



n°42

GIUGNO-LUGLIO 2010

Si apran le danze

La bella stagione è appena iniziata e già annoveriamo nel nostro palmares due trasferte di tutto rispetto: “Quater pass per quater piatt” nella bella zona dell’alta Brianza, e “Cantine aperte 2010” che ci ha visti protagonisti di una giornata enogastronomica nella regione di produzione del Gavi.

Visto l’inizio si prospetta una stagione indimenticabile: da Praga a Siena, dalla Calabria alla California le Locuste semineranno il panico su tutto il globo terrestre, ormai troppo piccolo per reggere i ritmi energivori del nostro gruppo.

Seguiteci numerosi e ... buon appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



Il concetto di cantina

Polvere e ragnatele, le prime associazioni di idee che nascono pensando alla cantina: eppure certe cantine, forse perché "aperte", **più che di vecchio fanno di nuovo**. Fin troppo, da certi punti di vista.

Le impressioni ricavate dall'ennesima partecipazione delle Locuste a **Cantine Aperte**, la meritevole iniziativa organizzata ogni anno dal [Movimento Turismo del Vino](#), sono contrastanti: questa volta siamo andati nell'alessandrino per visitare la regione di produzione del **Gavi**, che domina una zona a vocazione decisamente "bianca" (anche se non manca qualche rosso di pregio). Malgrado l'ingannevole panorama rustico, ci siamo trovati di fronte a **realità produttive di notevoli dimensioni**, più industriali che artigianali sia nell'organizzazione, sia nel target. Non che questo sia di per sé un difetto, a patto che non faccia passare in secondo piano **l'attenzione per il cliente e per la qualità del prodotto**: caratteristiche che purtroppo, a volte, vengono meno. Inutile fare nomi, ma nel corso del nostro viaggio tra le cantine ci è capitato di imbatterci in degustazioni con **bicchieri di plastica**, certamente una caduta di stile ma anche una clamorosa "zappata sui piedi" nei confronti dei vini che si tentava di promuovere; altrove abbiamo trovato vini di assoluto valore e serviti per fortuna in vetro (a pagamento), ma senza indicarne né l'origine né le caratteristiche. Dulcis in fundo, il nostro vagabondare ci ha portato in una vastissima tenuta recentemente acquistata da **facoltosi industriali locali**, che da qualche anno si stanno dedicando alla produzione enologica: intenti assolutamente apprezzabili, risultati molto meno. Perché, per tirare le fila di tutto il discorso, una cantina degna di definirsi tale deve ancora oggi fondarsi su alcuni valori imprescindibili: **l'esperienza, il legame diretto con il territorio e, soprattutto, la passione per il vino**. Il mondo del vino sta cambiando, e questo è evidente anche agli occhi del profano, ma senza tener conto di questi cardini essenziali difficilmente potrà mantenere **il suo fascino e la sua centralità**. E tutto ciò a prescindere dal successo di Cantine Aperte, che pur dovendo fare i conti con [numerose critiche](#) rimane, a nostro avviso, **un'occasione imperdibile per conoscere "sul campo"** la realtà dell'enologia italiana. L'evento del 30 maggio, tra l'altro, ci ha permesso anche di visitare il ristorante "**Da Marietto**" di Gavi dove abbiamo assaggiato una specialità decisamente a tema: i **ravioli nel vino**, e quando diciamo "nel" intendiamo proprio "nel"! Presto sarà on line la recensione del locale. Nel frattempo, i curiosi possono accontentarsi del reportage fotografico da [Quater Pass per Quater Piatt](#), la passeggiata enogastronomica (10 km per 7 ghiottissime tappe) che ci ha visto protagonisti in Brianza; oppure la recensione dell'[Agriturismo La Lupa](#), un piccolo angolo di paradiso tra Modena e Bologna dove gustare specialità emiliane in quantità oceaniche. E per finire, non dimenticate di consultare la nostra sezione [Pillole di Sagra](#) per restare aggiornati su tutti gli appuntamenti enogastronomici che nelle prossime settimane animeranno i weekend in Lombardia.



L'appuntamento del mese

- Evento:** TerroirVino
- Data:** 7 giugno
- Luogo:** Genova



L'incontro tra vino, persone e web: questo l'accattivante slogan di [Terroir Vino](#). La prima degustazione 2.0 della storia, nel senso che nasce dall'esperienza on line di [TigullioVino.it](#), il principale wine magazine italiano, attivo dall'aprile del 2000. Come il sito, anche l'evento è ormai piuttosto longevo: quella che si svolgerà **lunedì 7 giugno** ai Magazzini del Cotone, presso il **Porto Antico di Genova**, sarà la settima edizione. Le caratteristiche che distinguono la giornata dalle classiche fiere di settore sono molte: innanzitutto i vini e gli oli presentati sono frutto di una rigida selezione operata dalle due commissioni degustatrici del sito, il che garantisce un livello qualitativo decisamente elevato e un legame con il territorio (ecco spiegato il nome della rassegna) altrettanto significativo. C'è poi la possibilità di **acquisto sul posto**: alcuni dei produttori presenti, infatti, mettono in vendita le proprie bottiglie direttamente allo stand, a prezzi molto interessanti. Infine, le manifestazioni collaterali: Terroir Vino è preceduto dalla **Vinix Unplugged Unconference** di domenica 6 giugno, la conferenza (o meglio non-conferenza) su vino e cibo nell'era del web, mentre nel corso della giornata di lunedì si svolgerà il **Baratto Wine Day**. Il meccanismo di quest'ultima iniziativa è molto semplice: ogni visitatore può portare in fiera una o più bottiglie della propria cantina e scambiarle con quelle messe a disposizione dagli altri partecipanti! La rassegna è aperta al pubblico **dalle 14.30 alle 20** al costo di **20 euro**, comprensivo anche di calice da degustazione e catalogo degli espositori. L'apertura per stampa e operatori è invece prevista per le 10. Al termine della manifestazione saranno assegnati premi al miglior vino in assoluto e al miglior vino per rapporto qualità/prezzo, oltre al riconoscimento individuale "Una vita per il vino".



Buone notizie

Le cantine italiane vanno all'asta su Twitter per beneficenza



Il movimento delle cantine "2.0" continua a sfornare iniziative di grande interesse: 13 aziende vinicole attive sul web hanno messo all'asta su Twitter, tra domenica 30 maggio e sabato 5 giugno, altrettante confezioni di prodotti tipici (vini e oli) create per l'occasione, le Cromobox. Il ricavato della TwitAsta è stato interamente devoluto in beneficenza a La Cicogna Sprint, un'associazione di volontariato genovese.

Anche la Barbera d'Asti diventa DOCG a partire dalla vendemmia 2008

Fondamentale riconoscimento per la Barbera d'Asti, uno dei vini simbolo del Piemonte: da sempre identificato con il marchio DOC, da oggi il vino tipico delle Langhe e del Monferrato ha ottenuto anche la Denominazione di Origine Controllata e Garantita per la sua tipologia Superiore, valida a partire dalle bottiglie frutto della vendemmia 2008. Dato che l'affinamento minimo della Barbera è di 6 mesi in botte e 14 in cantina, i primi vini DOCG sono stati imbottigliati in marzo e stanno entrando in commercio in queste settimane. Il Piemonte sale così a 12 DOCG contro i 14 della Toscana.

La città di Fivizzano (Lunigiana) dedica una piazza a Luigi Veronelli

A quasi 6 anni dalla scomparsa di Luigi Veronelli, il comune di Fivizzano, in provincia di Massa e Carrara, ha deciso di dedicare una piazza al grande enologo, giornalista e scrittore. Il suggerimento, nato da una proposta dell'associazione Enoga', è stato appoggiato dal sindaco Paolo Grassi e approvato con delibera della Giunta Comunale. La cerimonia di intitolazione è avvenuta domenica 30 maggio.

Mangiare gratis a Milano: oggi si può, con il "Libro buono"

Il ghiotto progetto è della rivista "RistorArte", che ha selezionato 36 locali di Milano e dintorni per la sua nuovissima guida "Il libro buono": il volume di 84 pagine costa 36 euro, ma la particolarità è che all'interno delle sue pagine ci sono altrettanti coupon che danno diritto a una cena gratis in uno dei ristoranti consigliati. Naturalmente per usufruire dell'offerta bisognerà essere almeno in due a tavola; ciò non toglie che il libro costituisca un'ottima occasione per testare locali di varie tipologie e fasce di prezzo, tra i quali anche indirizzi piuttosto noti in città come "La Pesa", "La Cantina di Manuela" o "La Maniera di Carlo".





Verdi campi...da divorare

L'augurio è che sole e bel tempo ci accompagnino per tutto il mese, altrimenti non faremo certo drammi: ecco una serie di utili consigli per impegnare piacevolmente il tempo libero, all'aperto o al chiuso che sia.

In maglia rosa

La recente impresa di Ivan Basso al Giro d'Italia è ancora negli occhi di tutti gli sportivi, ma qui il ciclismo non c'entra niente: **l'Italia in Rosa** è quella che apprezza e degusta i vini rosati, i rosé e il Chiaretto, vino DOC della provincia di Verona. La rassegna, quest'anno alla sua terza edizione, si svolge sabato 5 e domenica 6 giugno a **Moniga sul Garda** (Brescia) e **Lazise** (Verona), sulle due sponde del Lago di Garda. A disposizione dei visitatori ci sono più di 300 vini rosati prodotti da 240 aziende di tutte le regioni italiane. Attraversare il lago per passare da un banco di assaggio all'altro non sarà un problema: tra i due poli espositivi sarà attivo infatti per tutto il weekend un servizio di navigazione. E non mancheranno neppure assaggi di prodotti tipici della tradizione gardesana (la chicca: il gelato al Chiaretto). La rassegna è aperta il sabato dalle 17 alle 23, la domenica dalle 11 alle 23; il biglietto d'ingresso costa 5 euro.

Info:

<http://blog.italiainrosa.it>

Perle ai porci

I porci in questo caso, nell'accezione più positiva del termine, saremmo noi: o meglio tutti i fortunati che faranno le nostre veci nelle 20 località montane toccate dal **Culinaria Tour** organizzato dal consorzio Alpine Pearls, che nel corso dell'estate viaggerà per tutto l'arco alpino organizzando una serie di eventi enogastronomici all'insegna dei principi di qualità, tipicità e sostenibilità. L'obiettivo è quello di realizzare una serie di "scambi" culinari tra i vari centri protagonisti della rassegna, che si faranno reciprocamente visita portando con sé tradizioni e prodotti tipici delle zone d'origine. Si comincia da **Forni di Sopra**, in provincia di Udine, che per due weekend (dal 12 al 20 giugno) ospiterà la Festa delle Erbe di Primavera, con tante ghiotte specialità a base di piante selvatiche.

Info:

www.alpine-pearls.com

Una ricotta estiva

Festeggia i trent'anni la **Sagra della Ricotta e del Formaggio** che domenica 13 giugno animerà la piazza centrale di **Prizzi**, località dell'entroterra siciliano in provincia di Palermo. La manifestazione prende il via alle 9.30 con un giro turistico del centro storico per proseguire poi con spettacoli di folklore e con una dimostrazione pratica della "quagliata", il caglio del latte. Dalle 11.30 in poi apertura dei banchi d'assaggio con degustazioni di ricotta, formaggi locali, olive, pane, olio e vino. Da non perdere il laboratorio del gusto con assaggi guidati di pecorino, caciocavallo e Vastedda.

Info:

www.prolocohippanaprizzi.it



Immersi nel vino

Nella stagione calda è sempre piacevole un tuffo in uno dei tanti laghi italiani, soprattutto se si tratta di **Laghi DiVini**: questo il nome, decisamente accattivante, del festival che si svolgerà da venerdì 18 a domenica 27 giugno a **Bracciano**, in provincia di Roma. Una manifestazione molto particolare perché dedicata a tutti i vini prodotti sulle sponde dei laghi, dall'Alto Adige fino alla Sicilia. Dopo l'inaugurazione del venerdì sera, il festival vero e proprio si apre sabato 19 e domenica 20 con le degustazioni di oltre 100 etichette provenienti da 25 diversi laghi e abbinata a prodotti tipici del territorio (ingresso a 8 euro). Nel weekend successivo, sabato 26, da non perdere le Degustazioni sul Lago: un tour notturno di circa due ore a bordo della motonave Sabazia, con tanto di assaggi e degustazioni (costo 10 euro). Tra le manifestazioni collaterali, particolarmente interessante il seminario "Gelato e vini, abbinamenti possibili" di domenica 20 giugno.

Info:

www.laghidivini.it



Navigare a gusto

Restiamo sull'acqua, ma stavolta quella di un fiume, per la precisione il Mincio: è qui che a partire dal 19 giugno la Strada dei Vini e dei Saperi Mantovani organizza **Un'estate di piaceri**, in collaborazione con i Barcaiole del Mincio. Ogni sera al tramonto un percorso in barca di circa due ore, con partenza dal porticciolo di **Grazie di Curtatone**, per perdersi nella pace e nel silenzio delle campagne mantovane ma anche per assaporare le eccellenze enogastronomiche della zona. Per ciascun viaggio, infatti, saranno proposti ai partecipanti 3 vini DOC mantovani (dal Lambrusco al Cabernet, passando per gli spumanti) accompagnati da piatti sfornati dai ristoranti del luogo. Il primo appuntamento è per sabato 19 giugno alle 19.30; tappe successive il 3, 17 e 31 luglio, il 7 e 28 agosto e il 4 e l'11 settembre. La partecipazione ha un costo di 20 euro.

Info:

www.mantovastrada.it



Occhio alle scottature!

Chi ci segue più o meno da vicino ricorderà le nostre precedenti esperienze in quel di **Mede**, in provincia di Pavia: certamente le ricordiamo con grande piacere noi, che alla scorsa edizione della **Sagra della Scottona** abbiamo partecipato molto attivamente. Quest'anno l'appuntamento è in piazza Costituzione, presso la stazione, da giovedì 24 a lunedì 28 giugno; il clou naturalmente nel weekend, da venerdì a domenica, quando si prevede come sempre un notevole afflusso di visitatori da tutto il circondario (meglio arrivare in anticipo per evitare brutte sorprese). In attesa del programma completo, ricordiamo che il menu cambia di giorno in giorno; i fortunati che passeranno da Mede nelle prime due serate avranno la possibilità di ammirare una scottona intera allo spiedo. Tutti gli altri dovranno "accontentarsi" di gustarla sotto forma di filetto, fiorentina o ripieno per agnolotti e pasta fresca a prezzi più che concorrenziali...

Info:

www.lascottona.com



Passata la festa, gabbatu lu santu

La festa, in questo caso, è dedicata a un santo molto particolare: **San Daniele del Friuli**, protettore del... prosciutto. Proprio nella località in provincia di Udine, da venerdì 25 a lunedì 28 giugno, si svolge **Aria di festa**: quattro giorni di eventi, musica e spettacoli ma soprattutto degustazioni e assaggi di prodotti tipici, primo fra tutti ovviamente il pregiato prosciutto locale. Gli stand gastronomici aprono alle 19 del venerdì in piazza Duomo e restano a disposizione dei visitatori per tutte le giornate di sabato e domenica (dalle 10 all'1 di notte), poi ancora lunedì dalle 18 all'1. Anche molte aziende della zona (l'elenco completo è disponibile sul sito) saranno aperte per degustazioni e visite guidate. Tra gli appuntamenti collaterali, un carosello di auto storiche e due dimostrazioni pratiche della lavorazione del formaggio Montasio. Previsto anche un servizio di bus navetta per raggiungere tutti i luoghi della manifestazione.

Info:

www.ariadifesta.it



Felini notturni

Una notte bianca interamente dedicata al gusto e alla buona tavola: ci può essere di meglio? Sì, se la sede dell'evento è **Felino**, in provincia di Parma: uno dei luoghi culto per i gastronomi d'Italia e del mondo grazie al suo celeberrimo salame. Sabato 26 giugno, a partire dalle 19, la cittadina emiliana ospiterà dunque **La notte dal palato fino**, una lunga serie di appuntamenti all'insegna della musica, del divertimento e naturalmente della golosità. Le vie del centro storico saranno divise in quattro zone: verde per l'aperitivo di benvenuto e la cena a base di pasta dell'alpino e spalla cotta calda, gialla per lo stand dello chef catalano itinerante Juan Solbas, rossa per la trattoria all'aperto "Dal Monumento", lilla per una... cascata di torta frita, salumi e porchetta, arancione per chi infine si "accontenterà" di un panino o un piatto di prosciutto e melone. E per dissetarsi non mancheranno Lambrusco e Malvasia...

Info:

www.eventiesagre.it



Promemoria...



11 giugno 2010

Percorsi enogastronomici in centro città:
è la nuova edizione di Brescia con Gusto



30 giugno 2010

Auguri al Nemico delle Locuste
e al nostro collaboratore Lorenzo Filippi