



FEBBRAIO – MARZO 2007

Carne-vale, ma anche il pesce...

Febbraio è per definizione un mese di stanca per le operazioni culinarie: poche le feste, poche occasioni per concedersi una sosta gastronomica. Ma in periodo di carestia non c'è di meglio che inventarsi iniziative su iniziative; e allora eccoci nuovamente qui pieni di appuntamenti freschi freschi.

Innanzitutto due consigli: sul sito è disponibile la recensione del ristorante eritreo visitato a Milano, ottimo per una serata alternativa. E sempre sul sito trovate già da qualche giorno il primo di una serie di succulenti video che immortalano le imprese compiute dalle Locuste negli anni passati: non perdetevole! A partire dal 10 febbraio, in occasione del compleanno della simpatizzante – e Locusta in pectore - Laura, ci saranno poi una serie di cene per gli opportuni festeggiamenti che culmineranno, il giorno 20, con il compleanno della Locusta Bevilacqua. Quest'ultimo ci comunicherà al più presto se ha affittato il Campidoglio o se ha preferito l'Arena di Verona per celebrare i suoi 29 anni. In ogni caso anche a febbraio non mancheranno pranzi luculliani quindi fatevi sotto, ce n'è per tutti!



(2)007 – Missione Sicilia




Sarà un **2007** da ricordare quello delle Locuste: impegnativo come sempre ma, speriamo, più che mai ricco di soddisfazioni. L'anno, per la verità, è già iniziato nel migliore dei modi con due appuntamenti chiave: il ritorno fra i monti di Curiglia per testare nuovamente l'**agriturismo "Il Tasso"** - dove abbiamo ricevuto confortanti attestati di stima - e l'escursione **etnica**, che ci auguriamo diventi un appuntamento fisso per quanto possibile. A chi dubitasse della vocazione multiculturale delle Locuste, infatti, facciamo notare che il nostro "database" gastronomico può vantare una serie di locali cinesi, giapponesi, malaysiani, brasiliani, messicani, spagnoli, portoghesi, austriaci, francesi, croati e ora anche eritrei: e scusate se è poco!

Comunque, non abbiamo certo intenzione di adagiarsi sugli allori. I prossimi mesi sono già costellati da una serie di scadenze da onorare: oltre a quelle che vi segnaleremo di volta in volta sulla newsletter, la più importante è senza dubbio il **LocusTour 2007** che dovrebbe, facendo i debiti scongiuri, portare il maggior numero possibile di Locuste nell'incantevole terra di **Sicilia**. Del viaggio per ora si sa soltanto che si svolgerà nella seconda metà di agosto, ma tutti i particolari (dal mezzo di trasporto fino alle località da visitare) sono in via di definizione e ben presto approderemo alla stesura di un progetto dettagliato. Siamo certi, in qualsiasi caso, che questa volta non ci sfuggiranno arancini, caponata e granita con panna e caffè...

Senza distogliere l'attenzione dal viaggio estivo, nelle settimane a venire le Locuste saranno comunque impegnati in eventi di primario interesse, prima fra tutti la riapertura del **Crotto da Gusto** che come sempre, più o meno a cavallo di Pasqua, tornerà a deliziarci con le sue inimitabili leccornie. Un altro snodo cruciale dell'anno ci attende il 1° maggio: a **Teramo**, infatti, è questo il giorno dedicato all'impareggiabile piatto "**Le Virtù**", oggetto di un vero e proprio culto al quale, se l'organizzazione andrà in porto, saremo iniziati dal **Mastro Coppiere** (per l'occasione padrone di casa). Infine non dimentichiamo i numerosi locali, segnalati da voi o reperiti tramite guide e "passaparola", che attendono di subire il nostro famelico passaggio: per saperne di più tenetevi aggiornati con il **Forum** e la sezione **Segnali di Gusto** del nostro sito.



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Cena al Ristorante “Baia Sardinia”
-  **Data:** 10 febbraio 2007
-  **Luogo:** Milano

A detta di molti il luogo ideale per mangiare pesce ed altre prelibatezze a Milano. Impossibile, direte voi! E allora non vi resta che leggere la nostra recensione dopo la sera del 10 febbraio quando, in occasione del compleanno della locustina Laura ci recheremo tutti al “Baia Sardinia” per un’altra festa a sorpresa (ripetiamo a sorpresa: quindi da non rivelare all’interessata...) che resterà negli annali.

Fonti attendibili dichiarano che il ristorante è assolutamente al livello che il nome lascia immaginare, con piatti di pesce (e non) che non fanno rimpiangere i luoghi – ed i ristoranti – visitati in occasione del LocustTour 2005.

Scettici per natura, come il nostro Navigatore Capo insegna, ci riserviamo il diritto di rivedere tali dichiarazioni, lasciando però sempre spazio a giudizi addirittura più positivi se ne valesse la pena.

Quindi se non volete andare all’avventura assieme a noi non vi resta che aspettare qualche giorno e leggere il nostro giudizio ”di-Vino”!



Verdi campi...da divorare

Ancora una serie di gustose segnalazioni per mangiar bene e conoscere l'Italia: seguite i consigli delle Locuste per essere sempre aggiornati su manifestazioni ed eventi gastronomici!

A Carnevale ogni grasso vale

Febbraio è il mese di Carnevale e non è certamente necessario elencare in questa sede le decine di celebri località del nostro paese in cui fioriscono feste e manifestazioni: da Venezia a Cento, da Viareggio a Putignano. Un'occasione per riscoprire il lato "gastronomico" della festa, come ad Ivrea: nella cittadina piemontese il Carnevale è famoso soprattutto per la grande Battaglia delle Arance, ma nei fine settimana di febbraio è possibile anche degustare i caratteristici **fagioli grassi**, tradizionalmente preparati fin dal sabato sera, con salamelle e cotiche, per poi essere distribuiti in beneficenza la domenica. Undici locali e ristoranti di Ivrea li offrono in degustazione dal **3 al 18 febbraio**. Le celebrazioni si chiuderanno poi mercoledì 21, primo giorno di Quaresima, con la Polenta e merluzzo in piazza Lamarmora.

Info:

www.carnevalediivrea.it

Bacanal del gnoco

Parlando del Carnevale l'associazione con il cibo, usato anche con valenza giocosa e goliardica, ricorre spesso e volentieri. Il legame è particolarmente stretto nel caso del **Bacanal del Gnoco**, curiosa sfilata veronese in programma il **24 febbraio** che riproduce un episodio storico del 1531, quando un facoltoso medico avrebbe distribuito gnocchi alla popolazione per rimediare alla carestia. Ogni anno si elegge il "Papà del Gnoco" che, dopo aver sfilato a dorso d'asino con un forchettoni su cui è infilzato un enorme gnocco, dà il via alla distribuzione gratuita degli appetitosi prodotti.

Info:

www.larenadomila.it/bacanal.htm



Ristoranti in fiera

Si chiama **Ristorexpo**, arriva quest'anno alla decima edizione ed è organizzata in collaborazione con partner del calibro di Slow Food, FIPE, Federazione Italiana Cuochi. Bastano questi dati a chiarire l'importanza dell'evento che Lariofiere, ad Erba (CO), ospiterà dal **17 al 21 febbraio**. Tra gli eventi in programma anche svariate degustazioni, come quelle di sabato 17 e domenica 18 quando le osterie della provincia di Lecco e Como proporranno un menu basato sui prodotti del territorio. L'ingresso costa 7 euro (gratis per gli operatori del settore)

Info:

www.ristorexpo.it

Questa è proprio una bigolada!

Si chiama **Bigolada** ma è una cosa seria, molto seria: per questa festa, che si svolge il mercoledì delle Ceneri (**21 febbraio**), gli abitanti di Castel d'Ario (MN) sono stati per anni tacciati di blasfemia. Alla fine l'hanno avuta vinta loro (nel 1970 la Chiesa ha concesso una speciale dispensa) e nella piazza del paese si continuano a degustare "bigoi" – la tipica pasta locale – conditi con acciughe, tonno e olio, dalle 11 del mattino fino alle 6 del pomeriggio.

Info:

<http://www.eventiesagre.it/?id=195>

Le tavole del maiale

Prosegue fino a fine mese l'interessante rassegna **Le tavole del maiale**, il cui nome non lascia alcun dubbio sul protagonista principale di pranzi e cene che coinvolgono una quindicina di ristoranti della provincia di Udine. Fino al **28 febbraio** i locali partecipanti si cimenteranno in menu a tema che non mancheranno di ripercorrere le tradizioni gastronomiche locali, legate a doppio filo alla carne suina, soprattutto nei mesi freddi dell'anno. Tra le altre prelibatezze da provare i salumi del territorio: dal prosciutto di San Daniele ai salami della Carnia.

Info:

www.ascom.ud.it



Battaja del porcu

Per il maiale si può anche combattere, come dimostra l'episodio avvenuto nel 1476 a Osimo: in quell'occasione gli abitanti del luogo scatenarono un vero e proprio scontro militare contro Ancona per vendicare lo "sconfinamento" di alcuni maiali, uscendo alla fine vincitori. La storica **Battaja del porcu** sarà ricordata il **25** e il **26 febbraio** con un programma ricco di spettacoli e celebrazioni, e soprattutto con due cene a base di maiale presso il Mercato coperto della città.

Info:

www.battajadelporcu.it

Fiori bianchi, fiori di mandorlo

Cos'hanno a che fare i candidi e profumati fiori del mandorlo con la gastronomia? Molto, e lo dimostra il successo ottenuto lo scorso anno dalla rassegna **Il Mandorlo a Tavola**, anche quest'anno riproposta da 14 ristoranti del circondario di Agrigento nell'ambito della Sagra del Mandorlo in Fiore. Ovviamente a finire in pentola, fino all'**11 febbraio**, non sono i fiori ma i frutti, in menu peculiari che sposano di volta in volta le mandorle con carne, pesce, primi e dolci. Protagonista anche il vino con le bottiglie dell'Azienda Casa Montalbano.

Info:

www.mandorloinfiore.net



Promemoria...

11 febbraio 2007

Compleanno Laura Broglia
Tanti auguri speciali!

20 febbraio 2007

Compleanno Responsabile della
Logistica
I festeggiamenti dureranno anni!

22 febbraio 2007,

Auguri alla donna che ha sopportato ben due Locuste...
e ha creato il nostro logo!