



n°43

LUGLIO-AGOSTO 2010

Ci sono mozzarelle e mozzarelle...

È di questi giorni la notizia del ritiro dal mercato di ben 1000 kg di mozzarelle con marchi Land, Malga Paradiso, Lovilio, Fattorie Torresina e Monteverdi a causa della strana colorazione blu assunta dal prodotto, una volta esposto all'aria. Il fatto più sconcertante è, tuttavia, la mancata chiusura dello stabilimento tedesco Milchwerk Jager GmbH, che continua imperterrito a produrre mozzarelline "colorate". Ci troviamo ancora una volta di fronte allo scontro qualità-mercato, da cui esce purtroppo ancora vincente quest'ultimo e a perdere sono nuovamente i consumatori. Sottolineo come un prodotto di qualità meriti sempre il giusto prezzo, purché sia "onesto": il cibo è parte integrante di noi stessi e andare al risparmio non è sempre la scelta corretta.

Un'ultima considerazione: ma l'omologazione CEE, oltre ad aver fatto sparire centinaia di prodotti tradizionali accusati di non rispettare le norme igieniche, non dovrebbe evitare che accadano queste cose? Vi auguro una buona estate e, come sempre, buon appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



Locuste USA e getta

La striscia d'asfalto di una delle tante *highway* che si stende a perdita d'occhio lungo una sterminata prateria, circondata da mandrie di bestiame pronte a trasformarsi in **succulente bistecche per le fauci delle Locuste**: come resistere al fascino di uno scenario così tipicamente americano? A questi e altri panorami, ormai è ufficiale, dedicheremo **le ultime giornate delle nostre vacanze estive**: la partenza è fissata per il prossimo 23 agosto, il ritorno per il 5 settembre (a meno che l'american way of life non ci conquisti a tal punto da persuaderci all'emigrazione, ma in tal caso sarete i primi a saperlo). Destinazione **Los Angeles e dintorni**, dove per "dintorni" si intende l'intera superficie della California. Il **LocusTour 2010** è senza dubbio una sfida impegnativa: gli United States, si sa, non godono esattamente di una buona fama quando si parla di cibo e di gastronomia, e le versioni "da esportazione" delle poche specialità culinarie a stelle e strisce non contribuiscono certamente a migliorare la situazione. Ben altre le **insidie da fronteggiare** rispetto ai precedenti viaggi lungo le coste italiane (2003-2004-2005-2007), in Andalusia (2008) e persino in Croazia (2006). Partiamo per gli USA, è doveroso dirlo, **animati da una buona dose di scetticismo** nei confronti delle catene di ristoranti a basso prezzo, degli *all-you-can-eat* e finanche delle scenografiche, ma forse un po' "plasticose" cantine della Napa Valley; in un angolino del nostro cuore, però, nutriamo la speranza che **steak, ribs e altre varianti di grigliate** possano salvarci da un destino di perdizione nel girone infernale dei fast food, e magari regalarci anche qualche gradita sorpresa. In caso contrario punteremo a lenire il nostro dolore sulle spiagge assolate di Santa Monica...

Per un dettagliatissimo reportage del viaggio **non possiamo far altro che rimandarvi a settembre**, quando riprenderanno le uscite della nostra newsletter (agosto, come sempre, è mese di pausa), sia pure con un lieve ritardo per consentirci di smaltire l'inevitabile *jet lag*. Nel frattempo accontentatevi degli scarni ma significativi aggiornamenti sul mese di giugno, animato soprattutto da due eventi: la degustazione genovese di **Terroir Vino**, sulla quale potete leggere il nostro resoconto nella sezione **Articoli** del sito, e l'immane **Sagra della Scottona** di Mede, visitata in tempi diversi (e con esiti opposti, a quanto pare) dalla Reginetta delle Sagre e dal nostro Coordinatore delle Risorse Umane. Sarà vera fiorentina? Ai postumi l'ardua sentenza... Aspettiamo recensioni e segnalazioni anche dal Primo Consigliere, impegnato a vagare per **lande gastronomicamente poco accattivanti**, dalla Gran Bretagna alla Svizzera. Intanto prosegue la nostra espansione nell'universo del web: il nostro **spazio su Facebook**, attivo ormai da diverso tempo, si è evoluto trasformandosi in **una pagina aperta** che potrà ospitare tutti gli aggiornamenti sulle nostre attività e i contributi dei fan. I "seguaci" sono già più di 100: inutile dire che siete tutti invitati a raggiungerci anche sul social network, oltre che su **Twitter** e sul nostro **blog**! Buone vacanze ai fortunati che potranno concederselo e arrivarci a settembre.



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** I Candelieri
-  **Data:** 14 agosto
-  **Luogo:** Sassari



In dialetto si chiama **Faradda di li candareri**, che significa semplicemente "discesa dei candelieri": semplicemente mica tanto, perché i candelieri in questione sono delle enormi colonne di legno, trasportate a spalle e a fatica da una serie di volontari (i componenti dei "gremi", le associazioni di arti e mestieri cittadine) lungo un percorso che si snoda per ore in tutto il centro storico di **Sassari**. La festa del 14 agosto, non a caso chiamata *festha manna*, è la più attesa e sentita della città sarda e ha **un'importante valenza religiosa** - deriva infatti da un voto fatto alla Madonna Assunta, che avrebbe salvato Sassari dalla peste - ma un altrettanto forte significato civile: non a caso uno dei passaggi più significativi della giornata è il momento in cui **il sindaco si unisce al corteo**, accolto da applausi o fischi che possono determinare il suo destino politico. Tutto molto bello, ma perché ne parliamo qui? Semplice: la discesa dei Candelieri, come e più di altre feste popolari, è accompagnata da cibo e bevande in quantità, e soprattutto dallo **scorrere di fiumi di birra** (l'isolana Ichnusa la fa naturalmente da padrona) venduta a bassissimo prezzo da tutti i chioschi e locali della città. L'arrivo in piazza Santa Maria, destinazione finale della processione, è poi una manna dal cielo per i gastroamatori, attesi da un'interminabile fila di bancarelle rigonfie di **porcetto**, **salsiccione**, **cordula** (interiora di agnello), **melanzane** e altre prelibatezze locali. E per chi non si accontenta resta la possibilità di provare uno dei ristoranti che fiancheggiano il Corso, come la celebre [Trattoria da Peppina](#)...



Verdi campi...da divorare

I mesi estivi sono sempre un'ottima occasione per venire in contatto con le più saporite specialità italiane... o con le peggiori trappole per turisti. Ecco un aiuto per scoprire gli eventi da non perdere!

Sotto le stelle del vino

In principio fu **Calici di Stelle**, poi l'idea ha sfondato e l'estate italiana si è popolata di eventi serali e notturni dedicati alla degustazione del vino. L'appuntamento più atteso resta comunque quello con la manifestazione organizzata dal Movimento Turismo del Vino, che anche quest'anno si sviluppa intorno a un'idea semplice ma geniale: cantine aperte ai visitatori per tutta la sera sotto il cielo stellato della notte di San Lorenzo, martedì 10 agosto (con la speranza che i propri "desideri" vinicoli vengano esauditi). Il programma, ancora in via di definizione, sarà disponibile a breve sul sito dell'associazione: per i più impazienti è prevista una *première* il 23 e 24 luglio al Parco dello Storga, a Treviso. Tra i molti eventi simili va senza dubbio segnalata la **Barolo Night**, in programma sabato 24 luglio a **La Morra**, in provincia di Cuneo: una breve passeggiata per le vie del centro storico per una cena itinerante in quattro tappe, con tanto di suggestivo accompagnamento musicale.

Info:

www.movimentoturismovino.it
www.barolonight.com

La strategia dell'arrocco

Chi non conosce **Roccantica**, piccolo borgo medioevale in provincia di Rieti, ha due buone, anzi buonissime occasioni per rimediare sabato 10 e sabato 17 luglio: sono queste le due date scelte dalla Pro Loco per la rassegna gastronomica **Alla riscoperta dei buoni sapori**. E vista la zona, i sapori in questione non possono essere che quelli dell'universalmente famosa pasta all'amatriciana, grande protagonista della prima serata (a partire dalle 20.30) insieme a una robusta grigliata di carne. Il 17 luglio, sempre alle 20.30, sarà invece la volta di una novità assoluta: la Sagra della pecora cotta "nnu' callaru", ovvero nel pentolone. Non mancherà l'accompagnamento musicale.

Info:

www.roccantica.org

Voglio solo limonare

I limoni della penisola sorrentina sono celebri in tutto il mondo e non stupisce certamente che da ben 36 anni la cittadina di **Massa Lubrense**, in provincia di Napoli, dedichi un fine settimana alla **Sagra del Limone**. Questa volta il weekend prescelto è quello che va da venerdì 16 a domenica 18 luglio: tra dibattiti, concerti e concorsi, scontata la presenza di stand gastronomici e menu a tema nei principali ristoranti del luogo. A margine, da segnalare le "agro-passeggiate" alla scoperta delle bellezze del territorio.

Info:

<http://sagradellimone.weebly.com/>



Ventiquattro cavati

I cavati sono una prelibatissima varietà di gnocchi fatti a mano: la tradizione di **Statigliano**, una frazione di Roccaromano in provincia di Caserta, vuole che le donne anziane del paese si riuniscano per un'intera giornata per "cavare" gli gnocchi forgiandoli nella loro caratteristica forma. Dopo due giorni di "riposo" la pasta viene cotta con salsiccia e salsa di pomodoro in un tegamino di creta: da questo gustoso abbinamento nasce il piatto protagonista della **Sagra dei cavati al tegamino** o "cavati rend'u tianegliu", in programma quest'anno sabato 10 e domenica 11 luglio. Nel corso della sagra, giunta alla decima edizione, sarà possibile assaggiare altre specialità tipiche del luogo: polenta, insaccati, formaggio, il "panecotto coi fasuri", pizze e focacce, fichi troiani e dolci di ogni tipo.

Info:

www.statigliano.it



Griglie d'arrivo

Ci volevano pure le polemiche degli animalisti o presunti tali per rendere ancora più celebre **Griglie roventi**, la manifestazione che ormai da cinque anni "infiamma" piazze e litorali del Veneto con un vero e proprio campionato del mondo di barbecue: concorrenti da Germania, Argentina, Brasile, Canada, Togo, Sudan e India, oltre che naturalmente da tutta Italia, per partecipare alla più grande gara di "grigliatori a coppie", giudicati in base alla cottura della carne, al gusto, alla preparazione del piatto, ma anche all'estrosità. Se le prime due tappe a Belluno e Asiago hanno fatto insorgere i contestatori, inorriditi per la cottura di "pezzi di animali morti" (che sarebbero poi delle innocue bistecche), chissà cosa dovremo aspettarci per la finale di giovedì 29 luglio a **Caorle**, in provincia di Venezia... Si inizia a grigliare dalle 21, alle 22.30 le premiazioni. In caso di maltempo l'evento sarà spostato al giorno successivo.

Info:

www.griglieroventi.it



Have a cigar

Nel corso degli anni il sigaro si è conquistato, chissà poi quanto volutamente, un'immagine da prodotto di lusso, riservato a un'élite snob e spendacciona che accompagna voluttuosamente le sue fumate sorseggiando pigramente costosi liquori stranieri. Qualcuno potrà dunque stupirsi per un abbinamento ben più "plebeo" come quello proposto dall'Hostaria Terrazza Aldobrandeschi di **Sorano**, in provincia di Grosseto, che per venerdì 16 luglio organizza la cena a tema **Il sigaro toscano e le birre artigianali**. Il sigaro, presentato dall'associazione Amici del Toscano, potrà essere "degustato" a fine serata, ma fa in qualche modo anche parte del menu: i ravioli di farina di farro ripieni di ricotta affumicata e aria di sigaro toscano ne sono un esempio... Il costo della serata è di 58 euro a persona, obbligatorio prenotare entro il 15 luglio ai numeri 0564-638699 o 347-3116331.

Info:

www.hostaria-aldobrandeschi.com



Che buon panorama

Torniamo in provincia di Rieti perché sembra proprio che anche per il mese di agosto queste zone offrano appuntamenti da non perdere: è il caso per esempio di **Panorama e Gusto**, la manifestazione gastronomica in programma sabato 14 agosto a **Girgenti**, una frazione del comune di Pescorocchiano che nel nome denuncia le origini siciliane dei suoi fondatori. Cinque diverse location per un evento itinerante che consentirà a tutti i visitatori di "gustare" le bellezze del paese e una serie di piatti incentrati sull'alimento principe della zona, il cinghiale: si comincia alle 18 con l'aperitivo, poi pasta e ceci, pasta artigianale al sugo di cinghiale, cinghiale alla cacciatora, pizze salate, pecorino e salumi, e per finire dolci in piazza con accompagnamento musicale e mostre d'arte.

Info:

girgenti.com@gmail.com



I frutti del bosco

La camminata enogastronomica è una formula ormai imperante (noi stessi ne abbiamo sperimentato qualcuna) ma nel caldo afoso di agosto può diventare un impegno troppo gravoso. A meno che non si svolga a una certa altitudine e soprattutto circondati dalla frescura di un bosco, quello di **Costa di Folgaria** in provincia di Trento: è qui che domenica 1° agosto si dipana il percorso della **Magnarustega**, camminata non competitiva di 9 km in ben 12 succulente tappe. Imponente il numero di iscritti: previsti ben 2500 partecipanti, che inizieranno il percorso a partire dalle 9 del mattino suddivisi in gruppi di 150 persone. Quella del 2010 è l'undicesima edizione della camminata, che agli splendidi panorami unisce un menu davvero interessante: citiamo, tra le varie portate, i canederli in brodo, il goulasch con polenta, la lombatina ai ferri e, naturalmente, la grappa trentina. Iscrizioni entro il 26 luglio al costo di 20 euro per gli adulti, 12 euro dai 13 anni in giù.

Info:

www.magnarustega.it



Promemoria...

✚ 13 luglio 2010

Tanti auguri alla Reginetta delle Sagre che compie oggi gli anni!

✚ 9-11 luglio 2010

Feste della birra tra Milano e Varese:
appuntamenti a Bareggio e Somma Lombardo