

Premiata Salumeria Italiana



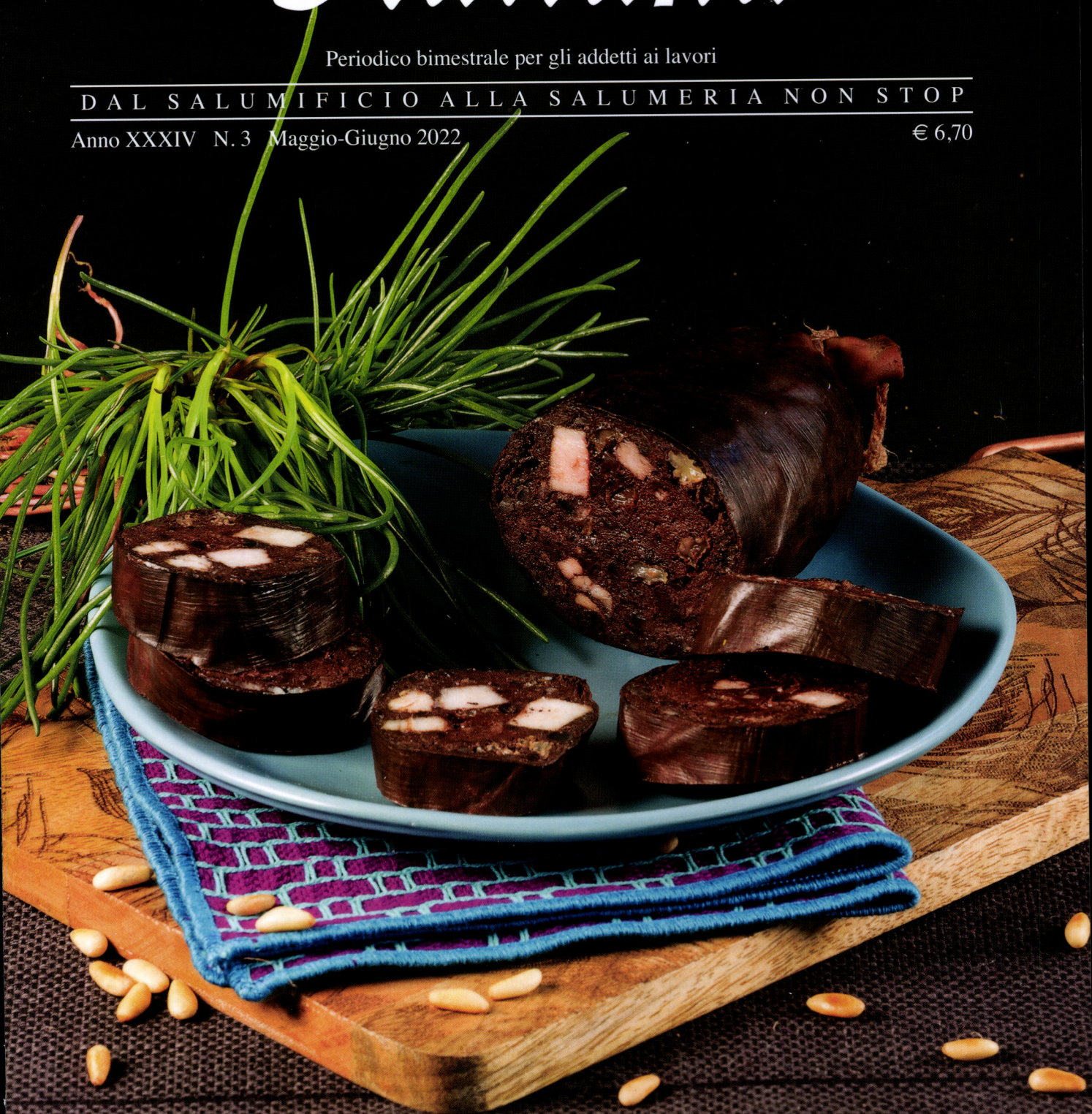
Autorizzazione del Consorzio del
Prosciutto di Parma del 21-4-98

Periodico bimestrale per gli addetti ai lavori

DAL SALUMIFICIO ALLA SALUMERIA NON STOP

Anno XXXIV N. 3 Maggio-Giugno 2022

€ 6,70





Il picnic è servito

È il simbolo della primavera e della convivialità: il picnic, la merenda da godersi all'aria aperta, insieme a fidi compagni d'avventure golose. Spensieratezza, prelibatezze e, perché no, un contesto suggestivo in cui imbandire la tavola, pardon, la tovaglia: sotto gli ulivi di un

baglio siciliano, sul morbido tappeto d'erba di una villa veneta del XVII secolo o nel parco di un hotel per buongustai, con vista sulle vette dell'Alto Adige.

Il pic-chic nel baglio

Sulla tovaglia candida fanno bella mostra di sé posate e candelieri d'argento,

ceramiche fatte a mano e cuscini con trame preziose. Dove? A Vittoria (RG), al **Baglio Occhipinti**, si apparecchia sotto gli ulivi, tra i filari di vite o sui prati della grande tenuta di 10 ettari immersa nella campagna ragusana. In questo luogo magico, il pic-chic ha il sapore speciale dei piatti della cucina delle nonne, del



A sinistra: il picnic al Baglio Occhipinti con le specialità siciliane.
A destra: il picnic al Romantik Hotel Villa Margherita di Mira (VE).
Il prezzo del cestino include il noleggio delle biciclette per una gita lungo il fiume ad ammirare le ville palladiane.
In basso: al Romantik Hotel Staffler di Vipiteno (BZ) il picnic si allestisce nel grande parco, all'ombra di alberi secolari e sulle rive del laghetto.



Le déjeuner sur l'herbe nella villa veneta

Le rive del Brenta erano la meta di villeggiatura prediletta dai nobili veneziani che amavano passeggiare tra gli splendidi giardini delle ville palladiane. Ancora oggi questi luoghi, a pochi chilometri da Venezia, rappresentano la destinazione ideale per chi vuole lasciarsi alle spalle lo stress e immergersi in un paesaggio affascinante, gustando magari un raffinato picnic come quello raffigurato nel famoso quadro di EDOUARD MANET. Il **Romantik Hotel Villa Margherita** di Mira (VE), ad esempio, ospitato in una villa del XVII secolo, prepara un cestino colmo di delizie: salmone affumicato e insalata di kamut alle verdure, mini sandwich lattuga e formaggio e polpettine di tonno, preparazioni accompagnate dalle bollicine del Prosecco o dall'acqua. I manicaretti si possono gustare anche nel grande parco dell'hotel. Il prezzo del cestino è di 65 euro a persona e include l'uso delle biciclette per una gita lungo il fiume.

>> Link: www.villa-margherita.com

Picnic sulle rive del laghetto di ninfee

Al **Romantik Hotel Staffler** di Vipiteno (BZ), nel grande parco, all'ombra di alberi secolari e sulle rive del laghetto

pesce d'uovo alla ricotta, della scaccia cotta nel forno a legna, dello sfincione e dei pomodori dell'orto ripieni, del pane tradizionale di grano duro "cunzato" con olio extravergine di oliva di Tonda Iblea, pecorino, pomodorino, acciuga, origano e basilico, del Ragusano DOP, del pecorino pepato e del formaggio

di capra locale, delle crudité di verdure con intingoli, il tutto accompagnato dal vino SP68 Rosso di ARIANNA OCCHIPINTI. *Dulcis in fundo*, i biscottini di mandorla da gustare con Marsala De Bartoli. Il prezzo è di 50 euro a persona.

>> Link: www.bagliocchipinti.com





Il "PIG-nic" di Antica Corte Pallavicina (photo © Infraordinario).

di ninfee, il "cestino" per il picnic è preparato dallo chef PETER GIRTLER e dalla sua brigata di cucina. Le proposte tra cui scegliere sono due: il picnic "Staffler", che include insalata di melone con prosciutto crudo, involtini di salmone, insalata di pasta e verdure, insalata di pollo con salsa tonnata, insalata con salsiccia, *chicken wings* con salsa al peperoncino, vari pani con formaggio cremoso alle erbe, spiedini di frutta, frullato di stagione, acqua fresca e un dolce, proposto a 35 euro a persona,

oppure il picnic "Staffler De Luxe", che comprende pomodorini con mozzarella, insalata di gamberi e cetrioli, salmone affumicato con crema di rafano, tartare di manzo con Schüttelbrot, vitello tonnato, vari pani con ricotta alle erbe, selezione di formaggi locali, frutti di bosco, pasticcini, frullato di stagione, acqua e un dolce a 45 euro per persona. Su richiesta vengono preparati anche piatti speciali e per bambini.

>> Link: www.staffler.com

UN CONTESTO SUGGERITIVO IN CUI IMBANDIRE
LA TOVAGLIA DA PICNIC? SOTTO GLI ULIVI
DI UN BAGLIO SICILIANO, SUL MORBIDO
TAPPETO D'ERBA DI UNA VILLA VENETA
DEL XVII SECOLO O NEL PARCO DI UN HOTEL
PER BUONGUSTAI CON VISTA SULLE VETTE
ALTOATESINE E CESTINO DELLO CHEF

Il cestino dove vuoi

La famiglia Spigaroli, famosa nel mondo per il suo Culatello, è da sempre votata alla propria terra, a cui continua a ispirarsi sia per i piatti dei ristoranti di famiglia — lo stellato *Antica Corte Pallavicina*, *Al Cavallino Bianco* e *Hosteria del Maiale*, tutti a Polesine Parmense (PR), sulle rive del Po — sia per il rito primaverile del picnic. Sullo shop on-line, in occasione della Pasqua, era possibile acquistare e ricevere direttamente a casa propria un cestino in vimini contenente le eccellenze della Bassa parmense, ovvero una vaschetta di Culatello di Zibello affettato, un salame *Spigarolino*, due pezzi di Parmigiano Reggiano (Vacche Rosse e Pianura), una bottiglia di *Tamburen* rosato, una Colomba, un vasetto di confettura extra di ciliegie, praline di cioccolato al latte e una tovaglia con logo *Antica Corte Pallavicina*. Costo: 80 euro.

>> Link: www.salumianticacortepallavicina.it

