

Categoria C

1) CATEGORIA: CONDIMENTI

2) NOME DEL PRODOTTO: BAGNET ROS (Bagnet 'd tòmatiche)

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI

Il *Bagnet Ros* è una salsa della tradizione piemontese che, solitamente, accompagnano le carni bollite ma, che, talvolta, è consumata sul pane.

Per preparare il *Bagnet Ros* occorrono: 6 pomodori maturi, 1 cipolla grossa, 2 spicchi di aglio, una carota, olio di oliva, aceto di vino, peperoncino rosso, zucchero, sale.

Lavati e tritati i pomodori, la carota, la cipolla e l'aglio, si uniscono un pizzico di peperoncino, un cucchiaino di aceto, un cucchiaino di zucchero, sale e olio di oliva. Si pone il tutto in un recipiente e si lascia cuocere a fuoco lento, per circa tre ore, finché la salsa raggiunge una certa densità. Si passano, quindi, le verdure al setaccio, si unisce altro olio di oliva, ed, ancora, un po' di sale.

Può anche essere conservata in vasetti di vetro a chiusura ermetica per qualche tempo (versandovi sopra un filo di olio).

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Bagnet Ros* è un condimento tradizionale della cucina piemontese.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA

Per la preparazione del *Bagnet Ros* si utilizzano tegami, un cucchiaino di legno oltre ai consueti attrezzi da cucina.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

Il prodotto è preparato in laboratori artigianali di gastronomia realizzati secondo le vigenti normative igienico-sanitarie.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

In Piemonte, il *Bagnet Ros*, da sempre, accompagna un piatto della tradizione: il Bollito alla Piemontese.

Bibliografia:

Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, Solares, Milano, 1967

Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola*, Longanesi, Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Mursia, Milano, 1971

Felice Cùnsole, *Guida Gastronomica d'Italia, Piemonte e Valle d'Aosta*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975

Renzo Marinone, *Cucina raccontata*, Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi editore, Biella, 1989

Giovanni Goria, *La cucina del Piemonte*, Franco Muzzio Editore, Padova, 1990

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1995