



**n°17**

## **MARZO-APRILE 2008**

### ***I tempi son maturi...***

*Grande mese, quel di marzo: quest'anno si festeggiano le tre decadi di vita del sottoscritto e si preannunciano bagordi a raffica.*

*E' già pronta una esibizione di gladiatori nel colosseo ma, soprattutto, cene a non finire e grandi bevute di qualità: basterà visitare il nostro sito per essere aggiornati sugli eventi in programma.*



*Un'ultima cosa: per questo numero ho scelto carne chianina doc (vedere immagine), in memoria della sortita effettuata in Toscana. Oltre al sempre affidabile Baffo ho sperimentato un paio di posti di tutto rispetto; seguiranno presto tutti i dettagli dell'operazione.*

*Non mi resta che augurarvi, come sempre, buon appetito!*

*Loc. Coord. Risorse Umane*






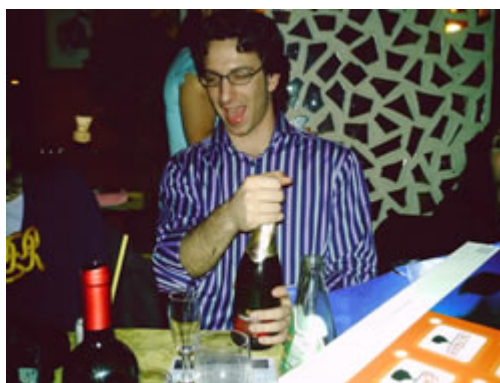
## Grazie per la cioccolata

-  Brevi notizie dal fronte delle Locuste: cominciamo dalla più “fresca”, ovvero la visita che il Navigatore Capo ha compiuto lo scorso 28 febbraio a **CioccolaTO**, la grande fiera del cioccolato di Torino. Presto on line l’articolo sulla manifestazione e le relative foto, oltre alla recensione del superbo locale visitato nell’occasione: il **Ristorante Bandini** di Portacomaro (AT).
  
-  Per una Locusta che va in Piemonte ce n’è sicuramente una anche in **Toscana**: in questo caso ben due, il Coordinatore delle Risorse Umane e la Responsabile del Controllo Qualità, che nell’ultimo fine settimana hanno visitato le dolci colline dell’aretino. Da loro aspettiamo ovviamente reportage e recensioni con la consueta puntualità...
  
-  C’è ancora qualche giorno di tempo per partecipare a “**Scatta con le Locuste**”, il grande concorso fotografico che mette in palio ricchissimi premi per i due vincitori. Per prendere parte all’iniziativa basta inviare entro il **15 marzo 2008**, all’indirizzo dedicato [concorso@locuste.org](mailto:concorso@locuste.org), una o più foto incentrate sul tema delle Locuste (reali o metaforiche che siano). Ricordatevi di allegare i vostri dati personali per partecipare!
  
-  Le Locuste continuano a colonizzare Internet: oltre al nostro [Forum](#), che vi invitiamo a visitare, e ai già noti spazi su [Facebook](#) (registrazione necessaria) e [MySpace](#), da oggi abbiamo una nuova casa virtuale grazie al network enogastronomico **Vinix.it**. Sulla [pagina](#) del Navigatore Capo saranno pubblicati alcuni dei più interessanti contenuti del nostro sito: foto, video e recensioni. Un modo in più per diffondere nel mondo la filosofia delle Locuste: visitateci!
  
-  Ultima news dedicata al futuro molto prossimo. **Venerdì 7 marzo**, infatti, le Locuste più affamate porteranno finalmente a termine una missione attesa da lungo tempo, facendo visita al [Mongolian Barbecue](#) di Milano. Questo locale ha una particolare caratteristica molto apprezzata delle Locuste: il menu a costo fisso prevede un buffet a **consumazione illimitata!** Unica avvertenza: bisogna mangiare tutto, senza lasciare niente nel piatto, pena un sovrapprezzo. Naturalmente non possiamo esimerci dal raccogliere la sfida...



### L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Compleanno del Coordinatore delle Risorse Umane
-  **Data:** 29 marzo
-  **Luogo:** da definire



Sfogliamo rapidamente l'album dei ricordi: nel 2006 la **Churrascaria Ilha Bela**, un anno fa la **Cascina Caremma**... tutte location prestigiose per una ricorrenza che riserva sempre gradite sorprese alle Locuste (e inevitabili mal di testa del giorno dopo): il compleanno del **Coordinatore delle Risorse Umane!** Quest'anno l'appuntamento è, se possibile, ancora più atteso: l'individuo in questione si appresta infatti a una **tappa decisiva** della sua "carriera", varcando finalmente la boa degli "enta"... Dite la verità, chi fra voi si sarebbe aspettato di vederlo ancora vivo e in buona salute (o quasi) a questa veneranda età? Vista l'importanza dell'evento, un po' di **mistero** è inevitabile: per questo aspettiamo tutti con ansia che l'interessato ci renda nota la **sede** dei bagordi. Una cosa è certa: la data da segnare in agenda è quella di **sabato 29 marzo**. Per il resto non abbiamo dubbi sul fatto che, anche quest'anno, il Coordinatore saprà stupirci con una scelta degna della sua fama...



## Verdi campi...da divorare

Quello che sta per iniziare è un mese di grandi appuntamenti gastronomici ed enologici: se non volete perderveli segnate sulla vostra agenda tutti i saggi consigli delle Locuste.



### Nell'Arena del vino

D'accordo, l'evento si svolge in aprile (per l'esattezza da giovedì 3 a lunedì 7) ma se la scadenza vi sembra lontana, sappiate che c'è chi si è prenotato da oltre un anno... Stiamo parlando ovviamente di **Vinitaly**, la più attesa manifestazione al mondo nel settore enologico, ospitata anche quest'anno dalla città di **Verona**. Quasi 80mila metri quadrati di superficie e oltre 4200 espositori per una fiera mastodontica, con eventi collaterali di tutto rispetto (citiamo soltanto la Cittadella della Gastronomia e il Ristorante d'Autore, tanto per gradire). Il biglietto d'ingresso costa 35 euro (30 se acquistato on line) ed è riservato agli operatori del settore; la fiera è aperta tutti i giorni dalle 9 alle 18.30.

**Info:**

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



### Aria di golosità

Tre giorni tra i castelli del Monferrato: sarebbe di per sé un programma invitante in qualsiasi periodo dell'anno, diventa un tour imperdibile se effettuato tra venerdì 7 e domenica 9 marzo, quando in 60 località delle province di **Alessandria** e **Asti** arriva **Golosaria**. La manifestazione ideata da Club Papillon, il circolo enogastronomico di Paolo Massobrio, porta con sé una serie di eventi itineranti, spettacoli e naturalmente ricchi assaggi. Consigliamo fra l'altro le degustazioni di prodotti tipici al castello di Moncucco Torinese e quelle alle Cantine Bava di Cocconato, senza contare la Bottega Rinascimentale aperta ad Acqui Terme, Alessandria e Novi Ligure.

**Info:**

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



### Bue Grasso vuole pranzo

Ci si perdonerà la dissacrante citazione dai "Puffi": in realtà la **Fiera del Bue Grasso** ha origini molto più antiche - esiste da ben 204 anni! - ed è forse l'appuntamento annuale più importante per i cittadini di **Cavriago** (la città di Orietta Berti e di piazza Lenin...). La manifestazione si svolge come sempre nell'ultimo fine settimana di marzo, in questo caso sabato 29 e domenica 30: il periodo in cui i buoi sono appunto "grassi". Il culmine dell'evento è la mostra dei buoi di antica razza reggiana, meglio noti come "vacche rosse".

**Info:**

[www.comune.cavriago.re.it](http://www.comune.cavriago.re.it)



## Primizie di Sicilia

C'è un modo per gustare in anteprima i vini siciliani della vendemmia 2007: è **Sicilia en Primeur**, manifestazione organizzata da Assovini e giunta quest'anno alla sua quinta edizione. Da giovedì 5 a domenica 9 marzo **Trapani** e **Marsala** diventeranno le due capitali del vino sull'isola: prevista la presenza di oltre 100 etichette locali. Le degustazioni professionali riservate a esperti e giornalisti saranno seguite, nelle serate di sabato e domenica (dalle 18.30 alle 23), dagli assaggi aperti al pubblico. Il biglietto d'ingresso ha il costo di 10 euro a persona.

**Info:**

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



## Più polenta per tutti

A **Viepri di Massa Martana**, in provincia di Perugia, fanno le cose in grande: all'undicesima edizione della **Sagra della Polenta** gli organizzatori hanno dedicato addirittura due settimane, dal 27 marzo al 6 aprile. Ogni sera alle 19 nei giorni feriali, e dalle 13 la domenica, aprirà in grandi tendoni riscaldati il ricco stand gastronomico con ampia disponibilità di polenta per tutti i visitatori. Il clou domenica 6 aprile con il decimo Raduno Nazionale della Polenta per auto e moto d'epoca.

**Info:**

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



## L'uomo non vive di solo curry

Anche questa è globalizzazione. Avreste mai pensato di degustare vini alsaziani in un ristorante indiano a **Torino**? Se l'idea vi attira potete farlo fino al 27 marzo al ristorante "Shri Ganesh" grazie al programma **Dehli...zie d'Alsazia**, che vi permetterà di degustare sei pregiatissime bottiglie provenienti dalla Route des Vins d'Alsace. Se invece preferite una meno esotica "gita fuori porta", a Pasquetta potete optare per **Gressoney** in Valle d'Aosta e magari partecipare allo **Spring Barbecue Contest**, una tradizione inaugurata (secondo alcune leggende) nientemeno che da un gruppo di bustocchi. Si tratta di mangiare carne alla griglia - e fin qui tutto bene - ma anche di attraversare con sci o snowboard una vasca d'acqua lunga 15 metri... caldamente sconsigliato!

**Info:**

[www.shriganesh.to.it](http://www.shriganesh.to.it)

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



## Cinquant'anni a Piè

Ha festeggiato i 50 anni nel 2007 la storica **Sagra della Piè Fritta**, ma non per questo ha perso vigore. Anche quest'anno l'evento si ripete lunedì 24 marzo, giorno di Pasquetta, a **Fontanelice** (nei pressi di Imola): protagonista è appunto la tipica frittella a base di latte e farina che si mangia da sola, accompagnata da salumi e formaggi oppure da miele e marmellata. La piè fritta viene distribuita gratuitamente in piazza dalle 9.30 alle 19 (l'anno scorso ne sono stati preparati 12 quintali!), senza dimenticare un assaggio di vino locale. Tra gli altri eventi della giornata, da segnalare la tradizionale corsa degli asini che vedrà in gara gli 8 rioni del paese.

### Info:

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



## Benedetta primavera

Su Internet non ce n'è traccia ma sappiamo che esiste, anzi, che è addirittura già iniziata: ancora una volta la **Rassegna Gastronomica di Primavera** allietta i visitatori della provincia di **Lodi** con una serie di menu a tema proposti dai principali ristoranti della zona. La rassegna, cominciata lo scorso 1 marzo, dura fino al 31 maggio e prevede per ogni locale uno specifico menu tra i 25 e i 35 euro. Tra i piatti tipici da assaggiare da non perdere la "raspadura" di grana lodigiano e la tradizionale "torta sabbiosa". In attesa di informazioni più precise, vi segnaliamo alcuni dei ristoranti coinvolti nell'iniziativa.

### Info:

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

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



## Promemoria...



23 marzo 2008

Quest'anno Pasqua bassa,  
ma siamo sicuri che il colesterolo sarà alto...



26 marzo 2008

E sono "enta" anche per il  
Coordinatore delle Risorse Umane!  
Grandi feste in arrivo.