



n°41

MAGGIO-GIUGNO 2010

Due pecorini con una fava

Al ritorno da Roma, dove abbiamo partecipato (come documenta la foto) al tradizionale rito del 1° maggio a base di fave e pecorino, proviamo a tirare le somme di un mese decisamente impegnativo dal punto di vista culinario. Tra pranzi, cene, ricorrenze, l'ennesimo indimenticabile raduno al Crotto da Gusto e una toccata e fuga al Vinitaly, c'è davvero molto da raccontare. Gli aggiornamenti del sito procedono abbastanza lentamente, ma prima o poi arriveremo a rimetterci "in pari": nel frattempo non mancate di consultare il nostro blog ultimi per gli aggiornamenti in tempo reale. Ciò che più ci preme, però, è pianificare gli appuntamenti per il futuro: da quelli più prossimi (degustazioni e passeggiate enogastronomiche in vista) ai più lontani nel tempo, come il viaggio negli USA che ci vedrà protagonisti nel mese di agosto. Continuate a seguirci nelle nostre peregrinazioni e, naturalmente, fornite il vostro contributo: tra Facebook, Twitter, blog, rubriche sul sito, gli strumenti non mancano di certo. Vi aspettiamo al varco!

Loc. Navigatore Capo






Carne al fuoco

Difficile immaginare **un mese più pieno di quello appena trascorso** per le Locuste, almeno per quanto riguarda i loro interessi principali: viaggi e cibo. Riordinando alcuni ricordi piuttosto confusi, il primo evento che balza alla mente è naturalmente l'annuale raduno al [Crotto da Gusto](#): ancora una volta una giornata perfettamente riuscita, per **l'immenso giubilo dei nuovi adepti** che il più amato dei ristoranti della provincia di Como (ma potremmo dire del mondo) si è guadagnato. Chi è riuscito a tornare a casa in salute non dimenticherà certamente i paradisiaci **cannelloni della signora Giulia**, la polenta onscia e la crostata che qualcuno - inedita sperimentazione - ha provato persino a inzuppare nel vino! Proprio in questi giorni stiamo approntando per la pubblicazione le foto del pranzo, già disponibili comunque per gli iscritti al nostro gruppo su [Facebook](#). Ma aprile non è stato solo il mese del Crotto: ancora prima c'è stato tempo anche per una visita lampo, ma ricca di soddisfazioni, al [Vinitaly](#) di Verona, dal quale siamo tornati con [un nutrito reportage](#) e con [alcune immagini](#) degne di nota. Ancora una volta la più grande fiera internazionale del vino, dispersiva e caotica finché si vuole, non ha deluso. Così come non ha tradito le attese il ristorante milanese [Da Giannino - L'Angolo d'Abruzzo](#), scelto per festeggiare il compleanno di un ormai vetusto Navigatore Capo: discreta cucina e prezzi modici (almeno per gli standard del capoluogo lombardo). Se a questo aggiungete le **nuove recensioni provenienti dall'Emilia-Romagna**, dove i giudizi vanno dal più che buono - l'[Osteria Ardenga](#) di Soragna - all'ottimo - l'[Osteria Al 15](#) di Bologna - fino all'eccellenza assoluta - l'[Osteria dē Börg](#) di Rimini - avrete il quadro di un mese decisamente da ricordare. E presto anche Toscana e Lazio si arricchiranno di nuovi puntini rossi sulla nostra mappa. Tutto ciò senza contare i periodici aggiornamenti delle rubriche, come la sezione [Recensura](#) che si è arricchita di freschissime segnalazioni dal Friuli.

Impegni e fatiche culinarie non impediscono tuttavia alle Locuste di programmare **un futuro ancora più denso di appuntamenti e di abbuffate**. È di questi giorni la conferma ufficiale della meta del **LocusTour 2010**: in agosto, nubi vulcaniche permettendo, **partiremo per gli Stati Uniti e più precisamente per la California**, dove tenteremo di sfatare il tabù della poco esaltante cucina americana. Male che vada, ci attendono bistecche di peso ragguardevole, sanguinose *ribs* annaffiate di ketchup e vini simil-francesi della Napa Valley: c'è di meglio, ma anche di peggio. Prima che arrivi il momento della partenza, comunque, sono ancora molti gli impegni a cui dedicarsi, al chiuso e, se il tempo lo permetterà, anche all'aperto: **grigliate e passeggiate gastronomiche**, come quella che vi proponiamo più sotto, ci attendono. Tra le svariate occasioni incombenti ve ne segnaliamo una che merita un adeguato anticipo: **lunedì 7 giugno** i Magazzini del Cotone, al porto antico di Genova, ospiteranno [Terroir Vino](#), banco d'assaggio organizzato dal wine magazine TigullioVino.it. 18 regioni italiane coinvolte, decine di espositori, bottiglie acquistabili direttamente in loco: vale la pena di farci un pensierino.



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Quater pass per quater piatt
-  **Data:** 23 maggio
-  **Luogo:** Missaglia (LC)



Visto che un nome azzecato non bastava, i vulcanici brianzoli se ne sono inventati due: si chiama **NoStramangialonga** (in omaggio alla più famosa Mangialonga piemontese) ma anche **Quater Pass per Quater Piatt** la grande passeggiata enogastronomica di Lomaniga, una frazione del comune di Missaglia, in provincia di Lecco. **Domenica 23 maggio** a partire dalle **11** decine di volenterosi e affamati podisti, tra i quali anche le Locuste, saranno al via di questa **camminata non competitiva di 10 km**, il cui percorso si snoda all'interno del verdissimo Parco del Curone. Il motivo d'interesse? Presto detto: la camminata prevede ben **7 tappe e per ognuna di esse un attesissimo ristoro**, partendo dall'aperitivo iniziale per proseguire con salumi, risotti, brasato con polenta e roast beef, formaggi, sorbetti e per finire dolce e caffè. Chi avesse ancora dubbi sulla validità dell'iniziativa può visitare la [pagina dedicata](#) all'edizione dello scorso anno per una testimonianza fotografica... Il problema, piuttosto, è muoversi in tempo: per partecipare bisogna infatti acquistare il biglietto **entro e non oltre il 10 maggio**, a un prezzo di **23 euro** per gli adulti e 11 euro per i ragazzi fino a 12 anni (i bambini fino a 5 anni partecipano gratis). Sul [sito ufficiale dell'evento](#) è disponibile l'elenco dei punti vendita in cui sono reperibili i biglietti; i partecipanti riceveranno in omaggio **un bicchiere da degustazione**, un marsupio portabicchiere e un asciugapiatti a ricordo della manifestazione. Il ritrovo è fissato presso la scuola materna "Don Ferri" di Lomaniga: non resta che augurarsi la clemenza del meteo, dal momento che la manifestazione si svolgerà anche **in caso di maltempo...**



Verdi campi...da divorare

Un altro mese di passioni gastronomiche da scoprire insieme, da un angolo all'altro dell'Italia: ecco i suggerimenti delle Locuste per una serie di fine settimana (e non solo) all'insegna del buon gusto.

Ti amo, porchetta

L'amore è un sentimento nobile e universale, soprattutto quando è rivolto nella direzione giusta: è questo lo spirito di **Porchettiamo**, una tre giorni interamente dedicata al maiale arrosto, in programma da venerdì 7 a domenica 9 maggio a **San Terenziano**, frazione di Gualdo Cattaneo (in provincia di Perugia). Protagonista assoluta la porchetta, o meglio le porchette di tutta Italia, accompagnate dai vini offerti dall'enoteca della Strada del Sagrantino. Il programma si apre venerdì alle 17.30 con la tavola rotonda "Le porchette: dalle origini al panino", seguita da un lauto aperitivo. Sabato e domenica dalle 10 alle 22 degustazioni in piazza a partire da 1 euro; a latere, mostre, spettacoli, assaggi di birre artigianali, PIG-nic (proprio così!) e un tour a bordo del Trenino di Campagna.

Info:

www.porchettiamo.com

Più bianco non si può

Il Friuli Venezia Giulia nel pieno centro di **Milano**: non è certo una novità, visto che siamo ormai arrivati alla decima edizione di **Super Whites**, la grande rassegna dei vini friulani organizzata da Slow Food, che sarà ospitata dall'Hotel Four Seasons lunedì 10 maggio. La giornata inizia alle 15.30 per operatori e giornalisti; dalle 17.30 sarà aperta a tutti al costo di 5 euro per i soci Slow Food e 10 euro per tutti gli altri. Oltre 40 le cantine partecipanti, che presenteranno tutti i vitigni tipici della regione: dal Verduzzo alla Ribolla Gialla, passando per Malvasia, Vitovska, Pinot Grigio e Sauvignon. Per celebrare l'anniversario dell'evento sarà proposta anche una degustazione di vini con almeno 10 anni di invecchiamento. Non mancheranno assaggi gastronomici: prosciutto di San Daniele, salame del Collio, formaggio Montasio e così via.

Info:

www.superwhites.it

Dal produttore al consumatore

Avete voglia di imparare ad allevare uno struzzo o scoprire i segreti dell'agricoltura? Magari no, ma certamente non rinuncerete a una degustazione di salumi, formaggi, frutta e verdura, vino, olio e altro ancora: tutte prelibatezze da assaggiare direttamente all'interno delle aziende agricole lombarde grazie a **Per corti e cascine**, iniziativa che a partire dal 16 maggio coinvolgerà più di 200 aziende e agriturismi in tutta la regione. Ben 16 itinerari da seguire per visitare cascine e fattorie di ogni provincia lombarda: sul sito ufficiale l'elenco completo delle realtà locali che aderiscono.

Info:

www.turismoverdelombardia.it



I principi della biodinamica

Solo vini da agricoltura biologica e biodinamica, provenienti da tutto il Piemonte: un salone tutto "verde" per **Vinissage**, la manifestazione organizzata dal Comune di **Asti** in programma sabato 15 e domenica 16 maggio allo storico Palazzo del Michelerio. L'evento, giunto alla sua quinta edizione, si apre il sabato alle 15.30 con l'inizio delle degustazioni, che proseguiranno fino alle 21; domenica, assaggi aperti dalle 10.30 alle 20 e uno spazio speciale per la degustazione di Barbera d'Asti DOCG. In mezzo, convegni, visite guidate, assaggi di formaggi piemontesi e sedano dorato astigiano e vendita di prodotti provenienti dalla filiera dell'economia carceraria. L'ingresso a Vinissage costa 5 euro, comprensivi di catalogo, bicchiere da degustazione e tasca portabicchiere.

Info:

www.comune.asti.it



Degustando in bicicletta

Fango, sassi e strade sterrate: pensando alla mountain bike sono queste le prime immagini che ricorrono alla mente. Eppure MTB significa anche cicloturismo e la bicicletta, sia pure "sportiva", può diventare il veicolo ideale per stuzzicanti degustazioni enogastronomiche: è quello che avviene a **Castelvetro**, in provincia di Modena, in occasione della quarta edizione di **Graspalonga Gourmet**, un weekend interamente dedicato alle due ruote e ai prodotti tipici. Il clou domenica 23 maggio: adulti e bambini pedaleranno lungo un percorso senza troppe difficoltà per raggiungere tre punti di ristoro dove assaggiare parmigiano reggiano, salumi, aceto balsamico, dolci e il Lambrusco Graspalossa DOC. Alle 9.30 la partenza guidata dai maestri del centro nazionale Cimone MTB, tutti gli altri potranno partire liberamente fino alle 10.30. Il costo dell'iscrizione è di 7 euro; i ragazzi sotto i 14 anni partecipano gratis. Prima e dopo la pedalata, una serie di altre occasioni per i più curiosi: sabato 22 maggio alle 15 visita guidata al centro storico e al castello di Levizzano o, in alternativa, degustazioni di vini e aceto balsamico dall'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna e dall'Acetaia La Vecchia Dispensa. Domenica alle 15.30, infine, la camminata a piedi fino alla fossa "L'Inferno".

Info:

www.mtbturbolenti.it



Il Rinascimento del gelato

Quasi 2 miliardi di euro all'anno di spesa, con una crescita del 10,9% negli ultimi 5 anni: il mercato del gelato in Italia non è roba da bambini. E non lo è nemmeno il **Firenze Gelato Festival**, in programma da venerdì 28 a lunedì 31 maggio nelle più suggestive piazze del capoluogo toscano: degustazioni, incontri, workshop, convegni, promozioni speciali e due aree interamente dedicate a coni e coppette (il Villaggio del Gelato Artigianale in piazza Santissima Annunziata e il Villaggio del Gelato Industriale in piazza della Repubblica). Tra gli eventi da non perdere il laboratorio "La fabbrica del gelato" e le cene a base di gelato (su prenotazione). Per accedere ad assaggi e sconti è possibile acquistare la Firenze Gelato Card direttamente in piazza.

Info:

www.firenzegelatofestival.it



Open wine

Si spalancano le porte di cantine e aziende vinicole di mezza Italia: è di nuovo il giorno di **Cantine Aperte**, la grande manifestazione organizzata dal Movimento Turismo del Vino che ogni anno porta quasi un milione di viaggiatori ed enoturisti a visitare le tantissime realtà produttive del nostro paese. Più di 800 le cantine di tutta Italia che aderiscono all'iniziativa organizzando visite guidate, degustazioni gratuite o a pagamento e, in molti casi, anche pranzi o cene direttamente in azienda. Tutte le regioni d'Italia partecipano all'evento di domenica 30 maggio e molte hanno deciso di anticiparlo con iniziative mirate, come "Vino e Turismo" in Emilia-Romagna (7-8 maggio a Monte San Pietro). Il Movimento Turismo del Vino ha dato vita anche a una collaborazione con Feltrinelli che ospiterà nelle sue sedi degustazioni guidate di vini e prodotti tipici; sul sito ufficiale è disponibile il calendario completo.

Info:

www.movimentoturismovino.it



Nuove forme d'arte

Anche quest'anno **Gualdo Tadino**, in provincia di Macerata, diventa per due giorni la casa delle eccellenze casearie italiane: sabato 29 e domenica 30 maggio il pittoresco borgo marchigiano ospita la quattordicesima edizione della grande mostra-mercato **Formaggi d'arte**, un viaggio tra le produzioni più prelibate di tutte le regioni. Ancora una volta sarà attiva l'osteria "Odissea nello sfizio" (prenotazione obbligatoria) che affiancherà i laboratori del gusto, le degustazioni guidate "L'angolo dei sapori ritrovati" e "Cibo di strada", il vero e proprio mercato con più di 30 espositori, i convegni e gli spettacoli. Tutta la manifestazione sarà accompagnata dalla musica della Zastava Orkestar; a disposizione dei visitatori anche un'enoteca con i prodotti di una quarantina di aziende vinicole della regione.

Info:

www.formaggi.biz



Promemoria...



22 maggio 2010

Nuovo appuntamento con Vinix Live!
Degustazione a Novellara (Reggio Emilia)



2 giugno 2010

Auguri di buon anniversario
ad Andrea e Laura