



GREEN ETIQUETTE

Anche la natura vuole il suo bon ton. E il sito di greenMe.it ha stilato una serie di regole di

comportamento per essere "educati" con l'ambiente e "buoni con la Terra". Si va dal privilegiare lo sfuso, la filiera corta e l'au-

toproduzione (meglio se biologico) al sostenere il rinnovabile, il naturale e il biodegradabile, fino a non sprecare nulla.

I consigli di Edda Abbagliati su come comportarci in diverse situazioni

Un po' di stile, per cortesia

(CRISTINA MACCARRONE)

(mct) "Galateo, amico mio non ti conosco!". Parafrasando una vecchia canzone, sembra che la maggior parte di noi ignori le norme di comportamento, quando basterebbe poco per mostrare più rispetto per gli altri senza perdere la propria spontaneità.

Ne è certa **Edda Abbagliati** (nella foto) che con **Lisa Lorenzini** gestisce l'Accademia di Stile (www.eddaacademiadistile.it) e che incontro nella sua casa di Milano in un pomeriggio di fine dicembre. L'Accademia organizza corsi su cerimoniale, protocollo e galateo. «L'80% si iscrive per lavoro - racconta Edda - mentre il 20% lo fa per migliorare il modo di comportarsi in società».

Come è nata questa passione e quando ha pensato

di farne un lavoro?

Ho ereditato da mia madre il gusto di ricevere e, quando c'erano ospiti, avevo compiti ben precisi come prendere i cappotti. Ho viaggiato molto, frequentato scuole svizzere e britanniche e conosciuto tante culture. Tornata a Milano, mi sono accorta che mancavano libri che trattassero il galateo e il cerimoniale in modo serio e uniforme. L'Accademia è nata per colmare questi vuoti.

Quali sono gli errori più comuni? E cosa ci consiglia per evitarli?

Se siete ospiti, non dovrete mai

portare vino o dolci: chi vi invita ci ha già pensato. Rischiare di regalare un vino non adatto, troppo costoso o troppo economico rispetto a quello già scelto. Meglio fiori o cioccolatini. E' molto fine mandare fiori e piante qualche giorno prima, così si dà il tempo di sistemare il regalo in bella vista; oppure il giorno dopo per ringraziare. Le presentazioni devono seguire questo criterio: si presenta la persona più giovane alla più adulta, quella di rango più basso a chi ha un rango più alto, la donna all'uomo. Bisogna guardare

la gente negli occhi e dare una stretta di mano forte, ma non eccessiva. Evitare baci e abbracci se non ci si conosce. E' importante sapere quando andare via: di regola, si dovrebbe fare a 45 minuti dal caffè e non superare l'ora.

Qualche suggerimento su come apparecchiare?

Una chicca: mettere il piatto del pane per evitare le briciole sulla tavola. Altro suggerimento: non pulire i piatti davanti agli ospiti. Buona norma è usare un tavolino dove appoggiarli durante il pranzo. Consiglio, poi, di servire consommé, minestre e brodi prima che ci si sieda a tavola e di non offrire frutta da sbucciare, ma di scegliere un tipo che si abbina con altro in modo da creare il dessert.

Altri errori?

Dire buon appetito o cin cin quando si brinda (i bicchieri si devono solo sfiorare). Si inizia a mangiare quando l'anfitrione fa un gesto per aprire il pranzo. Non parlare di politica e religione, ma preferire l'attualità. Inoltre, in pranzi o cene formali, non si fanno commenti sul cibo. Quanto ai matrimoni, sono da evitare il nero e il bianco: il primo non è indicato né a mezzogiorno né la sera. Inoltre, è bene non esagerare con i gioielli, l'acconciatura e l'abbigliamento. In ogni frangente, controllate la gestualità: intendendo tutti quei tic fastidiosi di chi, mentre parla, si tocca il viso, si aggiusta i capelli, si gratta, si sistema i vestiti. Non è bon ton.



Intervista a Simona Artanidi, direttrice di «Etiquette» **Tra nobiltà e un certo savoir faire**

(mct) I suoi lettori vengono dal mondo della nobiltà e dell'aristocrazia. «Etiquette - la rivista dell'arte del ricevere e del buon vivere» è l'unico caso in Italia di periodico specializzato in cultura dell'ospitalità. Per saperne di più e capire qual è l'obiettivo di questo magazine (sito: www.etiquette.it), ne abbiamo parlato con il direttore, **Simona Artanidi** (nella foto).

Qual è la tiratura di «Etiquette» e dove è distribuita?

E' distribuita sia in Italia che all'estero in hotel di charme, negozi di lusso e durante eventi particolari. Abbiamo scelto la periodicità bimestrale perché puntiamo sulla qualità e pensiamo debba essere gustata e assaporata nella sua interezza. La tiratura è di 100 mila copie e raggiunge tutto il territorio nazionale.

Com'è nata l'esigenza della rivista?

«Etiquette» nasce nel 2001 come serbatoio di notizie uniche ed esclusive. Pone lo sguardo, in particolare modo, sul Made in Italy di qualità: antiche tradizioni, luoghi, eventi esclusivi e artigianato colto che si traduce in pezzi d'alto pregio.

Chi sono i suoi lettori?

Si rivolge alla nobiltà italiana che, tra le pagine della rivista, trova ampio spazio in virtù del suo essere storico simbolo di savoir faire e raffinatezza, e custode delle più esclusive regole dell'ospitalità. Dal gennaio 2004, «Etiquette» è presente all'estero, in special modo in Inghilterra, Giappone e Ame-

rica - dove il Made in Italy è particolarmente sentito - con una propria versione internazionale e con eventi organizzati per promuovere lo stile italiano.

Al giorno d'oggi quali aspetti vengono trascurati? Ci sono differenze sostanziali con il passato diciamo prossimo?

Il mondo cambia ogni secondo ed anche le regole sociali si sono modificate negli anni. Oggi rispetto a vent'anni fa si trascurano molto di più gli affetti e la buona educazione. Quest'ultima è fondamentale in ogni campo, specie in quello degli affari. Il risultato è purtroppo sotto gli occhi di tutti...



Il sito della rivista ha una sezione intitolata «Signori e signore» per le famiglie di sangue blu. Qualche aneddoto che ci può raccontare in proposito?

*Più volte mi è capitato di essere contattata da «falsi» nobili, cioè da gente che non ha alcun legame di discendenza con famiglie di sangue blu, per una intervista su «Etiquette». Anche personaggi molto noti, quasi nazionali-popolari. Ma grazie alla preziosa collaborazione, ormai decennale, con l'Istituto Araldico Genealogico Italiano presieduto da **Pier Felice degli Uberti** siamo sempre riusciti a tener lontani gli impostori, garantendo ai nostri lettori qualità e serietà nei contenuti.*

Quali sono i prossimi appuntamenti, serate mondane, luoghi e prodotti esclusivi a cui, chi ha a cuore il buon gusto, secondo te, non dovrebbe mancare?

Chi ha a cuore il buon gusto deve, innanzitutto, saper invitare e farsi invitare nel modo giusto. Per conoscere gli eventi mondani oggi si consulta ASW (www.asmlworld.net) il social network più esclusivo del mondo, dove per entrare bisogna essere presentati da un iscritto.