



**n°49**

## **FEBBRAIO-MARZO 2011**

### *Costumi e società*

*È di pochi giorni fa la notizia che Mc Donald's ha deciso di introdurre il servizio al tavolo in via sperimentale in 50 ristoranti fino alla fine del 2011: questo per rendere più accogliente l'ambiente del più famoso fast food del mondo e convincere sempre più gente a recarsi nei propri ristoranti per gustare un Mc Menu al completo, serviti e riveriti di tutto punto. L'effetto avrà sicuramente esito positivo e ci sorge spontanea una domanda: mentre i fast food studiano le possibili alternative per attrarre un numero sempre maggiore di persone e proliferano ristoranti etnici di ogni sorta - e, parola di esperti, alcuni sono anche degni di nota - a prezzi vantaggiosi ... cosa fanno i ristoranti tradizionali del paese del buon cibo per eccellenza? A malincuore ci tocca ammettere che le alternative finora sperimentate sono unicamente quelle di prezzi più bassi a scapito della qualità, o qualità mantenuta a prezzi esorbitanti, inducendo sempre più gente a recarsi altrove.*

*Nella speranza che la tendenza in atto si inverta, buon appetito a tutti!*

*Loc. Coordinatore delle Risorse Umane*






## Tra alti e bassi

Il rapporto tra **alta ristorazione e cucina popolare** non è mai stato dei più felici: qualcuno ha provato, soprattutto negli ultimi anni, a cercare un punto d'incontro, ma senza esiti entusiasmanti. Per quanto ci riguarda **restiamo legati, è inutile negarlo, a un mondo fatto di osterie alla portata di tutti**, piatti tradizionali, preparazioni semplici e genuine. Ma le due cose sono davvero incompatibili? Dal palco di [Identità Golose](#), fortunata manifestazione gastronomica la cui ultima edizione si è appena conclusa a Milano, abbiamo sentito affermare che **“in cucina tradizione e innovazione sono due facce della stessa medaglia”**: e se lo dice uno chef che nel suo curriculum ha un piatto a base di gel di vitello, liquirizia, mandorle, tartufo e concentrato di pino, forse la frase merita una riflessione. Il personaggio in questione è **Niko Romito, giovane titolare del Ristorante Reale di Rivisondoli**: talento fuori dal comune, piatti da 35 euro l'uno, con tanto di avvertenza di “non fotografare le pietanze”. Insomma non proprio un tipo da vino sfuso e tovaglia a quadri, eppure le sue idee non ci dispiacciono, anche in merito alla teoria del *chilometro zero*: “Non è una strategia sempre valida, **il cuoco ha la responsabilità di cercare prodotti di massima qualità anche fuori dal territorio**”. Difficile dargli torto. E forse sarebbe ora che nel settore della gastronomia e della ristorazione, alta e bassa, si riflettessero su questi concetti cercando di superare i pregiudizi, con l'obiettivo di **allearsi contro i nemici comuni: la standardizzazione, l'appiattimento del gusto, l'impovertimento del sapere culinario**. Cose che nuocciono allo stesso modo alle trattorie da 25 euro e ai locali con la doppia stella Michelin.

Tornando su un piano più terra terra, vi segnaliamo che è decollata nei giorni scorsi l'iniziativa di VareseNews a cui avevamo accennato in passato: sul blog [EatOut Awards](#), tra i cui responsabili c'è anche lo scrivente, **sarà possibile votare fino a marzo i migliori locali della provincia di Varese**, suddivisi in cinque categorie (aperitivo, colazione, pizza, panino, ristorante etnico). Un concorso che sta smuovendo più interesse del previsto, tanto che per promuovere i locali cittadini si è mosso persino il sindaco di Morazzone, uno dei comuni coinvolti! Tutto sommato fa piacere notare che **in un territorio così gastronomicamente disastroso non manca l'interesse per il “mangiar fuori”**, anche se il mondo dei ristoranti è ancora un passo oltre. Un segnale ancora più positivo lo si può riscontrare scorrendo l'elenco dei locali finalisti del concorso: a parte i soliti mostri sacri, attivi ormai da decenni, **la maggior parte dei partecipanti sono novità assolute, gestite da giovani** che hanno deciso di aprire una nuova attività nel corso degli ultimi due anni. È vero che in questo settore vale il detto *mors tua vita mea*, e pertanto per un locale che si afferma ce n'è sempre uno che va in sofferenza; però, **considerati i tempi di crisi e la cronica precarietà di gran parte della popolazione, è il caso di accontentarsi**. Come si dice da queste parti, piuttosto che niente è meglio piuttosto...



## L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Festa del cioccolato
-  **Data:** 4-20 febbraio
-  **Luogo:** tutta Italia



La trasformazione è stata graduale e noi poveri consumatori ci siamo persi qualche passaggio, ma ormai è ufficiale: **San Valentino è diventata la festa del cioccolato**. Dopo il successo dei pionieri di CioccolaTO (quest'anno spostata a marzo in occasione dei festeggiamenti per i 150 anni dell'Unità d'Italia) febbraio è tutto un pullulare di eventi dedicati al "cibo degli dei", sparsi per il territorio nazionale. Apre le danze **Firenze** dal 4 al 13 febbraio con la [Fiera del Cioccolato Artigianale](#): in corrispondenza del Carnevale, oltre 40 artigiani espongono i loro prodotti in piazza Santa Croce, tutti i giorni dalle 10 alle 22 e a ingresso gratuito. Ci si sposta poi a **Terni**, dove quei volponi di SeDiciEventi (gli stessi di Eurochocolate) hanno ideato [Ciocolentino](#): da venerdì 11 a lunedì 14 febbraio, tutti i giorni decine di stand aperti dalle 10 alle 20 in piazza della Repubblica. E sempre la diabolica agenzia perugina si è inventata [Ciock'n'Roll](#), quasi dieci giorni di eventi (12-20 febbraio) a **Sanremo** in coincidenza con il più famoso festival canoro... Non manca neppure il "Disc Chockey" Peter Lardong, con i suoi dischi 45 giri di cioccolato. Altri appuntamenti sparsi: dall'11 al 13 febbraio [Grande Festa del Cioccolato](#) in piazza Sordello a **Mantova**, dove un blocco di cioccolato da 200 kg diventerà una statua di Nuvolari; nelle stesse date [Choccolandia](#) a **Livorno**, in piazza Attias e piazza Cavour, e [Cioccolato Puro](#) a **Modena**, con la partecipazione degli atleti delle squadre modenesi di calcio e pallavolo. Infine, per i ritardatari, c'è tempo fino a domenica 20 febbraio: in quel giorno infatti a [Cuneo](#) si terrà la **Cioccofest**. Alla faccia dei brufoli.



## Buone notizie

### Massimo Bottura premiato come miglior cuoco al mondo



Restiamo a “Identità Golose” dove lo chef modenese Massimo Bottura (nella foto tratta da newsfood.com), patron della celebre Osteria Francescana, ha ricevuto un premio di grande prestigio: quello di migliore cuoco al mondo, attribuito dall’Accademia internazionale della cucina di Parigi. Bottura, premiato per la sua “sintesi di tradizione, scienza e arte”, succede a chef come Bocuse, Blumenthal e Ferran Adrià.

### La Cassazione conferma: la legge contro i cibi adulterati resta in vigore

Un aggiornamento sulla vicenda-Calderoli: è stata smentita la notizia secondo cui tra le norme “tagliate” dal ministro per la Semplificazione Normativa ci sarebbe stata anche la legge 283 del 1962, che disciplina la tutela alimentare punendo le frodi, le sofisticazioni e il commercio di cibi adulterati. La terza sezione della Corte di Cassazione ha infatti diramato un’informativa provvisoria secondo la quale la legge in questione non rientra fra quelle abrogate con il provvedimento.

### Arriva da Rimini il cono gelato più grande mai realizzato

La trentaduesima edizione del SIGEP, il salone internazionale della gelateria di Rimini, è stata l’occasione per battere un primato molto particolare: quello del cono gelato più grande del mondo, alto ben 2,81 metri. Il record è stato ufficialmente riconosciuto da Lucia Sinigagliesi, responsabile del Guinness dei Primati per l’Europa. In realtà non esistevano precedenti record in questo settore, ma l’altezza minima per entrare nel Guinness, ampiamente superata, era stata fissata a 1,88 metri. L’artefice dell’opera è il cioccolatiere Mirco Della Vecchia (nella foto).



### Successo per l’Anteprima Amarone alla Fiera di Verona

Sabato 29 e domenica 30 gennaio la Fiera di Verona ha ospitato la presentazione ufficiale al pubblico delle prime bottiglie di Amarone 2007, una delle annate più attese dagli esperti perché prodotta da una vendemmia anticipata e poi invecchiata in condizioni ideali per la maturazione. Positiva la prima valutazione portata a termine da un gruppo di enologi, sommelier e giornalisti del settore su 34 campioni di vino: “L’annata esprime valori molto buoni, con punte di eccellenza, ma ci aspettiamo ancora di più tra qualche anno” ha detto il vicepresidente del Consorzio Tutela Vino Valpolicella, Daniele Accordini.



## Verdi campi...da divorare

Si riparte sempre più affamati: nuovi viaggi, nuovi assaggi, e si spera nuove abbuffate all'orizzonte. Le Locuste ancora una volta vi fanno da bussola nel mare tempestoso degli appuntamenti di febbraio.

### **Sapore di novità**

A guardare il programma dell'evento è lecito provare una sensazione di déjà vu: **Sapore**, la fiera in calendario a **Rimini** da sabato 19 a martedì 22 febbraio, nasce in effetti dall'unione di una serie di appuntamenti già ben noti in passato, come Selezione Birra (già Pianeta Birra), Oro Giallo, il salone internazionale dell'oliva, o il DiVino Lounge. L'idea di accorpate queste manifestazioni in un solo accogliente contenitore, dotato di 85.000 mq di spazio espositivo per più di 76mila visitatori, è già di per sé degna di plauso, ma non è tutto qui: alla formula, collaudata con successo lo scorso anno, si sono aggiunti nuovi tasselli come la Mostra Internazionale dell'Alimentazione (MIA), la Mediterranean Seafood Exhibition (MSE) e Frigus, la rassegna specializzata dei surgelati. Insomma, c'è davvero di che passare "24 ore fuori casa", come recita lo slogan dell'evento. Peccato che l'ingresso sia riservato ai soli operatori del settore, al costo di 38 euro al giorno: è d'obbligo farsi invitare da uno degli oltre 1000 espositori presenti...

**Info:**

[www.saporerimini.it](http://www.saporerimini.it)

### **Giornata stortina**

Avete mai preso una stortina? Niente eventi traumatici: ci riferiamo qui al tipico salume protagonista del **Mese della stortina veronese**, dedicato dalla condotta Slow Food delle Valli Grandi Veronesi alla valorizzazione di un prodotto tipico finora poco conosciuto, ma degno di attenzione. Le iniziative hanno preso il via lo scorso 22 gennaio e si concluderanno l'8 marzo; il clou giovedì 24 febbraio, quando al ristorante Ilva di **Sanguinetto** (in provincia di Verona, naturalmente) si terrà il Palio della Stortina. Nell'attesa, quattro ristoranti della zona propongono menu tipici in cui la stortina alla brace, con contorno di polenta e radicchio, la fa da padrona; ogni sabato, inoltre, la Bottega del Buongustaio di Cerea offre ghiotte degustazioni a tema.

**Info:**

[www.valligrandiveronesi.it](http://www.valligrandiveronesi.it)

### **Grand Hotel Barbaresco**

L'Hotel Westin Palace di **Milano** si sarà indubbiamente conquistato le sue quattro stelle grazie al comfort e allo stile, ma agli appassionati di enogastronomia ricorda soprattutto le molte serate di degustazione ospitate nelle sue sale al pianterreno. La prossima giovedì 17 febbraio, quando è in programma l'imperdibile **Banco d'assaggio di Barolo e Barbaresco**: dalle 16 degustazione riservata a stampa e operatori del settore, il pubblico è ammesso dalle 18.30 alle 22, al costo di 20 euro. Una quarantina le aziende partecipanti.

**Info:**

[www.gowinet.it](http://www.gowinet.it)



## Gli uomini preferiscono la Mora

La mora, si sa, è in cima alle preferenze di molti, soprattutto se romagnola e soprattutto se si parla di razze suine: il maiale di questo antico ceppo, infatti, è considerato tra i più robusti e anche tra i più saporiti. Per celebrarne le virtù c'è **La Mora, Tradizione e gusto**, un evento che per cinque giorni animerà la centrale piazza Matteotti a **Bellaria Igea Marina**, in provincia di Rimini. Dopo la prima "tappa" di sabato 5 e domenica 6 febbraio, si prosegue mercoledì 9 e poi ancora sabato 12 e domenica 13. Il programma è sempre lo stesso: a partire dalle 8 del mattino gli stand gastronomici mettono in vendita la carne fresca di giornata, poi alle 12 (o alle 15 nel caso del sabato) apre i battenti l'Osteria La Mora con una serie di piatti tipici della tradizione locale. Tra le prelibatezze del menu: strozzapreti alla Mora bianca o rossa, spiedone con patate, coppa di testa, ciccioli della Mora, piadina con salsiccia e cipolla e così via. Non mancheranno dimostrazioni di norcineria e una mostra-mercato di prodotti tipici, il tutto nel quadro delle manifestazioni organizzate per la Fiera di Santa Apollonia.

### Info:

[www.bellariaigeamarina.org](http://www.bellariaigeamarina.org)



## Anno nuovo, olio nuovo

Oltre che per il celebre Ratto, la zona della Sabina è celebre anche per un frutto della sua terra: l'olio extravergine, coltivato fin dall'epoca pre-romana e oggi certificato anche dalla denominazione Dop. La cittadina di **Nerola**, in provincia di Roma, dedica al suo prodotto più noto la **Sagra dell'Olio Nuovo**: domenica 13 febbraio i coltivatori nerolesi portano in tavola le loro damigiane più recenti per un attesissimo assaggio collettivo. La manifestazione si svolge all'aperto a partire dalle 12 e prevede un menu a base di bruschette con olio e patè d'olive, fagioli con cicerchiole (tipico piatto locale) con olio a crudo e un corposo secondo di carne alla brace. Il tutto accompagnato da abbondante vino e dolci tradizionali del periodo di Carnevale. Per raggiungere il luogo della festa è stato predisposto anche un servizio di navetta gratuito; in caso di maltempo, la sagra verrà posticipata al 27 febbraio.

### Info:

[www.asscultnerola.altervista.org](http://www.asscultnerola.altervista.org)



## Pan per focaccia

Restiamo nel Lazio ma spostiamoci un po' più a sud, in provincia di Latina e più precisamente a **Priverno**: è in questa zona anticamente abitata dai Volsci che si consuma abitualmente la falia, una particolare tipologia di pane, o meglio di focaccia, caratterizzata dalla forma allungata (e dall'uso intensivo di olio extravergine d'oliva). La **Sagra della falia e broccoletti** è alla sua settima edizione ma da qualche anno era caduta nel dimenticatoio: domenica 20 febbraio il ritorno in grande stile nella medievale piazza Trieste. Alle 10.30 l'apertura degli stand gastronomici, seguita alle 13 dalle degustazioni di piatti tipici locali; alle 14 arrivano finalmente in tavola falia e broccoletti. Previsti anche spettacoli musicali, animazione e giochi per bambini.

### Info:

[www.insiemepriverno.org](http://www.insiemepriverno.org)



## Invasione di Campoli

Se date una sbirciata al sito della città di **Campoli Appennino**, in provincia di Frosinone, vi imatterete nella foto del primo cittadino che stringe tra le mani un superbo esemplare di tartufo: un tubero di ben 820 grammi rinvenuto nei dintorni nel mese di novembre. Non è quindi un caso se la cittadina laziale si è data da fare quest'anno per organizzare la prima **Fiera nazionale del tartufo nero pregiato**, in calendario sabato 12 e domenica 13 febbraio e poi ancora sabato 19 e domenica 20. Programma fittissimo di eventi: esibizioni musicali, sbandieratori e cortei medioevali, laboratori di antichi mestieri (dal ciabattino al formaggiaio) e una gara di cani da tartufo. Ma soprattutto stand gastronomici (riscaldati) aperti fino alle 22 e, a partire dalle 12 di ogni giorno, la degustazione di piatti tipici al tartufo preparati dalle massaie di Campoli. Previsto un servizio navetta per spostarsi agilmente da un punto all'altro del paese. E se ancora non bastasse, sappiate che nella zona potrete visitare anche l'area faunistica dell'orso bruno...

### Info:

[www.tartufodicampoli.it](http://www.tartufodicampoli.it)



## Direttamente dalla sorgente

Sforiamo nel mese successivo per segnalarvi la nuova edizione di **Sorgentedelvino Live**, la mostra dei vini naturali, di tradizione e del territorio in programma ad **Agazzano**, in provincia di Piacenza, sabato 5 e domenica 6 marzo. Ad attirarci non è soltanto la scenografica location, la Rocca medievale del castello cittadino, ma anche la presenza di oltre 100 produttori provenienti da tutte le regioni d'Italia e la possibilità di acquistare direttamente in loco le loro bottiglie. La manifestazione si apre in realtà venerdì 4 con il convegno dal titolo "Vignaiolo bene comune, la viticoltura come presidio del territorio"; sabato dalle 10 alle 15 l'apertura degli stand di degustazione, che resteranno attivi anche per tutta la giornata di domenica, quando verrà consegnato il Premio "Roberto Viganò" al ristoratore che si sarà distinto per la migliore carta dei vini naturali d'Italia.

### Info:


[www.sorgentedelvinolive.org](http://www.sorgentedelvinolive.org)



## Promemoria...

 11 febbraio 2011

La Responsabile del Controllo Qualità festeggia il suo compleanno

 20 febbraio 2011

Tanti auguri da tutte le Locuste al Responsabile della Logistica