



Galateo contemporaneo e internazionale, bon ton, mise en place

Piccoli riti di eleganza quotidiana

CORSO

Non un insieme rigido di regole da imparare a memoria, ma un viaggio nella gentilezza come forma di intelligenza sociale, nella tavola come linguaggio di accoglienza e nell'eleganza come semplicità consapevole. Parleremo di galateo, mise en place, bon ton, allestimento di tavole ed eventi, cerimoniale, tè del pomeriggio, tradizioni italiane e suggestioni internazionali, con attenzione allo stile inglese e al royal style. Un percorso vivo, pratico e partecipato, all'insegna della semplicità elegante.

PROGRAMMA

LEZIONI

- 1° Il nuovo bon ton: eleganza, gentilezza e stile nel quotidiano.
- 2° La tavola parla: basi di mise en place e armonia dell'apparecchiatura.
- 3° Ricevere con grazia: pranzo, cena, inviti e piccoli eventi.
- 4° La tavola delle stagioni: tradizione italiana, cucina di casa e bellezza semplice.
- 5° Etichetta sociale e cerimoniale: presentarsi, parlare, partecipare.
- 6° Tavole dal mondo: suggestioni internazionali e stile personale.

APPROFONDIMENTI

- 7° La mia tavola perfetta: laboratorio finale di stile e accoglienza.
- 8° Il tè del pomeriggio: rito, charme inglese e conversazione.

DOCENTE

Lorenza Natali, funzionaria pubblica, docente, formatrice, interprete e traduttrice per inglese e francese. In oltre trent'anni tra Camera di Commercio di Macerata/Marche e ATIM ha curato relazioni istituzionali e internazionali, eventi, cerimoniale e business etiquette. Già responsabile della Civica Enoteca Maceratese, è socia dell'Accademia Italiana della Cucina.

DURATA

6 lezioni da 1h + 2 approfondimenti

GIORNO

Lunedì

ORARIO

18:00 – 19:00

SEDE

Fisiomed Via Giovanni XXIII
Sforzacosta

CALENDARIO

19 ottobre	①
26 ottobre	②
02 novembre	③
09 novembre	④
16 novembre	⑤
23 novembre	⑥
14 dicembre	⑦
21 dicembre	⑧

PARTECIPANTI max 30

TICKET Gratuito