



n°24

NOVEMBRE-DICEMBRE 2008

Si sta come d'autunno a tavola le Locuste

Mese di pioggia e arrivo dei primi freddi invernali, ma anche periodo di riflessione e soprattutto di sontuosi banchetti, non più disturbati da gite all'aria aperta o altre attività salutari.

Tra i grandi avvenimenti ricordo innanzitutto quello già trascorso, la grande festa di chiusura del Crotto "da Gusto" il 1° novembre, alla presenza di ben 7 locuste (di cui 3 fondatori), dell'immane Micky, di sir Macchi, del Nemico e di numerosi altri sostenitori. In questo momento il Coordinatore sta invece vestendo i panni di rappresentante delle Locuste in territorio straniero, portando il verbo (anzi il cotechino) nel lontano Texas: speriamo che la visita sia fruttuosa. Infine - solo per citare l'ultimo grande avvenimento - in zona Tromello, si terrà la seconda edizione della "prosciuttata equivalente", visto che a tutt'oggi quella ufficiale risulta particolarmente in forse.

Chiudo questa rubrica annunciando grandi cambiamenti all'interno dell'organizzazione: sono all'orizzonte collaborazioni importanti, che richiederanno un ulteriore sforzo partecipativo e, al fine di mantenere sempre alto il nome delle Locuste, avremo bisogno dell'aiuto dei più tenaci tra voi. I dettagli saranno trasmessi a breve. Seguiteci numerosi e, come sempre, buon appetito!

Loc. Coord. Risorse Umane



E il Gusto ci guadagna!




Quello appena trascorso è stato un mese all'insegna del Gusto, in tutte le possibili accezioni. Il primo riferimento è, naturalmente, alla tradizionale visita autunnale al **Crotto da Gusto**, ormai prossimo al "letargo" autunnale (chiuderà i battenti domenica 8 novembre per riaprire in primavera); questa volta i simpatizzanti delle Locuste si sono superati, accorrendo in 40 da **ogni parte del mondo** (non stiamo esagerando), tanto che i meno fortunati sono stati costretti a rinunciare per mancanza di posti: speriamo di averli di nuovo con noi alla prossima occasione... Come sempre, la giornata in compagnia ha regalato tante "perle" di carattere gastronomico, tra cui l'imbattibile accoppiata **pappardelle al cinghiale-pizzoccheri**, e non sono mancate le consuete vittime del copioso vino del crotto: per tutta la documentazione sul caso vi rimandiamo al nostro spazio su [Facebook](#) e alle foto che prossimamente pubblicheremo nella nostra [Galleria](#).

Ottobre è stato però anche il mese del **Salone del Gusto**, la fiera biennale del cibo organizzata da **Slow Food** che si è svolta al Lingotto di **Torino** e ha attirato l'incredibile cifra di 180.000 visitatori in 5 giorni: tra questi c'era il Navigatore Capo che ancora una volta non ha mancato l'occasione per una visita ricca di assaggi prelibati e di **spunti pseudofilosofici**. Chi volesse conoscerne l'esito può cimentarsi nella lettura del suo **pseudoreportage** che troverà nella sezione [Articoli](#) del nostro sito. Infine, sempre in ottobre, il Navigatore e il Coordinatore sono stati protagonisti di **degustazioni enologiche** ad alto livello che li hanno visti assaggiare i vini della cantina [Trabucchi d'Illasi](#), in provincia di Verona: segnalazione speciale per l'**Amarone della Valpolicella 2004**, premiato addirittura come secondo miglior vino d'Italia dalla guida di Luca Maroni, e per il **Recioto della Valpolicella 2005**.

Dopo il consueto excursus negli eventi di un mese ben "nutrito" chiudiamo con uno sguardo al futuro: come avete potuto leggere più sopra, è ancora avvolta nel mistero l'organizzazione del *main event* di dicembre, la grande festa **Ora ProSciutto** che ogni anno riunisce amici e simpatizzanti delle Locuste all'insegna del cibo e del buon (e meno buon) vino. Nell'attesa di conoscere qualche particolare in più, il Coordinatore delle Risorse Umane ha pensato bene di ingannare il tempo con **Aspettando Ora ProSciutto**, un graditissimo evento di... riscaldamento che il prossimo **22 novembre** impegnerà i nostri fedelissimi della provincia di Pavia e dintorni: anche in questo caso la soddisfazione è garantita. Chiudiamo ricordandovi di visitare con continuità il nostro sito per **recensioni** e aggiornamenti da tutta Italia: vi aspettiamo il prossimo mese con **importanti novità** che renderanno i contenuti di "L'uomo è una locusta" ancora più ricchi e interessanti!



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Rassegne gastronomiche della Bassa
-  **Data:** fino al 30 novembre
-  **Luogo:** province di Lodi e Piacenza



Due appuntamenti gemelli **a cavallo tra due regioni**, accomunati dagli argini del più grande fiume d'Italia. Sulle rive del Po si sviluppa dal **1° al 30 novembre 2008** la seconda edizione della **Rassegna Gastronomica della Strada del Po** e dei Sapori della Bassa Piacentina: ristoranti e agriturismi della provincia di Piacenza offrono a prezzo speciale (da **24 a 35 euro**) menu tradizionali della zona con prelibatezze come la **mariola in umido**, il Cappello del Prete, gli immancabili **pisarei e fasò** e così via. Il tutto annaffiato naturalmente dal **Gutturnio** e dagli altri vini dei Colli Piacentini. Da Caorso a Monticelli d'Ongina sono undici i locali coinvolti, ma alla rassegna partecipano anche le **aziende associate** alla Strada del Po che metteranno in vendita tutti i prodotti tipici del territorio, dai salumi ai formaggi passando per frutta e **marmellate**. Per ulteriori informazioni e per l'elenco di tutti i locali partecipanti vi rinviamo al [sito ufficiale](#) della manifestazione.

È invece già in corso da oltre un mese, ma durerà a sua volta fino al **30 novembre**, la **Rassegna Gastronomica del Lodigiano**, manifestazione ormai storica e collaudata che festeggia quest'anno la sua ventesima edizione: le Locuste hanno già partecipato in due diverse occasioni e si preparano a tornare nei dintorni di Lodi per tornare ad assaggiare specialità come la **Raspadura di Tipico Lodigiano**, lo stracotto di manzo al San Colombano, il **Pannerone** e la polenta al gorgonzola. Doppia l'offerta dei 26 ristoranti aderenti all'iniziativa, disseminati su tutto il territorio della provincia: il menu di assaggio **Antichi Sapori** prevede tre-quattro portate al costo di **20 euro**, mentre il menu completo della rassegna, comprensivo di acqua e vino, va dai **30 ai 40 euro**. Vi raccomandiamo di prenotare con anticipo e vi rimandiamo anche in questo caso al [sito ufficiale](#) per scegliere con cura il vostro ristorante preferito!



Cibo e...città

di Lorenzo Filippi

Quando ero piccolo giocavo con i trenini elettrici. E per apprendere la **geografia**, materia di fama un po' noiosa, fingevo di percorrere lunghi viaggi e di fornire utili informazioni ai passeggeri durante il loro viaggio (...se qualcuno di voi è ancora lì e non è andato a chiamare la neuro proseguiamo).

Crescendo, la **passione per il viaggio** si è tutt'altro che sopita e ogni volta che ritorno da una destinazione scopro che di quel luogo mi rimane sempre un determinato sapore.

Il cibo c'entra ma non è essenzialmente legato a questo concetto. Mi spiego: se a **Roma** pranzassi a base di "bucatini cacio e pepe" non sarebbe, per me, quello il "**sapore**" della città ma una combinazione complessa di gusti tra i quali, probabilmente, entrerebbero anche i bucatini.

Ad esempio il primo "boccone" di **Sydney** fu dolce e tropicale come un mango maturo, proseguendo invece ho ritrovato un **aroma frizzante**, energico e deciso come quello di un'ostrica fresca con appena sopra un po' di succo di limone. E' stata come la scoperta di un nuovo mondo che entra nelle narici come il vento in riva al mar di Tanzania.

Ci sono **luoghi che ricordiamo** nelle immagini, nei suoni o nelle voci delle persone, nei colori della natura o delle vie, nel caldo, nel freddo o nell'umido del clima. Come possiamo facilmente dedurre tendiamo ad associare ai luoghi tutto il ventaglio della sfera sensoriale, tranne uno: **il gusto**. Mentre infatti i **piatti tipici** associati a una località o una zona geografica si legano alla tradizione e alla storia di questa, il gusto - vero - che un luogo ci evoca è assolutamente **personale e diverso** da individuo a individuo. Un esempio che mi piace proporre trattando questo tema è **Berlino**. Un piatto tipico potrebbe essere ben rappresentato da una gustosa *schnitzel* e da un bel boccale di birra ma sarebbe impossibile ridurre la complessità della capitale tedesca a uno o due sapori anche se più che invitanti. Berlino è al contempo una **verdura amara**, di quelle cotte che ci faceva la nonna, che ci fa storcere la bocca per le sue cicatrici ancora profonde della sua storia ma incredibilmente trionfa nel nostro palato, ma anche uno dei più raffinati **paté de foie gras**, o caviale di beluga con champagne quando passeggiamo ad esempio nella stupenda Gendarmenmarkt.

E come, poi, trattenersi dall'ordinare - furtivamente - in un bar di fronte al marmoreo edificio dell'Ambasciata russa, un "**vodka-martini agitato**, non shekerato", proprio come farebbe **James Bond!**





Ma è in Hackescher Markt, una deliziosa piazzetta piena di locali e ristoranti, che ci sentiamo un po' in Italia e che il profumo di una **pizza** ci ricorda che qualche connazionale è arrivato anche qui. All'estero l'esercizio è molto più semplice perché in Italia tendiamo a recarci in un luogo, voi Locuste lo sapete bene, proprio per provare un piatto tipico e anche perché la nostra vastissima **cultura gastronomica** ci permette di associare a quel posto anche il sapore dei piatti. Penso alla mia terra natale, la **Valtellina**, indissolubilmente legata al profumo corposo e intenso, anche se così genuino e "diretto" dei **pizzoccheri**, della **bresaola** con scaglie di grana e porcini freschi, delle **more calde** sopra un gelato alla crema.

Passo più tempo, invece, a pensare a quale sapore attribuire a **Milano**: quello saporito (dal dolce al salato) di un **aperitivo** veloce con gli amici, quello delicato e sobrio di un formale pranzo di lavoro o quello di una cena in un ristorante tipico?. La mia risposta arriva dopo un po' e stupisce perché è quello veloce, sì, ma anche tradizionale e con il sapore di un tempo della **Salsamentaria Verdiana**, in centro. Un pasto con un misto di salumi o un **bollito** (come non si usa più) è ciò che più mi ricorda questa città caotica e apparentemente sempre di fretta, ma con un'anima costituita da piccoli scorci, angoli superbi e bellezze fatte per i curiosi e per chi non si accontenta soltanto delle apparenze.

Un'altra bellissima sorpresa, che consiste nella provocazione della nostra puntata, è la ricerca di nuovi sapori in uno stesso luogo. A distanza di anni ma anche per le circostanze differenti, **Verona** è in assoluto la città che, nella mia esperienza, ha più sapori. Da quelli delle caramelle e dei dolci della **fiera di Santa Lucia** quando ero piccolo, con i miei genitori, alla sorpresa dei ristoranti del centro, da ragazzino, con mia madre. Al profumo delle serate estive di un gelato sul **Liston** prima di un concerto all'Arena, solo pochi anni fa, alle frizzanti bollicine dello **spumante** in Piazza Brà, lo scorso Capodanno, con una persona speciale, che racchiudeva i mille sapori più un altro nuovo e sorprendente.

E ogni tanto, cucinando o seduto a un tavolo, mi sembra di ritrovare **questa o quella città**, fingendo di viaggiare ancora con la mente, mentre assaggio le diverse portate, sentirmi di nuovo un bambino che gioca e che desidera **scoprire sempre nuovi sapori**. Buon viaggio!





Verdi campi...da divorare

Si dice che il miglior rimedio contro i malanni di stagione siano cibi genuini e vini pregiati. Non sappiamo però esattamente quali: nel dubbio meglio provarli tutti, seguendo i consigli delle Locuste!

Festival ad alta gradazione

“Quando la vinaccia va in Paradiso” è l'accattivante slogan del **Grappa Festival**, la manifestazione che dal 28 novembre al 2 dicembre mette a confronto le migliori acquaviti d'Italia. Il Palazzo dei Congressi e il Villaggio della Grappa di **Levico Terme**, in provincia di Trento, saranno aperti al pubblico sabato 29 e domenica 30 e ospiteranno, tra l'altro, degustazioni di prodotti e vini tipici della regione, incontri con i grandi chef sul tema “La grappa in cucina” e seminari di assaggio. L'evento proseguirà poi nei giorni successivi con workshop enogastronomici per gli operatori del settore e con i lavori del Convegno nazionale “Grappa prospettive”.

Info:

www.mitoeventi.it

Cicerchie nel grano

Il titolo potrebbe apparire un pessimo *calembour* e in effetti lo è, ma nasconde una grande verità (anche se ben poco inquietante): i legumi un tempo si seminavano appunto negli spazi residui lasciati dalla coltivazione del granturco. Se fagioli e ceci sono approdati alla distribuzione industriale, non così è stato per la cicerchia, un legume piccolo e saporito tipico del centro Italia, che ha rischiato di andare perduto. A riscoprirlo ci pensa la **Festa della cicerchia** organizzata ogni anno a **Serra de' Conti**, antico borgo della provincia di Ancona. L'appuntamento è per venerdì 28, sabato 29 e domenica 30 ottobre: previsti pranzi tipici in ristoranti e agriturismi, degustazioni in cantina e un convegno dal titolo “Consumi alimentari a Km zero”.

Info:

www.cicerchiadiserradeconti.it

Una controllatina all'olio

Lo stato di salute del settore è buono, ma accertarsene di persona è sempre meglio: per questo ogni anno l'Associazione Nazionale Città dell'Olio organizza **Pane e Olio in Frantoio &...**, una giornata di festa dedicata all'olio extravergine che prevede assaggi e degustazioni nelle piazze di tutte le regioni d'Italia. Domenica 30 novembre le Città dell'Olio proporranno ai fortunati visitatori olio novello e pane appena sfornato, abbinati ai prodotti tipici delle rispettive zone. Moltissime le città protagoniste, dal Friuli alla Sicilia; il cuore della manifestazione è però a **Imperia** dove in contemporanea si svolgerà anche l'ottava edizione dell'esposizione enogastronomica **OliOliva**.

Info:

www.cittadellolio.it



Un piede nella fossa

Non è detto che sia un cattivo augurio quando di mezzo c'è un prelibatissimo formaggio, stagionato per l'appunto nelle fosse scavate nell'arenaria. Un procedimento risalente al Medioevo e diffuso soprattutto nei due borghi di Sogliano sul Rubicone e **Talamello**: proprio quest'ultimo paese, in provincia di Pesaro e Urbino, ospita domenica 9 e domenica 16 novembre la ventitreesima **Fiera del formaggio di fossa**, appuntamento da non perdere per gustare uno dei prodotti più caratteristici della tradizione italiana, definito dal poeta Tonino Guerra "L'ambra di Talamello". Oltre agli assaggi negli stand gastronomici organizzati dalla Pro Loco per le vie del centro, saranno disponibili menu a tema nei principali ristoranti della zona.

Info:

www.comune.talamello.pu.it

Alla scoperta di Firenze

Correva l'anno 1976 quando Leo Codacci, noto enogastronomo di **Firenze**, ebbe l'idea di realizzare un evento per valorizzare le tradizioni culinarie della città. A distanza di oltre trent'anni finalmente il suo sogno si realizza con la prima **Biennale enogastronomica fiorentina**: due settimane di appuntamenti all'insegna della grande cucina del capoluogo toscano. La manifestazione si apre lunedì 10 novembre con il convegno dall'eloquente titolo "La Fiorentina: storie di passioni tra bistecca e pallone" e prosegue con la rassegna del Cibo da Strada, il concorso Il Dolce della Merenda, pranzi a tema e degustazioni di olio e vino. L'iniziativa "Un piatto tipico al ristorante" consentirà inoltre di assaggiare le specialità della tradizione nei principali locali cittadini.

Info:

www.biennaleenogastronomica.com

Cioccolato a tavoletta

Sta diventando quasi un problema tenere il ritmo delle manifestazioni dedicate al cioccolato che si organizzano ormai in tutte le più importanti città d'Italia. Tra le più consolidate, visto anche il successo delle scorse edizioni, c'è il **Cioccoshow di Bologna**, che quest'anno si terrà in Piazza Maggiore da mercoledì 19 a domenica 23 novembre. I 100 espositori presenti stanno già preparando 250 quintali di cioccolato per i visitatori che dovrebbero essere più di 250.000... inutile dire che non mancheranno curiosità di ogni genere, compreso un laboratorio disposto su un'area di oltre 200 mq che permetterà di seguire tutte le fasi della lavorazione del cacao fino al prodotto finito. Continua nel frattempo la saga dell'**Eurochocolate**: dopo il successo di Perugia l'evento torna a **Varese**, che da venerdì 5 a lunedì 8 dicembre ospiterà corsi, degustazioni guidate, mostre, mercatini ed eventi collaterali.

Info:

www.cioccoshow.it

www.eurochocolate.com



Domande da porci

Cos'è **November Porc**? Che domande! Dopo sette anni la festa organizzata dalla Strada del Culatello di Zibello è ormai un'istituzione: quattro diversi weekend in altrettanti comuni della provincia di Parma per vedere, ascoltare e assaggiare tutto il possibile sulla gastronomia emiliana. L'8 e il 9 novembre appuntamento a **Sissa** per "I sapori del maiale"; il 15 e il 16 ci si sposta a **Polesine Parmense** con "Ti cuociamo preti e vescovi"; il 22 e 23 è la volta di **Zibello** con "Piaceri e delizie alla corte di Re Culatello"; il 29 e 30 tocca infine a **Roccabianca** per "Armonie di spezie e infusi". E come dice il claim della manifestazione, speriamo che ci sia la nebbia!

Info:

www.novemberporc.com



Brevi (ma intense)

Si chiama **San Lorenzo in Banale** ma la sua gastronomia è tutt'altro che ordinaria: il paesino in provincia di Trento vanta almeno un prodotto unico al mondo, la ciuèga, insaccato "povero" confezionato con scarti di maiale e rape. Dal 7 al 9 novembre la **Sagra della Ciuèga** consentirà a tutti di assaggiarlo. Sabato 8 novembre invece a **San Baronto**, in provincia di Pistoia, si degusta e si discute sui prodotti da forno con la cena **Non solo profumo di pane**: menu tematico a 30 euro. Il 29 e 30 novembre si mangia e si beve bene a **Segrate** (Milano): al Parco Esposizioni Novegro c'è **Vino & dintorni**, esposizione delle eccellenze enogastronomiche nazionali. Infine prosegue fino al 6 dicembre in provincia di Verona la rassegna **Lessinia in Tavola**, un viaggio tra i sapori della cucina veronese con 13 appuntamenti culinari in 9 diversi ristoranti della zona.

Info:

www.trentino.to

www.saperedaisapori.com

www.parcoesposizioninovegro.it

www.veronatuttintorno.it



Promemoria...



22 novembre 2008

Aspettando "Ora ProSciutto"
grande festa a Tromello



30 novembre 2008

Auguri di buon onomastico
al Coordinatore e a tutti gli Andrea!