



n°14

DICEMBRE 2007 – GENNAIO 2008

Viva il Natale!

Ultimo mese dell'anno e grandi abbuffate in vista. Si chiude un'annata ricca di soddisfazioni: la rinascita del sito è stata premiata da tantissime affiliazioni e sostenitori che hanno contribuito, con consigli e materiale vario, all'ampliamento del nostro "luogo di ristoro".

Speriamo di raggiungere traguardi sempre più sfidanti, grazie anche all'instancabile opera della nostra locusta Navigatore Capo nonché locusta Webmaster.

Per concludere in bellezza vi ricordo che, come da tradizione ormai secolare, si rinnovano anche quest'anno il tradizionale incontro per il compleanno del Primo Consigliere e il mitico OraProSciutto.

Augurandovi buone feste e felice Anno Nuovo vi rimando ad un 2008 ricco di prelibatezze!



...e scusate se è po(r)co!

Il Natale si avvicina, già cadono i primi fiocchi di neve, già s'odono risuonare le prime campane mentre nell'aria si spandono delicati effluvi di... incenso? Mirra? Zenzero? O forse di prosciutto??

Ci riferiamo, naturalmente, alla più attesa di tutte le feste: **Ora ProSciutto 2007**, l'ormai storica serata in cui, una volta ogni dodici mesi, le Locuste e i loro amici (e nemici) celebrano insieme l'arrivo dell'anno nuovo, l'atmosfera natalizia, la quiete ritrovata, insomma le solite scuse per mettersi a tavola.

Protagonista assoluto è ovviamente il **prosciutto**, pronto a cadere sotto i colpi di affettatori non sempre rigorosi ma sicuramente determinati, e a dispensare a tutti i presenti fette variabili nelle dimensioni e nello spessore, non certo nel sapore. Accanto alla pietanza principale, golosi accompagnamenti come **culatello**, **formaggi** e **panettoni**... ma soprattutto copiosi rifornimenti di **vini** per spegnere l'inevitabile sete che la "prosciuttata" porta con sé! Per avere un'idea dell'andamento della serata, chi se le fosse perse può gustarsi le foto dell'edizione del [2005](#) e di quella del [2006](#).

Anche per quest'anno, purtroppo, per problemi organizzativi non sarà a disposizione la **sede storica** della festa (leggi: casa dello scrivente), ma al più presto saremo in grado di svelarvi la nuova *location*. In compenso è già certa la data: **sabato 29 dicembre**. Segnatevela sul calendario, e già che ci siete, visto che è quasi finito, ricordatevi di acquistare il **calendario delle Locuste** sul nostro [LocuStore!](#)




Le novità del mese di dicembre, comunque, non finiscono qua. I viaggi cultural-lavorativo-eno-gastronomici delle Locuste, infatti, proseguono a pieno ritmo: dopo le recenti trasferte del Primo Consigliere in **Toscana** e del Navigatore Capo a **Bologna**, al momento in cui scriviamo il Coordinatore delle Risorse Umane e il Mastro Coppiere sono occupati in due soggiorni ancora più impegnativi, rispettivamente ad **Amsterdam** e **Parigi**. Ci auguriamo di vederli tornare carichi di recensioni! Nel frattempo a tenerci aggiornati pensano i nostri fedeli collaboratori, come la signora **Pozzi** che ci ha regalato il suo [reportage](#) dalle province di Treviso e Vicenza: seguite il suo esempio...

Infine, ci riserviamo questo piccolo spazio per segnalarvi un locale che farà strada: è il **Pinky** di Castellanza (via Cantoni 61), piccolissima rosticceria animata dalla passione di un vulcanico proprietario. Non mancate di visitarla per assaggiare uno degli eccezionali panini della casa oppure i piatti da asporto come gli arrosticini e la porchetta abruzzese. E naturalmente non mancate neppure di consultare la nostra rubrica [Segnali di gusto](#) e il nostro [Forum](#) per le altre segnalazioni.

Navigatoro Capo



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Eurochocolate Christmas
-  **Data:** 13-16 dicembre
-  **Luogo:** Varese

Presentare Eurochocolate è una fatica pressoché inutile: chi non ha mai sentito parlare della più grande **fiera mondiale del cioccolato**, un evento che ogni anno richiama a Perugia migliaia di visitatori e golosi da tutto il globo? Quest'anno però c'è una grossa novità: come già avvenuto per altre città, la manifestazione si veste con abiti natalizi e soprattutto trasloca a **Varese**. Dal 13 al 16 dicembre, la Città Giardino avrà modo di accogliere nel suo centro storico una serie interminabile di eventi, convegni, giochi, degustazioni e spettacoli, tutto naturalmente nel segno del cioccolato.

Tra le iniziative più interessanti non possiamo esimerci dal segnalare il **Menu tutto cacao**: nei giorni della rassegna, quindici ristoranti della città proporranno pranzi e cene con menu a prezzo fisso, rigorosamente a base di cacao, dall'antipasto al dolce. In ordine sparso ecco poi succedersi il **Chocomarket**, dedicato alle produzioni artigianali di qualità; **Hot Chocolate**, l'angolo riservato alla cioccolata in tazza; **Ciock E'?**, una serie di corsi e laboratori per "studenti" di tutte le età; l'interessante **Cioccolato Over 18**, che nei *wine bar* e nelle enoteche della città consentirà di abbinare il "cibo degli Dei" a vini, cocktail e distillati pregiati.

Nell'occasione della manifestazione sarà lanciato il nuovo prodotto **Ciock&Va**: una crema al cioccolato "da passeggio" venduta in abbinamento con croccanti grissini. Riceveranno in omaggio una confezione di Ciock&Va tutti gli acquirenti della **Chococard**, una carta del costo di 3 euro che dà diritto ad agevolazioni e sconti negli stand della fiera e in altri esercizi convenzionati.

Facile concludere che le Locuste saranno della partita... e il consiglio è quello di fare altrettanto: per ulteriori informazioni e per il programma completo della manifestazione visitate il sito ufficiale, www.eurochocolate.com.



Verdi campi...da divorare

Pasqua con chi vuoi, Natale con le Locuste: per prepararsi al meglio al *tour de force* delle feste ecco una serie di validi suggerimenti che non mancheranno di entusiasmare i palati più fini.

Dolcesse laziali

Il calcio qui non c'entra: parliamo di specialità regionali da degustare in piazza prima, durante e dopo le feste. Il 16 dicembre a **Collevecchio** (Rieti) l'appuntamento è con la **Sagra del Panpepato**, che nonostante il nome non contiene pepe: si tratta di un dolce a base di fichi, arance e melone bolliti nel miele e mescolati con noci, mandorle e farina. Il 26 dicembre e in "replica" il 6 gennaio ci si sposta invece in Umbria per le **Tortucce in piazza**, frittelle di pasta di pane dolci e salate da assaggiare nella caratteristica cornice del quartiere La Cava a **Orvieto** (Terni).

Info:

www.cava.orvieto.info
<http://sagre.qristoranti.it>

Più gusto per tutti

D'accordo, la Svizzera non è nota per la sua cucina, ma qui la diffidenza non è lecita: la prima edizione di **Più Gusto**, la Fiera Internazionale del Gusto di **Lugano**, promette grandi cose negli oltre 9000 metri quadrati del salone che sarà allestito al Centro Esposizioni della città ticinese dal 7 al 9 dicembre. Il biglietto d'ingresso costa 7 euro (under 16 gratis) e dà diritto a una serie di interessanti degustazioni, tra cui segnaliamo quelle dei formaggi proposti dall'ONAF Italia e della liquirizia.

Info:

www.salonedelgusto.ch

Pericolo rosso

Il pericolo, naturalmente, è solo quello di fare indigestione: stiamo parlando infatti di **Rossotreviso** (e della più "delicata" **Rosacastello**), la manifestazione dedicata al Radicchio Rosso di **Treviso** e al Radicchio Variegato di **Castelfranco Veneto**, che si svolge nelle piazze delle due città in tutti i weekend dal 7 al 23 dicembre. Concerti, spettacoli e mercatini accompagneranno la degustazione dei prodotti principi della zona. Iniziative anche negli altri paesi della provincia, in cui molti ristoranti, bar ed enoteche presenteranno menu a tema.

Info:

www.rossotreviso.it



Crocante natale

Dal 7 al 23 dicembre, tre fine settimana in compagnia di torrone e croccantini: un programma niente male per chi avesse occasione di visitare **San Marco dei Cavoti** (Benevento), il paese che dal 2001 ospita la fortunata **Festa del Torrone**. Le bellezze storiche e artistiche della cittadina campana fanno da cornice a una serie di eventi, convegni e laboratori che hanno come protagonisti i due prodotti tipici della zona: in particolare il croccantino, nato proprio qui nel 1891 per iniziativa del pasticcere Innocenzo Borrillo, poi insignito del titolo di Cavaliere.

Info:

www.festadeltorrone.it



Alla fiera del miele

Tanto per restare in tema di dolci, davvero inevitabili in questo periodo, non può mancare il prodotto più dolce in assoluto: il **miele**, al centro dell'omonima fiera di **Arezzo** giunta quest'anno alla ventunesima edizione. Sabato 22 e domenica 23 dicembre la Borsa Merci, in Piazza Risorgimento, ospita undici aziende di apicoltori toscani che metteranno a disposizione per la degustazione mieli mono e multiflora, mostrando inoltre i loro "segreti del mestiere" attraverso un'esposizione di macchinari per l'estrazione del miele. L'ingresso è gratuito.

Info:

www.sagreitalia.it



La zeppolata più grande del mondo

Si presenta così la manifestazione che chiude la nostra rassegna dedicata ai dolci, per la gioia dei vostri dentisti. Come resistere a un richiamo del genere? La **Superzeppolata**, organizzata dalla Pro Loco di **Vibo Valentia** per sabato 15 dicembre, vanta numeri che sono da record assoluto: in una padella del diametro di 4 metri, con un manico lungo 4 metri e 50, saranno fritte oltre 100.000 zeppole in 800 litri d'olio! A ospitare la celebre sagra, giunta alla settima edizione, è la centralissima piazza Diaz.

Info:

www.prolocovibovalentia.it



Ajò!

“Ippuntare”, nel dialetto di **Usini** (nei dintorni di Sassari), ha un significato ben preciso: indica il rito di assaggiare in compagnia il vino “giovane”, in procinto di maturare. Quest’usanza nasce per fermare “in corsa” eventuali processi di deterioramento e apportare i correttivi necessari, ma con il tempo si trasforma in appuntamento conviviale, occasione di bevute e di conversazioni. Questo è il senso di **Ajò a ippuntare**, la degustazione itinerante che il Comune di Usini e la Confraternita del Cagnulari organizzano per sabato 15 dicembre: nell’occasione, dalle 16 alle 20, sedici cantine del paese saranno aperte per degustare i vini locali. Non mancheranno menu tipici offerti dai ristoranti del luogo.

Info:

www.confraternitadelcagnulari.it



Promemoria...

 23 dicembre 2007

Compleanno del Primo Consigliere.
Gustosi auguri!

 24 dicembre 2007

Compleanno Fabio Bellotti.
Auguri anche a lui!

 29 dicembre 2007

Ora ProSciutto: grande festa
con vini, salumi e scambio di auguri