



1

gennaio

2

febbraio

3

marzo

4

aprile

5

maggio

6

giugno

7

luglio

8

agosto

9

settembre

10

ottobre

1

novembre

2

dicembre



n°37

GENNAIO-FEBBRAIO 2010

Anno nuovo, Locusta vecchia!

Eccoci all'inizio di un nuovo anno che ci vede ancora vivi, nonostante menomazioni fisiche e problemi misti (nel senso di fritto... vedere l'articolo relativo) che ci hanno notevolmente provato.

Il 2009, come di consueto, si è chiuso con la "Face to Face race" a suon di birra Slalom, giunta alla 28esima edizione, e con la tradizionale prosciuttata di fine anno.

Le premesse per altri dodici mesi di alto livello ci sono tutte: quest'anno si prospettano numerosi eventi che ci vedranno impegnati in degustazioni enogastronomiche in tutta Italia. Pertanto fatevi trovare pronti, ovviamente vi aspettiamo numerosi.

Nell'augurarvi buon 2010 vi saluto con un sentitissimo buon appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



1

gennaio

2

febbraio

3

marzo

4

aprile

5

maggio

6

giugno

7

luglio

8

agosto

9

settembre

10

ottobre

1

novembre

2

dicembre

Non solo prosciutto

Riprendiamo le trasmissioni con un numero della newsletter in versione "light" per smaltire le abbuffate festive. Si fa per dire, naturalmente: è tanta la carne al fuoco e non solo la carne, ma anche le streghe che simbolicamente rappresentano l'inverno, come la tradizionale **Gioeubia** di cui parliamo a parte.

Cominciamo con il resoconto delle ultime settimane del 2009, che sono state naturalmente segnate dal grande evento di fine anno organizzato dalle Locuste: stiamo parlando di **Ora ProSciutto**, la festa dedicata alla degustazione di salumi, formaggi e vini (in grande abbondanza) che ancora una volta ha allietato la serata del 29 dicembre. Malgrado l'assenza di alcuni personaggi di rilievo, che speriamo di recuperare al più presto nelle nostre file, l'evento si è svolto senza intoppi, con **numerosissimi partecipanti** che hanno preso parte attivamente anche all'organizzazione. In particolare, un sentito ringraziamento va a chi si è assunto l'improbabile compito di **affettare il prosciutto** (7,5 kg di bontà senz'osso, forniti come sempre dal prestigioso [salumificio Veroni](#)) e di **mescere il vino...** Salsicce, patatine, **bruschette**, salmone, arance, noci, nocciole, mandorle, **lychees**, torroncini e cioccolato, insieme a spritz, chinotto, whisky e a un inaspettato **assaggio di latte di capra**, hanno fatto da degno contorno al piatto principale. Naturalmente, il successo dell'evento va ascritto anche alla **nuova location di Gallarate**, che da una parte si è dimostrata perfetta per accogliere un elevato numero di famelici e agguerriti ospiti, dall'altra ha un po' limitato gli ardori degli invitati evitando, almeno per questa volta, gli spargimenti di sangue! Un ampio **reportage fotografico dell'evento** sarà al più presto on line.

Ma non c'è stato solo prosciutto nel mese appena trascorso, come testimoniano le **svariate recensioni pubblicate** negli ultimi giorni sul nostro sito. Importanti contributi sono giunti dalla Sardegna, grazie alle missioni del Navigatore Capo in due locali di Cagliari: la stuzzicante [Steak House](#) e la famigerata [Trattoria Da Balena](#). Sempre dall'isola arriva anche l'aggiornamento sulla trattoria [La Vela Latina](#) di Sassari, che avevamo visitato nel lontano 2005 e che finalmente siamo tornati a testare, con una certa soddisfazione. I viaggi del Primo Consigliere ci hanno dato invece l'occasione per infrangere un tabù: per la prima volta abbiamo pubblicato la recensione di un locale della Val d'Aosta, il ristorante [La Grolla](#) di Saint-Vincent. Ora mancano all'appello solo Molise, Basilicata e Calabria: teatro di un prossimo LocusTour? Per il momento torniamo a casa, e cioè a Busto Arsizio, dove però si possono gustare anche i forti sapori della cucina siciliana grazie alla meritevolissima [Trattoria della Pesa](#).

Chiuso il cerchio delle recensioni, vi lasciamo con quella che dallo scorso anno è diventata una piacevole consuetudine: l'elenco - semiserio - dei **ristoranti da visitare nei prossimi 12 mesi**. Nel 2009 siamo riusciti ad adempiere solo in parte ai nostri doveri, vedremo se stavolta andrà meglio...



1

gennaio

2

febbraio

3

marzo

4

aprile

5

maggio

6

giugno

7

luglio

8

agosto

9

settembre

10

ottobre

1

novembre

2

dicembre

La sporca decina

La top ten dei ristoranti da visitare nel 2010



10) L'Albero Fiorito - Milano

Ormai è diventata una questione di principio: sono anni che tentiamo in tutti i modi di visitare questo locale d'altri tempi, una vera e propria osteria milanese rimasta immutata nei secoli, con pochissimi coperti, menu fisso, tovaglie a quadri e prezzi ridicoli. Qual è il problema? Prenotare è impossibile e per chi arriva dopo le 19.30 ogni speranza di trovare posto è vana...



9) Ustaria dul Fant da Picc - Borgo Ticino (NO)

Si dice un gran bene di questa osteria del novarese che pare prenda nome dall'aspetto del titolare, molto somigliante all'omonima carta da gioco... La paniscia è ovviamente un *must* della casa, ma sembra che un altro cavallo di battaglia sia la carne alla griglia. Da provare.



8) Paolo Perella - Villasalto (CA)

Qui invece siamo nel campo della cucina d'autore, dato che Paolo Perella è uno chef di formazione alta e "continentale" che ha scelto di rintanarsi nel cagliaritano per creare un laboratorio gastronomico di grandissima raffinatezza. Tra le chicche, la riscoperta della carruba e del lentischio. I prezzi non sono alti come ci si aspetta.



7) Osteria dei Peccatori - Gallarate (VA)

Più che un consiglio una curiosità, visto che questo locale di recente apertura è riuscito a conquistarsi in brevissimo tempo una grande notorietà nella zona del varesotto, tanto da finire addirittura su qualche guida. Grande lavoro di marketing o meriti reali? Speriamo di potervelo dire al più presto.



6) Antica Osteria Magenes - Gaggiano (MI)

Un simbolo della rinascita delle osterie milanesi, che quest'anno si sono guadagnate ben tre *new entry* sulla guida Slow Food. Siamo a Barate di Gaggiano e la famiglia Magenes è impegnata nel business culinario da qualcosa come due secoli: mica male. Specialità semplici e golose come i ravioli burro e salvia e la torta alle noci e mou.



5) Agriturismo Pozzo d'Ussi - La Corte (SS)

Il nostro perpetuo tour degli agriturismi della Sardegna non sarà terminato fino a quando non saremo riusciti a recensire questo locale, che è in verità una casa privata nella sperdutissima frazione di La Corte, tra Sassari e Stintino. Si raccontano mirabili riguardo ai piatti cucinati e ai prezzi irrisori...



4) Osteria La Francescana - Modena

Nel 2009 ci siamo tolti la soddisfazione di recensire Cracco; quest'anno dovrebbe toccare a Massimo Bottura, da tutti indicato come la nuova *big thing* della ristorazione italiana. Tanto per capirci, si tratta di una delle vittime di "Striscia la Notizia" e della sua crociata contro la cucina molecolare: questo lo rende simpatico, però 120 euro sono 120 euro.



3) Pizzeria Mascolo - Gragnano (NA)

Non servono tante parole: è il locale che si vanta di aver inventato il "panuozzo", la specialità tipica di Gragnano. Una ventina di sapori diversi, tutti con eccezionale mozzarella di bufala, e tanto basta. Se lo dicono gli amici tifosi del Napoli del newsgroup ISCN, non possiamo che fidarci...



2) Ristorante Liva e i Suoi Sapori - Vetto d'Enza (RE)

La zona dell'appennino reggiano è tuttora inesplorata per le Locuste, ma non per i loro affezionati lettori. Tra le segnalazioni giunte fino a noi c'è questo semplice locale a gestione familiare, che propone un gustoso menu fisso a base di materie prime del circondario, al prezzo di appena 20 euro. Come rifiutare l'invito?



1) Ristorante La Madonnina - Barni (CO)

Nemmeno l'anno scorso siamo riusciti a visitarlo, e dunque rieccoci qua: della "Madonnina" ci parlano tutti bene, nessuno escluso, e tante voci concordanti non possono essere ignorate. Qualcuno sproloquia addirittura di sorpasso ai danni del Crotto da Gusto: al di là delle blasfemie, un po' di acquolina in bocca iniziamo a sentirla...



1

gennaio

2

febbraio

3

marzo

4

aprile

5

maggio

6

giugno

7

luglio

8

agosto

9

settembre

10

ottobre

1

novembre

2

dicembre

Chi "ben" comincia...

Pensavamo di averne viste di cose strane e raccapriccianti, ma il 2010 si è presentato con **una sorpresa che non ci aspettavamo**. Nella nostra classifica abbiamo una new entry che scalza il precedente ultimo posto, addirittura con lode!

Situazione: **il giorno 1° gennaio 2010** (avete capito bene, 1° gennaio, per iniziare bene l'anno), di ritorno dalle feste dell'ultimo dell'anno, benché stranamente mangiare non sia tra i nostri bisogni primari, io e la Responsabile del Controllo Qualità decidiamo di fermarci in un ristorante lungo la via (ovviamente sempre dopo una rapida, seppur attenta, analisi). Le premesse della sosta erano quelle d'obbligo per il primo dell'anno:

- I ristoranti aperti a mezzogiorno in generale non hanno fatto cenoni (e quindi non sono particolarmente richiesti)
- Le probabilità di ricevere gli avanzi del giorno prima sfiorano il 99.9%
- Meglio evitare portate elaborate e ingredienti improbabili

Detto questo, dobbiamo aggiungere che **di ristoranti aperti non ce n'erano un'infinità** e le nostre intenzioni erano molto dimesse: non avevamo intenzione di dedicarci a uno dei nostri classici pranzi luculliani.

Dopo un discreto girovagare abbiamo deciso di fermarci in una trattoria che ospitava già un certo numero di avventori: al fine di evitare ogni possibile confusione si trattava della **Trattoria delle Vigne a Pinerolo**, nella parte alta della città.

L'ambiente, visto da fuori, era piuttosto modesto ma ordinato ed **il discreto movimento ci faceva ben sperare**, anche se – ripeto – le aspettative erano minori di quando solitamente alle tre di notte si cerca da mangiare in un piccolo paesino di provincia.

All'ingresso del ristorante veniamo fatti accomodare ad un tavolo e **restiamo in attesa di conoscere le proposte del giorno**, inconsapevoli di quanto ci aspettava.

Nonostante il fatto che la maggior parte degli avventori fosse ormai servita, dopo 40 minuti di attesa è stato necessario sollecitare la cameriera che, stancamente, si è portata al nostro tavolo.

I piatti disponibili erano modesti ma piuttosto semplici e poco pretenziosi: pertanto ci siamo orientati su un antipasto misto, una coscia di maiale e un sottofiletto di manzo.



1

gennaio

2

febbraio

3

marzo

4

aprile

5

maggio

6

giugno

7

luglio

8

agosto

9

settembre

10

ottobre

1

novembre

2

dicembre

Ahimé, nell'attesa – anche questa interminabile – un **piatto di fritto misto passeggero ha attirato la nostra Responsabile del Controllo Qualità** nel baratro più nero: l'aspetto attraente (sebbene fuori dalle regole precedentemente elencate) del piatto ha portato alla sostituzione con l'ordinato cosciotto di maiale e ad inimmaginate conseguenze gastrointestinali.

Tornando a noi, l'antipasto si è dimostrato **un insieme di residui non particolarmente né attraenti né gustosi** e, in sostanza, appena commestibili, a parte un'ostrica a centro piatto che, questa volta nel pieno rispetto delle regole, non è stata nemmeno sfiorata.

Il sottofiletto, cotto in maniera approssimativa e probabilmente scongelato in fase di cottura, è stato **consumato solo in parte e con notevole perplessità** mentre il piatto forte, il famoso fritto misto, è stata una vera catastrofe: sono bastati pochi pezzi (i primi passabili, gli altri immondi) per capire quali potevano essere gli **effetti a lungo termine su buona parte degli organi interni** di un uomo.

Le conseguenze si sono viste il giorno dopo, con **visita guidata al pronto soccorso di Vigevano** e dolori in varie parti del corso per almeno altri due giorni.

Inutile, e forse impossibile, esprimere il giudizio della nostra responsabile ma **alcuni commenti e riflessioni sono d'obbligo**, che si riannodano tra l'altro a quanto letto di recente in merito al grave fatto avvenuto in Piemonte nel 1986, quando varie persone hanno perso la vita a causa di un'azienda vinicola che produceva vino con metanolo a puro scopo di lucro.

Seppur con tutte le attenuanti derivanti dal periodo e dal luogo, è **difficile accettare che esistano locali in cui l'attenzione al cliente**, non solo in termini di soddisfazione ma anche a livello di salute fisica. **raggiunga livelli così bassi.**

In questa considerazione rientra non solo il desiderio personale di segnalare simili situazioni ma anche **il preciso dovere di evitare il proliferare di simili "ristoranti"**.

Pertanto faremo tesoro di questa esperienza e **continueremo a lavorare ben consapevoli che esistono posti e persone che operano in maniera completamente diversa** da quanto sperimentato il primo giorno dell'anno 2010.

Coordinatore delle Risorse Umane



L'appuntamento del mese

- 🦗 **Evento:** Gioeubia
- 🦗 **Data:** 28 gennaio
- 🦗 **Luogo:** Busto Arsizio (VA)



La chiamano in molti modi - Giobia, Giubiana, Zobiana - ma è nel varesotto che questa tradizione, comune a diverse regioni del Nord-Ovest, è ancora oggi più sentita e coltivata, **con il nome dialettale di Gioeubia** (o Giöbia, per i puristi). L'essenza della festa è presto descritta: alla fine di gennaio, per la precisione l'ultimo giovedì del mese - da qui il nome, a dispetto di altre fantasiose etimologie - gli abitanti di **Busto Arsizio, Gallarate, Solbiate Olona** e altri paesi dei dintorni espongono in piazza alcuni **pupazzi di stracci o di cartapesta rappresentanti donne vecchie e di aspetto orribile**, nella peggiore delle ipotesi streghe. Verso sera, **i mostruosi fantocci vengono dati alle fiamme**, come simbolo dell'imminente fine dell'inverno e dell'arrivo della primavera. Tutto molto bello, ma perché ne parliamo? Semplice: la festa della Gioeubia è un'occasione imperdibile per **degustare in piazza i piatti tipici della tradizione contadina**, ovvero (nel caso di Busto Arsizio) la **polenta con i bruscitt** - carne sminuzzata - e il **risotto con la luganega**, prelibata salsiccia locale. Di anno in anno in città fioriscono gli assaggi, organizzati non solo dalle autorità ma anche da parrocchie e associazioni private, come il CAI: per restare aggiornati vi consigliamo di consultare il sito del [Comune di Busto Arsizio](#) a ridosso del 28 gennaio.



1

gennaio

2

febbraio

3

marzo

4

aprile

5

maggio

6

giugno

7

luglio

8

agosto

9

settembre

10

ottobre

1

novembre

2

dicembre

Verdi campi...da divorare

L'oroscopo prevede per il segno della Locusta un anno ricco di assaggi e prelibatezze su tutto il territorio nazionale. Per iniziare nel migliore dei modi il 2010, arruolatevi nei nostri reparti d'assalto...



C'è sempre una prima volta

Buona la prima? Non è detto. Anche il più grande dei grandi vini è stato, un tempo, semplice uva da spremere. Con questo spirito ci si ritrova in piazza domenica 10 gennaio a **Montebello Vicentino** per la nuova edizione dei **Picai del Recioto**: la prima spremitura pubblica del Recioto di Gambellara, celebre vino passito del vicentino. Le prime gocce della nuova annata di Recioto si vedranno intorno alle 15, dopo il convegno "Il Vin Santo di Gambellara fra tradizione e innovazione" e il pranzo tipico offerto dai ristoratori della Strada del Recioto. Una settimana dopo, domenica 17 gennaio, tocca invece alla **Prima del Torcolato**: a partire dalle 16 nella piazza di **Breganze** (sempre in provincia di Vicenza) si potrà assistere alla spremitura dell'annata 2009, oltre a degustare e acquistare tutti i Torcolati degli anni precedenti e altri prodotti tipici della zona.

Info:

www.tigulliovino.it

www.stradadeltorcolato.it



Montagne balsamiche

Magari sono le ossessive campagne pubblicitarie, più delle effettive virtù balsamiche, ad aver fatto negli ultimi anni la fortuna delle più celebri caramelle svizzere. Sta di fatto che il nome Ricola lo conoscono tutti, soprattutto i frequentatori delle montagne, che anche quest'anno potranno deliziarsi con il **Ricola Winter Tour**: nelle più note località turistiche un igloo gonfiabile attenderà gli sciatori per offrire loro caramelle ai gusti Erbe Alpine, Olivello Spinoso e Melissa Limoncella, oppure tisane in varie fragranze. Questo il calendario dei prossimi appuntamenti: 9 e 10 gennaio a Folgarida, 16 e 17 a Roccaraso, 22, 23 e 24 a Cortina d'Ampezzo, 30 e 31 ad Alagna Valsesia, 6 e 7 febbraio all'Abetone.

Info:

www.ricolawintertour.it



In caso di gola

Restiamo sulle nevi del Trentino, questa volta a **Brentonico**, per un altro appuntamento con la gastronomia ad alta quota. **Golosaneve**, il percorso enogastronomico tra le malghe del vicino altopiano, è giunto quest'anno alla sua tredicesima edizione. Il programma è semplice: basta munirsi di sci o racchette da neve e seguire il corteo di partecipanti che scivoleranno da una baita all'altra in cerca di prelibate specialità della zona, dai canederli allo stracotto fino allo strudel. Dimenticavamo: l'escursione si svolge sabato 23 gennaio, naturalmente in notturna, illuminati da provvidenziali fiaccole.

Info:

www.visitovereto.it



1

gennaio

2

febbraio

3

marzo

4

aprile

5

maggio

6

giugno

7

luglio

8

agosto

9

settembre

10

ottobre

1

novembre

2

dicembre



Broccolo e i suoi fratelli

Si comincia il giovedì, si finisce la domenica della settimana successiva: ben 10 giorni di celebrazioni per la **Sagra del Broccolo Fiolaro**, il prodotto tipico del vicentino che dal 14 al 24 gennaio sarà assoluto protagonista nella città di **Creazzo**. Nata nel 2000, la sagra si è progressivamente ampliata, in coincidenza con il rinnovato prestigio dell'ortaggio che si è guadagnato anche la denominazione DE.CO. e (a quanto sembra) è stato voluto da Michelle Obama nell'orto della Casa Bianca! Tra gli eventi in programma, visite guidate ai luoghi di coltivazione del broccolo "presidenziale", giornate di orienteering, corsi di cucina, spettacoli di cabaret e naturalmente degustazioni: broccolo e baccalà, broccolo nei piatti tipici di Creazzo e - udite udite - broccolo nella cucina calabrese. Più contenuta ma non meno appetitosa la giornata dedicata ai **Broccoletti in piazza ad Anguillara Sabazia**, in provincia di Roma: domenica 7 febbraio si degustano pasta e broccoletti, broccoletti con salsiccia e crema di broccoletti.

Info:

www.ilbroccolofiolaro.it

www.sagreinitalia.it



Arte vs. Natura

Due modi diversi di intendere l'enologia e probabilmente la vita, uniti da un comune denominatore di grande pregio: il vino. A **Varese**, nella splendida villa Andrea Ponti, da sabato 6 a lunedì 8 febbraio va in scena **Vini, ville e sapori**: una kermesse enologica tradizionalmente ospitata dalla Villa Campolieto di Ercolano, che quest'anno si trasferisce in Lombardia senza però perdere il gusto per l'arte e l'architettura. Svariati gli eventi in programma, dall'incontro "Quando bere, quanto bere, perché bere" (con relativa mostra) al percorso enogastronomico "Le stanze del gusto". Tutt'altro spirito ha l'evento **De Natura Vini**, organizzato a **Palermo** da Cronache di Gusto: qui, sabato 22 gennaio, sfileranno soltanto produttori di vini naturali (siciliani e non), per una degustazione esclusiva e personalizzata completata da spaghettoni d'autore e assaggi di prodotti tipici. L'ingresso costa 25 euro a persona.

Info:

www.vinivillesapori.it

www.cronachedigusto.it



Ocio ai Biligòcc!

Poscante, piccolo paese della Val Brembana, secondo la leggenda è la patria dei biligòcc: fu infatti un contadino del luogo che provò per la prima volta a essiccare le castagne, lasciandole all'aria aperta per 7 giorni e 7 notti, per poterle poi gustare anche fuori stagione. Quanto ci sia di vero non si sa, ma ancora oggi a **Casale di Albino**, in provincia di Bergamo, si tiene ogni anno la **Sagra dei Biligòcc**. Per prepararle non basta affatto lasciarle fuori dalla finestra: alla base c'è un lungo e complicato procedimento a base di fumo, rastrelli e juta. Gustarle è invece molto più semplice: è sufficiente presentarsi in paese domenica 7 febbraio a partire dalle 9 del mattino.

Info:

www.valledellujo.it



1

gennaio

2

febbraio

3

marzo

4

aprile

5

maggio

6

giugno

7

luglio

8

agosto

9

settembre

10

ottobre

11

novembre

12

dicembre



Sant'Antonio, lu nemico de lu demonio

Avete mai notato che nell'iconografia cristiana c'è un santo spesso rappresentato con un maialino al suo fianco? Quel personaggio è **Sant'Antonio Abate**, e il tenero porcellino non è altro che una raffigurazione delle sue possessioni demoniache. Solo che il maiale, per gli allevatori, è anche un bene prezioso, e dunque col tempo al santo si è attribuita (viste le sue frequentazioni) anche la qualifica di protettore delle bestie da cortile. Tutto è bene quel che finisce bene: oggi il 17 gennaio, festa di Sant'Antonio, è una ghiotta occasione per benedire il bestiame e naturalmente assaggiarne le carni. Per esempio ad **Agrate Brianza**, in provincia di Milano, si festeggia bruciando un pupazzo che rappresenta un asino: segue la distribuzione di frittelle, salamini, vin brulé e dei tipici baci di Omate. Sempre nel milanese, ad **Arconate**, assaggi di salamini e chiacchiere in piazza dopo la consueta accensione del falò.

Info:

www.lombardianrete.it



Polentoni del Sud

O perlomeno del Centro, visto che è proprio questo il piatto tipico del paese di **Orvinio**, in provincia di Rieti, dove si svolge domenica 24 gennaio la quinta edizione della **Sagra del Polentone**. La superba polenta, da tagliare a fette con un filo e da condire in bianco con grasso delle salsicce e spuntature di maiale, si potrà degustare presso il castello Malvezzi-Campeggi a partire dalle 12, con contorno di cicoria di campo, acqua e vino. Ingresso a 10 euro. Restando alla polenta, da segnalare (sempre il 24 gennaio) anche la **Sagra della Polenta di San Sebastiano a Villa Santo Stefano**, in provincia di Frosinone: l'evento, giunto alla ventitreesima edizione, si svolge dalle 8.30 dal mattino fino a pomeriggio inoltrato. La polenta è servita con sugo e salsicce alla brace.

Info:

www.prolocoorvinio.it

www.prolocovillasantostefano.it



Promemoria...



23-27 gennaio 2010

A Rimini è tempo di Sigep,
salone internazionale della gelateria



31 gennaio-3 febbraio 2010

Fiera dell'extravergine a Riva del Garda:
tutti pronti per Sololio