

Categoria C

1) CATEGORIA: CONDIMENTI

2) NOME DEL PRODOTTO: BAGNA CÀODA

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

La *Bagna Càuda* (Salsa Calda) è un condimento tradizionale piemontese. Per la preparazione occorrono (ingredienti per 4 persone): 40 g di burro, 250 g di olio extravergine di oliva, 200 g di aglio, 200 g di acciughe sotto sale.

Occorre, innanzitutto, spellare l'aglio e affettarlo molto sottile. Qualora si desideri rendere l'aroma del condimento meno aggressivo, l'aglio, una volta affettato, viene messo a bagno nel latte per un paio di ore prima dell'uso, poi lo si sgocciola e lo si asciuga.

Fatto sciogliere il burro in un tegame su un fornello a fuoco molto dolce, si unisce l'aglio e lo si fa cuocere, senza, però, farlo colorire. L'olio non deve mai friggere; se dovesse succedere, spegnere un momento la fiamma e poi riaccendere. Un tempo la cottura dell'aglio veniva fatta nel "fojot" (tegame in terracotta) mantenuto sul bordo della stufa (meno caldo). Quando l'aglio comincia a disfarsi, si aggiungono i filetti di acciuga e si versa l'olio un po' alla volta. Si procede mescolando lentamente con un cucchiaino di legno: la *Bagna Càuda* dovrà, cuocere a bassissima temperatura finché le acciughe si saranno completamente sciolte.

La *Bagna Càuda* è servita in singoli appositi tegamini di coccio posti su piccoli fornelli. E' servita con verdure crude e cotte (le più utilizzate sono: peperoni (crudi, cotti al forno e conservati sotto "raspa"), verza cruda, cuore di cardo crudo e coste esterne cotte, topinambur crudi affettati sottili, patate lesse, cipolle e barbabietole rosse cotte al forno, cavolfiore cotto.

E' un piatto che, tradizionalmente, accompagna i giorni autunno/invernali e che viene consumato in occasione di incontri conviviali *ad hoc* organizzati.

E' abitudine presentare i diversi tipi di verdure (disposti con particolare cura quasi servissero da modello per un quadro rinascimentale, avente quale soggetto la natura morta) su un ampio piatto da portata posto al centro della tavola.

La ricetta può subire alcune variazioni a seconda delle zone del Piemonte ove viene preparata. A Vaie (Torino), ad esempio, si aggiunge mezzo bicchiere di vino rosso ed un cucchiaino di aceto che imbruniscono il colore e donano un odore più aspro.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Bagna Càuda* è un condimento tradizionale del Piemonte.

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

Per la preparazione della *Bagna Càuda* si utilizzano appositi tegami in coccio con fornello, un cucchiaino di legno oltre agli attrezzi da cucina necessari per preparare le verdure.

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

Si narra che, i vignaioli, nel tardo Medioevo, desiderassero un piatto insolito per festeggiare la spillatura del vino nuovo, che segnava la messa al sicuro del raccolto più travagliato, più faticato e più insidiato: il vino.

Pare che si volesse anche, con una certa polemica sociale, adottare e valorizzare un piatto festivo rustico e popolare, saporito e forte, da contrapporre ai consueti, magri e snervati arrostiti glassati di zucchero e profumati di essenza di rose e di viole dei signori.

Fu scelto, così, di appaiare materie prime largamente diffuse e localmente disponibili: i buoni ortaggi piemontesi ed il prezioso aglio (prescritto dagli Statuti Medioevali e dai Bandi Campestri come coltura obbligatoria per ogni coltivatore proprietario), l'acciuga salata in barili, che cominciava ad arrivare capillarmente ad ogni borgo e ad ogni collina grazie agli Acciugai ambulanti occitani della Val Maira e l'olio di oliva, scarsamente prodotto in Piemonte (che pure a quel tempo prima delle grandi variazioni climatiche aveva ulivi) e, per la maggior parte, importato dalla vicina Liguria in cambio di grano, burro e formaggio.

Così, la *Bagna Càuda* divenne un piatto della stagione fredda anche perché la temperatura rigida se non, addirittura, il gelo, era ed è un requisito necessario alla tenerezza perfetta delle verdure da intingere, specie dei cardi.

Fu ed è considerato un piatto da consumare in compagnia, perché tutta la comunità festeggiava insieme, infatti, vi era un solo grande pentolone di rame stagnato sulla brace, contenente l'intingolo e tutti quanti vi intingevano la verdura ed il pane.

Si dice che, anche in passato, vi fossero varianti alla ricetta originale, e, in particolare, si desidera ricordare la "*Bagna Càuda* Madama Reale". Si narra, ma, probabilmente, non ne esiste un documento, che la famosa "Madama Reale" (Giovanna Battista di Savoia-Nemours, seconda "Madama Reale", reggente per il figlio, Vittorio Amedeo II, dal 1675 al 1684) si fosse innamorata della *Bagna Càuda* preparata dai contadini e ne avesse richiesto la preparazione a Corte, per gli spuntini suoi e delle sue Dame, trasfigurandola a suo piacere e capriccio. Il risultato pare fosse un piatto pomposo e barocco, del tutto estraneo allo spirito ed al significato della vera *Bagna Càuda*.

Il condimento era presentato in vasellami di porcellana antica, argento e cristallo ed era servito, dicono, nel ridotto o nel salotto del teatro, proprio dietro al palco ducale, diffondendo intensi profumi di aglio.

Dopo le verdure, le uova e la polenta (tipici prodotti che accompagnavano in origine il condimento) i cuochi di Corte cominciavano a portare crocchette di carne e besciamella, offelle fritte di uova formaggi spezie e verdure, bocconcini arrostiti disossati, cubetti di filetto al burro con spezie, frattaglie cotte in padella con vini ed essenze profumate ed irrorate di spezie, zucchero e zafferano, rossi gamberetti di fiume, ecc. il tutto, si dice, fosse intinto nella *Bagna Càuda* ed in altre raffinate salse barocche. Una particolare unione del condimento dei "contadini" con le prelibatezze preparate a Corte.

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

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

Università della Terza Età, *Ricette della Tradizione Valsusina*, Ed Morra, Condove, 2000 (II edizione)

Giovanni Goria, *La Bagna Caoda*, Diffusione Immagine, 1999