



**n°29**

## **APRILE-MAGGIO 2009**

### ***Un minuto...***

*Un minuto per ricordare il terremoto dell'Aquila e dividerne la tristezza; un minuto per ricordarsi dei felici momenti passati insieme e dividerli con chi non può più farlo, un minuto per ricordarsi che ogni la felicità dovrebbe essere disponibile sempre e per tutti; un minuto per riflettere.*

*Preferisco terminare qui l'editoriale di questo mese per evitare che la vita, che per noi continua, strida con il dolore di chi in questo momento è lontano anni luce dalla normalità.*

*Noi continueremo la nostra attività portando però con noi il ricordo delle persone scomparse.*

*Loc. Coordinatore delle Risorse Umane*



## *Mezzo pieno o mezzo vuoto?*




Un dubbio legittimo sul quale però, fortunatamente, non abbiamo mai avuto occasione di arrovellarci: il nostro bicchiere è quasi sempre **del tutto vuoto**, ma soltanto perché provvediamo a berne il contenuto il più rapidamente possibile! Lo abbiamo fatto con grande soddisfazione nello scorso mese, caratterizzato da grandi appuntamenti fieristici: su tutti il **Vinitaly**, al quale ha preso parte l'avanguardia della nostra associazione costituita dal sottoscritto. Inutile dire che nei prossimi giorni potrete leggere un resoconto dettagliato della manifestazione; per il momento ci accontentiamo di dirvi che la fiera di **Verona** si conferma un vero paradiso per gli amanti della **bevanda di Bacco**, al di là dei problemi economici veri o presunti. Il problema è, semmai, districarsi tra gli oltre 4.200 espositori presenti per scegliere il **vino giusto**. Ci abbiamo provato, qualche volta andando sul sicuro (come nel caso dell'eccezionale cantina **Braida**, produttrice tra l'altro del celebre "Bricco dell'Uccellone"), più spesso guidati dall'istinto che ci ha portato a scoprire capolavori come quelli della valdostana **Cave du vin Blanc** di Morgex de la Salle, ma sempre tenendo ben presente che **ognuno degli stand** da cui siamo passati, e naturalmente anche di quelli che non abbiamo potuto "testare", avrebbe meritato una visita approfondita e almeno **un'intera giornata** di degustazione...

Prima ancora della trasferta a Verona, in marzo, era stata la volta dell'**Italia Beer Festival** organizzato a Milano dall'Associazione Degustatori Birra: evento meno riuscito degli scorsi anni per quanto riguarda il numero di visitatori, ma comunque in grado di offrire un'esaustiva **panoramica dei birrifici artigianali** in Italia, in un settore che non sembra conoscere crisi. Potete leggere il [reportage completo](#) dell'evento sul nostro sito, con segnalazioni speciali per le **migliori birre** della manifestazione.

A cavallo delle due fiere non è certo mancato il tempo per una dovuta celebrazione: quella organizzata in onore (o ai danni) del **Coordinatore delle Risorse Umane**, che nonostante la sua veneranda età continua a deliziarsi con cene ai limiti dell'indigestione. Questa volta la sede prescelta è stata l'ottima **Trattoria Righini** di Inverno e Monteleone (PV), finalmente testata dal vivo dopo anni di fantasmagoriche segnalazioni: il ristorante ha dimostrato di **meritare ampiamente** le lodi dispensate dai visitatori, abbinando un esorbitante numero di portate alla **qualità** dei piatti e del servizio. Nota a margine: tra i regali elargiti al Coordinatore c'è stato anche un impianto per l'**homebrewing** (per intenderci, la birra fatta in casa). Chissà, magari incontreremo anche lui alla prossima edizione dell'apposito Salone... sempre ammesso che riesca a sopravvivere al **ricchissimo programma** dei prossimi mesi, nel quale spicca l'evento principe di cui leggerete più sotto: la riapertura del leggendario **Crotto da Gusto**.



## L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Crotto da Gusto – Riapertura estiva
-  **Data:** 25 aprile
-  **Luogo:** Monti di Gottro



Trovare una presentazione adeguata risulta sempre più difficile: sul **Crotto da Gusto** abbiamo scritto ormai praticamente tutto. E sempre più difficile è anche riuscire a **organizzare** e gestire in modo efficace un vero e proprio **evento** che richiama in ogni occasione decine di affamati avventori...

Tutto giusto. Eppure, chi potrebbe resistere al richiamo della **polenta oncia**, dei cannelloni, del **cotechino**, della crostata di Gusto? Chi potrebbe fare a meno di rimanere ogni volta senza fiato davanti all'abbondanza dei **manicaretti** disposti sulle tavolate del Crotto? Chi potrebbe sottrarsi all'ennesima **sfida all'ultimo bicchiere** lanciata dalla malcapitata vittima di turno? Noi, certamente, no. È per questo che **sabato 25 aprile** ripartiremo alla conquista delle montagne che dominano l'alto Lago di Como, affrontando per l'ennesima volta i **tornanti di Naggio** per raggiungere la più ambita delle destinazioni. Per chiunque volesse partecipare, le raccomandazioni sono le solite: prepararsi a un'**esperienza irripetibile** sul piano della qualità e della quantità, ricordarsi che da Gusto non esistono regole, e soprattutto **non fare programmi** per la serata! L'appuntamento è come sempre intorno alle 12.30 di sabato, naturalmente soltanto per chi avrà **prenotato** il suo posto entro il termine ultimo (e improrogabile) di lunedì 13 aprile.



## Locustando con Lorenzo

di Lorenzo Filippi

### Seconda puntata: Il nuovo mondo

Terra, terra! Esultavano i **marinai** approdando dopo mesi di viaggio.

Anche noi oggi possiamo fare lo stesso attraversando gli **oceani immensi e inesplorati** dei nostri sensi quando parliamo di gusto.

E le Locuste lo sanno bene: la **curiosità** e la **voglia di scoprire** fanno parte del “corredo base” per essere un degno rappresentante della categoria .

La nostra flotta, questo mese, ci porta su **un'isola** veramente tutta da scoprire sia da soli che con gli amici. Per alcuni è un piccolo atollo, per altri un vero e proprio **continente** nel quale si colloca, a un livello superiore, tutta la sfera legata alla degustazione.

Benvenuti su **equilibrio!**

L'equilibrio non è una caratteristica o una qualità legata all'enogastronomia ma è un vero e proprio **sesto senso** che ci permette di “leggere” un vino o un piatto, decodificarlo e tradurlo.

Dopo aver passato un intero mese in giro come pazzi (con parenti e partner che ci osservavano sbigottiti) ad **annusare per casa** qualunque cosa ci capitasse a tiro, adesso è giunto il momento di mettere in pratica i nostri esercizi e, finalmente direte voi, di **andare a tavola**.

Qualunque cibo o vino degusterete, dopo l'**allenamento dei sensi**, vi sembrerà un insieme caotico di note, come se in un'orchestra ogni strumento suonasse una **musica diversa** da quello vicino.





Certo, distinguerete senza dubbio i tratti di un'opera lirica o un minuetto, un notturno e così via, ma non coglierete subito **il suono nel suo insieme**. Cosa manca? Equilibrio, appunto.

Ora provate invece a concentrarvi su **ogni singolo** “suono”, quindi gusto, preso come se gli altri per un istante scomparissero. Ad esempio il **dolce**, il salato, la persistenza retro-olfattiva, il **tatto al palato**, le **combinazioni di profumi** che si succedono nelle diverse fasi della degustazione.

Ripetete l'analisi per ogni differente “nota”, quindi **percezione sensoriale** che avvertite in quel piatto o per quel vino. Le prime volte avvertirete 4, 5 diverse sensazioni ma proseguendo con la pratica arriverete a **numerose decine**. Non più un'orchestra impazzita dunque, ma un **concerto orchestrato** con la massima esperienza. Il “maestro”, proseguendo la nostra metafora musicale, è l'equilibrio che vi mette tra le mani la “bacchetta” per dirigere la **sinfonia dei sapori**.

Capiterà sicuramente che un gusto o un sentore suoni a un **volume troppo alto** o addirittura stoni. In questo

caso sarà la vostra abilità nel superare le **preferenze personali** a consentirvi di diventare sempre più sensibili e attenti, a ricercare il giusto equilibrio in quello che assaggerete, a captare le eccellenze e i difetti.



L'equilibrio assume numerose accezioni, ma quella che prediligo è quella della **combinazione perfetta** di tutti i fattori che fanno sì che ciò che degustiamo assume un'**armonia propria**; una piacevolezza globale che coinvolge tutti i nostri sensi, stimolati senza eccessi e che, “pizzicati” come una sorta di arpa mitica, ci trasmettono in un'unica nota, tutte le partiture di un'opera. In quell'istante nasce a mio avviso la consapevolezza di un sesto senso che **sintetizza** e al contempo **restituisce** le sensazioni più nobili degli altri cinque.

Siamo partiti dai marinai e ci ritroviamo **su un palco**. Come vi accennavo quest'isola è strana e appassionante e se provate a incamminarvi per ritornare al punto di partenza sapete che vi attende **un lungo viaggio**. A presto!

Come sempre vi aspetto su [lorefil@locuste.org](mailto:lorefil@locuste.org) per commenti e suggerimenti.



## Verdi campi...da divorare

Il desiderio di viaggiare e quello di assaggiare non hanno confini, ma entrambi, almeno a tratti, hanno bisogno di essere guidati. Speriamo di potervi aiutare nella ricerca della prossima meta...

### Lento come un pesce

Per trovare i pesci bisogna andare al mare: sembra una verità lapalissiana e invece, con il progressivo spopolamento del Mediterraneo e la crisi della pesca, rischia di essere un ideale per cui lottare. A riscoprire e difendere il mare e i suoi tesori c'è **Slow Fish**, la rassegna di Slow Food dedicata ai pesci e agli altri alimenti di origine marina, che da quest'anno si svolge nello splendido padiglione B della Fiera di **Genova**, affacciato direttamente sul mare. Lo scenario ideale per distribuire informazioni preziose (nei Laboratori dell'Acqua) ma anche assaggi prelibati e degustazioni a tema (Isole del Gusto, Osterie del Mare, Enoteca). Novità molto interessante: le Cucine da Strada e i Panini d'aMare, piatti tradizionali da consumare velocemente, ma non per questo meno "slow". Il tutto da venerdì 17 a lunedì 20 aprile, dalle 11 alle 23 (chiusura alle 20 il lunedì) per un biglietto d'ingresso di 5 euro, gratuito per i soci Slow Food.

#### Info:

[www.slowfish.it](http://www.slowfish.it)

### Mille e non più mille (e 2)

A vedere le splendide piazze di **Mantova** occupate da tendoni e stand traboccanti di ogni ben di Dio, ci siamo ormai abituati (si ricorderà per esempio la fiera "Salumi & Salami"), un po' in tutte le stagioni. In primavera, come sempre, tocca a **Mille e 2 Formaggi**: da venerdì 17 a domenica 19 aprile piazza Broletto, piazza Sordello e piazza delle Erbe saranno le sedi privilegiate di una manifestazione interamente dedicata ai più saporiti e amati derivati del latte. L'evento, che l'anno scorso ha attirato oltre 60.000 visitatori, in questa edizione potrà contare su una novità assoluta: il concorso "Formaggi in rosa", dedicato alle imprenditrici donne che rivestono un ruolo fondamentale in questo settore. Ingresso libero dalle 10 alle 20; non mancheranno laboratori e degustazioni guidate.

#### Info:

[www.mantovaexpo.it](http://www.mantovaexpo.it)

### Quanti macchiati?

La risposta esatta, per i puristi del caffè (con i quali concordiamo), è: nessuno! Almeno nell'**Espresso Italiano Day** di venerdì 17 aprile, che vedrà coinvolti oltre 3500 bar in tutta Italia. Ai clienti di questi locali verrà consegnato, insieme all'agognata tazzina, un vademecum per riconoscere l'espresso e il cappuccino di qualità. L'iniziativa, organizzata dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano, punta a tutelare il consumatore e a migliorare il livello, spesso troppo basso, dei circa 70 milioni di espressi acquistati ogni giorno in Italia. Gli opuscoli sono quasi mezzo milione, speriamo che bastino!

#### Info:

[www.espressoitaliano.org](http://www.espressoitaliano.org)



## **It's a long way to pork**

Per gli amanti dei prodotti tipici emiliani è ormai un appuntamento tradizionale, e del resto il programma non può che attirare: una bella passeggiata in bicicletta e in barca alla scoperta delle delizie del parmense. Stiamo parlando ovviamente della **Porcolonga**, la manifestazione organizzata dalla Strada del Culatello di Zibello che quest'anno si è "spezzata" in due: la prima tappa si è svolta il 5 aprile, la seconda avrà luogo domenica 26. Il programma è semplice: si parte intorno alle 9, a gruppi di 25 persone, da cinque paesi in provincia di **Parma** (Sissa, San Secondo, Zibello, Busseto e Soragna) alla volta dei monumenti storici del territorio, ma anche delle cantine di stagionatura del culatello e dei caseifici di produzione del Parmigiano Reggiano. Lungo i percorsi, previsto anche un tratto sul Po da Polesine Parmense a Torricella di Sissa. Il costo della partecipazione è di 38 euro a persona, 20 euro per i ragazzi fino a 12 anni.

### **Info:**

[www.stradadelculatello.it](http://www.stradadelculatello.it)

## **Gutturnio fino all'Alba**

Il Vinitaly di Verona è, per i più fortunati, già un bel ricordo, ma il vino continua a essere grande protagonista di fiere e manifestazioni in tutta Italia. Una delle più conosciute è **Vinum**, un doppio weekend di grandi bevute ad **Alba**, in provincia di Cuneo. Anche per la 33esima edizione l'evento è diviso in due: sabato 25 e domenica 26 aprile l'anteprima, con 4 grandi aree espositive dedicate ai vini delle Langhe e del Roero, ma non solo. Da venerdì 1 a domenica 3 maggio la fiera vera e propria, un trionfo di barolo, barbaresco, dolcetto e freisa, tra assaggi guidati e ospiti speciali anche dall'estero. Ingresso gratuito, degustazioni da 12 a 20 euro. Sempre venerdì 25 e domenica 26 aprile ci si può spostare a **Carpaneto Piacentino** dove è in programma la quarta edizione del **Gutturnio Festival**: degustazioni, assaggi e abbinamenti incentrati sul vivace vinello locale nella cornice del quattrocentesco castello Scotti da Vigoleno. Degustazioni libere e guidate, prodotti tipici, ma anche pranzi e cene a tema nei ristoranti della zona. 10 euro a persona per l'ingresso, comprensivi di calice per la degustazione.

### **Info:**

[www.vinumsalba.com](http://www.vinumsalba.com)

[www.ellastudio.it](http://www.ellastudio.it)

## **La rivincita del nero**

Nella terra dei bianchi, per una volta, il nero muove e vince. Il riferimento è ai tartufi, quelli neri per l'appunto, protagonisti da venerdì 24 a domenica 26 aprile di **Nero Piemonte**, rassegna gastronomica organizzata dal Consorzio Operatori Turistici Asti e Monferrato nei ristoranti delle Langhe e del Roero. Se il tartufo bianco è l'indiscutibile re della cucina locale, il nero ha dalla sua la più facile reperibilità e i prezzi più abbordabili, oltre a un sapore stuzzicante e ricercato. In tutti i ristoranti aderenti all'iniziativa (l'elenco completo è disponibile dal 5 aprile sul sito ufficiale) sarà possibile gustare menu completi o singoli piatti insaporiti dal pregiato condimento.

### **Info:**

[www.terredasti.it](http://www.terredasti.it)



## Il Moretto di Faenza

Attenzione, il Moretto non è uno come tutti gli altri: a differenza delle più comuni varietà di carciofi - di questo si parla - non ha mai subito interventi di manipolazione genetica e pertanto ha conservato inalterate nel tempo tutte le sue caratteristiche e i suoi aromi. Occasione unica per gustare questo ortaggio tipico dell'Appennino è la **Sagra del carciofo Moretto**, che si svolge domenica 26 aprile a **Brisighella**, in provincia di Ravenna. Per l'intera giornata il centro storico ospiterà un ricco mercatino di prodotti locali e un'area riservata ai produttori di questo carciofo dal sapore leggermente amaro, ma fresco e appetitoso.

### Info:

[www.terredifaenza.it](http://www.terredifaenza.it)



## Non è una bufala

E' stato in vacanza a Milano e a Monaco di Baviera, ora finalmente torna a casa: da giovedì 30 aprile a lunedì 3 maggio il **Salone della mozzarella di bufala campana** torna a casa, precisamente nell'area archeologica di **Paestum** (Salerno), dove si svolgerà la quarta edizione di questa attesa manifestazione. Aperto tutti i giorni dalle 10.30 alle 19, il Salone consentirà di assaggiare, scegliere e acquistare i succulenti latticini, tra convegni, concerti, tavole rotonde e naturalmente visite guidate alle bellezze del territorio. Previsti anche interventi e degustazioni a cura di noti chef campani e non solo. Ma l'appuntamento più curioso è certamente quello con il campionato mondiale dei Mangiatori di Mozzarella: il più veloce a ingurgitare un chilo di bufala vince un buono acquisto da 500 euro!

### Info:

[www.salonedellamozzarella.it](http://www.salonedellamozzarella.it)



## Promemoria...

 7 aprile 2009

Auguri al Navigatore Capo che continua inesorabilmente a invecchiare!

 12 marzo 2009

Buona Pasqua a tutti  
e buon pranzo di Pasquetta!!