



**n°18**

## **APRILE-MAGGIO 2008**

### ***W la meditazione...***

*Prima di buttarsi in nuove iniziative favorite dalla bella stagione è sempre necessario fermarsi e meditare. Le Locuste, sempre attente alla spiritualità – in senso alcolico ovviamente – si sono ritrovate sabato nel solito eremo sui Monti di Gottro e parteciperanno ad altre iniziative “spirituali” come quelle di Mantova (esposizione di vini da meditazione).*

*Colgo l'occasione per salutare tutti i partecipanti al pranzo di sabato nonché per annunciare tre grandi eventi: il primo è l'imminente riconoscimento culturale (ovvero laurea) della Locusta Laura nonché responsabile della qualità; il secondo è il compleanno della nostra Locusta Navigatore Capo (ogni anno ci stupiamo come faccia ad arrivare a tal giorno) ed infine la laurea – già conseguita – del nostro caro Michele, sempre animatore dei nostri incontri.*

*Aspettandovi numerosi ai nostri raduni vi auguro buon appetito!*

*Loc. Coord. Risorse Umane*



## *Vota per le Locuste!*

Diamo il benvenuto ai (tanti) nuovi iscritti alla newsletter chiedendo subito un tributo elettorale. Ma non preoccupatevi: non siamo entrati nel “magna magna” della politica italiana, anche se fino all’ultimo abbiamo accarezzato l’idea di fondare un nuovo schieramento di centro. Centrotavola, ovviamente. Le elezioni a cui ci riferiamo sono quelle organizzate da **Migliorsito.com**, sul quale è possibile votare liberamente il proprio sito preferito; da oggi tra i siti in lizza c’è anche il nostro, e per dare la vostra preferenza basta semplicemente cliccare su [questo link](#) oppure sul pulsante “Votaci” che trovate in fondo alla nostra [home page](#) (sotto l’etichetta “Avvistamenti”).

Esaurita la propaganda elettorale, torniamo ai temi che ci riguardano più da vicino. Il periodo che stiamo vivendo è particolarmente fertile per le Locuste: proprio nelle ore in cui scriviamo, infatti, sono in corso due eventi di straordinaria importanza per gli amanti del buon bere e del buon mangiare. Il primo è naturalmente l’attesissimo **Vinitaly** di Verona, di cui abbiamo già parlato il mese scorso: lo citiamo ancora solo per dire che una delegazione delle Locuste si trova in questo momento sul posto, pronta a diffondere il proprio verbo, a raccogliere materiale informativo e, soprattutto, a degustare. Il secondo appuntamento, anche questo già noto, è la riapertura del **Crotto da Gusto** al termine della stagione invernale: sabato 5 aprile siamo stati nel tempio della cucina montanara con un manipolo di validi mangiatori, per riscoprire ancora una volta le delizie della polenta. Al più presto su questi schermi il resoconto della giornata.

Infine, tra gli eventi che ci hanno visto spettatori (interessati) non si può non citare il **Salone della Birra Artigianale** di Milano, gustosissimo compendio di tutti i microbirrifici d’Italia: una realtà poco conosciuta ma in continua espansione, che ci ha regalato alcuni momenti di puro godimento.. Proveremo a sintetizzarli in un reportage compiuto, nel frattempo godetevi l’articolo sul birrificio trevigiano [32 Via dei Birrai](#), recensito per noi dalla valente inviata Martina Bernareggi.

Per tutte le altre novità vi invitiamo a seguire gli ultimi aggiornamenti del nostro sito, che comprendono diverse interessanti recensioni dalla Sardegna: tra tutte segnaliamo quella dell’eccellente [Ristorante Da Vito](#) di Sennori (SS). Presto o tardi – speriamo presto – comunicheremo all’universo mondo anche le ultime notizie sul prossimo **LocusTour**: riusciranno i nostri eroi a infestare nel mese di agosto un’altra malcapitata zona dell’Europa? Lo scopriremo solo vivendo...

Navigatore Capo



## L'appuntamento del mese

 **Evento:** Sagra delle Virtù

 **Data:** 1° maggio

 **Luogo:** Teramo



“A dir le mie virtù basta un sorriso” recitava un vetusto slogan pubblicitario. Ma non si può dire certamente la stessa cosa delle **Virtù teramane**, una delle pietanze più incredibili che siano mai state cucinate. Ogni anno, il **1° maggio**, la città abruzzese si riempie di pentoloni fumanti e si prepara a gustare lo straordinario piatto che, tradizionalmente, celebra il passaggio dall’inverno alla primavera. Proprio in quest’occasione, infatti, le massaie usavano svuotare la dispensa e preparare un **gigantesco minestrone** con tutte le cibarie avanzate (e intendiamo davvero tutte), unendole alle primizie primaverili. Il risultato è un impressionante miscuglio di verdure (fino a 20 tipi differenti), legumi, spezie, carni e pasta fatta in casa. Per chi volesse saperne di più ecco un [sintetico ripasso](#).

In realtà chi ci segue dagli inizi della nostra attività ha senz’altro già sentito parlare di questa sagra: si tratta infatti di un vero e proprio **tabù** per le Locuste, che tutti gli anni si ripromettono di partecipare senza mai riuscirci, per i motivi più disparati. Cosa ancor più paradossale se si pensa che Teramo è la patria del nostro **Mastro Coppiere**! Quest’anno però siamo fermamente decisi a cancellare la gravissima mancanza e assaggiare finalmente una delle prelibatezze della cucina abruzzese. Quando ci sono di mezzo le Virtù, i chilometri non contano...



## Cibo e... cinema

di Lorenzo Filippi

Cari amici delle Locuste, da questo mese vi presento una nuova rubrica intitolata “Cibo e...”.

Parliamo di **abbinamenti**, tutti quelli che possono accompagnare un ottimo pranzo o una cena per rendere la vostra, un’esperienza unica e indimenticabile.

Vi anticipo subito che non parlerò dell’abbinamento per eccellenza e cioè del **vino**. Un po’ perché stimo moltissimo assaggiatori e sommelier e non mi sembrerebbe giusto dare interpretazioni da neofita, un po’ perché quando parliamo di abbinamento pensiamo sempre e solo alla scelta del vino. Sbagliato.

La nostra tradizione enologica è così importante che non è possibile “ridurre” un ottimo vino a un semplice abbinamento ma è necessario pensare che sia una **parte inscindibile** dalla portata. Ecco perché lascio a esperti e intenditori questo tema di grande rilievo.

Io mi occuperò di tutti gli altri abbinamenti possibili, dei quali però non si parla così frequentemente.

Cominciamo quindi con un primo “assaggio” dedicato al **cinema**.

I cinefili ricorderanno immediatamente due scene, entrambe dedicate alla pasta: quella di Totò in “**Miseria e nobiltà**” e quella di Alberto Sordi in “**Un americano a Roma**”. Due sequenze storiche, caricaturali, grottesche e sottili nel sarcasmo, che troviamo agli antipodi della sensualità che ci ha sedotto in un ben più recente “**Chocolat**”. Il tema del cibo nel cinema è vastissimo: è difficile infatti pensare alla sceneggiatura di un film che non preveda momenti conviviali o nei quali gli attori, semplicemente, non si nutrano. Limitarci però a questa constatazione ci farebbe perdere l’aspetto più importante che lega questo filone al grande schermo e cioè le emozioni.

Pensiamo a “**Ratatouille**”, ad esempio, che ha solleticato le nostre papille gustative tanto da indurci, quasi inconsciamente, a realizzare il giorno successivo una ricetta di nostra invenzione. Non dite che non è vero perché non ci credo! Certo, i risultati possono essere molto diversi: dall’ultima scena di “**Into the sild**”, al culmine di “**Nove settimane e mezzo**”, a un’oceanica abbuffata in stile “**Io sto con gli ippopotami**”, a una cena di gala alla “**Casino Royale**” o a una fresca e romantica colazione sulla veranda ombreggiata di “**Un’ottima annata**”.

Ma sono i ristoranti e i locali in genere che più facilmente scatenano la nostra fantasia, permettendoci di associare a quei luoghi le scene delle nostre pellicole preferite, fino a farci assumere la parte del protagonista. Dall’improbabile, “camaleontica”, ed esilarante cena al ristorante in “**Mrs. Doubtfire**”, a una più vissuta e imbarazzante occasione con i suoceri o con i parenti in “**Ti presento i miei**”. Una chiassosa serata in birreria diventa invece la più efficace metafora dell’amicizia e ci cala nei panni di Frodo, Sam, Pipino e Merry che si ritrovano alla solita locanda nel “**Signore degli Anelli**”.



Con questo divertente esercizio cerchiamo un locale non solo per il nome o per il menu proposto, ma anche per le emozioni che potremmo provare all'idea di passare una serata "come in...". Ed è impossibile trattenersi dal sognare la scena vintage per eccellenza di "Miami Vice" nella quale, per un aperitivo a base di mojito, Sonny (Colin Farrel) e Isabella (Gong Li) si recano in off shore da Miami all'Havana. Lasciarsi trasportare "dall'effetto cinema" cambia realmente il sapore delle portate. Ve ne do un esempio: una sera di fine agosto - dovevo trascorrere per lavoro alcuni giorni in un'altra città - inviai alle 18 un messaggio a due cari amici che non vedevo da tempo e che si trovavano almeno a 150 chilometri da lì. Il messaggio recitava: "Ethan, tra due ore di fronte al padiglione ovest della fiera di [...]: questo messaggio si autodistruggerà". Era davvero una "Mission Impossible" quella, ma alle otto erano tutti e due lì. Quando si presentarono mi dissero semplicemente: "Che si mangia?". La cena, che poi fu a base di pesce, ebbe un sapore che non dimenticherò mai.

Dall'interpretazione di veri e propri ruoli o scenari azzarderei un ulteriore passo per avvicinare sempre di più il tema della tavola a quello dei generi cinematografici. Proviamo...

Un primo di pasta allo scoglio si potrebbe perfettamente associare a un genere di **azione** (la fatica di sgusciare i molluschi non è trascurabile), mentre si parla senza dubbio di **avventura** con i gamberoni (avete mai provato a pulirli al ristorante?). Proseguiamo con una **commedia**, egregiamente rappresentata dai bucatini all'amatriciana (anche per gli schizzi sulla camicia e relative risate dei commensali), un western, che non può che "sposare", per rendere omaggio al grande Sergio Leone, una bella **fiorentina**. O un **kolossal**, ben esemplificato da un superbo brasato al barolo (l'imponenza delle scene è equiparabile alla maestria nella preparazione, al tempo realizzazione e all'effetto pieno e robusto del gusto). Passando a generi più forti parliamo di **thriller** interpretato magnificamente dall'aragosta che viene immersa viva nell'acqua bollente (scena degna della direzione di Quentin Tarantino), di **spy movie**, pensiamo alle polpette (scoprisci cosa c'è dentro e sei pronto per fare la controfigura a Matt Damon in "The Bourne Identity") e di **horror**: non dimenticherò mai mia nonna che un giorno mi preparò gli gnocchi con sangue di maiale (che probabilmente è stata per molto tempo alla base della colazione di Eli Roth). Resta un capolavoro, "Kill Bill: Vol. 1", che va così a braccetto con il **sushi** che non posso evitare di citarlo: immaginatevi una Uma Thurman che ve lo prepara con la spada appena forgiata da Hattori Hanzo! Concluderei con immagini più "appetibili", quali una delicata **mousse alle fragole** (degustata con lo stile della bellissima Anne Jacqueline Hathaway in "Il diavolo veste Prada"), un sensuale **tortino al cioccolato con cuore fondente** (offerto senza eccezione dal "Merovingio" alias Lambert Wilson), una fantascientifica **crema allo zafferano con succo d'arancia** (per gli "Spielberghiani" più incalliti) e un classico di guerra (per gli effetti digestivi dopo una già abbondante abbuffata): la **pastiera napoletana** o la **cassata** (il dessert preferito da Leonida prima di incontrare Serse in "300").



## Verdi campi...da divorare

Dalle campagne del Friuli ai panorami delle Cinque Terre, dai vini di Alba al cioccolato di Modica: le Locuste vi accompagnano in tutta Italia per il tour gastronomico del mese.



### Cibo e cinema, parte seconda

Restiamo nel tema inaugurato dalla nostra nuova rubrica grazie a **Grinzane Cinema**, il festival organizzato dal Premio Grinzane Cavour che si svolge a **Stresa**, in provincia di Verbania, dal 9 al 12 aprile. La manifestazione, dedicata al legame tra cinema e letteratura, presenta quest'anno un'apposita sezione riservata al cibo, dal titolo "Il gusto delle parole, il sapore delle immagini". Tutti i film presentati saranno seguiti da degustazioni a tema: tra i titoli, oltre al già citato "Ratatouille", ci sono "Ricette d'Amore" con Sergio Castellitto, il classico di Truffaut "Jules et Jim", "Lezioni di cioccolato" e "L'ultima vacanza".

**Info:**

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



### Per aspera ad asparagi

Anche in tempi di OGM la primavera continua a essere la stagione degli asparagi: lo dimostra una lunghissima serie di sagre ed eventi organizzati in ogni angolo d'Italia. Citiamo prima di tutto la rassegna **Asparago di Padova 2008** che, dal 17 aprile al 13 maggio, ha in calendario cinque serate in altrettanti ristoranti della zona, tutte naturalmente con menu all'insegna del "germoglio di primavera". Innumerevoli le manifestazioni predisposte dall'associazione Asparago Bianco del FVG: segnaliamo a **Fossalon di Grado** (Gorizia), dal 21 aprile al 1° maggio, la ventunesima edizione della **Mostra degli Asparagi** con spettacoli e chioschi enogastronomici.

**Info:**

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

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



### Pezzi da museo

Torna anche per il 2008 la manifestazione della Provincia di Modena **Musei da gustare**, quest'anno dedicata al tema "Il gusto di star bene". Il termine "gusto" è da intendersi in senso lato, ma tra i musei aderenti al programma (che il 19 e il 20 aprile offriranno aperture straordinarie e in molti casi gratuite) non mancano i riferimenti all'enogastronomia: basti pensare alla mostra "Il vino nell'arte" a Castelfranco Emilia o alla degustazione "I sapori del castello" a Formigine. Da non perdere anche la visita al Museo dell'Aceto Balsamico a Spilamberto.

**Info:**

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



## **Appuntamento al Polo**

Il Polo Sud si sta davvero sciogliendo? Nel dubbio, meglio affrettarsi a visitarlo: parliamo del “Polo Sud del Cioccolato”, come viene chiamata la città di **Modica** (Ragusa) che dal 23 al 27 aprile ospiterà ancora una volta la versione “da trasferta” della manifestazione **Eurochocolate**. E se vi trovate da queste parti, cogliete l’occasione per visitare anche la ventiduesima **Sagra del Pomodoro** nel Golfo di Sampieri (comune di **Scicli**, sempre in provincia di Ragusa): dal 30 aprile al 4 maggio sagre, concorsi e degustazioni in una location incantevole, resa famosa tra l’altro dal serial tv del “Commissario Montalbano” di cui si stanno girando proprio in questi luoghi i nuovi episodi.

### **Info:**

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

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

## **Salsiccia rossa trionferà**

È un prodotto unico nel suo genere la salsiccia rossa di **Castelpoto**, in provincia di Benevento; e non potrebbe essere altrimenti, dal momento che sono rimasti soltanto cinque gli artigiani in grado di confezionarla. La sua peculiarità sta nei peperoni (in dialetto *papauli*), presenti nell’impasto insieme a sale, finocchietto selvatico, pepe e infuso di aglio. Questa prelibata specialità può essere gustata e acquistata durante la **Fiera mercato della salsiccia rossa di Castelpoto**, in programma nell’antico centro del beneventano (di origini longobarde) dal 24 al 27 aprile.

### **Info:**

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

## **Quattro giorni all’Alba**

Come spesso ci è capitato sulle pagine di questa newsletter, torniamo nuovamente tra le vie del centro storico di **Alba** (Cuneo), per occuparci – guarda un po’ – di vino. Dal 1 al 4 maggio, infatti, la “capitale” delle Langhe ospita la trentaduesima edizione di **Vinum**, attesissima fiera dei grandi vini piemontesi. È prevista, per la verità, anche una gustosa “anteprima” dal 24 al 27 aprile, con convegni e degustazioni guidate che illustreranno le principali caratteristiche della rassegna. Il clou della manifestazione si avrà però nel primo weekend di maggio, quando confluiranno ad Alba decine di produttori da tutto il Piemonte, che verranno suddivisi nelle diverse piazze della città (Piazze di Vinum) e nelle Enotecche Tematiche.

### **Info:**

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



## Quant'è buono il formaggio con le fave

Se non apprezzate le fave fresche con il pecorino, evidentemente non capite una f...etta importante della gastronomia italiana. Per chi invece volesse scoprire o riscoprire questo delizioso e riuscitissimo abbinamento, il ristorante "Bistrot" di **Sarzana** organizza dal 25 aprile al 1° maggio la **Sagra delle Fave & Pecorino**. La manifestazione, che si svolge nel pieno centro storico della cittadina in provincia di La Spezia, propone anche degustazioni di altre specialità regionali come i salumi della Lunigiana, il pane casereccio e il vino dei Colli di Luni.

### Info:

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



## Meditate gente, meditate

Il "ponte" per la festa della Liberazione offre una ghiottissima occasione per partecipare alla **Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione**, evento ormai tradizionale organizzato dal Comune e dalla Pro Loco di **Volta Mantovana**. La manifestazione si apre venerdì 25 aprile a Palazzo Gonzaga, dove alla rassegna dei vini in concorso si accompagnerà un nutrito banco d'assaggio. Sono previste anche degustazioni guidate e abbinamenti dei passiti con sigari e cioccolato. Nel periodo della mostra, che sarà aperta fino a domenica 27, i ristoranti convenzionati di Volta Mantovana offriranno un menu speciale al prezzo di 25 euro.

### Info:

[www.vinipassiti.net](http://www.vinipassiti.net)



## Promemoria...

 7 aprile 2008

Anche per il Navigatore Capo  
è tempo di auguri (e ne ha bisogno...)

 8 aprile 2008

Buon compleanno a Laura Gnan,  
fedelissima delle Locuste.