



n°38

FEBBRAIO-MARZO 2010

Buon sangue non mente

Sono alle prese con la lettura del manifesto del movimento Slow Food scritto da Carlo Petrini che descrive la filosofia e la nascita del movimento nel 1989; con mia grande sorpresa mi sono accorto di come – di pagina in pagina – venisse raccontato un modo di concepire il cibo identico al nostro (delle Locuste ovviamente), basato sulla valorizzazione dei prodotti a prezzo equo e sulla conoscenza non solo del cibo ma anche dei luoghi di produzione che costituiscono parte integrante della storia alimentare.

Si compie così l'unione di due mondi paralleli e di dimensioni molto differenti: un movimento che interessa decine di paesi e centinaia di presidi ed un gruppo di persone con la passione per cibi e vini di elevata qualità. Le Locuste.

Sperando di vedervi sempre più partecipi al nostro movimento vi auguro buon appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



Nel bel mezzo di un gelido inverno

Un freddo polare continua ad abbattersi implacabile sulla Pianura Padana, anche con il nuovo anno. E con queste temperature è particolarmente gradita **la prospettiva di un succulento pasto caldo**, accompagnato da adeguate razioni di vino, o anche di **un buon libro da sfogliare sotto le coperte**. Per non farsi mancare nulla, le Locuste hanno svolto coscienziosamente entrambe le attività e il risultato è sotto gli occhi di tutti: sul nostro sito potete già leggere le recensioni di **due celebri ritrovi torinesi**, agli estremi opposti della scala gastronomica, che però lasciano ugualmente sbalorditi. La [Trattoria I Valenza](#) è un locale tanto legato alla cucina tradizionale e alle atmosfere di un tempo da spingere alla commozione; [Eataly](#), al contrario, è un paradiso artificiale di ricchezza straordinaria, traboccante fino a scoppiare di tutti i tesori della gastronomia italiana. Entrambi, inutile sottolinearlo, meritano quantomeno una visita. Così come meritano una lettura le pagine di "[Nel giardino del diavolo](#)", stuzzicante e interessante saggio di Stewart Lee Allen sui tabù e i peccati legati all'alimentazione nella storia della civiltà umana. Lo abbiamo recensito insieme alla sempreverde Bibbia delle guide gastronomiche, "[Osterie d'Italia](#)" di Slow Food, che con l'edizione 2010 taglia il prestigioso traguardo del ventennale, esaltando pregi (soprattutto) e difetti della sua formula ormai collaudata. Meno piacevole, invece, la lettura dell'ennesima puntata della **saga di Luca Zaia**, suo malgrado ospite fisso su queste pagine: questa volta l'ineffabile ministro si è premurato di partecipare alla [presentazione di Mc Italy](#), un nuovo "panino" (già la definizione ci pare grossolanamente inadeguata) sfornato dalla catena Mc Donald's nel tentativo di sfruttare la **moda del cibo "locale e genuino"**. Talmente locale che persino il nome è in inglese... Abbandoniamo subito le polemiche, passando d'un balzo a **consigli e segnalazioni** per il prossimo futuro. Molti li troverete direttamente nelle prossime pagine, ma ricordate che gli aggiornamenti dell'ultim'ora sugli eventi imminenti sono disponibili anche sul web: potete consultare, in ordine di urgenza, la sezione **Agenda** del nostro sito (in basso a sinistra nell'home page), il blog [L'uomo è una locusta](#) e infine il nostro spazio su [Twitter](#) per brevissimi flash. Se invece state programmando un viaggio e, oltre ai ristoranti, **cercate anche un indirizzo utile** per il pernottamento, il dopocena o per acquistare prodotti tipici del luogo, non dimenticate di consultare la sezione [Bella!](#) dove trovano posto, insieme ai locali non ancora recensiti, anche tutte le altre segnalazioni di varia natura. Ad esempio, vi trovate a Cagliari e sentite l'insopprimibile desiderio di **degustare una birra artigianale** scelta in un vastissimo assortimento? O preferite scegliere fra **centinaia di varietà di rum** provenienti da ogni paese del mondo sotto il cielo di Torino? Bene, questa è la sezione del sito che fa per voi. Naturalmente qualsiasi consiglio per arricchirla o migliorarla è più che gradito...

Navigatore Capo



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Vinix Live!
-  **Data:** 13 febbraio
-  **Luogo:** Montecchia di Crosara (VR)



ASSAGGI, NETWORKING E VENDITA DIRETTA

Vinix Live!: un format creato dal social network [Vinix](#) per l'allestimento di **eventi e degustazioni enologiche** - e in subordine gastronomiche - di piccole dimensioni, a ingresso generalmente gratuito, che coinvolgono un **numero ridotto di produttori** provenienti più o meno dalla stessa zona geografica e vengono ospitati da uno di essi. In estrema sintesi, e con qualche piacevole aggiunta (per esempio la cena, o il pranzo, che di norma apre o chiude la manifestazione), è questa **la formula di una serie di giornate "autogestite"** che, se ben organizzate, possono godere di grossi vantaggi rispetto alle grandi kermesse del vino: **contatto più immediato e personale** con cantine e vignaioli, costi ridotti per espositori e visitatori, **possibilità di acquistare direttamente** le bottiglie in loco. Le Locuste, come forse ricorderete, hanno partecipato alla prima, [riuscita sperimentazione](#), che si è svolta a **Rocca Grimalda** (Alessandria) lo scorso ottobre. È seguito poi un altro appuntamento autunnale a **Ospedaletto Euganeo**, in provincia di Padova, e **sabato 13 febbraio** sarà la volta della terza tappa: questa volta Vinix Live! si sposta a **Montecchia di Crosara** (Verona), presso l'azienda agricola [Sandro de Bruno](#), dove a partire dalle **14.30** sarà possibile acquistare i prodotti di **7 cantine**, una distilleria, un'apicoltura e un'azienda produttrice di formaggi e salumi. Per entrare si pagano **5 euro**, pari al costo del bicchiere da degustazione. Alle **20.30** è prevista una succulenta cena, ma al momento in cui scriviamo i posti sono già quasi esauriti... Ulteriori informazioni (anche per il pernottamento) sulla [pagina ufficiale dell'evento](#).



Buone notizie

Ristoranti hi-tech grazie all'applicazione Cibando per iPhone



La moda dell'iPhone dilaga e sul giocattolino di casa Apple non poteva certo mancare un servizio per gli amanti dei ristoranti. "Cibando" è addirittura la seconda applicazione *free* più scaricata nel nostro paese: permette di consultare un elenco aggiornato in tempo reale dei ristoranti più vicini, completo di contatti, informazioni utili e foto. Per entrare nel database i ristoratori pagano 15 € al mese, mentre per l'utente finale l'applicazione è totalmente gratuita.

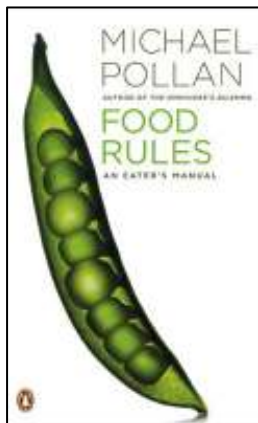
Viene da Pavia il miglior miele biologico d'Italia: lo produce Sergio Ricci

Premiati a Nicolosi (CT), nel cuore del Parco dell'Etna, i migliori mieli da apicoltura biologica d'Italia e del mondo: il secondo concorso internazionale BiolMiel ha visto la partecipazione di 135 prodotti, valutati da esperti italiani e stranieri. Alla fine il riconoscimento più ambito è andato al miele d'acacia dell'azienda Sergio Ricci di Pavia, seguito dal miele di tiglio dell'Agricoltura Zipoli di Cremona e da quello d'acacia dell'azienda Modolo di Piacenza. 7 i paesi stranieri partecipanti alla manifestazione.

Inaugurato "Bistrot Milano", il nuovo ristorante della fiera di Rho

È stato inaugurato lo scorso 15 gennaio nel quartiere fieristico di Rho il nuovo ristorante "Bistrot Milano", nato dalla collaborazione tra Fiera Milano Food System e Autogrill. L'idea alla base del nuovo progetto, primo di una serie di iniziative di restyling, è quella di reinterpretare la tradizione culinaria della città, con 15 ricette ispirate alla classica cucina milanese. Anche l'arredamento è a tema, con pannelli e vetrate che raffigurano i luoghi simbolo della città. Lo spazio impiegato è di quasi 1300 mq.

Un manuale con 64 regole per nutrirsi bene, la nuova sfida di Michael Pollan



È uscito negli USA per le edizioni Penguin, ma speriamo di vederlo presto tradotto in italiano, il nuovo libro di Michael Pollan, l'autore dello splendido "Il dilemma dell'onnivoro" di cui abbiamo pubblicato [una recensione](#) lo scorso anno. Questa volta lo studioso americano si pone un obiettivo ancora più ambizioso: identificare le regole ideali per alimentarsi in modo sano, nutriente e magari anche sostenibile ("Food rules" è il titolo del libro). Sono ben 64, alcune ovvie, altre meno: si va da "Non è cibo se vi viene servito attraverso il finestrino dell'auto" a "Se il cibo proviene da una pianta, mangiatelo"...



Verdi campi...da divorare

Pronti per scattare al segnale delle Locuste? Anche questo mese vi porteremo in tutte le regioni d'Italia per un viaggio alla ricerca delle migliori specialità e curiosità enogastronomiche. Tenetevi forte...

Non si butta via niente

Costine, stinchi, salamelle, testina, bracioline, piedini e per chi non fosse sazio un bel piatto di cassoœula: se non amate la carne suina evitate di passare dalle parti di **Albavilla**, in provincia di Como, dove sabato 6 e domenica 7 febbraio nella zona del mercato si svolgerà la nuova edizione di **Maiale in pentola**, due giorni di ghiottonerie all'insegna della carne. Il programma è molto semplice, senza fronzoli: si aprono le danze il sabato alle 19 e si prosegue fino a notte inoltrata, mentre la domenica la cucina è aperta sia a pranzo (dalle 12) sia a cena (dalle 19). Si mangia naturalmente al coperto, in un tendone riscaldato, quindi nessun timore anche in caso di intemperie.

Info:

www.prolocoalbavilla.it

Mai dire mays

Il mays scritto con la "y" non è un errore di stampa, ma una particolare varietà di granturco: il Mays Ottofile di Roccacontrada, la cui farina, macinata a pietra, si utilizza come ingrediente base della polenta. E proprio nell'antica Roccacontrada, che oggi si chiama **Arcevia** (provincia di Ancona), si svolge ogni anno la rassegna **Una domenica andando a polenta**: tutti i weekend del mese di febbraio sono dedicati a degustazioni, assaggi e menu a tema. Lo storico Teatro Misa ospiterà tre spettacoli teatrali (domenica 7, 21 e 28), mentre il 7 e il 28 febbraio a Palazzo dei Priori si terrà il mercatino dei prodotti tipici. Il clou della manifestazione si svolge però in undici ristoranti della città, che per tutte le domeniche del mese propongono una serie di menu a base di polenta, a pranzo e a cena, al prezzo più che "politico" di 20 euro bevande escluse. Tutti i menu (diversificati per ogni locale) sono disponibili sul sito della città di Arcevia.

Info:

www.arceviaweb.eu/arcevia

Sul serio? No, sull'Adda

Doppio appuntamento tra febbraio e marzo al Centro Giovani di **Trezzo sull'Adda**, in provincia di Milano: giovedì 25 febbraio alle 21 è in calendario il laboratorio-degustazione **I grandi vini di Lombardia: storia e realtà attuale**, mentre il giovedì successivo, 4 marzo (sempre alle 21), in programma c'è l'incontro **I formaggi degli alpeggi lombardi: prodotti d'eccellenza con una tradizione millenaria alle spalle**. Entrambi i laboratori sono organizzati dall'Atelier delle Arti e del Gusto di Lecco nell'ambito della rassegna annuale "I sapori della memoria".

Info:

www.atelierdelgusto.it



Tu chiamale, se vuoi, degustazioni

L'ONAV, associazione nazionale degli assaggiatori di vino, si distingue da sempre nell'organizzazione di eventi, degustazioni e manifestazioni promozionali in tutta Italia. Particolarmente attiva la sezione della Lombardia, i cui eventi hanno due caratteristiche piacevoli: sono quasi sempre aperti anche ai non soci, e talvolta a ingresso gratuito. Tra questi ultimi segnaliamo l'incontro **I Bolgheri**, dedicato agli omonimi vini toscani, in programma martedì 23 febbraio all'hotel Cruise di **Montano Lucino** (Como). Si pagano invece 20 euro (10 euro per i soci) per partecipare alla degustazione **La Valtellina enologica: annata 2006**, che si svolgerà venerdì 26 febbraio alle Cantine Nera di **Chiuro** (Sondrio). A tutti gli incontri è possibile iscriversi direttamente on line. Per finire segnaliamo, sempre a cura dell'ONAV, la manifestazione **Sapor di Vino**, in programma sabato 27 e domenica 28 febbraio a **Grumello del Monte**, in provincia di Bergamo: convegni, degustazioni e banchi d'assaggio per tutti i gusti.

Info:

www.onav.it

Mi hanno proprio stufato

Non si contano le città toscane che organizzano gare e disfide, alcune di radici secolari, tra i propri abitanti. Da quest'anno, però, **San Giovanni Valdarno** (Arezzo) è senz'altro la più originale: merito del **Palio dello Stufato**, la manifestazione che domenica 21 febbraio concluderà alla grande il periodo degli Uffizi di Carnevale. "Uffizi" significa in questo caso "funzioni religiose", da svolgersi tradizionalmente nella basilica di Santa Maria delle Grazie, dove, grazie alle offerte raccolte tra i cittadini, veniva servito ai più bisognosi il classico stufato alla sangiovese. Un piatto povero ma estremamente prelibato, ricavato dalla lunga e accurata cottura del muscolo di zampa, aromatizzato con spezie appositamente preparate per l'occasione. Le origini dello stufato si perdono nella notte dei tempi, mentre è una novità assoluta la competizione che eleggerà in piazza il miglior "stufataro" dell'anno.

Info:

www.stufatoallasangiovese.it

Non è tutto olio quel che luccica

Gli amanti dell'olio avranno di che... ungersi per bene nelle prossime settimane. Da domenica 21 a mercoledì 24 febbraio la fiera di **Rimini** ospita l'imperdibile salone **Oro Giallo**, giunto alla sua sesta edizione: l'appuntamento fa parte della manifestazione "Sapore" che comprende, fra l'altro, anche le fiere Pianeta Birra e MIA. Presenti aziende espositrici da tutte le regioni d'Italia. Nel corso della manifestazione saranno assegnati i premi del concorso Oro Giallo per oli extravergini di oliva. L'ingresso, però, è riservato agli operatori del settore. Aperto a tutti è invece **Olio Capitale**, salone dell'olio di qualità in programma alla fiera di **Trieste** da venerdì 5 a lunedì 8 marzo: oltre 230 i produttori presenti e numerose degustazioni, assaggi e conferenze. Il biglietto costa 5 euro.

Info:

www.saporerimini.it
www.oliocapitale.it



Mettete dei fiori nei vostri cannoli

Sei ristoranti della Valle dei Templi, tra **Agrigento** e **San Leone**, per un obiettivo ambizioso: celebrare la mandorla, protagonista della contemporanea "Sagra del mandorlo in fiore", con una serie di piatti e menu a tema. La rassegna si chiama **MandorlARA** e avrà luogo dal 7 al 21 febbraio: per tutto il periodo i ristoranti aderenti proporranno menu di 5 portate, tutte con lo "zampino" delle mandorle, al prezzo speciale di 25 euro. Alla quinta edizione della manifestazione è legato, per la prima volta, anche un concorso: gli avventori saranno chiamati a votare il loro piatto preferito e sabato 20 febbraio i piatti più votati saranno sottoposti al giudizio di una giuria di esperti, che eleggerà la migliore prelibatezza a base di mandorla.

Info:

www.consorziodeitempli.ag.it



Come vanno le analisi?


Come si fa a resistere a una sagra che ha per sottotitolo "Le terme del colesterolo"? Non si può, evidentemente. Quindi tutti a **San Martino in Rio**, in provincia di Reggio Emilia, dove domenica 28 febbraio è in programma **Ciccioli in piasa**: una giornata interamente dedicata alla succulenta - e grassissima - specialità emiliana, senza limiti di... peso. Quest'anno saranno ben 220 i norcini che, fin dalle 10 del mattino, si misureranno con i loro paioli a legna o a gas per sfornare il maggior numero possibile di ciccioli, da gustare poi in piazza a partire dalle 12. Tra le altre delikatessen della giornata, gnocco fritto, polenta, frittelle di baccalà, salsiccia alla griglia, panini alla luganega, erbazzone reggiano e naturalmente vin brulè. Per chi non ne avesse abbastanza, è a disposizione anche un ristorante con 240 coperti...

Info:


prolocosanmartino.blogspot.com



Promemoria...

 11 febbraio 2010

Festa per la Responsabile del Controllo Qualità:
buon compleanno Laura!

 20 febbraio 2010

Amesso che sia vivo, tanti auguri
al Responsabile della Logistica