



**n°33**

## **SETTEMBRE-OTTOBRE 2009**

### *Viaggiamo nel tempo*

*L'immagine di copertina vi giunge direttamente dalla Germania, che ancora una volta, a dispetto dei pregiudizi, ci ha regalato discrete soddisfazioni anche dal punto di vista gastronomico. Ma i ricordi di questa calda estate sono già alle spalle: è già tempo di guardare avanti e di pianificare nuove avventure. Le Locuste, in quanto tali, hanno il viaggio nel sangue, e soffrono se costrette a una prolungata immobilità. Per questo, nonostante le peregrinazioni degli ultimi mesi, stiamo già pensando ai trasferimenti che ci attendono nel prossimo futuro, e che culmineranno nel grande ritorno del LocusTour previsto per l'estate del 2010. Quale sarà la terra che dovrà fronteggiare la nostra invasione: Africa? Nordamerica? Un terzo continente a nostra scelta?*

*Solo il tempo, speriamo non troppo, potrà darci le risposte. Nell'attesa vi lasciamo con questa newsletter "light" (dal mese prossimo torneremo a pieno regime!) e con una serie di appuntamenti da non perdere.*

*Loc. Navigatore Capo*



## Indigestioni di settembre

Quella appena terminata è stata un' **estate anomala** per tutti noi, per diversi motivi. Soprattutto, è stata la prima estate senza il **LocusTour**, il tradizionale viaggio enogastronomico estivo che nel 2009 è "saltato" per il sovrapporsi di impegni di varia natura. Questo non significa però che le Locuste abbiano rinunciato a escursioni e **missioni culinarie** in ogni parte del globo, tutt'altro. Il Navigatore Capo, ad esempio, si è concesso un assaggio delle meraviglie di **Berlino** e della sua cucina robusta ma efficace: sulle pagine del sito potete già leggere una [recensione teutonica](#), presto ne arriverà un'altra. Intanto, al nutrito database di ristoranti sardi si aggiungono due nuovi locali: la [Trattoria Cavour](#) di Alghero e l'[Agriturismo Finagliosu](#) di Palmadula, nei pressi di Stintino. Mentre il Navigatore scorrazzava per l'isola e il Primo Consigliere si godeva le tranquille atmosfere delle **Marche**, il Coordinatore delle Risorse Umane e la Responsabile del Controllo Qualità non hanno resistito al richiamo del mare e sono partiti per la **Puglia**, dove si trovano proprio in questi giorni: li aspettiamo carichi di racconti (e di chili aggiuntivi). Persino il Mastro Coppiere è riuscito a interrompere la sua trasferta in Libia, trovando anche il tempo per un'interessante cena milanese all'[Osteria Grand'Hotel](#). Del Responsabile della Logistica non ci sono notizie ufficiali, ma fonti attendibili affermano che in questo momento stia devastando la ridente città di **Boston**: riuscirà a sopravvivere alle calorie delle colazioni americane?

Più lontano di tutti è andata la Reginetta delle Sagre, che in Estremo Oriente si è diletta con specialità prelibate come vermi e **scorpioni**. Fortunatamente è tornata a casa al momento giusto per una serie di appuntamenti gastronomici da mozzare il fiato: questo mese la Lombardia pullula infatti di sagre, fiere e feste all'aperto all'insegna della convivialità e della cucina locale. Molte ve le presentiamo qui sotto, come l'imperdibile appuntamento con le **costine** a Coarezza o la sagra del **salame d'oca** a Mortara; per un quadro più completo della situazione è però raccomandabile, come sempre, consultare la nostra rubrica [Pillole di Sagra](#), costantemente aggiornata con gli eventi più succulenti!




Già che ci siamo vi ricordiamo di seguire anche il nostro [blog](#), sul quale trovano spazio tutte le notizie e le iniziative non segnalate nel sito: visitatelo per le novità dell'ultim'ora. Naturalmente ogni contributo da parte dei lettori è ben accetto, e lo stesso vale anche per il nostro gruppo su [Facebook](#). Tutti i simpatizzanti delle Locuste, soprattutto quelli appena arrivati (e sono tanti: ci avviciniamo a grandi passi alla quota dei 150 iscritti alla newsletter), sono invitati a segnalarci i locali più amati e inviarci le recensioni dei migliori ristoranti visitati. La vostra collaborazione è sempre gradita!

Infine una piccola annotazione tecnica: nei prossimi giorni il sito traslocherà, cambiando **provider**.

L'indirizzo principale resterà comunque invariato: [www.locuste.org](http://www.locuste.org). Ci scusiamo per qualsiasi eventuale disagio e vi raccomandiamo di aggiornare i vostri bookmark.



## L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Coarezza per Strada
-  **Data:** 11-13 settembre
-  **Luogo:** Somma Lombardo (VA) – frazione Coarezza



I maestri dell'[Accademia della Costina](#) stanno già iniziando a preparare la brace per l'evento dell'anno: come ogni settembre arriva **Coarezza per Strada**, la manifestazione che trasforma per tre giorni la piccola frazione di Somma Lombardo sulle sponde del Ticino in un paradiso per gli amanti della carne. Gli ingredienti sono ormai noti a tutti: una griglia di **dimensioni ciclopiche**, centinaia di famelici avventori, musica e spettacoli vari di contorno e soprattutto quintali e **quintali di costine**, che sarà possibile seguire lungo tutto il "percorso" dallo scongelamento fino al completamento della cottura. Anche le istruzioni per l'uso sono le stesse degli scorsi anni: del resto l'evento, giunto alla sua ventiduesima edizione, si può considerare più che collaudato. Dunque attenzione ad arrivare sul luogo della grigliata, proprio all'ingresso del paese, **il più presto possibile** (la griglia è calda già dal tardo pomeriggio), per ridurre al minimo i tempi d'attesa che, purtroppo, possono diventare biblici. Soprattutto il sabato sera c'è da aspettarsi un'**affluenza da record**: non resta che armarsi di pazienza! Una volta raggiunto il sospirato traguardo della cassa si potrà finalmente dare libero sfogo al proprio appetito, cercando di non lasciarsi trascinare troppo: le costine si ordinano **al chilo**... Naturalmente anche le Locuste saranno presenti a questo appuntamento ormai tradizionale: chiunque volesse partecipare è il benvenuto! Vi rimandiamo al sito della [Pro Loco di Coarezza](#) per ulteriori informazioni.



## Locustando con Lorenzo

di Lorenzo Filippi

*Carissimi amici delle Locuste, dopo un percorso che ci ha portato a scoprire abbinamenti e diversi approcci ai sapori e alla difficile arte della degustazione, è il momento di andare sul campo. Nelle prossime puntate vi proporrò alcuni percorsi gastronomici da non perdere! Buona lettura.*

### Locustando in Scozia

Di frequente, da italiani, sfogliamo troppo rapidamente la parte delle guide turistiche dedicate alla gastronomia e, con un po' di sufficienza, riteniamo che difficilmente saremo appagati dalla cucina locale. Mentre l'aereo si appresta ad atterrare lanciamo l'ultimo pensiero malinconico agli **spaghetti con le vongole** di mamma o della trattoretta sotto casa.

Ma se atterrate a **Edimburgo** l'aria frizzante, le nuvole veloci che alternano schiarite frequenti, il verde splendente delle colline intorno basteranno per mettervi un sano appetito da Locuste e, anche fosse il primo pomeriggio, non dovrete attendere molto perché, già **dalle 17**, potrete accomodarvi in un pub o, un'ora più tardi, in un qualsiasi altro ristorante.

Paesaggi incontaminati, dolci altipiani, specchi d'acqua che riflettono tutte le varietà dell'azzurro e del grigio; rocche, scheletri di antiche abbazie, **imponenti castelli** che, seppur diroccati, rappresentano ancora oggi il fulcro dello spazio che li circonda. Scrosci d'acqua lontani, melodie di **cornamusa** che si perdono nel vento, ora leggero ora pungente; fruscio d'erba di leprotti che fuggono tra i campi, profumo di muschio che si fonde con la torba sempre un po' acre ma che vi farà rivedere miti passati. Piccoli villaggi abitati da **persone cordiali**, sorridenti e sempre ospitali; vociare festoso di giovani e vecchi attorno al bancone dei pub in attesa della prossima pinta. Ci vuole un po' per fondersi con questo affascinante scenario ma quando ci riuscirete saprete di essere **davvero in Scozia**.

Non esiste un percorso gastronomico preciso perchè un po' ovunque (facendo attenzione alle mete più turistiche, su tutte Inverness o Fort Wiliam) troverete **qualità**, cortesia, **buoni prezzi** e pietanze tipiche. Personalmente vi dirò che ho scelto, all'inizio, di ambientarmi gradualmente, per gustare appieno ogni sorpresa che man mano arrivava alle mie papille. .

In Scozia la **carne** è sempre un'ottima scelta: pollo, in qualunque versione, ma strepitoso con la salsa barbeque, mentre l'agnello, stracotto o allo scottadito, vi regalerà sempre profumi intensi, morbidezza al palato e sapori mai troppo selvatici. Gli **stufati** poi... ne assaggiai uno, molto simile al nostro brasato, su un letto di carote con attorno dei finferli e punte di asparagi con una riduzione all'aceto balsamico. Ricetta un po'oltre le strette tradizioni locali ma di grande successo, soprattutto se gustata all'interno dell'**Ardoe House**, splendido castello restaurato, nei pressi di Aberdeen.



Dalle proposte più complesse a quelle più elementari: potrete apprezzare la cucina scozzese anche fermandovi presso un **chiosco mobile** vicino a una delle tante spiagge. Lì troverete l'**haddock** (in italiano eglefino), simile al merluzzo, fritto con patatine fritte. Vi assicuro, amici miei, è molto di più di un semplice fish and chips.. provare per credere. L'haddock si presenta con una **panatura croccante** e niente affatto unta, all'interno è morbido e saporito. Le porzioni, per concludere, sorprendono anche i più esigenti! Le patate, poi, sono una vera e propria filosofia da quelle parti: mai a bastoncino, sempre a spicchi belli grandi e succulente a tal punto che sembrano tutt'altro che banali tuberi.

Il **pesce**, per proseguire, è una colonna portante della gastronomia, soprattutto sulla costa occidentale. A Ullapool ci venne servito un vassoio ovale del diametro di quasi un metro con ben **4 granchi**, almeno 8 ostriche, gamberoni, canocchie, cozze, vongole, gamberi e un'intera aragosta alla cifra (sinceramente modica vista la quantità) di 60 sterline in tutto. Ciò che mi stupì, oltre il prezzo, fu la qualità e la freschezza dei prodotti. Ma voi tutti state attendendo che vi parli del celebre **Haggis**, le frattaglie di pecora avvolte dalla pelle dello stomaco della stessa. Servito praticamente in qualsiasi modo, anche a colazione!, l'Haggis è una vera sorpresa per il palato. Gustoso dai profumi speziati e persistenti, ricorda la selvaggina o la cacciagione. L'abbinamento che ho prediletto è stato quello con **salsa al whisky**: dopo aver visitato qualche distilleria questa scelta fu d'obbligo! Come d'obbligo è la birra, sempre ottima, con qualsiasi piatto. Anche la carta dei vini non è povera e, a parte rari casi, non vi deluderà. Orientatevi però più su etichette francesi o australiane, lo shiraz ad esempio.

Se infine desiderate una serata degna di essere ricordata per tutta la vita non posso che lasciarvi un unico indirizzo: il **ristorante "Oloroso"** a Edimburgo. Vi basti pensare che consiste in una **magnifica terrazza coperta** al quinto piano di un edificio dal quale la vista del castello è unica. L'unico neo, ma molti non ci fanno caso, non è il prezzo (non da fast food ma nemmeno proibitivo), è la terribile - non me ne vogliono - consuetudine di riempirvi fino all'orlo qualsiasi bicchiere di vino e, purtroppo, anche di champagne..



Concludo questa rapida, ma spero ricca di curiosità, rassegna, parlandovi della **colazione**. Se vi capiterà di visitare queste terre, ricordate di "smalziarvi" anzitutto con la colazione, nel caso alloggiaste - ve lo consiglio caldamente - in un tipico **bed and breakfast**. Quel "petit déjeuner" (tutt'altro che petit) vi verrà preparato meticolosamente da signore un po' attempate le quali, ricordandovi le vostre rispettive nonne, vi indurranno - per non deludere il loro zelo - ad assaggiare via via tutto: aringhe, pomodori grigliati e salsicce comprese. Alla prossima!



## Verdi campi...da divorare

Anche se l'estate è ancora in corso, un po' di malinconia autunnale è nell'aria. Per fermarla sul nascere indubbiamente meglio dedicarsi a uno dei gustosissimi appuntamenti che abbiamo selezionato per voi!

### **A rana con stile**

Sono additate con disprezzo (chissà perché poi) come alimento principale dei francesi, invece anche noi italiani mangiamo le rane senza farci troppi problemi, e non soltanto al Nord. Chi non fosse persuaso faccia un... salto a una delle numerose manifestazioni a tema che si tengono nel nostro paese: per esempio la **Sagra della Rana di Sartirana Lomellina**, in programma da venerdì 4 a domenica 6 settembre nella cittadina in provincia di Pavia. Un evento che si svolge ogni anno fin dal 1972 e propone prelibate specialità come il risotto con fegatini di rane. Altrettanto antica (è la 33esima edizione) la Sagra della Rana del rione Cappuccini di **Vercelli**, in calendario tra giovedì 3 e domenica 6 settembre. Tra le tante curiosità il concorso di murales "La rana sul muro". Ci spostiamo infine di parecchi chilometri per la Sagra della Rana di **Marcianise** (Caserta), da giovedì 10 a domenica 13 settembre: ogni sera stand gastronomici aperti dalle 19.30, oltre alle rane si potranno assaggiare anche anguille, pettole e fagioli, salsiccia e friarielli.

#### **Info:**

[www.sagradellarana.50megs.com](http://www.sagradellarana.50megs.com)

[www.rionecappuccini.vc.it](http://www.rionecappuccini.vc.it)

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

### **V for Vendemmia**

Passano le stagioni, cambiano i climi ma per fortuna l'appuntamento settembrino con la vendemmia rimane una costante immutabile. E con esso anche le tradizionali feste organizzate per celebrare una delle più grandi ricchezze che i nostri terreni possano offrire. Una delle più antiche è la **Festa dell'Uva di Impruneta**, in provincia di Firenze: viene organizzata addirittura da 83 anni, nel quadro del "Settembre imprunetino". Eventi e incontri si susseguono per tutto il mese, da sabato 5 a lunedì 28 settembre: la giornata più attesa è però quella di sabato 27, con la sfilata dei carri allegorici dei quattro Rioni e il concorso "Vetrina dell'Uva" tra i commercianti del paese.

#### **Info:**

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

### **Tutto fa brodetto**

Costeggiando l'Adriatico è quasi impossibile non imbattersi in un buon piatto di Brodetto, specialità culinaria a base di pesce della quale praticamente ogni paese della costa rivendica i natali. Per incoronare il migliore in assoluto c'è il **Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce**, che si svolge a **Fano Lido**, in provincia di Pesaro e Urbino, da giovedì 10 a domenica 13 settembre: da non perdere!

#### **Info:**

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



## Mugliatiello sacrificale

Cosa sia l'agnello pensiamo lo sappiamo un po' tutti, mentre sul mugliatiello c'è inevitabilmente qualche incertezza in più. Ci siamo documentati: il piatto, specialità della Campania interna, è un succulento involtino di interiora d'agnello con aglio, peperoncino, menta e formaggio, cotto nel sugo e tradizionalmente accompagnato da un robusto vino locale (ad esempio il Fiano avellinese). C'è bisogno di aggiungere altro? Sì: la prelibatezza in questione si potrà gustare sabato 12 e domenica 13 a **Terranova d'Arpaise**, in provincia di Benevento, in occasione della quarta edizione della **Sagra dell'Agnello e del Mugliatiello**. Prevista ogni sera l'esibizione di gruppi folcloristici locali.

### Info:

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



## Scusi, va a Gorgonzola?

“No, a carbone” era la risposta di una vecchia barzelletta. Nel caso specifico, invece, sarebbe bene recarsi davvero nel paese alla periferia di Milano, visto che sabato 19 e domenica 20 settembre è in programma la **Sagra Nazionale del Gorgonzola**, organizzata dalla Pro Loco della città e arrivata alla sua undicesima edizione. Un ghiotto “antipasto” è in programma in realtà già sabato 12 settembre con la cena contadina alla Cascina Pagnana e giovedì 17 con il convegno “Il gorgonzola: di tutto e di più!”. Il 19 si comincia a fare sul serio già dalle 10 del mattino con assaggi di pane e gorgonzola, degustazione di vini della Val Calepio e distribuzione di focaccia appena cotta dai panifici della città. Domenica il piatto forte dalle 12 alle 16: il risotto al gorgonzola cucinato nella pentola più grande del mondo. Previsti anche menu a base di gorgonzola a prezzi fissi nei principali ristoranti della città. Il Gorgopass al costo di 5 euro dà diritto a due primi piatti nei punti di ristoro che aderiscono all'iniziativa.

### Info:

[www.prolocogorgonzola.191.it](http://www.prolocogorgonzola.191.it)



## Più sagra di così...

Celebrare in tutti i suoi aspetti la vita contadina e i prodotti del lavoro della terra con una grande giornata di festa in città: è stato il Piemonte a riscoprire l'importanza della tradizione agricola italiana ed è il Piemonte che giustamente la onora, da ben 36 anni, con il **Festival delle Sagre**. La manifestazione, in programma ad **Asti** domenica 13 settembre, è in realtà l'apice di un'intera settimana dedicata alla Douja d'Or, il premio nazionale per vini di eccellenza che si assegna nella città piemontese. Nella giornata di domenica oltre 40 Pro Loco della provincia presentano in un ristorante all'aperto le loro specialità gastronomiche, accompagnate dagli eccellenti vini DOC della zona. Prima del pranzo, la tradizionale sfilata per le vie del centro storico, con più di tremila figuranti in costume che ricostruiscono la storia dell'agricoltura locale.

### Info:

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



## Viva San Vito!

“Make cous cous, not war”: basta questo eloquente slogan a suggerire che il **Festival del Cous Cous** non è soltanto un evento gastronomico, ma anche una straordinaria occasione di incontro e confronto fra rappresentanti di paesi e tradizioni lontanissime. Il dodicesimo Festival internazionale dell'integrazione culturale si svolge a **San Vito lo Capo**, in provincia di Trapani, da martedì 22 a domenica 27 settembre, e prevede la partecipazione di delegazioni provenienti da tutti i paesi dell'area mediterranea, ma non solo. Concerti, convegni, spettacoli e laboratori faranno da cornice alle degustazioni di cous cous in tutte le sue varietà, dalla trapanese alla maghrebina. Cuore dell'evento, il concorso Cous Cous Competition con 8 paesi in gara ad eliminazione fino alla finalissima di venerdì 27. Il biglietto d'ingresso costa 10 euro e dà diritto a una porzione di cous cous, un bicchiere di vino e un frutto o dolce.

### Info:

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



## Che oca!

Il salame d'oca è una delle specialità gastronomiche più note della Lomellina ed è assoluto protagonista di un evento che da anni inseguiamo senza riuscire a parteciparvi: il **Palio dell'Oca** con la relativa sagra, in calendario a **Mortara**, in provincia di Pavia, da venerdì 26 a sabato 28 settembre. Curiosa la storia del Palio, una tradizione che a quanto pare deve i suoi natali a Beatrice d'Este: fu lei, secondo la leggenda, a inventare questa sorta di “gioco dell'oca” con pedine umane, che si svolge ancora oggi in piazza nella serata di domenica. Prima e dopo, ampio spazio alla mostra provinciale del palmipede e alla degustazione di prodotti tipici a base d'oca: non soltanto il salame, ma anche petto d'oca, foie gras, prosciutto d'oca e così via.

### Info:

<http://www.settembreinlomellina.it>



## Promemoria...



12-20 settembre 2009

Tra le montagne di Sondrio  
si festeggia il Pizzocchero d'Oro



18-21 settembre 2009

Sorridete: a Bra torna Cheese,  
la più grande fiera del formaggio