



n°27

FEBBRAIO-MARZO 2009

Freddo e caldo

Sembra ormai passato il gran freddo che ha attanagliato l'Italia in una morsa gelata per più di due mesi ma che, nonostante tutto, non ci ha trovato impreparati grazie alla nostra costante e, direi, martellante attività enogastronomia.

Segnaliamo addirittura una uscita sulle nevi della Valle d'Aosta – località Pila – dove sono state unite attività sportive, riprese dopo circa 17 anni con discreto successo, ed attività culinarie, costellate da polenta e cervo, polenta concia e crespelle alla valdostana.

Protagonisti anche i pizzoccheri, gustati davanti ad un buon match calcistico ed altri piatti tradizionali di questo periodo quali i famosi brüscitti bustocchi.

Ora toccherà al periodo carnevalizio che sicuramente ci riserverà numerose sorprese.

Per ora è tutto, vi saluto con il consueto...buon appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



L'elefante e la locusta

“Oggi la locusta deve lottare contro l'elefante, ma domani l'elefante sarà sbudellato”: apriamo con questa **pseudocitazione** un po' cruenta, attribuita allo storico leader vietnamita **Ho Chi Minh**, per darvi qualche barlume di **speranza** in tempi davvero bui, anche per il settore enogastronomico. In attesa di divorare il simpatico pachiderma, infatti, dobbiamo per ora limitarci a batterci con i metaforici elefanti dell'**ottusa burocrazia** e della **chiusura mentale** che emergono, tra l'altro, da un'ormai famigerata [ordinanza del comune di Lucca](#). La giunta della splendida città toscana, teoricamente per tutelare la “specificità della cucina locale”, ha deciso come molti già fanno di proibire l'apertura nel suo centro storico di locali e ristoranti “**riconducibili a etnie diverse**”. Decisione tanto clamorosa da riuscire a suscitare **scalpore** anche in un'opinione pubblica assopita come quella italiana.




Chi conosce il nostro sito sa che ci uniamo ben volentieri al coro di quanti **sostengono** e **proteggono** i prodotti alimentari italiani e la nostra **tradizione culinaria**, che consideriamo una delle migliori al mondo, se non addirittura la prima per **qualità** e **varietà**. Ciò non ci ha impedito, negli anni, di visitare **ristoranti etnici** di ogni origine, dalla Malaysia a Cuba passando per l'Eritrea, e di constatare che i problemi della ristorazione italiana non dipendono certo dal **take-away cinese** o dalle rivendite di kebab. Ma questa è un'altra storia: quello che si trova nell'ordinanza lucchese è **strisciante ipocrisia** (se è vietata la gastronomia etnica, allora che dire delle migliaia di lavoratori extracomunitari che si danno da fare nelle cucine di mezza Italia e di mezza Lucca?), impressionante **miopia commerciale** che porta a chiudere gli esercizi di maggior successo, e per finire un conclamato **razzismo** nell'accezione più piena del termine. Basterebbe conoscere la storia per rendersi conto del fatto che anche, se non soprattutto, a tavola si realizza nel modo migliore la vera **integrazione** tra le culture; e che proprio attraverso la ristorazione e l'**arte culinaria**, per secoli, gli immigrati si sono guadagnati da vivere nel loro paese d'elezione. In questo modo la **pizza** si è diffusa in tutta Italia e poi nel mondo intero, **hamburger** e **hot dog** si sono trasformati in specialità americane, il manzo irlandese è diventato argentino, e il cibo si è dimostrato un **veicolo privilegiato** per favorire i rapporti fra persone di provenienza eterogenea. Ma forse è proprio questo che gli autori dell'ordinanza non vogliono; forse l'obiettivo è alimentare, più che i cittadini di Lucca, la loro **intolleranza** e il loro rifiuto della diversità.

Dal canto nostro possiamo fare poco, ma cercheremo di farlo, almeno per il settore che ci compete: difendendo la molteplicità dei **cibi** e dei **sapori**, facendo in modo che la giusta tutela dei prodotti locali non si trasformi in una **crociata gastronomica** indegna della nostra epoca, e in definitiva lottando perché si possa continuare a **mangiare tutto**. Il che, per una Locusta, è il minimo indispensabile.

Navigatore Capo



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** In cerca di tartufi
-  **Data:** 15 febbraio-1° marzo
-  **Luogo:** Marche e Umbria



Non serve munirsi di un **cane da tartufi** né dell' ancor più raro maiale: i profani, per assaggiare uno dei più pregiati prodotti delle nostre terre, possono benissimo cominciare da **Acqualagna**. Domenica 15 febbraio la cittadina in provincia di Pesaro e Urbino, che in ottobre e novembre ospita uno dei più importanti eventi dedicati al tartufo bianco, torna alla ribalta con la **Fiera regionale del tartufo nero pregiato**, giunta alla ventiseiesima edizione. Il programma è semplice: nella centrale Piazza Mattei, a partire dalle 10 del mattino, saranno aperti **stand gastronomici** con tutte le specialità della zona e verranno esposti i **prodotti tipici** della locale Comunità Montana. Inoltre, al prezzo speciale di 20 euro, si potrà gustare un menu interamente a base di tartufi. La manifestazione avrà poi una "coda" la domenica successiva, il 22 febbraio, quando si celebrerà un **Carnevale** molto speciale corredato da un pittoresco... lancio di tartufi! Per altre informazioni visitare il [sito](#) del Comune.

Tutto finito? Nemmeno per sogno: venerdì 20 febbraio inizia un altro evento da non perdere, **Nero Norcia**, che per il 46esimo anno consecutivo celebra il tartufo nero con una **mostra mercato** internazionale nel cuore del rinomato borgo in provincia di Perugia. La manifestazione durerà per **due weekend**: dal 20 al 22 febbraio e dal 27 febbraio al 1° marzo. Anche qui a fare da "contorno" ai tartufi non mancheranno altri prodotti tipici: salsicce, formaggi e **insaccati**, dei quali si potrà ammirare dal vivo anche la lavorazione. Sono previste anche **lezioni teoriche e pratiche** sulle eccellenze gastronomiche del territorio, concerti, mostre e persino il **Prosciutto Show**: una gara di abilità fra norcini che si sfideranno a tagliare la fetta di prosciutto più sottile e... trasparente. Anche qui per ogni ulteriore informazione vi rimandiamo al [sito ufficiale](#).



Cibo e... Locuste

di Lorenzo Filippi

Buon anno a tutti! Effettivamente sarebbe stato banale scriverlo a gennaio: penso che prima di augurare buon anno sia necessaria una opportuna e **profonda meditazione**. Di almeno un mese.

Ho pensato molto tempo prima di affrontare questo tema che parrebbe quasi una tiepida **premessa postuma** dopo un anno di "Cibo e...". Diciamo che invece vuole essere una specie di **punto esclamativo**, qualcosa che si chiude con convinta soddisfazione per riprendersi con un nuovo paragrafo, all'apparenza timido ma tutto da scoprire.

Il cibo non esiste per **essere giudicato** né - riduttivamente - per **nutrire**: esiste nell'accezione o nella forma che in quel momento desideriamo attribuirgli. Mi nutro, infatti, per soddisfare un **bisogno primario**, mi sazio quando questo bisogno è più che superato (ma lo faccio per **piacere**). E ancora **gusto**, assaporo, per non dire **interpreto**, associo, o cucino, creo.

Le Locuste stanno al cibo come il vento sta all'atmosfera. L'uno è l'**espressione di libertà**, diremmo, dell'altro. Ci ritroviamo in queste righe per **condividere una passione**, scambiarci le idee, proporre scenari. Questo nel rovesciamento totale del concetto di **editoria**. Il mio editore mi ospita senza che io ne tragga fama o profitto. E lui stesso è editore per un principio semplice ma incomprensibile ai nostri tempi: la **vocazione** - lasciando stare la fede, smentisco che il mio editore sia un prete - la vocazione, dicevo, è anche il desiderio di creare qualcosa di disinteressato per una propria **inclinazione o necessità intima**, totalmente votato agli altri e per gli altri, libero e senza costrizioni.

Per questo l'editore delle Locuste è così simile al cibo, che nel momento in cui viene prodotto assume un **valore indipendente** da chi lo ha concepito e bussa alla porta di chi gli sta attorno. Può piacere, disgustare, assecondare, conquistare. Genera **emozioni**, sensazioni. Lascia una traccia. Il "cibo" delle locuste è l'**utopica meta** che rincorre quella musa chiamata gusto, sapore, armonia tra il concetto di buono e il concetto di bello. Un **equilibrio difficile** ma che stuzzica, incuriosisce e appassiona. Non per accattivare milioni di social network friend ma, piuttosto, per raggiungere con una simpatica e **amichevole discrezione** un'ipotetica tavolata di amici, all'ombra di una pergola profumata in un'estate mai troppo afosa, di fronte a un sincero **tagliere di salumi** e a un fumante piatto di tagliatelle alla bolognese, su una tovaglia a quadri rossi, con un bel bicchiere di **vino di cantina** e un solleticante chiacchiericcio frammisto a risate cordiali.

Perciò accomodatevi, non siamo che alle prime portate..





Verdi campi...da divorare

Anche in febbraio ogni occasione è buona per dedicarsi al cibo e alle bevande di qualità, ma per non lasciarsi sfuggire gli eventi più gustosi c'è solo un modo: seguire passo per passo i nostri consigli...

Il signore in rosso

Il signore delle verdure trevigiane è, ovviamente, il radicchio, protagonista ancora una volta (è la ventunesima edizione) della manifestazione enogastronomica **Cocoradicchio** che si dipana su tutto il territorio della provincia di **Treviso**. La rassegna, iniziata venerdì 6 febbraio, proseguirà fino a martedì 10 marzo e si articolerà in sette serate negli storici ristoranti appartenenti all'associazione CocoFungo, affiancati dall'anno scorso da un locale di Monaco di Baviera (Der Katzlmacher). Quest'anno la manifestazione avrà un'inconsueta connotazione musicale: ognuna delle cene è infatti abbinata a una performance musicale di interpreti più o meno noti della scena pop italiana. Quello che più conta sono però i menu, rigorosamente incentrati sulle rinomate cicorie trevigiane. Le date della rassegna: 6, 11, 20, 23 e 27 febbraio; 4 e 10 marzo.

Info:

www.cocofungo.it

Professionisti della schiuma

100.000 mq di spazio espositivo, oltre 88.000 visitatori e 1.500 aziende: si conferma senza ombra di dubbio la più importante manifestazione internazionale del settore **Pianeta Birra**, che anche quest'anno torna alla Fiera di **Rimini** dal 14 al 17 febbraio per la sua undicesima edizione. L'esposizione di "birre, bevande, snack, attrezzature e arredamenti per pub e pizzerie" ripropone gli eventi di maggior successo degli scorsi allestimenti, come I love beer, Grappa Italia, DiVino Lounge e il campionato italiano dei baristi. Ampia la sezione dedicata al caffè, Espresso and Hot Drinks. Come già sappiamo l'ingresso è riservato agli operatori del settore, anche se da quest'anno nel Drink Village sono previsti una serie di eventi "fuori salone" per il consumatore finale.

Info:

www.pianetabirra.it

Quanto ho soffritto!

Sabato 28 febbraio è il giorno dedicato al maiale, anzi a "lu puorc": per un giorno il paese di **Frigento**, in provincia di Avellino, si trasforma nel tempio della carne suina grazie alla terza edizione di **I sapori del maiale, festa e riti**, manifestazione che ripercorre le antiche tradizioni legate all'allevamento del maiale e alla produzione di prosciutti, salami, coppa, capocollo, salsiccia, strutto e sanguinaccio. Ma il cuore della giornata è la **Disfida del soffritto**, appetitosa competizione tra nove comunità locali che si batteranno a suon di padelle davanti a una severa giuria tecnica!

Info:

www.condottabaroniadivico.it



La stagione dell'olio

Per l'olio, in realtà, ogni periodo è buono e non a caso si chiama **Le stagioni dell'olio**, al plurale, la manifestazione organizzata da Enoteca Italiana di Siena che coinvolge ristoranti di cinque regioni italiane: i locali partecipanti propongono menu tematici e degustazioni di extravergine. Il 27 febbraio, a **Siena**, la consegna delle Ampolle d'Oro a personaggi che si sono distinti per la promozione della cultura dell'olio. Nello stesso periodo (dal 26 febbraio al 1° marzo) verrà assegnato in provincia di **Oristano** anche il **Premio Montiferru**, uno dei più importanti riconoscimenti nazionali per aziende produttrici di olio. Infine, da venerdì 6 a lunedì 9 marzo, da non perdere **Olio Capitale**, il terzo salone degli oli extravergini tipici di qualità ospitato dalla Fiera di **Trieste**: previsti seminari tecnici, assaggi guidati, lezioni di cucina e un concorso. Ingresso 5 euro.

Info:

www.cittadellolio.it

www.premiomontiferru.it

www.oliocapitale.it



Vino d'Arezzo

Una novità assoluta, o quasi: dopo una prima edizione di "riscaldamento" nel 2007 torna quest'anno **Arezzo Wine**, fiera del vino che si svolgerà al Centro Affari e Convegni della città toscana da sabato 28 febbraio a lunedì 2 marzo. Un padiglione di circa 7000 mq ospiterà convegni, concorsi e anteprime, ma soprattutto degustazioni di vini provenienti da ogni angolo del Bel Paese. Interessante la Mostra Mercato di vini d'epoca, così come la possibilità di acquistare direttamente in fiera le bottiglie più gradite. La fiera è aperta a tutti i visitatori il sabato e la domenica dalle 11 alle 19.30, mentre lunedì 2 marzo l'ingresso è riservato ai soli operatori dalle 9.30 alle 18.

Info:

www.arezzowine.it



Sei proprio un polentone

Nessuna considerazione "etnica" visto che ci troviamo in provincia di Rieti, per la precisione a **Castel di Tora**, dove domenica 1° marzo andrà in scena la nuova edizione della **Festa del polentone**: in occasione dell'inizio del periodo di Quaresima, la cittadina laziale offre ai suoi visitatori un menu tipico dedicato al tradizionale piatto locale. L'ingrediente principe è ovviamente la polenta, accompagnata da un particolare "sugo di magro" a base di aringa, tonno, baccalà e alici. Ma non solo: la festa inizierà alle 11 con la bruschetta tipica di Casaprota, condita con olio extravergine della Sabina, per poi proseguire nel pomeriggio intorno alle 16.30 con una degustazione di spaghetti all'amatriciana (a cura della Pro Loco di Amatrice) e di vin brulè fornito dalla Pro Loco di Greccio. Previsti anche spettacoli folcloristici e intrattenimenti musicali.

Info:

www.prolococastelditora.it



Assaggi sul lago

Cento vini in anteprima nella suggestiva cornice della Dogana Veneta di **Lazise**, in provincia di Verona e proprio sulle rive del Lago di Garda. Per la prima volta il Consorzio di tutela del Bardolino presenta, tutta insieme, la produzione vinicola dell'annata allestendo il **Banco d'assaggio del Bardolino e Chiaretto**. La manifestazione si svolge dalle 10 alle 18 di domenica 8 marzo e la coincidenza con la festa della donna non è un caso: gli organizzatori hanno voluto mettere in risalto un vino tradizionalmente considerato "femminile" come il Chiaretto, la versione rosata del Bardolino. L'iniziativa, aperta al pubblico, prevede anche la presenza di stand gastronomici con i più pregiati prodotti locali, e uno spettacolo di canti dei pescatori proposto dal coro La Rocca di Garda.

Info:

www.ilbardolino.com



Abbuffata a cinque cerchi


Che la buona cucina diventasse un giorno o l'altro specialità olimpica è sempre stato un nostro sogno. Che pare ormai prossimo a realizzarsi grazie all'**Olimpiade del Barbaresco**, organizzata dall'omonimo enopub di **Legnano**, in provincia di Milano: un trionfo della quantità e dell'abbondanza per quella che viene definita "gara di resistenza culinaria". Ogni primo venerdì del mese, a partire dal 6 febbraio, il Barbaresco organizza infatti una maratona gastronomica dedicata a un piatto particolare: si parte con le tagliatelle fresche al ragù, poi si vedrà... Per 20 euro a testa i partecipanti potranno abbuffarsi all'infinito (con accompagnamento di vino e acqua) e al vincitore sarà consegnato un apposito trofeo.

Info:

www.barbarescoenopub.it



Promemoria...

 11 febbraio 2009

Tanti auguri a Laura, la nostra
Responsabile del Controllo Qualità

 20 febbraio 2009

Il Responsabile della Logistica
festeggia il suo compleanno