



**n°12**

## **OTTOBRE-NOVEMBRE 2007**

### ***Buon compleanno newsletter!***

*Tanti auguri a te, tanti auguri a te...*

*Ebbene sì, esattamente un anno fa usciva il primo numero di questo foglio (elettronico), in coincidenza con il nostro ritorno on line sul nuovo dominio locuste.org.*

*Con un anno in più di mangiate alle spalle siamo senz'altro più "pieni" di cultura gastronomica. Di tappe da ricordare ce ne sarebbero tante (dal Monferrato alla Sicilia, fino alla Germania) ma per questo ci sono già le pagine del nostro sito, con tanto di foto e filmati. Bando alla nostalgia quindi: le Locuste sono pronte per ripartire a testa alta, a caccia delle gioie della buona cucina.*

*A cominciare dalla torta, naturalmente!*

*Loc. Navigatore Capo*



## *Momenti di gloria*

La soddisfazione per le Locuste è arrivata con l'inizio del mese di ottobre: [Virgilio](#) ha inserito il nostro sito nella **top five della settimana** dei siti personali (inserendoci, per la cronaca, tra “Big Jim che passione” e “Kabul reportage”). Ci accontentiamo di poco, si dirà, ma è comunque un successo e soprattutto un'occasione di visibilità per un sito amatoriale come il nostro che, nonostante le difficoltà dovute al cambio di dominio e ad altri problemi tecnici, resiste sulla rete da quasi **quattro anni** – ebbene sì: il compleanno sta per arrivare... – e continua ad essere in testa ai risultati dei principali motori di ricerca. Speriamo di proseguire su questa strada e vi invitiamo a farci per quanto possibile pubblicità tra i navigatori di tutta Italia e, perché no, di tutto il mondo; nei prossimi mesi ci impegneremo a sfruttare tutti gli strumenti promozionali, da quelli tradizionali (biglietti da visita, adesivi, cartoline...) a quelli in versione “2.0” sul web, per far sì che il nostro sito raggiunga un numero sempre maggiore di visitatori.

Nel frattempo la nostra attività principale, nonostante l'apparente appannamento dovuto al fisiologico recupero dal **LocusTour**, prosegue senza sosta: tra le tappe toccate nell'ultimo mese non possiamo non segnalare la manifestazione “Coarezza per Strada” con la grande grigliata dell'**Accademia della Costina**. Evento di rilievo a cui abbiamo partecipato con grande soddisfazione (circa 3 kg di costine divorate...) ma anche con un po' di rammarico per i problemi organizzativi: due ore e mezza di coda ci sembrano francamente un po' troppe! Presto sarà comunque on line un breve reportage fotografico dell'evento.

Altri impegni culinari sono stati assolti con la consueta brillantezza dal Navigatore Capo e dal Coordinatore delle Risorse Umane, che hanno visitato alcuni ristoranti di un certo pregio tra Busto Arsizio e Milano, e dal Primo Consigliere che sta affrontando in questi giorni un'impegnativa missione in **Toscana**. Aumenta poi costantemente il numero delle segnalazioni ricevute, che si tramutano naturalmente in altrettanti locali da visitare: ultimi arrivati l'**Agriturismo La Fiorida** di Mantello (SO), di cui abbiamo pubblicato una recensione curata dal nostro collaboratore Lorenzo Filippi, e il “famigerato” **L'Arcimboldo** di Torino che ci propone una vera e propria sfida a base di soli primi (chi li mangia tutti paga... ma pare che nessuno ce l'abbia mai fatta).

Le occasioni per rimpinzarsi dunque non mancheranno neppure nel prossimo mese... vi aspettiamo numerosi, a cominciare naturalmente dall'appuntamento sul lago di Como per la chiusura del Crotto Da Gusto.



## L'appuntamento del mese

 **Evento:** Crotto da Gusto – Chiusura invernale

 **Data:** 27 ottobre

 **Luogo:** Monti di Gottro (CO)

La stagione del Crotto da Gusto, se fosse per noi, non finirebbe mai. Non a caso, nell'ultima mai abbastanza lunga estate, ci siamo concessi più volte il privilegio di una gita tra i monti di Menaggio, restando estasiati dalla polenta, dai pizzoccheri, dai mitici (ma realmente esistenti!) cannelloni della Giulia. Ma come tutte le cose belle anche il periodo di apertura del Crotto si avvia alla conclusione, per fortuna soltanto provvisoria. Dopo il 1° novembre, infatti – anche se la data precisa è come sempre da definire – il nostro locale preferito chiuderà i battenti per riemergere dal letargo soltanto ad aprile.

Per evitare concomitanze con ponti e ferie, abbiamo fissato la data del classico “raduno finale” per **sabato 27 ottobre**, come di consueto alle 12.30. Il ritrovo di tutti i partecipanti sarà all'uscita autostradale di Como Nord attorno alle 11 del mattino.

Spendere ulteriori parole sul Crotto ci risulta difficile: come ben sanno i visitatori anche casuali del nostro sito, nessun altro locale può vantare la stessa concomitanza di piatti straordinari, cortesia eccezionale, prezzi bassi e porzioni abbondanti oltre ogni dire. E neppure la relativa “fama” (sono sempre di più i visitatori che si inerpicano lungo i tortuosi sentieri del comasco, spinti anche dalle nostre recensioni) ha scalfito l'atmosfera semplice e genuina del locale.

Invitiamo quindi chi non avesse ancora provato questa fondamentale esperienza a cogliere l'occasione al volo: entro la data limite di **sabato 13 ottobre** potrete comunicare all'indirizzo [info@locuste.org](mailto:info@locuste.org) il numero esatto dei partecipanti, versando la caparra di **10 euro** a testa. Dopodiché potrete iniziare fiduciosi la vostra “preparazione atletica” per arrivare in forma accettabile al temibile appuntamento con il GT di benvenuto!



## Verdi campi...da divorare

Autunno: primi freddi, foglie che cadono e... appetito più intenso che richiede il suo tributo. Ecco come soddisfarlo nel modo più gustoso seguendo i consigli delle Locuste.

### **Presto, aggrappatevi!**

Ebbene sì, dopo le cantine anche i distillatori aprono i battenti: domenica 14 ottobre **Grapperie aperte** consentirà agli appassionati (l'anno scorso oltre 17.000) di visitare 34 distillerie in 7 diverse regioni e degustare le più pregiate acquaviti nazionali, non senza aver dato un'occhiata agli alambicchi e ai meccanismi di distillazione. Tra le possibili mete per una serie di assaggi alquanto impegnativi segnaliamo esercizi celebri come Rossi d'Angera, in provincia di Varese, Il Montù tra i colli dell'Oltrepò, Carpenè Malvolti a Conegliano e le distillerie Poli di Schiavon (Vicenza).

**Info:**

[www.istitutograppa.org](http://www.istitutograppa.org)

### **L'era del cioccolato**

Compie 14 anni **Eurochocolate**: la più celebre manifestazione italiana (ma potremmo dire mondiale) dedicata al "cibo degli dei" festeggia con un'edizione speciale intitolata **ChocolAge, l'Era del Cioccolato**, che si tiene naturalmente nella storica sede di Perugia dal 13 al 21 ottobre. Tra gli eventi collaterali da segnalare il tentativo di battere il record della tavoletta più grande del mondo (11 mq!). Ma c'è di più: da quest'anno anche Varese avrà l'onore di ospitare una tappa della manifestazione, che visiterà la Città Giardino dal 13 al 16 dicembre prossimi.

**Info:**

[www.eurochocolate.org](http://www.eurochocolate.org)

### **Appuntamento in fucina**

Nessun errore di stampa, quelle in programma domenica 7 ottobre sono proprio le cene (purtroppo le ultime) della rassegna **Fucina del Gusto**, che dallo scorso 24 settembre ha allietato le tavole di Asolo. La manifestazione, giunta alla settima edizione, presenta in cinque ristoranti del circondario i caratteristici menu a tema con prodotti tipici come il formaggio di malga o il tartufo nero della Marca. Sabato 6 e domenica 7 il clou dell'evento con degustazioni guidate, conferenze, botteghe e laboratori di cucina.

**Info:**

[www.cna-casa.it](http://www.cna-casa.it)



### Presi in castagna

Autunno, tempo di caldarroste: in tutta Italia si moltiplicano le sagre che hanno come protagonista il frutto più tipico della stagione. A Borgo val di Taro (PR), ad esempio, domenica 14 ottobre è in programma la **Sagra della castagna**, accompagnata da altri prodotti tipici come il fungo porcino IGP. Sempre in provincia di Parma, ma a Varano Marchesi, ecco un'altra **Festa della castagna**: per due domeniche (7 e 14 ottobre) pasta, tortelli, dolci, miele e molto altro, tutto naturalmente a base di castagne, saranno serviti nella grande tensostruttura allestita nella piazza principale.

**Info:**

[www.comune.borgo-val-di-taro.pr.it](http://www.comune.borgo-val-di-taro.pr.it)

<http://eventi.parma.it>

### Olio nuovo, vita nuova

Sette giorni di gusto e di tradizione sul promontorio del Gargano: a Mattinata, in provincia di Foggia, è tempo di raccolta delle olive e il Consorzio Matinum ne approfitta per organizzare dal 31 ottobre al 5 novembre la **Festa dell'olio nuovo**. In una zona che produce circa 7000 quintali d'olio extravergine all'anno, il momento del raccolto è forse l'occasione più importante dell'anno: giorni ideali, dunque, per assaggi e degustazioni nei quattro frantoi che aderiscono all'iniziativa, ma anche per partecipare in prima persona alle attività agricole (ristorandosi poi con piatti tipici del luogo).

**Info:**

[www.festadellolio.com](http://www.festadellolio.com)

### Vini alla francese

Come sempre accade con i cugini d'Oltralpe, anche nel campo del vino la rivalità tra Italia e Francia è storicamente molto accesa ma nasconde al tempo stesso molti tratti comuni. Così dall'incontro tra i vignaioli dei due paesi, che avviene non a caso a Fornovo del Taro proprio lungo la via Francigena, nasce una manifestazione di confronto e scambio culturale come **Vini di vignaioli** (Vins de vigneron), dove i più importanti produttori italiani e francesi presenteranno (e faranno degustare) le loro bottiglie il 4 e il 5 novembre. Un appuntamento da non perdere.

**Info:**

[www.vinidivignaioli.com](http://www.vinidivignaioli.com)



## Indovina chi viene a Valceno

Chiamatela come volete, **Valceno in tavola** oppure – come da tradizione – **Sua maestà il maiale**, il risultato è sempre quello: in tredici paesi del parmense, da sabato 3 novembre fino a domenica 24 febbraio, ristoranti e trattorie proporranno saporiti menu a base di maiale e prodotti tipici della zona, a prezzi variabili tra i 22 e i 45 euro. Un'occasione in più per visitare una zona ancora poco conosciuta ma ricchissima di angoli pittoreschi e di interessanti vestigia storiche, ma soprattutto per assaggiare le specialità di una regione che è la culla della cultura gastronomica italiana.

### Info:

<http://eventi.parma.it>



## Promemoria...

 13 ottobre 2007

Compleanno del Tesoriere.  
Auguri Gustosi!

 13 ottobre 2007

Scadono le iscrizioni per il pranzo  
al Crotto da Gusto. Affrettatevi!