



n°28

MARZO-APRILE 2009

Quant'è bella giovinezza...

...che si fugge tuttavia! Chi vuol esser lieto, sia: di doman non c'è certezza.

Così recita una poesia dell'illuminato Lorenzo de' Medici. E mai parole furon più adatte in questa occasione: infatti si festeggia questo mese, nell'anno del signore 2009, il trentunesimo anno di età del sottoscritto. E questo per quel che riguarda la giovinezza.

Gli altri versi sono invece molto adatti a quanto accadrà durante questo periodo: infatti, a partire dalle Olimpiadi di birra e salsicce organizzate dall'enopub "Barbaresco" di Legnano, passando per i festeggiamenti in stile Roma Antica in onore del nostro Coordinatore e arrivando al prestigioso Vinitaly avrete mille modi per passare il tempo in occasioni enogastronomiche, scongiurando la famosa incertezza del futuro del poeta.

Per ora è tutto.

Vi aspettiamo numerosi e , ovviamente, buon appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



Locuste on the Blog

Perché non **rinnovate il sito**? Ecco una delle domande che ci vengono rivolte più frequentemente, soprattutto negli ultimi tempi. Una risposta sintetica, che non si allontana molto dalla verità, potrebbe essere questa: perché **non ne siamo capaci**. Del resto la povertà delle nostre **nozioni informatiche** è ben nota e lo è anche quella delle nostre tasche, che ci impedisce di ingaggiare un quotato **web designer** per procedere alla ristrutturazione del nostro spazio on line.

C'è, comunque, anche un motivo “filosofico” alla base della nostra scelta: fin dall’inizio abbiamo voluto che il nostro fosse un **sito statico**, non modificabile in modo diretto dagli utenti. Volevamo, e lo vogliamo ancora, che i ristoranti recensiti fossero **giudicati da noi**, non dai lettori (per questo ci sono già altri siti): non perché ci riteniamo **superiori** per cultura o capacità critiche (figurarsi), ma perché crediamo sia giusto dare **pareri coerenti**, basati su criteri univoci o quantomeno provenienti dalle stesse fonti. In questo modo chi legge sa cosa aspettarsi... e sa anche **con chi prendersela** se non condivide.

Alla fine però, forti anche dell’aumento delle visite (circa **450 click al giorno** solo sulle pagine dei ristoranti), ci siamo detti che uno **spazio di commento** e di critica bisognava pur lasciarlo, anche per sostituire il vecchio forum ormai da tempo caduto in disuso. Ed è per questo che siamo qui a presentarvi, con un ritardo di circa 5 anni, il blog [L'uomo è una locusta](#).

Un **ennesimo blog**? Se ne sentiva davvero il bisogno? Domande più che legittime. In effetti, vogliamo chiarire da subito che il blog non mira in alcun modo a **sostituire il sito**: semplicemente, riporterà di giorno in giorno (o più realisticamente di settimana in settimana) i link agli **ultimi aggiornamenti**, per aumentarne la visibilità e consentire ai visitatori di commentare. Non solo: sul blog troveranno spazio anche le **segnalazioni** di quegli eventi che, per ragioni di tempo, non siamo in grado di includere nella nostra newsletter o nella sezione Appuntamenti. Infine, ed è forse la cosa più notevole, grazie al blog si potranno visualizzare in tempo reale le **ultime recensioni** pubblicate non soltanto dal nostro sito, ma anche da altri siti di **recensori “amatoriali”**. È solo l’abbozzo di un progetto che prima o poi ci piacerebbe portare a termine: riunire tutti questi siti dispersi per il web e creare un **database esauriente** di ristoranti, valutati da guide attendibili e aggiornate... per il momento, accontentiamoci del blog.

Infine l’ultima novità: nelle cinque righe che mi rimangono non sarò certo in grado di spiegarvi cosa sia un **feed RSS** (leggetevelo su [Wikipedia](#)), fatto sta che da oggi anche noi ne abbiamo uno. Lo trovate nell’[home page](#), subito sotto la casella **Novità**. E un po’ più sotto trovate anche il pulsante per consigliare il sito ai vostri amici attraverso i principali portali e social network, sempre che non lo abbiate già fatto.

E ora, come suggerisce il mio nome, non vi resta che **navigare**.



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Vinitaly
-  **Data:** 2-6 aprile
-  **Luogo:** Verona



Lo sappiamo: avremmo dovuto cambiare il titolo in “L'appuntamento del mese prossimo”, ma dato che siamo molto pessimisti sulla data d'uscita della newsletter di aprile, abbiamo preferito segnalarvelo fin d'ora. Del resto, è d'obbligo un certo preavviso per affrontare un evento come **Vinitaly** e per prepararsi nel modo dovuto a “un'altra storia d'amore a Verona” (questo il payoff della manifestazione).

Innanzitutto un'avvertenza non da poco: l'ingresso al più grande **salone internazionale del vino e dei distillati** è riservato ai soli **operatori del settore**, ovvero a professionisti del food & beverage o del turismo, oltre che a giornalisti specializzati, sommelier ed enotecnici. In altri termini: è indispensabile procurarsi un **invito**, perché la registrazione è obbligatoria. Dopo gli oltre **150.000** visitatori dell'anno scorso si cerca di selezionare la platea di questa sterminata vetrina per vini e liquori di tutto il mondo: del resto, a fare una discreta scrematura ci pensa già il prezzo dell'ingresso, che è di **40 euro** al giorno (35 euro se si acquista on line) e **80 euro** per l'abbonamento a tutti i 5 giorni della manifestazione.

Queste le note più “negative” – dipende dai punti di vista – mentre quelle positive sono sotto gli occhi di tutti: quasi **90.000 mq** dedicati al vino, con **degustazioni gratuite** di ogni tipo e qualità di bevanda, con in più corsi di specializzazione, **assaggi guidati**, ristoranti a tema, **convegni** e conferenze. Insomma un vero e proprio paradiso per chi ama la bevanda di Bacco, in un **tripudio di sapori** che è assolutamente impossibile esaurire in un solo giorno: per avere una vaga di ciò che vi aspetta, leggete il nostro [reportage](#) dell'edizione 2008. E ricordate che tanto per gradire, dal 2 al 6 aprile Veronafiere ospiterà anche il **Sol** (Salone internazionale dell'olio) e l'**Enolitech** (Salone delle tecniche per la viticoltura, l'enologia e delle tecnologie olivicole ed olearie).

Vinitaly è aperto dal giovedì al lunedì, dalle **9.30** alle **18.30**; disponibili numerosi **collegamenti** ferroviari e stradali. Per ulteriori informazioni vi rimandiamo al [sito ufficiale](#).



Locustando con Lorenzo

di Lorenzo Filippi

Amici, vi presento questo nuovo spazio: il primo numero assomiglia a un editoriale a puntate ma mi piacerebbe che potesse evolvere in un percorso deciso direttamente da voi, cari lettori locusto-dipendenti! Inviatemi all'indirizzo lorefil@locuste.org commenti, curiosità, temi che vorreste approfondire o che ritenete possano suscitare l'interesse di tutti i fan delle Locuste. In questo modo ci dirigeremo in qualunque direzione gastronomica possibile.

Nel frattempo, in attesa dei vostri spunti, vi propongo un viaggio nel mondo del gusto..

Prima puntata: gli esploratori

Chiunque desideri avvicinarsi al meraviglioso mondo del gusto deve procurarsi un'**attrezzatura specifica**.

Nulla a che fare con racchette, ramponi, bombole o altri costosi accessori: gli strumenti necessari per apprezzare appieno la filosofia delle Locuste sono **totalmente gratuiti** e ognuno di noi ne possiede già in abbondanza. Talvolta però tendono a diventare simili a quegli oggetti che riponiamo **in soffitta** e ci ripromettiamo di utilizzare "al momento giusto", ma dopo un po' finiamo per dimenticare.

Da piccoli, fin dalle elementari, apprendiamo moltissime e affascinanti nozioni sui **nostri sensi** e – pensate – ne abbiamo addirittura **cinque!** Ci spiegano le loro funzioni e i loro complessi meccanismi ma poi, crescendo, ne utilizziamo quotidianamente **un paio al massimo**.

Da buoni **esploratori del gusto**, prima di partire per un viaggio avventuroso, dobbiamo anzitutto controllare che il nostro equipaggiamento funzioni alla perfezione. Sfortunatamente la **quotidianità gastronomica** della grande distribuzione non ci aiuta in questo. I cibi, soprattutto per motivi legati alla conservazione, rischiano di assumere tutti lo stesso odore e lo **stesso gusto**.

Con un po' di pazienza e una buona dose di esercizio, in poco tempo possiamo però riscoprire di essere dotati di **gusto, olfatto e tatto**. Tanto per cominciare partiremo dal senso che utilizziamo più raramente: l'olfatto. Iniziate ad **annusare** tutto ciò che vi capita. Le **spezie** ad esempio, così diverse e fragranti, sono già un buon punto di partenza. Ma anche i fiori, la frutta, le piante, la verdura: siate curiosi! Vi troverete presto a compiacervi nel saper riconoscere il **profumo di nocciola** o di tamarindo..





Ricordatevi sempre che si “annusa” bene **a stomaco vuoto**, senza indossare profumi o deodoranti troppo forti, in un **ambiente equilibrato** sia dal punto di vista termico che di umidità (eccezion fatta per gli “esterni”).

Migliorare la nostra **memoria olfattiva** significa anche diventare critici, saper scegliere e consentire ad un piatto o a un prodotto gastronomico, la possibilità di esprimere le proprie **qualità e tipicità**.

Tutti i cibi, dai formaggi ai salumi ai grandi piatti, necessitano di un **grande allenamento** olfattivo per essere apprezzati al meglio e a maggior ragione per **essere scelti** e distinti dalla “massa”.

Il gusto può contare sulla percezione di pochissime note sensoriali, a differenza dell’olfatto che arriva a distinguerne **fino a 10.000**. Il nostro vero limite risiede però nella memoria: in pratica non abbiamo **ricordi sensoriali** sufficientemente sviluppati: ecco il motivo per iniziare dall’olfatto, con il divertente esercizio, che vi ho proposto, praticabile tutti i giorni e senza sforzi.

Il tatto è molto più semplice da descrivere, ma non prestiamo mai attenzione a tutte le sue sensazioni, che personalmente annovero tra le **più eleganti** trattando di degustazione. Pensiamo ad esempio al cioccolato (**velluto**), a un fritto misto (**croccantezza**), ma anche a uno stracotto di asino (**morbidezza e rotondità**), al radicchio tardivo (**seta**).

L’udito, per concludere, è altrettanto importante, e nonostante che lo utilizziamo di frequente passa spesso in secondo piano quando parliamo di cibo. E invece basta ricordare il **suono della crosta del pane** mentre viene sbriciolata, il sordo rumore di un formaggio stagionato che viene inciso per il taglio, il **crepitio** della carne alla griglia, e tantissimi altri ancora.

Poniamoci dunque un obiettivo alto: non limitiamoci a concepire il “**mangiar bene**” come una pratica rara ed esclusivamente gustativa, ma proviamo a immaginarlo come un’**azione quotidiana**, allenandoci, per il momento, a come **riscoprire i nostri sensi**.





Verdi campi...da divorare

La bella stagione è ancora di là da venire, ma il “letargo” è finito e cominciano a fioccare gli appuntamenti gastronomici in ogni angolo d’Italia: seguite i nostri preziosi consigli sul tema.

C'è un grande Prato dolce

Al catalogo, pressoché infinito, delle prelibatezze toscane mancavano forse soltanto i dolci d’autore. Lacuna colmata da **Dolcemente Prato**, seconda edizione della Mostra nazionale dell’Alta Pasticceria che il capoluogo di provincia toscano ospita dal 6 all’8 marzo. Un connubio riuscito tra gastronomia e arte, come già si intuisce dalla sede: il Centro per l’Arte Contemporanea “Luigi Pecci”. In questa cornice suggestiva non mancheranno appuntamenti da leccarsi i baffi: ogni mattina dalle 10 le “Colazioni d’Autore”, nel pomeriggio dimostrazioni ed esibizioni dei più grandi pasticceri d’Italia, la sera cena a base di prodotti tipici della Costiera Amalfitana. La mostra è aperta al pubblico venerdì e sabato fino alle 22, domenica fino alle 21; l’ingresso costa 5 euro.

Info:

www.dolcementeprato.it

TO', chi si rivede

Dopo l’enorme successo dello scorso anno ([qui](#) il nostro reportage) il 2009 ci regala un altro appuntamento con **CioccolaTO**, la grande festa del Cioccolato di **Torino**: quest’anno la manifestazione è “spalmata” (è il caso di dirlo) su ben 10 giorni, dal 6 al 15 marzo. La sede centrale rimane naturalmente sempre Piazza Vittorio Veneto, dove si alterneranno esibizioni dei maestri pasticceri della città, show, concerti, convegni e naturalmente degustazione e vendita dei prodotti di oltre 60 aziende del settore. Molte anche le merende e le cene a tema ospitate dagli storici locali del capoluogo piemontese. L’ingresso alla manifestazione è gratuito, ma il Chocopass, acquistabile a 12 euro, permette di degustare gianduiotti, praline & Co. in tutte le pasticcerie della città.

Info:

www.cioccola-to.com

Un giro...ne tra i golosi

Ogni anno **Golosaria**, rassegna promossa dal Club di Papillon, accende i riflettori sulle province di **Asti** e di **Alessandria**, dove si ritrovano i produttori delle eccellenze gastronomiche di tutta Italia. In questa edizione la manifestazione si divide in due tappe: da venerdì 6 a domenica 8 marzo a Vignale Monferrato e Camino (provincia di Alessandria), sabato 14 e domenica 15 marzo a Moncucco Torinese e Montiglio Monferrato (Asti). In programma una serie infinita di eventi e degustazioni: citiamo tra l’altro il pranzo a base di polenta, agnolotti e salamini a Vignale, la “sfida” tra piatti astigiani e mantovani a Montiglio, la serata dedicata a Cesare Pavese.

Info:

www.golosaria.it



Inchinatevi al Barolo

Un bel giro di amari a fine pasto? Ci può stare, ma i puristi ben sanno che pochissimi prodotti possono reggere il confronto con il Barolo chinato, leggendario vino digestivo piemontese la cui efficacia è pari solo alla sua bontà. Se poi lo si abbina con il cioccolato il piacere raddoppia, come avviene nel caso della manifestazione **Il cioccolato alla corte del Barolo chinato** che si tiene proprio a **Barolo**, in provincia di Cuneo, sabato 7 e domenica 8 marzo. Nelle cantine dell'Enoteca Regionale, dalle 10 alle 17.30, i visitatori potranno assaggiare 20 diverse varietà della specialità cuneese accompagnate dal cioccolato delle migliori case dolciarie della regione. Previsti anche menu a tema nei ristoranti della zona. Il 14 e il 15 marzo le degustazioni faranno poi tappa a **Cuneo** per spostarsi infine, il 21 e 22 marzo, a **Novi Ligure** in provincia di Alessandria.

Info:

www.baroloworld.it



Il canto della Sirena

È un premio molto particolare quello che viene assegnato sabato 14 marzo a **Sorrento**, in provincia di Napoli e nel cuore della Costiera Amalfitana: in palio c'è infatti la **Sirena d'Oro**, trofeo per il migliore olio DOP italiano. Gli oli partecipanti, suddivisi in tre categorie (fruttato leggero, medio e intenso), rappresentano la quasi totalità delle DOP italiane: 35 su 37. Ben 225 le aziende che prenderanno parte alla manifestazione, nel corso della quale trovano posto anche il convegno "Il profumo dell'olio" e la premiazione del miglior uliveto. La premiazione ha avuto una gustosa anteprima a Napoli, che dal 27 febbraio al 1° marzo ha ospitato il Salotto degli Oli DOP d'Italia, con degustazione di tutti gli oli partecipanti al concorso.

Info:

www.sirenadoro.it



(W)ein prosit!

Anche il vino, qualche volta, parla tedesco. Certo, la bevanda teutonica per eccellenza resta la birra, ma anche in terra di Germania gli amanti del buon vino non mancano e lo dimostrano organizzando **Prowein**, la fiera internazionale del vino e dei liquori che si svolge a **Düsseldorf** dal 29 al 31 marzo. Date non certo casuali: la fiera, infatti, è programmata strategicamente a ridosso del Vinitaly di Verona, per attirare il maggior numero possibile di produttori da tutto il mondo. Una tattica che dovrebbe funzionare, visto che per il 2009 si prevedono circa 33000 visitatori e 3000 espositori internazionali. Anche Prowein è aperta soltanto agli operatori del settore e si svolge ogni giorno dalle 9 alle 18. Il biglietto d'ingresso per un giorno è in vendita a 33 euro, mentre l'abbonamento per tutta la manifestazione costa 55 euro.

Info:

www.prowein.de



Eat more polenta

Per mangiare polenta ogni occasione è buona, soprattutto a Bergamo. Un'intera giornata dedicata al gustoso alimento contadino non è però cosa da sottovalutare: ci ha pensato Agripromo, che per domenica 29 marzo organizza il **Polenta day**. Nello spazio antistante il negozio Agripromo di via Borgo Palazzo a **Bergamo**, all'interno dell'Istituto Agrario, verranno distribuiti gratuitamente per tutto il giorno assaggi a base della regina dell'alimentazione orobica: polenta con latte, con formaggi, con salsiccia arrosto, con carne e per finire polenta taragna. Il tutto inaffiato da robuste dosi di vini Valcalepio.

Info:

www.agripromo.it



Nel cuore del carciofo

Inizia la stagione del carciofo, prelibato ortaggio consumato in moltissime regioni d'Italia. Tra queste c'è anche la Sicilia: a **Ramacca**, in provincia di Catania, si svolge infatti da venerdì 3 a lunedì 6 aprile la diciottesima edizione della **Sagra del carciofo**, appuntamento ormai classico in apertura della primavera. Agli stand espositivi nel centro storico della cittadina si accompagneranno spettacoli, convegni e visite guidate alle bellezze archeologiche e naturali dei dintorni. Per tutta la durata della manifestazione sarà aperta anche la mostra mercato dei prodotti agroalimentari e artigianali locali: prime fra tutti le succulente arance.

Info:

www.ramaccaeventi.it



Promemoria...

 6 marzo 2009

Il "Barbaresco" di Legnano presenta le Olimpiadi di birra e salsicce!

 26 marzo 2009

Buon compleanno al Coordinatore, ormai avviato verso la pensione...