



n°7

APRILE – MAGGIO 2007

Si sciolgono le nevi e le Locuste escono dal letargo (?)

Non si può negare che quest'anno il tempo sia stato più che mai pazzarello, alternando giornate calde e fredde come portate sulla tavola imbandita di noi Locuste.

E' proprio vero che non esistono più le mezze stagioni e che si stava meglio quando si stava peggio...

Bisogna allora dedurre che non ci sono più certezze? Nient'affatto: una certezza esiste. Le Locuste, con la bella stagione, partono più agguerrite che mai.

E ancora un'altra certezza: riapre il mitico Crotto da Gusto ed è già pronta la data dell'evento.

Non vi resta che seguirci per un altro mese di diabolici festeggiamenti!

Loc. Coord. Risorse Umane



Sulla rotta delle Locuste

Ritrovarsi sperduti per le strade d'Italia alle soglie del momento fatidico della cena, senza avere idea del luogo in cui soddisfare la propria fame; o ancora, smarrirsi tra sentieri e deviazioni alla ricerca di un fantomatico approdo per riposare le membra e far lavorare le mandibole...

Due situazioni ben note alle Locuste, che con percorsi e itinerari, per quanto pianificati in partenza, hanno sempre avuto un rapporto quantomeno travagliato. Ma da oggi le cose cambiano: grazie al nuovo servizio offerto dal sito **L'uomo è una locusta**, ritrovare la via smarrita è facile e immediato come bere un bicchiere (di vino, ovviamente), e anche avere sottomano un pratico elenco di tutti i locali recensiti dalle Locuste non è più un sogno irrealizzabile.

Stiamo parlando di **LocustaGPS**, la nuova iniziativa del nostro sito (da un'idea del **Tesoriere**) dedicata a tutti i possessori di navigatori satellitari Garmin o Tom Tom, che già da qualche giorno possono scaricare nella sezione [Download](#) i "punti d'interesse" personalizzati delle Locuste.

L'operazione è semplicissima (basta seguire attentamente le istruzioni indicate) e il risultato più che soddisfacente: in pochi secondi nel database del navigatore prescelto compaiono tutti i ristoranti recensiti sul sito, completi di numero telefonico e votazione globale, nonché identificati sulla mappa dal caratteristico simbolo della **locustina**. Raggiungere il locale scelto diventa a questo punto un gioco da ragazzi, grazie alle indicazioni fornite dal software del navigatore. Non solo: cliccando sull'apposito menu è possibile visionare in pochi secondi l'elenco dei ristoranti più vicini, in ordine decrescente di distanza, in modo da selezionare velocemente la meta nel caso, assai probabile, di improvvisi attacchi di fame. Naturalmente il database dei ristoranti verrà periodicamente aggiornato con i nuovi inserimenti: consigliamo quindi di tornare a trovarci per avere la certezza di scaricare sempre l'ultima versione dei file a disposizione.

Non possiamo far altro che augurare a tutti buon viaggio, con qualche avvertenza:

- 1) Munitevi di un navigatore affidabile e soprattutto di batterie cariche (i precedenti insegnano);
- 2) Ogni tanto, lasciate spazio all'esplorazione di territori sconosciuti e assaporate il sottile piacere di perdervi;
- 3) Non dimenticate che il GPS va utilizzato con saggezza e criterio, e comunque resta pur sempre un pallido surrogato dell'ingegno umano, rappresentato nella circostanza dall'umile persona del vostro

Navigatore Capo.



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Riapertura del "Crotto da Gusto"
-  **Data:** 28 aprile 2007
-  **Luogo:** Monti di Gottro (CO)

Il letargo è finito e la lunga attesa sta per terminare: dalle nevi invernali (per la verità piuttosto scarse) riemerge finalmente il Crotto da Gusto, la meta più amata da tutte le Locuste e da chiunque abbia avuto occasione di unirsi a loro nel viaggio verso l'estasi gastronomica.

Delle numerose imprese della nostra associazione, che hanno avuto il Crotto come scenario privilegiato, si sa ormai già tutto grazie alle cronache e alle foto pubblicate sulle pagine del sito. Lo stesso si può dire per il celeberrimo menu, dominato dalla divina **polenta "oncia"** (lo spelling è oggetto di dibattito, ma il sapore no), che in occasioni speciali ci ha regalato anche qualche graditissima sorpresa come gli apprezzati pizzoccheri.

L'acquilina in bocca ci impedisce di continuare, perciò ci concentriamo sui dati tecnici della missione: come detto la data prescelta, onde evitare la concomitanza con ferie, "ponti" e impegni lavorativi dei partecipanti, è **sabato 28 aprile**. L'ascesa verso i monti che sovrastano Menaggio inizierà dall'uscita autostradale di Como Nord intorno alle 11 del mattino.

Come sempre ci attendiamo una massiccia affluenza di avventori, tra i quali non mancheranno elementi validi e agguerriti che già in passato hanno dato prova di buone capacità di resistenza. Per quanto riguarda le "new entries" non possiamo far altro che augurare loro di superare il durissimo test...

Ricordiamo che la **data limite per l'adesione è sabato 14 aprile**. Entro questo limite, chi volesse prendere parte al pranzo dovrà comunicarci all'indirizzo info@locuste.org il numero esatto dei partecipanti versando l'apposita caparra di 10 euro a testa.

Vi aspettiamo numerosi e... buon GT a tutti!



Verdi campi...da divorare

Torna l'immane promemoria degli appuntamenti del mese, per riscoprire la vostra natura di Locuste e saltare da un'occasione mangereccia all'altra senza soluzione di continuità.

Distinti salumi

Passano le stagioni ma il maiale resta protagonista in ben tre distinti appuntamenti tra Emilia e Marche. Domenica 15 aprile a Rubiera (MO) è in programma **Fior Fior di Salame**: premiazione dei migliori salami fatti in casa e degustazioni di quelli realizzati durante la gara dello scorso 3 dicembre. Da non perdere anche la **Porcolonga** di domenica 22 aprile, pedalata in gruppo con soste golose lungo la Strada del Culatello (provincia di Parma). Infine dal 29 aprile al 1° maggio a Cagli (PU) è la volta della terza rassegna **Distinti Salumi** organizzata da Slow Food e dal Comune di Cagli: previsti pranzi, assaggi e laboratori del gusto.

Info:

www.rubierashopping.it
www.stradadelculatello.it
www.distintisalumi.it

Siamo fritti!

Grandi frittiture tradizionali e scoperte da ogni angolo dell'Italia: non poteva che essere Ascoli Piceno, patria delle olive all'ascolana, ad ospitare **Fritto misto all'italiana**, la prima rassegna di specialità fritte del nostro paese. Nei quattro giorni della manifestazione, dal 28 aprile al 1° maggio, si potranno assaggiare tutte le succulente pietanze in padella dello Stivale: dagli arancini siciliani alla pizza frita di Napoli, dal pollo fritto toscano allo gnocco fritto emiliano, dai krapfen tirolesi al celeberrimo fritto misto alla piemontese.

Info:

www.frittomistoallitaliana.it



È l'ora di Sensora

Un'idea davvero originale quella alla base di **Sensora**, la manifestazione in programma sabato 21 e domenica 22 aprile a Malcesine, sulle sponde del lago di Garda. Ai visitatori verrà offerta l'opportunità di visitare la cittadina del veronese muniti soltanto di una cantina e di un calice personalizzato, fermandosi di tappa in tappa per riscoprire i cinque sensi: l'udito per i concerti, la vista per ammirare mostre e scenografie, l'olfatto per essenze e tisane, il tatto per muoversi nel "Bar Buio" e soprattutto il gusto per assaggiare tutte le specialità della zona e i menu tematici.

Info:

<http://www.gardaworld.com/ita/Editorials/Sensora/default.asp>

Vini per tutti i gusti

Doppio appuntamento per gli appassionati di enologia dopo la "sbornia" di Vinitaly. Dal 4 all'8 aprile si ripete in Val di Cembra (Trentino), nella storica cornice di Palazzo Barbi, la **Rassegna dei Müller Thurgau dell'arco alpino**, tradizionale mostra che ospita etichette provenienti da tutta Europa e grappe monovitigno. Dal 29 aprile al 1° maggio a Volta Mantovana tocca invece alla **Mostra nazionale dei vini passiti** ospitata da Palazzo Gonzaga, esposizione fra le più importanti del settore dei vini dolci e da meditazione.

Info:

www.infotrentino.com

www.vinipassiti.net

La sagra del Brasadè

La più classica delle fiere di paese ma anche una ghiotta occasione per godersi al meglio la tradizionale "gita fuori porta" di Pasquetta: ecco la **Sagra del Brasadè**, in programma lunedì 9 aprile a Stanghiglione (PV). Il "brasadè" in questione è una particolare ciambella al burro tipica della zona, cotta in antichissimi forni a legna; nei padiglioni della sagra si troveranno però anche tutti gli altri piatti tipici dell'Oltrepò Pavese e una sorta di museo itinerante dedicato alla vita contadina.

Info:

http://www.oltrepavese.it/categorie/NEWS_3.HTM



Delizie del Palatus

Per chi ama la cucina tradizionale e i prodotti tipici dell'Abruzzo e del Molise (ma chi non li ama?) non può esserci appuntamento più atteso di **Palatus**, la mostra mercato delle due regioni che si svolge a Vasto (CH) dal 21 al 25 aprile. Nel programma della manifestazione, oltre alle numerosi degustazioni di vini, salumi e formaggi, sono previste anche visite guidate su prenotazione e pranzi a tema. In particolare il 24 aprile i ristoranti convenzionati della città offriranno il tipico brodetto di pesce alla vastese.

Info:

www.palatus.it



Si dice Subrich

A Masio, in provincia di Alessandria, li conoscono bene; per tutti gli altri è sicuramente più difficile pronunciarli che assaggiarli. Parliamo dei "Subrich", protagonisti domenica 22 aprile di una **Sagra** dedicata, giunta alla sua settima edizione: si tratta di tipiche frittelle a base di erbe primaverili che saranno protagoniste della giornata insieme ad altre specialità locali. Il nome deriva dal francese "sur briques", cioè "su mattoni scaldati" dove le frittelle venivano cotte. Tra le altre iniziative previste per l'occasione anche escursioni gratuite in canoa sul fiume Tanaro.

Info:

www.comune.masio.al.it/comune/manifestazioni.htm



Promemoria...

 07 aprile 2007

Compleanno Navigatore Capo
Tanti auguri e mille
di questi pranzi!

 08 aprile 2007

Buona Pasqua, ma anche
buon compleanno a Laura Gnan,
fedelissima delle Locuste.
Tanti auguri anche a lei!