



n°31

GIUGNO-LUGLIO 2009

Sorry for the inconvenience

È vero, alcuni di noi sono impegnati in altre e più piacevoli faccende (come vedrete nelle prossime pagine), ma non è certamente per questo che gli aggiornamenti del nostro sito negli ultimi tempi procedono un po' a singhiozzo.

La realtà è che ancora una volta dobbiamo fare i conti con le bizzarrie dell'hardware, amaramente traditi proprio dai nostri più fedeli alleati tecnologici. Purtroppo ancora per qualche giorno dovremo gestire questa situazione di emergenza, che speriamo si concluda al più presto. Nell'attesa di tornare in possesso delle nostre facoltà (non solo mentali) e ripristinare pienamente tutte le funzioni del sito, vi invitiamo a consultare il nostro blog per qualche novità in pillole. Presto torneremo più voraci che mai... per il momento, buon appetito!

Loc. Navigatore Capo



La locusta col velo da sposa

Manteniamo l'impegno preso con noi stessi: niente retorica, niente paroloni, niente frasi strappalacrime. Però dobbiamo ammetterlo, vedere **due locuste all'altare** fa proprio uno strano effetto...

Ebbene sì, finalmente il grande giorno è arrivato: lo scorso **2 giugno**, al Santuario Madonna della Bozzola di Garlasco (che stranamente non è crollato su se stesso di fronte alla truppa di locuste convenute per l'occasione), il **Coordinatore delle Risorse Umane** e la **Responsabile del Controllo Qualità** hanno pronunciato il fatidico sì e iniziato la loro vita coniugale. L'unione fra i due teneri e affamati sposini, va detto, ha provocato qualche momento di terrore, soprattutto tra i popoli dell'**Estremo Oriente** che si apprestano a far fronte all'invasione dell'inarrestabile coppia. Parenti e amici, dopo aver tirato un sospiro di sollievo per essere usciti vivi dalla cerimonia, augurano ad Andrea e Laura un matrimonio felice e duraturo e soprattutto si augurano che il **resto del mondo** sia pronto per sostenere questa prova!




Naturalmente il matrimonio è stato un... invito a nozze per tutte le locuste presenti, che hanno potuto approfittare dell'occasione per gustare le prelibatezze offerte dall'**Agriturismo La Roveda** di Montebello della Battaglia: antipasti a buffet, secondi di pregio (annotiamo la tagliata di controfiletto con salsa al blu di capra) e un corposo supporto di vini prodotti nella magnifica tenuta che circonda il locale. Al più presto sarà on line un ampio reportage fotografico della giornata.

Già in precedenza, del resto, il Coordinatore si era concesso un ricco e corposo addio al celibato tornando a visitare la già ben nota [Cascina Caremma](#) di Besate. Anche in quest'occasione il locale si è dimostrato adeguato alla bisogna, facendo registrare addirittura un incremento della qualità rispetto alle scorse visite: da ricordare soprattutto gli ottimi primi, il **risotto alle sei erbe** e le **mezzalune al primo sale**. Ma per la recensione aggiornata vi rimandiamo naturalmente al nostro sito.

Malgrado il lieto evento che ha inevitabilmente monopolizzato la nostra attenzione, comunque, il mese di maggio ha portato con sé anche altre interessanti novità. Il merito principale è ancora una volta della nostra **Reginetta delle Sagre** che ci ha dato lo spunto per creare la nuova rubrica [Sagre di una Volta](#), nella quale stiamo pian piano raccogliendo le recensioni delle fiere e delle manifestazioni visitate in passato, con tanto di foto e giudizi. Dal momento che quasi sempre gli appuntamenti si ripetono di anno in anno, non si tratta solo di una stuzzicante retrospettiva ma anche di un'utile guida per scegliere la prossima destinazione. Nel frattempo proseguono anche le nostre peregrinazioni culinarie, che ci hanno portato ultimamente in un mitologico ristorante di Milano: il [Crono](#), questo il nome del locale di via Pascoli, è in grado di offrire una cena completa (dal primo al caffè) allo strabiliante prezzo di **10 euro!** Per scoprire come sia possibile, ed essere iniziati alle gioie della **cotoletta semifredda**, non resta che tentare l'impresa...



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Notte delle Cantine
-  **Data:** 13 giugno
-  **Luogo:** Bolzano e provincia



Già dallo scorso 14 maggio tutto il percorso della Südtiroler Weinstrasse, altrimenti detta Strada del Vino, è teatro dell'attesissima **Festa del Vino**: una serie di eventi, degustazioni e spettacoli che coinvolgono tutta la provincia di Bolzano. La festa si concluderà nel migliore dei modi sabato 13 giugno con la **Notte delle Cantine**: le 31 cantine che aderiscono all'iniziativa resteranno aperte al pubblico dalle 17 alle 24, consentendo ai visitatori di degustare vini pregiati e conoscere le tecniche di produzione. Per evitare di mettersi alla guida la soluzione è già pronta: un servizio di **bus navetta** attivo su vari percorsi, con partenze ogni mezz'ora e fermate di interscambio tra le diverse linee per chi non volesse farsi mancare nulla. E da mezzanotte in poi si torna a casa in **taxi**! Moltissime le località interessate: Bolzano, Appiano (frazioni di San Michele, Cornaiano e Frangarto), Caldaro, Tremeno, Cortaccia, Magrè, Cortina all'Adige, Salorno, Ora e Montagna. Tutti i dettagli sugli itinerari, gli indirizzi e i numeri di telefono delle cantine partecipanti sono disponibili sul [sito ufficiale](#) della Strada del Vino.

Nel frattempo la festa continua con altri appuntamenti per gli amanti di Lagrein, Pinot e altre prelibatezze di montagna: sabato 6 giugno botteghe degli artigiani aperte a **Magrè**, dove i vignaioli locali serviranno i loro vini lungo le rive del ruscello di Favogna. Giovedì 11 giugno alle 18, invece, presso la Cantina Produttori di **Cortaccia** si svolgerà il **Seminario sul vino** dell'Associazione Italiana Sommelier, una breve introduzione al mondo degli spumanti altoatesini al termine della quale saranno degustate e messe a confronto sei varianti delle "bollicine" locali.



Locustando con Lorenzo

di Lorenzo Filippi

Quarta puntata: Testa o croce

Nelle scelte di ogni giorno c'è chi, scrupolosamente, e con **precisione matematica** valuta le proprie decisioni scientificamente: i pro e i contro, le probabilità, i possibili scenari futuri... e c'è chi invece si affida a un sanissimo **testa o croce**. Ma al ristorante entrambi si troverebbero in difficoltà.

Di fronte a un menu il “matematico” non sa decidere perché tutti i piatti, paradossalmente, hanno la stessa “**probabilità gastronomica**”. Il “creativo” desidererebbe **provare tutto** ma non potendo, per motivi fisici e spesso anche economici, si sentirà frustrato da quella vocina che gli rimbalzerà nella mente costantemente: “E se avessi scelto l'altra specialità?”. A questo punto la locusta che è in noi deve prendere le redini della situazione e condurre in modo appropriato la **scelta del menu**.



Perdonate se mi concedo un passo indietro, tornando agli **abbinamenti** trattati lo scorso anno, ma oggi parliamo dell'abbinamento più difficile: il cibo e la persona che lo ordina. Prima di conoscere un ristorante o un menù dobbiamo conoscere i **nostri ospiti**. E se è la prima volta che incontriamo quella persona dovranno bastarci le informazioni che abbiamo raccolto nei 10, 15 minuti precedenti. Quindi all'opera! La scorsa settimana, ad esempio, ho passato una piacevole serata in compagnia di alcune persone. La **specialità del locale** era pesce ma non essendoci mai stato, ed essendo il menu ricco di abbinamenti particolari e tutti interessanti, mi trovavo in difficoltà. Chi aveva organizzato la serata, conoscendo la mia curiosità, mi ha consigliato degli antipasti misti e a seguire una **grigliata di pesce fresco**, ovvero, quello che quel giorno era arrivato. L'esperienza è stata entusiasmante ma soprattutto lo è stata la **discrezione** che ho notato nella conduzione della scelta.

L'**ascolto** dei vostri ospiti è fondamentale, capire che cosa si aspettano dal cibo in quell'occasione, dal concetto più concreto di quanto appetito hanno alla più difficile traduzione delle loro attese: abbondanza, raffinatezza, delicatezza, provocazione, tradizione, novità, semplicità, leggerezza, ecc.

L'**equilibrio** poi, al di là della sua importanza all'interno di una portata, diventa il filo conduttore di tutta la degustazione. Cercheremo quindi di **evitare “salti”** ai nostri ospiti, giocando sugli assi dell'intensità



del sapore (è rischioso iniziare con portate troppo saporite e proseguire con altre molto delicate), sulla tipicità o internazionalità delle proposte, e decine di altre **possibili combinazioni** tra le quali: il colore, l'alternanza di metodi di cottura differenti, un ingrediente (il formaggio, le castagne, ad esempio), **la ricercatezza o la semplicità** di una ricetta, la storia, e così via.

Se conoscete bene il proprietario del ristorante anche la domanda **“cosa ci consiglia oggi?”** diventa un modo per guidare gli ospiti e indurli a fidarsi di voi e delle **proposte del giorno**.

Non banalizzate quest'ultimo punto perché impone che voi, in quel momento, state decidendo di trascurare quello che propone la “carte” per seguire invece la **freschezza degli ingredienti** di oggi. Se

parliamo di pesce capirete benissimo quanto questa scelta vi farà onore poiché, da vere locuste, vi renderete conto della **migliore esperienza gastronomica** possibile da offrire:

quella unica, irripetibile, basata come un tempo sul che cosa

lo chef ha trovato al mercato! Quando parliamo di

creatività, amici miei, dovremmo pensare prima di tutto a

quella che **le stagioni e i ritmi biologici** ci offrono

quotidianamente, così che il più semplice dei piatti,

preparato da un abile maestro, diventi un'esperienza

realmente indimenticabile. Per questo motivo, prediligete

chi cambia il menù in base alla stagione. Allora il vostro

compito di guide della degustazione sarà più semplice:

basterà chiedere le portate con “testa o croce”...



Vi saluto ricordandovi l'indirizzo lorefil79@locuste.org a cui inviare commenti e suggerimenti.



Nuova collaborazione per le Locuste: dai prossimi numeri in questa newsletter troveranno spazio anche le iniziative e le proposte dell'Atelier delle Arti e del Gusto di Lecco, un'associazione culturale che, in sintonia con il nostro spirito e la nostra dedizione ai temi gastronomici, propone interessanti rassegne, degustazioni e serate a tema, per soci e appassionati.



Verdi campi...da divorare

Da sempre giugno è il mese ideale, come del resto tutti gli altri, per esplorare l'Italia alla ricerca di prelibatezze gastronomiche. Lasciatevi accompagnare dalle Locuste nei vostri viaggi...

Una tira l'altra

Le ciliegie sono il frutto di stagione per eccellenza e a **Reggello**, in provincia di Firenze, potrete constatarlo di persona: ogni sabato e domenica dal 7 giugno fino al 26 luglio l'azienda agricola biologica Pasquini propone infatti l'iniziativa per adulti e bambini **Venite a cogliervi le ciliegie!** Il meccanismo è semplice: al costo di 10 euro a persona (5 per i bambini) sarà possibile raccogliere per due volte al giorno i frutti direttamente dai 150 alberi della tenuta. Naturalmente le ciliegie raccolte si potranno assaggiare sul posto, e si sa che una volta cominciato non è facile smettere... Per info telefonare dal lunedì al venerdì dopo le 17.30 al numero indicato. Chi invece preferisse risparmiarsi la fatica può fare un salto da venerdì 12 a domenica 14 giugno a **Sant'Agata dei Goti**, in provincia di Benevento, per la tredicesima **Sagra delle Ciliegie**, che si concluderà con una grande cena a base di specialità del Sannio come la Padellaccia bagnolese.

Info:

340-3147925

339-3388412 o ofc.bagnoli@alice.it

Io Tarzan, tu Barolo

Non ci sono scuse per restare a casa: dura quasi un mese la serie di appuntamenti con **Io, Barolo**, la rassegna organizzata dall'Enoteca Regionale del Barolo e dalla Strada del Barolo per presentare l'annata 2005 del grande vino piemontese, che entra in commercio proprio in questi giorni. Da sabato 6 giugno fino a domenica 28 numerose località delle **Langhe** saranno protagoniste di degustazioni, eventi e seminari. Cinque i laboratori di degustazione guidata programmati: il 6, 14, 27 e 28 giugno a Verduno, il 20 giugno a La Morra. Oltre al vino non mancheranno formaggi, salumi, antipasti e dolci tradizionali. L'Enoteca Regionale del Barolo dall'8 al 27 giugno presenterà in rotazione dieci etichette diverse del celebre vino. Da non perdere inoltre, da venerdì 12 a domenica 14 giugno, la tredicesima edizione del salone "Libri da Gustare" a La Morra.

Info:

www.turismoinlanga.it

Per l'amor del Bio

Da una costola di Biol, il premio internazionale per il miglior olio biologico, nasce **Biofish**, la rassegna dedicata ai prodotti del mare ottenuti con metodi biologici, che si svolge a **Monopoli** (in provincia di Bari) da lunedì 22 a domenica 28 giugno. Nell'occasione produttori e pescatori provenienti da diversi paesi del Mediterraneo si confronteranno su tecniche e difficoltà del mestiere, ma ci saranno anche laboratori di degustazione, menu tematici, mercatini di prodotti tipici e un gran finale con l'appuntamento "Il pesce in piazza".

Info:

www.premiobiol.it



A caccia di sapori

Doppio appuntamento con pranzi e cene tipiche in Lombardia e in Romagna. Iniziamo dalla rassegna **I Rifugi dei Sapori Orobici**, presentata lo scorso 16 maggio e in corso fino al 13 settembre in tutta la provincia di **Bergamo**. Per tutto l'arco dell'estate i 21 rifugi delle montagne orobiche aderenti all'iniziativa (4 in più rispetto allo scorso anno) proporranno prodotti tipici del territorio e menu tradizionali selezionati da Agripromo. Inoltre il 4 luglio, il 1° agosto e il 5 settembre tutti i rifugi dedicheranno una personale interpretazione allo stesso piatto. L'elenco completo degli esercizi partecipanti è disponibile sul sito dell'associazione. Nel frattempo sono già partite in provincia di **Forlì e Cesena** le cene tematiche **A caccia dei tesori**, organizzate dalla locale Strada dei Vini e dei Sapori: ogni giovedì, tra il 21 maggio e il 16 luglio, agriturismi e ristoranti della zona proporranno a 23 euro un menu completo abbinato ai migliori vini del territorio. Non dimenticate di prenotare!

Info:

www.agripromo.it

www.stradavinisaporific.it



Fagioli magici

Qualcosa di miracoloso questi eccellenti legumi ce l'hanno sicuramente, specie se abbinati alla pasta, in uno dei piatti più tipici della nostra tradizione culinaria. Lo si celebra ad esempio a **Gorreto**, in provincia di Genova, dove domenica 14 giugno è in programma la seconda edizione della **Sagra della pasta e fagioli**: a partire dalle 12.30 abbondante razione di pasta per tutti, accompagnata da formaggi e pere, dolci casalinghi, acqua e vino, il tutto per la modica cifra di 10 euro. Nello stesso periodo (sabato 13 e domenica 14 giugno) si fa festa anche a **Roccaromana** (Caserta), nella frazione Santa Croce ai piedi del Montemaggiore: non cambia la sostanza ma il nome del piatto sì, e infatti qui abbiamo la **Sagra della pasta e fasuri**. La decima edizione della manifestazione promette mirabile, non si può mancare.

Info:

www.gorreto.org

sagrasantacroce@libero.it



La Leonessa è buongustaia

Per una sera la Leonessa d'Italia diventa capitale del gusto: venerdì 12 giugno arriva la nona edizione di **Brescia con Gusto**, cinque itinerari gastronomici in dieci tappe attraverso la città di **Brescia** per degustare piatti ispirati alla filosofia del "buono, pulito e giusto" di Slow Food, che organizza l'evento. Il meccanismo è semplice: al costo di 40 euro a persona si potrà scegliere uno dei percorsi per il centro della città, con partenza alle 19.30. Ad attendere i visitatori ad ogni tappa ci saranno piatti prelibati come malfatti burro e salvia, coniglio alla tignalese, formaggio Bagoss; la serata sarà anche un'occasione per scoprire le bellezze artistiche della città. Il ricavato andrà interamente in beneficenza per la riqualificazione dello storico mercato di Missira a Bamako, in Mali.

Info:

www.bresciacongusto.net



Risus abundat...

...non in ore stultorum, ma speriamo nella bocca di tutti noi! In giugno ci sono due appuntamenti da non perdere per chi ama uno dei principali prodotti dell'agricoltura italiana (e mondiale). Il primo è **Abbiamo tanto riso**, in programma al Parco Sempione di **Milano** da venerdì 12 a domenica 14: un weekend all'insegna dei piatti tipici ma anche di parole e musica con il moderno "cantastorie" Raffaele Nobile. Tutto ruota intorno alla pilatura del riso, a cui si potrà assistere del vivo ogni pomeriggio grazie alla collaborazione di un agricoltore che produce riso a Cascina Gaggioli, nel territorio del comune di Milano. Ma non mancheranno naturalmente piatti, vini e assaggi di ogni tipo. Il secondo evento, di tutt'altro genere, è il **Salone del Riso** che si tiene da giovedì 18 a domenica 21 giugno all'Expoblot di **Caresanablot**, in provincia di Vercelli. Siamo nel tempio italiano del riso, ma oltre al cibo ci sarà spazio anche per le... risate con spettacoli dedicati all'intrattenimento e alla comicità. La fiera sarà aperta il giovedì e venerdì dalle 18.30 alle 23, il sabato e la domenica dalle 11 alle 23; previste degustazioni, corsi di cucina e presentazioni di ricette classiche e creative.

Info:

www.expoblot.com



Pane, prosciutto e fantasia

Ringraziamo sentitamente gli organizzatori per averci sollevato dall'impegno di trovare un titolo: è inarrivabile la perfezione di **Pane, prosciutto e fantasia**, il nome scelto per l'evento che il 3, 4 e 5 luglio metterà a confronto i migliori norcini dell'Umbria a **Preci**, in provincia di Perugia. Oltre al prosciutto, protagonisti altri prodotti tipici come farro di Monteleone, lenticchie Castelluccio, miele, formaggi, tartufi, tutti acquistabili nella grande mostra-mercato che impegnerà tutto il centro cittadino. Molte le iniziative collaterali fra cui l'inaugurazione dell'antico mulino ad acqua di Preci, che aprirà la manifestazione. Interverrà anche il noto critico gastronomico Edoardo Raspelli.

Info:


www.paneprosciuttoefantasia.com



Promemoria...

 10 giugno 2009

A Milano inizia TuttoFood:
cibo da ogni parte del mondo

 30 giugno 2009

Auguri al Nemico delle Locuste
per il suo compleanno...