



n°15

GENNAIO – FEBBRAIO 2008

Chi ben comincia...

Ben ritrovati cari colleghi e colleghe, simpatizzanti e antipatizzanti (ben ritrovato anche a te caro Nemico delle Locuste), mangiatori e bevitori!

L'anno nuovo è iniziato e la nostra attività riparte alla grandissima con la prima uscita stagionale, l'ormai tradizionale gita a Curiglia (quest'anno cambiamo sede per soddisfare il nostro appetito di nuove scoperte).

Vorrei inoltre ricordare a tutti che in gennaio, ma anche in tutti gli altri mesi, è d'obbligo una bella mangiata di polenta e bruscitti: per tutti consiglio lezioni presso il "Magistero dei bruscitti di Busto Grande".

Aspettandovi numerosi a tutte le nostre iniziative vi auguro, come sempre, buon appetito!

Loc. Coord. Risorse Umane



①

gennaio

②

febbraio

③

marzo

④

aprile

⑤

maggio

⑥

giugno

⑦

luglio

⑧

agosto

⑨

settembre

⑩

ottobre

①

novembre

②

dicembre

Buoni propositi

Il 2008 delle Locuste inizia esattamente come era finito il 2007: all'insegna (c'era da dubitarne?) dei grandi viaggi e delle altrettanto grandi scorpacciate. Resterà decisamente deluso chi ci pensava in difficoltà dopo le abbuffate di fine anno, culminate nella nuova edizione della festa **Ora ProSciutto**: un appuntamento che ha battuto tutti i record, con una trentina di partecipanti talmente agguerriti da spazzare via il gustoso "protagonista" in una sola sera... Anche questa volta la serata è stata un'occasione per degustare (diciamo così) svariate specialità gastronomiche e soprattutto enologiche, dal pregiato Turriga delle [cantine Argiolas](#) al robusto Nebbiolo d'Alba. Sulla conclusione stendiamo un velo pietoso, anche se il [reportage fotografico](#) già disponibile sul sito può almeno in parte rendere l'idea della consueta devastazione finale.

Tra i tanti doni a sfondo gastronomico ricevuti dalle Locuste in occasione del Natale non sono mancati, naturalmente, libri e guide che saranno presto recensiti sulle pagine del nostro sito: prima fra tutte l'edizione 2008 del classico manuale "Osterie d'Italia" della [Slow Food](#).




Ora però è il momento di dare un taglio alle rievocazioni e concentrarci sul futuro, iniziando dalle prossime settimane che prevedono una serie di iniziative interessanti: mentre vi scriviamo il Coordinatore delle Risorse Umane è già in missione sul **Lago di Garda**, e nel frattempo è in preparazione una nuova escursione gastronomica a Curiglia, tra i monti sopra Luino, di cui trovate notizia nelle prossime pagine. Com'è naturale, però, le attese si concentrano in particolare su un appuntamento cruciale: il **LocusTour 2008** che ancora una volta vedrà i nostri eroi impegnati nella loro specialità più amata, la "migrazione" a sfondo gastronomico. Quale sarà la meta di quest'anno? Lasciamo ancora aperto uno spiraglio per i ripensamenti dell'ultimo minuto, ma possiamo già sbilanciarci su un nome: la possibilità che l'obiettivo sia il Sud della **Spagna** è più che concreta! Naturalmente i dettagli organizzativi sono ancora tutti da definire, ma la preparazione del tour (da svolgersi presumibilmente nella seconda metà di agosto) sarà l'obiettivo primario delle prossime settimane.

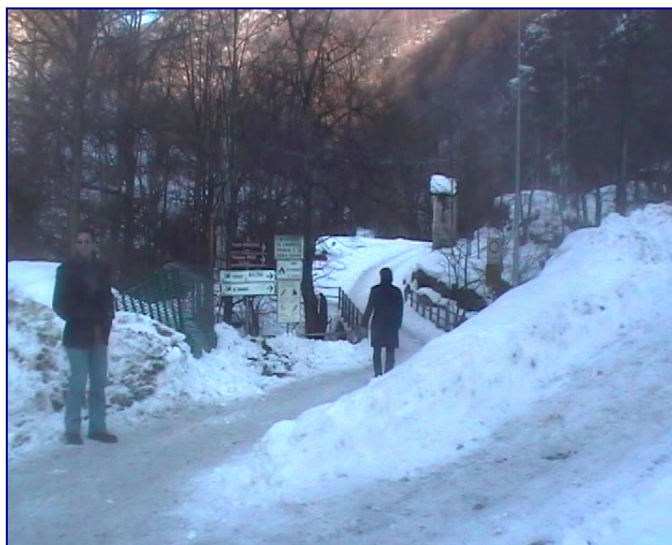
Infine vogliamo approfittare del clima corroborante di inizio anno – si fa per dire – per lanciarci in una promessa per il 2008: nei prossimi mesi vedrà finalmente la luce una rubrica (prevista per la verità sin dalla nascita del sito...) dedicata alle **Ricette delle Locuste**. Restate sintonizzati!

Navigatore Capo



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Pranzo alla trattoria “Il Camoscio”
-  **Data:** 12 gennaio (neve permettendo)
-  **Luogo:** Curiglia con Monteviasco (VA)



Quello che vedete nella foto sopra è il poco rassicurante scenario che ci accolse ai tempi della nostra prima visita all'agriturismo “[Il Tasso](#)” di Curiglia, tra i monti che sovrastano Luino. Questa volta, trascorsi due anni, vogliamo fare di meglio: l'obiettivo è quello di inerpicarsi fino a **Monteviasco**, la piccola frazione situata sul cocuzzolo di un monte e raggiungibile soltanto a piedi o tramite funivia (soluzione che ci è decisamente più gradita).

È infatti in questa amena località che si trova la trattoria “**Il Camoscio**”, uno fra i pochi ristoranti della provincia di Varese ad avere l'onore di essere citato dalla prestigiosa guida “[Osterie d'Italia](#)” della Slow Food. Il locale in questione, oltre alla posizione panoramica, può vantare una cucina degna di nota, incentrata soprattutto sulla selvaggina: tra i piatti consigliati spiccano cinghiale con polenta, capriolo in umido, tagliata di cervo... il tutto a un prezzo più che abbordabile (si parla di 25 euro vini esclusi).

Che dire di più? Non ci resta che attendere di conoscere le condizioni meteo e poi, in qualunque caso, partire per l'ennesima avventura a sfondo culinario della nostra carriera...



Verdi campi...da divorare

Vorreste vivere un anno da Locuste? Per il momento accontentatevi di un mese con i nostri appuntamenti enogastronomici: chi riuscirà a sopravvivere potrà continuare...

Saperi di montagna

Vale la pena di faticare in una fredda domenica d'inverno lungo il tracciato di fondo della Val Casies, in Alto Adige? Certamente sì, se quella domenica è il 20 gennaio e di mezzo c'è la tradizionale **Maratona dei Canederli**, nel corso della quale, dalle 12 alle 16, dodici ristoranti della zona propongono un pasto completo a base dei tradizionali "knödel". E tanto per chiarire che in Tirolo la cucina è importante, dal 20 al 22 gennaio a San Cassiano ecco la **Chef's Cup Südtirol**, gara tra cuochi di alto livello ideata da Norbert Niederkofler, chef del ristorante St.Hubertus.

Info:

www.welsberg.com

<http://www.altabadia.org/it-IT/novita-56it.html>

La Ciociara

Niente Sofia Loren, ma piuttosto tanta, tantissima polenta per chi passerà dalle parti della **Ciociaria** domenica 20 gennaio, giorno dedicato ai festeggiamenti per Sant'Antonio Abate (il 17). La **Polentata di Sant'Antonio** si svolge in tre comuni della zona: a Supino, dove la polenta viene impastata in piazza e servita con sugo e salsiccia dalle 12; a Torrice, con pizze fritte, salsiccia, polenta e vino dalle 17 in poi; e infine a Morolo, dove la degustazione della polenta con vino e "spuntature" precederà la tradizionale corsa degli asini.

Info:

www.ciociariaturismo.it

Cinquant'anni di bracirole

Nozze d'oro per la **Braciolata di Camerata Nuova** (Roma): domenica 20 gennaio a partire dalle 12.30 si svolge la cinquantesima edizione della fortunatissima manifestazione, che ricorda l'incendio del borgo di Camerata Vecchia avvenuto il 9 gennaio 1859. La tradizione, infatti, vuole che proprio da una padella di bracirole si fosse sprigionato il fuoco... Da allora, però, a bruciare è soltanto la carne di maiale, cotta in un grande focolare al centro di piazza Roma. E accanto alle bracirole non mancano primi, secondi, dolci e vino in quantità.

Info:

www.cameratanuova.com



Meno Trenta a Bologna!

Fortunatamente non è di temperatura che si parla: l'inverno bolognese non è ancora così rigido. **Meno Trenta** è “solo” una serata organizzata dalla locale condotta di Slow Food e dedicata ai minori di 30 anni, che potranno gustare a un prezzo più che “giovanile” (25 euro a testa) i succulenti piatti preparati dall'altrettanto giovane Gianluca Esposito, chef del ristorante Ciacco. Il tutto si svolgerà nella serata di lunedì 21 gennaio presso l'associazione Amici di Babette in via San Felice.

Info:

www.associazione.slowfood.it

Birre da salotto

La birra artigianale non è un patrimonio esclusivamente “nordico”: lo dimostrano, se ce ne fosse bisogno, i dieci microbirrifici artigianali del Sud (provenienti da Lazio, Campania, Puglia, Basilicata e Calabria) che hanno aderito al **Salotto della Birra Artigianale**, la manifestazione promossa dall'associazione La Fabbrica dei Sapori, che si svolge a **Battipaglia** (Salerno) dal 21 al 25 gennaio. Ogni sera, dalle 19 alle 23, degustazioni, laboratori e convegni dedicati alla pregiata bevanda di Gambrinus. Il tutto, è bene sottolinearlo, a ingresso libero.

Info:

www.campiflegreiatavola.it

Non solo gelato

Dal 26 al 30 gennaio, come ogni anno, la fiera di **Rimini** ospita il **Sigep**, salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, giunto nel 2008 alla sua 29esima edizione. Gli appuntamenti più “caldi” (ci si passi il gioco di parole) sono ovviamente quelli dedicati al gelato, per il quale questa manifestazione rappresenta la più importante vetrina al mondo. Non mancano però altre interessanti iniziative, come il Campionato Internazionale della Panificazione e la neonata sezione I Love Pizza. Ricordiamo che l'ingresso è riservato agli operatori del settore al costo di 31 euro; la fiera è aperta ogni giorno dalle 9.30 alle 18.30 (l'ultimo giorno fino alle 17).

Info:

www.sigep.it



Tutti, ma proprio tutti

È l'anno del salto di qualità per **Tutti Sapori Expo**, la mostra italiana dei prodotti enogastronomici a denominazione protetta, tipici, tradizionali e biologici. In questa edizione, la terza, la manifestazione potrà infatti contare sul patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e su ampi spazi espositivi assicurati dalla Fiera di **Pesaro**, che ospiterà l'evento dal 1° al 3 febbraio. Nel corso della mostra, organizzata da FIESA e I Buoni d'Italia, verranno fra l'altro assegnati il Premio Mastro per i migliori panificatori, ittici, macellai, salumieri e gastronomi, e il premio Food Explorer per il miglior documentario di viaggio a tema gastronomico.

Info:

www.tuttisapori.it



Novità dal Giappone

Nel panorama gastronomico di **Milano** i ristoranti giapponesi sono ormai una presenza familiare, anche per una semplice pausa pranzo. L'ultimo arrivato, **Tokyo Fish** (in via de Amicis 28), promette però un approccio nuovo alla cucina orientale: atmosfera più calda, qualche apertura all'Occidente e soprattutto piatti più elaborati che vanno al di là dei consueti sushi e sashimi. Esempi: pasta giapponese saltata con verdure e frutti di mare, rotolini di riso piccante con gamberi impanati. A mezzogiorno menu a 12 euro per assaggiare tutte le specialità.

Info:

Tel. 02-80505019



Promemoria...



31 gennaio 2008

A Busto Arsizio si festeggia la Gioeubia con abbondanza di polenta e brüscitt!