



n°21

LUGLIO-AGOSTO 2008

In vino veritas

Sagre, sagre e ancora sagre. Inizia il periodo dei grandi raduni in cui tradizione, modernità e cultura si uniscono alla buona cucina.

Giusto per citare alcuni di questi eventi ricordiamo la festa del prosciutto in Friuli, il mercato medievale a Varzi e l'imperdibile sagra dei pizzoccheri a Teglio.

L'estate è anche l'occasione per organizzare gite mirate come quella che ci ha visti protagonisti nell'astigiano: ben due cantine e un ristorante sono stati accuratamente esaminati dalle Locuste che – bisogna ammetterlo – hanno espresso parere particolarmente positivo.

Seguite questa ed altre storie sul nostro sito e, ovviamente, comunicateci ogni evento a cui avete partecipato.

Per ora è tutto. A presto e Buon Appetito!

Loc. Coord. Risorse Umane



Ex Vite Vita

Fedeli al principio secondo cui qualsiasi concetto acquisisce dignità se espresso in latino, apriamo il resoconto dell'ultimo mese con la dotta citazione che ha accompagnato il nostro viaggio nelle **Langhe**. Le Locuste infatti non si sono arrese neppure alla spietata calura di fine giugno e hanno affrontato nei giorni più afosi dell'anno un'impresa difficilmente ripetibile: il **tour delle cantine** dell'albese inframmezzato da una gustosa quanto "pesante" sosta alla [Trattoria nelle Vigne](#) di Diano d'Alba. Sofferenti ma ancora vivi, i nostri eroi sono tornati carichi di bottiglie provenienti da due dei più autorevoli vignaioli della zona: l'[Azienda Agricola Marrone](#) di La Morra, che da piccola realtà locale si è trasformata in fornitore apprezzatissimo in Italia e all'estero, e le [Cantine dei Marchesi di Barolo](#), che crearono nell'Ottocento il vino più pregiato del Piemonte. Oltre al Barolo, non sono mancati a "bagnare" la nostra visita fiumi di Barbaresco, Barbera, Dolcetto e Chardonnay, per non citare l'immane **Barolo chinato**... insomma una pioggia di vini di altissima qualità a impreziosire una giornata memorabile, di cui trovate già sul sito un ampio [reportage fotografico](#).

Ma l'attività delle Locuste non si è certo fermata qua: da ricordare c'è infatti anche la visita al festival **Latino Americando** di Milano, classico appuntamento annuale con ritmi latini, cocktail rinfrescanti e soprattutto sapori esotici. Nell'occasione abbiamo potuto gustare i piatti venezuelani del ristorante **Churú Merú** e l'ottima caipirinha ai frutti della passione di **Julinho Picanha**. Le incursioni nella gastronomia sudamericana non sono ancora terminate perché, sempre nel mese di luglio, le Locuste faranno tappa anche a Milano con l'ennesima variazione sul tema della cucina etnica: questa volta la nostra meta è il Perù... naturalmente sarete ampiamente aggiornati anche su questo evento tramite il sito.

Gustate le specialità di collina e quelle di montagna (i pizzoccheri di cui parliamo più avanti), ci resta giusto il tempo per dare spazio al mare con l'ormai tradizionale **gita in Liguria** dove ci aspettano frittiture e grigliate di pesce a go go. L'appuntamento potrebbe essere già per il prossimo weekend, quello del 12 e 13 luglio, anche se i dettagli sono ancora da definire. Un'ultima impresa prima della meritata pausa (si fa per dire): il mese di agosto sarà infatti dedicato alle vacanze, al loro culmine dal 18 al 24 quando quattro dei nostri uomini più validi si trasferiranno in Spagna per un **LocusTour** che si preannuncia particolarmente infuocato. Riusciranno i nostri eroi a sopravvivere alla calura di Granada, ai festeggiamenti della Feria di Malaga, al vino di Jerez e alle mille altre insidie della terra dei campioni d'Europa? Lo scopriremo soltanto dopo Ferragosto, per il momento... ¡Vamos!



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Festa dei Pizzoccheri
-  **Data:** 26-27 luglio
-  **Luogo:** Teglio (SO)



Cosa sono i **pizzoccheri** lo dovrebbero sapere tutti, ma avendo constatato personalmente le gravi lacune che molti dimostrano in questo campo, eccone una sintetica definizione: “Tagliatelle di farina di grano saraceno con verdure, condite con burro e formaggio”.

Questa **prelibatezza culinaria** è il vanto della **Valtellina**, tra i monti della provincia di Sondrio, e in particolare dell'amenissimo paese di **Teglio**. Proprio nella pineta cittadina si svolge sabato 26 e domenica 27 luglio la **Festa dei Pizzoccheri**, la più importante manifestazione dedicata alla specialità locale, considerata inopinatamente dai locali come un piatto estivo, malgrado gli ingredienti non esattamente “leggeri”. Le danze si apriranno nella serata di sabato con l'apertura delle cucine a partire dalle 19; domenica invece un'intera giornata dedicata alla degustazione non soltanto dei pizzoccheri, ma anche degli **sciatt** (in valtellinese significa “rospi”, ma sono soltanto delle frittelle di grano ripiene di formaggio...) e poi di salsicce, carne alla piastra, formaggi, bresaola, ciambelle e vini del luogo.

Inutile dire che una vera Locusta non può mancare questo attesissimo appuntamento, sperando per una volta nella clemenza del clima...



Verdi campi...da divorare

Due mesi di degustazioni, assaggi e... abbuffate: seguite le Locuste nel loro viaggio estivo attraverso gli appuntamenti più golosi di luglio e agosto su tutto il territorio nazionale (e oltre).



Ah, l'amour!

"All you need is love. And wine. And beer. And food". Non potrebbe essere più chiaro (e invitante) il motto di **Pollenzo Mon Amour**, il grande festival musical-gastronomico organizzato da Slow Food alla Cascina Albertina di Pollenzo (CN), sede dell'Università di Scienze Gastronomiche. Anche quest'anno, dal 18 luglio al 9 agosto, ogni weekend sarà occasione per assistere a dj set e concerti (qualche nome: Tre Allegri Ragazzi Morti, Feel Good Productions, Rino Gaetano Band) ma soprattutto per dedicarsi ad assaggi prelibati. Sabato 18 e domenica 19 luglio degustazione dedicata alla cucina etnica, il 25 e 26 le specialità di quattro condotte Slow Food locali, il 1 e il 2 agosto gastronomia pugliese e l'8 e il 9 agosto si chiude con i migliori...panini d'Italia. Ingresso a 3 euro.

Info:

www.myspace.com/pollenzomonamour

www.agenziadipollenzo.com



Ai due lati della Calabria

Forse un po' trascurata nelle nostre peregrinazioni gastronomiche, la Calabria è però terra di eccellenti preparazioni culinarie. Per provarne qualcuna si può frequentare la **Sagra del Pesc spada** di **Bagnara Calabria** (Reggio Calabria), giunta addirittura alla 43esima edizione che si svolgerà dal 14 al 20 luglio. Oltre 200 km più a nord, ma sempre in terra calabrese, ecco la **Festa del Panuozzo**, specialità della Pasticceria De Chiara di **Scalea**. Dal 28 al 31 agosto, tra spettacoli e concerti, nelle piazze della cittadina in provincia di Cosenza si potrà gustare questa sorta di pane/pizza farcito, tipico della Campania ma importato in Calabria dal rosti-ci-ere e pasticci-ere Luigi De Chiara.

Info:

www.sagreitalia.it

www.festadelpanuozzo.it



Birra sotto le mura

Il calendario dei mesi di luglio e agosto pullula naturalmente di piccole Oktoberfest nostrane: abbiamo scelto di segnalare il **Roccone Beer Fest** per la sua spettacolare cornice, la cittadina medioevale di **Piancastagnaio**, in provincia di Siena. Dal 24 al 27 luglio ogni sera, a partire dalle 18.30, sotto le mura dell'imponente rocca aldobrandesca saranno aperti stand gastronomici e pub per la degustazione di diverse qualità di birra.

Info:

www.contradacastello.com



Il segreto delle grotte

Sono tutt'altro che segrete le **Grotte di Castellana**, la più celebre attrazione naturale della Puglia: sono passati ben 70 anni infatti dalla loro scoperta, e dal 1938 il pubblico può ammirarne le straordinarie formazioni carsiche create dall'acqua piovana. Per l'occasione, dal 19 luglio al 24 agosto le grotte si potranno visitare anche in notturna. E sempre in occasione dell'anniversario, dal 19 al 27 luglio la zona turistica delle Grotte ospiterà **Tipica**, il festival dell'enogastronomia e delle tipicità pugliesi: ogni giorno si potranno gustare i piatti della tradizione locale nella sezione "Puglia a cena", acquistare i prodotti agricoli nell'area "Le vie del Gusto" e assistere a spettacoli e seminari a tema nella zona "Gusto in Scena".

Info:

www.festivaltipicapuglia.it



Fil rouge

Una giornata all'insegna del rosso: su questo colore, che evoca sapori e profumi assai piacevoli per tutti gli amanti del mangiare e bere bene, è incentrato il tour enogastronomico che il prossimo 13 agosto porterà turisti e curiosi alla scoperta delle bellezze di **Saint Léonard**, in Valle d'Aosta, e dei suoi dintorni. Il **Percorso in Rosso** prenderà il via alle 17 e avrà come prima tappa un assaggio dei vini DOC della regione (Pinot Noir, Nus, Fumin, Torrette e altri), seguita dalla degustazione dei prodotti tipici: il rossissimo prosciutto Jambon de Bosses, ma anche la mocetta, il lardo di Arnad e il miele. Per finire, la rinomata "acqua rossa" di Citrin, dall'inconfondibile composizione ferruginosa. L'ingresso è gratuito mentre la tessera per le degustazioni costa 13 euro.

Info:

www.percorsoinrosso.it



Tocchiamo ferro

Oltre trent'anni fa (era il 1975) gli abitanti di **Castelferro**, una frazione di Predosa in provincia di Alessandria, decisero di trasformare una consuetudine familiare in una grande festa di paese destinata ad attirare centinaia di persone: nacque così la rinomata **Sagra dei salamini d'asino**, che prende il nome dalla specialità della zona ma propone in realtà un menu molto più ricco e appetitoso per un'intera settimana, dal 14 al 21 agosto. Qualche "assaggio" tanto per chiarire: bresaola d'asino con rucola, caprino alle erbe, agnolotti al vino, polenta e tapulone, stracotto d'asino, fagioli concii, pesche nel vino e salame di cioccolato alla marmellata... Il tutto accompagnato naturalmente dai prelibati vini della zona: Dolcetto, Barbera e Moscato fra gli altri.

Info:

www.castelferro.it



Vini dal profondo Nord

A chi potrebbe venire in mente di organizzare una degustazione di vini il 25 agosto? A parte le Locuste, gli unici candidati sono forse i tirolesi, fra i pochi in Italia a poter godere di un clima propizio alla bevanda di Bacco anche in piena estate. È con questi presupposti che il Teatro Comunale di **Bolzano** ospita **Vinea Tiroloensis**, apprezzata manifestazione enologica giunta quest'anno alla nona edizione e sponsorizzata dalla Cassa di Risparmio Alto Adige (Sudtiroler Sparkasse): dalle 15 alle 21 gli oltre 60 produttori partecipanti presenteranno le loro creazioni provenienti da tutte le zone vitivinicole dell'Alto Adige. Il biglietto d'ingresso per i visitatori è di 15 euro.

Info:

www.vineatirolensis.com



Un'estate piccante


Non c'è nulla di...vietato ai minori (a dispetto delle allusive locandine), ma è comunque una tre giorni "bollente" quella proposta da **Piccantissima 2008**, il cosiddetto "eno-beer festival piccante" che anche quest'anno scende in campo a **Lomazzo**, in provincia di Como, dal 29 al 31 agosto. Lo sponsor è autorevole: l'Accademia Italiana del Peperoncino, che proporrà una serie di specialità in gran parte provenienti dalla Calabria, terra del piccante per eccellenza. Ma all'interno del Parco Somaini non mancheranno neppure concerti, concorsi – con l'elezione della locale Miss – e naturalmente degustazioni di formaggi, vini e liquori.

Info:


<http://www.piccantissima.it>



Promemoria...

 5 luglio 2008

Tanti auguri al nostro Animatore
che compie un certo numero di anni!

 18 agosto 2008

Partenza per Malaga.
Buon LocusTour a tutti!