

Il servizio al tavolo: cosa significa “orizzontale” e “verticale”

scritto da Luca Lundari | 27/12/2018



La presentazione delle portate, sia in casa che in un ristorante, è una tecnica legata alla cultura di un popolo e alle sue tradizioni. Proviamo a individuare le diverse tipologie di servizio e le moderne variazioni che creano nuove modalità di interazione tra cucina, sala e clienti.

La **tradizione gastronomica di un Paese** è sempre il risultato di una complessa stratificazione nel tempo. Nel corso della storia, si sono sedimentati abitudini e modi di mangiare che hanno cambiato l'idea stessa di pasto e che sono arrivati fino a noi e alle nostre tavole.

Forse pochi fanno caso al modo in cui ci vengono serviti i piatti che mangiamo, sia al ristorante che a casa ma, in un'epoca di innovazione e riscoperta del passato culinario, può essere interessante e costruttivo acquisire qualche conoscenza in più.

Le nuove modalità di interazione tra cucina, sala e clienti

Va segnalato che molti professionisti come **Paolo Lopriore**, patron del ristorante “Il Portico” di Appiano Gentile, hanno riscoperto e propongono al pubblico **nuove modalità di interazione tra cucina, sala e clienti**, sia dal lato del servizio che della preparazione, attraverso teorie come quella

della “**cucina conviviale e circadiana**”.

Il servizio al tavolo: cosa significa “orizzontale” e “verticale”

Per quanto riguarda il servizio, cioè l’effettiva “consegna” dei piatti in tavola da parte dei camerieri, esistono storicamente due distinzioni: si può parlare di servizio “**orizzontale**” e “**verticale**”.

Il servizio orizzontale: tutto il cibo a disposizione del cliente

Il servizio “orizzontale” consiste nel consegnare i piatti e le pietanze tutte assieme, distribuendole sulla tavola affinché il commensale possa scegliere liberamente cosa gustare e in che ordine. Questo tipo di disposizione è tipico di molte tradizioni orientali e medio-orientali.

In Cina, per esempio, le portate vengono poste contemporaneamente su un **vassoio girevole situato al centro della tavola**, in modo che i invitati possano prendere ciò che preferiscono.

In Egitto e in generale in quasi tutto il vicino Oriente, ma anche in buona parte dell’Africa, si tende a **servire tutto il cibo in un unico piatto a portata unica** accompagnato da contorni, salse e pane.

Nella cultura occidentale, il servizio orizzontale è presente nei comunissimi **buffet**. In questo caso, le pietanze possono essere prelevate direttamente dal cliente da un tavolo comune oppure essere impiattate e offerte dai camerieri.

A seconda di come questi ultimi portano il cibo del buffet si distinguono tradizionalmente i servizi “**alla francese**”, “**all’inglese**” o “**alla russa**”, che sono stati molto comuni durante il periodo della cucina classica all’inizio del ventunesimo secolo.

Il servizio verticale: dagli antipasti ai dolci, con gradualità

Il servizio “verticale” è invece quello che siamo abituati a vedere in ogni ristorante: le portate vengono servite una dopo l’altra, partendo dagli antipasti fino ai dolci, nello stesso modo in cui sono presenti a menù. Questa tipologia di servizio privilegia ovviamente un andamento armonico e “ragionato” del pasto, meno libero ma sicuramente più equilibrato.

Questi due tipi di servizio sono andati sfumandosi grazie alle **innovazioni della cucina contemporanea**, arrivando a confondersi e a generare nuovi interessanti esperimenti.

Il GAM Bistrot di Milano e il servizio “misto”

Senza analizzare nel dettaglio le modalità innovative ed intriganti scelte da molti ristoranti stellati, ci sembra opportuno segnalare solo l’esempio del ristorante coreano “**GAM Bistrot**” a Milano, in viale Pasubio 8.

In un’epoca in cui troppo spesso i ristoranti tendono ad omologarsi, questo locale abbraccia appieno la tradizione di cui si fa portatore pur mantenendo uno stile moderno ed un’eleganza invidiabile.

Gli ottimi **bibimbap** in forma di roll, il **delizioso pollo fritto al miele** e la calda zuppa di riso sono tutti serviti in raffinatissimi piatti neri e “orizzontalmente”, ovvero tutti insieme, ma rispettando la distinzione di portata tra stuzzichini, piatti principali e dessert.

Questo tipo di servizio, tipico di pochi paesi dell’estremo Oriente e della Corea del Sud in

particolare, può essere definito “**misto**”, in quanto unisce entrambe le modalità descritte poco sopra; la sua particolarità è quella di risultare affascinante, ma anche un po’ meno “disorientante” per un cliente italiano, abituato a ricevere i piatti uno dopo l’altro. Si tratta senza dubbio di un’esperienza interessante, utile a comprendere e riscoprire vecchi e nuovi modi di mangiare.