



n°23

OTTOBRE-NOVEMBRE 2008

Vino e cantina dalla sera alla mattina

Così recita un famoso proverbio del mese di ottobre storicamente legato al nettare degli dei: non per niente il nome di questo mese deriva dal numerale “octo” perché occupava l'ottavo posto per gli antichi Romani ed era il mese delle feste orgiastiche (i Bacchanali), in onore al dio del vino.




Senza divagare troppo concentriamoci sui colori e sapori che l'autunno ci regala. Importantissima è la ricorrenza della chiusura stagionale del Crotto da Gusto e della visita alle cantine in corso di organizzazione; non meno importante è il compleanno della Locusta Tesoriere che organizzerà per l'evento feste paragonabili a quelle dell'antica Roma.

Consigliandovi di restare aggiornati seguendoci sul nostro sito, auguro a tutti voi Buon Appetito!

Loc. Coord. Risorse Umane



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Crotto da Gusto – Chiusura invernale
-  **Data:** 1 novembre
-  **Luogo:** Carlazzo (CO)



Ogni visita al [Crotto da Gusto](#) è, come tutti sanno, un evento. Ogni ascesa ai monti sovrastanti Menaggio porta con sé un ospite desideroso di essere iniziato ai “misteri” della **polenta onscia** e di tutto ciò che la precede (e segue). E, naturalmente, ogni occasione è buona per dedicarsi ai piaceri della tavola nel luogo che da sempre ha conquistato il **vertice assoluto** della nostra classifica e dei nostri cuori. Malgrado tutto ciò, quella di sabato 1° novembre resta un’occasione speciale: non solo per la presenza delle Locuste e dei loro **simpatizzanti** vecchi e nuovi, ma anche perché come sempre, in occasione della festività, il Crotto chiuderà i battenti per il meritato riposo invernale, lasciando spazio a quattro lunghi mesi (riscaldamento globale permettendo) in cui i celestiali **sapori di tradizione** che animano questo luogo saranno preclusi ai più.

L'appuntamento è dunque da non perdere: una tappa obbligata per chi ama il cibo genuino e l'atmosfera, diciamo così, **conviviale**... ma anche per chi non teme di affrontare un pranzo destinato solo ai più ardimentosi e di confrontarsi con il sacro rito del GT (chi ha orecchie per intendere, intenda!)



L'appuntamento del mese - bis

-  **Evento:** Salone del Gusto
-  **Data:** 23-27 ottobre
-  **Luogo:** Torino



Se l'attesa accresce inevitabilmente il piacere, i due anni che ci separano dall'ultimo **Salone del Gusto** sono una motivazione irresistibile a tornare al Lingotto di **Torino** per rivivere le stesse emozioni. I numeri dell'ultima edizione possono bastare a farsi una vaga idea di quello a cui si va incontro visitando l'ormai tradizionale evento organizzato da [Slow Food](#): oltre 170.000 visitatori e, per quanto riguarda la manifestazione gemella **Terra Madre**, 5000 delegati provenienti da 150 paesi del mondo.

Per capire veramente il Salone bisogna però aver provato a vagare, almeno una volta, tra i corridoi ricchi di **tesori gastronomici** di ogni tipo: ad ogni angolo assalgono il visitatore decine di profumi, sapori, storie e tradizioni, e soprattutto la consapevolezza di essere di fronte a prodotti **unici al mondo**, perché proprio nella genuinità e nell'originalità sta il loro enorme valore.

Il consiglio, per chi può, è naturalmente quello di recarsi al Salone nei giorni di **minore affollamento**, ovvero il giovedì e il lunedì; ogni giorno, comunque, in programma ci sono decine di eventi collaterali (**Laboratori**, Teatro del Gusto, **Master of Food**, Appuntamenti a Tavola e così via) che rendono pressoché inesauribile la visita. Il biglietto d'ingresso costa **20 euro** per i soci (10 per i soci) e può essere acquistato anche on line su [Ticketone](#).



Cibo e...comunicazione

di Lorenzo Filippi

Dopo una più che lunga pausa estiva, ci ritroviamo nel nostro “angolo” dedicato agli abbinamenti più originali che solo – lo sottolineiamo - le autentiche locuste votate alla causa potranno apprezzare!

"**Qualunque piatto può comunicare**". A scrivere questa massima potrebbe essere lo stesso autore di "Chiunque può cucinare", alias lo chef Gusteau di **Ratatouille**, il noto film di animazione della Pixar. Senza scivolare infatti in pericolosi baratri accademici, mi trovo molto d'accordo con chi sostiene che "non è possibile non comunicare"; e questo vale anche per i piatti.

Una fumante **teglia di lasagne** sembra dirci: "bentornato a casa", mentre l'arrosto con le patate al forno ci racconta di felici e chiassosi **banchetti in famiglia**.

Di nuovo la cucina si trasforma da semplice collaterale a **protagonista della scena**. Parlando di comunicazione parrebbe che il banchetto rappresenti soltanto la **cornice di un messaggio**, o di una conversazione. I nostri prozii greci e romani ci insegnarono ad esempio che il convivio era il momento perfetto per trattare di **innumerevoli temi**, dai più seri ai più leggeri. Col passare dei secoli poi l'abitudine conviviale è passata dalla pura nutrizione all'opulenza sfacciata della classi più abbienti che comunicavano attraverso pasti sontuosi il loro status sociale. Arrivando ai nostri giorni ci accorgiamo e ci riscopriamo cultori delle **vecchie tradizioni**, desiderosi di assaporare culture regionali e nuove sperimentazioni, diamo al cibo un nuovo ruolo sociale che spesso accompagna non solo abitudini ma anche **carattere e personalità**. Attraverso la scelta di un ristorante, la preparazione di un piatto per degli amici, la visita di una sagra, raccontiamo **un po' di noi stessi** anche se molto spesso in modo assolutamente involontario. Ma fin qui stiamo ancora parlando di un puro "mezzo": prenotando una cena romantica si presta maggiore attenzione all'ambiente che alla scelta gastronomica.



Superare questo atteggiamento significa conferire al cibo un nuovo ruolo: quello di **comunicatore**.

Una trattoria informale diventa molto più romantica del ristorante ingessato se i piatti, grazie al loro gusto, ci consentono di chiudere gli occhi e di **abbandonarci a sapori prelibati** e che ci toccano profondamente.



Pensiamo a degli ottimi **spaghetti al cartoccio** che abbiamo ordinato per i nostri ospiti: il messaggio che stiamo inviando viene "spedito" con il profumo del mare, evoca sensazioni di freschezza, estate, libertà, gioia. Comunica, non appena viene presentato il piatto, una sorta di desiderio di sorpresa, curiosità: è il tema del **dono**.

Prima o poi vi sarete certamente imbattuti nel classico magazine che propone lo "**speciale comunicazione**": teorie, filosofie, segreti per l'approccio vincente e test per capire "che comunicatore sei?". Ironie a parte, in questi articoli avrete notato che è immancabilmente presente una sezione molto ampia dedicata alla comunicazione **non verbale**. Gestì e piccoli segnali inconsci che dicono molto di più di quanto potremmo o vorremmo dire in quel momento. Il cibo diventa nel nostro caso una proiezione di quella parte non verbale che in quel momento ci descrive, parla di noi: soprattutto se ci improvvisiamo cuochi. Preparare un piatto per un'altra persona, indipendentemente dalla sua complessità, comunica già moltissimo, ad esempio dice: "**mi sto prendendo cura di te**". Da qui possiamo sviluppare un intero linguaggio fatto di accostamenti, di sapori, giochi di colori e di consistenze. Di nuovo un grande tema che il cibo condivide con il mondo della comunicazione: **la creatività**.

Il noto copywriter e fondatore dell'omonima agenzia, Lorenzo Marini, nel libro "Note" citava il famoso chef **Ferran Adrià** a proposito di creatività: la sua cucina, basata sul cosiddetto approccio "chimico", può trovarci più o meno d'accordo, ma indiscutibile resta l'**effetto di comunicazione** che i suoi piatti hanno creato attorno al suo nome. Un perfetto esempio che dimostra l'efficacia di questo legame.

Per concludere con la consueta provocazione, vi invito questa volta a costruire i vostri messaggi (certamente più gustosi di un SMS) con i piatti che preparerete o con le pietanze che ordinerete per i vostri commensali: gli **spaghetti** saranno parole semplici che scorrono lisce, un buon **sugo** diverrà una voce sincera e mai arrogante, un ciuffo di **basilico** sarà il sorriso che alleggerisce la conversazione e la spruzzata di **parmigiano** sarà il punto che darà chiarezza e incisività al vostro discorso. E ogni volta che volete fare quattro chiacchiere gastronomiche.. non dimenticate di sottolineare tutto con del buon **vino**!





Verdi campi...da divorare

Dicono che il calare della temperatura provochi un aumento dell'appetito: personalmente non ne abbiamo mai sentito il bisogno, ma certamente non mancano in ottobre le gustose occasioni per soddisfarlo...

Presi in castagna

Se c'è un prodotto che, a dispetto del mercato globale, resta indissolubilmente legato al ciclo delle stagioni, quel prodotto è sicuramente la castagna, vero simbolo dell'autunno. Innumerevoli le manifestazioni incentrate su di essa in tutta Italia. Citiamo fra le altre la **Sagra delle castagne** che si svolge a **San Giovanni Ilarione**, in provincia di Verona, da giovedì 9 a lunedì 13 ottobre, e quest'anno tocca addirittura la 73esima edizione; la **Festa della castagna di Donnas**, in Val d'Aosta, dal 7 al 12 ottobre con tanto di gara dei caldarrostai (si dice che il paese prenda nome proprio da una varietà di questo frutto); e per finire la 27esima **Festa delle castagne e del vino nuovo di Polpenazze del Garda** (Brescia), da venerdì 17 a domenica 19 ottobre. Per quest'ultimo evento sono previste anche intere cene a prezzo speciale a base di prodotti tipici locali.

Info:

www.acinoparlante.it

www.comunedidonnas.info

www.poloenogastronomicodelgarda.it

Il cioccolato è Soave

Il mondo del cioccolato artigianale si concentra per un weekend nelle vie dell'incantevole cittadina di **Soave**, nel veronese: un borgo famoso soprattutto per l'omonimo vino ma ormai affezionato all'appuntamento annuale con **Chocolando**, la festa itinerante del cioccolato. Dal pomeriggio di venerdì 17 ottobre alla serata di domenica 19 via Centrale, la strada principale di Soave, ospiterà i circa 30 stand delle più importanti aziende artigianali del settore, dalla "Caput Villa" di Pavia ai "Confetti Di Maria" di Campobasso. Per i più affamati non mancherà il classico risotto al tastasal.

Info:

www.veronalive.it

Un paio di calzoni

...o anche qualcosa in più, per chi visiterà sabato 18 e domenica 19 ottobre la **Sagra del Calzone di Acquaviva delle Fonti**, in provincia di Bari. Non parliamo naturalmente di capi d'abbigliamento e neppure delle omonime pizze, ma della specialità tipica del luogo: una sfoglia ripiena di cipolla (la celeberrima cipolla rossa di Acquaviva), ricotta forte e pecorino. Questa ricetta risalente addirittura al 1872 è il cardine della manifestazione, che prevede anche spettacoli musicali e di cabaret in piazza.

Info:

www.sagradelcalzone.it



Il fischio del Merlot

Non è uno dei più noti tra i vini d'Italia ma questo non toglie nulla al suo prestigio e alla sua qualità: non a caso sono ben due gli appuntamenti dedicati al Merlot questo mese. Il primo è la **Mostra dei Merlot d'Italia** in programma ad **Aldeno**, in provincia di Trento, da venerdì 17 a domenica 19 ottobre. All'interno della manifestazione, che raggiunge quest'anno la nona edizione, si svolgerà anche la premiazione del Concorso Nazionale Merlot d'Italia; previsti inoltre degustazioni e assaggi nell'invitante "Tenda dei golosi". Negli stessi giorni si svolge a **Bergamo** il concorso internazionale **Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet insieme**. I vini premiati potranno essere assaggiati sabato 18 ottobre alla Fiera della città orobica.

Info:

www.merlotditalia.it

www.emozionidalmondo.it



Tartufiamo!

Ottobre e novembre sono i mesi più importanti dell'anno per gli amanti del tartufo bianco, che trovano ad Alba il loro paradiso e ad Acqualagna (tanto per non far torto a nessuno) la loro Mecca. La manifestazione più attesa, la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** che ormai da 78 anni ha reso celebri le terre del cuneese, è già iniziata lo scorso 4 ottobre e durerà addirittura fino a domenica 9 novembre. Innumerevoli gli eventi in programma: il Palatartufo "Giacomo Morra" ospiterà il Mercato Mondiale del Tartufo e la rassegna enogastronomica "AlbaQualità". Dal 26 ottobre al 2 novembre ad **Acqualagna** (Pesaro e Urbino) si svolgerà invece la **Fiera Nazionale del Tartufo**, altro appuntamento storico che richiama visitatori da tutta Europa: oltre 100 gli stand che attendono i visitatori nella piazza centrale del paese.

Info:

www.fieradeltartufo.org

www.acqualagna.com



Alpeggi e formaggi

Un secolo di vita e non sentirlo. Dopo i festeggiamenti del 2007 per la centesima edizione, la **Mostra del Bitto** torna quest'anno a **Morbegno**, in provincia di Sondrio, con molte novità. Nei padiglioni del Polo Fieristico Provinciale, da venerdì 17 a domenica 19 ottobre si potranno scoprire le eccellenze gastronomiche della Valtellina, partendo ovviamente dal famoso formaggio aromatizzato alle erbe, vanto della zona. Molti gli eventi collaterali, come le degustazioni di "Morbegno in Cantina" e "Gustosando" e la prima edizione della rassegna gastronomica "Valtellina golosa". Si resta nell'ambito della montagna e dei latticini con **Formai dal Mont**, una prima assoluta: la rassegna dei formaggi di malga, organizzata dalla Pro Loco di **Tassullo** in provincia di Trento, celebra domenica 26 ottobre gli antichi metodi di produzione degli allevatori della Val di Non. Pranzo tipico a base di formaggio alle 12.30 e merenda con frittelle di mele alle 17.30.

Info:

www.mostradelbitto.it

www.turismointelligente.it



Perché tanto olio?

Sulle tavole degli italiani non manca mai, a qualunque latitudine, ma a conoscerlo davvero bene sono in pochi. Un'occasione imperdibile per imparare qualcosa di nuovo sull'olio di oliva, sulle sue modalità di produzione e sulle tecniche di degustazione e abbinamento la offre **Frantoi Aperti**, la tradizionale manifestazione organizzata da ormai un decennio dal Centro Agro Alimentare dell'Umbria. Quest'anno i golosi potranno affrontare sabato 1 e domenica 2 novembre il percorso lungo i sentieri dell'olivicultura e visitare i numerosi ristoranti e agriturismi che aderiscono alla manifestazione nei comuni di Giano, Spello, Trevi, Spoleto e Isola Polvese.

Info:

www.frantoiaperti.net



Annurca, che mele!

Chi non ha mai sentito parlare della mela annurca reciti innanzitutto il me(l)a culpa: questo frutto tipico della Campania è noto fin dai tempi degli antichi romani e considerato da molti la "regina delle mele". Ottima opportunità per scoprirla è la **Sagra della mela annurca**, in programma sabato 25 e domenica 26 ottobre a **Valle di Maddaloni**, in provincia di Caserta. La sedicesima edizione della manifestazione prevede ovviamente la degustazione delle mele, distribuite in ampi cesti per le vie della città, ma anche dei loro derivati: liquori alle mele, frittelle e prodotti di pasticceria tutti rigorosamente a base del più pregiato prodotto locale.

Info:

www.prolocovalle.it



Promemoria...



13 ottobre 2008

Tanti auguri al nostro Tesoriere!
Festeggeremo degnamente...



15 ottobre 2008

Ultimo giorno per iscriversi
all'attesissimo pranzo da Gusto.