



Torna il picnic nell'estate post Covid: nei cesti trionfa il pane con l'olio

Pane e olio al tramonto, nella quiete sospesa dell'Orto Botanico, durante l'estate romana che riscopre il piacere del picnic in città. Dallo storico giardino alle pendici del Gianicolo a Villa Borghese, dilaga la mania del «Déjeuner sur l'herbe». Il capolavoro di Édouard Manet continua ad essere un modello, fonte di ispirazione per la socialità all'aria aperta diventata un passaggio obbligato nella stagione post-pandemia. L'idea di abbinare l'aperitivo nel verde cittadino con una degustazione di olio è dell'associazione culturale Olissea fondata da Miriam Bianchi e Caterina Mazzocolin che hanno invitato olivicoltori di 4 regioni diverse (ad esempio i Traldi di Vetralla e l'azienda Giacomo Grassi di Greve in Chianti) a guidare i partecipanti nella scoperta dei sentori dei loro oli (dal carciofo alle mandorle). In complicità con il pane nel cestino, opera dei fornai dell'Associazione Panificatori di Roma. Il tutto condito dal live del sassofonista Nicola Alesini. Ingredienti semplici per una convivialità retrò, anche nelle box di Vivi Bistrot per godersi Villa Pamphili, mentre nello scenario iconico del Pincio si organizza la Casina Valadier con cestini da prenotare in previsione di una passeggiata tra le bellezze del parco. Per una domenica all'ombra delle architetture di Zaha Hadid, anche il ristorante Mediterraneo del Maxxi ha pensato al formato picnic, dedicando particolare attenzione al pane e all'olio: «Ci riforniamo dai panettieri professionisti del quartiere» spiega lo chef Emanuele Pompili.

FONTE: CORRIERE DELLA SERA/ED. ROMA