



n°34

OTTOBRE-NOVEMBRE 2009

Le fatiche di Ercole

Ormai terminate le ferie - quest'anno protrattesi oltremodo addirittura fino al 6 settembre – è tempo di tornare alle quotidiane fatiche che, in realtà, non vanno interpretate unicamente in chiave negativa, pensando alla montagna di carte che si è accumulata nel vostro ufficio mentre vi godevate un meritato mojito su spiagge esotiche. Infatti al loro ritorno le Locuste hanno subito manifestato uno stato di forma invidiabile presentandosi alla Sagra delle Costine di Coarezza ed hanno in programma una lunga lista di appuntamenti che vanno da degustazioni enologiche nell'alessandrino fino all'ormai celeberrimo pranzo di chiusura del Crotto da Gusto.

Pertanto non resta che da rimboccarsi le maniche, sistemare il tovagliolo ed augurarvi ... buon appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



La Locusta che resiste




Torniamo a voi reduci da un mese “povero” in cui, per diversi motivi, siamo stati purtroppo costretti a limitare le nostre **esplorazioni gastronomiche**. Non che le Locuste abbiano **tirato la cinghia** (non si dica mai!) ma bisogna pur ammettere che le uniche “perle” delle ultime settimane sono state la splendida esibizione dei maestri dell’**Accademia della Costina** a Coarezza, con tanti graditi ospiti, e le quattro risate – ma nulla più – al ristorante **Da Oscar** di Milano, molto più noto per il suo eccentrico proprietario e per le discutibili simpatie politiche che non per la sua cucina. Per fortuna ci hanno pensato i nostri lettori a farci felici: tante, infatti, sono state le **preziose segnalazioni** e i commenti arrivati al nostro indirizzo. Qualcuno ha scritto per offrirci la sua dettagliata consulenza sui ristoranti da visitare, qualcun altro (altrettanto prezioso) ci ha consigliato **locali da evitare** ad ogni costo, e c’è stato persino chi, come il buon Paolo, si è cimentato in un’**intera recensione**.... come si usa dire, è tutto **grasso che cola!** A questo proposito da non dimenticare, naturalmente, anche l’insostituibile contributo della nostra **Reginetta** che ancora una volta ci ha deliziato proponendoci le **sagre** più ghiotte del mese.

Prossimamente la musica cambierà, nel senso che all’orizzonte ci sono diverse invitanti **missioni culinarie** tra le quali troneggia, naturalmente, l’imperdibile raduno al **Crotto da Gusto** in vista della chiusura invernale (vedi sotto). Si tratta solo di resistere ancora un po’, e in questo periodo purtroppo **resistere** è diventato uno sport nazionale per gli amanti del mangiare e del bere bene, data la grandinata di cattive notizie che si abbattono sul settore. Prendiamo per esempio il **ministro Zaia** (lo stesso che ha partorito la fondamentale innovazione delle etichette dei vini in dialetto regionale), che si è finalmente reso conto dell’**insensata criminalizzazione** del vino in corso nel nostro paese: peccato che fosse stato proprio lui a sponsorizzare, appena un anno fa, la severissima lotta all’alcool! Leggere questo **illuminante post** per ulteriori informazioni. Ma in quanto a darsi la **zappa sui piedi** la giunta comunale di Milano non vuole essere seconda a nessuno: ecco che quindi, dopo aver colpito discoteche, locali notturni, ristoratori, “kebabbari” e venditori ambulanti, l’assessore Landi di Chiavenna se la prende pure con il **rito dell’aperitivo**, uno dei simboli della città. Complimenti per la lungimiranza.

Per non lasciarvi soli con questi deprimenti segnali di imbarbarimento culturale, vogliamo chiudere con qualche **consiglio di lettura**. Vi segnaliamo quindi due blog profondamente diversi tra loro: il primo, **Dissapore** di Massimo Bernardi, è uno dei più noti nel campo della gastronomia e a nostro avviso una delle fonti di informazione più complete, stimolanti e allo stesso tempo divertenti del settore. Il secondo, appena nato ma molto promettente, è il **sito** di Alma Benussi: vale la pena di fare un salto dalle sue parti per riflettere sul rapporto tra **italiani e cibo**, visto dall’altra parte dell’oceano.



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Crotto da Gusto – chiusura invernale
-  **Data:** 7 novembre
-  **Luogo:** Monti di Gottro (CO)



È abbastanza difficile crederlo, eppure è la verità: ultimamente qualcuno ha osato muovere **lievi appunti** alla cucina del Crotto da Gusto. Naturalmente non in nostra presenza, ché in tal caso sarebbe stato immediatamente sbranato; ma insomma, la critica è arrivata e in qualche modo ci ha fatto **riflettere**.

Quindi, visto che siamo frequentatori abituali del Crotto da tempo immemorabile e che la nostra **obiettività nella valutazione** potrebbe essere messa in dubbio da qualcuno, agli scettici – ammesso che ce ne siano – possiamo rivolgere un solo accorato appello: **venite con noi!**

Solo partecipando al prossimo raduno del **7 novembre** potrete apprezzare nel modo migliore le **immense soddisfazioni** che Gusto può regalare, perché è proprio in quel contesto – in compagnia di una numerosissima e agguerrita brigata di mangiatori – che l'**ineguagliabile atmosfera** del Crotto raggiunge l'apice. Non solo grazie all'eccezionale qualità del cibo, ma anche al **piacere della convivialità** e della condivisione. Valore aggiunto, naturalmente, la presenza delle Locuste e di chi vorrà sfidarle, finendo come sempre a ricoprire il ruolo di **vittima...**

L'invito, dunque, è lanciato: prenotatevi per il pranzo, che come sempre inizierà **alle 12.30** senza pietà per i ritardatari. Ma fatelo in tempo, e cioè entro l'improrogabile scadenza di **venerdì 23 ottobre**, altrimenti il rimorso potrebbe accompagnarvi a lungo!



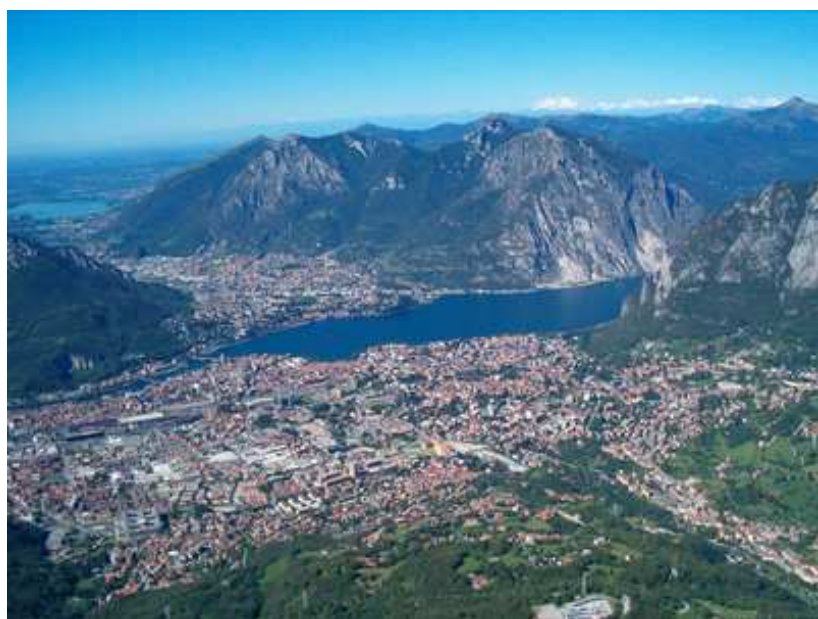
Locustando con Lorenzo

di Lorenzo Filippi

Locustando a Lecco e Brianza

Visitare un luogo, direi preferibilmente viverlo, significa anche immergersi per un giorno o più con la sua storia e con **le tradizioni che lo rendono unico**, inimitabile. E quale luogo permette - quasi istantaneamente - questa fusione tra presente e passato se non “**quel ramo del lago di Como**”?

Lecco e la Brianza rappresentano un micro universo che collega, anche storicamente, la popolosa e frenetica area di Milano alla quiete e al silenzio delle vette che anticipano le catene più alte e che, più a



nord, “incoronano” la Valtellina. In questo piccolo mondo la **fresca brezza** che scende dalla Valsassina incontra il “Brega e il Tivan” proprio a Lecco e prosegue il suo viaggio spingendosi a seguire **l'Adda** nelle sue placide curve più a sud.

Commerciali ma non troppo, rustici ma mai alpini, questi luoghi sono il **perfetto humus** nel quale la modernità, che giunge in punta di piedi, sposa la cucina delle tradizioni e della letteratura.

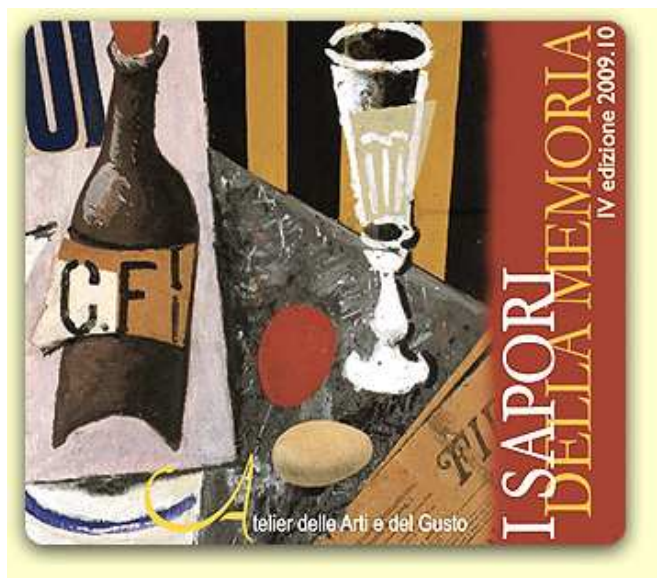
Se la curiosità vi spinge a scoprire **tutto il gusto** che dalle pendici del Resegone, dalla bassa Valtellina, dalle tranquille sponde del lago non vi abbandonerà fino alle porte di Milano, vi basterà riempire la vostra agenda con le date della famosa rassegna “**I sapori della Memoria**”. Ma lasciate che vi stuzzichi ancora per un poco. Sognate una terrazza a picco sul lago, una raffinata sala allestita con toni delicati e, mentre assaggiate le “**polpette di Renzo**” o il brodo di cappone di “Agnese”, ascoltare la recitazione (dal vivo) di alcuni versi di quel romanzo - l'avrete intuito - “**I Promessi Sposi**” che ci fece impazzire a scuola ma che ora ci pare l'abbinamento perfetto alla nostra cena. Alessandro Manzoni, padre della nostra lingua e cultura, meno noto ai più per le sue grandi **passioni gastronomiche**, sarà il nostro vicino di tavolo. E se l'abbinamento **letteratura-cucina** vi stuzzica particolarmente l'[Atelier delle Arti e del Gusto](#), l'associazione che organizza appunto la rassegna “I sapori della Memoria” saprà deliziarvi con **Parini** (anche in questo caso una cena-degustazione dedicata all'autore) e l'indimenticabile “Cioccolata di Don



Lisander” con citazioni da Manzoni, Gozzano, Goldoni. Assaggerete il **risotto alla cioccolata**, la polenta - sempre alla cioccolata - e altre interessantissime proposte.

Anche **la musica** farà da cornice a spettacolari serate: tra le più celebri “Il Tango e la cioccolata del Lago” o “Suoni dionisiaci”, un concerto di musica barocca, classica e contemporanea abbinato alla degustazione di vini passiti dei prodotti nei territori del parco di Montevicchia, il raro Moscato di Scanzo e altri vini da meditazione lombardi con al termine un abbinamento di formaggi erborinati degli alpeggi lombardi.

Gli amanti delle **tradizioni popolari**, poi, potranno trovare massima soddisfazione alla loro passione in serate dedicate, ad esempio, alla **castagna**, il “pane degli antenati”, e di nuovo ad un appuntamento dal titolo “l'agricoltura in Brianza dal medioevo a ad oggi: i vini, i salumi e le carni” o ancora “cucina dell'alpeggio, cucina di casa: la tradizione gastronomica della Valsassina” e tanti altri ancora.



In alcune degustazioni organizzate dell'Atelier del Gusto mi è capitato di notare come molti partecipanti, oltre alla sorpresa di fronte a piatti riscoperti, interpretati così bene, a volte spiazzanti, parlassero della loro esperienza come **una rivelazione** per la piacevolezza e la convivialità dell'incontro, tutt'altro che snob o elitario. Ho constatato che ciò che colpisce di più di questa **piccola ma così attiva** associazione è la sapienza di interpretare non solo la gastronomia locale ma anche l'unicità sociale e tradizionale di queste zone.

Partecipare a una “Cena Manzoniiana” non è un “andare a cena” e nemmeno un “andare a teatro”. Quello che si vive è **l'intensa partecipazione** ad una storia che in quel momento viene rappresentata, nelle parole e nei piatti: una storia nella quale ognuno si sente non spettatore ma perfetto “attore non protagonista”.

Mi piacerebbe intrattenermi per molto ancora, presentandovi via via altre bellissime iniziative, ma mi rendo conto che il modo migliore per rendervi **partecipi di queste esperienze** sia proprio quello di invitarvi a scegliere (dal programma che trovate sul sito www.atelierdelgusto.it) l'appuntamento che più stuzzica la vostra, è il caso di dirlo, fame di cultura!



Buone notizie

Nasce “Tipico a Tavola”, la rete dei ristoratori emiliano-romagnoli



È stato presentato a Bologna il marchio “Tipico a Tavola. Emilia-Romagna, tradizioni e sapori mediterranei”, realizzato dalla CAT Confesercenti Emilia Romagna, con l’obiettivo di valorizzare la cultura enogastronomica della regione e promuovere i prodotti del territorio. Gli esercizi che aderiscono al progetto proporranno, seguendo le norme di un apposito disciplinare, soltanto menu basati sui prodotti tipici locali e presentati con adeguate informazioni sull’origine dei prodotti e sulle modalità di preparazione, oltre che abbinati ai vini del territorio. Collegato al marchio è il sito web [Tipico a Tavola](http://www.tipicoatavola.it) sul quale si può consultare l’elenco dei ristoranti aderenti all’iniziativa.

Corsi per sommelier alla trattoria “Da Massenzio” di Lecco e all’hotel “Griso” di Malgrate

Ricominciano i corsi per sommelier organizzati dall’Atelier delle Arti e del Gusto di Lecco. Il corso di primo livello si terrà tutti i martedì all’hotel “Griso” di Malgrate, a partire dal 6 ottobre, mentre il corso di terzo livello (articolato in 8 lezioni) comincerà il 7 ottobre e si svolgerà il mercoledì alla trattoria “Da Massenzio” di Lecco. Ogni lezione comprenderà anche una cena con piatti preparati dallo chef Tommaso Canestrone. La quota di iscrizione è di 360 euro.

Abbinamenti vino-formaggio, a Marano di Valpolicella un corso in 5... puntate

Prenderà il via il 10 novembre, presso la cantina Terre di Leone a Marano di Valpolicella (VR), l’iniziativa “Cacio & Vino”, un corso in tecniche di abbinamento formaggio-vino condotto dall’assaggiatore ONAF Bernardo Pasquali. L’evento, articolato in 5 serate, proseguirà per tutti i martedì del mese (17 e 24 novembre e 1° dicembre) e si concluderà mercoledì 9 dicembre con una speciale degustazione dei formaggi proposti da Tiziano Scandoliero del ristorante “Le 4 Ciacole”. Le altre serate prevedono sempre, dopo la lezione teorica, l’abbinamento di 5-6 formaggi con tre vini. Il costo della partecipazione al corso è di 120 euro a persona.



Cercasi aiuto cuoco a Torino per apertura di un nuovo locale

Riceviamo e pubblichiamo la richiesta del Ristorante La Noce di Torino, la cui apertura è prevista per la metà di novembre: si cerca per il ruolo di aiuto cuoco un ragazzo con diploma alberghiero. Chi fosse interessato può inviare il proprio curriculum all’indirizzo rist.lanoce@gmail.com.



Verdi campi...da divorare

Sono giorni ideali per gli amanti della gastronomia, almeno per quelli che possono permettersi di girare l'Italia alla ricerca di cibi e vini pregiati. Per non sbagliare strada seguite la guida esperta delle Locuste!

Presi in castagna

Sarà senz'altro un titolo riciclato (non abbiamo voglia di controllare) ma d'altronde le castagne erano e sono, per fortuna, uno dei più prodotti stagionali più inconfondibili. L'autunno è il loro momento e lo dimostrano le innumerevoli sagre organizzate in tutta Italia in loro onore: davvero impossibile elencarle tutte. Citiamo, noblesse oblige, una delle più antiche: la **Castagna d'Oro a Fénis**, in Valle d'Aosta, giunta addirittura alla 49esima edizione. Da venerdì 9 a domenica 11 ottobre, tutti i giorni, caldarroste a partire dalle 14. Ma si festeggia anche a **Pioppe**, in provincia di Bologna: domenica 18 ottobre c'è la **Marronata in Piazza**, e oltre alle castagne piovono frittelle dolci, necci, borlenghi e vino nuovo. Non mancano le manifestazioni anche al Centro e al Sud: da venerdì 16 a domenica 18 ottobre **Rocca di Papa** (Roma) ospita la trentesima **Sagra delle Castagne**, con stand gastronomici di prodotti locali e degustazione di caldarroste e vino. Non mancheranno un concorso a premi e la prima edizione di Miss Castagna!

Info:

www.regione.vda.it
prolocopioppe.jimdo.com
www.sagreitalia.it

L'acqua(vite) della salute

Dopo le cantine, da qualche anno anche le distillerie hanno deciso di svelare ai visitatori i propri segreti, aprendo le porte dei luoghi dove si fabbrica uno dei prodotti più peculiari del nostro paese: la grappa, ovviamente. Per questo l'Istituto Nazionale Grappa organizza la giornata di **Grapperie Aperte**, fissata quest'anno per domenica 11 ottobre. Moltissime le aziende coinvolte, e non tutte nel Nord: ce n'è una persino in Sicilia, la distilleria Trapas di Petrosino (TP). In tutte le regioni sarà possibile visitare le sale degli alambicchi, assistere alla lavorazione dell'acquavite e, naturalmente, degustare i prodotti.

Info:

www.grapperieaperte.it

Vermentino solitario

Interamente dedicata a uno dei vini principi della Liguria la **Settimana del Vermentino**, in programma dal 16 al 25 ottobre a **Castelnuovo Magra**, in provincia di La Spezia. Tutti i ristoranti aderenti all'iniziativa propongono menu speciali a tema; previsti inoltre convegni, visite guidate e degustazioni oltre alla presentazione, sabato 17 ottobre, del progetto "Ver.Tour.mer.: Vermentino di terra e di mare".

Info:

www.castelnuovomagra.com



Bergamo beve. Bene!

Chi si trovasse a passare dalle parti di **Treviglio**, in provincia di Bergamo, nel weekend del 10 e dell'11 ottobre, non avrà certo il problema di trovarsi un'occupazione. Le occasioni per divertirsi all'insegna del buon cibo e del buon vino riempiranno, infatti, tutto il fine settimana: sabato 10 è in calendario **Storia e sapori nei cortili**, manifestazione giunta alla quarta edizione che dalle 16 alle 20 propone una degustazione di prodotti tipici bergamaschi in 5 antichi cortili del borgo. Tra le prelibatezze da assaggiare: carpaccio di manzo, formaggi vari, biscotti di San Pellegrino, Moscato di Scanzo doc. La domenica si può ricominciare con un'altra degustazione gratuita: **BereBergamo**, in programma dalle 10 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30 presso il Cortile Casa del Socio della Cassa Rurale di Treviglio. A disposizione degli appassionati una serie di vini Valcalepio Doc in abbinamento a prodotti tipici del territorio.

Info:

www.agripromo.it



Stasera si va in Bianco

Abbiamo parlato di Bergamo e per la par condicio, conoscendo il profondo amore che lega le due province, diamo uno spazio anche a Brescia. Ne vale la pena se lo si utilizza per parlare di **Franciacorta in Bianco**, manifestazione in programma appunto nel bresciano, a **Castegnato**, da venerdì 9 a domenica 11 ottobre. Bianchi sono i vini che costituiscono il prodotto più celebre della zona, ma in questo caso c'è una sorpresa: il "bianco" del titolo si riferisce ai formaggi, provenienti da ogni regione d'Italia per dare la giusta vetrina a tutti i più pregiati prodotti della lavorazione del latte. La quattordicesima edizione della manifestazione prevede laboratori, convegni, degustazioni guidate e assaggi di una serie di piatti a base di formaggio, come i ravioli al bagoss o il risotto alla robiola di roccaverano. L'ingresso è gratuito, degustazioni dai 5 ai 10 euro.

Info:

www.franciacortainbianco.it



Datemi un martello

Che cosa ne voglio fare? Portarlo alla prossima edizione dell'**Eurochocolate di Perugia** (dal 16 al 25 ottobre), i cui oggetti simbolo sono appunto un martello e un righello (trasformati in originali gadget da due celebri designer) a simboleggiare lo slogan "Rompete le righe". Gli organizzatori della più importante fiera internazionale del cioccolato hanno dato fondo ancora una volta alla loro creatività: dal marchio Faceciok (si commenta da sé) alle nuove 10 domande al Presidente del Consiglio, questioni scottanti come "Ha mai regalato una scatola di Baci?"

Voto massimo dunque alla comunicazione e al marketing, ma venendo al nocciolo quali sono le novità dell'evento? Un giorno in più da dedicare a degustazioni e assaggi, la ChocoCard (5 euro) con sconti e omaggi nei principali negozi della città, l'area Eurochocolate World dedicata ai paesi produttori. E poi una chicca: la partita del 18 ottobre tra Perugia e Pergocrema, un vero e proprio derby tra Crema e cioccolato...

Info:

www.eurochocolate.com



A Volterra ritornano

Stiamo parlando dei tartufi, in particolare di quelli bianchi, che animano immancabilmente l'ottobre di **Volterra** con una grande mostra mercato aperta a tutti. È questo il cuore della manifestazione **Volterragusto**, in programma nella cittadina in provincia di Pisa per tutta la fine settimana dal 10 ottobre all'8 novembre; ma molte altre specialità si alterneranno in piazza XX Settembre per la gioia dei visitatori. Il fine settimana del 10 e dell'11 ottobre, ad esempio, sarà dedicato alle produzioni locali della Val di Cecina, vino e olio su tutte; in quello successivo andranno in scena i formaggi, dai caciottini al pecorino, con la parentesi ludica della Corsa dei caci volterrani. E poi a seguire altre degustazioni e assaggi fino al gran finale di sabato 7 e domenica 8 novembre a base di dolci: cioccolato, ma anche il classico e rimpianto pane, burro e marmellata...

Info:

www.volterragusto.com



Bitto e alloggio

102esima edizione, e non ci sono errori di stampa: è davvero da centodieci anni che agricoltori, allevatori e produttori della Valtellina si ritrovano in provincia di Sondrio, a **Morbegno** (da qualche tempo nel moderno Polo Fieristico Provinciale), per celebrare e commerciare i propri formaggi, ma non solo. La **Mostra del Bitto** si svolgerà da venerdì 16 a domenica 18 ottobre 2009 e anche quest'anno, come da tradizione, premierà i più appetitosi formaggi dell'anno: il miglior Bitto DOP e la migliore Valtellina Casera DOP, selezionati da una giuria di esperti. Ma ci sarà spazio anche per altre specialità, grazie alla vetrina "A spasso tra le eccellenze valtellinesi" che darà spazio a vini, bresaola, miele, grano saraceno e frutta, oppure alla prima edizione della Sagra d'Autunno con menu tipici a base di pizzocheri, sciatt o bisciola. Da non dimenticare le "aree vive" in cui si potrà assistere in diretta alla preparazione e alla lavorazione dei formaggi.

Info:

www.mostradelbitto.it



Promemoria...

 13 ottobre 2009

Tanti auguri di buon compleanno
al nostro Tesoriere!

 23 ottobre 2009

Scade il termine di prenotazione
per il pranzo al Crotto da Gusto