



LUGLIO - AGOSTO 2007

Sospirato riposo...

Stanno per arrivare le tanto agognate vacanze! Anche per noi, instancabili assaltatori di tavole imbandite, è l'ora di prenderci una pausa, anche se – chiaramente – non come potrebbe intenderla maggior parte delle persone comuni: ad agosto partiremo per uno dei nostri consueti viaggi a sfondo gastronomico, e quest'anno la meta sarà la bellissima Sicilia! Tocca infatti all'isola più grande d'Italia essere vittima delle nostre peregrinazioni e delle nostre razzie luculliane.

Al ritorno faremo un report dettagliato di tutto ciò che avremo visitato e assaltato durante il nostro viaggio, sperando di trasmettervi un po' della nostra passione per i viaggi eno-cultural-gastronomici.

Per l'occasione anche la nostra newsletter va in vacanza per un mese e vi dà l'appuntamento a settembre, augurandovi buone vacanze.

A presto e...buon appetito!



Locuste d'alta quota

Qualcuno ha lasciato svariate articolazioni lungo la discesa, qualcun altro si è inimicato con le sue imprecazioni tutte le divinità dell'Olimpo orobico, ma ciò che conta è che l'impresa è compiuta: il monte Cancervo (1840 metri sul livello del mare) è stato domato e le quattro eroiche Locuste protagoniste della scalata sono tornate a casa per raccontarlo.

Superando innumerevoli ostacoli (citiamo in ordine sparso: le tre ore di coda per giungere in val Brembana, i cani di tipo B, il Canalino dei Sassi, i mughi, il Salto degli Sposi, le temibilissime faine, le nuvole minacciose, le discutibili indicazioni di una **guida** che parla di “avvallamenti pascolivi” e di “scoscese vallecole” e non ultima la totale assenza di acqua) le Locuste hanno così riscoperto, o in alcuni casi scoperto per la prima e ultima volta, la loro vocazione montanara, superando in meno di 5 ore un dislivello di oltre 1000 metri e raggiungendo, dalla partenza situata a San Giovanni Bianco in località Pianca, la baita Cancervo a un passo dalla sommità del monte.

L'itinerario è davvero scosceso ma, nonostante il maltempo, affascinante, tanto che il Cancervo è considerato a buon diritto uno dei gioielli della val Brembana per le sue imponenti pareti rocciose e la florida vegetazione dei suoi boschi.

Naturalmente questo svago puramente sportivo, che lascerà perplessi alcuni dei nostri lettori, ha fatto soltanto da degno antipasto a una “missione” molto più abituale per le Locuste: la cena al ristorante **La Frasca** di Almenno San Salvatore. Il ritorno in questo locale, già visitato nel luglio 2006, ci ha lasciato pienamente soddisfatti confermandone i pregi: il grande fascino della cornice (il ristorante è situato nel chiostro di un antico convento), i prezzi contenuti e la generosità delle porzioni, che spiegano l'affluenza sempre molto consistente di clienti. Per quanto riguarda la qualità, c'è forse da registrare un leggero calo rispetto alla visita precedente, escludendo comunque alcune portate come gli ottimi casoncelli alla bergamasca e la costata di puledro, un vero “cavallo di battaglia” (ci si passi il gioco di parole). Sempre più rapido ed efficiente, invece, il servizio.

Sulle pagine del nostro sito troverete un resoconto completo della cena e al più presto anche le splendide foto della giornata.

Navigatore Capo



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** LocustTour 2007
-  **Data:** 18 agosto – 1 settembre
-  **Luogo:** Sicilia

Ebbene sì: la resa dei conti è vicina. Finalmente le Locuste sbarcano in Sicilia, dopo anni di inseguimento, arrivando così a colmare una delle ultime lacune gastronomiche nelle loro scorribande tra le regioni italiane. Lacuna non da poco, perché dall'isola più grande del Mediterraneo ci aspettiamo sul piano della buona tavola una soddisfazione almeno pari a quella che ci possono garantire il suo mare e le sue meraviglie architettoniche.

Il viaggio delle Locuste nel territorio siculo inizierà sabato 18 agosto, quando il manipolo di eroi composto dal Coordinatore delle Risorse Umane, dal Primo Consigliere, dal Navigatore Capo e dal Mastro Coppiere sbarcherà all'aeroporto di Catania-Fontanarossa. Sul posto noleggeremo una vettura per dirigerci a Santa Tecla, frazione di Acireale, dove si trova la struttura che ci ospiterà per una settimana: la **Casa Vacanze Arcobaleno**. Da questa base ci sposteremo per percorrere in lungo e in largo la costa orientale della Sicilia, da Taormina a Siracusa, da Piazza Armerina a Ragusa, tra mare, cultura e piatti tipici.

Sabato 25 agosto il Navigatore Capo lascerà la compagnia imbarcandosi per Milano, ma nonostante la sua dipartita il viaggio proseguirà all'insegna della giovialità portando i superstiti fino a Trappeto (provincia di Palermo), presso la **Casa Vacanze La Fata**. Anche qui niente soste definitive, ma solo instancabili spostamenti per visitare perle come Agrigento, Palermo, Mazara del Vallo, San Vito Lo Capo, fino al termine del viaggio fissato per sabato 1 settembre.

Naturalmente non saremo soli in questo lungo viaggio: oltre alle immancabili guide della nostra fornita biblioteca, ci faranno compagnia amici e colleghi pronti ad aiutarci e, speriamo, a indirizzarci sulla strada giusta...

Non ci resta dunque che salutarvi e auto-augurarci buon viaggio, nella speranza di tornare come sempre carichi di racconti, recensioni e materiale fotografico per la gioia dei vostri occhi e del nostro palato!



Verdi campi...da divorare

L'estate porta con sé una serie infinita di sagre, fiere e appuntamenti per i buoni mangiatori: ecco la consueta selezione effettuata dalle Locuste per il vostro bene e per quello del vostro stomaco!

Il Guinness della polenta

3.333 porzioni di polenta in un giorno: non è il bilancio di una visita al Crotto da Gusto, ma il record che sperano di raggiungere domenica 8 luglio gli abitanti di **Roncone**, in provincia di Trento. Per l'esattezza si tratta di polenta carbonera, preparata con acqua, farina di Storo, salame fresco, grana trentino, formaggio Spresa, burro, vino, pepe e sale; e si tratta di un tentativo molto serio visto che saranno presenti i certificatori ufficiali del Guinness dei Primati. Le porzioni cucinate verranno poi servite ai commensali al prezzo di 1 euro l'una.

Info:

www.prolocoroncone.it

Pesche miracolose

Un weekend dedicato interamente alle "miss" più affascinanti della riviera: non parliamo di donne ma di Pesche e Nettare di Romagna IGP, che sabato 13 e domenica 14 luglio saranno protagoniste a Cesenatico della **Festa della Pesca**, organizzata nell'ambito del progetto regionale "Un mare di sapori". Tra le iniziative previste due spettacoli serali in piazza Andrea Costa, con ospiti del calibro di Elio e le Storie Tese, ma anche "La grande abbuffata" sulla spiaggia a partire dalle ore 16 e pranzi e cene a tema.

Info:

www.blunautilus.it

Cerchi nel grano

Inutile sottolineare come per le comunità agricole di tutto il Mediterraneo il momento della raccolta del grano sia sempre stato occasione per una grande festa celebrativa che a volte durava anche diversi giorni. Questa tradizione si perpetua ancora oggi in molte località d'Italia tra cui Merine, in provincia di Lecce, che dal 13 al 15 luglio ospita la **Sagra te lu Ranu** (così in dialetto salentino). Inutile dire che non mancano intrattenimenti a base di musica e succulente degustazioni di pasta casereccia, bruschette, carne di cavallo, patate fritte e dolci locali.

Info:

www.sagrateluranu.eu



Prosciutto a go-go

Il prosciutto di Sauris lo conoscono tutti, o almeno così dovrebbe essere; quello che forse non è noto è che dal 7 al 15 luglio nel pittoresco borgo della Carnia si celebra la **Festa del prosciutto**, un'occasione per riscoprire uno dei più straordinari prodotti tipici del Friuli. Nella mattinata di sabato l'apertura dei chioschi gastronomici, del mercatino e dei giochi a premi; alle degustazioni e ai pranzi tematici si alterneranno spettacoli e dissertazioni a tema come l'inquietante "Porco mondo e i 666 nomi del maiale".

Info:

www.carnia.it



Premi che fanno gola

Martedì 3 luglio si è svolta a Pisa la cerimonia di premiazione del "**Piazza de' chavoli**", il premio enogastronomico internazionale indetto dall'Associazione Cuochi Pisani e giunto alla settima edizione. Molti i nomi celebri che hanno ricevuto il riconoscimento, tra cui segnaliamo nella categoria viticoltori Franco e Giuseppe Argiolas, titolari dell'omonima cantina sarda; nella categoria ristoratori Raffaele e Massimiliano Alajmo ("Le Calandre" nel padovano); nella categoria giornalista Mark Antoni, direttore di RaiSat Gambero Rosso.

Info:

Archimedia Pisa – Tel. 050-2200078



Cibo all'americana

Il nome non sarà dei più attraenti, ma il **Fancy Food Show** in programma dall'8 al 10 luglio allo Jacob K.Javits Center di New York è uno dei più importanti appuntamenti al mondo per gli operatori del settore ed è giunto ormai alla 53esima edizione. Inutile sottolineare la presenza dei marchi più celebri della gastronomia italiana, tra i quali anche il Consorzio del Prosciutto di Parma e il Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Info:

www.fancyfoodshow.com



Lenticchie sotto l'ombrellone

Non sembra esattamente un menu estivo, ma tant'è: l'amore per il buon gusto non conosce confini temporali e così sabato 21 e domenica 22 luglio ad Alanno, in provincia di Pescara, va in scena la ventiseiesima **Sagra della Lenticchia e del Fritto**. Oltre alle lenticchie e alle pizz'onte con alici, tipiche specialità del luogo, a rendere ancora più "leggero" il programma non mancheranno anche panini con salsicce e fegato, birra alla spina e una buona dose di vino rosso.

Info:


www.associazioneilgirasole.it




Promemoria...

 05 luglio 2007

Compleanno Locusta Aloni.
Auguri al nostro animatore!

 04 agosto 2007

Pranzo estivo al Crotto da Gusto

 18 agosto 2007

Le Locuste vanno al mare.
Buon viaggio!