

n°25

DICEMBRE 2008 – GENNAIO 2009

Il Natale, quando arriva arriva

In casa delle Locuste tutte le occasioni sono buone per fare festa, ma quello appena iniziato è senz'altro il mese principe per abbuffate e golosità di ogni tipo. Ovvio che tra un gastronomo improvvisato e l'altro si rischi di andare incontro a grosse delusioni... per evitarle non resta che aggiornarsi con le nostre recensioni e seguire attentamente i consigli che vi dispensiamo!

Ma è anche tempo di regali e l'atmosfera ormai quasi natalizia ne ha portato con sé uno inaspettato. Le notizie dell'ultim'ora ci dicono infatti che il portale Virgilio ha ancora una volta inserito il nostro sito nella "top five" dei siti personali della settimana (ulteriori informazioni nella pagina [Dicono di noi](#)). Speriamo in un buon auspicio per l'anno che ci aspetta... nel frattempo auguriamo a Virgilio, alle Locuste e a tutti voi buone feste e buon appetito!

Loc. Navigatore Capo



Meglio un anno da Locuste...

La fine del 2008 si avvicina e con essa le ricorrenti, **stucchevoli rievocazioni** che puntualmente ammorzano il periodo delle festività natalizie. Dato che siamo rimasti vittima anche noi del temibilissimo **virus nostalgico** tipico di questi ultimi giorni dell'anno, non possiamo che consigliarvi di saltare a piè pari questa pagina e passare direttamente ai prossimi articoli: non prima, però, di aver dato un'occhiata al [Locustore](#) dove stanno per arrivare nuovi prodotti con il nostro marchio, tra cui l'attesissimo **calendario del 2009** con tutte le immagini migliori dei 12 mesi appena trascorsi.




Tornando a noi, vogliamo innanzitutto ricordare che il 2008 è stato per le Locuste l'anno di un traguardo importante: quello dei **200 ristoranti recensiti**, ampiamente ricordato con l'adozione di un logo speciale e con la consueta buona dose di [autocelebrazioni](#). Ma non si dica mai che il raggiungimento di questo obiettivo ci abbia fatto rimanere con le posate in mano: lo testimonia il fatto che, nel frattempo, le recensioni ospitate sul nostro sito sono salite a 230, senza contare i vari bar e locali visitati, gli indirizzi inseriti nella sezione [Bella!](#) e i validissimi apporti dei lettori nella sezione [Re-censura](#).

Tra le novità, le più ghiotte e stuzzicanti sono naturalmente quelle relative al **LocusTour 2008**, il tradizionale viaggio estivo che, come tutti sanno, quest'anno ci ha portato in terra spagnola per scoprire le bellezze architettoniche e soprattutto gastronomiche dell'**Andalusia**. Tra una sangria e un pulpo gallego non sono mancate però anche escursioni genuinamente italiane, come quelle in provincia di Sondrio per la **Sagra dei Pizzoccheri**, nelle Langhe per **Cantine Aperte**, e poi ancora a Bergamo, a Mantova, nel Monferrato e in Sardegna. Anche nelle manifestazioni più importanti del settore enogastronomico il nostro inviato (nella persona del Navigatore Capo) ha fatto sentire la sua presenza: ricordiamo soprattutto [CioccolaTO](#) a Torino, il [Salone della Birra Artigianale e di Qualità](#) a Milano, [Vinitaly](#) a Verona e il [Salone del Gusto](#) ancora nel capoluogo piemontese. Un 2008 davvero intenso, dunque, anche perché caratterizzato come sempre dagli appuntamenti più attesi da ogni Locusta che si rispetti: le visite al leggendario **Crotto da Gusto** per l'apertura e la chiusura della stagione, anche questa volta caratterizzate da abbuffate ai limiti della capienza umana e da affluenza record di visitatori.

Chiudiamo con la notizia più recente, e accolta con grande soddisfazione: l'ingresso del ristorante **La Rava e la Fava** di Busto Arsizio, uno dei primi recensiti dalle Locuste nel lontano 2004, nella Bibbia della cucina slow, ovvero la celebre guida **Osterie d'Italia** di Slow Food. Un risultato che in qualche modo ci fa ben sperare per il futuro della ristorazione nella nostra zona (anche se di strada da fare ce n'è ancora davvero tanta) e che abbiamo voluto celebrare con un'[intervista esclusiva](#) al proprietario del locale, Fabio Rivolta.



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Ora ProSciutto 2008 – Scusate se è po(r)co
-  **Data:** 29 dicembre
-  **Luogo:** Busto Arsizio (VA)



I fortunati che hanno partecipato all'evento "aperitivo", **Aspettando Ora ProSciutto**, stanno probabilmente ancora finendo di digerire gli ultimi resti dell'ambito salume, ma in men che non si dica è già tempo di programmare la festa più attesa del mese di dicembre. Che nessuno pensi a Natale o Capodanno: il riferimento è ovviamente a **Ora ProSciutto**, la leggendaria festa gastronomico-alcoolica che anche per il 2008 torna ad allietare i fan del crudo, del buon vino e di tutto l'usuale "contorno". Sfortunatamente anche per quest'anno è miseramente fallita la ricerca di una **sede alternativa** per la gloriosa manifestazione e quindi, ancora una volta, saranno i familiari del Navigatore Capo a sacrificare la propria abitazione trasformata per una sera in una "Maniac Mansion" bustocca. A causa del ristretto spazio a disposizione anche il **numero dei partecipanti** dovrà, giocoforza, essere limitato al minimo indispensabile. Attendiamo comunque tra i presenti, come di consueto, personaggi di notevole calibro come il **tagliatore ufficiale** della festa (nella foto) e il degustatore nonché ex-locusta Nachos che metterà generosamente a disposizione i propri **occhiali**...

A chi potrà intervenire chiediamo dunque di tenersi libero per **lunedì 29 dicembre**, a tutti gli altri di attendere il solito **reportage fotografico** e di pazientare ancora un po'... prima o poi riusciremo a ospitare in una volta sola tutti gli amici delle Locuste per una festa memorabile!



Cibo e...filosofia

di Lorenzo Filippi

Cari amici questo mese il nostro appuntamento ci porta a **casa di... Sofia**, come direbbe Jostein Gaarder. Incontriamo infatti Gianpaolo, un amico e un grande fan delle locuste, nonché **giovane filosofo**. A lui chiederemo di deliziarci con un abbinamento molto particolare...

L: Gianpaolo, io “so di non sapere”. La domanda che segue è provocatoria naturalmente, ma voglio chiederti: cosa c’entra la filosofia con il cibo?

G: Nella parola stessa troviamo una sorprendente comunanza. Il termine filosofia ha origine da due parole greche, amore (nel senso non erotico ma bensì legato al concetto di amicizia) e sapienza (sofia). Inoltre la radice latina di sapienza è sàpere, quindi aver sapore e, nel senso figurato, aver senno. Con un discreto salto linguistico possiamo azzardarci a sostenere che la filosofia è anche “amore verso ciò che ha sapore”. E dal puro gioco linguistico ci spostiamo alla facile constatazione che, nella nostra civiltà, l'amicizia si sviluppa e cresce proprio di fronte a un buon piatto, in occasione di un banchetto, davanti a qualcosa e soprattutto a qualcuno (in senso figurato) che, per noi, ha realmente “sapore”. L'evidenza ora è chiara: la filosofia e il cibo quindi non solo “c'entrano”, ma vanno addirittura a braccetto!

L: Ma per le Locuste una pur evidente vicinanza non è sufficiente. Desideriamo sapere e conoscere qual è, invece, la filosofia sulla quale si basa il cibo?

G: Si parla, a mio avviso, non me ne vogliano i colleghi filosofi più blasonati, di “filosofia del cibo” quando riusciamo a superare le divergenze concettuali..

L: Divergenze? Ma se abbiamo appena parlato di "andare a braccetto"? Non ci sto capendo molto, voi filosofi siete troppo enigmatici!

G: Niente enigmi. La filosofia, come sai, è fine a se stessa, significa cioè che non intende trarre nessuna utilità dalla sua applicazione - come già sosteneva Aristotele - poiché nasce dall'amore incondizionato per tutto il sapere. Mentre il cibo è utile, esalta la sensibilità, il tatto, la vista, la fisicità della vita.

Ecco, promuovere una “filosofia del cibo” significa soprattutto rapportarsi ad esso con un nuovo atteggiamento. Potremmo dire, seguendo un approccio etico, che è bene saper distinguere i piatti, scegliere una portata in base a criteri ben definiti che ne distinguono la qualità e...

L: E .. sono costretto a metterti alle corde, amico mio. Qui stiamo volando ancora alti e stiamo filosofeggiando molto e gustando poco. Per addentrarci nel vivo del dibattito voglio chiederti: qual è il cibo al quale più associ il concetto di filosofia?

G: Quand'è così penso a un bel bicchiere di vino rosso e alle ciliegie. Queste ultime, in particolare, perché



vanno assaporate a piccoli bocconi e perché per quanto appaiano tutte identiche, per ognuna è possibile riscontrare piccole differenze nel gusto (maturazione, succosità, dolcezza ad esempio).

L: Praticare la “filosofia del cibo” significa dunque non limitarsi alla superficie ma porsi interrogativi e curiosità su ciò che stiamo gustando. Per questo ti chiedo un passo ancora più ardito: qual è, per te, l'abbinamento perfetto tra cibo e filosofia?

G: Non ho dubbi, la fiorentina, non troppo al sangue ma nemmeno secca, con il suo profumo unico appena tolta dalla brace e al palato quasi dolce e vellutata.

L: Ci fai venire fame! E a quale corrente di pensiero assoceresti questa succulenta fiorentina?

G: E' un piatto semplice ma che premette un pezzo di carne ottimo e un sapiente taglio, una cottura precisa a seconda delle richieste del cliente o dell'ospite. E' il piatto che secondo me ricorda “l'idea del bene”. Un bene non solamente individuale per chi assapora quel piatto ma complessivo, generale, che va, come dicevo, dalla carne stessa alla sua preparazione. Come capirai penso al mondo delle idee di Platone nel quale le idee sono l'essenza di tutto il resto e rimane quindi apparenza.

L: Io invece penso a un piatto che ho assaggiato recentemente: medaglioni di cervo ricoperti da una salsa al cioccolato fondente e accanto una pera allo zafferano. Ne sono rimasto entusiasta ma faccio fatica ad abbinare questo piatto a una corrente filosofica.

G: Quello che mi hai descritto è un piatto non comune, che denota una notevole ricerca gastronomica. Si racconta che Socrate si trovasse a chiedere spesso l'origine, il perché delle cose, si ponesse le domande fondamentali che stanno alla base della storia della filosofia. Probabilmente la tua "filosofia del cibo" sta proprio nel trovare accostamenti nuovi, ricercare l'origine degli abbinamenti più interessanti e quelli che sorprendono per la capacità grazie alla quale sono stati realizzati.

L: Per concludere ti chiedo un consiglio a tutti gli amici delle Locuste. Come riconoscere i “sofisti del gusto” e come avvicinarsi ad una “filosofia del cibo” più autentica?

G: Sempre per dirla con Socrate, i sofisti in questo caso sarebbero coloro che presentano un piatto come frutto di una lunga e attenta lavorazione ma che in realtà si rivela confezionato e già preparato o magari precotto da qualcun altro; ingannando dunque sulla preparazione o peggio sull'origine degli ingredienti stessi. Pensiamo all'importanza per noi italiani di avere riconosciuti in ambito internazionale marchi DOP che certifichino l'autenticità di un prodotto e la sua provenienza. Per cercare invece la propria “filosofia del cibo” invece consiglieri, come sosteneva Socrate, di seguire l'indicazione riportata sul tempio di Apollo a Delfi: “gnoti sauton” (conosci te stesso).

Per tutti gli appassionati del tema vi segnalo un dibattito molto interessante e con tantissime curiosità su http://www.giornalediconfine.net/n_4/1.htm.



Verdi campi...da divorare

Nulla di meglio di una tavola imbandita per chiudere in bellezza il 2008. Come sempre ecco alcuni consigli per aiutarvi, nel frattempo auguri di buon Natale... "e se non ci vediamo prima, buon anno!"

Natale in cantina

Sarebbe il titolo ideale per l'ultimo film dei Vanzina, ma è ancora meglio: **Natale in Cantina** è la manifestazione organizzata dal Movimento Turismo del Vino lombardo per aprire le porte delle case vinicole ai visitatori durante il weekend, anche nel mese di dicembre. Sabato 6 e domenica 7 (ma in alcuni casi anche lunedì 8) dieci cantine delle province di **Bergamo, Brescia, Lodi e Pavia** saranno disponibili per visite e degustazioni. Tra le varie proposte anche cene e pranzi a tema con menu ispirati alle tradizioni locali. Per i dettagli delle iniziative e per conoscere gli orari di apertura contattare preventivamente le singole aziende partecipanti; l'elenco è disponibile sul sito degli organizzatori.

Info:

www.viaggidivini.it

Natale in cantina 2

Tipicamente a Natale si riaprono le cantine: c'è chi ci si infila per ripescare le decorazioni dell'albero o del presepe e chi, più fortunato, vi trova invece dell'ottimo vino. Così accade a **Firenze** dove sabato 20 e domenica 21 dicembre l'Hotel Demidoff ospita la prima edizione di **Natale e Cantine**, una due giorni di degustazioni guidate, assaggi e abbinamenti culinari. Il tema centrale della manifestazione sono "I vini a base Sangiovese", ma le oltre 20 cantine partecipanti presenteranno anche vini bianchi ed etichette extra regionali. I banchi d'assaggio saranno aperti sabato e domenica dalle 9 alle 19, seguirà a partire dalle 19.30 il servizio ristorante. Ingresso 10 euro.

Info:

www.nataleecantine.it

Regali di buon gusto

Siamo alla terza segnalazione e di parlare di Natale ci siamo già un po' stufati, ma tant'è: visto anche il nome scelto per la manifestazione, non potevamo rinunciare a citare **Natale con Gusto**, il festival dei sapori all'aperto che andrà in scena nei primi due weekend di dicembre (da sabato 6 a lunedì 8 e da sabato 13 a domenica 14). Ad **Iseo**, in provincia di Brescia, sarà possibile assaggiare lungo le vie del centro storico tutti i prodotti tipici del Sebino, dai salumi ai formaggi di capra, dai vini bresciani alle sardine di Montisola. Il programma prevede anche degustazioni guidate come quelle dedicate allo "spiedo bresciano" o alla tinca al forno con polenta di Castegnato.

Info:

www.comune.iseo.bs.it



Il croccante del Cavaliere

I prodotti tipici sono tanti, ma in pochi possono vantarsi di averne inventato uno. Tra questi c'era il pasticciere Innocenzo Borrillo, che con la sua attività si guadagnò anche il titolo di Cavaliere: grazie a lui il paese di **San Marco dei Cavoti**, in provincia di Benevento, dal 1891 può vantarsi di aver dato i natali al croccantino, gustosissimo dolce di mandorle, nocciole e zucchero ricoperto di cioccolato. Da qualche anno il paese campano, già fortunato produttore di torrone, ha scelto di celebrare le sue specialità nella **Festa del torrone e del croccantino**, che impegnerà tutti i fine settimana di dicembre. Ampio il programma della manifestazione che dal 6 al 21 dicembre prevede degustazioni in piazza, visite guidate, mostre di presepi e piatti tipici campani da gustare al Palacrok.

Info:

www.festadeltorrone.it

Ciccioli d'oro

È una favola sicuramente a lieto fine quella del **Cicciolo d'Oro**, soprattutto per chi avrà la fortuna di partecipare alla nona edizione di questa fortunatissima manifestazione, in programma domenica 14 dicembre nella piazza principale di **Campagnola Emilia**, provincia di Reggio. Il programma della giornata fa venire l'acquolina in bocca: alle 10 si cominciano a bollire 8 quintali di grasso (!), alle 11 distribuzione di salsiccia, alle 12 pranzo con piatti tipici come guanciale con polenta e ossibuchi, alle 17 la proclamazione del miglior norcino dell'anno e alle 17.30 il gran finale con il "Supercicciolo", 96 kg di ciccioli offerti a tutto il pubblico. Tutto intorno mostre, spettacoli e concerti per una domenica davvero da non perdere.

Info:

www.comune.campagnola-emilia.re.it

Quando la festa è piccante

La mostarda non è un prodotto esclusivo di **Mantova**, che ne divide la paternità quantomeno con vicentini e cremonesi (ma non andate a raccontarlo né agli uni né agli altri, per sicurezza). In ogni caso nella città dei Gonzaga questo prodotto unico nel suo genere, che unisce il dolce al piccante, ha conosciuto enorme fortuna grazie agli abbinamenti con bolliti e formaggi. Per questo è caldamente consigliata, dal 15 al 22 dicembre, la visita ai locali aderenti al Consorzio Agrituristico Mantovano, che propongono **degustazioni di mostarda mantovana** nelle sue innumerevoli varietà (da quella di mele cotogne a quella di cipolle, passando per la classica mostarda di pere). Accanto a degustazioni e assaggi previsti anche corsi per imparare a preparare da soli la prelibatezza locale.

Info:

www.agriturismomantova.it



Un dono frizzante

Torniamo ancora una volta alle immagini natalizie, ma soltanto per consigliarvi **Birra sotto l'albero**, succulenta cena organizzata per giovedì 18 dicembre dai Birranti, associazione dei degustatori di birra fiorentini. I posti sono limitati ma la cena presso il ristorante "Il Piacere" di **Firenze** merita davvero una segnalazione, in quanto occasione unica per degustare alcune tipiche birre natalizie in abbinamento con piatti ad hoc. Segnaliamo in particolare l'ottima Chouffe N'Ice servita con un piatto di pappardelle all'anatra saltate nella birra, e la Gouden Carolus Christmas abbinata al gulash. Il costo della cena è di 33 euro per i non associati.

Info:

www.ibirranti.com



Stop di pettola

Chiudiamo con una doppia segnalazione per gli ultimi due fine settimana dell'anno. Sabato 20 e domenica 21 dicembre nel borgo antico di **Rutigliano**, in provincia di Bari, torna l'appuntamento con la **Sagra della Pettola**: trattasi, per chi non lo sapesse, di una tipica pasta fritta a base di acqua e farina, insaporita con salse di ogni tipo e accompagnata da vino locale. Cambiamo radicalmente scena per spostarci, sabato 27 e domenica 28 dicembre, a **Ossimo Superiore**, in provincia di Brescia: il paese della Vallecamonica ospita in contemporanea l'ottava **Sagra del porsèl** e la sesta **Festa del lardo**, con stand gastronomici e degustazione di salumi. Non mancheranno dimostrazioni pratiche del lavoro degli esperti norcini della valle.

Info:

www.eventiesagre.it

www.perosem.it



Promemoria...

 23 dicembre 2008

Il Primo Consigliere compie gli anni!
Vi aspettiamo per i festeggiamenti di rito

 24 dicembre 2008

Auguri al nostro fedelissimo Fabio
per il suo compleanno