

LA PAURA DEL CONTAGIO DA COVID 19 RILANCIA IL PICNIC. ECCO 3 REGOLE PER FARLO IN SICUREZZA, SENZA RISCHI ALIMENTARI.

Assolatte: come coniugare la voglia di vacanze con i limiti imposti dal post Covid? Concedendosi un rilassante picnic, in cui stare all'aperto lontani dalla folla. Ma per farlo in sicurezza è importante anche preparare bene gli alimenti per evitare problemi.

Milano, 17 luglio 2020 – L'estate 2020 (complice il Covid 19) ha riportato in auge il picnic. Che lo si faccia nel verde di un bosco in montagna, all'ombra di una pineta vista mare, su una spiaggetta a bordo lago, in un prato in collina o anche in un parco in città non importa: basta che ci sia uno spazio en plein air, dove passare una giornata rilassante all'aria aperta, allietata da tante delizie preparate con le proprie mani o cucinate da osti e chef. Dalla Valle d'Aosta alla Puglia, dall'Alto Adige alla Sicilia, in questi mesi, fa notare [Assolatte](#), sono nate tante nuove proposte dedicate al picnic e sempre più spesso ristoranti (anche stellati) trattorie, malghe, agristori e stabilimenti balneari propongono cestini gourmet già pronti da portare con sé e gustarsi con calma in compagnia.

Un piacere vintage quello del picnic, che gli italiani stanno riscoprendo (anche) a causa del Covid 19, sia come reazione naturale ai mesi trascorsi in clausura forzata durante il lockdown, sia come modo per trascorrere il tempo libero in sicurezza, garantendo il distanziamento sociale, spiega [Assolatte](#).

Ma la sicurezza del picnic dipende tanto anche dagli alimenti che vi vengono consumati, e in particolare da come vengono preparati, cucinati e conservati per evitare il rischio di intossicazioni o di tossinfezioni alimentari. Ecco i 3 consigli di [Assolatte](#) per organizzare un picnic in tutta sicurezza.

1. **Alimenti freschi o conservati? Dipende.** Se l'intenzione è quella di preparare tante ricette fresche da consumare durante il picnic (come piadine con crescenza e salumi, focaccia allo stracchino, insalata di riso, parmigiana di melanzane, caprese, cheesecake, macedonia con yogurt) allora sono necessari un frigorifero portatile o una capiente borsa termica dove conservarli sino al consumo. Ma se la meta del picnic è lontana e richiede diverse ore di viaggio, meglio non correre rischi e puntare sugli alimenti pronti "stabilizzati" (come latte Uht, tonno in scatola, riso liofilizzato, formaggi stagionati), consiglia [Assolatte](#), perché danno maggiori garanzie di conservabilità a temperatura ambiente.
2. **Ricette già porzionate e impacchettate. Ma solo a freddo.** Per consumare ogni cibo cucinato in tutta sicurezza è indispensabile che, dopo la cottura, i piatti vengano fatti refrigerare per almeno 12 ore in frigorifero prima di avvolgerli nella pellicola per alimenti o di metterli nei contenitori ermetici. Così si evita la proliferazione batterica che può avvenire impacchettando gli alimenti quando sono ancora caldi, spiega [Assolatte](#). Ancora meglio se, prima di confezionarli, si fanno già le porzioni. In questo modo si garantisce una maggiore igiene perché si riduce al minimo la necessità di manipolarli all'aperto, magari in situazioni in cui manca l'acqua per lavarsi le mani.
3. **Il fresco prima di tutto (e quindi mai nel bagagliaio).** Gli alimenti destinati al picnic vanno sempre tenuti al riparo dal sole e dal calore, ricorda [Assolatte](#). Ecco perché il frigorifero portatile e le borse termiche sono compagni indispensabili di ogni picnic che si rispetti. Ma se si scorda di riempirli anche con gli indispensabili panetti di ghiaccio servono davvero a poco! Altrettanto importante è riporre il frigo portatile e le borse termiche in un posto fresco. Ossia mai nel bagagliaio, visto che qui la temperatura è più alta che nell'abitacolo dell'auto. Molto più sicuro, invece, tenerli all'interno dell'auto, con il climatizzatore acceso, in modo che stiano al fresco.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE CITARE LA FONTE ASSOLATTE



Chi siamo: Nata nel 1945, Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare. Riunisce oltre 200 aziende (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore**. Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari**: il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **16 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è il settore più importante dell'agroalimentare italiano. Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore supera i 3.5 miliardi di euro**. **La produzione:** **1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,5 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it

www.Assolatte.it • www.LAttendibile.it • www.AsoLatteYogurt.it • www.Mu-Edu.it