



n°30

MAGGIO-GIUGNO 2009

E sono trenta!

Un po' come tutti noi (o quasi) anche la newsletter taglia questo mese il traguardo della piena maturità: 30 numeri che hanno seguito passo per passo le nostre avventure in Italia e in Europa.

Ma il tempo per le celebrazioni è già esaurito: l'attività delle Locuste continua inarrestabile. Nel corso dell'ultimo mese ci siamo dati davvero da fare, consumando il classico rito del pranzo al Crotto da Gusto (presto on line il video dell'evento realizzato da un regista d'eccezione) e dedicando il giusto tributo anche al maiale, in barba a ogni virus, con una sontuosa grigliata in riva al lago. Ora pensiamo al futuro: ci aspettano viaggi ad ogni angolo del mondo e ricorrenze da celebrare degnamente...

Buon appetito!

Loc. Navigatore Capo



De Gusto non est disputandum




Sembra ieri quando, ancora giovani e spensierati, ci inerpicavamo faticosamente lungo i tornanti che portano ai **Monti di Gottro** e varcavamo per la prima volta – almeno alcuni di noi – la soglia del [Crotto da Gusto](#). Oggi che siamo un po' meno spensierati, ma **ugualmente giovani** (o era il contrario?), il crotto è rimasto la nostra ancora di salvezza per ritemperarci dalle fatiche della vita quotidiana... Anche l'ultima riunione, quella dello scorso **25 aprile**, ha riscosso l'ormai consueto successo di pubblico, radunando intorno alla tavola, anzi alle tavole, più di 35 affamati pronti a gustare cotechino, pizzoccheri, **cervo** (succulenta novità), crostata e la celeberrima **polenta** preparata dall'infaticabile Giulia. Contenute al minimo, questa volta, le perdite dovute al famigerato vino locale: saranno gli ospiti che hanno aguzzato l'ingegno o le Locuste che stanno diventando **troppo buone**? Da notare inoltre la “perla” della giornata: fedeli al nostro **sincretismo culturale** (procuratevi un buon dizionario) abbiamo importato in quel di Carlazzo una specialità colombiana quantomeno inconsueta, le mitologiche ma realmente esistenti **hormigas culonas**, nientepopodimeno che formiche più che commestibili, provenienti dalla regione di Santander. Ringraziamo ancora una volta l'inarrestabile **Reginetta** per il prezioso dono! Come sempre le foto della giornata sono disponibili su [Facebook](#) e presto anche sul nostro sito.

Gusto a parte, le Locuste non sono certo rimaste inoperose nell'arco di questo mese: da sottolineare soprattutto la visita alla [Trattoria del Ciclista](#) di Borgomanero, accompagnata da una piacevole gita sulle rive del Lago d'Orta, la partecipazione a **Super Whites**, esposizione di vini friulani a Milano, e l'escursione a **Savona** in un locale che più tradizionale non si può: [Vino e Farinata](#). Vi ricordiamo che potete tenere traccia dei nostri spostamenti anche sul vostro **navigatore satellitare** grazie al servizio [LocustaGPS](#), che vi permette di scaricare su TomTom o Garmin tutti gli indirizzi e i numeri di telefono dei locali da noi visitati.

Decisamente meno soddisfacenti le **novità** che ci arrivano dal mondo, anche sul fronte del cibo: tra le tante cattive notizie ci preme citare soprattutto un cervelotico **provvedimento** della Regione Lombardia che limita fin quasi all'accanimento l'attività dei **rivenditori di cibo da strada**, vietando l'apertura notturna, la vendita di bibite e persino la consumazione dei prodotti all'esterno del locale! I promotori hanno tentato di **ridimensionare la portata** della decisione, ma la realtà è che, per motivazioni in parte utilitaristiche e in parte ideologiche, è stata data l'ennesima dimostrazione di una **mentalità chiusa** e basata su **presupposti culturali** antiquati e inadeguati al momento storico. Noi abbiamo già scelto da tempo da che parte stare: potete leggere il nostro [punto di vista](#) sul [blog delle Locuste](#), che vi consigliamo di consultare per restare quotidianamente aggiornati sulla **nostra attività** e sulle notizie che ci riguardano più o meno da vicino.



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Cantine Aperte
-  **Data:** 31 maggio
-  **Luogo:** tutta Italia



Anche quest'anno è arrivato il giorno più atteso per tutti gli amanti del turismo enologico: stiamo parlando di **Cantine Aperte**, evento che da ormai 17 anni unisce tutte le regioni d'Italia, impegnate nel celebrare uno dei loro prodotti più preziosi. Come per le precedenti edizioni, il programma della giornata organizzata dal [Movimento Turismo del Vino](#) è semplice: **domenica 31 maggio** tutte le cantine aderenti all'iniziativa resteranno aperte al pubblico, che potrà liberamente visitare le zone di produzione, "spiare" le tecniche di invecchiamento e naturalmente **degustare** (gratuitamente o a pagamento) e acquistare le bottiglie più interessanti. Più di **800** le cantine che hanno preso parte alla scorsa edizione per un totale di pressappoco **un milione** di visitatori: numeri da capogiro, e non è una conseguenza dell'inevitabile **sbornia**. Anche quest'anno si prevede un'affluenza elevata, condizioni climatiche permettendo, e pertanto si consiglia di **prenotare con largo anticipo** (alcune cantine sono aperte anche il sabato).

L'iniziativa è diffusa a macchia di leopardo... pardon, **di vino** su tutto il territorio italiano, dalla Calabria alla Toscana: particolarmente attiva nell'organizzazione, tuttavia, la sezione della **Lombardia**, che ha già reclutato un elenco impressionante di aziende, anche del vicino Canton Ticino e della Liguria. Sul sito [Viaggi Divini](#) è possibile consultare la lista completa degli indirizzi e programmare una visita: la novità di questa edizione è che nella prima cantina visitata, al prezzo di **10 euro**, gli "enonauti" riceveranno il **calice da degustazione** con relativo portabicchiere da utilizzare anche per i successivi assaggi. Alcune cantine, nell'ambito del programma "**A tavola con il vignaiolo**", organizzano in abbinamento alla degustazione anche pranzi tipici a prezzi "popolari". Non resta dunque che armarsi di **buona volontà** e di tanta **sete**...



Locustando con Lorenzo

di Lorenzo Filippi

Terza puntata: Colazione da Locuste

Il ruolo di una Locusta nella società è molto importante: non si esaurisce in un **eterno e solitario vagare** alla ricerca di nuovi sapori ma si compiace nel **portare sempre più nuove Locuste** con sé, per consentire loro di apprezzare e valorizzare la tavola, con la “T” maiuscola.

Non è necessario lavorare nella ristorazione per sviluppare una buona capacità nel **guidare e assecondare** i nostri ospiti nella scelta dei piatti o nell'interpretazione di essi.

In fondo ce lo meritiamo: abbiamo passato giorni in giro come segugi ad annusare, ci siamo scervellati nelle **infinite note del gusto**, ora possiamo giustamente rendere pubblici i nostri **nuovi “super-poteri”**.

Immaginate di trovarvi in un **nuovo ristorante** per festeggiare un evento o per provare quel luogo che era recensito sul sito delle Locuste.

Il momento più imbarazzante segue quello altrettanto terribile della presa dei posti – tutti che fuggono da capotavola e le ragazze che si appropriano sempre del mitico divanetto – e consiste nella **scelta dei piatti**.

Quante volte desideravamo ordinare quella portata e siamo finiti a sceglierla la **tagliata al rosmarino** perché più di tre persone l'hanno richiesta. Non ho nulla contro la nobile tagliata ma la tendenza a imitare il primo che ordina va **categoricamente smontata!**



Da **esperti del gusto** dobbiamo cercare, con discrezione ovviamente, di guidare i nostri amici in un'esperienza gastronomica quanto più

piacevole: a questo proposito vi suggerisco **alcune strategie**, in ordine di difficoltà. Man mano che acquisirete capacità oratorie e gustative potrete cimentarvi con il livello superiore!

Strategia a due. E' facile perché si riducono le distanze sociali e psicologiche così come le alternative di scelta. Sarà nostra cura comunque metterci **a disposizione del nostro interlocutore**, soprattutto per approfittare di optare per **menu diversi** nel caso volessimo assaggiare qualcosa dell'altro, o lo stesso/simile qualora volessimo **intrattenerci maggiormente** nella discussione dei piatti. Se la persona che ci accompagna condivide con noi la **passione per il cibo**, diventa molto stimolante lo scambio di



pareri sulle singole portate. La differenza più grande tra un'ottica di assaggi e una di “**interesse portate**” sta appunto nella possibilità di giudicare se quel piatto, ad esempio, “stanca” o invece riesce a mantenere costante il gradimento fino all'ultimo boccone.

Nella strategia a due, poi, entrano in gioco **gli abbinamenti** dei quali abbiamo tanto discusso, e chiaramente il motivo del pranzo o della cena. Per rendere unica la nostra esperienza proviamo ad aggiungere anche un nuovo motivo: **il gusto**. Non usciamo “a cena” solo perché è un'occasione ma cerchiamo di far sì che sia il **desiderio di nuovi sapori** a spingerci a creare quella precisa occasione.

Parliamo ora della strategia più complessa, quella **con più persone**. Una brava “Locusta”, a seconda dell'anzianità degustativa, sa intervenire nel momento più opportuno. E' perfetto il caso degli **antipasti**:

c'è chi vuole quello tipico, chi quello misto, chi quello di pesce. Ci sarà capitato più volte di ordinare **un po' di tutto**. Invece sarebbe più opportuno guidare gli altri commensali in base alla **portata che seguirà** piuttosto che lasciarsi al caso. Alcuni ristoranti propongono già dei menu degustazione e in genere, in particolare se è la prima volta che ci rechiamo in quel luogo, resta una **validissima opzione** anche pensando alla spesa. Un buon esercizio è proprio quello di capire come sono strutturati i menu degustazione, quale **filo conduttore** lega tutte le portate e se al termine possiamo parlare, se ricordate bene, di una perfetta sinfonia. A questo proposito mi permetto di consigliarvi due luoghi nei quali ci si può piacevolmente abbandonare al consiglio della casa: la trattoria “**La Sangiovesa**” a Sant'Arcangelo di Romagna e la “**Locanda dei Guasconi**” a Brescia.



Il tema che ho affrontato è **molto vasto**, anche perché racchiude un segreto “sociale” del saper condurre in modo pertinente una degustazione: ho deciso di proseguire la prossima volta parlandovi della **scelta del menu** o, se preferite, del manuale delle piccole Locuste!

Vi aspetto numerosi su lorefil79@locuste.org per commenti e consigli.



Verdi campi...da divorare

Ancora un mese alla ricerca di prodotti tipici e delizie d'Italia: lasciatevi guidare dal buon gusto e dalla sapiente guida delle Locuste per rendere il vostro viaggio (e il vostro maggio) più saporito...

Quando l'asparago è rosa

Non tutti lo sanno ma esiste anche un asparago rosa, prodotto tipico di **Mezzago**, piccolo centro della Brianza in provincia di Milano. Proprio qui ogni anno ha luogo il **Maggio mezzaghese**, sagra degli asparagi iniziata il 1° maggio, che durerà fino al 24. Ogni venerdì e sabato sera, e la domenica anche a mezzogiorno, è aperto il ristorante della sagra con piatti e vini del territorio. Da ricordare anche l'appuntamento di sabato 9 maggio con l'**Asparalonga**, passeggiata in bicicletta con degustazione. Alle 10 del mattino il ritrovo alla Cascina Sofia di Cavenago di Brianza: si attraverseranno i percorsi all'interno del Parco del Rio Vallone per raggiungere le coltivazioni del tipico asparago rosa, per poi essere guidati dagli agricoltori alla visita delle cosiddette "spargere". Alle 12.30 finalmente il pranzo all'interno del Palazzo Archinti: risotto con gli asparagi, asparagi con uova e dessert. Il tutto a 20 euro, con prenotazione entro il 7 maggio.

Info:

www.prolocomezzago.it

Mangiar bene per tenersi in forma

Magari non esattamente del tipo che vi aspettereste, ma sempre di forma si tratta. A **Formaggiore**, la mostra-mercato dei formaggi tipici e d'alpeggio, i protagonisti sono i prelibati latticini italiani; la manifestazione, che si svolge sabato 9 e domenica 10 maggio al Palazzo municipale di **Cerro Maggiore** in provincia di Milano, è organizzata dalla condotta Slow Food di Legnano ed è giunta quest'anno alla sua quinta edizione. La mostra verrà inaugurata sabato alle 10.30 e chiuderà domenica alle 19: nel mezzo conferenze, eventi collaterali e anche una cena a base di specialità siciliane (su prenotazione). 22 i Presidi Slow Food ospitati, dall'Asiago stravecchio al Bagòss di Bagolino, fino al Ragusano e alla Cacioricotta. Ingresso gratuito.

Info:

www.slowfoodlegnano.it

Mi porti una "pizza"

Parliamo di "pizze" cinematografiche, in questo caso: quelle di **Slow Food on Film**, il festival internazionale di cinema e cibo in programma a **Bologna** dal 6 al 10 maggio. L'evento non ha bisogno di presentazioni: tra le principali attrazioni, l'anteprima nazionale di "Terra Madre", l'ultimo documentario di Ermanno Olmi. Oltre a film, cortometraggi, reportage e retrospettive, non mancherà il tempo per pranzi, degustazioni guidate e laboratori del gusto. L'ingresso alle singole proiezioni costa 3 euro, la tessera per tutto il festival 25 euro.

Info:

www.slowfoodonfilm.it



Il vino dell'ubiquità

Per chi ama il grande vino a maggio c'è solo l'imbarazzo della scelta: il 16 e il 17 maggio, per esempio, ad Asti c'è **Vinissage**, salone di vini naturali da agricoltura biologica e biodinamica. Sabato dalle 15.30 e domenica dalle 10.30 si potranno assaggiare le bottiglie di oltre 50 cantine italiane ed estere, in combinazione con i prodotti tipici del territorio. Nell'occasione sarà inoltre presentata la "Guida ai vini d'Italia Bio 2009". Ingresso 5 euro. Negli stessi giorni a Susegana, in provincia di Treviso, è tempo di **Vino in Villa**: festival internazionale del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, ospiti 100 aziende con più di 300 vini. Per tutto il mese anche l'Alto Adige è meta consigliata: dal 14 maggio al 13 giugno c'è infatti **Vino in Festa**, con una serie di ghiotti appuntamenti in 15 comuni della Strada del Vino. Infine, restando in provincia di Bolzano, il 21 e il 22 maggio da non perdere le **Giornate del Pinot Nero**.

Info:

www.comune.asti.it

www.prosecco.it

www.suedtirolerland.it

www.blauburgunder.it



Il sale sulla coda

Non parliamo di creature dell'aria ma del mare: sabato 23 e domenica 24 maggio, infatti, ad **Andora** (provincia di Savona) si svolge la quinta edizione di **Sale & Pesce**, la rassegna gastronomica di produzioni ittiche e salate della Riviera ligure. "Ospite d'onore", come viene giustamente definito, il pesce più caratteristico della zona, il basilico di Andora. Per tutto il weekend, dalle 10 alle 19.30, sarà possibile assaggiare i prodotti del Tirreno, tutti rigorosamente "trattati" con abbondante sale. Non mancheranno le celebri frittiture e anche un mercato del pesce per acquistare la "materia prima". Dopo il pranzo (o forse meglio prima...) ci sarà di che svagarsi tra immersioni subacquee, cacce al tesoro, corsi e laboratori. L'ingresso è gratuito.

Info:

www.saleepesce.org



Come un topo nel formaggio

Torniamo sull'argomento, e non possiamo proprio farne a meno: quella che si svolge sabato 23 e domenica 24 maggio a **Gualdo**, in provincia di Macerata, è una delle più importanti e ricche manifestazioni italiane dedicate ai formaggi. La tredicesima edizione di **Formaggi d'autore** ospita una serie di attività che fanno venire l'acquolina in bocca: i laboratori del gusto "Questione di muffe" e "Capre Diem", l'enoteca dei vini regionali, la degustazione "L'angolo dei sapori ritrovati" con Pecorino dei monti Sibillini e gorgonzola piccante, l'osteria "Odissea nello sfizio" con stuzzicanti menu al prezzo fisso di 35 euro. Il cuore dell'evento è naturalmente la grande mostra mercato dove sarà possibile acquistare i principali formaggi d'Italia. Ingresso libero.

Info:

www.formaggi.biz



La mozzarella si è fermata a Eboli

Torniamo sull'argomento delle bufale già trattato nella scorsa newsletter: questa volta ci "fermiamo" a **Eboli** (in provincia di Salerno) per una tre giorni all'insegna della mozzarella e della cucina mediterranea. Dal 30 maggio al 2 giugno la cittadina campana ospita infatti **La grande bufala**, seconda edizione della fiera gastronomica che lo scorso anno ha visto la partecipazione di oltre 50mila visitatori. La manifestazione, inserita anche nel calendario di "Mozzarella Events", comprende un'area didattico-culturale con il laboratorio "La bufala che fa la differenza", la mostra "Se le bufale sapessero...", visite guidate e convegni a tema; non mancheranno però eventi più spensierati come il "White party" e la lotta dei cuscini di lunedì 1° giugno o i trattamenti di benessere a base di latte di bufala... Cuore dell'evento, naturalmente, l'emporio dei prodotti tipici campani, aperto dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 21.30. Si consiglia di munirsi della "Bufala Card" per usufruire di offerte speciali e prezzi ridotti.

Info:

www.lagrandebufala.it



Sotto le stelle del... rosso

Ci tenevamo a chiudere con un evento di alto livello culturale, e per darsi un po' di arie non c'è niente di meglio di una bella colonna sonora jazz, specialmente se accompagnata da un buon bicchiere di vino. Proprio questo è l'intrigante programma di **Zola Jazz&Wine**, la manifestazione che ogni anno porta musica e concerti nelle cantine di **Zola Predosa**, in provincia di Bologna. Anche quest'anno in sei diverse aziende agricole della zona, dal 30 maggio al 24 giugno, si potranno ascoltare affermati artisti italiani e internazionali degustando i vini locali e assaggiando i prodotti tipici del territorio. I biglietti hanno un costo di 11 euro per concerto.

Info:


www.zolajazzwine.it



Promemoria...

 12 maggio 2009

Degustazione di vino a Monza:
tutte le info sul nostro blog

 2 giugno 2009

Data importante per il Coordinatore e
la Responsabile del Controllo Qualità...