



n°19

MAGGIO-GIUGNO 2008

Bella...

...come la stagione che sta arrivando, ricca di iniziative di viaggi e relative mangiate che porteranno le Locuste ad accanirsi contro le terre di Sardegna (missione composta da personale altamente qualificato del team Locust inc.) ed altri verdi campi da assaggiare.

Il bel tempo permetterà di sfoggiare i poderosi muscoli degli adepti (chiaramente facciali rinvigoriti dalla masticazione) sulle spiagge liguri nonché sulle vette valdostane.

Impossibile mancare alle iniziative in programma; non vi resta che restare incollati al sito ed aspettare le convocazioni ufficiali.

Per ora buon appetito e a presto!

Loc. Coord. Risorse Umane



La carica dei 201

D'accordo, non siamo trecento e abbiamo abitudini tutt'altro che spartane, ma in quanto Locuste siamo sicuri che ceneremmo volentieri anche nell'Ade (prezzi permettendo). Con queste premesse abbiamo scelto la **veste grafica** che da qualche settimana potete ammirare all'apertura del nostro sito, ispirata al noto fumetto di Frank Miller e al relativo film, per celebrare il raggiungimento di uno storico traguardo: i **200 ristoranti recensiti** nella nostra ormai pluriennale carriera. Un altro piccolo momento di gloria ce lo siamo regalati con lo [slideshow](#) che celebra, in qualche modo, le nostre imprese.

Ma per quanto la modestia non sia il nostro forte, sappiamo bene che il risultato appena ottenuto, benché sorprendente e insperato, dev'essere soltanto un **punto di partenza** per la nostra attività. Anche perché, va detto, le recensioni più "antiche" risalgono all'estate del 2003, e sono ormai più dei reperti storici che delle testimonianze valide... occorre quindi un'incessante **opera di aggiornamento** per far sì che il nostro sito rimanga sempre *up-to-date* e utile alla causa. E su questo versante ci stiamo muovendo.

Tanto per cominciare, abbiamo raggiunto **quota 201** grazie all'escursione che lo scorso 25 aprile ci ha portato in uno dei templi della gastronomia Slow: l'[Enoteca Caffè Roma](#) di Costigliole d'Asti, un'osteria-modello in una zona (le Langhe) che fa venire l'acquolina in bocca al solo nominarla.

Nell'occasione una corposa delegazione delle Locuste ha preso parte a **Vinum**, la fiera del vino di Alba: giornata per la verità un po' in sordina, forse perché si trattava solo di un'anticipazione. Qualche acquisto di carattere enologico, nella terra del **Barbera** e del **Dolcetto**, non è comunque mancato.

Subito dopo il Navigatore Capo e il Mastro Coppiere si sono trasferiti in terra abruzzese, per la precisione a **Teramo**, dove li aspettava un piatto unico al mondo: le **Virtù**, che ogni 1° maggio riuniscono attorno a un tavolo tutti gli abitanti del teramano e dei dintorni, magari con un accompagnamento doc a base di pizza rustica, arrosticini e Montepulciano. E visto che la **bella stagione**, pur in ritardo, comincia a dare segni della sua presenza, le Locuste non perderanno certo l'occasione per ulteriori escursioni, sia nel "feudo" montano di Naggio (sede propizia per le grigliate) sia altrove. Il tutto in attesa del viaggio che a fine mese porterà il nostro Coordinatore nella **Sardegna** sud-orientale.

Infine una nota per il **LocusTour 2008**, finalmente giunto a compimento: come i più affezionati sostenitori già sanno, quattro eroici viaggiatori partiranno il prossimo **18 agosto** alla volta di Malaga e si tratteranno per una decina di giorni in terra di Andalusia, a caccia di sole e mare ma anche (e soprattutto) di paella, gazpacho, tapas, vino di Jerez e chi più ne ha, più ne metta... vi rimandiamo alle prossime uscite della newsletter per una presentazione più dettagliata.

Navigatoro Capo



L'appuntamento del mese

 **Evento:** Cantine Aperte

 **Data:** 24-25 maggio

 **Luogo:** tutta Italia



Una delle più fortunate manifestazioni enoturistiche d'Italia torna a regalare una gioia a chi ama “esplorare” i territori in cui nasce la bevanda più tipica del nostro paese. Da 16 anni **Cantine Aperte**, l'evento organizzato dal **Movimento Turismo del Vino**, consente a migliaia di persone (nel 2007, secondo alcune stime, si è toccato addirittura il milione) di essere accolti dai produttori nelle proprie aziende, visitando i luoghi in cui nasce il vino (“Vedi cosa bevi” è il fortunato slogan) e degustando le **bottiglie più pregiate**. In occasione della manifestazione non mancano naturalmente eventi collaterali di ordine culturale e gastronomico: segnaliamo tra gli altri “**Un giorno DiVerso**”, concorso che premia con un weekend di vacanza l'autore della più bella poesia sul vino che contenga le parole “cantine aperte”. Ma a fare la parte del leone sono pur sempre i **vignaioli** (oltre 800 gli aderenti all'iniziativa), che quest'anno hanno scelto di anticipare l'appuntamento di una settimana: dalla tradizionale data del 2 giugno si passa infatti a **sabato 24** e **domenica 25 maggio**. Poco male per le Locuste, che parteciperanno con il consueto entusiasmo ricordando le fortunate esperienze degli scorsi anni sulle dolci colline dell'Oltrepò pavese. Consigliamo a chi volesse imitarci di pianificare l'itinerario in anticipo, consultando l'elenco delle cantine aderenti sul [sito](#) del Movimento Turismo del Vino che, quest'anno, ha realizzato anche un'apposita [guida multimediale](#) da scaricare direttamente sul proprio navigatore satellitare. Perché “qualche vino può far girare la testa. I migliori fanno girare i turisti”...



Cibo e...donne

di Lorenzo Filippi

Cari amici, continua il nostro viaggio alla ricerca di abbinamenti e tematiche dedicate al cibo.

Questo mese ho pensato alle **donne** per omaggiare le nostre lettrici di tutto il mondo (la modestia è una nota qualità delle Locuste).

Ma non siamo gli unici: vi segnalo anche uno studio molto interessante per chi desiderasse **approfondire** questo argomento. Maria Giuseppina Muzzarelli e Lucia Re hanno pubblicato per l'editore Clueb "**Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari**", prezzo 22 euro. Maggiori informazioni a [questo link](#).

E ora iniziamo con i nostri consigli per un abbinamento perfetto...

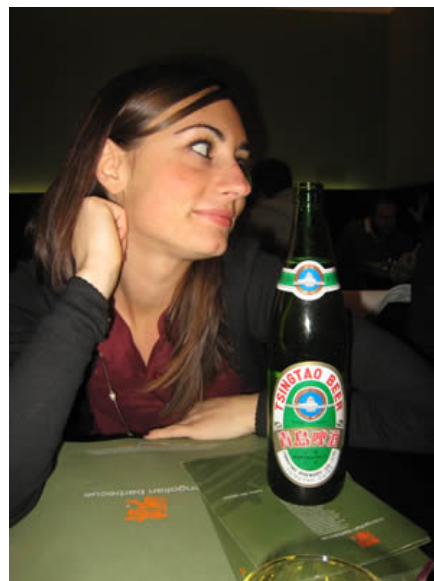
Le donne vanno **prese per la gola**. Naturalmente l'accezione esclude ogni interpretazione violenta e non vi è nessun riferimento intenzionale alle suocere!

Il binomio che lega le donne al cibo si esaurisce, nell'immaginario collettivo, in due **stereotipi contrapposti**: il primo è quello della **mamma**, che molti poi cercano nella futura moglie o fidanzata, la quale - poverina - si trova a competere ingiustamente con "mostri sacri" che preparano da una vita pietanze perfette. Il secondo è quello erotico alla "**Nove settimane e mezzo**", dove non si va mai oltre la frutta e qualche composto dolciario. Sensuale forse, ma un po' limitato.

Come sempre le Locuste non si fermano alle apparenze e amano proporre punti di vista e abbinamenti sempre nuovi. Eccone uno possibile.

Ogni donna si può associare a un piatto. Poeticamente e magari anche nella realtà, avendo il buon gusto di evitare di dire a una ragazza che ci ricorda un **cotechino**, e azzeccando magari il suo piatto preferito.

La nostra amica qui accanto, ad esempio, si potrebbe abbinare a una estiva **pasta fredda** con pomodorini pachino, feta greca, olio extra vergine di oliva e origano. Per la finezza dei tratti, longilinei e freschi, i capelli lisci quindi che rimandano a sapori tenui e delicati ma non insapori, ecco il perché della **feta** e dell'**origano**. Gli occhi castani poi ricordano i classici tratti mediterranei ed ecco spiegati i **pomodorini**. Ovviamente non è l'unico abbinamento ma solo uno dei tanti possibili.





Poi ci sono gli accostamenti più difficili che interpretano il **carattere** e la **personalità**. Io sono sempre stato affascinato da donne che per carattere si potessero abbinare a piatti di carne con la frutta, ad esempio alla **faraona con l'uva**: ne ho conosciute ma non vi dico come è andata..

La differenza tra chiedere una semplice preferenza gastronomica o abbinare la scelta stessa a una persona è paragonabile all'abilità e alla soddisfazione di **risolvere un rebus** contro la banalità di andare a sbirciarne la soluzione.

Prendere le donne per la gola significa dunque non limitarle a sole **esecutrici di una portata**, ruolo che apprezzeremo sempre, intendiamoci, ma che non c'entra nulla con gli abbinamenti. Scegliere infatti un locale perché propone un menu, senza dover necessariamente scendere al dettaglio della singola portata, che si abbinata alle nostre ospiti, significa non solo farsi apprezzare come **intenditori di sapori** ma anche saper associare alla degustazione di ottimi piatti una bella esperienza conviviale.

Perché le donne in particolare? Perché l'uomo è piuttosto semplice, diremmo **onnivoro**, ha un rapporto con l'alimentazione più elementare - eccezion fatta per le Locuste e tutti i nostri fan che sono grandi intenditori - e perché in assoluto le donne sono le creature più **interessanti e complesse** al mondo: l'abbinamento al cibo diventa perciò una questione di sapiente interpretazione, di attenta osservazione, di complicità, fino al **corteggiamento** più elegante e sottile. Significa abbinare a una portata che ci delizia, la delizia di una compagnia che ne esalta il sapore, l'atmosfera e d'altra parte essere 'intenditori' di donne si traduce semplicemente nel saperle **assecondare con... gusto!**





Verdi campi...da divorare

Riprende il viaggio alla scoperta dei sapori e dei profumi d'Italia, naturalmente sotto l'esperta guida delle Locuste che anche per questo mese vi segnalano gli appuntamenti da non perdere.

Un giallo senza colpevoli

Dal 9 all'11 maggio **Milano** si tinge di giallo: nella città meneghina torna, dopo il successo dello scorso anno, la rassegna dedicata al suo piatto più tipico, il risotto alla milanese. Il concorso **Giallo Milano**, organizzato dall'Associazione Culturale Hyria, prevede un premio della critica e uno del pubblico, che verranno assegnati domenica 11. Per tutto il weekend, intanto, oltre 50 locali e ristoranti cittadini offriranno aperitivi e menu a tema. Siccome però c'è sempre chi al riso preferisce la pasta, per la par condicio vi segnaliamo anche la cena tematica **Evviva la pasta**, che si svolgerà venerdì 9 maggio al ristorante Casa di Monte di **San Baronto** (Pistoia) alla presenza del noto giornalista e critico gastronomico Paolo Petroni.

Info:

www.giallomilano.net

www.saperedaisapori.com

Chi dorme non piglia... vini

Lo sanno anche i bambini, al pesce si abbina sempre il bianco. Ma ben oltre questo vecchio luogo comune (discutibile, tra l'altro) esiste un'antichissima tradizione di accostamenti più o meno riusciti tra vino e cucina di mare. Se ne occupa la **Selezione Nazionale Vini da Pesce**, giunta ormai alla sua nona edizione che si svolgerà a **Sirolo**, in provincia di Ancona, dal 15 al 17 maggio. Al concorso enologico, che affianca la Fiera Internazionale della Pesca, parteciperanno produttori di vini bianchi, rosati e spumanti da tutta Italia: l'anno scorso furono ben 560. L'azienda che riceverà il miglior punteggio assoluto avrà in premio il "Calice Dorico".

Info:

www.vinidapesce.it

Cine, cena e Cina

Cultura ed esotismo si incontrano al ristorante indiano Shri Ganesh di **Torino**, che per il terzo anno consecutivo, in collaborazione con l'Associazione Italia-India, propone la **Cinecena**: ogni lunedì alle 20, dal 12 maggio al 23 giugno, si potrà assistere alla proiezione dei migliori film indiani e degustare le prelibatezze locali al prezzo speciale di 30 euro. Tra i film in programma "Samsara" e "Viaggio in India". Che c'entra la Cina? Semplice: quest'anno, la situazione politica internazionale ha portato gli organizzatori a programmare alcune pellicole sul Tibet per sostenere la causa dell'indipendenza tibetana.

Info:

www.shriganesh.to.it



Dovere e piacere

Gli operatori del settore non possono davvero permettersi di mancare alla **BITEG**, l'annuale Borsa Internazionale del Turismo Enogastronomico: incontri, workshop, conferenze e talk show che costituiscono un'occasione unica di incontro tra domanda e offerta. E dove poteva svolgersi una simile fiera se non nelle Langhe, per la precisione a **Serralunga d'Alba** (Cuneo), tra il 15 e il 18 maggio? Nelle stesse date e negli stessi luoghi, per chi operatore non è ma appassionato sì, da non perdere **Nizza è Barbera**: un weekend di aperitivi e degustazioni a base del vino principe della zona, per le vie di Nizza Monferrato (Asti). Non mancheranno proposte gastronomiche tipiche come gli agnolotti quadrati, la carne cruda battuta al coltello o la "belecauda".

Info:

www.biteg.it

www.comune.nizza.at.it



Tra terra e mare

Toscana, Liguria ed Emilia: tre regioni collegate da una sottile striscia di terra dove le rispettive tradizioni gastronomiche si fondono in una sintesi unica nel suo genere. A questo gustoso incontro è dedicata la **Rassegna dei Sapori Toscoemiliani** che si svolgerà a **Camaiore** (Lucca) dal 16 al 18 maggio: lungo le vie del centro storico e nelle piazze della città, dalle 10 alle 23, si potranno degustare e acquistare prodotti tipici e vini, mentre la tensostruttura di piazza Romboni ospiterà un vero e proprio ristorante a tema. Per maggiori informazioni contattare i numeri 338-4339393 o 333-2727145.

Info:

www.versiliainfo.com



Omaggio al Principe

Continuiamo il nostro percorso sulle tracce dei grandi vini ma questa volta andiamo in Toscana, e per la precisione a **San Casciano in Val di Pesa** (provincia di Firenze): qui, nella splendida cornice di Villa le Corti, va in scena sabato 17 e domenica 18 maggio (orario 11-22) la dodicesima edizione della mostra mercato **Alla Corte del Vino**, organizzata dal Principe Corsini. Il biglietto d'ingresso costa 18 euro e dà la possibilità di degustare liberamente tutti i vini presentati dagli oltre 150 produttori partecipanti. Tra gli altri eventi in programma (su prenotazione) la degustazione "20 anni di Ornellaia", il seminario "Syrah dal mondo" e le "Colazioni di Piacere" organizzate da Beatrice Segoni, chef del ristorante "Borgo San Jacopo".

Info:

www.allacortedelvino.it



Il Doge sbarca a Parma

Qual è il legame tra l'isola di Sant'Erasmus, nella laguna di Venezia, e **Sala Baganza**, in provincia di Parma? È ovvio, entrambe producono un'ottima Malvasia. E proprio la "Malvasia del Doge" sarà la protagonista di un gemellaggio con la Malvasia dei Colli di Parma in occasione della **Coseta d'Or**, la manifestazione organizzata domenica 18 maggio alla Rocca di San Vitale. La "coseta" (una ciotola di legno utilizzata anticamente per l'assaggio del vino) verrà assegnata anche al miglior produttore della zona e al giornalista che ha valorizzato maggiormente i temi della malvasia e del territorio. Per il pubblico non mancherà la mostra mercato dove acquistare prodotti tipici

Info:

www.comune.sala-baganza.pr.it



Brindisi sotto il Vesuvio

Non potevamo che chiudere la nostra parentesi "vinicola" con un altro appuntamento fondamentale per gli amanti del buon bere: **VitignoItalia**, il quarto salone del vino da vitigno autoctono e tradizionale italiano. La manifestazione è in programma lunedì 26, martedì 27 e mercoledì 28 maggio alla Mostra d'Oltremare di **Napoli**; il biglietto d'ingresso, del costo di 12 euro, permette di partecipare alle degustazioni in calendario, come "Il fascino discreto dello zolfo", nel corso della quale si assaggeranno diverse varietà di Greco di Tufo. Al termine della "tre giorni" verranno anche assegnati i premi "In vino veritas" e "Il vino perfetto".

Info:

www.vitignoitalia.it



Promemoria...

 8 maggio 2008

Si chiude a Parma "Cibus",
Salone Internazionale dell'Alimentazione

 30 maggio 2008

Il Coordinatore va in Sardegna,
tornerà carico di recensioni?