

# Eleganza, Educazione e Stile... per essere **PERFETTI**

## Il tovagliolo

di Liliana Terranova



Fino alla fine del Medioevo, i commensali sia che fossero reali, nobili o plebei, erano soliti pulirsi la bocca con le mani, con fette di pane, con i lembi della tovaglia o peggio ancora strofinandosi sul vestito del proprio vicino.

Fu Leonardo da Vinci nel 1491 ad inventare il tovagliolo, lasciando scritto nei suoi diari che il suo signore Ludovico Sforza, duca di Milano, legava conigli vivi adornati con cinte alle sedie degli invitati affinché potessero pulirsi le mani, impregnate di grasso. Leonardo, in veste di maestro di cerimonie del duca, decise di cambiare questo costume ideando una piccola tovaglia per ciascuno degli invitati.

L'invenzione del tovagliolo non fu all'epoca ben compresa; nessuno sapeva come usarlo: alcuni ci si sedevano sopra, altri ci si pulivano il naso, altri lo lanciavano come un gioco o lo usavano per nascondere il cibo nelle tasche e nelle balze delle lunghe vesti. Quando i commensali finivano di mangiare, la tovaglia era sporca come prima. Purtroppo il maestro Leonardo non raccolse i frutti della sua invenzione, ma nel tempo ha avuto la sua rivincita.

Il tovagliolo, come insegniamo nei nostri corsi all'Accademia del Cerimoniale, è un elemento importante della "mise en place" ovvero dell'apparecchiatura; ma come piegare il tovagliolo? Semplicemente a triangolo o a libretto con l'apertura rivolta all'esterno per rendere più facile il suo dispiegamento. Sulla tavola va posizionato a sinistra della forchetta più esterna. Per un'occasione speciale, può essere arricchito da una decorazione sempre molto discreta o un nastrino di raso.

Liliana Terranova  
Socio Fondatore e Docente

Accademia  
del Cerimoniale  
Protocol Academy

[www.accademiadelcerimoniale.com](http://www.accademiadelcerimoniale.com)



## The napkin

Until the end of the Middle Ages, diners, whether royalty, nobles or commoners, used to wipe their mouths with their hands, with slices of bread, the edges of the tablecloth or worse still by rubbing themselves on their neighbour's dress.

It was Leonardo da Vinci who invented the napkin in 1491, leaving written in his diaries that his lord Ludovico Sforza, Duke of Milan, tied live rabbits adorned with belts to the chairs of his guests so that they could wipe their hands, impregnated with grease. Leonardo, as the duke's master of ceremonies, decided to change this custom by designing a small tablecloth for each of the guests.

The invention of the napkin was not well understood at the time; no one knew how to use it: some sat on it, others wiped their noses with it, others threw it around as a game, or used it to hide food in the pockets and flounces of long robes. When the diners finished eating, the tablecloth was as dirty as before. Unfortunately, Leonardo did not reap the benefits of his invention, but over time he got his revenge.

The napkin, as we teach in our courses at the Academy of Ceremonial, is an important element of the 'mise en place' or table setting; but how to fold the napkin? Simply in a triangle or booklet shape with the opening facing outwards to make it easier to unfold. On the table it should be placed to the left of the outermost fork. For a special occasion, it can be embellished with a very discreet decoration or satin ribbon.

## Das Serviette

Bis zum Ende des Mittelalters wischten sich die Gäste, ob Könige, Adlige oder Bürger, den Mund mit den Händen, mit Brotscheiben, mit den Rändern des Tisch-tuchs oder, noch schlimmer, mit dem Kleid ihres Nachbarn ab.

Es war Leonardo da Vinci, der 1491 die Serviette erfand und in seinen Tagebüchern festhielt, dass sein Herr Ludovico Sforza, Herzog von Mailand, lebende Kaninchen mit Gürteln an die Stühle seiner Gäste band, damit diese sich die mit Fett getränkten Hände abwischen konnten. Leonardo, der Zeremonienmeister des Herzogs, beschloss, diesen Brauch zu ändern, indem er für jeden Gast ein kleines Tisch-tuch entwarf.

Die Erfindung der Serviette wurde damals noch nicht richtig verstanden; niemand wusste, wie man sie benutzen sollte: Die einen setzten sich darauf, andere wischten sich damit die Nase ab, wieder andere warfen sie als Spiel umher oder versteckten damit Speisen in den Taschen und Volants langer Gewänder. Als die Gäste mit dem Essen fertig waren, war das Tisch-tuch so schmutzig wie zuvor. Leider konnte Leonardo die Früchte seiner Erfindung nicht ernten, aber mit der Zeit rächte er sich.

Das Serviette ist, wie wir in unseren Kursen an der Academy of Ceremonial lehren, ein wichtiges Element der „mise en place“ oder des gedeckten Tisches; aber wie faltet man die Serviette? Einfach in Dreiecks- oder Broschürenform mit der Öffnung nach außen, damit sie sich leichter entfalten lässt. Auf dem Tisch sollte sie links von der äußersten Gabel platziert werden. Für einen besonderen Anlass kann sie mit einer sehr dezenten Dekoration oder einem Satinband verziert werden.

Accademia  
del Cerimoniale  
*Protocol Academy*