



## **NOVEMBRE - DICEMBRE 2006**

### ***Più famosi di Jiro Taniguchi ...***

*Ebbene sì: le Locuste tornano alla ribalta anche sui **media!** E presto saranno più famose anche di Jiro Taniguchi (se non sai chi è il grande Jiro non hai visitato il nostro sito!).*

*Infatti, dopo l'**intervista** ai soci fondatori effettuata dalla reporter Valeria Vercelloni, è finalmente apparso l'**articolo** che sancisce in tutto e per tutto il ritorno all'attività del gruppo più famelico del basso varesotto: le **Locuste** (vedi <http://www3.varesenews.it/busto/articolo.php?id=58008>).*




*Comunichiamo con piacere, inoltre, che la nostra confraternita è in **piena attività**: molti sono i seguaci che ardono dal desiderio di partecipare con il loro contributo alla crescita e diffusione delle Locuste. Presto sul sito comparirà l'organigramma con la descrizione dettagliata dei ruoli ricoperti da ciascuno di noi!*

*Rinnovando l'invito a mutarvi in Locuste vi auguriamo...*

*... buon appetito!*



## L'appuntamento del mese

-  **Evento:** "Gustatevi l'arte!"
-  **Data:** 2 ottobre 2006 - 6 dicembre 2006
-  **Luogo:** Provincia di Piacenza

La combinazione **arte-gastronomia** è tutt'altro che rara negli ultimi tempi: sempre più spesso, infatti, i visitatori degli eventi culturali (come mostre e rassegne) amano abbinarli ad occasioni enogastronomiche che allietino ulteriormente la giornata.

Un'ennesima dimostrazione di questa asserzione viene da **Gustatevi l'arte**, evento nato nel 2004 e giunto ormai alla terza edizione (idea che dunque piace e resiste nel tempo). L'idea è semplice: ognuno dei ristoranti aderenti all'iniziativa esporrà le opere di un giovane artista locale, da ammirare prima, dopo e durante il pranzo basato sulla tradizione culinaria del piacentino.

Veniamo al lato pratico: durante il periodo della manifestazione i giovani fino a **33 anni** potranno pranzare nei **ristoranti aderenti** all'iniziativa con soli **19€** (e dico 19€ dalla A di antipasto alla Z di zavorra – come sarà la vostra pancia alla fine del banchetto) e, contemporaneamente, ammirare le opere di giovani artisti dell'associazione **G.A.P.** ([www.comune.piacenza.it/giovani/gap/index.asp](http://www.comune.piacenza.it/giovani/gap/index.asp)).

I ristoranti che aderiscono all'iniziativa sono numerosi ed è possibile scegliere quello che più vi aggrada all'indirizzo:

[www.igrass.it/gustatevilarte/ristoranti.html](http://www.igrass.it/gustatevilarte/ristoranti.html)

Già scelto l'obiettivo delle nostre scorribande: il **Ristorante "delle Tre Pergamene"**, a Maiano di Podenzano, proverà la furia divoratrice della confraternita.

Data prevista per la missione: **mercoledì 1 novembre 2006**. Vi terremo aggiornati sull'esito.



## W il Cioccolato!

Sul **cioccolato** se ne sono dette di tutti i colori: fa bene, fa male, fa ingrassare, fa bene al cervello... Sia come sia, fatto sta che mangiare un bel pezzo di cioccolato sicuramente mette di buon umore. Ne esistono di tutti i tipi e di tutti i colori, al latte, alle mandorle, bianco, alla cannella, extra fondente... insomma: il cioccolato – senza far torto agli amici a quattro zampe – è per molti il miglior amico dell'uomo.



Per tutti gli amanti di questa **prelibatezza** abbiamo una notizia buona ed una cattiva: quella buona è che a **Perugia** ogni anno si tiene l'**EuroChocolate**, una delle più grandi kermesse con tema, appunto, il cioccolato. La notizia cattiva è che la tredicesima edizione di questa manifestazione si è appena conclusa (per l'esattezza, domenica 22 ottobre).

Non disperate però: le Locuste, ovviamente, c'erano e presto sul nostro sito sarà disponibile un **resoconto dettagliato** della spedizione, grazie all'infaticabile inviata Chiara Massazza.

Nel frattempo (e per prepararvi all'anno prossimo) gustatevi qualche notizia all'indirizzo:

[www.eurochocolate.com/it/perugia2006/index.html](http://www.eurochocolate.com/it/perugia2006/index.html)



## Verdi campi...da divorare

Le Locuste, si sa, sono solite divorare grandi quantità di cibo e, in seguito, spostarsi in gruppo verso nuovi, verdi campi da assaltare.

Per evitare di restare a digiuno, ecco la ormai classica rubrica dedicata a tutti gli avvenimenti, ai locali e alle attività con tema gastronomico disponibili sul territorio!

### **Ristorante “Bacchus”, Fiumicino**

Senza far torto a nessuno, all'interno del territorio base delle Locuste è estremamente difficile trovare ristoranti in cui mangiare **pesce di livello qualitativo elevato**, senza il bisogno di aprire un mutuo per pagare il conto. Probabilmente sarà dovuto a motivazioni puramente territoriali (la Lombardia, almeno all'ora in cui stiamo scrivendo, non confina col mare...): resta il fatto che pesce buono a prezzo altrettanto buono è spesso un'utopia. Altrove, invece, è molto più facile e il ristorante **Bacchus** potrebbe essere l'isola descritta dal buon Tommaso Moro, ovviamente in termini gastronomici.

Premessa: il locale non è stato visitato. Però, considerando che abbiamo cercato di prenotare più volte e la risposta è stata sempre la stessa – “Mi spiace ma il locale è pieno; ci sarebbe un posto tra tre settimane” – possiamo ragionevolmente supporre che ne valga la pena.

Facile arrivarci: dall'aeroporto di **Fiumicino** imboccare via Coni Zugna fino all'incrocio con via del Faro e poi prendere via Torre Alessandrina.

#### **Info:**

Via Torre alessandrina 77/d, Fiumicino (RM)

Tel.: 06-6523380

### **Fieri di essere bustocchi!**

Alla domanda: “Da dove viene la **birra migliore d'Italia?**” la maggior parte di voi potrebbe rispondere da Biella, patria della pluridecorata Menabrea. Sbagliato! A vantarsi della miglior bevanda artigianale a base di luppolo esistente nella nostra penisola è proprio **Busto Arsizio**, grazie all'ottimo lavoro compiuto dal burrificio “**Orso Verde**”, sito in viale Rimembranze. Questo locale, che produce e vende al dettaglio o all'ingrosso birre artigianali integrali, è diventato famoso grazie alla birra “**Nubia**”, a doppio malto e di bassa fermentazione (6.5% vol. di gradazione alcolica); si presenta scura e delicatamente amara, grazie al luppolo aromatizzato ed all'orzo torrefatto. Il retrogusto porta al palato sentori di caffè e liquirizia.

#### **Info:**

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

[www3.varesenews.it/busto/articolo.php?id=58419](http://www3.varesenews.it/busto/articolo.php?id=58419)



### **25 ottobre 2006 – 5 novembre 2006: il “Cardo Gobbo”, Nizza Monferrato**

È partita da mercoledì 25 ottobre una serie di iniziative che la **Bottega del vino** ha programmato, in concomitanza con il Salone del gusto di Torino, per celebrare il **Cardo Gobbo di Nizza Monferrato** (Presidio Slow Food). Per tutta la settimana la Vineria “**La Signora in Rosso**”, gestita dalla famiglia Baldi, per conto della Bottega del Vino, offrirà ai visitatori, oltre alla Barbera Nizza prodotta sulle colline circostanti, un **menù tipico** giocato prevalentemente sul cardo. Alcune ricette saranno tratte dal ricettario pubblicato gli anni scorsi a seguito di un concorso fra le cuoche nicesi a cura del Comune di Nizza e della Bottega del vino.

**Info:**

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

### **Sapori tipici a Pavia, Crema e Lodi**

Sono in corso di svolgimento una serie di rassegne gastronomiche in tutta la Lombardia, che hanno come scopo la conservazione e la divulgazione delle tradizioni culinarie locali. Fra le più interessanti la rassegna **Sapori & Stagioni**, che coinvolge 22 ristoranti della provincia di Pavia dal **29 ottobre** al **7 dicembre 2006**. I menu degustazione hanno un prezzo che va dai 25 ai 32 euro, bevande comprese, e propongono un'incredibile varietà di piatti, dai più semplici ai più elaborati.

Molto allettante anche **A tavola con la tradizione cremasca**, evento organizzato dall'associazione “Non Solo Vino”: la rassegna, giunta alla 14ª edizione, dura fino al **26 novembre** in undici ristoranti della zona.

Infine vi ricordiamo che è in corso di svolgimento (fino al **10 dicembre**), in provincia di Lodi, la **Rassegna Gastronomica del Lodigiano**.

**Info:**

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

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

[www.turismo.provincia.lodi.it](http://www.turismo.provincia.lodi.it)

### **Sua Maestà il Maiale**

Il nome è indubbiamente azzeccato, ma i contenuti lo sono ancora di più: **Sua Maestà il Maiale** propone per tutta la fine settimana da sabato **11 novembre** a domenica **25 febbraio 2007**, in 36 locali della provincia di Parma, menu tipici del territorio con il suino più amato come protagonista assoluto. Sono previste anche escursioni e visite guidate in panifici, prosciuttifici e caseifici della zona.

**Info:**

[eventi.parma.it](http://eventi.parma.it)



## **Festa del Torrone cremonese**

Appuntamenti culturali, rievocazione di eventi storici, stand commerciali, mostre e naturalmente degustazioni del dolce più famoso di Cremona: il Torrone. Nelle vie del centro della bellissima città lombarda, il 18 e il 19 novembre, accadrà tutto questo e anche di più: tra le varie attrazioni, un vero e proprio laboratorio di torrone dove gli esperti della “Sperlari” sveleranno tutti i segreti della fabbricazione del dolce.

**Info:**

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



## *Promemoria...*




### 1 novembre 2006

Festa di Ognissanti.  
“Gustatevi l’arte”,  
ristorante “le Tre Pergamene”  
Piacenza

### 30 novembre 2006

Sant’ Andrea Apostolo  
Tanti auguri di buon onomastico a  
tutti gli Andrea!

Alcuni indirizzi utili:

-  [www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it)
-  [www.stradadelgustocremonese.it](http://www.stradadelgustocremonese.it)
-  [www.ricaldone.it/home.html](http://www.ricaldone.it/home.html)