

SERATA PIEMONTESE DELLA BAGNA CÀUDA

Per i piemontesi, è una specialità regionale, di tradizione contadina. Per chi ancora non la conosce, in principio tende a storcere il naso. Un piatto basato essenzialmente sull'aglio suona strano, no? Però il proclama della Bagna Càuda rassicura che:

“E’ per tutti quelli che la amano e la capiscono”
 “E’ bandiera della cucina e del carattere piemontese”
 “E’ onore e ricordo della civiltà contadina dei nostri padri vignaioli”
 “E’ il cibo rituale e corale della fraternità ed amicizia”
 “E’ la ghiotta delizia del nostro gusto tradizionale”
 “Non è piatto rozzo e pesante, anzi è naturale e sano”
 “L’aglio non fa male, al contrario è benefico”
 “Non è l’odor d’aglio che rende scostante una persona intelligente e libera ma solo la sua stupidità e prevenzione”
 “Infine l’alito va via con una bella passeggiata in campagna”.

E allora, appena provata, ne siamo rimasti stupiti e, oltre agli ortaggi, non abbiamo rifiutato la scarpetta con il pane. Piatto generalmente unico, annaffiato da un buon Barbera, come vuole la tradizione, è stato seguito da un buon brodino ben caldo... Sapore d’aglio? chi se n’è accorto?

Era la Serata Piemontese della Bagna Càuda, che la Federazione Piemontese e l’Associazione Piemontese di San Paolo hanno organizzato al Circolo Italiano il 28 maggio scorso, allietata pure dal canto italianissimo, dei vecchi tempi, di Rolando Sterzi.

Siete mancati e volete la ricetta? Eccone una qui accanto, ma il consiglio migliore è non mancare nella prossima edizione, Pezzilli sarà lieto di prepararvela con cura.

(vezio nardini / rivista Oriundi)

Non poteva mancare un vecchio canto alpino... Da sin. Claudio Pezzilli, Presidente Federazione Ass. Piemontesi in Brasile, Natale Aimar, Rolando Sterzi (con la fisarmonica), Remo Lovisolo, Presidente Ass. Piemontesi nel Mondo di São Roque, Giovanni Manassero, Presidente Ass. Piemontesi nel Mondo di San Paolo e Costanzo Olmo.



La coppia Felice e Giovanna Rissio con figli e nipoti (prossimamente bisnonni) ha festeggiato il 58 anniversario di sposalizio.

La Ricetta di Fabrizio Trevisson

Premetto che esistono svariate ricette per preparare questo piatto (Bagna Càuda), la mi bagna caoda è molto cremosa, mi piace che le verdure che ci immergo escano belle cariche di bagna.

Gli ingredienti sono: 100 grammi aglio, 100 grammi burro, 150 grammi acciughe, latte, panna, olio extravergine quanto ne desiderate, e tutte le verdure che vi piacciono, sia cotte che crude. Volendo possiamo condirci anche un carpaccio di manzo. Io alla fine ci faccio anche la scarpetta con il pane.

Il giorno prima... pulite l’aglio privandolo dell’anima, mettetelo in un contenitore e copritelo di latte lasciandolo almeno una notte a macerare.

E’ necessario un tegame in terracotta, mi raccomando non metterlo mai sul fuoco vivo, se non avete un frangi fiamma una piastra andrà benissimo, metteteci dentro il burro, l’aglio e un goccio di latte, fate cuocere per almeno un ora. Il risultato dovrà essere una crema d’aglio.

Aggiungete le acciughe e fatele sciogliere per almeno 30 minuti. Una

frullatina con il frullatore ad immersione in modo da frantumare le eventuali spine delle acciughe che sono decisamente fastidiose. Adesso potete mettere l’ingrediente che fa molto discutere: “la panna”.

La quantità di panna dipende da



quanto risulterà salata la bagna (non esagerate però)

Adesso il tocco finale... l’olio extravergine d’oliva. Aggiungetelo a filo mescolando con una frusta, dovrà amalgamarsi con la bagna che risulterà bella gonfia e cremosa.

La bagna è pronta, munitevi di tupin in terra cotta (scaldateli prima in forno) e tuffateci dentro tutto quello che vi piace.

La bagna càuda

La **bagna càuda**, (in piemontese, letteralmente, *salsa calda*) è un tipico piatto della cucina piemontese, originario in particolare delle Langhe, del Roero e del Monferrato, nelle province di Cuneo, di Torino e di Asti.

È un piatto a base di aglio, olio d’oliva ed acciughe salate. Per tradizione è un piatto tipico del periodo della vendemmia, quindi da consumare prevalentemente in autunno ed in inverno: una delle *leggende* sulla sua nascita vuole proprio che venisse preparato per togliere ai vendemmiatori il dolce, spesso quasi nauseante, dell’uva pigiata.

La **bagna càuda** si consuma intingendovi vari tipi di verdure di stagione (barbabietole cotte a vapore, specialmente cardi, cipolle cotte al forno, peperoni crudi o cotti, foglie di cavolo crude, topinambur, e tante altre.

Un tempo si usavano solo *cardi gobbi*, tipici di Nizza Monferrato, i topinambur ed i peperoni conservati nella *raspa* (ciò che rimaneva del procedimento di vinificazione del grappolo d’uva) e la **bagna càuda** veniva consumata in maniera conviviale attingendo da un solo contenitore (*pèila*), posto al centro del tavolo.

Oggi sono diventati *tradizionali* appositi contenitori in terracotta (*fojòt*) costituiti da una ciotola a cui è sottoposto un fornellino per mantenere calda la salsa. La **bagna càuda** va accompagnata da un vino rosso corposo (tipicamente in Piemonte la Barbera o il Dolcetto).

(da Wikipedia)

