



n°39

MARZO-APRILE 2010

OGM

La recente notizia dell'arrivo – anche in Italia – della patata OGM Amflora ha scatenato la prevedibile bagarre mediatica di questi giorni. Pro e contro si confrontano in una serie di argomentazioni più o meno convincenti, perciò non desidero aumentare il tasso di pedanteria e mi limito ad alcune riflessioni:

1) se la Coldiretti ed il ministro dell'agricoltura Zaia si dichiarano apertamente contrari, tanto da voler convocare un referendum in merito, chi vuole coltivare le patate OGM e per che scopo?

2) Come è possibile che prodotti OGM – già coltivati ed utilizzati in numerosi paesi – entrino nel ciclo alimentare di prodotti DOP e IGP (vedi Parmigiano Reggiano) protettori di gusto e salute (è vero che gli OGM non modificano il gusto, ma la salute...)?

3) I difensori degli OGM dicono che se tali prodotti sono dannosi per la salute, bisogna dimostrarlo: credo sia stato detto lo stesso, tempo fa, per l'amianto.

Per ora è tutto. A presto e... buon appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



Il sogno americano

Instancabili migratrici, le Locuste non si fermano davanti a nessuna frontiera, neanche quelle gastronomicamente più impervie. Ecco perché, per **il ritorno in grande stile del LocustTour** (saltato per motivi indipendenti dalla nostra volontà lo scorso anno, ma pronto alla riscossa nel 2010), la meta più gettonata si trova addirittura oltreoceano. Ebbene sì: per la prima volta **le Locuste potrebbero invadere gli USA**, anche se il condizionale è d'obbligo, visti i tanti passaggi che ancora ci separano dalla conclusione della fase organizzativa. I dettagli del viaggio sono ancora avvolti nelle nebbie della baia di San Francisco: **le uniche certezze sono il periodo** - tra fine agosto e inizio settembre - **e la zona da visitare**, che sarà senza dubbio quella della West Coast. Niente aragoste del Maine, dunque, ma **steak house a profusione** per cercare di portare a termine la nostra missione anche in un paese, si sa, non esattamente ospitale per chi ama la cucina di qualità (tutt'altro discorso per quanto riguarda la quantità). La programmazione del nostro *american dream* non ci ha tuttavia distolto da **escursioni quasi altrettanto esotiche**, come quelle in **Germania**: ben due nel corso dell'ultimo mese. La prima ci ha portato a Costanza, sull'omonimo lago, per assaporare le contaminazioni tra la cucina tedesca e quella turca al [Restaurant Radieschen](#); in seguito ci siamo spinti molto più a Nord, sulle rive del Baltico, testando con una certa soddisfazione i locali di [Schwerin](#) e di [Lubecca](#). C'è però anche molta cucina italiana nel nostro ultimo mese di attività, caratterizzato dal ritorno sui "luoghi del delitto": ci siamo ripresentati infatti, dopo qualche anno di assenza, alle porte del celebre ristorante [Bologna](#) di Varese, ma anche al [Ristorante Isola Bella](#) di Isola Sant'Antonio e al [Crono](#) di Milano. Nella [Galleria](#) troverete la documentazione fotografica di tutte le nostre visite. Una discreta preparazione per un periodo che si annuncia ricchissimo di avvenimenti, a cominciare dall'**Italia Beer Festival** del prossimo fine settimana per culminare a inizio aprile con il **Vinitaly**, la più grande fiera mondiale del vino e dei distillati che ci vedrà ancora una volta interessati spettatori per il terzo anno consecutivo.

Di eventi e appuntamenti da non perdere è ricchissimo questo numero della newsletter, ma per essere certi di non mancare le segnalazioni dell'ultim'ora vi raccomandiamo come sempre di consultare il [nostro blog](#), aggiornato quasi quotidianamente con le ultime novità del sito e con notizie varie dal mondo dell'enogastronomia. Stessa funzione, ma in modo assai più rapido e stringato, ha anche il nostro [spazio su Twitter](#). Infine, dato che cibo e viaggio sono da sempre abbinati nella nostra filosofia, non dimenticate gli strumenti essenziali per raggiungere la meta: i possessori di un **navigatore satellitare**, in particolare possono giovare del nostro servizio [LocustaGPS](#), che consente di avere a disposizione con un solo clic tutti gli indirizzi e i riferimenti dei ristoranti da noi recensiti. Provare per credere!

Navigatore Capo



L'avvocato della Locusta

*Per chi scrive, che lo faccia sul giornalino della scuola, sul New York Times o sulla pagina più nascosta nei recessi di Internet, ogni nuovo lettore è da sempre una conquista. Anche quando quel lettore è un ristoratore decisamente poco soddisfatto che, tramite il suo legale, ci fa pervenire una minacciosa mail: **"Sul Suo sito - recita il testo - risulta una recensione relativa ad una presunta cena (...) gravemente lesiva per l'immagine del locale (...). Invero, le circostanze riferite non rispondono al vero. (...) Tale Vs. condotta causa ingenti danni alla mia cliente, che mi ha conferito l'incarico di adire le competenti Autorità al fine di tutelare opportunamente i Suoi diritti. Auspico una bonaria risoluzione della vicenda mediante la rimozione immediata, dal Sito (sic), della recensione in questione"**.*

Pienamente concordi con l'auspicio dell'avvocato, e pur nella bonarietà che ci contraddistingue, abbiamo naturalmente deciso di lasciare la pagina al suo posto. Le motivazioni sono assai semplici: innanzitutto ricordiamo molto bene il ristorante in questione - che per la cronaca è [La bettola dei marinai - Da Lorenzo](#) di Acireale - e, pur lusingati dalla prospettiva di poter causare "ingenti danni" a un affermato locale da oltre 100 coperti situato su una delle strade litoranee più frequentate d'Italia, ci risulta assai difficile pensare che la sua immagine possa uscire compromessa dalla semplice opinione di un qualunque frequentatore del web. In secondo luogo, tutte le "circostanze" riferite nella recensione sono assolutamente veritiere, sia quelle negative, sia quelle positive (in verità altrettanto numerose). Infine, e soprattutto, la Costituzione della Repubblica Italiana, malgrado tutto ancora vigente, recita all'articolo 21 che "Tutti hanno diritto di manifestare liberamente il proprio pensiero con la parola, lo scritto e ogni altro mezzo di diffusione": sancisce cioè, tra l'altro, il diritto di critica, che, secondo la Corte di Cassazione, "si concreta nella espressione di un giudizio o di un'opinione che, come tale, non può essere rigorosamente obiettiva". Se quindi comprendiamo (e ne siamo in qualche modo onorati) il dispiacere di chi ha ricevuto una recensione non di suo gradimento, non per questo siamo disposti all'autocensura e tantomeno alla censura dei nostri pensieri, per quanto discutibili.

Una cosa, però, possiamo farla. Dato che la recensione "incriminata" risale al lontano agosto del 2007 e che da allora, per evidenti motivi geografici, non ci è stato possibile tornare nella ridente frazione di Santa Tecla per un'eventuale revisione del giudizio, facciamo appello alla buona volontà dei nostri lettori. Preghiamo quindi chiunque abbia frequentato in passato, o abbia la possibilità di frequentare la zona di Catania, di adoperarsi per visitare il ristorante e confermare o smentire il nostro vecchio resoconto. Da parte nostra, ci impegniamo a pubblicare con la dovuta evidenza ogni eventuale osservazione dei clienti: magari non sarà la stessa cosa dell'ambitissimo giudizio delle Locuste, ma almeno ci eviterà di chiamare in causa il sistema giudiziario italiano che in questo momento ci pare soffrire di altri e ben più pressanti problemi...



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Italia Beer Festival
-  **Data:** 5-8 marzo
-  **Luogo:** Milano



Siamo arrivati al quinto anno e, malgrado le tante difficoltà, dell'**Italia Beer Festival** non si riesce proprio a fare a meno. L'edizione precedente (il [nostro reportage](#) lo testimonia) non è stata quello che si dice un successo: il cambio di nome, lo spostamento della location, la crisi economica sono tutti fattori che hanno decisamente danneggiato la riuscita dell'evento. E inevitabilmente l'appuntamento del 2010, in programma da venerdì 5 a domenica 7 marzo al **Palalido di Milano** (più il lunedì al BQ di via Losanna), ne risentirà: tra i partecipanti mancano alcuni nomi eccellenti, e il biglietto d'ingresso - **8 euro** a persona più un **gettone da 1 euro** per ogni degustazione di 10 cl di birra - ha un costo a nostro avviso ancora troppo elevato, anche se è previsto uno sconto per chi si presenta in anticipo rispetto agli orari serali. Fatta questa premessa, bisogna aggiungere che per chi ha la passione della birra **rinunciare a un simile evento sarebbe un delitto**: il festival è l'unica occasione per degustare in una volta sola oltre **200 tipi di birre artigianali** provenienti da 30 birrifici italiani e stranieri (l'ospite dell'anno è la brasserie Les 3 Fourquets, dal Belgio), per conoscere in anteprima le ultime novità del settore e magari per dilettersi negli originali **abbinamenti culinari** proposti dai laboratori gratuiti. Svariati gli eventi collaterali, dalle gare di freccette alla presentazione dell'improbabile **birra afrodisiaca** del pornoattore Franco Trentalance, ma il core business resta la "spina": nell'elenco dei presenti sono molti i nomi che ben conosciamo, dal birrificio **L'Orso Verde** di Busto Arsizio al **Bi-Du** di Olgiate Comasco, tutti garanzia di qualità. Per tutte le altre informazioni consultate la nostra presentazione oppure il sito dell'[Associazione Degustatori Birra](#).



Verdi campi...da divorare

Chi segue le Locuste sa che il mangiar bene non conosce stagioni, ma è anche vero che con l'avvicinarsi della primavera gli appuntamenti si moltiplicano. Ecco i più ghiotti del mese di marzo.

Con l'aria alla gola

Il Monferrato: un tesoro di arte e cultura, ma soprattutto di grande gastronomia, tra le province di Alessandria e Asti. È questa zona, che gli appassionati di cucina e di vino hanno imparato ad amare, a ospitare ogni anno **Golosaria**, la rassegna organizzata dal Club di Papillon e articolata su due weekend. Il primo, sabato 6 e domenica 7 marzo, è dedicato alla provincia di **Alessandria**: dopo gli appuntamenti infrasettimanali con "Aspettando Golosaria", l'inaugurazione ufficiale è sabato alle 11 a Casale Monferrato, con degustazioni, assaggi di prodotti tipici e un'enoteca aperta all'interno del castello. Si continua poi con una serie di appuntamenti all'insegna del gusto a Vignale, Cavagnolo, Serralunga e negli altri comuni del territorio: da segnalare soprattutto Golosaria nei Castelli che prevede visite guidate a 8 splendidi castelli della zona. Sabato 13 e domenica 14 marzo la stessa formula si ripete in provincia di **Asti**: si inizia da Portacomaro per proseguire a Castagnole Monferrato, Montemagno, Montiglio (dove è in programma l'itinerario gastronomico GolosExpo) e così via. Verificare sul sito i prezzi degli eventi.

Info:

www.golosaria.it

Insegnanti di sostenibilità

Per una volta anche noi, teorici della distruzione di ogni risorsa, ci dedichiamo alle buone azioni e vi segnaliamo un'iniziativa "sostenibile", nel senso più autentico di un termine ormai abusato. Stiamo parlando di **Mangia come parli**, la sezione dedicata all'alimentazione all'interno della fiera del consumo critico "Fa' la cosa giusta!" che si svolgerà a **Milano** da venerdì 12 a domenica 14 marzo. Nel padiglione 2 di Fieramilanocity i visitatori troveranno un ricco spazio degustazioni: particolarmente interessanti gli incontri dedicati ai formaggi organizzati dall'Onaf (ingresso 5 euro), ma non mancheranno le degustazioni di vini biologici e birre artigianali e uno speciale incontro sulle piante aromatiche spontanee della Lombardia. Più chilometro zero di così...

Info:

www.falacosagiusta.org

Non toccate questo Taste

Lo scenario è sempre quello, assai scenografico, della Stazione Leopolda di Firenze. È qui che da sabato 13 a lunedì 15 marzo si svolge la quinta edizione di **Taste**, il "viaggio con le diversità del gusto" organizzato da Pitti Immagine: aperto dalle 10.30 alle 20.30 (il lunedì dalle 9.30 alle 16.30, biglietto d'ingresso a 10 euro, il salone presenta una serie infinita di stand con le prelibatezze di tutta Italia e un annesso shop dove fare acquisti.

Info:

www.pittimmagine.com



La sorgente miracolosa

Manca un mese al Vinitaly ma il "riscaldamento" può iniziare già dal primo fine settimana di marzo con una serie di eventi da aspettare a calici levati. Da sabato 6 a lunedì 8 la Rocca medievale del castello di **Agazzano**, in provincia di Piacenza, ospita la seconda edizione di **Sorgentedelvino Live**: un centinaio di produttori venuti da tutta Italia per presentare i propri vini "naturali, di tradizione e di territorio", nel rispetto della filosofia lanciata dal grande enologo Gino Veronelli. Il programma: sabato dalle 14 alle 19, domenica e lunedì dalle 10 alle 18. Il biglietto costa 15 euro (12 in prevendita). Seconda edizione, dopo il successo dello scorso anno anche per l'**Anteprima Bardolino e Chiaretto a Lazise**, in provincia di Verona: domenica 7 marzo alla Dogana veneta si potranno assaggiare dalle 10 alle 18 più di 120 vini dell'annata 2009.

Info:

www.sorgentedelvinolive.org
www.ilbardolino.com

Volterra trema

Ci eravamo lasciati a **Volterra** in ottobre e ritorniamo nella ridente cittadina in provincia di Pisa in tutt'altra stagione. Non siamo in drammatico anticipo: il fatto è che nel 2010 si inaugura l'edizione primaverile di **Volterragusto**, manifestazione dedicata ai prodotti tipici della Val di Cecina. La parte del leone la fa sempre il tartufo, questa volta quello "marzuolo": al pregiato alimento è dedicata la prima parte della rassegna, in programma sabato 20 e domenica 21 marzo alle logge di Palazzo Pretorio. Tra gli eventi collaterali il percorso sensoriale "Educazione ai cinque sensi" a cura di Slow Food. Negli stessi orari (16-20 il sabato e 10-20 la domenica) al parco pubblico Il Bastione è aperta la sezione "La fabbrica dei dolci". Si replica sabato 27 e domenica 28 marzo con la quarta edizione del concorso "Liscio come l'olio", sempre accompagnata da degustazioni di prodotti locali. Anche qui diversi laboratori come "Conosciamo il formaggio di Volterra".

Info:

www.volterragusto.com

Fermo!

Brodetto, Verdicchio, olive all'ascolana e tartufi: i simboli culinari delle Marche riuniti per tre giorni di tripudio gastronomico. La grande novità della diciottesima edizione di **Tipicità**, il festival dei prodotti tipici delle Marche, è infatti l'unione sotto una sola bandiera di tutte le province della regione: Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata e Pesaro-Urbino. Una vera impresa conoscendo il campanilismo che anima queste terre... La sede, comunque, rimarrà quella tradizionale di **Fermo**, dove da sabato 13 a lunedì 15 marzo un padiglione di 6.000 mq ospiterà oltre 300 aziende marchigiane. Numerosissimi gli eventi in calendario tra convegni, degustazioni, cucina a vista e laboratori. La fiera è aperta il sabato e la domenica dalle 9 alle 23, mentre il lunedì dalle 10 alle 21 è riservata agli operatori. Biglietto d'ingresso giornaliero a 8 euro.

Info:

www.tipicita.it



Il pomeriggio è troppo azzurro

Tre giorni all'insegna del pesce fresco, sapientemente cucinato dai cuochi di **Cesenatico** e distribuito anche nel cuore del centro storico: per la sua decima edizione, la rassegna **Azzurro come il pesce** fa le cose in grande e dalla storica colonia Agip si allarga ad altre tre sedi, per l'esattezza il Museo della marineria, l'Antico Squero e piazza Ciceruacchio. Dalla sera di venerdì 19 a domenica 21 marzo, ovunque ci saranno stand gastronomici e piatti per tutti i gusti: dalle preparazioni degli chef stellati ai prelibati manicaretti dei pescatori. L'accesso è gratuito dalle 11.30 alle 15.30 e dalle 18.30 alle 22, mentre a pagamento si potranno gustare i menu a tema alla colonia Agip. Previsti anche speciali pacchetti turistici che comprendono soggiorno in albergo e corsi di cucina.

Info:

www.cesenaticoturismo.com



Scherza col Santo

Si comincia martedì 30 marzo e si sfiora abbondantemente in aprile, fino al 25, ma poco male. La rassegna **DiVinNosiola**, in programma in Trentino in diverse località della **Valle dei Laghi**, va presa con calma e possibilmente gustata fino in fondo. Le proposte, infatti, sono tante e variegata: spettacoli, escursioni, ma soprattutto degustazioni e appuntamenti enogastronomici con i prodotti tipici della zona, prime fra tutti le due DOC Nosiola Trentino e Vino Santo Trentino. Si comincia il 30 marzo a Pergolese con la spremitura del passito, tradizionalmente completata durante la Settimana Santa; poi il programma si sposta a Castel Toblino e in altre località della Valle per una serie di percorsi alla scoperta delle tradizioni locali. Si chiude dal 23 al 25 aprile con una grande mostra dedicata alle due etichette vinicole del luogo.

Info:

www.valledeilaghiturismo.it



Promemoria...

 12-14 marzo 2010

Cioccolato "VIP" a Cortina per la prima edizione di Cioccolando Glamour

 26 marzo 2010

Il Coordinatore delle Risorse Umane festeggia il suo compleanno