



### REGOLA

Le POSATE non devono essere impugnate come armi da combattimento.



### REGOLA

Mai mettere il COLTELLO in bocca e quando si taglia devi tenere il dito indice lungo il manico e mai toccare la lama.



### REGOLA

La pasta al forno, le uova, le frittate, la verdura cotta e le torte si tagliano solo con la forchetta.



### REGOLA

Il pane va sempre spezzato con le mani, mai con il coltello... e si spezza sempre sul piatto.



### REGOLA

Il nocciolo delle olive non si tocca con le mani, ma si mette sulla forchetta e poi si poggia sul lato del piatto.



### SPIEGAZIONE

Infatti stiamo mangiando, non vogliamo minacciare nessuno! Meglio tenerle con garbo tra le dita, ma non come fossero una penna, non avreste la giusta presa. Potrebbero sfuggirvi, mi raccomando!



### SPIEGAZIONE

La lama del coltello in bocca potrebbe ferirti la lingua o le labbra. Il dito indice sul manico ti permette di tenere più saldo il coltello e fare forza senza mai rischiare di tagliarti.



### SPIEGAZIONE

Sono pietanze morbide! Perché mai usare il coltello?



### SPIEGAZIONE

La tradizione racconta che Gesù abbia spezzato il pane con le mani. A meno che tu sappia che a fine cena verranno liberate delle galline sulla tavola, è bene evitare che le briciole cadano sulla tovaglia!



### SPIEGAZIONE

Potresti sporcarti le dita con pezzetti di oliva. Le posate servono ad evitare questo! Ovviamente non devi neanche sputarli nel piatto...non solo può disgustare gli altri, ma l'osso potrebbe rimbalzare e dovresti rincorrere il nocciolo per tutta la tavola! E non sarebbe carino...

