



# ALLACCIATE LE CRAVATTE DI SICUREZZA

**COME APPARECCHIARE** la tavola, dove attendere gli ospiti, quando assegnare i posti a sedere e quale musica mettere di sottofondo. Due esperte di ricevimenti casalinghi e di galà internazionali dettano le regole del nuovo manuale dell'arte del ricevere

di MARIATERESA CERRETELLI

**L**a prima cena di gala dei coniugi Obama, il 24 novembre scorso, in onore del premier indiano Manmohan Singh, ha registrato un tripudio di sari e sete dai mille colori, gioielli esotici, rami di magnolia, candelabri, porcellane e un menù «veggie» firmato da Marcus Samuelsson, chef-star dell'Aquavit di New York. L'attesissimo ricevimento ha innescato una vera caccia all'invito, ma solo 338 prescelti hanno ricevuto il cartoncino color crema con il sigillo del presidente degli Stati Uniti. Gli altri hanno dovuto ripiegare. O imbucarsi, come l'aspirante attrice Michaele Salahi e il marito Tareq, che hanno ridicolizzato i servizi di sicurezza americani riuscendo ad attingere indisturbati al buffet presidenziale. Una sortita che ha portato

la coppia alla ribalta. Dal Settecento in poi, non a caso, il salotto è la cassa di risonanza delle attività politiche, e nel tempo ha conquistato sfere culturali sempre più ampie. Ma che cosa rimane oggi di tutto questo? E come si distingue l'ospitalità d'eccellenza? *Class* ha interpellato sul tema due eccezionali padrone di casa.

#### UNA FAMILIARITÀ INTERNAZIONALE

Cristina Frua de Angeli è l'erede di una storia familiare nobilitata da capitani d'industria, armatori, imprenditori lungimiranti e viaggiatori appassionati di arte. Nel 1983 ha riaperto le porte della trecentesca Villa San Carlo Borromeo, a Senago (Mi), per trasformarla in un hotel a cinque stelle, ma anche in un centro di cultura delle imprese, sede dell'Uni-



*Barack Obama, 48 anni, 44° presidente degli Stati Uniti e Nobel per la pace 2009. Il 24 novembre scorso, con la moglie Michelle, ha offerto la prima cena di stato alla Casa Bianca.*





LAULA POZZO

versità internazionale del Secondo Rinascimento, della casa editrice Spirali e di un Museo d'arte.

**Qual è, per lei, il senso autentico del ricevere?**

È la creazione di un intervallo, nell'arco della giornata, nel quale la battaglia quotidiana non viene interrotta, ma si stempera in uno spazio scandito da un tempo e da un ritmo. Dev'essere un incontro costruttivo, all'insegna del futuro e della speranza. Solo così resterà scritto nella storia di ciascuno e non sarà più cancellato.

**Dove si accolgono gli ospiti?**

Si aspettano sul portone di casa, a costo di attenderli al freddo. È un'usanza del Sud, l'essenza dell'ospitalità.

**Come si mantiene il ritmo di una conversazione?**

Mia nonna, Amalia Breda, raccoglieva accanto a sé i suoi figli per prepararli alla

serata e ciascuno doveva essere pronto su un argomento di conversazione e saperlo sviluppare. Nulla era affidato al caso. Oggi la preparazione viene dal nostro lavoro, dalla nostra esperienza e dalle letture, certe volte frettolose, quando ancora si riesce a farle perché adesso quello che era considerato il salotto letterario non esiste più nella sua logica.

*Sopra, Cristina Frua de Angeli sullo scalone di Villa San Carlo*

*Borromeo, a Senago (Mi); a destra, una sala della storica dimora trecentesca.*

**Come si compila una lista di inviti?**

Dal 1973, ancora prima dell'esistenza della Villa Borromeo, il mio criterio si è sempre basato su un censimento internazionale e sull'invito a personaggi che, con la loro vita e con le loro opere, contribuiscono alla civiltà. Gli ospiti in villa spesso sono scrittori dissidenti o in esilio. Da quelli sovietici ai cinesi, fino agli iraniani di oggi, gente di cultura straordinaria e di una particolare finezza linguistica. Sono anche scienziati e medici. Gli inviti vengono inoltrati in ogni

angolo del mondo e ci si dà appuntamento per parlare in modo corale di temi cruciali, dalla pace alla democrazia. Accade spesso che nascano spontaneamente dei sodalizi e delle collaborazioni tra persone che non si erano mai viste prima.

**Come evitare gaffes culinarie in un parterre internazionale e multietnico?**

La cucina si deve adeguare agli ospiti, dai vegetariani agli islamici. Per fortuna, la nostra cucina italiana offre soluzioni e qualità apprezzate da tutti.

**Come si assegnano i posti a tavola?**

Esito a mettere i posti assegnati perché mi sono accorta, negli anni, che creano delle piccole comunità; invece si devono lasciare liberi i commensali di scegliere accanto a chi sedersi. Al mio tavolo, quando si tratta di tante persone, siede l'ospite più anziano o quello che viene da molto lontano. Regola ferrea: durante una serata placée, se qualcuno si siede nel posto sbagliato, anche al tavolo presidenziale, mai e poi mai farlo alzare.

**È previsto un sottofondo musicale?**

Musica classica, musica jazz o un quartetto d'archi, ma senza mai sovrastare il tono della conversazione.

**Il regalo è un rituale?**

Di solito chi viene invitato porta un regalo. Nei miei ricevimenti sono io che faccio regali ai miei ospiti, un gesto che vuole esprimere la mia gioia per avere accolto il mio invito.