

14 Giugno 2019

## Tempo di picnic per festeggiare l'arrivo dell'estate

Semplicità e prodotti di qualità per piatti rapidi da gustare all'aria aperta: l'insalata di riso è con riso rosso e la crostata è con le amarene brusche di Modena Igp



Sapori all'aria aperta

Con l'estate alle porte arriva il momento di pranzare all'aria aperta, magari per un bel picnic. Del resto è proprio il mese di giugno a celebrare questo appuntamento. Il **18 giugno** è infatti la **Giornata internazionale del picnic**, che sta a testimoniare quanto la classica scampagnata sia irrinunciabile dopo il lungo inverno. Ecco allora che scattano i preparativi, un cesto capiente per accogliere tutto quanto è necessario per allestire l'apparecchiata con tanto di tovaglia, tovaglioli, posate e piatti pronti da servire una volta arrivati.

Oggi sempre più si guarda alla semplicità ma anche a un tocco di eleganza capace di rendere il picnic protagonista di una giornata speciale. Ma cosa preparare? Beh, in primo luogo non dimentichiamo che per evitare problemi i piatti freddi sono sempre la **soluzione più pratica** e allo stesso tempo gustosa, soprattutto se fa caldo.

Un piatto unico che solo a pensarlo suggerisce l'estate è la **classica insalata di riso**, che però può essere **originale e gustosa** se preparata con **ingredienti selezionati**. Ad esempio potrete utilizzare il **riso rosso selvaggio**, aromatico e croccante anche dopo la cottura, da abbinare a tonno al naturale, **pomodori secchi sminuzzati**, **cipolla rossa di Tropea** ed **erba cipollina fresca** da condire con olio extravergine d'oliva, una spruzzata di succo di limone e sale. Oppure potete optare per un'insalata di riso rosso selvaggio con **gamberetti** precedentemente cotti con un po' di salsa di soia e olio extravergine d'oliva e **germogli di soia** saltati in padella. Il sapore del riso rosso non delude mai e si presta a una moltitudine di abbinamenti esotici. Se però non avete a disposizione il riso rosso un consiglio: tenete sempre in dispensa una confezione di **Riso Baldo Igp**, una varietà di riso estremamente versatile, perfetta per risotti e anche insalate.

Sulla nostra tovaglia potrà anche finire un bel **tagliere con formaggi** come **Parmigiano Reggiano**, il soffice

e aromatico **Biancone del Grappa** da abbinare ad una marmellata ai frutti di bosco, la classica e gustosa **scamorza affumicata** da accompagnare a frutta fresca e secca come pera e noci già sgusciate. Il **roastbeef**, un'altra specialità entrata ormai tra i grandi classici della cucina internazionale tanto da essere stata reinterpretata dai cuochi italiani, può essere accompagnato con pomodorini tagliati a dadini, rucola e qualche scaglia di Parmigiano Reggiano. Qualche fetta di pane, grissino o crostino e il picnic è pronto.

Non dimenticate i bicchieri e una bottiglia di vino per brindare in compagnia. All'occasione si presta un buon vino bianco come **un fruttato Gewürztraminer** o una **Ribolla Gialla**. Se poi preferite evitare il vino ma non vi accontentate dell'acqua, basta un po' di fantasia. Potete ad esempio aggiungere un po' di **sciroppo di sambuco** all'acqua e una **foglia di menta** e avrete pronta un'ottima bevanda rinfrescante che sarà gradita a grandi e piccini.

Per concludere non può mancare il dolce. Per celebrare il mese di giugno con il sapore dei suoi frutti potete preparare una **crostata con confettura di amarene brusche di Modena Igp**, un dolce tipico della tradizione modenese con un carattere unico e inconfondibile grazie alla nota acidula dell'amarena.

---