



n°59

GENNAIO-FEBBRAIO 2012

È arrivato...

Infine arrivò anche quest'anno una nuova avventura targata Locuste e composta da 365 (anzi 366 per la riforma Monti) giorni di progetti enogastronomici per tutti.

Si sono registrate novità già dai primi giorni dell'anno e di molto grosse ne arriveranno più in là; per ora gustiamoci la classica prosciuttata appena trascorsa (potete vedere in foto un uomo provato dall'immane sforzo del tradizionale taglio del "vitello" grasso) e prepariamoci alle imminenti missioni da estendere a chiunque sia interessato – e fortemente motivato – a seguirci.

Per ora buon anno e, ovviamente, buon appetito!

Loc. Coordinatore delle Risorse Umane



Il piatto piange?

“Anche in mezzo a un naufragio si deve mangiare” cantava il Principe De Gregori in una bellissima canzone di qualche anno fa. Ricetta da applicare senza troppe esitazioni anche all’attuale periodo di crisi, **una crisi tanto evocata e sviscerata da apparire ormai come una contingenza naturale** al pari della pioggia o del vento. Nel disastroso contesto economico globale, la ristorazione assume via via ruoli sempre diversi: ci sono i “ristoranti pieni” descritti con poca fortuna da un (ex?) leader politico e i ristoranti di Cortina che dopo un controllo dell’Agenzia delle Entrate fatturano improvvisamente il 400% in più, ci sono **i ristoranti costretti a chiudere dalle spese troppo elevate e quelli che si trasformano in beni rifugio** per le floride attività della criminalità organizzata. Tuttavia, non abbiamo grossi dubbi sul fatto che i ristoranti sopravviveranno senza problemi ancora per molti anni, ammesso che il mondo non finisca a dicembre: e questo perché, a dispetto di un pregiudizio sempre più diffuso, **la ristorazione non ha nulla di lussuoso o voluttuario, ma è semplicemente la risposta a un bisogno** che fin dalla notte dei tempi accomuna le più diverse fasce anagrafiche, sociali e culturali. Locande, osterie e taverne popolano il nostro mondo da millenni e lo faranno molto a lungo; il problema, semmai, è **capire chi resterà vittima della crisi e chi invece si salverà**. Forse saranno le grandi catene, protette da un modello standard e dalle economie di scala, o forse (ed è quello che speriamo) i locali che sapranno emanciparsi da una concezione elitaria e aristocratica della ristorazione, ormai al di fuori del tempo e della storia. Il che significa, in soldoni: avere maggior rispetto di chi mangia, **differenziare l’offerta in base alle possibilità economiche della clientela, collegare i prezzi alla qualità degli ingredienti** invece che alla fama della location e dello chef... e si potrebbe continuare ancora per molto.

Noi, nel nostro piccolo, perseguiamo quest’utopia e continuiamo la nostra ricerca del ristorante ideale: la tappa più recente è l’[Osteria dei Peccatori](#) di Gallarate, di cui potete già leggere la recensione sul nostro sito. Un modo per ricominciare l’attività dopo le consuete feste di fine anno: **l’edizione 2011 di Ora ProSciutto ha fatto registrare un successo senza precedenti, con oltre 50 presenze** e una “materia prima” particolarmente gustosa, legittimata dalla doppia “corona” del Consorzio del Crudo di Parma. Le celebrazioni sono poi proseguite nella notte di Capodanno con un cenone svizzero al gusto di raclette e carne alla griglia, giusto per non farci mancare nulla. E le novità non finiscono certo qui, visto che per i prossimi mesi sono in previsione **missioni di alto livello in Italia e all’estero e il grande ritorno del LocusTour** (in una destinazione ancora da definire). Ma visto che non siamo insensibili alle difficoltà economiche generate dalla crisi, vi lasciamo con una chicca per il 2012: il calendario dei piatti “poveri” da gustare mese per mese. Datevi da fare e fateci avere i vostri consigli per un menu al risparmio!

Navigatoro Capo



Poveri ma buoni

I dodici piatti da gustare (con parsimonia) nel 2012

GENNAIO – Cotechino con lenticchie

Forse anche il maiale è un lusso in tempi di crisi, ma di sicuro ha dalla sua l'efficienza: come si sa, non se ne butta via niente. Tanto meno si possono gettare via gli avanzi dei cenoni di Capodanno, quindi datevi da fare con lo zampone, che tra l'altro si cuoce con grande facilità. Quanto alle lenticchie, dovrebbero servire per propiziare i guadagni...

FEBBRAIO – Farinata o fainè

È un piatto tipico della Liguria, e già questo la dice lunga, anche se lo si ritrova sotto diversi nomi in svariate regioni: "fainè" è appunto la sua denominazione nel sassarese. Cambiano alcuni dettagli del piatto ma non il suo costo irrisorio: per prepararlo bastano farina di ceci, acqua, sale, olio, eventualmente qualche cipolla e un forno acceso.

MARZO – Acqua cotta

Il non plus ultra dei piatti poveri: una base di pane raffermo con olio, cipolla, pomodoro, uova e aromi vari, e se proprio si vuole una spolverata di formaggio. Il modo migliore per non sprecare nulla del contenuto della propria dispensa. Anche qui c'è una versione sarda, la suppa cuata o zuppa gallurese, in cui mancano persino le uova, ma non certo il sapore.

APRILE – Fave e pecorino

Con l'arrivo della primavera è un must, soprattutto se si è alle prese con gite, escursioni o picnic in campagna. Anche se le fave fresche tendono a diventare un bene di lusso e il pecorino non è più così a buon mercato, potete sempre sperare nell'aiuto di un contadino compiacente; il risultato dell'abbinamento è da leccarsi i baffi.

MAGGIO – Le Virtù

Abbiamo spesso parlato in passato di questa mirabolante specialità di Teramo: il concetto è semplice, con l'arrivo della stagione calda si svuotano gli armadi e tutti gli ingredienti (dalla pasta alle verdure) finiscono in un gigantesco calderone che dà origine alle Virtù. Filosofia perfetta per mangiare a quattro palmenti senza tirare la cinghia.

GIUGNO – Frittata di pasta

La celeberrima frittata del giorno dopo: prendete la pasta avanzata, ripassatela in padella con un uovo e il gioco è fatto. Ma ancora più economica è la "frittata senz'uovo", fatta con spaghetti già cotti, olive e acciughe: richiede una certa abilità manuale per far sì che non si sfaldi nella padella, ma il successo è assicurato e la spesa zero.

LUGLIO - Friselle

A essere onesti, la frisella (o fresella) dovrebbe essere già un lusso per le nostre povere tavole, ma facciamo un investimento perché ne vale la pena: una volta acquistata, è sufficiente immergerla nell'acqua per ammorbidirla e poi condirla con pomodoro, origano, sale e un filo d'olio. Difficile immaginare qualcosa di più essenziale.

AGOSTO - Panzanella

Visto che siamo in clima estivo, come non concedersi un piatto freddo tipico della tradizione toscana? Anche qui la base è il pane raffermo, bagnato con abbondante acqua, sbriciolato e poi mescolato con cipolle, pomodori, cetrioli o altre verdure e condito con olio, aceto, sale e basilico. I più spreconi aggiungono persino del tonno!

SETTEMBRE – Spaghetti aglio e olio

Alzi la mano chi non si è mai lasciato tentare. È il piatto preferito dai single che non amano fare la spesa, nonché la prima scelta per la classica spaghettonata di mezzanotte. È in grado di soddisfare in assoluta economia anche i palati più raffinati, a patto naturalmente che si abbondi anche con il peperoncino.

OTTOBRE – Bagna cauda

Torna il Salone del Gusto a Torino e noi lo omaggiamo con la più tipica delle ricette piemontesi: gli ingredienti sono aglio, olio e acciughe, il che dice tutto sulla sua convenienza. Naturalmente va consumata in abbinamento con le verdure di stagione, dai cardi ai peperoni, tutte altrettanto economiche. Quanto alla digeribilità, prendetevi tutto il tempo necessario.

NOVEMBRE - Carciofi crudi

Il carciofo, più che un alimento, è una sfida: tutti sanno che il meglio si trova all'interno, ma pochi hanno la pazienza di raggiungerlo. Procuratevi olio, sale e pepe e predisponetevi a intingervi le foglie del carciofo (rigorosamente con le spine) ad una ad una: il contenuto calorico non è elevatissimo, ma il tempo impiegato per l'impresa contribuirà senz'altro a farvi passare l'appetito.

DICEMBRE – Cassoeula

Torniamo al maiale, almeno uno all'anno ce lo dobbiamo concedere, per un piatto che ha in sé le stimmate della povertà: solo a un affamato cronico sarebbe potuta venire l'idea di consumare le verze gelate! Il resto è carne grassa, morbida e ricca di calorie, accompagnata da un bel bicchiere di grappa per digerire: se proprio deve arrivare la fine del mondo, che almeno ci trovi a pancia piena!



L'appuntamento del mese

- Evento:** Milano Food&Wine Festival – Identità Golose
- Data:** 4-7 febbraio
- Luogo:** Milano



Quest'anno Milano ci sorprende, speriamo in positivo: all'edizione 2012 di **Identità Golose**, il congresso di alta cucina ideato e curato da Paolo Marchi, si affianca un altro inedito appuntamento dedicato agli appassionati di enogastronomia. È il **Milano Food&Wine Festival**, in programma al Milano Congressi (Ala Nord) di via Gattamelata **da sabato 4 a lunedì 6 febbraio**: tre giorni di degustazioni e assaggi in uno spazio di oltre 1400 mq. La zona dedicata ai vini è affidata alle intuizioni di **Helmut Köcher**, creatore del Merano WineFestival: è stato lui a selezionare personalmente i **100 produttori che proporranno 300 etichette** passate al vaglio della severa commissione di degustatori. Per quanto riguarda il cibo, chef stellati di tutto il mondo si alterneranno ai fornelli delle due cucine, dirette da Enrico Cerea del ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto (tre stelle Michelin). Il programma completo può essere consultato sul [sito ufficiale](#); l'ingresso costa **30 euro** a persona, mentre i piatti cucinati dagli chef sono in vendita a **10 euro**.

Parallelamente, **da domenica 5 a martedì 7 febbraio**, il Milano Convention Centre ospita l'ottava edizione di Identità Golose: il tema di quest'anno è "**Oltre il mercato**", quasi un'esortazione agli chef di tutto il mondo, chiamati a superare le esigenze di risparmio e le leggi della domanda e dell'offerta, andando a ricercare le materie prime di maggior qualità direttamente alla fonte. Tra le novità di quest'anno le sezioni "**Identità Vent'Anni**", dedicata ai giovanissimi della ristorazione italiana, e "**Identità Donna**", una sorta di "quota rosa" della rassegna. Non mancheranno i nomi di grido, dai pluridecorati Moreno Cedroni e Mauro Uliassi a **Carlo Cracco** e **Massimo Bottura**; moltissimi anche gli ospiti stranieri. I prezzi dell'evento, purtroppo, restano proibitivi: si va dai 72 euro per mezza giornata di congresso ai 700 per seguire l'intera rassegna in tutte e tre le sale.



Verdi campi...da divorare

Quale modo migliore per iniziare l'anno che viaggiare alla scoperta delle prelibatezze del territorio italiano? Dalla Lombardia al Lazio, tutti gli indirizzi giusti per un mese di delizie.

Che macello!

Anche chi non ha grande familiarità con la cultura contadina dovrebbe ormai sapere che gennaio è il mese della macellazione del maiale: all'inizio dell'anno pullulano infatti le manifestazioni dedicate alla carne suina, e al primo posto c'è sicuramente la celebre **Festa del Nino di Sant'Andrea di Suasa**, in provincia di Pesaro e Urbino. Come ogni anno, puntualmente, gli organizzatori ci stupiscono con le loro efficacissime campagne pubblicitarie: il motto dell'edizione 2012 è "Nindignados". Nei tre giorni dell'evento, da venerdì 13 a domenica 15 gennaio, si parla di salumi e si premia la miglior coppa di testa delle Marche, ma soprattutto si mangia: dalla cinta senese ai menu a base di maiale. Non è finita qui: da venerdì 20 a domenica 22 gennaio la Villa Torlonia di **San Mauro Pascoli** (Forlì e Cesena) ospita la **Festa de Bagoìn**, dove il "bagoìn" è ovviamente il maiale. Anche qui stand gastronomici, balli e canti popolari e lavorazione degli insaccati "in diretta". Infine, domenica 22 gennaio, da non perdere **La Pcarìa di Campogalliano**, in provincia di Modena: dietro il nome impronunciabile si nasconde il solito programma, a base di salsicce, coppa, ciccioli e tante altre specialità di origine suina, dalle 9 alle 19.

Info:

www.festadelnino.org

www.associazionetorre.it

www.comune.campogalliano.mo.it

Un raro casoncello

I casoncelli sono ravioli di pasta ripieni di verdure, di cui Brescia e Bergamo si contendono da secoli la paternità. Lungi da noi l'idea di entrare nella *querelle*: ci limitiamo a segnalarvi la classica sagra dei **Canunsei de Sant'Antone**, iniziata già mercoledì 11 gennaio e in calendario fino a domenica 22 a **Castelcovati**, in provincia di Brescia. Tra le tante iniziative in programma, il clou è ovviamente la "canunselada" con contorno di carne allo spiedo, il venerdì e il sabato sera e la domenica anche a pranzo.

Info:

www.comune.castelcovati.bs.it

Il linguaggio dei cavolfiori

Non tutte le specialità gastronomiche hanno il pregio dell'originalità, ma potremmo giurare che **Tuscania**, in provincia di Viterbo, sia l'unico luogo al mondo in cui si celebra la **Sagra della frittella di cavolfiore**, giunta quest'anno alla sua quarantunesima edizione. Domenica 16 gennaio la distribuzione di frittelle in piazza inizia alle 15, preceduta dal corteo dei Butteri a Cavallo e seguita dall'accensione del falò di S. Antonio.

Info:

www.comune.tuscania.vt.it



1

gennaio

2

febbraio

3

marzo

4

aprile

5

maggio

6

giugno

7

luglio

8

agosto

9

settembre

10

ottobre

1

novembre

2

dicembre



Buonissima la Prima

Del maiale abbiamo già parlato, ora passiamo a un'altra benemerita usanza di inizio anno: quella della spremitura dell'uva. Avviene per quei vitigni che, dopo la vendemmia, devono sottostare a un trimestre di appassimento prima di finire in botte: è il caso del protagonista della **Prima del Torcolato**, che si celebra domenica 15 gennaio a **Breganze**, in provincia di Vicenza. Naturalmente, oltre ad assistere alla spremitura dei migliori grappoli, si potrà anche assaggiare il noto vino "dolce-non dolce" della DOC veneta, giunto all'apice della sua bontà dopo due anni di maturazione in bottiglia. Molto simile anche il programma della **Prima dei Picai**, la pigiatura pubblica delle uve Garganega vendemmiate a settembre che daranno origine al pregiato Recioto di Gambellara DOCG. La cerimonia, per la sua ottava edizione in programma domenica 22 gennaio, cambia location, spostandosi a **Montorso Vicentino** nella scenografica Villa Da Porto Barbaran, dimora palladiana in cui fu ambientato il racconto che per primo narrò la storia di Romeo e Giulietta. Nel corso della giornata è previsto anche un pranzo a base di prodotti tipici.

Info:

www.stradadeltorcolato.it

www.stradadelrecioto.com



Alle radici del radicchio

Tipica verdura invernale amatissima in Veneto, il radicchio è da anni celebrato da una serie di frequentate manifestazioni a tema. Le **Mostre del Radicchio IGP** sono in corso fin da novembre e continueranno fino al prossimo mese di marzo in svariate località: in questo periodo, particolarmente interessanti quelle di **Zero Branco**, in provincia di Treviso, dal 13 al 15 e dal 20 al 22 gennaio, e di **Dosson di Casier**, dove la festa durerà ben dieci giorni, da venerdì 27 gennaio a domenica 5 febbraio. A **Mirano** (Venezia) tutto si concentra invece in una sola giornata, quella di domenica 15 gennaio, per la **Festa del Radicchio e dei sapori della tradizione veneta**: oltre 30 produttori esporranno i loro "pezzi" migliori in piazza dei Martiri, nella quale si svolgeranno anche spettacoli folcloristici ed esibizioni di artisti di strada. Non solo: dal 12 al 29 gennaio, i ristoranti della zona proporranno tutti i giorni menu a tema, che saranno a loro volta presentati in piazza nel corso della giornata di domenica.

Info:

www.fioridinverno.tv

www.giocodelloca.it



Sabato (e domenica) trippa

Poteva mancare la trippa in questa carrellata di cibi invernali attraverso le regioni d'Italia? Questa volta siamo in Lombardia, e per la precisione a **Pizzighettone**, in provincia di Cremona, dove ogni anno il locale Lions Club organizza la sagra della **Trippa di San Basiàn** in occasione dell'omonima sagra patronale. Sabato 21 gennaio dalle 11 alle 23 e domenica 22 dalle 11 alle 18 si festeggia all'interno della cerchia muraria medievale della città; e per chi proprio non vuole fermarsi o non trova posto (l'anno scorso si è battuto ogni record di presenze) c'è anche la trippa da asporto!

Info:

www.lionspizzighettone.it



Dal tramonto al'alba

Se non sapete cos'è la **Panarda**, non preoccupatevi: siete in buona compagnia. Ma il momento di riscoprire questa spettacolare e sorprendente tradizione abruzzese è decisamente arrivato. Il rito, per la verità esteso anche ad altre località, viene officiato da venti famiglie del paese di **Villavallelonga**, in provincia dell'Aquila, che nella notte tra il 16 e il 17 gennaio allestiscono un grandioso banchetto di proporzioni luculliane: si possono agevolmente superare le cinquanta portate e soprattutto (regola che ci piace molto) i commensali sono tenuti a consumare interamente il cibo servito in tavola! Mentre nelle piazze ardono i falò, alcuni cantori girano di casa in casa per assaggiare le varie pietanze, fino a che viene servito l'ultimo piatto (fave lesse e "panetta", pasta lievitata con uova) e gli invitati possono tornare a casa. Il giorno dopo, i festeggiamenti in onore di Sant'Antonio Abate continuano con la processione e la benedizione degli animali. Una cerimonia di estremo fascino e di altrettanto grande portata storica, al punto che lo scorso anno la Regione Abruzzo ha chiesto all'Unesco di includerla nel Patrimonio dell'Umanità.

Info:

www.profesnet.it/dabruzzo



Polenta ripresa

"Lo mangi pure a colazione": ecco l'accattivante slogan della **Sagra Invernale del Polentone**, in programma domenica 22 gennaio nell'incantevole borgo di **Orvinio**, in provincia di Rieti. La tipica polenta della zona, rigorosamente in bianco con accompagnamento di salsicce, spuntature e verdure di campo, sarà servita sui tradizionali "scifi" di legno, a partire da mezzogiorno, all'interno di una tensostruttura riscaldata; il costo è di 12 euro a persona. Programma simile anche a **Villa S.Stefano** (Frosinone), dove la **Sagra della Polenta con Salsicce** è arrivata alla trentacinquesima edizione: domenica 22 gennaio si aprono le danze alle 12.30 con salsicce alla brace, pane e olio, acqua, vino e naturalmente l'attesissima polenta, in cottura fin dalle 8 del mattino.

Info:

www.prolocoorvinio.it

www.prolocovillasantostefano.it



Promemoria...

✚ 26 gennaio 2012

Si celebra la Gioeubia a Busto Arsizio con dovizia di polenta e brusciti

✚ 29 gennaio 2012

A Corbetta, in provincia di Milano, arriva la Sagra del Cinghiale