



n°36

DICEMBRE 2009-GENNAIO 2010

Cacciatori di feste

Sarà un Natale di crisi, lo dicono tutti, ma le Locuste si impegnano con forza a sostegno nel made in Italy, specie nel suo settore più vivace: quello alimentare. Basterà il nostro sacrificio a raddrizzare i bilanci di salumifici, aziende agricole e pubblici esercizi, rimpolpando il PIL nazionale? Noi promettiamo di mettercela tutta, poi chissà...

L'unica cosa certa è che, come ogni anno, nel periodo delle feste le occasioni per rifocillarsi non mancheranno, dal proverbiale cenone di Capodanno ai dolci dell'Epifania. Quello che conta è farlo bene, e seguire i nostri consigli è un discreto viatico: oltre agli appuntamenti elencati in questa newsletter, non dimenticate di consultare il nostro blog e le rubriche con gli ultimi aggiornamenti. Arrivederci all'anno nuovo e buon appetito!

Loc. Navigatore Capo



A chi non beve il vino, Dio neghi anche l'acqua

La vita della Locusta, e quindi dell'uomo, è ricca di contraddizioni. Oggi che impera la moda del “**chilometro zero**” (tanto che persino a Milano, dalle parti di piazza Piola, è stato aperto un locale con questo nome: incredibile ma vero), c'è chi come noi è ancora disposto a percorrerne, di chilometri, più di duecento per andare a degustare una bottiglia di **Amarone** d'annata. Lo abbiamo fatto con immenso godimento alla cantina [Corte Rugolin](#) di Valgatarà, frazione di Marano di Valpolicella, e ne abbiamo approfittato per rifornirci di vino anche all'azienda agricola [Villa Medici](#) di Sommacampagna, meno affascinante ma altrettanto lodevole: sul [nostro blog](#) tutti i dettagli della giornata.

Siamo altresì disposti, pur sostenendo come abbiamo sempre fatto i prodotti locali, ad apprezzare i **vini “esotici”** provenienti dalla Calabria, dalla Sicilia o dalla Valle d'Aosta, come quelli presentati nel corso del riuscito **Weekend della Degustazione** a Milano, su cui abbiamo pubblicato un [ampio reportage](#). Ciò a cui siamo un po' meno disposti è accettare che centinaia di chilometri li debba percorrere anche **l'acqua in bottiglia**, lungo statali e autostrade, per viaggiare dal Trentino alla Toscana, dalla Lombardia alla Campania e viceversa; quando invece di acqua ce ne sarebbe, e buonissima, in tutte le regioni, nelle fonti e almeno in, teoria, anche nei rubinetti. Ma non c'è da preoccuparsi: il Governo ha pensato a risolvere una volta per tutte il problema, [privatizzando la gestione dell'acqua](#) (come purtroppo è avvenuto anche in molti altri paesi del mondo) e trasformando in fonte di lucro un bene liberamente disponibile in natura ed essenziale per la vita umana. A questa sciagurata iniziativa si è opposta una timidissima reazione di pochi mezzi d'informazione (forse hanno preso troppo alla lettera il motto “acqua in bocca”): fortunatamente qualcuno, come il [Forum italiano dei Movimenti per l'Acqua](#), sta prendendo anche iniziative concrete. Auguriamoci che non ci siano altri buchi nell'acqua....

Passando a note più liete, ci piace ricordare en passant alcune delle gradite scoperte culinarie di questo mese: prime fra tutte l'interessante [Trattoria delle Zucche](#) di Osmate e l'[Osteria](#) di Cantello, la dimostrazione che anche in provincia di Varese si può mangiare bene. Ma anche – siamo buoni – le cose migliori del [Mamma Oliva](#) di Milano, come gli antipasti a base di provola e olive e la pizza, una fra le più appetitose della città. Non dimentichiamo infine, anche se ormai ci appare già troppo lontano nel tempo, l'ennesimo **pranzo comunitario** che ha chiuso la stagione del Crotto da Gusto: [foto](#) e [video](#) sono on line per testimoniare l'andamento di un'altra bellissima giornata.

Insomma, il mese di novembre è stato una **valida palestra** in vista di una fine d'anno come sempre incandescente: le feste natalizie ci aspettano con il loro carico di cenoni e pranzi luculliani, e subito dopo Natale è tempo di un altro appuntamento da non perdere, quello con la grande serata di **Ora ProSciutto...**



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Ora ProSciutto
-  **Data:** 29 dicembre
-  **Luogo:** Gallarate (VA)



Il momento è finalmente arrivato: dopo anni di timidi annunci e trasferimenti mancati, finalmente **si trasloca**. La grande festa **Ora ProSciutto**, serata di “gala” (ma più che altro di cotenna) per Locuste e non, cambia sede, e se la vecchia sede potesse parlare direbbe sicuramente “era ora”, viste le devastazioni subite nel corso delle varie edizioni. Per la verità **era già successo** – esattamente nel 2006 – che l’evento venisse spostato in altra sede provvisoria, ma si era trattato di un’eccezione dettata dall’emergenza. Quest’anno invece, grazie alla lungimiranza del Navigatore Capo, la **location alternativa** c’è davvero e si trova a **Gallarate**, a pochi km dalla sede storica: facilmente raggiungibile, quindi, da parte di tutti. Il rito, che si ripete ormai dal 2000 (qualche edizione è stata saltata, ma non ditelo in giro), è in realtà assai semplice nella sua perfezione: basta procurarsi un **prosciutto crudo intero**, preferibilmente di Parma, alcune **Locuste affamate**, ospiti assortiti tra cui un **mastro affettatore** e una manciata di vittime designate, **alimenti di contorno** in grande quantità, un numero esorbitante di **bottiglie di vino** – almeno doppio rispetto a quello degli ospiti – e un DVD del film “**Il senso della vita**” dei Monty Python. Una volta mescolato il tutto, il risultato è assicurato: a fine serata ci si ritroverà con una montagna di macerie, un **paio di occhiali** incastonati in un panetto di burro e una **sete** pari a quella accumulata in una settimana nel Sahara. Ma, questo è certo, ne sarà valsa la pena.

E scusate se è po(r)co!



Locustando con Lorenzo

di Lorenzo Filippi

Locustando a Natale

Ho notato che da qualche giorno sul mio desktop è comparso un documento di testo chiamato “**Biscotti di Natale**”. Vi deludo subito, anticipandovi che non si tratta di un messaggio arrivato da chissà dove, ma di una ricetta che mia moglie ha scaricato e che desidera realizzare come augurio di Natale per alcuni amici. Una semplice e “innocua” ricetta, dunque, che mi ha fatto riflettere su alcuni aspetti.

In questi tempi, soprattutto con il sopraggiungere delle feste, il termine “crisi” viene spesso enfatizzato e utilizzato più per giustificare qualcosa che realmente per necessità. Chi non parla di crisi, infatti, è **chi in crisi c'è davvero**, e non ne parla per una grande dignità personale e per non cercare la commiserazione altrui o una captazio sociale. Chi si trova a fronteggiare un momento difficile diventa più generoso, chi ha perso molto desidera condividere quel poco che ha con gli altri, rimboccarsi le maniche e guardare più in là di chi, più agiato, si dispera temendo di perdere gran parte dello status che ha raggiunto.

C'è un modo, per noi Locuste, di proporre, nel nostro piccolo un concreto segnale per superare, soprattutto psicologicamente, questo periodo che per molti è davvero drammatico. Lo chiamerei “**vivere il Natale con gusto**” e che non significa assolutamente spendere cifre astronomiche in prodotti d'élite ma al contrario scegliere attentamente, acquistare, preparare o donare piatti o prodotti tipici ai nostri cari, ai nostri amici. E in particolar modo, attraverso la cucina, poter accogliere, ad esempio, una famiglia in difficoltà o non della nostra nazionalità, per condividere, con serenità e con gusto, il giorno più bello dell'anno. **La parola d'ordine è gusto**, non eccesso, convivialità, non egoismo. Il **dono gastronomico** allora assume in quest'ottica maggiore importanza, così come è determinante saper scegliere il prodotto più adeguato alla persona che lo riceverà: una bottiglia di vino, un formaggio, una specialità regionale vanno regalati tenendo in considerazione a chi saranno destinati.



Queste settimane ci danno accesso a **tantissime proposte**, attraverso le fiere, i mercatini, le specialità regionali suggerite nei supermercati, nelle aziende agricole, negli agriturismi e così via: teniamo presente



la regola “aurea” di non farci prendere troppo dalla creatività ma di **adattare il dono** gastronomico alla persona alla quale lo stiamo indirizzando: eviteremo così di regalare una grappa barricata al nipote dodicenne e il torrone artigianale (noto per la sua croccantezza) al povero bisnonno sdentato!

Figuracce a parte (e comunque sempre in agguato), non è forse questo il miglior modo, compatibilmente con le nostre disponibilità, per dare sostegno, in prima persona e nel modo più diretto, **alla più bella espressione dell'economia del nostro Paese**? Regalare, donare gusto significa premiare piccoli e grandi realtà imprenditoriali che quotidianamente comunicano all'Italia e all'estero i valori e i sapori della nostra tradizione. Una raccomandazione, come sempre, va fatta: **premiare chi davvero merita questa “etichetta” di fiducia** e che ricompensa la vostra spesa con incredibili esperienze gastronomiche.

Segnalate, criticate e non date tregua ai disonesti. Se è vero che è compito di tutti aiutarsi e aiutare la ripresa è indubbio che chi lavora male o con prodotti scadenti va fermato, per rispetto soprattutto di chi, da generazioni, si impegna per l'eccellenza.

Dove risiedo, ad esempio, c'è una **piccola gastronomia di tradizione familiare** che propone cesti natalizi personalizzati con ottimi prodotti. La fantasia non manca: dai formaggi stagionati, alle lenticchie, alla salsa di tartufo, addirittura il sale, tra i migliori che abbia mai provato. I miei amici riceveranno alcuni di questi doni perché ritengo che il gusto sia il modo migliore per **comunicare affetto alle persone**.

E come per tutte le nostre piacevoli chiacchierate in questo spazio, vi invito a essere **curiosi, intraprendenti nelle vostre scelte gastronomiche** e, anche se non l'avete mai fatto, quest'anno, sotto l'albero, fate trovare ai vostri cari qualcosa preparato da voi stessi: dei biscotti ad esempio..

Un caro augurio a tutti e arrivederci all'anno prossimo.





Verdi campi...da divorare

Finisce l'anno, ma non i consigli gastronomici delle Locuste che vi guidano tra le prelibatezze d'Italia. Naturalmente nulla vieta di assaggiarle con i parenti, per non rinunciare a un "Natale con i vostri"...

Di Madre ce n'è una sola

Poche righe, davvero troppo poche per spiegare cos'è Terra Madre a chi non lo sa. La grande rete delle comunità del cibo ideata da Slow Food, che riunisce agricoltori, allevatori e commercianti di tutti i paesi del mondo, si ritrova ogni due anni in contemporanea con il Salone del Gusto di Torino, ma nel frattempo continua a lavorare per un mondo e per un'alimentazione migliore. Per quest'anno, in cui ricorre il ventennale dell'associazione piemontese, Slow Food ha scelto di festeggiare con il **Terra Madre Day** del 10 dicembre: una giornata interamente dedicata alla promozione e alla valorizzazione dei prodotti della terra, naturalmente ottenuti rispettando i 7 principi fondamentali del movimento. "Festeggiamo mangiando locale" è il motto delle centinaia di eventi che si terranno per l'occasione su tutta la superficie del pianeta: impossibile ricordare anche soltanto quelli italiani, che sono oltre 200. Non resta che partecipare...

Info:

www.slowfood.com

Sulla scia della cometa

Forse è per assicurarsi una congiunzione astrale favorevole, fatto sta che all'Expoblot di **Vercelli** si è scelto di viaggiare nello... spazio in occasione del doppio appuntamento fieristico in programma da venerdì 11 a domenica 13 dicembre: **Universo di Bontà e Cometa Birra**. Il salone dei prodotti tipici artigianali delizierà i visitatori con prelibatezze provenienti da tutte le regioni d'Italia e anche dall'estero: protagonista la Romania con i suoi *gustari* (antipasti), i piatti tradizionali come la *mamaliga* e la *placinta* e l'acquavite *zuica*. All'interno dell'evento ci sarà poi ampio spazio per la birra di qualità con 30 diversi espositori. La fiera è aperta il venerdì dalle 17.30 alle 23 e il sabato e la domenica dalle 10 alle 23; ingresso gratuito.

Info:

www.expoblot.com

Il vino pendente

60 aziende vinicole coinvolte per un percorso espositivo che segue l'itinerario delle Strade del Vino della provincia: questo l'attraente programma della tredicesima edizione di **PisaUnicaTerraDiVino**, la rassegna dell'enologia pisana in programma sabato 12 e domenica 13 dicembre alla stazione Leopolda di **Pisa**, dalle 15 alle 20. Il biglietto d'ingresso, comprensivo di acquisto del bicchiere di degustazione, costa 10 euro a persona. Tra gli eventi e le iniziative collaterali segnaliamo i Laboratori del Gusto organizzati dalla locale condotta di Slow Food.

Info:

www.pisaunicaterra.it



Se son radicchi, fioriranno

Quando si tratta di celebrare il radicchio rosso, uno dei prodotti più celebri e inimitabili della zona, a **Treviso** si fanno le cose in grande. Tra novembre e marzo la Pro Loco e la Provincia, coordinate dalla sezione locale dell'UNPLI, hanno organizzato ben 12 eventi, riunite nella manifestazione **Fiori d'Inverno**. Vi segnaliamo quelli imminenti: da venerdì 11 a domenica 20 dicembre nel capoluogo è in programma "È Treviso", che avrà il piatto forte nell'allestimento di un campo di radicchio nel cuore del centro storico, accompagnato naturalmente da degustazioni, visite guidate e premiazioni delle aziende virtuose. Domenica 13 dicembre a Mogliano Veneto va in scena la Mostra del Radicchio Rosso, con tanto di risotto al radicchio e frittata gigante al radicchio serviti in piazza; da giovedì 17 a domenica 20 ci si sposta a Castelfranco Veneto per la Mostra del Radicchio Variegato. Da venerdì 8 a domenica 10 e da venerdì 15 a domenica 17 gennaio 2010, infine, il paese di Zero Branco ospiterà la Mostra del Radicchio Rosso Tardivo, giunta alla sua diciassettesima edizione: da non perdere, tra l'altro, il radicchio ai ferri, il pasticcio di radicchio e la pizza al radicchio e pancetta.

Info:

www.fioridinverno.tv



A cuccia!

Se qualche vostro conoscente di **San Michele di Ganzaria**, in provincia di Catania, dovesse invitarvi alla **Sagra della Cuccia**, non lasciatevi cogliere impreparati. Pensiamo noi a risolvere il quesito che vi sta già tormentando: cos'è la cuccia (con l'accento sulla i)? Nient'altro che una tipica minestra di frumento condita con aglio, olio e ricotta, che si potrà degustare lungo le vie del paese per tutta la giornata di domenica 13 dicembre, a partire dalle 11. Ma non solo: accanto al piatto principale ci saranno altre prelibatezze della zona, come i curiulli e le spinge (due tipi di frittelle, le prime con cardi selvatici), il cous cous, le guastalle medioevali, il vino speziato e così via. Accanto alle degustazioni, spettacoli di animazione, concerti, cortei storici e, dulcis in fundo, fuochi d'artificio.\$

Info:

www.prolocosanmichelese.it



Sì, LoVolio

Una manifestazione chiamata **LoVolio** meriterebbe già di per sé gli onori della cronaca. Se poi si abbina, nella stessa giornata, alla ben nota iniziativa **Natale in Cantina** organizzata dal Movimento Turismo del Vino, ancora meglio. Ed è proprio quello che avverrà in **Puglia** domenica 13 dicembre, quando cantine e frantoi di 18 aziende resteranno aperti in contemporanea per degustare due dei più pregiati prodotti dell'agricoltura regionale: olio e vino. Gli indirizzi coprono tutto il territorio pugliese, dalla provincia di Foggia al Salento; le aziende olearie che partecipano all'iniziativa organizzeranno anche, dalle 11 alle 14, i "cooking show", piccole dimostrazioni culinarie a cura delle scuole alberghiere pugliesi. Da segnalare infine la disponibilità di un servizio pullman a partire da Lecce, nell'ambito dell'iniziativa "Per le vie del Salento".

Info:

www.movimentoturismovino.it



Lago della bilancia

Gastronomia e artigianato in riva al lago per due weekend consecutivi: tutto questo è **Natale con gusto**, manifestazione giunta all'ottava edizione che si svolgerà sabato 12 e domenica 13 dicembre a **Iseo**, in provincia di Brescia, per poi ripetersi sabato 19 e domenica 20. Date ideali per lo shopping natalizio: non mancheranno, infatti, i classici mercatini con cassette di legno che ospiteranno espositori provenienti da tutta Italia e dalla regione austriaca del Lungau. Ma non mancheranno neppure le degustazioni gratuite di spiedo alla bresciana e polenta, gli assaggi di vin brulé e gli stand gastronomici più svariati per una rassegna enogastronomica con tutti i crismi. Concerti, mostre e spettacoli itineranti animeranno per tutta la durata dell'evento le vie del caratteristico centro storico. Se non vi basta, rifatevi gli occhi con qualche panorama del lago...

Info:

www.lagodiseo.org



Il Re è Crudo

A quanto pare, nell'ambito della comunicazione enogastronomica c'è una serratissima concorrenza tra esperti di calembour e giochi di parole. Con un po' di invidia registriamo quindi il riuscitissimo **Il Re è Crudo**, evento interamente dedicato (com'è ovvio) al prosciutto, o meglio al "jambon de bosses", prodotto DOP della Valle d'Aosta. A questo prelibato salume sono dedicate 4 serate di degustazione organizzate dal Comitato per la Promozione e la Valorizzazione del prodotto: domenica 27 e martedì 29 dicembre, sabato 3 e domenica 5 gennaio. Tutti gli eventi si svolgeranno a **Saint-Rhèmy-en-Bosses**, all'interno del pittoresco Castello di Bosses e alla presenza di produttori ed esperti del settore. Naturalmente sarà possibile acquistare i prosciutti in assaggio, ma attenzione: i posti sono limitati a 50 per serata, meglio prenotare.

Info:

www.sagreitalia.it



Promemoria...

 11 dicembre 2009

Tanti auguri al Mastro Coppiere
in esilio in Africa...

 23 dicembre 2009

Il Primo Consigliere compie gli anni:
si impone un degno festeggiamento!