



**n°20**

## **GIUGNO-LUGLIO 2008**

### ***Il pranzo è servito***

*Ben ritrovate Locuste veraci (e voraci), eccoci qui nuovamente riuniti per un altro mese di grandi prestazioni enogastronomiche.*

*Iniziamo subito con qualche antipasto di notizie: il sottoscritto e la Loc.Responsabile del Controllo Qualità si sono recati nella magnifica terra di Sardegna e presto sarà disponibile sul sito una dettagliata descrizione delle nostre imprese, tra cui l'assaggio di ottime fettuccine alle orziadas nonché di ricci di mare e interi vassoi di maialini al latte, capra e pecora arrosto e altre appetitose prelibatezze.*

*Probabile continuazione sarà un appuntamento - ormai classico - al Crotto da Gusto in onore del parentado della nostra Loc. Navigatore Capo.*

*Rimangono i secondi, il dolce ed il caffè che vi saranno serviti puntualmente sul nostro sito, che vi consigliamo vivamente di visitare con costanza.*

*Per adesso è tutto e non mi resta che augurarvi come al solito...*

*Buon Appetito!*

*Loc. Coord. Risorse Umane*



## *Sulla graticola*

Fermento e trepidazione per le Locuste che, come tutti, attendono con impazienza i mesi estivi, più propizi ad attività culturali ed educative come sagre, picnic, escursioni e – soprattutto - grigliate. Finora il tempo (inteso in senso meteorologico) non è stato dalla nostra parte, ma ciò non ha certo frenato il nostro incessante impegno alla ricerca di nuove mete: il Primo Consigliere, ad esempio, ha trascorso il ponte del 2 giugno nell'amata **Toscana**, dove non gli sono certo mancate le occasioni per degustare gli eccellenti prodotti della gastronomia locale. Altrettanto si può dire per il Coordinatore delle Risorse Umane e la Responsabile del Controllo Qualità che, addirittura, hanno trascorso un'intera settimana all'insegna del mare e del cibo nella **zona sudorientale della Sardegna**: ci attendiamo questa volta un cospicuo contributo in termini di recensioni per evitare che il disonore eterno cada su di loro! E nell'elenco dei viaggi non possiamo certo dimenticare l'attesissimo **LocusTour 2008** che ci porterà ad esplorare la Spagna nel prossimo agosto, speriamo con l'aiuto di un valido mezzo di trasporto (vero Coordinatore?).


Anche per chi è rimasto a casa, comunque, non è mancata l'attività nelle ultime settimane. Le parentesi "etnico-milanesi" che stanno diventando ormai un appuntamento fisso per le Locuste ci hanno portato questa volta a visitare un tempio della cucina cingalese, il ristorante [Lucky Seven](#) di Milano: discreta qualità e, soprattutto, buffet illimitato per questo simpatico (ed enorme) locale in zona Ripamonti. Sempre il capoluogo meneghino ci ha regalato, strano a dirsi, qualche piccola soddisfazione anche nel campo della cucina italiana, con la visita alla graziosa [Osteria del Sognatore](#).

Fin qui la cronaca, ma il futuro? Pur nella nostra cronica carenza di programmazione, siamo già in grado di anticiparvi qualche novità... Innanzitutto si svolgerà nei prossimi giorni l'immane incursione estiva al [Crotto da Gusto](#), prevista indicativamente per la terza settimana di giugno. Presto inoltre potrebbero esserci interessanti mutamenti anche nell'**organigramma dell'associazione**, con l'istituzione di un nuovo "ministero" dedicato alle sagre e alle feste di paese: non vogliamo esporci troppo ma i più attenti avranno già intuito l'identità dei papabili... Infine aspettatevi a breve una piccola **sorpresa video**: nell'attesa gustatevi ancora una volta i vecchi, ma sempre attuali video delle Locuste nella nostra [galleria](#).



## L'appuntamento del mese

 **Evento:** La Notte Bianca

 **Data:** 14 giugno

 **Luogo:** Como



Da anni ormai è scoppiata in Italia la moda della “**notte bianca**”, che da Roma e Milano si è estesa via via su tutto il territorio nazionale fino ai centri più piccoli e inaspettati (siamo stati testimoni oculari di un fenomeno simile persino ad Abbiategrasso...).

Sempre da anni, anche le Locuste sono ospiti fisse di una Notte Bianca, quella di **Como**: una serata tradizionalmente all’insegna di faticosissime **camminate**, spintoni e risse per procedere lungo le affollatissime vie della città, concerti ed eventi culturali **irraggiungibili**, ardue rincorse di conoscenti sperduti qua e là, probabile **pioggia** e soprattutto difficoltà sovrumane per procurarsi cibo e liquidi. È dunque **puro masochismo** quello che ci spingerà probabilmente a partecipare anche quest’anno alla fortunata manifestazione lariana? Può darsi, ma è indubbio che il fascino discreto del **lungolago illuminato** e della colonna sonora jazz facciano la loro parte...

Per chi volesse essere della partita, chiariamo che non mancheranno certo gli appuntamenti a carattere gastronomico (ammesso che si riesca ad arrivarci): citiamo ad esempio la **degustazione** – a pagamento – organizzata dall’ONAV a Palazzo Natta, il **menu viennese** preparato a Villa Olmo da “Cuochi in testa”, gli **stand enogastronomici** del Birrifico di Como in piazza Cavour e della Birreria di Mendrisio a Porta Torre, e infine l’**Aperitivojazz** dell’enopasticceria Luppi in via Borgovico. Il programma completo della nottata è reperibile sul [sito ufficiale](#), e per quanto riguarda i trasporti... incrociate le dita!



## Cibo e...arte

di Lorenzo Filippi

“Mangiare con gli occhi” e “Guardare a bocca aperta”. Due detti molto comuni, l’uno speculare dell’altro e apparentemente distanti.

Nel nostro caso, invece, queste due immagini si fondono perfettamente, si scambiano, appaiono l’una il recto e l’altra il verso della stessa medaglia.

Il cibo ci porta nuovamente a divagare verso temi diversi, per alcuni lontani, per altri così tangibili, come l’arte. Si guarda a bocca aperta un’opera di un artista che con la sua capacità esecutiva, ad esempio pittorica, ci sorprende a tal punto che rimaniamo esterrefatti, sorpresi, da tanta maestria.

Mi accadde una cosa simile di fronte alla “**Nascita di Venere**” di Botticelli a Firenze e a un abside del **Pinturicchio** nella graziosa Spello.

Ma si mangia con gli occhi qualcosa che in quel momento desideriamo profondamente, si concretizza come realizzazione immediata di una voglia improvvisa che ci percuote. Spesso il concetto viene ricondotto all’ossessivo sguardo di due persone che provano profonda attrazione. Non sempre, perché una portata presentata particolarmente bene è la perfetta sincronizzazione di questo detto. Se aggiungiamo che il tutto precede l’imminente atto dell’abbuffata afferriamo perfettamente il concetto.

Siamo ancora lontani. Arte e cibo si sfiorano a malapena ma non si toccano ancora.

Pensiamo ora al celebre “**Canestro di frutta**” di Caravaggio: da guardare a bocca aperta o da mangiare con gli occhi? Dilemma. Il realizzatore, lo stesso pittore o uno chef dei nostri tempi (non ha importanza) non ha fatto altro che disporre nel più sensuale e attrattivo dei modi semplici frutti e foglie, nulla di più. Chiunque vedendo quello spettacolo avrebbe desiderato addentare quella mela, così “golosa” come direbbe Zuccherò. Il visitatore alla Pinacoteca di Brera a Milano spalanca dal canto suo la bocca osservando tale genialità pittorica. I due “generi”, cibo e arte sono in perfetto sincretismo, direbbero gli esperti. Io vi propongo una provocazione maggiore: si parlano, dialogano, sono assolutamente complementari.





Complicando questo modello associamo come ormai di frequente ci piace fare, stili pittorici, artisti e cibi, piatti, locali.

Con un balzo di oltre tre secoli Renoir ci regala un sogno da vivere in una nostrana trattoria dell'Oltrepò Pavese con la “**Colazione dei Canottieri**”; Arcimboldo ci spaventa un po' con le sue stagioni per poi farci sorridere e desiderare un fantastico pinzimonio.

In tempi più recenti siamo noi stessi che desidereremmo essere pittori, in realtà lo faremmo con fotocamere digitali, e immortalare piatti che ci vengono presentati con tanta abilità da dispiacerci, almeno per cinque secondi, nel “rovinare” tale armonia. Ricordo da ragazzino, avevo 13 anni, una cena indimenticabile allo storico “**Dodici Apostoli**” di Verona. Ad un tratto chiesi a mia madre: “posso mangiarlo?”, riferendomi in quel momento a un piatto così deliziosamente predisposto che mi intimoriva l'idea di scomporlo. Sarebbe stato, ai miei occhi, come addentare quella famosa mela di Michelangelo Merisi, il Caravaggio. O ancora, immaginate un'anguria scolpita dallo chef Claudio Monconi, noto per le sue **sculture di frutta**: chi avrebbe il coraggio di mangiare quella che ai nostri occhi, senza offendere i grandi pittori e artisti della nostra storia, è un'autentica opera d'arte, un intreccio infinito e sublime di piccole foglie, decorazioni, motivi floreali dai colori nazionali?

Uscire da questo eterno dubbio è realizzare esattamente il sogno dell'artista: farsi ammirare, nel caso dei grandi pittori, farsi mangiare e riceverne i complimenti, se parliamo di uno chef.

E, tra un'portata e... *pardon*... tra un'opera d'arte e l'altra, auguriamoci di più delle “**Nozze contadine**” alla Pieter Bruegel per sentirci sempre meno “**Mangiatori di patate**” di Van Gogh. Soprattutto, cambiamo ristorante, se in tavola ci viene servita una **Campbell's Vegetable Soup** alla Andy Warhol!





## Verdi campi...da divorare

Con l'avvicinarsi dell'estate (anche se non si direbbe) si moltiplicano le occasioni per degustare, assaggiare, piluccare, stuzzicare in compagnia: ecco il consueto sunto degli appuntamenti principali.



### Brodo primordiale

Uno dei piatti più caratteristici della cucina abruzzese è protagonista dal 7 al 29 giugno a **Vasto** (provincia di Chieti) per il **Mese del brodetto di pesce alla vastese**. Per tre settimane i ristoranti della città proporranno un menu fisso al prezzo di 20 euro per degustare la specialità locale, che ha ingredienti inconfondibili e ben definiti: pomodoro, peperone, aglio, olio, prezzemolo e naturalmente pesci e frutti di mare di almeno dieci tipi. Accanto a pranzi e cene non mancherà una lunga serie di appuntamenti collaterali: concerti, lezioni di cucina, mostre, convegni, degustazioni all'aperto ("Brodetto con i pescatori al porto") e infine la presentazione del marchio collettivo "Brodetto di pesce alla vastese".

**Info:**

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



### Non piangere, salame

Magari non piangerà ma si troverà probabilmente spaesato l'insaccato più rustico e "alla buona" d'Italia in un abbinamento tanto insolito quanto geniale: **Salame e champagne!** Sono questi due prodotti, per l'esattezza il Salame di Felino e lo Champagne di Cumièrè, i protagonisti della manifestazione organizzata dal comune di **Felino** (Parma) da sabato 21 a lunedì 23 giugno: si parte con degustazioni e aperitivi e si conclude in grande stile con la cena di San Giovanni (tortelli di erbette e ricotta a volontà), offerta al prezzo di 35 euro... bollicine comprese. L'evento è organizzato dal Comune di Felino in collaborazione con il Museo del Salame.

**Info:**

[www.comune.felino.pr.it](http://www.comune.felino.pr.it)



### Momenti di Terroir

Torna come ogni anno al Palazzo Ducale di **Genova** l'appuntamento con **Terroir Vino** - TigullioVino.it Meeting: produttori, degustatori e appassionati di vino si incontrano sotto l'egida del popolare sito enologico per discutere di vini e oli e assaggiare le specialità più prelibate degustate dal 2000 a oggi. L'evento, patrocinato da Regione Liguria, Comune e Provincia di Genova, prende il via alle 11 per gli operatori, mentre a partire dalle 15 sarà aperto l'ingresso al pubblico (fino alle 22) al prezzo di 15 euro. "L'incontro tra il vino, le persone e il web" è il claim della manifestazione giunta quest'anno alla quarta edizione.

**Info:**

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



## **Una tira l'altra**

Per chi come noi ama gustare sempre i prodotti della terra (come la polenta e i maiali...) nella stagione più adeguata, le ciliegie sono in questo periodo un alimento d'obbligo. Le celebra, fra le altre manifestazioni, la **Sagra delle ciliegie** che si svolge a **Gragnano**, in provincia di Napoli, sabato 21 e domenica 22 giugno. La mostra-mercato dedicata alla degustazione e alla vendita del prelibato frutto sarà anche l'occasione per percorsi di visita guidata dell'antico borgo campano. Chiusura serale con spettacoli di musica e intrattenimento per tutti.

### **Info:**

[www.prolocodigragnano.4000.it](http://www.prolocodigragnano.4000.it)

## **Notti di colore**

Abbiamo parlato di notti bianche e dunque, per la par condicio, non possiamo esimerci dal dedicare uno spazio anche alle **Notti Rosse**: questo il nome del festival musicale che, dopo il successo della prima edizione, torna quest'anno a **Diano d'Alba** (Cuneo) dal 27 al 29 giugno. La musica è naturalmente al centro dell'attenzione, con una rassegna pianistica molto attesa e numerosi ospiti di valore internazionale, ma vista la zona non possono mancare gli appuntamenti di carattere enogastronomico: una serie di punti di ristoro posti lungo le vie del paese consentiranno ai visitatori di apprezzare le specialità delle Langhe e il vino dei produttori locali. I concerti sono tutti gratuiti escluso lo spettacolo conclusivo dei Trelilu (domenica 29 giugno) per il quale si pagherà un biglietto di 10 euro.

### **Info:**

[www.myspace.com/nottirossefestival](http://www.myspace.com/nottirossefestival)

## **Dalla parte del tortellino**

L'ombelico di Venere: secondo l'interpretazione goliardica del poeta Tassoni, questo vuole rappresentare la tradizionale forma del tortellino, vero "must" della cucina tradizionale emiliana. A questa celeberrima pasta è dedicata la **Sagra del tortellino tipico di Reno Centese** che dal 25 giugno al 13 luglio celebra la sua ventesima edizione. Ogni sera il Centro Sportivo della cittadina in provincia di Ferrara si trasformerà in ristorante con un menu da leccarsi i baffi: gnocco fritto, salumi, Lambrusco e naturalmente tortellini e tortelloni di tutti i tipi, con ripieni al tartufo, al petto d'anitra, allo speck e fontina e chi più ne ha più ne metta. Prenotazioni anche via Internet. Per chi invece preferisce i sapori del lago l'appuntamento è con la **Sagra dell'alborella**, che si svolge sabato 21 e domenica 22 giugno alla spiaggia Gurée di **Monvalle**, in provincia di Varese: stand gastronomici, frittura di pesce e accompagnamento musicale in riva al Lago Maggiore.

### **Info:**

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

[www.prolocomonvalle.org](http://www.prolocomonvalle.org)



## Pinzimonio dell'umanità

Sale, pepe, succo di limone e soprattutto olio, molto olio. Proprio per valorizzare la cultura del pregiatissimo olio della **Valle dell'Ufita**, in provincia di Avellino, Slow Food organizza la **Settimana del Pinzimonio**, una "sette giorni" di convegni, degustazioni, cene e laboratori dedicati a uno dei condimenti più antichi della gastronomia italiana. La manifestazione, iniziata il 9 giugno, si concluderà domenica 15 con una grande serata finale al ristorante "Al Palazzo" di Carife. Per tutta la durata della rassegna i ristoranti convenzionati offriranno pranzi e cene a tema al prezzo fisso di 25 euro, mentre gli oleifici e i frantoi saranno aperti per visite guidate, degustazioni e per la vendita diretta degli oli.

### Info:

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



## Struzzi, azoto e fiori

Curiosità più o meno esotiche per chiudere la nostra rassegna mensile. Iniziamo con un doppio appuntamento per gli appassionati di... struzzo: la **Sagra dello Struzzo di Governolo** (Mantova) dal 20 al 22 giugno e quella di **Napoli** (quartiere Soccavo) nelle stesse date. Per chi vuole spingersi ancora più in là nella sperimentazione ecco il **Campionato internazionale di gelato all'azoto liquido**: sembra incredibile, ma esiste davvero e potrete assistervi domenica 22 giugno a **Fontanellato** (Parma), assaggiando – se ne avrete il coraggio – i gelati vincitori. Infine in Slovenia, dal 9 al 13 luglio, per un abbinamento quantomeno discutibile: **Birra e fiori**. Un motivo c'è: la birra **Lasko**, prodotta nell'omonima località in cui ha sede il festival, è nota proprio per il suo particolare aroma di citronella.

### Info:

<http://blog.libero.it/SagraStruzzo/>

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

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



## Promemoria...

 30 giugno 2008

Il Nemico delle Locuste compie gli anni.  
Possiamo non fargli gli auguri?