



n°40

APRILE-MAGGIO 2010

Pronti... via!

Lasciandoci alle spalle le sterili polemiche sulla qualità dei prodotti (OGM vari, frodi colossali, standardizzazione di qualità e produzioni di massa): noi Locuste preferiamo agire, ricercando costantemente l'eccellenza in termini di cibo e bevande.

Pertanto riapriamo il periodo più attivo dell'anno con il tradizionale appuntamento presso il "Crotto da Gusto", che continua imperterrito a soddisfare decine di clienti con piatti tradizionali e genuini.

Procederemo quindi con una spedizione al Vinitaly, arricchendo un bagaglio culturale enologico ormai apprezzabile e riempiremo l'agenda primaverile ed estiva con innumerevoli appuntamenti in tutta Italia.

Infine nota di colore nell'editoriale: questa sera si festeggerà il compleanno del nostro Navigatore Capo che ormai procede spedito verso la casa di cura. I festeggiamenti si terranno a Milano tutta la notte (seguite le fiamme...).

Siete ovviamente invitati a tutti i nostri appuntamenti con il consueto augurio di Buon Appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane






È la rete, bellezza

Chi l'avrebbe mai detto che un giorno le Locuste **sarebbero finite su un giornale vero**? E chi l'avrebbe mai detto che una testata *web-only* un giorno sarebbe stata considerata alla stregua di un "giornale vero"? Già, ma chi l'avrebbe mai detto che quella testata, nata come un semplice sito tra altri centinaia di migliaia, avrebbe conquistato negli anni un seguito tale da **superare di gran lunga tutti gli altri quotidiani cartacei**?

Il bello di Internet è che a volte nella rete succedono cose che nessuno avrebbe mai detto. Così è successo anche che [VareseNews](#), il giornale che dal nulla è entrato nella **top ten dei siti di informazione in Italia**, si sia inventato un network in cui inserire tutti i blog più significativi nati nella zona di appartenenza della testata (ma non solo). E di quel network, che si chiama [Anche Io](#), è entrato a far parte anche il [nostro blog](#), da qualche settimana inserito in un circuito che collega virtualmente persone e personaggi di ogni tipo, con culture e valori diversi (dalla politica all'ambiente) ma accomunati dall'interesse per **una zona specifica come la provincia di Varese** e per le sue problematiche. Le Locuste non sono intruse in questo contesto: è vero, le nostre esplorazioni **spaziano ben al di là del territorio provinciale** e le nostre riflessioni spesso si spingono senza vergogna fino a tematiche universali, ma **al di là dello schermo c'è pur sempre una vita reale** e tutto ciò che ci circonda, cibo in primis, è parte integrante del nostro "lavoro". A livello di contenuti non è cambiato assolutamente nulla: sul nostro blog continuano a comparire le **segnalazioni degli ultimi aggiornamenti del sito**, di eventi o manifestazioni interessanti in tutta Italia e delle notizie più stimolanti che arrivano dal mondo della gastronomia. Ora però, grazie alla collaborazione di Anche Io, queste informazioni **sono accessibili a un numero decisamente più elevato di naviganti** della cosiddetta blogosfera, più o meno interessati al mangiar bene e al buon gusto. Un vantaggio? senz'altro: **essere visibili non significa necessariamente essere visti**, ma è già un discreto inizio. Approfittare di questa grande opportunità spetterà a noi e richiederà sì la capacità di scrivere, ma anche quella di leggere, **rubando qua e là stimoli e ispirazioni** anche dai nostri "vicini di blog". Questa novità virtuale non ci ha comunque distolto dai nostri compiti più immediati: anche marzo è stato un mese di grandi viaggi e grandi mangiate. Dopo le degustazioni di birra all'**Italia Beer Festival** di Milano, dal quale abbiamo riportato a casa [un ampio reportage](#), siamo tornati sul luogo del delitto per testare alcuni ristoranti già visitati in passato: sempre soddisfacenti il [Giardino della Birra](#) di Milano e il [Ristorante Garibaldi](#) di Rescaldina, sempre nel milanese, ma decisamente più appagante l'[Agriturismo Raimondi Cominesi](#) di Garlasco, in provincia di Pavia. Il meglio è però arrivato a fine mese con un lungo viaggio che ci ha portato a ripercorrere i sentieri più nascosti della Sardegna: recensioni di alto livello sono in arrivo. Attendete fiduciosi e ricordate di seguirci anche su [Twitter](#).



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Crotto da Gusto - Riapertura estiva
-  **Data:** 24 aprile
-  **Luogo:** Monti di Gottro



Non fate i pignoli: sappiamo bene che il [Crotto da Gusto](#) in realtà ha già riaperto i battenti, e ne sono testimoni i racconti soddisfatti degli affamati visitatori che hanno appena scoperto (grazie alle nostre segnalazioni) questo **tempio della cucina genuina** e tradizionale. Il cerimoniale delle Locuste richiede però tempi ben precisi ed è per questo che bisognerà aspettare **sabato 24 aprile** per assistere a un pranzo degno di tal nome, ovvero che possa contare sulla presenza di almeno una trentina di invitati pronti a tutto e ben allenati. I margini per partecipare sono strettissimi, visto che **il 9 aprile è l'ultimo giorno utile** per iscriversi: non c'è tempo da perdere! Il **programma della giornata** dovrebbe essere ormai arcinoto a tutti, ma lo riepiloghiamo per i più distratti: dopo un **raduno intermedio** per accompagnare fino alla meta i nuovi arrivati, il ritrovo è previsto alle 12.30 presso il Crotto, dove inizieranno subito le danze con affettati, sottaceti, cotechino e polenta e naturalmente **qualche GT di riscaldamento**. Poi arriveranno in successione le portate principali: uno dei **prelibati primi della casa** (pizzoccheri? tagliatelle?) e ovviamente l'attesissima **polenta onscia**, vero clou della giornata. Un tris di carni e insalata prima di passare ai formaggi, al dolce e al caffè corretto con **abbondante grappa**. Dopo pranzo chi riuscirà a reggersi ancora sulle proprie gambe potrà dedicarsi a una breve **camminata defaticante** con vista lago... Il ritorno, per chi sarà in grado di affrontarlo, è previsto nel tardo o tardissimo pomeriggio. È scontato aggiungere che **i nuovi arrivati** dovranno mettercela tutta per non soccombere. Ma attenzione, tutti i commensali stiano all'erta: chiunque può essere **la prossima vittima...**



Verdi campi...da divorare

Trenta giorni possono essere tantissimi quando non si sa cosa fare, ma diventano davvero pochi se si pensa a tutte le opportunità che si rischiano di perdere. Ecco la nostra guida per non mancare le migliori.

Col salame sugli occhi

Se vi sembra di aver già letto tra queste righe il nome di **Brisighella**, è perché l'incantevole borgo in provincia di Ravenna non risparmia prelibatezze ai suoi visitatori per tutto il corso dell'anno: come resistere a manifestazioni dai nomi evocativi tra cui "Le delizie del Porcello" o "Sua Maestà il Tartufo"? L'evento di domenica 11 aprile è, invece, assai più semplice ed essenziale: si chiama **Trofeo del Buon Salame**, e il resto lo dicono le foto che troverete sul sito ufficiale della Pro Loco. Sulle bancarelle in piazza fanno bella mostra di sé salami di ogni tipo e dimensione, ovviamente, ma anche prosciutti, pancetta e insaccati di tutti i generi. Non mancheranno stand gastronomici, spettacoli di intrattenimento e a fine giornata la premiazione dei migliori produttori locali.

Info:

www.brisighella.org

Come natura crea

Ci vuole un bel coraggio a organizzare un evento di degustazioni enologiche in contemporanea con il Vinitaly. Nel caso di **Villa Favorita 2010**, questa scelta è assolutamente programmatica: la manifestazione, infatti, è a cura di VinNatur, l'associazione dei viticoltori naturali, che propugnano (in aperta polemica con le grandi cantine) un modello di coltivazione che rifiuta chimica, tecnologia e industrializzazione. Comunque la si pensi, **Sarego** (in provincia di Vicenza) non è neppure troppo lontana da Verona e dunque c'è tutto il tempo, tra domenica 11 e lunedì 12 aprile, per fare un salto nella splendida Villa da Porto detta "La Favorita" ad assaggiare i prodotti di oltre 100 vignaioli da tutta Europa. L'ingresso costa 20 euro al giorno, comprensivi di bicchiere da degustazione; è previsto un servizio navetta da e per la stazione di Montebello.

Info:

www.vinnatur.it

Fuoco ai cannoli!

Non siete ancora saliti sul primo volo per Palermo? Fatelo subito: da venerdì 9 a domenica 11 aprile a **Piana degli Albanesi** va in scena la seconda edizione di **Cannoli & Friends**, il festival di dolci e culture dedicato alla valorizzazione e alla promozione del cannolo. Il cuore della manifestazione sarà la gara di pasticceria internazionale che metterà di fronte il prelibato dolce siciliano a prodotti tipici di Grecia, Turchia, Kosovo, Bosnia e Albania, questi ultimi ben conosciuti nella zona grazie alla presenza di una vasta comunità Arbereshe (albanese) a cui saranno dedicati anche numerosi incontri, convegni e spettacoli. Sabato 10 aprile, spazio alla gara di pasticceria internazionale

Info:

www.cannoliandfriends.it



Il Ticino è vicino

Chef ticinesi e cuoche di tutta Europa: un abbinamento tutto al femminile quello del festival **Sapori Ticino**, che per la sua quarta edizione ha... imparato l'italiano (il vecchio nome era "Saveurs Ticino") e ha rinnovato la sua formula scegliendo di abbinare la cucina di sette importanti cuochi del **Canton Ticino** a quella di altrettante esperte chef donne provenienti da diverse zone del continente: Slovenia, Spagna, Germania, Italia e naturalmente Svizzera (Zurigo e Basilea). La manifestazione, organizzata in collaborazione con San Pellegrino e con altri sponsor di rilievo, prende il via sabato 11 aprile al ristorante del Parkhotel Delta di Ascona con il confronto tra gli chef Luigi Lanfranco e Ana Ros di Kobarid in Slovenia. Date successive il 12, 19, 20, 25, 26 aprile e 2 maggio, fino al gran finale di lunedì 3 maggio al palazzo Mantegazza di Lugano. Tutto ciò, spiatelo, non è esattamente economico: costi dai 170 euro in su...

Info:

www.sanpellegrinosaporiticino.ch



Salare a piacere

Di solito non si pensa al sale come a un alimento, ed è piuttosto difficile anche immaginare il lavoro e la fatica che stanno dietro questo condimento di uso quotidiano. Basta però mettere piede nei pressi di una salina per cambiare radicalmente punto di vista: ed è proprio questo che invita a fare l'Ente per il Turismo di Portorose, organizzatore della **Festa dei Salinai** che si svolge sabato 24 e domenica 25 aprile a **Pirano**, in Slovenia. Due giorni di celebrazione ed eventi per riscoprire le tradizioni di un luogo dove si produce sale, per usi alimentari e terapeutici, da oltre 700 anni. La giornata di sabato è dedicata a mostre, mercatini, proiezioni cinematografiche ed eventi musicali a tema; domenica, dopo le celebrazioni per la festa di San Giorgio (patrono di Pirano), ci si sposta alle saline di Sicciole per una rievocazione storica in costume tradizionale, accompagnata da banchi d'assaggio delle specialità istriane, dall'olio al vino. Tra le prelibatezze locali da non perdere l'inconsueto cioccolato fondente con fior di sale.

Info:

<http://www.portoroz.si/it/>



Mmm... Squisito!

Non capita tutti i giorni di vedere un festival enogastronomico interamente organizzato e gestito dai membri di una comunità di recupero. Succede dal 30 aprile al 2 maggio in quel di **San Patrignano**, in provincia di Rimini, dove i 1500 occupanti della comunità più grande d'Europa danno vita già da qualche anno a **Squisito!**, un gustoso "itinerario nel Buonpaese" all'insegna di degustazioni, assaggi e laboratori gastronomici. Quest'anno il tema del festival è "Il ritorno alla semplicità", affrontato in incontri e convegni che toccheranno le tematiche delle colture sostenibili e della qualità del cibo. Tantissime le aree a disposizione per solleticare il palato, dal Déjeuner sur l'herbe allestito da grandi chef all'Osteria della Pasta, dalle delizie della Vera Piada al Barbecue con vista (carni alla griglia e pesci dell'Adriatico), passando per la goliardica pizza del ristorante SP.Accio.

Info:

www.squisito.org



Primo mangio

Non si poteva scegliere giorno più azzeccato per una bella camminata in montagna all'insegna dei sapori del Trentino: per la sua quattordicesima edizione, la **Magnalonga della Valle dei Laghi** cambia nome e adotta l'indovinato slogan "1° Mangio". Questo perché, naturalmente, la manifestazione si svolge proprio sabato 1° maggio nella zona di **Monte Bondone**, a pochi chilometri da Trento. Si parte in mattinata da Lasino dopo una degustazione di caffè d'orzo, per proseguire con soste a Castel Madruzzo, Cavedine, Stravino e di nuovo a Lasino: ad ogni tappa, un gustoso prodotto tipico del territorio, come il formai miz, i canederli al sugo, la polenta con salsiccia e fagioli o la tradizionale tortina de fregoloti. Per concludere, un assaggio di grappe delle migliori distillerie della regione. L'iscrizione costa 20 euro per gli adulti, 15 per i ragazzi fino a 16 anni. I posti disponibili sono ben 900, ma è meglio non aspettare troppo per prenotare...

Info:

www.valledeilaghiturismo.it



Corta è la Francia

Bollicine a go-go per un weekend davvero frizzante. Per festeggiare i suoi primi 10 anni la Strada del Franciacorta ha fatto le cose in grande, organizzando **Franciacortando**: non uno, ma quattro itinerari nella patria dello spumante italiano, tutti concentrati nelle giornate di sabato 1 e domenica 2 maggio nella regione della **Franciacorta**, in provincia di Brescia. Ogni percorso è dedicato a una qualità particolare di spumante (Brut, Satèn, Rosé, Pas Dosé) e include una serie di indirizzi utili per degustazioni, pranzi, cene e acquisti di prodotti tipici. Per l'occasione, tutte le cantine che aderiscono all'iniziativa resteranno aperte e saranno visitabili dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30. I Comuni della zona organizzano inoltre visite guidate ai principali centri d'interesse, tra cui dimore storiche, monasteri e antiche botteghe artigiane.

Info:

www.stradadelfranciacorta.it



Promemoria...

 8-12 aprile 2010

C'è bisogno di ricordarlo?
Tutti a Verona per il Vinitaly

 9-12 aprile 2010

L'Italia Beer Festival fa tappa a Roma
con le migliori birre artigianali nostrane