



Ristoranti

Cesti da picnic prêt-à-porter
Il pranzo da intenditori
è all'aperto (anche senza sole)

di **Roberta Schira**
a pagina 14

Tendenze Nei parchi o, se il sole manca, sui balconi. Le idee dei ristoranti Il pranzo è servito (nei cesti)

Con ricette lombarde o piatti vegani. E il vino viaggia con un «ice jacket»

A tutti piacerebbe pranzare in un uliveto o accanto a una vigna. Ma chi vive in città ha imparato a fare picnic nei parchi, su una panchina, persino sul balcone se il sole latita: il Primo maggio forse non sarà baciato dai raggi, ma sono tantissimi a organizzarsi ora pensando al recupero per i prossimi weekend. Dunque, è sempre tempo di consigli. Il bon ton e l'etimologia vogliono che all'aperto si consumino piatti leggeri e sani. Il termine picnic, infatti, deriva dal francese «piquer», spizzicare, e «nique», cosa piccola. Vicino al Parco Sempione, al picnic ci pensa Veronica Pagani, titolare di Locale, cacciatrice di buone cose purché lombarde. «I miei cesti, con posate, piatti e bicchieri veri, non di plastica, sono di quattro tipi: salumi e formaggi, vegano, cucinato, per bambini», dice Veronica. «Niente cose calde, ma mondegghili e torte salate. Va forte quello con crudo e pancetta di Cascina Cirenaica, formaggio di capra dalla valtellinese Florida, gorgonzola, panini al latte e focaccia. Cesti e posate sono da restituire: per ora sono tornati tutti». Non distante, da Cocciuto in via Procaccini, viene proposto il «Piz nic»: si ritira la pizza in un box con l'occorrenza per mangiarla all'aperto. Il picnic di Peck è un'abitudine per i tanti affezionati al brand. I cestini in vimini (da ritirare solo da Peck Citylife), con tovaglietta, posate, piatti e bicchieri, si scelgono in sei varianti. Dalla caesar salad allo

storione, dal vitello tonnato al roast beef, gamberi in salsa cocktail, crostate di lamponi o albicocca. Alessandro Zinga-

rello, sommelier, dice: «Come abbinamenti propongo qualcosa per pregustare le vicine vacanze estive: un grande Metodo Classico italiano, la nostra Cuvée Prestige 44 personalizzata da Ca'del Bosco. Oppure un rosato di Toscana

Bon ton

«Lo spuntino all'aria aperta deve essere all'insegna di specialità leggere e sane»

Frescobaldi». Novità di primavera è Maritizzo & Champagne, il panier da picnic dal sapore francese. Lo consegna in un'ora Cosaporto.it, nei parchi della città. L'idea è messa a punto con Veuve Clicquot e Matù Gourmet, laboratorio che ha reinventato il maritozzo in chiave gastronomica. Nei cesti ci sono i calici, una bottiglia di Veuve Clicquot Rosé (nella Ice Jacket per tenerlo fresco) e una selezione di maritozzi. Per esempio: caponata di verdure, ricotta di bufala emulsionata con pesto salato di pistacchio di Bronte, concassé di pomodoro ramato con Jamon Serrano, oltre a

co, cioccolato bianco e lampone. Mediterranea è il format che ha appena aperto a Citylife e si prepara a sbarcare anche in centro. I tre soci fondatori, Gianpaolo Nappi, Marcello Forti e Andrea Pignata, spaziano dall'esperienza nella ristorazione a quella manageriale. Vellutate, energy bowl, risotti sono le proposte. Tra i quattro tipi di cesti, c'è il vegano, a base di hummus verde

agli spinaci e cannellini, polpette, caprese vegana e centrifuga. Buon picnic, in libertà. Con una sola regola: lasciare la natura come l'abbiamo trovata.

Roberta Schira
© RIPRODUZIONE RISERVATA

In pillole

● Ecco alcuni indirizzi specializzati nella preparazione di picnic

● **Locale**, via Cirillo 12, tel. 351087152. Cesti per due persone € 50

● **Cocciuto**, via Procaccini 33, telefono 02.64083325. «Piz nic» da 10 euro

● **Peck**, via Spadari 9, tel. 02.8023161. Cesti da 25 a 50 euro

● **Mediterranea**, piazza Tre Torri 1, tel. 02.64087498. Cesti da 20 a 40 euro

● **Maritizzo & Champagne**, consegna Cosaporto.it. Cesto per due persone 120 euro



Al Sempione

A sinistra, una delle offerte del ristorante **Peck** a Citylife.

A destra, un cesto di Veuve Clicquot e Matè, consegnato da Cosaporto.it. Sotto, il cesto preparato da Locale (foto Bremec/LaPresse)

