



n°3

DICEMBRE 2006 – GENNAIO 2007

Buon Locusta-Natale a tutti!

Eccoci giunti al mese per eccellenza dedicato alle Locuste: ben note sono, infatti, le abbuffate di Natale, Santo Stefano e Capodanno nonché le molteplici cene per salutare amici, colleghi, parenti, zii d'America, compagni di scuola o di corso, e chi più ne ha più ne metta...

Un mese di duro lavoro, dunque, anche per le Locuste che, come ogni anno, rinnovano numerose tradizioni e organizzano nuovi eventi. Per quel che riguarda le tradizioni, due sono gli appuntamenti da ricordare: il compleanno della Locusta Primo Consigliere (23 dicembre) con annessa uscita alla birreria "Face to Face" di Busto e seconda, ma non meno importante, la mitica serata "Ora Pro Sciutto" a casa della Locusta Navigatore Capo (al momento ancora in sospeso per inconvenienti logistici).

Ovviamente vi terremo al corrente di tutte le evoluzioni.

Per ora vi rinnovo i miei migliori auguri di buon Natale e buon Anno con un arrivederci al 2007, ancora più nel segno delle Locuste!



Tutti per le Locuste, le Locuste per tutti

Fagocitare tutto ciò che è commestibile e trasformarlo in cultura gastronomica (o quasi): questa da sempre è la missione delle **Locuste**, una missione che, non da oggi, riusciamo a compiere anche grazie all'aiuto di chi ci agevola, ci sostiene e ci fa conoscere.

Naturalmente siamo ben consci del fatto che reggere i nostri ritmi non è impresa facile – non a caso siamo Soci Fondatori! – e per questo non imponiamo a nessuno un impegno così gravoso. Anche chi non se la sente di affrontare la metamorfosi e diventare Locusta, però, può dare un contributo concreto alla realizzazione del nostro sito e alla gestione di una mole sempre più imponente di dati.

Come fare? Ad esempio **diffondendo** il più possibile nome e indirizzo web del nostro sito attraverso forum, mail, blog e qualsiasi altro strumento informatico e non; oppure, come già stanno facendo alcuni stimati collaboratori, **inviandoci** cronache di eventi gastronomici, diari di viaggio, recensioni di libri attinenti al tema, che saranno pubblicati nelle nostre rubriche **Articoli** e **Guide**; infine, **segnalandoci** nuove mete da visitare o redigendo addirittura le proprie recensioni.

Da qualche tempo infatti, grazie alle nuove pagine “**Re-censura**” e “**Segnali di Gusto**”, chiunque può diventare un “autore” di Locuste.org: è sufficiente seguire le istruzioni indicate nelle apposite pagine e inviarci il materiale per vederlo in poco tempo pubblicato sul sito.

La **collaborazione** e la **partecipazione** di tutti sono uno strumento indispensabile per rendere il nostro sito sempre più grande e più ricco e raggiungere un numero sempre maggiore di visitatori, diffondendo informazioni utili perché tutti possano mangiare di più e meglio.

Dunque fiato alle tastiere, vi aspettiamo!

Loc. Navigatore Capo



L'appuntamento del mese

- 📌 **Evento:** “Mantegna a Mantova 1460–1506”
- 📌 **Data:** 8 dicembre 2006
- 📌 **Luogo:** Mantova



Secondo appuntamento consecutivo delle Locuste con l'arte dopo la rassegna di Piacenza.

Questa volta, però, si fa sul serio: la meta è niente di meno che la mostra di [Andrea Mantegna](#) a Mantova, un'esposizione di grandissimo interesse che ripercorre l'operato dell'artista durante il suo soggiorno presso la corte dei Gonzaga.

Naturalmente la componente culturale della giornata ben si accompagna a quella culinaria, e per questo è in programma l'assalto alla “[Nuova Osteria Tripoli](#)” di Mantova che, secondo voci piuttosto affidabili, non può essere ritardato ulteriormente.

Presto avrete nostre notizie su questa nuova missione e, ovviamente, siete tutti invitati!



Verdi campi...da divorare

Torna a grande richiesta la classica rubrica della nostra newsletter dedicata agli avvenimenti, ai locali e alle attività “mangerecce” sul territorio italiano: ecco i consigli per un mese all’insegna del buon gusto.

Ora Pro Sciutto 2006

Come ogni anno la tradizione si ripete: ormai da tempo appuntamento fisso per gli amici delle Locuste, la grande festa **Ora Pro Sciutto** va a colmare l’unica lacuna della settimana tra Natale e Capodanno, già in gran parte dedicata (come tutto il resto dell’anno) a banchetti e gozzoviglie. L’appuntamento è dunque fissato per il **30 dicembre**: degustazione di pregiati salumi e vino in robuste quantità sono due ingredienti che non mancheranno certamente, insieme ad ospiti di indubbio prestigio.

Purtroppo per motivi logistici non siamo ancora in grado di comunicarvi la sede che ospiterà l’evento, che sarà ufficializzata al più presto grazie alla collaborazione dei nostri simpatizzanti.

Buona cucina dell’Oltrepò

Un agriturismo che sicuramente merita una visita: qui, infatti, la tradizione di una terra ricca di sapori viene proposta attraverso le più classiche ricette del luogo. Eccezionali le paste fatte in casa. Questo il recapito:

Agriturismo "La Cella"
Cella di Montalto, loc. MONTALTO PAVESE (PV)
Tel: 0383/870117 - 0383/870519

(Altre segnalazioni nell’apposita sezione del sito o sul [Forum](#)).

I luoghi del gusto

Prosegue anche in dicembre la manifestazione organizzata dal Sistema Turistico Urbino e il Montefeltro: una serie di gite enogastronomiche che si snodano lungo l’arco di un weekend, comprendente escursioni, visite turistiche, partecipazioni a sagre e fiere e naturalmente pranzi e cene in ristoranti tipici.

Per dicembre sono due gli appuntamenti in calendario: l’8, il 9 e il 10 a Cavoleto Lupaiolo e Sassocorvaro con cena al Monastero di San Girolamo, il 15, il 16 e il 17 a Pietrarubbia e Macerata Feltria per concludere alla Locanda “Il Vicariato”.

Info:
www.montefeltroturismo.it



Oliamoci Bene

Tantissime le manifestazioni dedicate questo mese all'olio novello, ormai sbarcato sulle tavole di tutte le regioni italiane. Da segnalare, se non altro per la bellezza del titolo, **Oliamoci bene**, weekend gastronomico organizzato dal Comune di Bisceglie con visite a musei e frantoi, oltre ovviamente alle degustazioni. Bisogna però affrettarsi perché quello di **sabato 9 e domenica 10 dicembre** è l'ultimo appuntamento. Sempre il 10 dicembre si chiude anche **Olio e tesori di Lucca**: impossibile riepilogare qui tutti i convegni e le mostre organizzate nell'occasione, in combinazione con i menu a tema proposti da 27 ristoranti del luogo. Sempre dall'8 al 10 dicembre rimarranno aperti tutti i frantoi e le aziende agricole della provincia di Firenze in occasione di **Oleovagando**. Infine non possiamo non citare, a San Secondo Parmense (PR), l'accattivante **Disfida del Gusto – Liscio come l'olio**: presso la Rocca dei Rossi, **sabato 9 dicembre**, si confronteranno in singolar tenzone due menu preparati a base di olio extra vergine di oliva Colline di Romagna DOP e olio extra vergine di oliva di Brisighella DOP. Non resta che affilare, pardon, oliare le armi e darsi da fare....

Info:

www.oliamocibene.it

www.luccaturismo.it

www.oleovagando.it

www.stradadelculatello.it



Lo gradireste un goccio di vinsanto?

Offerta difficile, se non impossibile da rifiutare quella del Comune di Torrita di Siena, che organizza per il weekend dell'Immacolata (8-10 dicembre) la manifestazione **Lo gradireste un goccio di vinsanto?**. Due gli appuntamenti più attesi: le premiazioni del miglior vinsanto artigianale e del miglior abbinamento gastronomico con il vinsanto.

Info:

www.comune.torrita.siena.it



Ciccioli da Guinness

Se doveste trovarvi nella zona di Reggio Emilia **domenica 10 dicembre**, non perdetevi l'occasione per fare un salto alla settima edizione del **Cicciolo d'Oro**: una sfida tra circa settanta norcini per la produzione dei ciccioli migliori e, soprattutto, più grandi. L'obiettivo è infatti quello di creare un "supercicciolo" da Guinness dei Primati. Il tutto nella piazza centrale di Campagnola Emilia (RE) dalle 9.30 alle 17.30.

Info:

www.municipio.re.it



Rosso come il radicchio

Chiudiamo con due appuntamenti per le prossime settimane. Il primo è quello con **Rossotreviso**, che dal **7 al 17 dicembre** porterà nelle vie e nelle piazze di Treviso e Castelfranco Veneto i prodotti principi del territorio: il radicchio rosso di Treviso e il radicchio variegato di Castelfranco. La manifestazione comprende concorsi, mostre, convegni, visite guidate e degustazioni; oltre al radicchio, fresco o conservato sott'olio, non mancheranno naturalmente salse, salumi, formaggi, dolci, marmellate e liquori, tutti rigorosamente a base della pregiata verdura. Anche fuori da Treviso, su tutto il territorio della provincia, sarà possibile degustare i menu Rossotreviso nei ristoranti convenzionati. La seconda manifestazione è del tutto diversa ma altrettanto allettante: si tratta della **Fiera Regionale del Bue Grasso**, un appuntamento di radici antichissime giunto ormai alla 96° edizione, che si svolgerà **giovedì 14 dicembre** nella piazza del mercato di Carrù (CN). Oltre alle premiazioni degli allevatori e dei loro bovini, da non perdere il padiglione riscaldato del "Bollito non stop" che servirà bollito misto alla piemontese dalle 9 fino a tarda serata.

Info:

www.rossotreviso.it

www.comune.carru.cn.it



Promemoria...

8 dicembre 2006

Le Locuste vanno a Mantova.
Mostra del Mantegna.

23 dicembre 2006

Compleanno del Primo
Consigliere: tanti auguri!

30 dicembre 2006

Ora Pro Sciutto
Salumi a volontà e scambio
di auguri!