

**LA CUCINA
ITALIANA**

Un'estate all'insegna del picnic: 5 esperienze da provare



Dal picnic stellato post-trekking alla degustazione in vigna.
Ecco una selezione di idee tutte italiane per una bella stagione
all'aria aperta

La verità è che il **picnic** ha davvero un fascino unico. Sarà perché lo si ricollega immediatamente ai giorni più belli dell'**estate**, sarà perché aprire la tovaglia e scegliere dove fermarsi per uno spuntino in tranquillità nella natura può regalare un meraviglioso senso di libertà. E così, in questa strana estate 2020 in cui stare all'aperto sembra regalarci anche un pizzico di **sicurezza** in più, ecco che il picnic diventa un vero e proprio *must*. Tanto che persino le cantine, gli hotel e i ristoranti più prestigiosi hanno deciso di adottarlo come formula speciale per coccolare i propri clienti. Ecco allora **5 esperienze imperdibili** da vivere nelle prossime settimane. Armati solamente di cestino e sì, magari di un buon antizanzare.



Foto Valchiavenna.

Valchiavenna in bicicletta

Una gita su due ruote da rendere ancora più speciale con un pranzetto niente male all'aria aperta. È questa l'esperienza proposta dall'**Hotel Piuro**, romantica struttura di Prosto di Piuro, nel cuore della

Valchiavenna: dopo aver affittato una coppia di e-bike, le ormai celebri biciclette a pedalata assistita, sarà possibile lanciarsi in un'escursione di media difficoltà e raggiungere il borgo di Savogno. Qui, oltre a godersi una meritata pausa, si procederà con un picnic a base di frittata di erbe, brioche salate, selezioni di formaggi e di una buona bottiglia di Rosso di Valtellina. Il costo complessivo della giornata, per due persone, è di 120 euro.



Foto Thermenpark- Terme di Merano.

Relax e gusto alle Terme di Merano

Tra una vasca idromassaggio e un massaggio drenante, alle **Terme di Merano** – riaperte in sicurezza dopo l'emergenza sanitaria – è possibile anche godersi un picnic in santa pace. Il procedimento, in questo caso, è semplicissimo: si ordinano le proprie pietanze alla struttura, si riceve un sms per procedere con il ritiro del proprio picnic box, e si scegliere liberamente dove consumarlo negli oltre 5 ettari di parco che circondano le terme. Tra laghetti, piscine e via dicendo.



Foto Arnaldo Caprai.

Un brindisi sotto il cielo dell'Umbria

Da un lato, la possibilità di degustare i grandi vini dell'Umbria. Dall'altro quella di gustare un goloso picnic tra i filari di Sagrantino, Sangiovese e Grechetto, o di assopirsi all'ombra di una quercia secolare. È questa, in estrema sintesi, la suadente proposta dell'**Azienda agricola Arnaldo Caprai**, che permette ai visitatori di addentrarsi in un percorso di degustazione tra i suoi ottimi vini, alternandoli a frittate, salumi, formaggi, pasta fatta a mano, zuppe, insalate, dolci, olio extravergine prodotto in casa e pane appena sfornato. Il tutto – su prenotazione, a 75 euro a persona – con tanto di coperte, cuscini, cestino e calici. E con il magnifico paesaggio di Montefalco sullo sfondo.



Foto Virtuoso.

Un pranzetto Virtuoso nel Mugello

Dietro il picnic gourmet proposto dalla **Tenuta Le Tre Virtù**, meraviglioso resort toscano nel cuore del Parco naturale del Mugello, troviamo la felice mano dello chef Antonello Sardi, che con il ristorante della tenuta, il **Virtuoso**, custodisce sapientemente una stella Michelin. Allestito nel giardino, in mezzo agli ulivi o a bordo piscina, il picnic in questione comprende una ricca selezione di curatissime delizie per il palato. Un mix di alta cucina e prodotti biologici, capace di raccontare al meglio il legame imprescindibile tra la cucina del rinomato ristorante e il suo territorio.



Picnic stellato e trekking, in Alto Adige

Le cime più belle richiedono fatica per essere conquistate. Così come gli assaggi più gustosi. Lo sanno bene Heinrich e Gisela Schneider, i proprietari di **Terra – The Magic Place**, che hanno ereditato dai genitori la passione per l'ospitalità e questo suggestivo chalet di montagna con solo 10 camere affacciate sui boschi della Val Sarentino, in provincia di Bolzano. Un paradiso per chi cerca pace e tranquillità, certo, ma soprattutto chi non disdegna un'avventurosa escursione tra le cime. Il premio è lo zaino da picnic preparato dallo chalet, fornito di coperta, una bottiglia di vino e tante specialità a base di miele, formaggi speck e prodotti tipici della zona. Il tutto preparato con la massima cura che lo chef Heinrich Schneider (due stelle Michelin) può garantire; e con uno speciale **packaging amico dell'ambiente**.