****

**Gourmet, Speedy o chef in erba? Esplora il tuo talento culinario on the road e scopri quale chef si nasconde dietro il volante del tuo camper!**

DINNER TIME: CHE TIPO DI CHEF SEI?

**Al Salone del Camper di Parma, dal 9 al 17 settembre 2023, fervono i preparativi per le molteplici attività legate alle aree dimostrative enogastronomia e lifestyle, che spaziano dai cooking show agli itinerari del gusto.**

**Esperienze uniche per apprendere l'arte di cucinare in spazi ridotti, scoprire i segreti degli chef per realizzare piatti con praticità e gusto, ed esplorare le rotte del cibo made in Italy.**

**Il tutto in collaborazione con Unione Ristoranti del Buon Ricordo.**

**Dal 9 al 17 settembre** torna al Salone del Camper di Parma e si rinnova il format “Cucinare in camper” in collaborazione con **l’Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, Associazione di Ristoranti che salvaguarda le tradizioni regionali italiane. Gli chef dell’associazione insegneranno, passo dopo passo, come preparare **ricette semplici e sfiziose, valorizzando i prodotti locali che i camperisti possono trovare nei loro viaggi**. A coordinare i lavori il segretario generale dell’Unione Ristoranti Buon Ricordo, **Luciano Spigaroli del Cavallino Bianco di Polesine Parmense**.

Cucinare in camper può essere un'esperienza creativa, pratica e anche divertente perché, malgrado gli spazi contingentati e le tempistiche che pongono limiti, preparare da mangiare offre l'opportunità di mettere alla prova le proprie abilità culinarie in modo creativo e stimolante. Scopri allora se sei uno Chef Gourmet, che si cimenta in ricette complesse, uno Speedy Chef che prepara piatti veloci o uno Chef in erba che preferisce mangiar fuori!

**Guida definitiva alla cucina gourmet in camper: piatti prelibati e accessori “must have”**

Il primo passo per creare una serata gourmet durante le vacanze in camper è pensare a una piccola pianificazione. Prima di mettersi in viaggio, infatti, è bene pensare a quali piatti si desiderano preparare, optando per ricette che prevedano l'utilizzo di **ingredienti freschi e di alta qualità**. In particolare, è consigliabile utilizzare **prodotti locali** **della zona che si vuole visitare** dal momento che la bontà e l'autenticità degli ingredienti contribuiscono in modo significativo alla riuscita dei piatti.

Tra le tecniche culinarie gourmet che si possono adottare, una scelta intelligente è la **marinatura breve in sacchetto**, particolarmente pratica durante i viaggi in camper, dato che richiede meno tempo rispetto alle tradizionali tecniche di marinatura. Questo metodo consiste nell'immergere gli alimenti in una marinata aromatica, sia calda che fredda, all'interno di un sacchetto sigillato per un breve periodo di tempo. Grazie a questa tecnica, gli ingredienti assorbono i sapori e gli aromi della marinata, diventando così più gustosi e morbidi.

Per garantire una vera **esperienza di "fine dining"** non possono mancare alcuni piccoli accessori. Innanzitutto il **set personale di coltelli** di alta qualità e ben affilati, che permettono di lavorare gli ingredienti con precisione e facilità. Inoltre, è consigliabile dotarsi di un **termometro per alimenti**, utile per controllare la temperatura interna dei cibi. Se desideri arricchire ulteriormente i sapori dei tuoi piatti, potresti considerare l'utilizzo di un **affumicatore portatile**, che conferirà un delizioso aroma fumé a carni, pesce, verdure e formaggi, regalando un sapore intenso e complesso.

Tra gli accessori consigliati per uno chef gourmet che desidera esprimere tutta la sua creatività in camper, non possiamo dimenticare il **sifone**, strumento versatile e pratico che consente di creare non solo guarnizioni spumose per piatti salati e dessert leggeri, ma anche **cocktail effervescenti** e bevande frizzanti. Ricordati di portare con te le cartucce di ricarica necessarie per il funzionamento del sifone.

Infine, per creare un'**atmosfera raffinata** durante i pasti, non può mancare un **set di piatti, calici e posate eleganti** che aggiungeranno un tocco di classe e stile alle tue preparazioni gourmet.

**Trucchi e accessori “furbi” per una cucina veloce e senza stress!**

Quando si intraprende un viaggio in camper il tempo a disposizione diventa prezioso: ecco quindi alcuni trucchi e tecniche “furbe” per la preparazione dei pasti senza stress. L'**organizzazione** è la chiave di tutto: prima di partire, è consigliabile pianificare **pasti semplici**, utilizzando ingredienti essenziali (con prodotti di lunga conservazione in cambusa) che tengano conto del numero di fuochi presenti nel camper.

Il “**Batch cooking”** (tradotto letteralmente “cucinare in serie”) può rivelarsi un valido alleato: si tratta di metodo organizzativo che consente di preparare in anticipo, in un'unica occasione, più pasti possibili sfruttando al massimo le risorse disponibili e scegliendo ingredienti versatili che si combinino facilmente riducendo al massimo gli sprechi. Un altro metodo è il “**One-pot meals”** come zuppe, stufati o risotti: rappresentano un'ottima opzione, poiché permettono di cucinare un intero pasto in una sola pentola, riducendo così il numero di utensili da pulire.

I piccoli elettrodomestici sono utilissimi per una cucina veloce in camper come ad esempio, la **friggitrice ad aria** che permette di preparare piatti sfiziosi in modo rapido e salutare, utilizzando solo una piccola quantità di olio. Ciò riduce i tempi di cottura e il disordine in cucina. Da prendere in considerazione anche la **pentola fornetto** è un'innovativa combinazione di piastra e griglia che può essere accoppiata e chiusa come una conchiglia. La sua versatilità è apprezzata non solo da chi cucina, ma anche da chi si occupa delle pulizie, poiché riduce gli schizzi e l'unto disperso in cucina. Infine non dimentichiamo la cara vecchia e inossidabile **pentola a pressione** ideale per cuocere cibi come riso, legumi e stufati in modo rapido, riducendo notevolmente i tempi di cottura e conservando i nutrienti degli alimenti.

Goditi il tuo viaggio in camper con una cucina organizzata senza rinunciare al gusto e alla praticità!

**Non ami cucinare? Scopri i sapori del territorio e immergiti nella cultura locale!**

Se non sai cucinare o se la preparazione dei pasti non è la tua passione, ci sono alcune alternative immersive da considerare. Durante il tuo viaggio in camper, infatti, puoi vivere esperienze coinvolgenti visitando cantine, caseifici e altri luoghi legati alla produzione di prodotti locali. Prenota visite guidate nelle **cantine vinicole** per scoprire il processo di produzione del vino, assaggiare diverse varietà e acquistare bottiglie da gustare durante il viaggio, naturalmente non prima di metterti alla guida. Esplora i **piccoli** **caseifici** che offrono degustazioni di formaggi, dove potrai assaporare una varietà di formaggi artigianali e scoprire le tecniche di produzione. Non dimenticare di visitare i **produttori di olio d'oliva** per conoscere il processo di produzione e degustare oli di diverse varietà. Se sei interessato alla **sostenibilità** e all'agricoltura biologica, cerca **aziende agricole biologiche** che accolgono i visitatori: potrai visitarle, acquistare prodotti freschi direttamente dal produttore e imparare sulle pratiche agricole sostenibili.

Durante il viaggio, partecipa ai **mercati contadini** per acquistare ingredienti freschi direttamente dai produttori e scoprire i sapori autentici della regione. E se proprio vuoi migliorare le tue abilità culinarie, cerca **corsi di cucina locale** nei posti che visiti: potrai imparare ricette tradizionali e metterti alla prova nella preparazione di piatti regionali.

Infine, approfitta dei **ristoranti e delle trattorie** delle zone che visiti per assaporare la cucina tipica e lasciati deliziare dai piatti tradizionali. Esplora anche lo **street food** dove potrai gustare specialità da venditori ambulanti o bancarelle. Non perderti le **sagre di paese**, che rappresentano un'ottima opzione per mangiare fuori durante il viaggio in camper. Questi eventi offrono un'ampia varietà di cibi tradizionali e specialità regionali, permettendoti di assaggiare piatti autentici preparati con ingredienti locali.

Queste esperienze ti consentiranno di immergerti nella cultura culinaria dei luoghi che attraversi durante il tuo viaggio in camper. Ricorda di informarti in anticipo sulle disponibilità e le modalità di prenotazione per assicurarti di sfruttare al meglio queste opportunità.

Buon viaggio e buon appetito!

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Il Salone del Camper di Parma è la più importante fiera dedicata al caravanning e al turismo en plein air in Italia. Vi partecipano ogni anno i principali produttori europei di veicoli ricreazionali, i più famosi marchi della componentistica e dell’accessoristica e attrezzature per il campeggio. Appuntamento imperdibile per gli appassionati delle vacanze outdoor e del camper live-style è il secondo per importanza a livello europeo, con oltre 100.000 visitatori e un numero sempre crescente di mq espositivi e aziende presenti.*

*Fiere di Parma è un quartiere fieristico di quattrocentomila metri quadrati, al centro dei poli della grande attività produttiva del Nord e del Centro Italia.*

***Info:*** *Salone del Camper di Parma, Fiere di Parma, Viale delle Esposizioni 393 A, Parma tel. 0521 9961,* [*www.salonedelcamper.it*](http://www.salonedelcamper.it/)

***Ufficio Stampa:*** *Studio Eidos di Sabrina Talarico tel. 049.8910709* [*www.studioeidos.it*](http://www.studioeidos.it/)