

Coldiretti Varese porta il pic-nic in città

Pubblicato: Giovedì 27 Aprile 2017



Un pic-nic nel cuore della città. Accade domani (28 aprile) a Varese, dove **la Coldiretti provinciale, in occasione del consueto AgriMercato di Campagna Amica a Masnago, allestirà tutto il necessario per una perfetta “agriscampagnata” all’aperto**, con tanto di prato “vero” e, ovviamente, tutti i suggerimenti per organizzare al meglio una giornata all’aria aperta in compagnia dei prodotti delle aziende agricole dell’agrimercato Campagna Amica.

Dal classico cesto di vimini usciranno panini di diverso tipo e focaccine con bresaola e salame a km 0, pinzimonio con verdure di stagione, le immancabili uova sode, assaggi di formaggi di latte vaccino e caprino, vino dell’Oltrepo’.

“Proposte gustose con prodotti locali targati Campagna Amica per un momento rilassante all’aria aperta” commentano il presidente e il direttore di Coldiretti Varese, Fernando Fiori e Raffaello Betti.

Un modo per scoprire, anche, come è cambiato nel tempo il ‘rito’ del pic-nic, che torna fedele alla bella stagione: nel tempo, si è passati da un approccio semplice ed essenziale alla ricerca del massimo confort e di una maggiore attenzione all’ambiente.

“Con l’arrivo di accessori innovativi, gli amanti delle scampagnate all’aria aperta possono godersi un picnic all’insegna della comodità e della sostenibilità ambientale per gustarsi appieno il buon cibo della tradizione” concludono Fiori e Betti.

E la nostra provincia è davvero la terra ideale per queste ‘agriscampagnate’, grazie alla ricchezza di location uniche, tra le prealpi e i laghi”.

IL VADEMECUM PER IL PIC NIC PERFETTO

Coldiretti Varese ha anche stilato il ‘vademecum’ per il pic-nic perfetto: è meglio scegliere cibi che siano semplici e gustosi, piatti freddi come insalate di riso, di pasta, frittate, panini con i salumi tipici. **Bene anche le insalate di verdure crude** con formaggi o uova sode, sono facili da preparare e non necessitano di particolari tecniche di modalità di conservazione. **I dolci possono essere impreziositi col miele** e non può mancare (golosità) un assaggio delle celebri pesche di Monate, a fine pasto o a merenda.

Per i piatti che necessitano della cottura, sarà sufficiente prepararli la sera prima, conservarli in frigorifero durante la notte e riporli in una borsa termica ben refrigerata per il trasporto, soprattutto nelle giornate particolarmente calde.

Se utilizziamo alimenti freschi come formaggi o prosciutti, una volta preparati i panini o le insalate fresche, è importante impacchettarli (pellicole o contenitori con chiusure ermetiche) e, se possibile, evitare di sottoporli a temperature elevate. Altri alimenti tipici del pranzo all’aria aperta sono la verdura e la frutta, che andrebbero precedentemente lavate e conservate. La verdura è bene riporla in una borsa ben refrigerata e per la frutta il discorso vale per la macedonia perché senza la buccia protettiva, la polpa è più facilmente soggetta a contaminazioni e alterazioni.

Tommaso Guidotti

tommaso.guidotti@varesenews.it