

STENDIAMO LE TOVAGLIE  
E STAPPIAMO LE BOTTIGLIE:  
L'ESTATE È GIÀ - QUASI - QUI.  
**DEJEUNER SUR L'HERBE**  
D'AUTORE: IL TREND  
È TORNATO,  
IN CAMPAGNA E IN CITTÀ  
DI MADDALENA FOSSATI



## Facciamo un picnic?

I francesi lo organizzano da secoli: dalla Rivoluzione in poi, da Parigi alla Costa Azzurra, passando per le Alpi, il picnic rappresenta ben più di un pasto all'aperto: è uno status della mente. Appena spunta un raggio di sole, i parchi si riempiono di tovaglie, bottiglie di vino e formaggi. Per un'esperienza indimenticabile, c'è il *Grand Fooding d'été*, la manifestazione gastronomicamente corretta che coinvolge chef stellati (come Jean-François Piège dell'Hotel de Crillon) e propone *déjeuner* all'aperto. Sulle tovaglie tutte dello stesso colore che ti danno all'ingresso, sfilano prelibatezze d'alto lignaggio. La prossima tappa è l'8 giugno a Toulouse, poi c'è Strasburgo, Parigi, Nizza e, per ultimo, il 6 luglio, Lione ([www.lefooding.com](http://www.lefooding.com)). In Italia invece ci pensa un marchio della moda a dare una spinta al trend del picnic urbano. Si chiama Hell's Kitchen e crea borse con le camere d'aria, oltre a organizzare appuntamenti *en plein air* a Milano, Bologna e a Roma. Una sola raccomandazione: arrivate sempre con il cestino ([www.hellskitchen.it](http://www.hellskitchen.it)).



### • E NEL CESTINO CI METTIAMO...

La scelta è ampia: si può optare per soluzioni facili, da comprare al supermercato, come può esserlo l'insalata Bonduelle, che si condisce agitandola prima dell'uso, ricca di Omega 3 (c'è anche il pinzimonio e la versione con orzo e radicchio rosso, per chi cerca le fibre), oppure puntare sui *packet lunch* artigianali. Ottime le proposte della California Bakery che variano dai sandwich ai piatti di pasta integrale da gustare anche nel nuovo negozio

milanese che inaugura in piazza Sant'Eustorgio ai primi di giugno ([www.californiabakery.it](http://www.californiabakery.it)). A Firenze, poi, ci sono i «kit del buongustaio» firmati 'Ino da comporre con prosciutti e formaggi ([www.ino-firenze.com](http://www.ino-firenze.com)). Dedicato invece ai fan della cucina giapponese, My sushi, il take away presente a Milano e Bari con bento box per pranzi all'aperto in versione asiatica ([www.mysushi.it](http://www.mysushi.it)).



SOLO BIO



#### VACANZA DETOX

Per un weekend detossinante, l'appuntamento è a Nizza, all'Hi Hotel, firmato dalla designer Matali Crasset. I pasti sono a base di frutta, verdura biologica, tofu e affini ([www.hi-hotel.net](http://www.hi-hotel.net)).



#### GLOBAL WARMING

È la tazza preferita di Al Gore. Quando si riscalda, la mappa sulla sua parte cambia colore per sensibilizzare sul problema del global warming ([www.uncommongoods.com](http://www.uncommongoods.com)).

#### UN BUON SAPORE

Appuntamento l'11 giugno in Versilia per Saporbio (fino al 15), la rassegna dedicata al gusto biologico. Nel programma party, aperitivi ed eco talk ([www.saporbio.com](http://www.saporbio.com)).

