

PIC NIC

Perchè?

Con L'ESTATE viene a tutti voglia di passare più tempo all'aperto.

Basta passeggiare per negozi e centri commerciali, riprendiamoci la bella tradizione del picnic sui prati di collina, montagna o in riva a laghi e fiumi con amici e parenti! Trascorrere del tempo all'aria aperta, a contatto con la Natura rigenera il corpo e lo spirito, ci offre bei paesaggi da conoscere e vivere, regalandoci momenti di gioia condivisa con i nostri cari: momenti di serenità che verranno sigillati nel cuore e ricordati a lungo.

Cogliamo allora l'occasione di qualche festività o ponte, oppure anche solo qualche domenica libera da impegni, per organizzare un bel picnic all'aperto.



Cosa mangiare?

Da una ricerca ho scoperto che il termine Picnic deriva dall'unione di due termini francesi: piquer e nique. Il verbo piquer significa pizzicare, stuzzicare e il sostantivo nique indica una cosa da poco conto. Interpretando l'unione quindi risulta un "mangiucchiare spilluzzicando qualche cibo sfizioso". Riscoprire la semplicità e la bellezza del "pranzo al sacco" a contatto con la Natura, rigenera il fisico e lo spirito.





quali **cotto, salami, crudo, brisaola, lardo, spianata calabra, lomito, mortadella....**, tutti senza conservanti, senza solfiti e nitriti e senza glutine, ma soprattutto prodotti con Carne di animali italiani, allevati secondo un disciplinare severo che non solo richiede caratteristiche qualitative ottimali degli animali, ma che siano anche allevati rispettando il benessere dell'animale. Tutto ciò garantisce un prodotto finale salutare e di eccellenza. Anche i salami, lardo ed insaccati di nostra produzione e tutto quello che concerne la vendita della carne di maiale, come già ribadito, provengono **da Maiali nati, cresciuti ed allevati in Italia, ma soprattutto allevati in libertà e in modo biologico.** L'allevamento con cui collaboriamo è stato premiato come miglior allevamento italiano per la qualità e per il benessere degli animali. Questo conferisce ai nostri prodotti un valore aggiunto per :

- la bontà e la salubrità di ciò che mangiamo
- e
- la sostenibilità dell'ambiente.



Un'altra soluzione è un bel panino con la **carne impannata**: ottima anche fredda. Carne di Scottona italiana nata, cresciuta in cascina in modo Naturale nel nostro territorio a km zero. Per la panatura, Vi consiglierai di inserire nell'uovo sbattuto uno spicchio di aglio che darà alla carne un buon aroma.



Per coloro che amano attrezzarsi di tutto punto, consiglieri una gustosa **grigliata**



di **spiedini, costine e cotechini** di Maiale Bianco Italiano allevato in libertà e in modo biologico, oppure di Maiale Nero Parmense, la grigliata è sicuramente più impegnativa, ma amata sia dai grandi e dai bambini.



Vi voglio informare che il *maiale nero* ha un grasso ricco di grassi insaturi, cioè quelli buoni che non apportano colesterolo infatti viene chiamato “oliva a quattro zampe” (perché ricorda le proprietà dell’olio d’oliva). In ogni caso, anche per chi non fosse “equipaggiato” con una griglia, non scartate questa idea, esistono infatti spazi attrezzati con griglie in loco e tavoli su cui consumare il pranzo. (vedi alcune destinazioni sul file: DOVE?)

