

Categoria C

1) CATEGORIA: CONDIMENTI

2) NOME DEL PRODOTTO: BAGNET VERD

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

Il *Bagnet Vert* è una salsa della tradizione piemontese che, solitamente, accompagna le carni bollite ma, che, talvolta, è consumate sul pane.

La ricetta originale è tratta da Giovanni Vialardi, autore del libro “Cucina Borghese”, nonché cuoco e pasticcere di Carlo Alberto: “Nettate un pugno di prezzemolo e un po’ di aglio, pestateli nel mortaio con due rossi d’uovo sodi e quanto una noce di mollica di pane bagnata nell’aceto, passate il tutto al setaccio, allungatelo con olio ed aceto, aggiungete un po’ di sale, pepe, un pizzico di zucchero e formate così una salsa liscia e colante”.

Altri, invece, non mettono lo zucchero ed aggiungono alcune acciughe e/o 2 cucchiari di passata di pomodoro ed eventualmente, in sostituzione del pepe, utilizzano del peperoncino piccante.

Il *Bagnet Vert* deve risultare piuttosto liquido e, prima del consumo, si lascia riposare per un giorno. 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 Vert* 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 Vert* si utilizzano tegami, un cucchiario 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 Vert*, da sempre, accompagna un piatto della tradizione: il Bollito alla Piemontese.

Bibliografia:

I. Felice Cùnsolo, *Guida Gastronomica d’Italia, Piemonte e Valle d’Aosta*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975, p. 14