# Picnic de otoño (Actividades)

**30, octubre**

Estamos inmersos en una estación en la que vemos tornarse las hojas color cobre y caer con el frío. Los paisajes se envuelven de colores y los atardeceres, si estamos en el lugar adecuado, son más bonitos que en todo el año. Es una oportunidad perfecta para realizar**actividades de ocio al aire libre** antes de la llegada del frío más intenso. Pero, en la ciudad, para perderse entre un poco de naturaleza, no cabe otra que acudir a los parques, donde en ocasiones los ruidos del movimiento urbano y el estrés no se alejan, y no podemos encontrar la tranquilidad que buscamos.

En la llamada **Toscana Valenciana**, la zona donde se encuentra la Finca Santa Elena, tienes el mismo encanto de la campiña italiana, pero muy cerca de casa, y en un entorno donde la paz de la naturaleza envuelve cada rincón. Si te pasas por este refugio de tranquilidad y descanso, queremos proponerte una idea: **un picnic de otoño**. Es un momento ideal para aprovechar los últimos días de calor del llamado “veroño”, al tiempo que la buena comida, el aire puro y un paisaje espectacular llenarán nuestros sentidos.

La traducción de la palabra picnic es algo así como “día de campo”, y proviene del francés, de la palabra “picotear”. Sin embargo, fueron los ingleses los que generalizaron su empleo, y además su práctica, gracias al surgimiento del ferrocarril, que permitía viajar al campo con mayor rapidez. En sus orígenes, un picnic era un auténtico evento social, donde cada invitado participaba llevando platos distintos. Algo que ha perdurado en cierta manera, y es que los platos se compartían entre todos, en una mezcla de **gastronomía y generosidad**.

Este tipo de comida informal es famosa por aparecer en las películas, y ahora tienes la oportunidad de preparar una propia en **nuestro jardín de más de 14.000 metros** cuadrados, con hierba natural y cuidada, o en nuestra pinada, en un entorno de ensueño pero totalmente privado. Además, desde el jardín se pueden contemplar **los campos de olivos y almendros en cultivo ecológico** que tiene la Finca, junto con el maravilloso horizonte con las montañas de fondo, para ver un atardecer espectacular si lo deseas.

Puedes hacer muchos tipos de picnic: familiar, con amigos, picnic romántico... Sea cual sea tu compañía, si quieres algo auténtico, tienes que tener en cuenta algunos elementos comunes e indispensables. A partir de ahí, puedes dejar volar tu imaginación con la decoración. En primer lugar, por su puesto, **una manta para colocar sobre la hierba** y en la que se pondrá toda la comida. Para hacerlo más auténtico, sería ideal **una bonita cesta de mimbre** donde guardar la comida, con lo que además conseguirás que sea fácil de transportar.

Hay que recordar que, para las comidas en el campo, mejor cuantas menos complicaciones nos pongamos, así que es preferible escoger **platos pequeños y fáciles de manejar**, y que no sean muy pesados o manchen mucho, como pizzas, carnes con salsas o picoteo complicado. Para los platos de la comida o merienda campestre, lo más típico son platos fríos como **sándwiches variados, frutas y embutidos** –queso, chorizo, jamón...-. Nosotros te recomendamos llevar una variedad de quesos para disfrutar de diferentes sabores, pan de baguette –para darle ese toque francés-, tortilla de patata –que gusta a casi todos-, ensaladas variadas y algún que otro pastel o tarta de postre, con lo que sorprenderás a los amigos o la familia.

El vino, para un picnic más romántico, o los refrescos, para reuniones con familia o amigos, serán buenas opciones para las bebidas. Si nos quedamos hasta tarde, cuando el tiempo empiece a refrescar, podemos llevar **un termo de té o café caliente**. Por supuesto, no hay que olvidarse de servilletas y vasos y cubiertos de plásticos, cuyos diseños ahora son más modernos y variados que nunca.

Por último, hay que acordarse de llevar ropa y calzado cómodo, dejarse llevar por la conversación en una reunión con los seres queridos, disfrutar de un día tranquilo, y simplemente crear bonitos recuerdos.

## Comentarios