

Gli editoriali.

Come organizzare un picnic: ecco cosa portare e quali ricette preparare

L'estate è il periodo perfetto per organizzare un picnic: scopri cosa serve affinché sia tutto perfetto!

In primavera, in autunno e soprattutto d'estate, uno dei modi migliori per passare una **giornata all'aperto** con il partner, la famiglia o gli amici è **organizzare un picnic**. Per far sì che questa esperienza sia perfetta, però, occorre portare con sé tutto il necessario. Ecco una mini-guida per non lasciare nulla al caso e rendere il proprio picnic un momento indimenticabile.

Cosa portare per un picnic

Per capire come organizzare un picnic, per prima cosa bisogna individuare il **luogo migliore**: che sia un picnic in **montagna**, vicino al **mare** o a un **lago**, in **campagna** o semplicemente in un **parco cittadino**, l'ideale sarebbe trovare un'area **picnic** che sia attrezzata per i visitatori. In questi luoghi, infatti, si possono trovare tavolini da picnic e panche di legno dove poter mangiare comodamente. In alternativa, è possibile portare con sé un **tavolo da picnic pieghevole** oppure ricorrere alla classica **tovaglia**, per mangiare seduti per terra.



Vediamo nel dettaglio quali sono gli strumenti indispensabili per organizzare questo pranzo all'aria aperta:

- **Cestino da picnic**: può essere anche una semplice borsa termica e serve per trasportare i cibi e le bevande;

- **Telo da picnic:** oltre alla classica tovaglia, è bene portare con sé dei teli per stare seduti più comodi o per sdraiarsi a riposare all'ombra, dopo aver mangiato;
- **Set da picnic:** per mangiare occorre portare con sé le stoviglie e gli strumenti necessari. L'ideale sarebbe scegliere materiali riutilizzabili, utilizzando, ad esempio, borracce, scodelle e anche le posate di casa; in alternativa, si possono acquistare **piatti, bicchieri e posate usa e getta**, purché siano **realizzati in materiali compostabili** che possano dunque essere smaltiti facilmente, per **salvaguardare l'ambiente**;
- **Passatempo:** prima o dopo aver mangiato, quando si è in gruppo si possono organizzare dei giochi da fare insieme, quindi è utile portare, ad esempio, una palla. Chi preferisce rilassarsi, invece, può portare con sé un libro o dei cruciverba;
- **Abbigliamento adatto:** per scegliere cosa indossare, bisogna considerare il luogo prescelto. Se si tratta di un picnic in montagna, ad esempio, anche in estate è sempre bene portare con sé una felpa, nel caso in cui ci sia aria fresca. L'importante è poi il comfort, dunque meglio scegliere **abiti comodi e scarpe chiuse**, ad esempio quelle classiche da ginnastica;
- **Prodotti anti-insetti:** quando si sta a contatto con la natura, è facile dover fare i conti con insetti fastidiosi. Per essere preparati a ogni evenienza, è sempre bene portare con sé **prodotti repellenti** per difendersi ad esempio, dalle zanzare e pomate da applicare in caso di punture;
- **Crema solare:** per evitare scottature durante un picnic estivo, è sempre bene spalmare sulla pelle la crema solare più adatta al proprio fototipo;
- **Sacchi della spazzatura:** servono per raccogliere e differenziare i rifiuti, così da lasciare pulito il luogo che ospiterà il picnic, nel pieno rispetto dell'ambiente.

Le ricette per un picnic

Dopo aver preparato la borsa con tutti gli strumenti necessari per il picnic, si può pensare a cosa mangiare. Le idee per il pranzo da picnic sono davvero tante, c'è solo l'imbarazzo della scelta; ovviamente, si dovrà per forza optare per dei **cibi freddi da picnic**, a meno che non si vada in un'area attrezzata con dei barbecue per fare una grigliata.

Per essere certi di accontentare tutti, quando si è in gruppo l'ideale è portare sempre dei **panini** o dei **tramezzini** imbottiti con ingredienti diversi, oppure delle **pizzette**, delle **torte rustiche**, delle **tartine** o altre ricette finger food semplici da realizzare e da trasportare. Poi si può preparare una **pasta fredda** condita come si preferisce, ad esempio con tonno, pomodorini e olive, oppure con pomodorini e pesto; in alternativa, si possono portare delle **insalate**, da quella classica di riso fino a quella greca con la feta, oppure del **cous cous** con le verdure, il pollo o i ceci.

Per concludere il picnic, non bisogna dimenticare la **frutta fresca di stagione** e anche un **dolce**, ad esempio una crostata oppure una torta di pesche, un ciambellone o un qualsiasi dessert che si conservi per qualche ora anche fuori dal frigo. Infine, occorre ricordarsi di portare con sé **acqua** e **bevande** di vario tipo e magari anche un **thermos di caffè**.

Dopo aver preparato tutto l'occorrente, non resta che godersi il picnic in compagnia e una bella giornata all'aria aperta.

