



n°26

GENNAIO-FEBBRAIO 2009

Chi ben comincia...

...è a metà dell'opera. Così infatti dice il proverbio e noi non possiamo che unirvi al coro. Pertanto abbiamo già messo in bacheca ben otto tra pranzi e cene di elevata qualità nel giro di soli 12 giorni! Non male come inizio; questo 2009 nasce sotto i migliori auspici e, tuttavia, siamo pronti a migliorarci ancora per arrivare a dicembre con un bel bottino di recensioni e iniziative.

Grandi avvenimenti si prospettano per quest'anno (avrete maggiori dettagli verso il 2 di giugno) e l'obiettivo dichiarato della nostra squadra è uno: produrre finalmente la guida delle Locuste, un manuale unico per orientarsi nella giungla dell'enogastronomia italiana.

Per il resto vi invito a seguirvi sul nostro sito e, se non lo avete ancora fatto, a unirvi a noi per incrementare le fila della nostra armata.

Buon 2009 e ... buon appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



Piccole Locuste crescono

Un altro anno è iniziato e le Locuste, nonostante il **clamoroso invecchiamento** che le attanaglia, non si sottraggono certo alla propria missione: anche nel 2009 declineremo come sempre la nostra passione per cibo e bevande in tutte le sue forme, dalla **degustazione** alla **devastazione**.

Il 2008 si è concluso alla grande dal punto di vista enogastronomico con il classico grande evento di dicembre: **Ora ProSciutto**, la tradizionale festa di fine anno che anche questa volta (malgrado qualche piccolo incidente) si è conclusa senza troppe vittime. Ringraziamo **tutti i partecipanti**, dagli habitués agli esordienti, sia per la sollecitudine dimostrata nel contribuire alla riuscita della manifestazione con cibi, bevande e altri generi di prima necessità, sia per l'elevato **tasso di sopportazione** di cui hanno dato prova nei confronti di qualche ospite particolarmente esagitato. I protagonisti assoluti della serata, comunque, sono stati i soliti: vini pregiati, formaggi, culatello e l'eccellente **prosciutto di Parma** del salumificio **Veroni** di Correggio, davvero uno dei migliori assaggiati nel corso degli anni.

Lasciamoci ora alle spalle i festeggiamenti per dare uno sguardo al futuro: l'anno nuovo porterà con sé il proseguimento della **diaspora** che ha sparpagliato le Locuste ai quattro angoli del mondo, dalla Lomellina al Nord Africa. Anche il **Responsabile della Logistica**, infatti, si è unito all'ormai corposo gruppo di lavoratori in trasferta che forma il nucleo della nostra associazione. Nulla di male: speriamo che il trasferimento sia un'occasione per espandere l'attività con nuove **recensioni dal Veneto**, così come attendiamo speranzosi i contributi da parte del Primo Consigliere e del Coordinatore delle Risorse Umane... meglio tardi che mai.

Tante sono le iniziative che vorremmo realizzare nei prossimi dodici mesi: dall'ampliamento della sezione **Pillole di Sagra** (meritevolmente gestita dalla nostra Reginetta) all'introduzione di nuovi prodotti nel **LocuStore**, dall'integrazione dei nostri contenuti con quelli di altre realtà on line all'aggiornamento del nostro **database** con recensioni più "al passo con i tempi", fino al sogno forse utopistico della **guida cartacea**. Il progetto che ci preme di più riguarda, però, le **nuove leve** dell'associazione: gli anni di onorata attività del sito sono ormai oltre 5 e, pur avendo tutte le intenzioni di continuare ancora a lungo, sentiamo il bisogno di lasciare il giusto spazio ai **tanti adepti** desiderosi di unirsi a noi. Per questo sollecitiamo tutti coloro che lo desiderino – e sono molti – a prendere parte attiva alla realizzazione del sito, ad esempio inviandoci le loro recensioni per l'apposita sezione **Re-censura**, segnalandoci locali da visitare per la pagina **Segnali di gusto**, o proponendoci i loro contenuti tramite il nostro **spazio su Facebook**. Per il momento speriamo di fare cosa gradita segnalandovi i **dieci locali** che speriamo di riuscire a visitare nel corso 2009: segnalateci i vostri al consueto **indirizzo mail**.



Quella gustosa ultima meta

La top ten dei ristoranti da visitare nel 2009

10) Ristorante coreano “KoRioChung” – Roma

Lo abbiamo per la verità già visitato (e non siamo neppure ben sicuri del nome), ma per recensirlo bisognerebbe avere il coraggio di tornarci. Cucina indecifrabile: si va dal pessimo al molto interessante... ma un coreano a Trastevere è un'esperienza che merita di per sé. Per chi proprio non ce la fa c'è l'adiacente ristorante siciliano “Lo Scacciapensieri” che propone, fra l'altro, le polpette alla neonata.

9) Ristorante “L’Arcimboldo” – Torino

Ormai da anni riceviamo segnalazioni su questo locale che, se non brilla per qualità, ha una particolarità molto stuzzicante: serve solo primi piatti in quantità infinita, e chi riesce a battere il record di pietanze consumate (che si aggira attualmente sulle 50) può uscire senza pagare. Ogni commento è superfluo...

8) Grotto dell’Ortiga – Manno (Svizzera)

Anche la Svizzera merita una chance in campo gastronomico, perlomeno se si parla del Canton Ticino e dei suoi “grotti”. Questo in particolare, a pochi km da Lugano, ci attira per la sua ricca offerta culinaria che culmina nella polenta e brasato e nel coniglio ripieno.

7) Restaurant Waldgeist – Hofheim am Taunus (Germania)

Più che di una segnalazione si tratta di un tormentone: in questo locale, unico al mondo, è possibile gustare la XXXXXL Schnitzel, ovvero la cotoletta più grande mai realizzata. Sulla qualità non sapremmo giurare, ma abbiamo giurato di visitarlo almeno una volta nella vita. Prima o poi ce la faremo.

6) Oste della Mal’ora – Terni

In dieci anni questo ristorante umbro ha avuto un tale successo da riuscire a “esportare” il suo marchio in franchising. Il Primo Consigliere ha già avuto occasione di testarlo in più circostanze apprezzando la qualità dei suoi piatti e la spiccata personalità dell’oste in persona... attendiamo soltanto la recensione.

5) Athar Restaurant – Tripoli (Libia)

Ci accontenteremmo anche di un altro locale ma questo, con quell’arco romano del 163 a.C. all’ingresso, fa una certa impressione... Quello che conta però è poter gustare l’inconsueta gastronomia libica approfittando della presenza in loco del Mastro Coppiere, al quale sogniamo di fare visita al più presto.

4) Il Camoscio – Curiglia con Monteviasco (VA)

Dopo il Tasso, il Camoscio: avendo già provato con grande soddisfazione la cucina di questo piccolo paese abbarbicato sulle montagne sopra Luino, non possiamo che essere ansiosi di visitare la trattoria recensita, fra l’altro, da “Osterie d’Italia”. Specialità della casa: cinghiale con polenta, gnocchetti al ragù, capriolo in umido.

3) Ristorante La Madonnina – Barni (CO)

Sono talmente tante le “dritte” ricevute che ormai non possiamo più ignorarlo: questo locale con vista mozzafiato sul lago di Como evidentemente deve avere dalla sua dei numeri notevoli. Qualche eretico dice addirittura che la sua polenta uncinata sia paragonabile a quella del Crotto da Gusto. Eccessi a parte, vale la pena di verificare.

2) Trattoria Righini – Inverno e Monteleone (PV)

Altro locale conosciuto tramite il passaparola e finito poi tra i “mostri sacri” della Bibbia di Slow Food. Si racconta di mangiate pantagrueliche a prezzi irrisori e di clienti già sazi al termine dell’antipasto. Come sempre siamo scettici ma, vista l’autorevolezza delle fonti, almeno una visita è d’obbligo.

1) Crotto da Gusto – Carlazzo (CO)

Potevate aspettarvi altro? Evidentemente no: il locale-totem delle Locuste resta in cima ai nostri pensieri oltre che naturalmente alla nostra classifica. Fedeli al motto “Eat more polenta”, non vediamo l’ora che torni aprile per poter nuovamente invadere lo splendido santuario della cucina montanara...



Verdi campi...da divorare

Ricominciamo da dove ci eravamo interrotti: anche per quest'anno le Locuste vi propongono ogni mese la selezione dei migliori appuntamenti enogastronomici d'Italia. Preparate le agende!

Il maiale di Troia

Si chiama proprio così il primo appuntamento del 2009 con **La festa del Nino**, manifestazione itinerante che ormai da qualche anno celebra in molte località delle Marche la cultura del maiale. Quest'anno l'associazione Io Nino (che organizza, fra le altre cose, anche il progetto per acquistare suini in multiproprietà) si sposta a **Sant'Andrea di Suasa**, in provincia di Pesaro e Urbino, da venerdì 16 a domenica 18 gennaio. Il tema della festa è il cibo delle origini, intese come origini storiche: attraverso cene, degustazioni e conferenze si cercherà infatti di ripercorrere l'evoluzione della gastronomia italiana fin dai leggendari tempi di Enea. Parecchi gli spunti interessanti, a cominciare dall' "Aperitivo del porco felice" per finire con i menu fissi a 16 euro.

Info:

www.festadelnino.org

E smettiamola col maiale!

Sempre dedicata ai suini è la tradizionale **Fiera del Bagoïn** che si svolge sabato 17 e domenica 18 gennaio a **Verucchio**, in provincia di Rimini: "bagoïn" è infatti il nome dialettale del maiale, che proprio in questo periodo dell'anno viene sottoposto alla cosiddetta "smettitura", ovvero macellato e utilizzato per la realizzazione dei succulenti derivati che ben conosciamo. Nel corso della fiera, ospitata dalla centrale piazza Europa, si prepareranno salsicce, costolette, fegatelli, cotechini, ciccioli, teste e salami, che sarà possibile gustare nell'apposito stand gastronomico insieme a polenta, zavadone, minestre di ceci e fagioli, erbe di campagna e cavoli. Non mancheranno spettacoli musicali e intrattenimento.

Info:

www.prolocoverucchio.it

Facci la grazia

I festeggiamenti in onore di Sant'Antonio Abate, patrono di **Castelcovati** (Brescia), sono l'occasione per dare vita alla lunga e articolata sagra dedicata ai **Canunsèi de Sant'Antone**, il più tipico piatto della gastronomia locale. Iniziata già venerdì 9 gennaio, la manifestazione continuerà fino a domenica 18 con un calendario ricchissimo di eventi culinari e non. Anche i ristoranti locali aderiranno all'iniziativa proponendo un menu a tema al prezzo fisso di 20 euro a persona.

Info:

www.comune.castelcovati.bs.it



1

gennaio

2

febbraio

3

marzo

4

aprile

5

maggio

6

giugno

7

luglio

8

agosto

9

settembre

10

ottobre

1

novembre

2

dicembre



Lezioni balsamiche

A volte studiare è un piacere, soprattutto quando si dedicano ben quattro giorni consecutivi (dal 6 al 9 febbraio) ai segreti dell'aceto balsamico tradizionale. Lo si può fare a **Spilamberto**, in provincia di Modena, dove la **Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale** organizza il primo corso sensoriale dedicato a uno dei prodotti più tipici dell'Emilia. Durante il corso i partecipanti potranno incontrare esperti assaggiatori che esporranno i procedimenti di lavorazione dell'aceto, ma anche approfondire la storia di questo condimento unico nel suo genere, fino al momento più atteso: quello dell'assaggio. Il ciclo di lezioni, primo nel suo genere, ha già attirato l'interesse di molti appassionati dall'estero nonostante il prezzo considerevole di 500 euro a persona.

Info:

Tel. 059-785959



Diamoci un aglio

Chi non ama l'aglio stia lontano da **Monale** dalla metà di gennaio in poi: sabato 17 e domenica 18 gennaio, ma anche sabato 24 e domenica 25, il paese in provincia di Asti ospita infatti la fiera della **Bagna Càuda di Monale**, il celebre piatto piemontese a base di aglio, acciughe e olio d'oliva. Il sabato sera alle 20.15 e la domenica alle 13 si potrà degustare presso il Salone della Pro Loco di via Baldichieri un menu tipico della zona: il piatto centrale è ovviamente la bagna cauda, servita con accompagnamento di oltre 15 verdure. A completare la lista sono poi salumi, minestra in brodo, bollito misto, pere cotte al vino e Barbera d'Asti, il tutto al prezzo "popolare" di 22 euro. Attenzione però: è d'obbligo prenotare in anticipo. Le adesioni chiudono il 14 gennaio per il primo weekend e il 21 gennaio per il secondo.

Info:

www.prolocodimonale.it



L'appetito vien sciando

Viaggiare da una baita all'altra in cerca di cibo indossando sci o, in alternativa, racchette da neve (le famose "ciaspole"): occupazione familiare per gli abitanti di **Rovereto**, in provincia di Trento. Forse un po' meno per i forestieri, che però potranno dedicarsi a questo singolare tour enogastronomico sulla neve grazie alla dodicesima edizione di **Golosaneve**, in programma sabato 17 gennaio. Il percorso, aperto dalle 10 alle 15.30, prevede cinque soste enogastronomiche nelle malghe di Polsa e San Valentino: si degusteranno tutti i piatti tipici della zona, dal pane rustico con lardo allo stracotto con polenta, passando per i canederli. Da non perdere anche i pregiati vini trentini come Müller Thurgau e Marzemino. La partecipazione ha un costo di 20 euro a persona (prenotazione obbligatoria); è anche possibile noleggiare le "ciaspole" alla partenza.

Info:

www.aptrovereto.it



1

gennaio

2

febbraio

3

marzo

4

aprile

5

maggio

6

giugno

7

luglio

8

agosto

9

settembre

10

ottobre

1

novembre

2

dicembre



Bei tempi andati

Tempi veramente antichi in questo caso, perché parliamo addirittura del 1700. Chi volesse togliersi il gusto di assaggiare appetitose specialità gastronomiche tra opere d'arte e costumi d'epoca può farlo a **Ciorani**, frazione di Mercato San Severino in provincia di Salerno: qui infatti il Palazzo Sarnelli, antica dimora della Baronìa Sarnelli, ospita la terza edizione della sagra invernale **O' tiemp ro' '700**, un'occasione per riproporre piatti tradizionali risalenti a un periodo in cui il piccolo borgo viveva solo dei prodotti della sua terra. Ricompaiono così sulle tavole il mallone con patate e pane biscottato, le patate con pupacchielle e costatelli di maiale, le scarole con fagioli. Il tutto per sei serate (30 e 31 gennaio, 1, 6, 7 e 8 febbraio) a partire dalle 20. I visitatori avranno in omaggio i tegami di terracotta utilizzati per la degustazione.

Info:

www.ciorani.it



Mandorli in fiore

Non è più una novità (è giunta alla terza edizione) ma desta sempre una certa curiosità **MandorlARA**, la Sagra del Mandorlo a Tavola: non capita spesso infatti di associare questo pregiato albero e i suoi frutti a pietanze diverse dai dolci, e invece sono più di 70 le portate a base di mandorla proposte nell'occasione da 14 ristoranti della provincia di **Agrigento**. Dal 1° al 10 febbraio, tutti i ristoratori aderenti all'ARA (Associazione Ristoratori di Agrigento) presenteranno ai propri clienti menu speciali di 5 portate al prezzo di 25 euro a persona, ovviamente incentrati sul mandorlo, vero simbolo della provincia, e sui suoi derivati. L'iniziativa è inserita nella programmazione ufficiale della 63esima Festa del Mandorlo in Fiore.

Info:

www.consorziodeitempli.ag.it



Promemoria...



29 gennaio 2009

A Busto Arsizio si festeggia la Gioeubia:
falò in piazza con polenta e brüsciti!