

7 Verso la Liguria

**Pranzi open air
e picnic insoliti
prima della spiaggia**

di VALENTINA DIRINDIN

L'ITINERARIO

Picnic chic cestini d'autore e prodotti tipici

di VALENTINA DIRINDIN

Verso la Liguria,
dove fermarsi
per un pranzo nella natura
con una buona bottiglia
di vino e cibi a km zero

Per trasformare un weekend in Liguria in una vacanza slow non resta che rallentare. Abbandonare l'autostrada, godersi il paesaggio e sostituire il panino preparato frettolosamente prima di partire e incartato nella stagnola con un picnic gourmet.

Per esempio fermandosi nel Gavi, zona celebre per il suo Cortese.

Qui si può fare un picnic tra le vigne di Villa Sparina, incantevole resort circondato dal verde, il cui ristorante La Gallina è stato da poco preso in mano dal bravo chef Graziano Caccioppoli. Luogo vocato al relax di campagna, Villa Sparina abbraccia da sempre lo stile country chic: camere arredate con personalità e con l'estro di abbinare pezzi vintage a un mood contemporaneo, e un rigoglioso spazio verde che circonda la struttura, utilizzato per proporre agli ospiti

tante esperienze, dalle più attive alle più romantiche e oziose. C'è anche la possibilità di prenotare un picnic d'autore, con un cestino contenente un'insalata di pasta, un salame cacciatorino, una pagnotta al grano antico, una focaccina, una frittata di verdure, una macedonia di stagione e una torta casereccia. Il tutto da accompagnare a una bottiglia di vino della cantina di Villa Sparina, che con il Cortese realizza anche un interessante Metodo Classico che riposa 36 mesi sui lieviti.

Anche la Rocca di Arignano, non troppo distante da Torino, è una tappa piacevole sulla strada verso il mare. Qui lo chef Fabio Sgrò, in collaborazione con Margherita Cavaglia di Picnic Piemonte, propone un cestino con prodotti di stagione, dal flan di verdure all'insalata di primizie dell'orto fino all'orzotto dello chef, accompagnati da una focaccia pugliese e da un dolce al cucchiaino per finire (30

euro acqua e caffè inclusi). Il picnic si può gustare sul prato dell'Orangerie, nel giardino dei semplici, oppure - se si vuole stare più comodi, seduti intorno a un tavolo - anche nella terrazza delle feste. Per chi vuole, c'è anche la possibilità di prendere il cestino d'asporto e di consumare il pranzo in un posto a piacimento, anche eventualmente noleggiando un'e-bike.

Un picnic gourmet non necessita per forza di una struttura d'appoggio: bastano un po' di verde lungo la strada e una scorta di cose buone da mangiare.

Tra le diverse opzioni, per chi vuole strafare, c'è anche il kit picnic al caviale proposto da Calvisius, che prevede a 199 euro una borsa termica contenente acciughe del Cantabrico, ventresca di tonno, sardine e mini Blini, oltre ovviamente a una confezione di caviale di storione bianco. Poi si può ripartire per il mare con uno spirito nuovo.

