



MAGGIO – GIUGNO 2007

Si avvicinano le vacanze...

Non so come, ma la missione presso l'ormai leggendario Crotto da Gusto – questa volta – non ha fatto né morti né feriti.

Tutto è andato per il meglio, nonostante le profusioni di burro su cannelloni (eccezionali) e polenta.

Però la vera Locusta si riconosce solo nei momenti difficili, quindi inutile soffermarsi sul burro versato: avanti verso altre epiche avventure.

E proprio per questo, a fine mese (in occorrenza del ponte del 2 giugno, ponte che ovviamente ci siamo ampiamente inventati) visiteremo il territorio “cruccho” in missione per...”L'ultima birra a Erlangen”!

Loc. Coord. Risorse Umane



Prove tecniche di Locuste

Ci scusiamo per l'interruzione, le trasmissioni riprenderanno al più presto.

Come senz'altro avrete notato, nelle ultime settimane non ci è stato possibile aggiornare il sito [L'uomo è una locusta](#). La causa è tanto banale quanto inevitabile: un guasto al pc del webmaster che ci costringe ad attendere ancora qualche giorno prima di riprendere gli aggiornamenti.

Ma nonostante il periodo di "pausa" forzata le Locuste non sono certamente rimaste con le mani in mano, e tantomeno con i piatti vuoti: le recensioni di cui siamo in debito con i lettori sono molte e corpose, così come i progetti per il futuro.

Tra i ristoranti visitati recentemente uno dei più validi è senz'altro **P'Azienda Agricola Coppo**, in quel di Cella Monte, nel cuore del Monferrato casalese: piatti tipici in abbondanza e soprattutto vini a volontà, dal Grignolino al Barbera.

Dall'**Emilia** arrivano invece le ghiotte annotazioni del Primo Consigliere, che ha sfruttato nel migliore dei modi la trasferta a Brescello per rifornirci di nuovo e succulento materiale informativo. Anche il Mastro Coppiere si è dedicato ai viaggi, e per di più in una delle location più suggestive al mondo anche dal punto di vista gastronomico: **Parigi!** Dalla *ville lumière* attendiamo naturalmente un resoconto particolareggiato che confermi ulteriormente la dimensione internazionale del nostro sito.

Da non dimenticare infine l'escursione del sottoscritto Navigatore Capo che, sulla via del ritorno dalla Costa Azzurra (dove le soddisfazioni culinarie sono state ben poche), non ha perso l'occasione per fermarsi alla **Trattoria Alla Rocca**, nel ridente paesino di Rocca Grimalda presso Ovada: anche qui la votazione finale è largamente positiva. Meno gioie per il palato da Milano, dove comunque alla lista dei locali visitati si aggiunge anche il ristorante toscano **T Garba**.




Ultimo, ma non ultimo, l'appuntamento più importante dell'ultimo mese: l'annuale riapertura del **Crotto da Gusto**, che come sempre ha riservato gradite sorprese ai partecipanti (alcuni dei quali all'esordio assoluto). Appena possibile non mancheremo di proporvi un ampio reportage fotografico.

Guardando al futuro, molte scadenze ci attendono: a parte parliamo della festa della birra di Erlangen, ma in calendario c'è anche il fine settimana di **Cantine Aperte**, sabato 26 e domenica 27 maggio, occasione ideale per il viaggio e la degustazione. Infine, sono in corso di definizione gli ultimi dettagli organizzativi del **LocusTour 2007** in Sicilia.

Navigatore Capo



L'appuntamento del mese

-  **Evento:** Bergkirchweih - La montagna chiama
-  **Data:** 1-4 giugno 2007
-  **Luogo:** Erlangen (Germania)

Il nome è praticamente impronunciabile, ma la sostanza è ben chiara: la sagra del **Bergkirchweih**, che si svolge ogni anno sulla collina Burgberg nella cittadina di **Erlangen** (dintorni di Norimberga), è la più antica festa della birra al mondo e viene attualmente considerata la seconda per importanza in Baviera, in virtù della mole di visitatori – oltre un milione – che la affollano ogni anno.

Potevano le Locuste mancare a un appuntamento di tale importanza? Naturalmente no: la montagna chiama (“der berg ruft”) e noi puntuali, quasi tre anni dopo la nostra visita all’Oktoberfest, rispondiamo all’appello. Una corposa delegazione della nostra associazione, costituita dal Coordinatore delle Risorse Umane, dal Navigatore Capo e dall’Apprendista Alessandro e accompagnata da due valorosi nuovi acquisti, partirà alla volta della Germania **venerdì 1 giugno** per riguadagnare la strada di casa, speriamo, il lunedì successivo. Assisteremo dunque agli ultimi tre giorni della manifestazione, dalla quale ci auguriamo di tornare più o meno integri ma soprattutto carichi di un discreto quantitativo della bevanda di Gambrinus.

Della festa, per la verità, conosciamo soltanto le informazioni essenziali: è celebrata da oltre 250 anni, è considerata “la perla delle sagre franconi” e “una delle più grandi feste popolari bavaresi”, ma soprattutto, tra i suoi secolari ippocastani, vede scorrere birra a fiumi. Per ulteriori informazioni, se conoscete il tedesco, consultate il sito www.der-berg-ruft.de; noi sfortunatamente non capiamo nulla e quindi ci limitiamo a sperare che la Baviera confermi la sua tradizione di ospitalità, riservandoci i commenti per l’ampio reportage di cui vi faremo dono al ritorno... se saremo ancora in grado di portarlo a termine!



Verdi campi...da divorare

Ancora tanti gustosi appuntamenti per chi ama i viaggi e la cucina tradizionale (ma non solo). Come sempre le Locuste vi segnalano le manifestazioni più gustose e originali del nostro paese.

- **Il bianco muove e vince**

I grandi vini bianchi del Friuli in trasferta a Milano: questa l'idea vincente di **Super Whites**, manifestazione organizzata da Slow Food Friuli che si ripete per la quarta volta lunedì 14 maggio, dalle 15.30 alle 20.30, al Four Seasons Hotel. I "Superbianchi" protagonisti di questa rassegna (oltre 160 vini di 56 diverse aziende) potranno essere degustati in abbinamento con altri prodotti tipici della regione: prosciutto di San Daniele, salame del Collio, formaggio Montasio. Il giorno prima (domenica 13) la manifestazione fa tappa a Bologna al Royal Carlton Hotel.

Info:

www.superwhites.it

- **Pesci in faccia**

Si è conclusa proprio in questi giorni la grande kermesse di **Slow Fish**, ma non mancano certo gli appuntamenti per gli appassionati di cucina marinara: domenica 13 maggio a Camogli (GE) c'è la celeberrima **Sagra del pesce**, dove entra in azione la padella più grande del mondo (26 quintali di peso!). Da venerdì 18 a domenica 20 ci si sposta a San Vincenzo (LI) per la **Palamita**, rassegna dedicata all'omonimo pesce della famiglia dei tonni. E restando in tema, da non perdere il **Girotonno** a Carloforte (CA): dal 17 al 20 maggio feste ed eventi tutti dedicati all'alimento principe dell'isola di San Pietro.

Info:

www.sagradelpesce.it

www.palamita.com

www.girotonno.it



- **Fragole in festa**

È arrivato addirittura alla venticinquesima edizione l'ormai storico **Festival della fragola** di Terricciola, in provincia di Pisa. Dopo la ghiotta anticipazione del 5 e del 6 maggio, si entra nel vivo da venerdì 11 a domenica 13 con una serie di spettacoli, divertimenti e soprattutto assaggi e degustazioni con le fragole come assolute protagoniste. Tra i piatti proposti dallo stand gastronomico non mancheranno risotto alla fragola, scaloppine alla fragola e naturalmente macedonie e dolci in tema.

Info:

www.tretorri.eu/fragola

- **Nel cuore della città**

Torna per il quinto anno consecutivo **Le piazze dei sapori**, evento itinerante che porta prodotti tipici e gastronomia doc nel centro delle città venete, affiancando ai sapori più prelibati anche una serie di eventi collaterali. Da giovedì 10 a domenica 13 maggio la manifestazione sbarca a Schio: previste degustazioni di formaggi e vini e una serie di laboratori del gusto. Nel quadro dell'evento viene assegnato anche il premio "Guardiano del Gusto" all'azienda che più si è distinta nella conservazione dei prodotti tradizionali.

Info:

www.lepiazzedeisapori.com

- **Formaggi da lanciare**

Fine settimana interamente dedicato al mangiar bene nel comune di Fontanellato (Parma): sabato 12 maggio arriva **Magnanotte**, una passeggiata enogastronomica notturna (dalle 21 alle 24) che si snoda su un percorso di 15 km abbinando a ogni tappa del tour una serie di prodotti tipici del territorio. Quanti arriveranno alla fine potranno godersi il giorno dopo, alle 10.30, il tradizionale **Lancio del formaggio**, una vera e propria gara tra squadre provenienti da tutta Italia che si sfidano a scagliare il più lontano possibile una forma di Parmigiano Reggiano da 35 kg!

Info:

www.comune.fontanellato.pr.it



- **La patata attira**

Sarà la piazza Conte Filo della Torre di Cimitile, in provincia di Napoli, ad ospitare sabato 26 e domenica 27 maggio il **Patata Fest**, mostra mercato interamente dedicata al prezioso tubero con numerosi stand e spettacoli. Gli chef proporranno piatti rigorosamente a tema, dal gattò di patate alle patate con salsicce, dalle patate e pesce persico alle patate glassate al cioccolato. Contemporaneamente si terrà anche la seconda Borsa Nazionale delle Patate. Per informazioni telefonare al 338-8638217.

- **Il pallino del Ballino**

Il loro “pallino” è senza dubbio la moto, ma anche nel mangiare e nel bere non scherzano affatto: stiamo parlando dello Scaligera Scooter Club, che si ritrova il 9 e il 10 giugno per la classica escursione al **Passo del Ballino**, in Trentino. Si parte sabato alle 15 da San Giovanni Lupatolo (Verona). Il primo appuntamento è la cena al ristorante “Corona”, seguita da una serata musicale al Biker Pub 421. Pernottamento e, la domenica, gita in moto al borgo medioevale di Canale di Tenno. Iscrizioni entro il 20 maggio contattando Gianni al 346-3273639 o Alberto al 339-4553725.

Info:

<http://scaligerascooter.altervista.org/>



Promemoria...

- 13 maggio 2007

Auguri a tutte le mamme...
delle Locuste e non solo!

- 01 giugno 2007

Partenza per il temuto territorio
tedesco...