



n°22

SETTEMBRE-OTTOBRE 2008

Viva la rosada!

Un caloroso saluto a tutti i nostri commensali!

Siamo da poco di ritorno dalle fatiche spagnole e già l'aria di ferie inizia a scomparire; tuttavia sicuramente non mancheranno le consolazioni in questa splendida stagione pre-autunnale, carica di sagre ricche di sapori: solo per citarne alcune ricordiamo la festa dell'uva a Bondeno di Gonzaga, in provincia di Mantova, e la famosa sagra delle costine in provincia di Varese (è possibile trovare tutte le indicazioni nella sezione dedicata alle sagre).

Oltre a questo sono in programma escursioni in territorio ticinese per testare i crotti della zona nonché varie gite fuori porta per continuare assiduamente il nostro lavoro di Locuste.

Perciò tenetevi aggiornati ed ovviamente...buon appetito!

Loc. Coord. Risorse Umane



¡Que calor!

Anche questa volta ce l'abbiamo fatta! Sopravvissute al caldo, alle malattie e all'incredibile congiunzione di eventi più o meno tragici che si è abbattuta sulla **Spagna** nel corso del mese di agosto, le Locuste sono tornate in patria cariche di **ricordi gastronomici** e non. Il **LocusTour 2008**, in trasferta in terra iberica, si è concluso con un **bilancio ampiamente positivo** tra raffinatezze culinarie, meraviglie artistiche e spiagge non esattamente incontaminate; ma dato che riassumere in poche righe tutto il reportage di questi intensi **dieci giorni** appare impossibile – ci riproponiamo di farlo in un prossimo articolo – ecco, in breve, i pro e i contro della nostra vacanza andalusa.

Cosa ci è piaciuto: la possibilità di mangiare a (quasi) tutte le ore, il **tinto de verano**, le magnificenze dell'**Alhambra** e del Generalife, il jamon iberico, le cañas e le caballas, la **piscina** di Arroyo de la Miel, la benzina a **1.14** euro, la **sangria**, le piazze del centro di **Siviglia**, i nomi di pesci e frutti di mare (citiamo in ordine sparso: **gambas**, almejas, **dorada**, coquinas, **mejillones**, **cañillas**, urtas, lubina, bogavante...), il vino **Barbadillo**, le tapas, il vento di Chiclana de la Frontera, le sagome dei **tori** lungo le autostrade, la **salsa barbecue** Jack Daniel's, El Pais, l'hockey su prato, la **Plaza de Toros** di Ronda, il **gazpacho**, le giostre di Malaga, i **prezzi** dei ristoranti, **los monos** di Gibilterra, la manzanilla, la **plancha** e naturalmente l'instancabile colonna sonora dell'emittente "**Los cuarenta principales**".




Cosa non ci è piaciuto: i **grattacieli** sulla costa, la cucina inglese di **Gibilterra**, la latitanza della crema catalana, gli effluvi assai poco balsamici della **Feria di Malaga**, la chiusura al lunedì dell'**Alcazar** di Siviglia, la nostra Peugeot 308 affettuosamente soprannominata "**il Polmone**", la parola "local", i prezzi dei pedaggi **autostradali** a Marbella, i **39 gradi** di temperatura sino alle 7 de la tarde, l'assenza di **barbieri** a Siviglia.

In attesa di pubblicare tutte le **recensioni** dei numerosissimi ristoranti, bar e trattorie che hanno reso molto più piacevole la nostra avventura in Andalusia, e le relative immagini, vi rimandiamo al nostro ormai noto **spazio su Facebook** (è necessario registrarsi) per gustare in anteprima le foto più significative del viaggio.

Ma l'estate delle Locuste non ha parlato soltanto spagnolo: dalle escursioni d'agosto siamo tornati anche con nuove esperienze nei **ristoranti della Sardegna**, che proprio in questi giorni stiamo inserendo nel nostro database. Non sono mancate, naturalmente, le occasioni per rifocillarsi con fiere e sagre: a questo proposito, per conoscere gli appuntamenti da non perdere in Lombardia non dimenticate di consultare la rubrica **Pillole di sagra** curata dalla nostra Reginetta!



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Anche io – Varese News in festa
-  **Data:** 5-6-7 settembre
-  **Luogo:** Varese

ANCHE IO




Arriva quest'anno alla quinta edizione **Anche io**, la festa organizzata dal quotidiano on line [Varese News](#) che si svolge in località Schiranna, a pochi passi dal **Lago di Varese**. Una tre giorni di incontri, dibattiti e manifestazioni che vi segnaliamo per almeno tre motivi validi: innanzitutto, come nelle scorse edizioni, la festa proporrà ai suoi visitatori una serie di **degustazioni**, pranzi e cene per far conoscere al pubblico i più pregiati prodotti alimentari della zona. In particolare sabato 6 settembre sarà la **Giornata dei sapori**, un mercatino di prodotti tipici varesini a cura dell'Associazione Artigiani: occasione unica per assaggiare i dolci della pasticceria "I Runchitt" o le famose **grappe** della "Rossi d'Angera". Seguirà, domenica alle 18.30, un aperitivo con degustazione organizzato da "Le vigne d'Italia".

Oltre alla gola, la festa soddisferà anche il desiderio di **conoscenza** di chi ama il cibo e la gastronomia, in particolare sabato alle 18.30 con il dibattito "**Pensa globale, mangia locale**", a cui interverranno fra gli altri il responsabile locale di [Slow Food](#) Ivan Rovetta e Marco Palazzo, fondatore del sito [2Spaghi](#).

Terza e ultima ragione per visitare la Schiranna nel weekend è... la presenza delle Locuste: quest'anno, infatti, la manifestazione è dedicata anche alle **comunità Internet varesine**, e dunque fornirà un'occasione a tutti i blogger, webmaster e giornalisti on line della provincia per incontrarsi e conoscersi. Tra questi, ovviamente, ci saremo anche noi!



L'appuntamento del mese - bis

-  **Evento:** Coarezza per strada
-  **Data:** 12-13-14 settembre
-  **Luogo:** Coarezza (VA)



Ne abbiamo parlato talmente tanto che, forse, presentare l'evento risulta inutile. L'appuntamento annuale con **Coarezza per strada** è uno dei più attesi in assoluto dalle Locuste, e le ragioni sono evidenti fin dalla foto: proprio in questa occasione, infatti, la piccola frazione di Somma Lombardo ospita la celebre **Grigliata di Coimo**, organizzata dai venerabili maestri dell'[Accademia della Costina](#).

Questa benemerita associazione, che già l'anno scorso ci ha dato prova della sua perizia nella cottura di una quantità indefinita e indefinibile di **pezzi di carne**, si misurerà ancora una volta (siamo alla 21° edizione) con una griglia di diversi metri di lunghezza e con un incontenibile **afflusso di pubblico** da tutta la provincia. Il consiglio, vista l'**esperienza** del 2007, non può che essere quello di arrivare al più presto possibile: la coda per accaparrarsi le ambitissime **costine** può durare anche diverse ore e vi possiamo assicurare che, dopo aver passato la serata in piedi tra **nuvole di fumo** e di aromi, non è per nulla facile resistere ai morsi della fame ed evitare di addentare un polpaccio del vicino.

Sappiate dunque che la festa dura ben **tre giorni** e che la fornitura di carne è assicurata: le occasioni per tentare l'assalto alla griglia non mancheranno. Per ulteriori informazioni sulla manifestazione, che prevede anche mercatini e spettacoli, vi rimandiamo al sito ufficiale della [Pro Loco](#) di Coarezza.



Verdi campi...da divorare

L'appetito non è mai venuto meno, ma lo stress del rientro certamente lo aguzza: ecco quindi un gustoso elenco di opportunità per passare un mese all'insegna dei prodotti tipici e del mangiar bene.

Un vino che parla!

Alcuni vini sono così vicini alla perfezione che manca loro soltanto la parola. Una lacuna colmata dall'iniziativa "Vino Parlante", progetto della società Autoctono che mira ad abbinare ad ogni vino un'etichetta multipagina, per spiegarne meglio le caratteristiche, le aree di provenienza, gli abbinamenti e la storia dei produttori. I Vini Parlanti sono tra i protagonisti di **Vino in Piazza**, un evento itinerante organizzato in collaborazione con l'Associazione Città del Vino per far conoscere i vitigni autoctoni di tutta Italia. Quella di domenica 7 settembre ad **Osoppo**, in provincia di Udine, sarà una tappa storica: la centesima nella storia di ViP. In Piazza 1848, dalle 10 alle 20, si alterneranno degustazioni di vini locali come *forgiarin*, *piculit* e *ucelut*; il tutto al prezzo di 10 euro a partecipante.

Info:

www.autoctono.it

Settembre, andiamo. A Pavia

Terra particolarmente fertile per le manifestazioni a carattere gastronomico, **Pavia** vive dall'11 al 15 settembre uno dei momenti più attesi di tutta la stagione: **Autunno DOC a Pavia**, la mostra mercato agroalimentare che celebra i prodotti tipici e le tradizioni della zona e che lo scorso anno ha attirato una media di 25.000 visitatori al giorno. Da non perdere le cene al ristorante (prenotazione obbligatoria), ma anche "Gustando...si impara" (corso per aspiranti assaggiatori di vino), "FormagginCascina" con i prodotti migliori degli allevatori della zona e "Le Serate dei Risotti". Il biglietto d'ingresso alla manifestazione, che si svolge al Palazzo Esposizioni di Pavia, costa 4 euro.

Info:

www.autunnopavesedoc.it

L'uva dei Sanniti

Non dev'essere cambiata poi molto la provincia di Benevento dai tempi in cui ospitava gli acerrimi nemici degli antichi Romani; di certo non è cambiato il terreno che produce uno dei vini più pregiati della Campania. La **Festa dell'Uva di Solopaca**, arrivata alla trentunesima edizione, celebra questo prodotto locale e per la prima volta si estende a un'intera settimana, dall'11 al 18 settembre, con interessanti iniziative collaterali come il festival musicale Kántaros Solopaca.

Info:

www.prolocosolopaca.it



Andar per... fiere

Autunno = funghi, una golosa equazione che fortunatamente non ci abbandona neppure per quest'anno. A celebrarlo degnamente c'è la **Fiera nazionale del fungo porcino** che si svolge dall'11 al 14 settembre ad **Albareto**, in provincia di Parma. Considerata la più importante manifestazione italiana dedicata ai funghi, la fiera si estende su un'area di oltre 5000 mq e, grazie alla partecipazione di oltre 200 volontari, presenta una lunga serie di eventi e attrazioni. Ogni giorno a pranzo e a cena il ristorante della fiera cucinerà menu interamente a base di funghi, mentre sabato 13 saranno i più grandi cuochi d'Italia a cimentarsi nella gastronomia... porcina sotto la guida di Edoardo Raspelli. Non mancherà naturalmente la mostra mercato dei prodotti tipici locali con degustazioni.

Info:

www.fieradialbareto.it



Medaglie d'oro

Sempre di funghi si parla, ma anche di pizzoccheri: non siamo infatti a Pechino ma a **Teglio**, in provincia di Sondrio, la patria della gustosissima pietanza valtellinese. Dopo la grande sagra di luglio, anche settembre e ottobre offrono interessanti appuntamenti gastronomici ai visitatori della graziosa cittadina: sabato 6 e domenica 7 settembre, ma anche sabato 13 e domenica 14, i ristoranti della zona sono impegnati infatti nella rassegna del **Pizzocchero d'Oro**. Un menu tipico al prezzo di 33 euro presenterà le migliori specialità della zona, mentre in piazza verrà allestita una vera e propria scuola di cucina a cura dell'Accademia del Pizzocchero. I fine settimana del 21 e del 28 settembre saranno invece etichettati come **Weekend dei funghi**: al Bar Sport di Teglio sarà possibile gustare un menu a tema con piatti accattivanti come la bresaola carpacciata ai porcini e la lombata di vitello con bouquet di funghi.

Info:

www.teglioturismo.it



C'è poco da ridere

Il nome e il logo richiamano quelli della più celebre manifestazione enologica mondiale, ma non si tratta di una parodia: va preso molto sul serio **Risitaly**, il secondo salone specializzato dedicato all'intera filiera del riso, dalla produzione al commercio. Non a caso, l'evento fieristico è ospitato all'interno della 42esima **Fiera del Riso**, una manifestazione capace di richiamare lo scorso anno 500.000 visitatori (per oltre 350.000 risotti cucinati). La Fiera si svolgerà dal 12 settembre al 5 ottobre a **Isola della Scala**, in provincia di Verona: gli stand gastronomici resteranno aperti tutti i giorni dalle 11.30 fino alla chiusura (intorno alle 24), e naturalmente non mancheranno gli eventi collaterali come concorsi gastronomici (il "Palio del Risotto"), conferenze e convegni. Il 26 settembre sarà poi inaugurato Risitaly che ospiterà fra l'altro al suo interno il Ristorante Top Show, animato dai migliori cuochi di Veneto, Sicilia, Basilicata e Calabria.

Info:

www.fieradelriso.it



Sapori d'oltrecortina

La guerra fredda è finita da tempo e i confini con la vicina Slovenia sono assai più labili, ma **Gorizia** resta sempre città di frontiera nell'anima. Una condizione che la rende la sede ideale per una rassegna come **Gusti di Frontiera**, che ha l'obiettivo di riscoprire e far conoscere una sintesi gastronomica unica tra le tradizioni culinarie italiane, friulane, austriache e slovene, con influssi provenienti anche dall'Inghilterra, dall'Ungheria e dalla Croazia. Da venerdì 26 a domenica 28 settembre vie e piazze della città ospiteranno così un raffinato "melting pot" tra le specialità di tutta Europa, coinvolgendo anche Francia, Spagna e paesi balcanici per creare un vero e proprio ponte tra le culture. La manifestazione sarà anche l'occasione per proporre, all'interno del Castello di Gorizia, degustazioni del locale vino Collio Goriziano in abbinamento con i pesci delle lagune di Marano e di Grado.

Info:

www.gois.it



E per finire...

...un bel grappino! O anche qualcosa in più se si decide di prendere parte a **Grapperie Aperte**, la manifestazione organizzata dall'Istituto Nazionale Grappa per valorizzare uno dei prodotti più tipici della nostra tradizione. Domenica 5 ottobre oltre 30 distillerie del Nord e Centro Italia (ma ce n'è anche una in Sicilia, in provincia di Trapani) saranno aperte ai visitatori per illustrare la storia, le materie prime le tecniche di produzione del distillato per eccellenza. In ogni cantina sono previste naturalmente degustazioni guidate e abbinamenti gustosi, come quelli con il cioccolato. L'elenco completo dei partecipanti è disponibile sul sito dell'Istituto.

Info:

www.istitutograppa.org



Promemoria...



24-28 settembre 2008

Sagra del salame d'oca a Mortara.
Riusciremo a essere presenti?



20 settembre-5 ottobre 2008

Tempo di Oktoberfest a Monaco.
I più coraggiosi si preparino...