campagna o al lago. E così accade. In tavola tutto è apparecchiato, gli invitati stanno per arrivare, gli ultimi ritocchi, il segnaposto, il centrotavola ed ecco che squilla il campanello, arrivano i graditi ospiti. Quando la cena scorre come un fiume in piena e gli amici chiacchierano tra loro in modo conviviale e sereno, senza noia e senza imbarazzo, siamo già felici. La gioia più grande poi è quando del cibo non rimane più nulla, o quasi nulla e gli invitati nel congedarsi ringraziano animatamente, con complimenti e nuove promesse di incontri futuri. La soddisfazione raggiunge il culmine se si riceve ancora un sms di ringraziamento della bella serata trascorsa insieme, un piccolo gesto che riempie il cuore e fa pensare che siamo stati dei bravi "padroni" di casa, che abbiamo imparato l'arte del ricevere. Il segreto di tutto è una buona organizzazione e tanto cuore. Ci troviamo di fronte ad un'arte tutt'altro che facile, dove non basta seguire delle regole. Servono buon senso, disinvoltura e naturalezza, sincerità e tanto calore. Ricevere aiuta ad ampliare le nostre conoscenze, ad approfondire relazioni interessanti e resta un punto di riferimento per i nostri familiari. I primi ad essere invitati dovrebbero infatti essere proprio i membri della famiglia. È fonte di grande gioia invitare i parenti e resta un punto di forza per i figli e per le unioni familiari. Non è il caso di stupire. L'atmosfera che si crea attorno ad un tavolo con cibo cucinato con amore è molto significativa e spesso trasmette più di tante parole. L'arte del ricevere prevede che nulla dovrà essere lasciato al caso, partendo dalle cose più semplici. Ad ospiti abituali non verranno proposti sempre



gli stessi piatti e un buon aiuto in tal senso può essere l'annotazione del menù e della data su un bloc-notes. È importante ricordare chi non ama la carne o il pesce e ancora più apprezzabile è non dimenticare le intolleranze o le allergie dei commensali. L'ospite straniero preferirà mangiare cibi nostrani per assaporare la cucina del territorio, ma se gli viene offerto il vino della sua terra d'origine (meglio ancora se della sua regione) sicuramente gradirà molto la particolare attenzione a lui dedicata. Le persone che seguono una dieta dimagrante non dovrebbero andare a mangiare fuori casa durante il periodo della cura! Ma se ci tocca proprio avere un ospite simile, faremo attenzione a calibrare le calorie delle portate e a "costruire" un menù che possa andare bene per tutti. Non obblighiamo l'ospite astemio a bere solo acqua; con un occhio di riguardo nei suoi confronti saranno proposte bevande non alcoliche tipo succhi di frutta, spremute, tè freddo o tisane. E all'invitato che per motivi di lavoro conduce una vita molto movimentata ed è obbligato a mangiare al ristorante quasi tutti i giorni, dedichiamo una particolare attenzione. Cibi semplici

e leggeri, che non gli faranno ricordare la dura settimana lavorativa, saranno di certo molto graditi. La semplicità, come sempre, prima di tutto. Infine, se dobbiamo essere noi a ricambiare una cena, facciamo attenzione a mantenere il livello che ci è stato offerto: il caviale non bilancia un'insalata! Ricevere deve essere un piacere e non una forma di schiavitù, quindi invitiamo solo se siamo predisposti e se abbiamo voglia di comunicare. Non facciamoci opprimere dall'ipocrisia del "devo fare" perché qualcuno ha detto che "si fa così"... Lasciamo ad altri questo pesante scettro! L'arte del ricevere rimane un rito antico, profondo, speciale e un bel modo di stare insieme. [i]

link

KAIROS

Organizzazione Eventi e Matrimoni

Sedi: Cuneo – Milano – Novi – Verduno

[www.kairoseventi.it](http://www.kairoseventi.it)

Tel: 0171.480148 - Mob: 331.2460204

[ufficiostampa@kairoseventi.it](mailto:ufficiostampa@kairoseventi.it)

