



La forma è sempre sostanza

SUA MAESTÀ... LA FORCHETTA

di Liliana **Terranova** | Accademia del Cerimoniale - Protocol Academy

Considerata oggetto satanico e condannata per secoli come un arnese sacrilego, la forchetta ha una sua storia lunga e travagliata che ha visto coniugare il suo aspetto in modi e utilizzi diversi. La sua nascita risale all'epoca romana, quando il pugnale per infilzare il cibo venne reso più comodo con l'inserimento di due denti o, meglio, rebbi. È lecito intuire che le posate siano state inventate per evitare di scottarsi le dita con i cibi caldi: l'uso iniziale del coltello avrebbe lasciato spazio al famoso bipunte "piron", precursore della forchetta. Nel 1004 le forchette cominciarono a diffondersi in Occidente, anche grazie alla principessa bizantina Maria Argyropoulaina, che a Costantinopoli sposò Giovanni Orseolo, figlio del Doge Pietro II. Durante i festeggiamenti, a Venezia, mentre tutti mangiavano con le mani la principessa portò alla bocca il cibo con un "piron". L'oggetto piano piano cominciò ad essere utilizzato dai nobili e signori veneziani. Da Venezia l'uso della forchetta si diffuse in altre città e a Firenze approdò alla corte Medicea. Quando Caterina de' Medici divenne regina consorte di Enrico, trasferendosi in Francia recò con sé tutta la tradizione culinaria italiana, uso della forchetta



compreso. La regina amava esibire a corte un set particolarmente "chic" disegnato da Benvenuto Cellini. Le moderne forchette cominciarono a diffondersi solo al tempo di Re Ferdinando IV di Borbone nel Regno di Napoli: pare infatti che per agevolare la presa dei "fili di pasta", il ciambellano Gennaro Spadaccini abbia portato a quattro i rebbi della posata.

Al giorno d'oggi esistono forchette per antipasti, lumache, ostriche e molluschi, primi piatti e carni, da pesce, da insalata, da portata, da taglio, per spremere, da frutta, da dessert, ciascuna con diverse caratteristiche e forme. Rebbi in su o in giù? Nell'apparecchiare la tavola, nei nostri corsi all'Accademia del Cerimoniale, ricordiamo sempre di rispettare le regole della "mise en place" e di posizionare le forchette a sinistra del piatto e con i rebbi rivolti verso l'alto; l'unica forchetta che va a destra è quella per mangiare le aragoste.

Infine, una piccola curiosità: l'usanza da parte di Caterina de' Medici di porre le forchette con rebbi verso il basso era giustificata dal fatto di voler ostentare le sue iniziali incise sul retro del manico. Insomma, regali manie!