

GUIDA ALLE FESTE

RICEVERE

Riciclo (di classe) e piccoli trucchi per menù, ospiti, addobbi Vademecum natalizio di buona creanza

di MICHELA PROIETTI

Il segreto è pensarci prima. Anche per i regali. «Qualcuno che mi vede comperare i regali per Natale in agosto mi prende per pazza», dice Paola Trifirò Siniramed, autrice del volumetto di bon ton *L'ospite felice* (Cairo Editore). Che è più di una raccolta di consigli per non sembrare “sopraggiunti” - termine coniato dalla stessa autrice - è un concentrato di esperienze, ricevimenti, buona creanza, delicatezze e arguzie “provate per voi”. In anni di ricevimenti Paola Trifirò Siniramed è giunta alla conclusione che la fretta è nemica, oltre che del bene, anche della stenna. «**Se ci si avvia per tempo si evitano quei regali clamorosamente sbagliati**, come l'ennesima candela o la crema corpo che non è la stessa che metti tu. Io comincio in estate per metterci un po' di sentimento».

Negli anni ha bannato dalla *wishlist* tutti quei doni che portano, a torto o a ragione, jella. «C'è una selva di gente che non solo non siede in 13 a tavola, ma se gli regali uno specchio fa un salto indietro». A queste persone, ma anche alle altre, è vivamente sconsigliato regalare tutto ciò che punge: dagli orecchini alla spilla. Meglio evitare anche le perle. «Anche se piacevano tanto a Wallis Simpson, dicono che portano lacrime».

Per chi è a corto di idee ci sono i voucher. «Per una colazione o una cena, magari in un ottimo ristorante come il Saint Ambroeus o in Langosteria». Ma è ammesso anche il buono per il parrucchiere celebre. «Sono finiti i tempi sospettosi in cui il destinatario pensava a un messaggio subliminale

del genere “pensa che non ho i soldi per lavarmi i capelli”?».

L'uomo, si sa, è più difficile. «Con mio marito (l'avvocato lavorista Salvatore Trifirò) indaghiamo le passioni degli amici, magari regalando un libro sulle barche, i vini o gli orologi». A proposito di *coffee table*: belli, ma poco “vivibili”. «Il librone fotografico rimane sul tavolo, invece il romanzo si porta in viaggio: un poliziesco o l'ultimo libro di Alberto Angela». I primi da ricompensare con i regali sono i collaboratori. «La vita senza aiuti sarebbe infernale: il mio pensiero iniziale va sempre ad assistenti e segretarie». **Nessun dono deve viaggiare mai senza biglietto**. «Prima si sceglie il cartoncino e poi il regalo. Anche quello deve essere pensato, magari con la vista del castello preferito».

L'uso e l'abuso del panettone merita una riflessione a parte. «Non possiamo mangiare 30 chili di panettone: io mi metto in fila all'Opera di San Francesco e dono prima di Natale quelli che già so che avvanzeranno». La beneficenza è d'obbligo, ma «il Natale senza un dono da scartare è tremendo». Per i fan del pensierino «c'è l'ultimo rossetto di Chanel. Non ci sono scuse. «Poi esistono i pitocchi, che di solito sono anche quelli che riciclano», spiega l'autrice, che prima del 25 raduna una quarantina di amici, con il diktat del «chi ricicla il prossimo anno non verrà invitato». A meno di seguire alcune regole. «**Se volete rimettere in circolo il dono, conservate l'incarto o andate in negozio per rifare il pacchetto: la carta ammalorata è inguardabile**». Al-



tra regola è quella di riciclare solo doni bellissimi, che sono un doppione o pensiero che siano più adatti all'amica del cuore. Tra i regali del 2025 c'è una borsa individuata da Marinella che «con 250 euro ricalca una più importante». Ma anche una giacca in finto pelo o una sciarpotta frikkettona: se il regalo del vicino sembra sempre più verde, un ottimo stratagemma è il sorteggio. «Si può improvvisare una lotteria, se il regalo non piace è colpa della sfortuna nera». Il momento dello scambio esige una cornice adeguata. «Se siete soli andate pure il 25 ai Caraibi, ma nonni e bambini devono scam-



biarsi i doni intorno a una tavola». Con una raccomandazione: **evitate di non sentirvi all'altezza, l'invito a casa batte ogni inesperienza in cucina.**

I pranzi delle feste al ristorante andrebbero limitati al massimo. «Meglio qualcosa della gastronomia, ma a casa. Per la Vigilia consiglio tre teglie di lasagne verdi, un bel piatto di cozze, delle sogliole o dei rossetti, accompagnati da carciofi alla romana e una torta imbottita di scarola». Il Natale è il giorno dei timballi, dei tortellini in brodo e del bollito «che il giorno dopo è ottimo per le polpette». Non deve mai mancare il



Nella foto a sinistra Paola Trifirò Siniramed, autrice di *L'ospite felice*, Cairo Editore

piatto forte della padrona di casa. «La mia è la tacchina ripiena, con il classico ripieno nordico di prugne e castagne. Mio marito che è siciliano vuole sempre una cassata».

Come segnaposto si lascia agli ospiti un regalino. «Anche solo una frase». Musica sì o musica no? «A tavola va bandita, uccide la conversazione. Ma a Natale si può, magari Bing Crosby». Attenzione poi all'«iper-Natale», l'addobbo di ogni angolo. «A centro tavola metto solo una candela e niente più. E addobbo il terrazzo con lucine blu: mi piace che la gente alzi gli occhi e pensi che è Natale».