



n°35

NOVEMBRE-DICEMBRE 2009

Genuinità

Ormai è prossimo l'ennesimo incontro volto a salutare il Crotto da Gusto, che rimarrà chiuso per il periodo invernale da novembre a marzo; sorgono spontanee quindi alcune considerazioni che contrappongono la società rurale a quella industriale, ovviamente da un punto di vista gastronomico. Mi riferisco in particolare alle differenti prospettive di un affamato pellegrino in cerca di un buon posto dove ristorarsi: meglio i ristoranti in città – con la relativa varietà disponibile, la possibilità di sperimentazione estrema ma spesso con spiacevoli sorprese – oppure le locande rustiche di campagna o di montagna, più conservatrici ma con risultati quasi sempre all'altezza delle aspettative nonché a prezzi modici? La suddivisione è volutamente generalizzata ed estremizzata e non credo esista una risposta; vi lascio riflettere sull'argomento rimandando ad un'altra occasione l'approfondimento a cui tengo molto. Per ora non mi resta che salutarvi, sperando di rivedervi presto da Gusto!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



Il cinguettio della Locusta

Alla fine siamo stati costretti a cedere. Dopo il gruppo su [Facebook](#), dopo i video su [YouTube](#) e dopo la nascita del nostro [blog](#), ci siamo finalmente arresi anche all'ultima moda del web (si fa per dire, visto che ormai l'argomento è già ampiamente decotto) e siamo sbarcati con il nostro "marchio" anche su [Twitter](#). Cos'è Twitter? L'estrema pigrizia ci impedisce di formulare una definizione organica. In sostanza si tratta di un "luogo" virtuale nel quale lasciare i propri **messaggi** o, spesso, i collegamenti ad altri contenuti sparsi su Internet, nel brevissimo spazio di **140 caratteri** di testo: le stesse dimensioni di un SMS, insomma. Questo implica che di *tweet* – ovvero "cinguettii" – se ne producano tantissimi: anche **decine o centinaia** al giorno per gli utenti più attivi (fortunatamente non è il nostro caso). Per certi versi, la forma più **moderna e all'avanguardia** di comunicazione, l'apice della sintesi e dell'essenzialità. Da un altro punto di vista, un incubo: una sorta di continuo **rumore di fondo** che cancella le informazioni in pochi minuti impedendo qualsiasi percezione organica della realtà.

Per tralasciare questi filosofemi da sociologia della comunicazione d'accatto, consideriamo Twitter solo nel suo aspetto più pratico: è una **piattaforma comoda e veloce** per rendere visibili i nostri contenuti agli utenti interessati, e solo a loro. Per iniziare a seguirci basta creare il proprio profilo, visitare l'indirizzo <http://twitter.com/leLocuste> e premere il pulsante "**Follow**": nulla di più facile. Non abbiamo intenzione di trasferirci su Twitter abbandonando il sito principale, ma solo di utilizzarlo per segnalare gli ultimi contenuti inseriti sul sito e sul blog: 140 caratteri ci sembrano largamente insufficienti per soddisfare la nostra naturale verbosità!

L'**utilità pratica** di Twitter, comunque, risulta evidente al di là di tutti i possibili dibattiti sul suo utilizzo. Il network, ad esempio, ha avuto un ruolo chiave nell'organizzazione di [Vinix Live!](#), manifestazione di cui siamo stati piacevolmente ospiti lo scorso 24 ottobre. Una **degustazione di vini** con tutti i crismi ma su piccola scala, in dimensioni secondo noi ideali per poter apprezzare al meglio lo stile e le qualità di ciascuno dei produttori presenti (il nostro [reportage](#) sull'evento è disponibile nella sezione [Articoli](#) del sito). Twitter si è rivelato un mezzo indispensabile non soltanto per pubblicizzare l'evento, ma anche e soprattutto per **commentarlo**, scambiando impressioni con gli altri partecipanti e stringendo amicizie non solo virtuali che, ci auguriamo, potranno rivelarsi molto utili per le prossime missioni enogastronomiche. Dopo questa **sbornia di tecnologia** chiudiamo con una notizia che non ha nulla a che fare con il web, ma che non mancherà di fare felici i nostri seguaci: è stata finalmente trovata una nuova e più accogliente sede per il nostro tradizionale evento di fine anno **Ora ProSciutto**, in programma il 29 dicembre. Tutti i dettagli sul prossimo numero della newsletter, non perdetevi!



L'appuntamento del mese

 **Evento:** Sagra dello Stinco

 **Data:** 12-15 novembre

 **Luogo:** Mede (PV)



Ci siamo già passati a giugno, in famelica compagnia, per una manifestazione unica nel suo genere: la [Sagra della Scottona](#). E in quell'occasione abbiamo capito che a **Mede**, in provincia di Pavia, si fanno le cose sul serio, anche perché l'entusiasmo di certo non manca: l'associazione "La Scottona", dopo aver dato vita all'omonima rassegna, già dal 2008 si è cimentata nell'organizzazione di "**12 Metri di Bontà**" (protagonista un salame largo 14 metri e lungo, appunto 12) e ora si ripropone anche nella stagione autunnale con un nuovo evento. Il nome, anche in questo caso, non lascia spazio all'immaginazione: la [Sagra dello Stinco](#) sarà ovviamente incentrata su un robustissimo e gustoso **stinco di maiale**, rigorosamente con cotenna. Ma non solo: nel menu della sagra, che si svilupperà tutte le sere da **giovedì 12 a sabato 14 novembre** (dalle 19 alle 22) e **domenica 15** a pranzo dalle 12 alle 14, ci sono anche nervetti con cipolle e fagioli, risotto con fagiolini dell'occhio, panissa, filetto con funghi chiodini, coda alla vaccinara, dolci e vino a volontà. I prezzi sono adeguati all'occasione: 13 euro per un kg di stinco, 12 euro per il **filetto di scottona al pepe verde**, 5 euro per i primi e solo 3 per i dolci.

Non resta quindi che augurarsi il supporto del bel tempo... anche se la **struttura ospitante**, la stessa utilizzata in giugno (nella foto), ha già dimostrato in quella circostanza di saper resistere egregiamente alle intemperie!



Locustando con Lorenzo

di Lorenzo Filippi

Locustando a Parigi

Ci sono due tipi di reazioni consuete quando si parla di **cucina parigina**: una, indifferente e quasi scocciata nel sentir parlare - ancora - di gastronomia francese, e un'altra estasiata, incredula, che ripensa a una cena a lume di candela a base di champagne e ostriche nel roof garden di un hotel sugli Champs Elysées. Entrambe hanno un fondo di verità ma entrambe rappresentano **stereotipi**: stereotipi che noi delle Locuste non inviteremmo mai alla nostra tavola. Anche se un personale "stereotipo" che vorremmo invitare forse c'è: una domenica mattina, rigorosamente tarda, a passeggio al **Jardin du Luxembourg** - il sole è d'obbligo - e a seguire, una sbirciatina al mercato di Montmartre e, per non incorrere in eccessivi peccati di gola, una fresca insalata al "**Café de Deux Moulins**", come dire "Chez Amélie".

A Parigi, anche una crêpe sul lungosenna si trasforma nel piatto più sublime e delicato al mondo.. ma se desiderate costruirvi un **percorso gastronomico** in questa città, sappiate che vi aspetta un arduo lavoro anche se, se siete bravi, la spesa non sarà esagerata. Il tempo che avrete a vostra disposizione è fondamentale: Parigi **impegna il vostro fisico** oltre ogni aspettativa, a cominciare dai piedi terribilmente sollecitati. Ho avuto la fortuna di soggiornarvi dieci giorni, ma anche gustata a piccole tappe, la capitale francese vi lascerà a bocca aperta!

Il mio tour comincia a "**La Maison de l'Entrecôte**", nel quartiere Saint-Germain, proprio vicino alla chiesa omonima. Come suggerisce il nome la specialità è l'entrecôte: tradotto, la tagliata. Non potete scegliere altro: insalatina con noci di antipasto e lei, una fantastica entrecôte servita con una salsa saporita e ben speziata. Locale senza fronzoli ma strapieno (andateci presto) e dal **rapporto qualità-prezzo** eccellente. Dalla "Maison" ci spostiamo poi a uno dei bistrot più storici, che da qualche tempo porta la firma del gruppo Alain Ducasse. "**Le Benoît**", quartiere Marais, è un sottile ed elegante filo conduttore tra la tipicità del più classico **bistrot parigino** e l'infinita classe di un grande ristorante. I prezzi non sono popolari, le portate vanno dai 15 ai 35 euro, ma la sapienza dello chef vi stupirà, dal momento in cui assaggerete l'umiltà della **cassoulet maison**, con carne di maiale e fagioli bianchi, servita nella terracotta, e la sorprendente saut gourmand con rognone e... non posso rovinarvi la sorpresa. La morbidezza della carne accompagnata dai profumi, dalle spezie, dalla maestria dell'esecuzione e della cottura, fanno del Benoît un tempio della gastronomia ispirata alla tradizione, alla ricerca del **binomio perfetto** di tipicità e fine delizia. I piatti sostanziosi, tutt'altro che essenziali (per gli intenditori è imperdibile la testina di vitello) faranno della visita al Benoît **un'esperienza unica**, completata dalla ben fornita lista dei vini (molto interessante la sezione dedicata alle etichette borgognone). Per concludere la serata non potrete



farvi mancare la friabile e delicatissima **millefoglie**, accompagnata da un bicchiere di Sauternes.

Per alleggerirsi un po', il vostro palato non potrà essere privato di una visita, più che gustosa, da **Charlot**, le "Roi du Coquillage". Come si intuisce i frutti di mare sono la specialità di Charlot, dove la difficoltà della scelta sta unicamente nelle **dimensioni del plateau** che desidererete ordinare. L'eccellenza è la qualità della materia prima, dalle **ostriche**, di ben 6 varietà, alle **lumachine di mare** e ai polposi granchi. Vi sorprenderà apprendere che un più che abbondante plateau di pesce vi costerà poco più di 20 euro a testa. Per il vino sarebbe d'obbligo lo champagne, ma il fresco e agrumato **Chablis** non lo fa rimpiangere. Ma Parigi trabocca anche di **brasseries**, che si sono evolute nel tempo in luoghi ottimi per gustare piatti semplici e tradizionali. "**Bofinger**" è la più antica di Parigi: un'ambiente elegantemente familiare che vi stuzzicherà con ottimi piatti come la **tagliata di anatra**, le zuppe (notevole quella di cipolle) e la tartare della casa. Anche da Bofinger la lista dei vini è molto ben strutturata e per i neofiti c'è sempre il consiglio garbato del somelier.

Man mano che trascorrono i giorni mi rendo conto che Parigi andrebbe vissuta e soprattutto assaggiata, tempo e finanze permettendo, per almeno **due, forse tre anni**. Ma anche in pochi giorni si possono scoprire luoghi unici e caratteristici. Come la piccola bottega/bistrot "**Le Comptoir de la gastronomie**", appena dietro a Les Halles, nella quale potrete acquistare prodotti tipici e assecondare la sorridente proprietaria quando vi servirà un **plateau di escargots** (lumache) saporite e corpose, un bollito di canard o dei tortelli al foie gras. La conclusione, per restare in tema, "impone" un fondant au chocolat: tiepido all'esterno e rovente al centro. Non temete ustioni, un fresco Muscadet saprà raffreddare i più incauti! La tentazione di cedere a cucine internazionali è forte ma l'insegna di una "**crêperie bretonne**" ci riporta a un'altra storica tradizione francese: le **galettes**. Normali crêpes, ma di grano saraceno, sono ottime con il roquefort, con il pesce o ancora con uovo, prosciutto e formaggio. Il dessert è sempre a base di galette, questa volta con i frutti di bosco caldi e la panna. Il tutto servito con del profumato e inebriante **sidro bretonne** (io lo preferisco brut).

Parigi è gusto, in qualunque zona vi troviate, in qualsiasi momento della giornata, dalla colazione all'ora più tarda. Ma non potrei lasciarvi senza parlarvi di un piccolo locale nel Marais specializzato nei formaggi. Ci tornai due volte, per completare il "giro" degli assiettes di formaggi regionali a disposizione. "**Pain, Vin, Fromage**", questo il nome del locale, rappresenta anche il menu del piccolo e autentico tesoro parigino. La "carte" è costituita da poco più di una **cartina della Francia** nella quale troverete tutte le possibilità di degustazione degli oltre cento formaggi a scelta. E se non vi bastasse, potrete optare per raclettes, fondute e altre proposte sfiziose. La giovane coppia di proprietari saprà consigliarvi le selezioni più coerenti con i vostri gusti e le vostre esigenze. Per l'abbinamento lasciate a me il compito di tentarvi un'ultima volta: **Puligny Montrachet Gran Cru**: non ve ne pentirete, come si dice a Parigi, jamais!



Buone notizie

Guide e dintorni: Terra Madre, Mangiarozzo, Gambero low cost



Periodo dedicato come ogni anno alle presentazioni delle guide gastronomiche, non senza polemiche. Il “Mangiarozzo” di Carlo Cambi (Newton Compton) si rilancia con uno slogan piuttosto agguerrito: “Il libro che il Gambero Rosso non vorrebbe farti leggere”. Il Gambero, forse stimolato anche dalla concorrenza, ha risposto affiancando alle sue classiche guide su ristoranti e vini una novità: “Gambero Rosso Low Cost”, con oltre mille indirizzi di locali fino a 30 euro. Intanto il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, insignito sabato 6 novembre del premio San Martino per la Biodiversità, ha pubblicato per Giunti “Terra Madre – Come non farci mangiare dal cibo”, che sarà allegato al DVD realizzato durante l’edizione 2008 dell’omonima manifestazione.

I Merlot d’Italia DOC e IGT premiati ad Aldeno

Si è svolta ad Aldeno, in provincia di Trento, l’edizione 2009 del concorso per i migliori Merlot d’Italia DOC e IGT, coordinata dall’enologo Paolo Grigolli. Nella categoria DOC e DOCG 2008 e 2007 si è imposto per il secondo anno consecutivo il “Sante Rosso” dell’azienda agricola di Giorgio Cecchetto, mentre tra le annate precedenti ha vinto il “Brenntal” della Cantina Produttori Cortaccia. Successi anche per gli IGT “Cupinero” (azienda Col di Bacche) e “Sansonina”.

Olimpiadi dei formaggi di montagna, vince la Svizzera ma l’Italia si difende

Successo dei padroni di casa svizzeri alla sesta edizione delle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna, svoltesi a Saignelégier dal 22 al 25 ottobre. I formaggi “rossocrociati” si sono aggiudicati infatti 39 medaglie sulle 64 assegnate dalla giuria, composta da 1000 membri che hanno valutato ben 631 formaggi. Bene, comunque, anche l’Italia che ha vinto 5 medaglie d’oro tra cui quella per il miglior formaggio a pasta filata (il caciocavallo di Franco Mariconda, nella foto), tre argenti e tre bronzi. Le prossime Olimpiadi si terranno nel 2011 in Francia.



Pizza napoletana in Brasile: la Campania investe 100mila euro

La regione Campania ha annunciato la decisione di destinare 100.000 euro al progetto “Verace Pizza Napoletana” presentato dalla Camera di Commercio italiana di Rio de Janeiro per promuovere in Brasile le tipicità della cucina della regione. Nella sola città di San Paolo ogni giorno vengono servite in media 1 milione di pizze, mentre a Rio i locali di cucina italiana sono ben 3700.



Verdi campi...da divorare

Torna la nostra guida per orientarsi nella giungla delle manifestazioni enogastronomiche di tutta Italia. Seguite i nostri consigli e per tutto il mese di novembre sarete certi di non restare a bocca asciutta...

Porco qui, porco là

Saremo anche un po' monotoni, ma ogni anno l'attrazione per questa manifestazione e per il suo azzeccatissimo slogan "Speriamo che ci sia la nebbia" si rivela irresistibile. Stiamo parlando del **November Porc**, l'evento itinerante organizzato dall'associazione Strada del Culatello che per tutto il mese celebra in provincia di **Parma** i salumi tipici del territorio. Anticipato da un "aperitivo" a Soragna il 4 ottobre, il November Porc vede il suo avvio ufficiale sabato 7 e domenica 8 novembre a Sissa, per poi proseguire il 14 e 15 novembre a Polesine Parmense, il 21 e 22 novembre a Zibello e chiudersi il 28 e il 29 novembre a Roccabianca. Ad ogni tappa ci sarà la possibilità di gustare un salume... da record: il "Mariolone più grosso", lo "Strolghino più pesante" e così via. Ma non è obbligatorio fare i fenomeni: per godersi l'evento è sufficiente farsi trovare pronti per gli appuntamenti tradizionali, come quelli con il mercato di prodotti tipici "Antichi sapori e tradizioni" o con l'ormai famoso takeaway "McPorc".

Info:

www.stradadelculatellodizibello.it

Spiritsoni!

Grappa, distillati, cioccolato e sigari: questo il "decadente" ma assai invitante menu di **Spirits & Co.**, l'esposizione in programma da giovedì 12 a sabato 14 novembre alla Fiera di **Trieste**. Una manifestazione completamente nuova, tra le prime dedicate in esclusiva al mondo dei distillati: si annunciano stand da 10 paesi nel raggio di 400 km, anche se le vere protagoniste saranno le aziende locali, per le quali la grappa è da sempre un motivo di vanto. Tra incontri, degustazioni e "happy hour", non mancherà neppure il concorso per baristi "Grappa Fantasy in Bar". La fiera è aperta tutti i giorni dalle 11 alle 19, il biglietto d'ingresso costa 8 euro ma è ridotto a 5 euro per chi si registra on line.

Info:

www.spiritsandco.it

Che fiera del cavolo

Sabato 14 e domenica 15 novembre si rinnova a **Settimo Torinese** l'appuntamento con la **Fera dij Còj**: tradotto per i non piemontesi, la fiera del cavolo. Non è un'offesa ma un sentito omaggio all'ortaggio coltivato nella zona. Definire la manifestazione "tradizionale" è dire poco: fu istituita addirittura da Carlo Alberto di Savoia nel 1848. L'evento è un'occasione per esporre e vendere in piazza Vittorio Veneto, oltre al cavolo, centinaia di prodotti locali a "chilometro zero": da non perdere il latte crudo dell'azienda agricola dei fratelli Vergnano e il laboratorio di cucina "Un cavolo di ingrediente".

Info:

www.prolocosettimotorinese.it



La morale è sempre quella...

...fai merenda a **Brisighella**, per fare il verso a un celebre spot pubblicitario. Il borgo medioevale in provincia di Ravenna, nel cuore delle Terre di Faenza, in novembre diventa infatti protagonista di una serie di eventi gastronomici, raccolti sotto il nome di **4 Sagre x 3 Colli**. L'iniziativa prende il via domenica 8 novembre con "Le delizie del porcello": il rito dell'uccisione del maiale viene ripercorso attraverso la degustazione di ciccioli, coppa di testa, prosciutto, salsiccia e salame di Mora Romagnola. Domenica 15 novembre tocca alla Sagra della pera volpina e del formaggio stagionato, classico abbinamento tra due prodotti tradizionali della valle del Lamone. "Sua maestà il tartufo" sale in cattedra domenica 22 in due varietà: il tartufo bianco autunnale e quello nero, con relativi menu a tema nei ristoranti del luogo. Infine, domenica 29 novembre si chiude in bellezza con la Sagra dell'ulivo e dell'olio, qui prodotto in tre preziose varietà.

Info:

www.brisighella.org



Asti raddoppia

Due appuntamenti in uno: la città di **Asti** si concede un weekend di pura estasi gastronomica dedicando le intere giornate di sabato 14 e domenica 15 novembre al buon cibo e al buon vino. Dalle 9 alle 19, infatti, il centro storico sarà disseminato di bancarelle per la nuova edizione di **Cucina & Cantina**, mostra mercato dei prodotti tipici locali. Funghi, castagne, mele, noci e nocciole, salumi e formaggi, marmellate, ortaggi, vini e distillati, ma anche le specialità delle città gemellate Biberch e Valence (dai brezel alla birra). Dalle 19 alle 24 del sabato la festa si sposterà in piazza Alfieri per il banchetto offerto da "L'Osteria". Domenica 15 novembre si prosegue con l'apertura della **Fiera Regionale del Tartufo**: da non perdere il Pranzo della Festa al Palatipico e la ricerca simulata dei tartufi con la partecipazione dei "trifolau" dell'ATAM. Ci sarà inoltre la possibilità di assistere all'esposizione di animali da cortile "La fattoria". Si chiude in serata con un omaggio al cioccolato in tutte le sue forme.

Info:

www.comune.asti.it



Gemme l'aria, il sole così chiaro

Il primo verso della poesia di Giovanni Pascoli ci introduce al periodo dell'anno di illusorio ritorno del bel tempo, definito "Estate di San Martino", che il Movimento Turismo del Vino ha deciso di celebrare domenica 15 novembre con la giornata **San Martino in Cantina**, durante la quale le cantine di 14 regioni italiane apriranno le porte ai visitatori per degustazioni, incontri e iniziative collaterali. Certo, non è vera estate e non è nemmeno "vero" vino: si assaggeranno soprattutto novelli, ma non mancheranno i grandi vini invecchiati alla loro prima uscita. Da tenere in considerazione anche i "Pranzi con il vignaiolo" organizzati da molte cantine. Inoltre, l'iniziativa aderisce al progetto "Tappo a chi?" per la raccolta e il riciclaggio dei tappi di sughero. Sul sito ufficiale è disponibile l'elenco completo delle cantine partecipanti.

Info:

www.movimentoturismovino.it



Com'è dolce Vicenza

Non è l'ennesima kermesse enologica "generica", ma è dedicata a un settore molto particolare: come suggerisce il nome, a **DolceVi** si trovano in esposizione 250 vini dolci, i migliori della produzione italiana. La seconda edizione della manifestazione biennale organizzata dal Consorzio Vini Vicentini e da Vicenza Qualità è in programma sabato 21 e domenica 22 novembre nello storico Palazzo Bonaguro di **Bassano del Grappa**. Tante le iniziative organizzate nel corso della due giorni vicentina: da ricordare sabato alle 10.30 il convegno "L'alcol non è solo di vino" e domenica alle 11 il laboratorio "I Vini Santi d'Italia" organizzato da Slow Food Veneto, seguito alle 16 da quello sullo Slatko di prugne pozegaca, tipica conserva della Bosnia Erzegovina. Per tutta la durata dell'evento sarà aperta l'enoteca "Le dolcezze italiane". Il biglietto d'ingresso costa 15 euro.

Info:

www.dolcevi.it



Il paese di Bengodi

Un fine settimana all'insegna della dolcezza a **Benevento**: da venerdì 27 a domenica 29 novembre è tempo di **Bentorrone**, kermesse di degustazioni, mostre e spettacoli giunta quest'anno alla sua quinta edizione. Dopo l'antipasto di venerdì pomeriggio, con assaggi e spettacoli in piazza dalle 17 alle 19, si fa sul serio a partire da sabato: in tutti gli stand, aperti dalle 11 alle 20.30, sarà possibile degustare e assaggiare torroni campani e di tutte le altre regioni, mentre dalle 18 alle 20.30 in Galleria Bosco i maestri torronai mostreranno al pubblico le fasi della lavorazione del prodotto. Tra gli eventi collaterali il forum "Il torrone nella tradizione natalizia" e il concorso per le scuole "Il torrone: la storia". La welcome card ritirabile presso hotel e ristoranti dà diritto a sconti, tariffe agevolate e ingressi gratuiti nei musei della città.

Info:

www.bentorrone.bn.it



Promemoria...

 19 novembre 2009

Appuntamento a Milano
con il Weekend della Degustazione

 30 novembre 2009

Sant'Andrea: buon onomastico
al nostro Coordinatore!