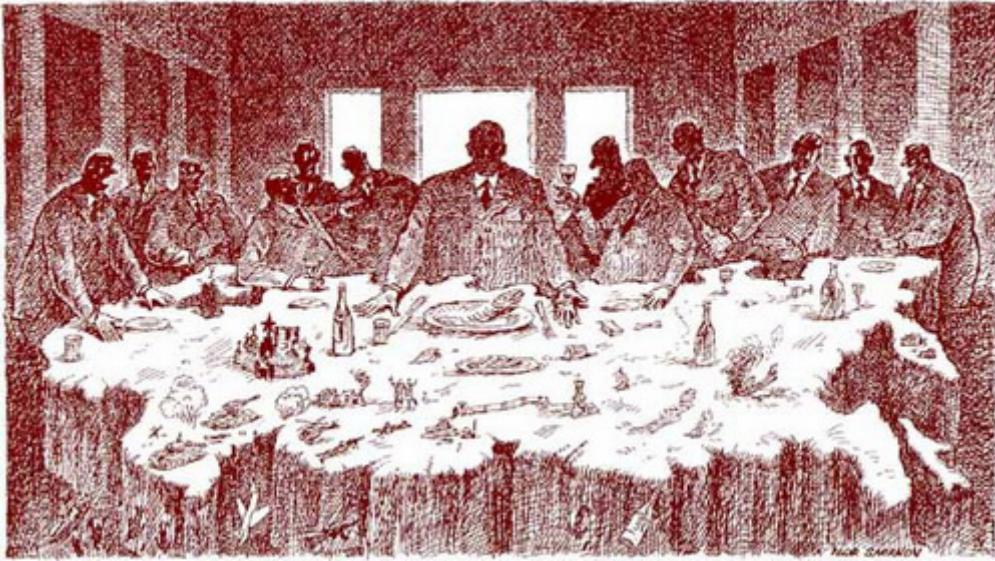




CATERING & BANQUETING



La novità che rappresentano i termini *catering* e *banqueting* e la difficoltà di trovare ricerche e documenti che ci permettano di avere una prima visione del tipo di attività di vita a cui essi si riferiscono, è testimoniata anche dalla insufficiente presentazione dei due fenomeni che noi possiamo trovare sui vari libri, dizionari e riviste.

Se andiamo a consultare, per esempio, un qualsiasi dizionario della lingua italiana, il catering (dall'inglese *to cater - provvedere, organizzare*) viene descritto come il "rifornimento di prodotti alimentari a comunità, compagnie aeree, treni, ecc., effettuato da ditte specializzate", o ancora "approvvigionamento, fornitura e servizio di cibi pronti e bevande a domicilio". In un dizionario gastronomico, invece, il catering viene inquadrato come "il complesso delle operazioni di rifornimento e preparazione di cibi e bevande, effettuato da aziende specializzate per il servizio alle comunità"; nei paesi anglosassoni quando si parla di catering, generalmente si comprende l'attività manageriale della ristorazione.

Il diritto inquadra il catering come "un contratto con il quale una parte detta *caterer* si obbliga, verso il corrispettivo di un prezzo, a eseguire a favore dell'altra parte una prestazione periodica di alimenti o bevande"; il *banqueting*, invece, come "una particolare forma di catering che avviene in un luogo ove non vi sia una licenza di somministrazione di alimenti e bevande, che prevede un contratto preesistente di fornitura occasionale o comunque non continuativa di pasti e di servizi".

Traendo una prima conclusione, possiamo affermare che il catering, nella sua origine e radice etimologica, significa approvvigionamento e fornitura di cibi e bevande; mentre il *banqueting* individuerebbe più il processo della organizzazione del banchetto. La parola catering, di origine inglese, è entrata nell'uso della lingua italiana nel 1971.

IL CATERING E IL BANQUETING NELLA STORIA DELLA SOCIETÀ

Il convivio e il banchetto, nonché le feste sono state dalla preistoria alla Rivoluzione Francese una costante, per molte società un obbligo, dei singoli o dei gruppi (corte) che detenevano il potere dando a dette manifestazioni, di volta in volta, una funzione sociale o di dominio o di ricchezza e spettacolarità.

Il banchetto poteva essere improvvisato e installato ovunque, l'importante era che fosse scelto un luogo spazioso, e quindi frequente era il caso che si utilizzassero, per la numerosità dei commensali, i giardini del palazzo o le piazze delle città.

Ciò avveniva, ad esempio, nell'antica Grecia in occasione delle feste civiche come le *Panatenee* e le *Grandi Dionisie*, dove i cittadini più ricchi erano spesso obbligati ad assumersi la spesa secondo il sistema della liturgia; essere designato come ospite pubblico si rivelava al tempo stesso un onore e un pesante onere, per via delle enormi dimensioni dei pasti e delle sale spesso poco accoglienti

Lo stretto legame che si realizza già nell'ambito del banchetto signorile, viene ancora più esaltato nel periodo medievale quando dal *convivio* si passa alle *feste di corte*: il banchetto appare il luogo privilegiato nel quale si fondavano i legami di amicizia e di solidarietà dei gruppi, senza alcuna distinzione, e ciò appare esatto per i secoli sino all'XI-XII. Verso il XII secolo pare delinearsi un cambiamento strutturale nel quale la festa organizzata e dominata dai potenti giunge al suo culmine e segna il passaggio dal *convivium* alla *festa di corte*; questo costituisce nel medesimo tempo un'evoluzione della festa come simbolo dei legami di solidarietà e una cerimonia caratterizzata in segno signorile. Non bisogna nascondere però che molti elementi dei convivi rimangono come tratti tipici anche delle feste di corte, come ad esempio i pranzi, i doni e le esibizioni di giocolieri e musicisti; in altre parole, il bere e mangiare assieme valeva più come segno di relazioni fondate su legami di amicizia strettamente signorili, che come espressione di formalità.

La civiltà conviviale francese nel XVIII sec. organizzava laute cene alle quali partecipava la corte itinerante di Luigi XV presso il castello di Versailles, dove i nobili si dilettavano a preparare quei piatti che da loro stessi prendevano il nome; questa moda francese ha dato via, in un certo senso, ad una variazione sul catering che già caratterizzava l'allestimento di pasti e feste in ville o comunque altrove.

Qui si può partire dal bisogno che aveva il contadino di consumare il pasto sui campi e quindi fuori casa, lontano dal centro di elaborazione; nell'antico Egitto, per esempio, i contadini si arrostitavano ocche sul posto e bevevano l'acqua dagli otri tenuti appesi a degli alberi per mantenere l'acqua fresca, oppure in Veneto, dove le donne portavano le *merende* agli uomini al lavoro sui campi all'interno di cesti e coperti da una *tovaglietta*.

Presso il popolo romano esistevano due diverse usanze: da un lato quella dell'acquisto di piatti cucinati da mangiare per strada o portare a casa, dall'altro la frequentazione di luoghi in cui i pasti venivano consumati in compagnia di amici (spazi pubblici