



## Llena de clase tu hora del pícnic

JAIME DE LAS HERAS



Aunque de apariencia británica, los orígenes de la palabra pícnic se encuentran en el francés a través del término pique-nique, o según otras teorías, en el alemán derivándose del concepto picknick. Sea como fuere, lo que tenemos claro es que el verano es una estación propicia para acabar haciendo esta suerte de almuerzos o merendolas allá donde vayamos y siempre sin ensuciar.

Sea playa, campo o sierra, tenemos que ir dispuestos a esta pequeña guerra en la cual es fácil caer en los tres tópicos que lastran al buen gusto. El primero, creer que sólo podemos vivir de vasos de cumpleaños y tenedores de plástico. Segundo, creer que un picnic debe equivaler a una comida completa y el tercero, olvidar que lo que en ellos buscamos es un rato de asueto y no precisamente estar esclavizados previamente en la cocina preparando todo.

Por eso hoy os vamos a presentar en tres pasos nuestros consejos para disfrutar de un día de picnic sin tener que andar sufriendo. Ponte cómodo, que de la vajilla y el menú hoy nos encargamos nosotros.

Empecemos por lo primordial, es decir, una mantelería adecuada. Cualquier mantel amplio pero resistente será bien recibido para llevarnos la comida a cualquier parte. Te recomendamos tejidos más oscuros que claros, sobre todo si se ponen sobre el suelo. Al mismo tiempo, siempre será mejor recurrir a telas como el algodón, más fácilmente lavables, que otras más nobles como el hilo o el lino. Una buena opción para vestir cualquier superficie son los conjuntos Festival de Sferra.

Tampoco debemos dejar a la improvisación la tarea de la cubertería. Aunque en estos ágapes campestres predominan las piezas de bocado, siempre es necesario tener a mano una cubertería que pueda cumplir con creces ante la posibilidad de encontrarnos platos de mayor tamaño. Debido al carácter rural de estos festines, lo mejor es que la cubertería sea de calidad pero sin ser recargada. Nuestra opción ganadora para estos menesteres es la colección Manchega de Arcos.

Ahora sólo nos queda poner la vajilla. Olvidate de los platos de plástico que se parten por la mitad, no vuelven a casa y además no sujetan bien el peso. Cuando salgas con tu menú a cuestas, haz que también una vajilla de calidad te acompañe, como esta de Klimier, que nos ofrece productos biodegradables de alta calidad y cargados de estilo tanto en vajilla como en cristalería.



**Barceló**  
HOTEL GROUP

¡ÚLTIMO MINUTO!

Especial verano

*Islas Canarias*

Fuerteventura · Tenerife · Lanzarote · Gran Canaria

DESDE  
**81€**  
por habitación

BENEFICIOS EXCLUSIVOS  
**Barceló** 5% BONO REGALO

RESERVA YA

Ir de picnic no está reñido con usar una vajilla de calidad.

Una vez que tenemos claro el cómo, toca hacer lo más importante, es decir, llenar los platos con el qué. Lo mejor es apostar por un picoteo clásico pero en el que la calidad esté siempre presente, por eso nuestra primera solución es acudir a los productos untables de La Chinata, desde patés a cremas de queso, capaces al mismo tiempo de llevarnos de faisán a tortas extremeñas con el mismo movimiento de cuchillo. Ideales para llevar en bocado y evitarnos aventuras sobre platos.



Los untables, una solución rápida y sabrosa para cualquier ocasión.

A ello nunca le hará daño tampoco unas olivas con patatas, también bajo el sello de La Chinata, las cuales podremos acompañar con fruición con las conservas de Frinsa como los mejillones en escabeche o con sus clásicos berberechos, dos fundamentales que no pueden faltar en nuestra mesa aunque estemos a cielo abierto.

