

Picnic mania

L'estate è fatta per godersi cene campestri in vigna

Parole di Anna Prandolini

Forse i primi a tracciare la strada sono stati i tipi di Scamporella. Che già con il nome avevano vinto tutto. Questo appuntamento all'insegna del gusto e del buon vivere sulle prime colline di Cesena è nato da un'idea di Andrea Cappelletti, che nel 2014 ha deciso di far diventare un uliveto il luogo d'elezione per una cena sull'erba. Nessuna improvvisazione, niente sedie improvvisate e contenitori di plastica: coperte, cestini di vimini, allestimento campestre ma decisamente accogliente. Proposte gastronomiche accompagnate da vini e calici di vetro. Lucine, tante. E soprattutto tanta musica e tante persone che hanno negli anni vissuto l'emozione di cenare sotto le stelle e sotto le fronde, rendendo questo appuntamento uno dei più cool dell'estate. Scamporella esiste ancora, ma nel tempo questa mania del picnic in posti inconsueti si è estesa a dismisura, diventando oggi una delle esperienze che d'estate non possono proprio mancare nel vostro calendario.

Gli enoturisti, comunque, scelgono la natura: passeggiate tra le vigne, degustazioni panoramiche o in un angolo all'ombra di un albero sono le esperienze più ricercate da chi ama il vino, anche secondo il "Report Enoturismo e vendite direct to consumer 2022", che mette il picnic tra i filare al quinto posto nella classifica delle 10 esperienze più richieste del 2021 da parte di appassionati e visitatori delle cantine italiane.

Questa esperienza, infatti, unisce perfettamente lo stare all'aperto alla piacevolezza del cibo: un mix perfetto per chi cerca un momento di evasione dalla vita quotidiana e vuole stare in compagnia a contatto con la natura.





Nel cuore della Franciacorta, il Mosnel organizza i picnic in vigna: la formula magica per immergersi nella realtà bucolica della tenuta e vivere un'esperienza piacevole e divertente, in grado di incontrare il gusto di tutti: sono disponibili i menù easy chic, quello eno chic e, per gli amanti dei cibi vegetali, il pacchetto veggy chic. Per tutta la famiglia e per accontentare i più piccoli, invece, c'è il picnic baby chic. Si arriva in cantina, si prendono gli zainetti termici preparati con cura dall'Osteria Casa Marcellina, che privilegia le materie prime e i prodotti locali, si sceglie una bottiglia tra quelle dell'azienda e si sta tra le vigne a godersi il panorama.

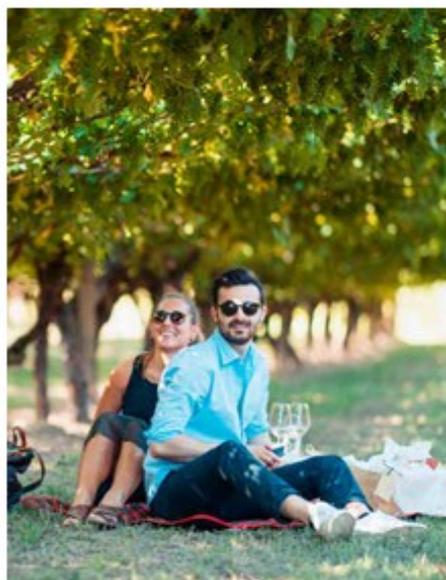
Amate il mare? Si può fare un picnic anche con questa vista: ci sono le vigne di **Cà du Ferrò, a Bonassola**, sulle prime colline liguri. Morbidi cuscini, la pace del luogo, un cestino di vimini per gustare un pranzo con ingredienti bio e a km0, insieme ai vini sapidi e identificativi del territorio di questa cantina-bomboniera gestita con sapienza da Davide e Giuseppe, che hanno ripreso la storia di famiglia e dopo esperienze internazionali hanno scelto questa terra come loro buen retiro. Il picnic è l'occasione per visitare la tenuta a strapiombo sul mare, e cogliere l'occasione per conoscere meglio questi vini che regalano al sorso tutto il sapore del luogo nel quale sono cresciuti e custoditi.

In terra di Prosecco il picnic si abbina anche alla formazione. **Bellenda**, a Vittorio Veneto, ai suoi ospiti offre un'esperienza enogastronomica alla piacevolezza delle attività all'aria aperta, che inizia con una visita guidata di un'ora in cantina e ai vigneti, seguita da una degustazione enoica per viaggiare nella storia del Prosecco Superiore. Poi, con il cestino da picnic ricco di prodotti del territorio, i visitatori potranno accomodarsi tra le vigne o sotto gli ulivi, in una totale immersione nella natura.

Per gli appassionati di aperitivo, **Monte del Frà a Sommacampagna** propone l'Aperi-Picnic in Vigna, sulla collina con vista panoramica sui vigneti. Due calici e un piatto tra pesce fritto, club sandwich, pizza gourmet, burger e focaccia, direttamente dal food truck Spizzico da degustare al tramonto. Il tutto con l'accompagnamento musicale live, che spazierà da Garage Soul, Acoustic Music Sound, R'n'B e Soul a Country Blues.

Specialità a km 0, di salumi, formaggi, verdure di stagione e lievitati, leccornie del territorio accompagnate dalle bollicine anche tra i vigneti ultracentenari di Enantio, vitigno autoctono della Terradeiforti, nella sede di Cantina Roena a Brentino Belluno.

Spostandosi di poco da Brescia possiamo invece goderci una cena, dal tramonto a sera inoltrata, circondati dalle vigne del Brolo di San Lorenzo con la chiesa patronale di Capriano del Colle sullo sfondo. L'atmosfera, orientata anche a incentivare l'interazione sociale, è delicatamente allietata dagli archi del Quartetto Acanthus. I vini Lazzari, dal classico Fausto, passando all'identitario Berzami fino allo storico Adagio, vengono quindi degustati direttamente nelle vigne, accompagnati dai piatti dell'osteria Finil del Pret, interpretando i prodotti del territorio delle aziende agricole dei dintorni.



A sinistra, il picnic in vigna di Cà du Ferrà, Bonassola. In alto, i cestini di Scamporella con il palloncino. In basso, un brindisi tra i filari di Roeno.