



Giornata Mondiale del Picnic



di **Paolo Valente** pubblicato il 18 giugno 2022

Il 18 giugno si celebra la voglia di trascorrere del tempo all'aria aperta.

Il nome **picnic** deriva dal francese: **piquer** “spizzicare” e **nique** “qualcosa di piccolo”. Sembra che nasca come contrapposizione ai pasti formali e sottoposti ad una rigida etichetta degli aristocratici del 1600 e quindi come esigenza di qualcosa di più informale da consumarsi all'aria aperta, su un bel prato.

Oggi il picnic è diventata una **tradizione** per tanti, quasi un **rito** che, anche decisamente informale, necessita comunque di una certa attenzione nella preparazione del cibo e nell'abbinamento con il

vino. E parlando di vino occorre fare una doverosa premessa: **attenzione alle temperature di servizio!** Se la giornata fosse particolarmente calda i vini potrebbero scaldarsi troppo e vanificare i nostri sforzi. Quindi dotiamoci di borse termiche e una buona dotazione di elementi refrigeranti, le classiche mattonelle blu.

Cerchiamo allora a fare qualche **ipotesi di abbinamento** con alcuni dei possibili cibi da picnic.

Potremmo iniziare il nostro picnic con dei **muffin salati**, al formaggio e prosciutto oppure al pomodoro e mozzarella. Non mancheranno poi le **torte salate** o le **frittate** di verdure, facili da fare, da porzionare e da mangiare. Oppure le **crocchette di patate** o i **fiori di zucca** ripieni e fritti. E perché no, **affettati** e **formaggi** misti. Abbiamo bisogno di un vino fresco e leggero, con un po' di effervescenza che aiuti a sgrassare la bocca; potremmo abbinare un vino frizzante come il Pignoletto DOC Frizzante Perditempo, Terre Rosse Vallania o un metodo ancestrale da uve PIWI come il Joh, Dellafiore oppure il Biësch Sui Lieviti Metodo Ancestrale 2020, Tenuta Santa Lucia.

Poi probabilmente avremo una bella e fresca **insalata di riso o di pasta**, magari zucchine, pomodori e mozzarella, oppure un po' più impegnativo ma decisamente gustosissimo, un bel **timballo di pasta** da gustare solo appena tiepido (il sole estivo ci aiuterà nel servirlo alla giusta temperatura). Perché allora non abbinare un bianco fresco come il Vigneti delle Dolomiti IGT Kerner 2017, Pravis o un rosato fermo come il Vallagarina IGT Riflesso Rosi 2020, Eugenio Rosi oppure frizzante come l'Emilia IGT Lambrusco Rosato Frizzante Montelocco, Venturini Baldini.

Inizia poi il capitolo grigliata. Comporta un po' di sforzo e un volontario che si sacrifichi ma che delizia per il palato. Un tripudio di **costine** e **salamelle**, **fiorentine** e **tagliate** o, volendo stare un po' più leggeri, **pollo** e **verdure**. Qui, nonostante il caldo, un rosso è quasi d'obbligo. Sceglieremo un vino leggero da poter essere servito fresco, intorno ai 14° C come il Provincia di Pavia IGT Ultrapadum 2019, Bisi, un rifermentato in bottiglia da uve barbera e croatina, oppure un vino fermo come l'Alto Adige DOC Vernatsch Fass Nr. 9 2019, Giralan oppure la Barbera d'Alba DOC 2020, Trediberri.

<https://www.zenomag.com/post/giornata-mondiale-del-picnic>