



n°32

LUGLIO-AGOSTO 2009

Estremi ed estrema

Eccomi di ritorno dall'ultima esperienza estrema, non per immani sforzi fisici bensì per le distanze percorse e la destinazione: l'Estremo Oriente.

Dopo i festeggiamenti del 2 giugno abbiamo esplorato le estremità del mondo spingendoci fino in Cina e Thailandia per diffondere il verbo anche laddove ci sono problemi estremi nell'uso della lingua: per quel che riguarda la lingua metaforica (nel senso di linguaggio) l'estremo è ben comprensibile mentre per la "lingua" culinaria abbiamo arricchito il nostro bagaglio culturale con novità più o meno allettanti.

Vista la lunghezza del resoconto abbiamo deciso di presentarvi tre episodi che saranno pubblicati nei prossimi numeri della newsletter, in modo tale da non incidere troppo sul vostro sistema nervoso.

Per il momento non mi resta che salutarvi ed augurarvi buona lettura e... buon appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



Quattro recensioni e un matrimonio

Abbiamo cercato il titolo ad effetto per raccontare un mese ricchissimo di attività e di nuove **scoperte gastronomiche**, ideale preludio a un'estate che si preannuncia come sempre "caldissima" anche a tavola. In realtà sono ben più di quattro le nuove recensioni che pian piano, nonostante le difficoltà tecniche, stanno facendo la loro comparsa sul nostro sito. Ma partiamo dall'inizio: ci eravamo lasciati con un **matrimonio d'eccezione**, quello tra le due Locuste Andrea e Laura. Ritemprati da un viaggio di nozze in **Cina e Thailandia**, nel quale non sono certo mancate le occasioni per rifocillarsi, i due sposini sono tornati in piena forma e pronti a dedicarsi nuovamente alla buona cucina. Per l'esattezza la cucina "stellata" del benemerito ristorante **Cracco** di Milano, uno dei locali più premiati dai critici di tutta Europa.. In attesa di quella che si annuncia come una recensione epocale, nella nostra [Galleria](#) potete ammirare una [selezione di foto](#) della cerimonia nuziale scattate da un testimone diretto (in tutti i sensi). In assenza del Coordinatore e della sua dolce metà, le altre Locuste non sono certo rimaste con le forchette in mano. In particolare il **Navigatore Capo** e la **Reginetta delle Sagre**, in buona e agguerrita compagnia, si sono dedicati all'appuntamento principe del mese: la [Sagra della Scottona](#) di **Mede**, in provincia di Pavia. Serata promossa a pieni voti, nonostante il maltempo, grazie a un'eccezionale **fiorentina** con graditissimo contorno di filetto, agnolotti e bruschette. Nella rubrica [Pillole di Sagra](#) il resoconto delle manifestazioni già visitate e il calendario di quelle prossime venture. Succose novità anche per quanto riguarda i ristoranti veri e propri. Tra i tanti locali che ci hanno visto ospiti nelle ultime settimane segnaliamo soprattutto la storica [Trattoria E' Parlaminté](#) di Imola e la rustica [Osteria Mangia e Tas](#) di Cisliano, in provincia di Milano; ma potrete leggere anche il resoconto di altri (meno soddisfacenti) tentativi di cena nel capoluogo lombardo, territorio da sempre accidentato per i buongustai. Non ci siamo fatti sfuggire neppure il **Mese del Brodetto alla Vastese**, manifestazione enogastronomica che ha visto protagonisti tutti i principali ristoranti di Vasto, in provincia di Chieti, con un menu interamente dedicato al più celebre piatto della regione. Infine, anche quest'anno le Locuste si sono concesse un appuntamento con la cucina sudamericana al **Festival LatinoAmericando** di Milano. Può bastare? Neanche per sogno: stanno per arrivare i giorni più propizi per l'attività delle Locuste che, nonostante il rinvio dell'annuale **LocusTour** estivo per motivi... nuziali, si stanno attrezzando per un breve **viaggio gastronomico** verso una meta ancora da destinarsi. Nel frattempo vi salutiamo, ricordandovi che la newsletter come di consueto va **in ferie** per il mese di agosto (torneremo all'inizio di settembre con molti interessanti aggiornamenti), e vi lasciamo a una nuovissima rubrica dedicata alle **ultime notizie** sul mondo del cibo e del vino. Buone vacanze a tutti!

Navigatore Capo



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Agricolture
-  **Data:** 16 luglio-27 agosto
-  **Luogo:** Trento e provincia



Nell'eterno dilemma estivo a volte **la montagna** riesce a spuntarla sul mare: se siete tra coloro (sempre di più, a quanto pare) che trascorreranno i mesi estivi tra le cime delle Dolomiti, ecco una notizia che senz'altro vi farà piacere. Dal **16 luglio** al **28 agosto**, infatti, tutto il territorio della provincia di **Trento** sarà teatro di **Agricoltura**, manifestazione che mira a promuovere la tradizione agricola ed enogastronomica del Trentino con una serie di degustazioni, assaggi e laboratori ad hoc, nei centri abitati ma anche sui prati e nelle valli. Dalle mele ai formaggi di malga, dai salumi alla polenta, i prodotti da scoprire non mancano certamente. Ma entriamo nel dettaglio: i prossimi appuntamenti sono fissati per giovedì 16 luglio a **Molveno**, venerdì 24 a **Baselga di Piné** e venerdì 31 a **Brentonico**. Il mese di agosto sarà ancora più ricco di occasioni per gustare le tipicità locali: martedì 4 a **Pelugo**, venerdì 7 a **Carano**, martedì 11 a **Marcena di Rumo**, venerdì 21 a **San Martino di Castrozza** e infine giovedì 27 a **Rabbi**. In ogni tappa, oltre a scoprire in un percorso itinerante i principali prodotti della zona (vini, frutta e salumi, ma anche ortaggi, olio e la prelibata trota di montagna), potranno cimentarsi in prima persona nella preparazione di una celebre specialità della regione grazie al laboratorio **Il Tuo Canederlo**. Gli orari di inizio dei laboratori e delle visite (per le quali è consigliata la prenotazione) sono disponibili sul [sito ufficiale](#) della manifestazione.



Locustando con Lorenzo

di Lorenzo Filippi

Speciale: Il gusto del matrimonio

Le vacanze sono ancora un po' lontane, il Vinitaly è finito, il clima non offre spunti scandalistici. Di che cosa parla la stampa in questo periodo? Di **matrimoni!**

E noi delle Locuste non potevamo certo tirarci indietro.

Sarà che mi sposo il 5 luglio, sarà che ne ho lette e sentite di tutti i colori sull'argomento ma ho deciso di parlarvi del **gusto del matrimonio**.

Da bravi degustatori ci potrebbe sembrare bizzarro, ma il matrimonio ha un gusto.

Le **similitudini con la cucina** sono davvero notevoli.

Pensiamo all'inizio, dove tutto ha origine, colpo di fulmine o no: spesso ci innamoriamo proprio di chi condivide con noi gli stessi gusti, e di nuovo diremmo che ci vuole certamente un certo gusto per **corteggiare una persona** e per non vanificare le nostre speranze.

E come degli chef ci ritroviamo a preparare un evento incredibile, stando attenti a **dosare sentimenti** e questioni pratiche. Come farebbe un grande cuoco è necessario metterci davvero l'anima per quello che si dice essere il **"giorno più bello"** ma anche tanti sacrifici, lavoro, prove, e tanta perseveranza. Non vi sembra forse lo stesso che accade quando si pensa a un **importante ricetta**, a una nuova proposta gastronomica?

Il **menu**, poi, ci terrorizza come se lo dovessimo cucinare noi stessi per un capo di stato: cercare di mettere

d'accordo tutti, **amici e parenti**, scegliere qualcosa che anche noi, "poveri" sposi, tra una foto e l'altra, potremo apprezzare.

Qui l'antologia si sbizzarrisce in profusioni di consigli frammisti a **indicazioni vintage** di bon ton.

Divertiamoci un minuto con i possibili profili del matrimonio:

- **Essenziale:** buffet di sole verdure in tempura con centrifuga di finocchio e carota in ambiente





minimal.

- **Casereccio:** abbuffata da mandriani sotto un tendone che dà su un allevamento di bisonti in libertà: grigliata mista, contorno di ciccioli, panna cotta al cotechino
- **Folle:** in due con un parapendio cercando di infilzare piccole quantità di sushi lanciate anch'esse dall'aereo e appese a piccoli ombrellini da cocktail.
- **Pubblico:** tra gli 800 e i 2000 invitati per non fare torto a nessuno, budget stellare, cucina "stallare", impossibilità di salutare tutti nello stesso giorno
- **Rinascimentale:** menu a base di ricette del '500 in un castello o in un'antica villa (invitare il fantasma è d'obbligo!)
- **Moderno:** Dj e musica house anche in chiesa o in comune, abiti fluorescenti (anche la nonna) e consumazioni solo da bere: dal mojito alla caipirinha.

Se non vi riconoscete in nessun profilo non temete, significa che siete normali!



Scherzi a parte, come nella tradizione della cucina il **tempo necessario** alla preparazione di un piatto è immenso se pensiamo al tempo nel quale quello stesso piatto viene gustato.

La stessa cosa accade con il matrimonio: un **istante bellissimo**, frutto maturato in mesi e anni.

Ma il vero gusto, quello **più autentico e impalpabile**, il responsabile della febbrile attesa, del lavoro incessante che porta all'equilibrio di mille dettagli, tutti importanti

eppure tutti futili se presi singolarmente, il vero gusto non può che essere quello per cui **qualunque pietanza** è ridotta a poca cosa. Ciò che lega tutto e contemporaneamente permea ogni gesto, ogni particolare, fino ai petali dei fiori del bouquet. Ci pensiamo poco, nel vortice dei preparativi non ce ne rendiamo conto ma di lui non saremo mai sazi. Senza retoriche, abbandoniamoci per una volta al semplice e così sublime **gusto dell'amore**.

Le Locuste si uniscono al coro di congratulazioni a Lorenzo per le sue nozze... Auguriamo agli sposi una cerimonia perfetta e un matrimonio all'insegna della felicità e del buon gusto!



Buone notizie

Antonino Messina del “Griso” di Malgrate miglior chef emergente della Lombardia



Lo chef del Ristorante Hotel “Griso” di Malgrate (Lecco), Antonino Messina, si è aggiudicato alla Villa Mirabello di Monza il titolo di Miglior chef emergente della Lombardia, assegnato dalla Camera di Commercio locale. Il concorso proseguirà nei prossimi mesi a livello nazionale con l’elezione della migliore “promessa” della ristorazione italiana. Nel frattempo a festeggiare è Messina (primo a sinistra nella

foto), che oltre a deliziare i clienti del prestigioso ristorante, completamente rinnovato nel 2008, si occupa dell’organizzazione di eventi, cene e degustazioni in collaborazione con l’[Atelier del Gusto](#) di Lecco.

Viene dal “Cracco” di Milano il miglior sommelier professionista della regione

È il trentaseienne Manuel Pola, originario della provincia di Ferrara, il Miglior sommelier professionista della Lombardia per il 2009. Il responsabile di cantina del celebre ristorante “Cracco” di Milano si è aggiudicato il titolo assegnato dall’AIS (Associazione Italiana Sommelier), lasciandosi alle spalle il comasco Emanuele Riva e il bresciano Gianluca Goatelli. Il premio riservato ai non professionisti è andato invece a Stefania Turato, della Vineria YV all’ultimo piano de La Rinascente Duomo di Milano.

Ventricina numero uno: un prodotto abruzzese vince il campionato nazionale del salame

La ventricina del vastese prodotta dalle Fattorie del Tratturo di Scerni, in provincia di Chieti, ha vinto il primo premio al quarto Campionato italiano del Salame, organizzato dall’Accademia delle 5T della Qualità e patrocinato da Unioncamere e dalle Camere di Commercio di Treviso e Brescia. Il tipico salume abruzzese si è aggiudicato il riconoscimento superando la soppressata lucana dell’Associazione Aziende Cafra di San Chirico Raparo (Potenza) e il salame lardellato e il mazzafegato di cinta senese di Terre del Verde di Gualdo Tadino (Perugia).

Successo a Castelli di Calepio per BereBergamo

Buona affluenza a BereBergamo 2009, la manifestazione vinicola svoltasi dal 30 maggio al 2 giugno al Castello dei Conti Calepio: più di mille i visitatori che si sono presentati all’appuntamento. Nell’occasione sono state presentate 65 etichette di 26 aziende della provincia.





Verdi campi...da divorare

Doppia newsletter e doppie opportunità per gustare le prelibatezze del territorio italiano. Inutile dire che in estate fioriscono da ogni parte fiere e sagre: per non sbagliare fidatevi dei consigli delle Locuste!

Datemi un pizzicotto

A volte ci si dà un pizzicotto per uscire da un sogno o da un incubo, altre volte invece per risvegliare... l'appetito: soprattutto se si parla dei pizzicotti di Lisciano, tipica pasta artigianale della provincia di Rieti, così chiamata per l'inconfondibile gesto che serve a dar forma ai singoli pezzi di impasto (lo stesso utilizzato per il pane). Sono loro i protagonisti della decima edizione della **Sagra dei pizzicotti** che si svolge sabato 11 luglio a **Lisciano**, una frazione di Rieti. Inutile dire che per tutta la serata si potranno gustare i celebri pizzicotti al sugo negli appositi stand gastronomici. Previsti anche intrattenimento musicale e l'estrazione di un'attesissima lotteria. Attenzione: la manifestazione si svolge all'aperto, in caso di maltempo la data potrebbe variare.

Info:

www.bandalisciano.it

Una cascata di casoncelli

Le camminate enogastronomiche sono ormai diventate una moda, a volte piacevole, a volte un po' abusata; ma una cornice come quella dell'alta Val Seriana, in provincia di Bergamo, offre anche ai più sedentari una scusa per rimettersi in moto. Diverse le iniziative organizzate dal locale ufficio turistico: si comincia domenica 12 luglio a Fino del Monte con Sentieri e Sapori di Fino, ma il clou è senz'altro sabato 18 luglio quando in **Valbondione** è in programma la seconda edizione de **La cascata tra notte e gusto**. Si parte tra le 16 e le 17, su un percorso che si snoda intorno alle Cascate del Serio, e ci si ferma in diverse gustosissime tappe: pane e salame alle baite di Maslana, casoncelli alla bergamasca all'Osservatorio Floristico e Faunistico, altri piatti tipici e dolce al rientro in paese. In mezzo, alle 21.30, uno spettacolo pirotecnico che illuminerà le splendide cascate. Il calendario delle attività continua poi il 14 agosto con la Minimarcia Golosa per bambini e il 30 agosto con la camminata La via delle Mele a Premolo.

Info:

www.valseriana.bg.it

Cuochi delle caverne

Inoltrarsi nelle grotte non è sempre una buona idea, a meno che non siano quelle di **Castellana Grotte**, in provincia di Bari: è qui infatti che da sabato 18 a domenica 26 luglio si svolge la seconda edizione di **Tipica**, il festival dell'enogastronomia e delle tipicità pugliesi. Programma ricchissimo anche per quest'anno: ogni sera una cena allestita da uno chef della zona, abbinata a uno spettacolo di cabaret. E naturalmente stand gastronomici aperti ogni giorno con Le vie del Gusto e la Piazzetta dei Sapori.

Info:

www.tipica.it



Nella botte piccola c'è il film buono

Chi l'avrebbe mai detto che il cinema sarebbe finito in cantina? Non parliamo di vecchie videocassette ma delle proiezioni di **Cinemadivino**, un progetto ormai giunto alla sesta edizione che porta i migliori film della stagione nelle principali aziende vinicole della **Romagna** (province di Forlì e Cesena, Bologna, Ravenna e Rimini). Il nutritissimo calendario degli incontri, che hanno preso il via lo scorso 10 giugno, si prolunga addirittura per 54 serate, fino al prossimo 12 settembre. Il programma è molto semplice: ogni sera alle 19.30 la cantina ospitante apre al pubblico, alle 20.15 inizia la visita guidata (su prenotazione) e a partire dalle 21.30 si può assistere alla proiezione all'aperto, naturalmente sorseggiando un calice di vino, compreso nel prezzo di 8 euro. Qualche titolo? "The Millionaire", "Gran Torino", "Milk", "The Wrestler"...

Info:

www.cinemadivino.net

L'estate è rovente

Inutile dilungarsi in presentazioni per uno degli eventi più attesi della stagione estiva: **Griglie Roventi**, il quarto campionato del mondo di barbecue (o barbeque che dir si voglia), la cui finale è in programma a **Caorle** (Venezia) nella serata di giovedì 23 luglio. Le tappe precedenti si sono svolte a Belluno il 21 giugno, a Milano il 28 giugno e a Villach, in Austria, l'11 luglio: già questo chiarisce la portata internazionale dell'evento, che riunisce i migliori... grigliatori di tutta Europa in un'imperdibile gara all'ultima bistecca. La finalissima, ospitata dalla spiaggia di Levante in località Sacheta, inizierà alle 20.30 con la chiusura delle registrazioni: dalle 21 in poi i cuochi avranno 40 minuti di tempo per cucinare nel modo migliore possibile la carne a disposizione. La giuria valuterà il grado di cottura, il gusto, la preparazione del piatto e anche l'estrosità dei concorrenti. Da non perdere!

Info:

www.griglieroventi.it

Un melone al giorno

Forse la dose è un po' elevata, ma è anche vero che quanto più il sole "picchia", tanto meno si può resistere a una bella fetta di succoso melone. Anche a **Misano Adriatico**, in provincia di Rimini, la pensano così e dunque sabato 25 e domenica 26 luglio, nella piccola frazione di Villaggio Argentina, sarà tempo di **Sagra del Melone**: il sabato a partire dalle 19 e la domenica dalle 17 ci si potrà sbizzarrire nella degustazione di uno dei frutti più tipicamente estivi, utilizzato anche per la preparazione di piatti più o meno stravaganti (il classico abbinamento col prosciutto è solo un esempio). Naturalmente, vista la location, non mancheranno le classiche orchestre romagnole per offrire un accompagnamento musicale adeguato.

Info:

www.misano.com



Stella stellina

Alzi la mano chi non ha mai passato la notte di San Lorenzo in spiaggia, con lo sguardo al cielo, alla ricerca di stelle cadenti. Un rito che si rinnova ogni 10 agosto e che il Movimento Turismo del Vino siciliano, già da qualche anno, ha trasformato in un'occasione propizia per scoprire le bellezze e le prelibatezze della tenuta di **Donnafugata**, tra Palermo e Sciacca. Una delle più note e apprezzate cantine siciliane apre i suoi battenti ai visitatori dalle 21 all'una di lunedì 10 agosto per **Calici di Stelle**: si potrà visitare in notturna il vigneto dello Chardonnay "La Fuga" e la cantina di vinificazione, poi si passerà alla degustazione di tutti i vini dell'azienda (al prezzo di 5 euro), comprese le edizioni speciali e fuori commercio. Quale opportunità migliore per conoscere meglio una delle "stelle" del vino siciliano?

Info:

www.donnafugata.it



L'uomo non vive di solo panuozzo...

...ma almeno per quattro giorni all'anno ci può provare: da giovedì 27 a domenica 30 agosto a **Scalea**, in provincia di Cosenza, è in programma l'imperdibile **Festa del Panuozzo**. Lo diciamo subito, prima che i lettori campani ci scomunicino: il panuozzo è una specialità di Gragnano, nel napoletano, ma è arrivato anche in Calabria grazie all'opera del rosticciere Luigi De Chiara e qui ha fatto fortuna, diventando protagonista di questa grande festa attesissima in tutta la zona. Il ripieno? Quello originale prevede solo broccoli e salsiccia, ma i più trasgressivi possono tentare anche le varianti prosciutto e mozzarella o alla diavola. Accanto alle degustazioni non mancheranno spettacoli musicali, sfilate di moda, proiezione di cortometraggi e persino un torneo di playstation!

Info:

www.festadelpanuozzo.it



Promemoria...

✚ 5 luglio 2009

Auguri al nostro Animatore
disperso nelle nebbie lomelline

✚ 13 luglio 2009

La Reginetta compie gli anni:
cento di queste sagre!