



**n°11**

## **SETTEMBRE-OTTOBRE 2007**

### ***Già lo sentimmo venire...***

*E' chiaro il richiamo del nostro titolo: spero nessuno di voi abbia pensato all'autunno! Ovviamente facevo riferimento al profumo e al sapore della stagione, particolare delizia delle Locuste più fameliche che vengono ulteriormente aizzate dalle atmosfere grigie della stagione.*

*Quest'estate il destino ci ha portato in terra di Sicilia e presto saranno disponibili tutti i resoconti aggiornati delle nostre peregrinazioni.*

*Per ora auguro a tutti voi un buon rientro ed un arrivederci alla prima cena sociale.*

*Come al solito, buon appetito!*

*Loc. Coord. Risorse Umane*



## Cartoline dalla Sicilia

Sapete pronunciare correttamente la parola “Romano”? Avete mai ordinato un arancino a colazione? Sapete tutto dell’acerrima rivalità tra Noto e Palazzolo Acreide? Avete mai provato il “prodotto” prescritto da un dottore di Castelmola? Siete mai stati, perdonate la definizione, in un bar del cazzo? Credete che sia impossibile dormire su un materasso concavo? Avete mai ricevuto un preavviso di multa? Pensate che una terrazza sul mare possa reggersi sul nulla? Avete mai assistito a una corsa clandestina di scooter? Vi è mai capitato di mangiare la neonata (quella rossa, non quella della Cina)?




Se la risposta a tutte queste domande è no, probabilmente non siete mai stati in Sicilia. Non vi resta che rimediare al più presto possibile, o in alternativa, se davvero non poteste farcela, leggere le nostre recensioni che tenteranno di restituirvi almeno una parte delle splendide, sorprendenti e in un modo o nell’altro affascinanti atmosfere del **LocusTour 2007**.

Naturalmente il resoconto è soltanto parziale, visto che al momento dell’estensione di queste righe tre intrepidi viaggiatori su quattro si trovano (per loro fortuna) ancora in terra di Trinacria. Ciò nonostante, una sola settimana è stata sufficiente per deliziarsi con le splendide spiagge della costa orientale, con le meraviglie barocche delle province di Ragusa e Siracusa e con i pittoreschi paesaggi dell’interno, per fortuna soltanto lambiti dagli incendi che hanno funestato l’isola nel corso del mese di agosto. Tutto ciò valga come ghiotto antipasto per quello che naturalmente rappresenta il piatto forte della vacanza: l’inimitabile e indimenticabile **gastronomia siciliana**, capace di farci iniziare ogni giornata con una colazione a base di granite, brioche e cannoli per poi proseguire con arancini e pane condito, cernie alla griglia e frutti di mare, pasta con le sarde e zuppe di fave e, perché no, un assaggio di funghi freschi. Senza contare i dolci, vero valore aggiunto dell’isola con un’interminabile sfilza di specialità tra le quali ci limitiamo a citare il cioccolato di Modica, il gelato al pistacchio, la granita ai gelsi, i superlativi ‘*mpanatigghi*. Un viaggio “caldissimo” insomma, non soltanto per la temperatura quasi sempre superiore ai **40 gradi**. Un viaggio di cui cercheremo di farvi conoscere ogni dettaglio nei prossimi giorni, attraverso le cronache e le foto che compariranno via via sul nostro sito: restate sintonizzati!

(Nota a margine: come ogni anno il LocusTour è stato accompagnato da una pregevolissima **colonna sonora** che non ha mancato di allietare le nostre orecchie durante i lunghi spostamenti in auto. Per attribuire il titolo di “canzone dell’estate” siamo però ancora in attesa di conoscere la vincitrice del duello tra *Bruci la città* di Irene Grandi e *Umbrella* di Rihanna... spediteci le vostre preferenze!!)



## L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Coarezza per Strada – Accademia della Costina
-  **Data:** 6-9 settembre
-  **Luogo:** Coarezza (VA)

Per nulla fiaccate (non si dica mai!) dalla vacanza appena terminata, le Locuste tornano a casa più agguerrite che mai e pronte a iniziare la nuova stagione. E cosa c'è di meglio di una buona grigliata di carne per celebrare gli ultimi giorni dell'estate? A offrire l'occasione adatta arriva prontamente l'[Accademia della Costina](#) di Coarezza, da anni attiva in tutta la provincia di Varese, che inaugura l'anno dal 6 al 9 settembre con quattro giorni spettacolari nel segno della griglia, nell'ambito della sagra popolare "Coarezza per strada".

Attenzione: l'Accademia non è un semplice gruppo di amici ma una vera e propria associazione, con tanto di statuto e di Consiglio, che ha come obiettivo quello di "creare, approfondire e difendere una vera e propria cultura della costina". Il nobile traguardo viene perseguito grazie anche al contributo dei soci, che con **35 euro all'anno** si assicurano la speciale coccarda e il grembiule con il logo, ma anche cospicui sconti sul prezzo delle grigliate. Dopo i primi 13 mesi il socio diventa Aspirante Maestro e la quota di iscrizione si riduce a 17 euro, finché, a 6 anni dalla nomina a Maestro, arriva la carica più importante, quella di Cavaliere di Sua Maestà la Costina. Non prima, naturalmente, di aver superato la prova più difficile: tre giorni consecutivi davanti alla griglia.

Di fronte a una tale dedizione ai piaceri della carne le Locuste non possono che essere commosse, e dunque la nostra presenza all'ormai celebre manifestazione (che è anche il principale appuntamento organizzato dall'Accademia, insieme alla **Castagnata di Coimo** in ottobre) è assicurata. Cercheremo di farci valere e tenere alta la nostra bandiera anche al cospetto di veri professionisti del settore: per riuscirci speriamo nella partecipazione di quanti più mangiatori possibili e naturalmente cogliamo l'occasione per invitarvi a prendere parte all'evento. Il luogo è semplice da raggiungere: **Coarezza** si trova nei pressi di Somma Lombardo, sulla sponda orientale del Ticino, a pochi km dall'aeroporto di Malpensa. Vi aspettiamo!



## Verdi campi...da divorare

Si torna dalle ferie ma le buone abitudini non sono cambiate: ecco una valanga di fiere, sagre, manifestazioni e appuntamenti gustosi per tutte le Locuste che vogliono tenersi in allenamento.

### **Andar per crotti**

Ormai è talmente celebre da non aver più bisogno di presentazioni: la **Sagra dei crotti** di Chiavenna, in provincia di Sondrio, è uno degli appuntamenti più attesi di questa fine d'estate. Dopo il gustoso anticipo di domenica 2, l'apertura ufficiale dei crotti è prevista per il 7 settembre alle 18.30; l'8 e il 9 settembre dalle 10 alle 20 i percorsi "Andem a Cròt" guideranno i partecipanti alla scoperta delle tradizioni locali, mentre gli altri crotti che prendono parte alla rassegna resteranno aperti fino a notte. Buona polenta a tutti!

**Info:**

[www.sagradeicrotti.it](http://www.sagradeicrotti.it)

### **Gastronomia al quadrato**

Chi nasce tondo non muore quadrato, recita un vecchio proverbio. Chi invece nasce quadrato... finisce in padella, almeno nel caso del celebre peperone di Carmagnola, presidio Slow Food che a settembre diventa protagonista (insieme ad altre tre tipologie di peperone "doc") della tradizionale **Sagra del peperone**. Inaugurata il 31 agosto a Carmagnola, in provincia di Torino, la manifestazione prosegue fino al 9 settembre con pranzi, degustazioni e spettacoli tra cui segnaliamo la conclusiva sfilata di carri allegorici "Peperoni a ritmo di samba".

**Info:**

[www.comune.carmagnola.to.it/SagraDelPeperone](http://www.comune.carmagnola.to.it/SagraDelPeperone)

### **Bevute d'autore**

Torna dal 7 al 23 settembre una delle più longeve (ha 41 anni) e prestigiose manifestazioni enologiche del Piemonte, la **Douja d'Or**, che ogni anno ad Asti premia con l'Oscar le migliori etichette di tutta Italia. Molte le novità di questa edizione della Douja (che prende nome dal classico boccale panciuto piemontese): innanzitutto la durata prolungata, ma anche la nuova sede di Palazzo Alfieri che sarà dedicata all'Asti Spumante. Non mancheranno naturalmente gli appuntamenti gastronomici, con una new entry: la rassegna internazionale "Grandi chef per grandi Barbera".

**Info:**

[www.doujador.it](http://www.doujador.it)



### **La maratona delle lasagne**

Correre, è noto, aguzza l'appetito. Lo sanno bene gli esperti Maratoneti Carpigiani, che anche quest'anno, insieme ai consueti eventi sportivi (tornei di calcio e basket, camminate e maratone), hanno pensato bene di indire per la 19° volta la **Sagra della Lasagna e del Lambrusco**. Il programma dell'evento, che si svolgerà il 9 settembre nel centro storico di Carpi, è semplice: lasagne tradizionali a volontà, arrostiti con contorno, vini locali, sorbetto e caffè, il tutto al modico prezzo di 20 euro.

**Info:**

[www.maratoneticarpigiani.it](http://www.maratoneticarpigiani.it)

### **Pane quotidiano**

“I pani del grande freddo”: è questo il tema portante di **Pane Nostrum 2007**, la settima festa internazionale del pane che ha luogo a Senigallia (AN) dal 20 al 23 settembre. Si parlerà dunque dei pani provenienti dal nord Italia e dal nord Europa, ma più in generale ci sarà spazio come sempre per la tradizione panificatoria di tutte le regioni, con tanto di impastatura del pane “in diretta”, mostre mercato, laboratori del gusto targati Slow Food e naturalmente ghiottissimi assaggi. Da segnalare anche una sezione dedicata alla celiachia, con speciali pani senza glutine.

**Info:**

[www.panenostrum.it](http://www.panenostrum.it)

### **Dieci anni di cous cous**

Forse il piatto principe del Mediterraneo, nonostante l'assoluta povertà dei suoi ingredienti: stiamo parlando del cous cous, alimento amatissimo nei paesi arabi - ma non solo - e incontrastato protagonista del **Cous Cous Fest** di San Vito lo Capo (TP), giunto quest'anno alla decima edizione che si svolge tra il 25 e il 30 settembre. Oltre a celebrare l'antichissima tradizione della pietanza (si narra che risalga ai tempi di Re Salomone), la manifestazione propone come sempre un'accesa gara tra chef, mentre nel villaggio gastronomico ci saranno quattro diverse aree a disposizione dei degustatori.

**Info:**

[www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it)



## Secoli bui... ma non troppo

Le rievocazioni medioevali in cucina non sono una novità, ma l'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza è stata tra le prime ad occuparsene, inventando undici anni fa le **Ricordanze di Sapori**, la manifestazione che riscopre (nelle cornici più adeguate) sapori e ricette dei tempi antichi. Anche quest'anno la kermesse si snoda attraverso cinque cene a tema ambientate nei più affascinanti castelli della zona, a prezzi compresi tra 40 e 50 euro. Si inizia il 6 ottobre con "La nobile tavola del conte Orazio" a Rivalta (PC), il giorno dopo "A pranzo con Templari e Cistercensi" ad Alseno.

### Info:

[www.castellidelducato.it](http://www.castellidelducato.it)



## Promemoria...



### *Per tutto il mese...*

Riposo della Locusta guerriero dopo le fatiche estive!

(Si fa per dire, naturalmente... restate sintonizzati su [www.locuste.org](http://www.locuste.org) per le notizie aggiornate sulla nostra attività!)