

Cucinare in Camper: i consigli da leccarsi i baffi per le vacanze outdoor

Cucinare viaggiando. Perché no? Lo spazio è ridotto, ma ben organizzato e questo basta per preparare dei piatti semplici e buoni, utilizzando i prodotti tipici del territorio che si visita. Per questo motivo, Weekend Premium vuole svelarvi la nuova iniziativa portata avanti del Salone del Camper, la più importante fiera dedicata al caravanning e al turismo en plein air in Italia, che si svolgerà alla Fiera di Parma dall'11 al 19 settembre 2021. Alla kermesse parmense troverete un nuovo format battezzato Cucinare in Camper, che porterà la buona cucina al centro della manifestazione. Show cooking, in collaborazione con l'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, per dimostrare che anche in camper si può cucinare e mangiare bene. Bastano piccoli e semplici accorgimenti, che verranno svelati ogni giorno dagli chef dell'associazione, con la realizzazione di ricette regionali. Dal Frico friulano alla pappa al pomodoro toscana, dalla crema al Parmigiano Reggiano ai tagliolini con il Prosciutto San Daniele. Ricette che poi si potranno riprodurre on the road, seguendo passo passo i consigli degli chef con il ricettario che verrà consegnato a tutti gli iscritti agli Show cooking.



Accanto alle dimostrazioni il Salone apre una finestra su tour e itinerari enogastronomici come quelli proposti dalla Regione Friuli Venezia Giulia con la Strada dei vini e dei Sapori o escursioni nei caseifici aperti del Consorzio del Parmigiano Reggiano. Nove giorni di dimostrazioni, itinerari e ricette nell'Italia che si gusta, anche in camper.

Cucinare in camper



Viaggiare in camper è sinonimo di una vacanza a base di panini e insalate al volo? Non è così. Una nuova classe di viaggiatori sta crescendo. Quelli che amano la libertà del camper, ma vogliono viaggiare comodi e mangiare bene. Scegliere la vacanza anche per conoscere il territorio dai suoi prodotti tipici, acquistarli e provare a prepararsi un buon piatto. Spazi contenuti e attrezzatura basic non sono un problema, grazie ai consigli del Salone del Camper di Parma. La manifestazione, che si terrà a Fiere di Parma dall'11 al 19 settembre 2021, presenta il nuovo format Cucinare in Camper: 9 giorni di Show cooking realizzati in collaborazione con l'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, Associazione di Ristoranti che salvaguardano le tradizioni regionali italiane. Gli chef dell'associazione scenderanno in campo per dimostrare che si possono realizzare piatti veloci, semplici e sfiziosi, utilizzando i prodotti dei territori che si stanno visitando. Attingendo alla tradizione gastronomica della propria regione, insegneranno come preparare piatti gustosi e non banali, gestendo al meglio la cambusa e gli spazi necessariamente



Non solo camper e accessori, ma anche idee di viaggio. Il Salone del Camper propone itinerari esperienziali perfetti per chi ama viaggiare in camper o caravan e spostarsi alla scoperta di territori sempre nuovi, che strizzano l'occhio ai sapori. Come la Strada dei vini e dei sapori del Friuli Venezia Giulia. Un'unica strada del vino che percorre tutto il Friuli Venezia Giulia con l'intento di promuovere il turismo e l'enogastronomia regionale. La Strada del Vino e dei Sapori si declina in sei diverse esperienze per vivere il territorio come contenitore di esperienze legate al food & wine. Dalla riviera alle Dolomiti Friulane, dal Collio al fiume Tagliamento, dai Magredi al Carso fino alle dolci colline che abbracciano San Daniele del Friuli e Udine, s'intrecciano preziosi itinerari tutti da scoprire sulla scia del gusto e degli ottimi vini che porteranno il turista in terre di storia e tradizione tra cui Pordenone, Gorizia, Aquileia e Cividale.



Chi visita il Salone del Camper non può mancare l'appuntamento con Caseifici aperti. Sabato 11 e domenica 12 settembre 2021 ritorna l'evento dedicato alla produzione di Parmigiano Reggiano DOP. Visite guidate ai caseifici e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni che, uniti alla passione dei casari, offriranno la possibilità di vivere un'esperienza unica: un viaggio alla scoperta della zona d'origine della DOP più amata e delle sue terre ricche di storia, arte e cultura. Partecipare a Caseifici Aperti è semplice: basta visitare il sito del Consorzio, parmigianoreggiano.com e accedere all'area dedicata dove presto sarà disponibile la lista dei caseifici aderenti.