

FONDATA DA
LUCIANO
PARISINI

Daily Luxury

LA BELLEZZA
È LUSSO QUOTIDIANO

N°4 • APRILE 2022 • 19° ANNO

B21

EXTRAORDINAIRE

SERUM
RESET JEUNESSE

Ogni giorno,
un nuovo giorno



ORLANE
PARIS

MAISON FRANÇAISE DE COSMÉTIQUES D'EXCEPTION DEPUIS 1947

SEGUICI SU:
WWW.DAILYLUXURY.IT
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

SPEDIZIONE IN A.P. - 45% POSTE ITALIANE - ART. 2, COMMA 20/B - LEGGE 662/96
FILIALE DI MILANO - 02 55000000 - ISSN 2499-1724 - COPIA OMAGGIO





PICNIC TIME

ARRIVA LA BELLA STAGIONE E C'È VOGLIA DI STARE ALL'ARIA APERTA. ANCHE A TAVOLA. QUALE OCCASIONE MIGLIORE INFATTI DELLE GIORNATE DI SOLE PER ORGANIZZARE BEL PIC-NIC IN FAMIGLIA O IN COMPAGNIA DI AMICI CIRCONDATI DAL VERDE O IN LOCATION SUGGERITIVE E UNICHE.

MARINA
SANTIN

PIC-NIC. RECITA IL DIZIONARIO: "Colazione, merenda fatta all'aperto, durante una gita. Per estensione, la gita stessa; andare a fare un picnic con gli amici". Inutile negarlo, con l'arrivo della bella stagione la voglia di trascorrere lunga giornate en plein air godendo del sole ormai tiepido e della natura è tanta. Così come lo è il desiderio di vivere ore spensierate con gli amici, fidi compagni d'avventura "golosa", con cui pranzare sull'erba o concedersi una merenda gourmet all'insegna della spensieratezza e del divertimento. La location? Basta uno spazio verde e il gioco ►

N°4 APRILE 2022 | DAILYLUXURY | 79





è fatto, ma per trasformare il pic-nic in un'esperienza speciale, perché non scegliere un contesto unico e suggestivo: sotto gli ulivi di un baglio siciliano, sul morbido tappeto d'erba di una villa veneta del 17° secolo o nel parco di un hotel per buongustai, con vista sulle vette dell'Alto Adige. C'è davvero l'imbarazzo della scelta.

“PIC-CHIC” NEL BAGLIO SICILIANO

Sulla tovaglia candida fanno bella mostra di sé posate e candeliere d'argento, ceramiche fatte a mano e cuscini con trame preziose... Al Baglio Occhipinti si apparecchia per terra, sotto gli ulivi, tra i filari di vite o sui prati della grande tenuta di 10 ettari immersa nella campagna ragusana. In questo luogo unico, il “pic-chic” ha il sapore speciale delle delizie che arrivano dall'orto, del pane appena sfornato, dei salumi e formaggi locali e dei piatti della tradizione della cucina siciliana delle nonne. Pesce d'uovo alla ricotta, scaccia ragusana cotta nel forno a legna, sfincione, pomodori dell'orto ripieni, pane cunzato (pane tradizionale di grano duro “cunzato” con olio extravergine di oliva di tonda iblea, pecorino locale, pomodoro, acciuga, origano e basilico), degustazione di formaggi locali (Ragusano Dop, pecorino pepato, capra locale), crudité di verdure dell'orto con intingoli, accompagnati dal vino SP68 Rosso di Arianna Occhipinti e, dulcis in fundo, biscottini di mandorla da gustare con Marsala De Bartoli. Il cestino Vintage non racchiude soltanto l'occorrenza per un delizioso pranzo all'aria aperta, ma anche l'opportunità di trascorrere momenti speciali, nella bellezza dell'antica tenuta, seguendo il ritmo lento della natura. Il prezzo è di 50 euro per persona.

Tel. 349 3944359 www.bagliocchipinti.com

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 dove gustare un raffinato pic-nic, come quello raffigurato nel famoso quadro di Manet. Il Romantik Hotel Villa Margherita di Mira (VE) ospitato in una villa del 17° secolo, prepara un cestino colmo di delizie: salmone affumicato, insalata di Kamut alle verdure, mini sandwich lattuga e formaggio e polpettine di tonno, accompagnati dalle bollicine del Prosecco locale o da 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 bellissima gita lungo il fiume, per ammirare le Ville Palladiane.

Tel. 041 4265800, www.romantikhotels.com

PIC-NIC SULLE RIVE DEL LAGHETTO DI NINFEE

Al Romantik Hotel Stafler di Vipiteno (BZ), nel grande parco, sotto l'ombra di alberi secolari e sulle rive del laghetto di ninfee, il "cestino" per il pic-nic è preparato con amore e con materie prime eccellenti dallo chef Peter Girtler e dalla sua brigata di cucina. Le proposte tra cui scegliere sono due: il picnic "Stafler" che include insalata di melone con prosciutto crudo, involtini di salmone, insalata di pasta e verdure, insalata di pollo con salsa al tonno, insalata di salsiccia, chicken wings con salsa al peperoncino, vari pani con crema alle erbe, spiedini di frutta, frullato della stagione, acqua fresca e una dolce sorpresa finale, proposto a 35 euro per persona. Oppure il picnic "Stafler 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, bacche della stagione guarniti, petit fours, frullato della stagione, acqua & una dolce sorpresa, a 45 euro per persona. Su richiesta vengono preparati anche piatti speciali e per bambini.

Tel. 0472 771136, www.romantikhotels.com





**IL CESTINO
DOVE VUOI**

La famiglia Spigaroli, famosa nel mondo per il prelibato Culatello di Zibello, 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 fiume Po - sia per un rito primaverile irrinunciabile: il pic-nic. Sul negozio on line www.salumianticacortepallavicina.it/shop/ è possibile acquistare un bellissimo cestino in vimini che contiene le eccellenze gastronomiche della Bassa parmense, che viene spedito in tutta Italia, così da poter gustare la merenda dove si vuole. Il cesto contiene: una vaschetta di Culatello di Zibello affettato, un salame Spigarolino, due pezzi di Parmigiano Reggiano, uno di Vacche Rosse e uno di Pianura, una bottiglia di Tamburen bollicine rosato, una colomba Pasquale amarene e arancia, un vasetto di confettura extra di ciliegie, praline di cioccolato al latte e una tovaglia con logo Antica Corte Pallavicina. Il costo è di 80 euro.

<https://www.salumianticacortepallavicina.it/shop/>

