Categoria C

1) CATEGORIA: CONDIMENTI

2) NOME DEL PRODOTTO: BAGNA CÀODA DI FAULE

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

La *Bagna Càoda di Faule* si presenta come una salsa semiliquida di colore marroncino, con striature più o meno intense a seconda della miscelazione degli ingredienti in fase di cottura.

E' di fatto un intingolo (*bagna*), che viene servito caldo (*càoda*), in cui immergere "generosamente" verdure e altre prelibatezze, alla stregua di un pinzimonio particolarmente saporito e profumato. Tipica dei mesi autunno-invernali, si consuma preferibilmente appena fatta, tenuta calda nei caratteristici fujot di terracotta, in accompagnamento alle verdure di stagione del territorio (cavoli, topinambur, patate, peperoni ecc.) e, in particolare, al cardo.

Gli ingredienti principali utilizzati nella preparazione della *Bagna Càoda di Faule* sono le acciughe del Mediterraneo e l'aglio (tipico l'utilizzo dell'aglio di Caraglio, particolarmente delicato, aromatico, e dal sapore meno aggressivo). A questi due ingredienti si aggiungono la panna e il latte (preferibilmente latte intero piemontese), l'olio extravergine di oliva e un po' di maizena.

La quantità utilizzata dei sopra menzionati ingredienti è, indicativamente, per due porzioni: 125 g di acciughe, 95 g di aglio, 250 g di panna, 100 g di latte intero, 100 g di olio e 4 g di maizena.

La preparazione prevede i seguenti passaggi:

- innanzitutto si preparano le acciughe (che devono essere dissalate e diliscate);
- in un tegame di coccio si mettono le acciughe e l'aglio, che vengono coperti con l'olio e fatti cuocere a fuoco dolce (la salsa non deve mai friggere) per circa 30 minuti, fino al completo scioglimento delle acciughe;
- in un pentolino a parte viene messo l'aglio, pulito e a spicchi, si copre con il latte, lo si porta ad ebollizione e, quando sfrigola, si spegne il fuoco e si frulla il tutto;
- si uniscono quindi le due salse e si frulla nuovamente;
- si aggiungono panna e maizena e si mescola fino al termine della cottura (la temperatura non deve mai superare i 90 gradi);
- si setaccia il composto così ottenuto per eliminare eventuali residui e renderlo di consistenza uniforme.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *Bagna Càoda di Faule* è prodotta nell'omonimo Comune e nei Comuni vicini.

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

Per la preparazione della *Bagna Càoda di Faule* si utilizza la normale attrezzatura da cucina (pentola per la cottura e miscelazione della salsa, pentola per la cottura dell'aglio, frullatore e setaccio), di dimensioni variabili a seconda dei quantitativi preparati, oltre agli attrezzi necessari per preparare le verdure.

Nei casi di preparazione di prodotto in grandi quantitativi (ad esempio per sagre e feste) si utilizza normalmente un agitatore meccanico, per favorire il rimescolamento costante del prodotto e, se del caso, un cuocitore programmabile.

Nei casi, infine, in cui la *Bagna Càoda di Faule* viene destinata all'invasettamento, è possibile l'utilizzo di un invasettatore, per mettere il prodotto in vasetti, e di un pastorizzatore, per la sterilizzazione dei vasetti stessi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

Nel caso di eventi (sagre e feste) il prodotto è preparato in locali attrezzati; nel caso di produzione nell'ambito della gastronomia e della ristorazione, essa avviene in laboratori artigianali. In entrambi i casi i locali devono essere realizzati nel rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria.

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

Le origini della *Bagna Càoda di Faule* sono comuni a quelle della sua "sorella maggiore", la *Bagna Càoda* "classica", tipica di numerose zone del Piemonte, e affondano nel lontano Medioevo; il fascino che circonda questo alimento (che sarebbe forse più corretto identificare come un vero e proprio "rito gastronomico") ha visto crescere nel tempo una copiosa letteratura, spesso basata su aneddoti e suggestioni non sempre rispondenti al vero. Non è possibile individuare una data precisa per la nascita della *Bagna Càoda;* sebbene essa sia presente da secoli sulle tavole piemontesi, fino all'inizio del XX secolo non era tuttavia inserita in ricettari o trattati di gastronomia.

Già alla fine del 1300 il medico Antonio Guainerio, pavese di origine ma piemontese di adozione (fu attivo tra Torino e Chieri), nel trattato dal titolo "*Opus praeclarum ad praxim non mediocriter necessarium*" afferma che "l'aglio è la salsa dei contadini, i quali a volte lo cuociono con mollica di pane, cosa che per i francesi e gli ultramontani non ha niente di superiore". Non è di certo ancora la *Bagna Càoda* (non è confermata la presenza delle acciughe), ma questo "*Sapor rusticum*", come definito dal Guainerio, può a ragione essere considerato un suo antenato.

Quasi quattro secoli dopo, nel libro di autore ignoto "Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi", del 1766, viene invece presentata la "*Salsa del pover'uomo*", discendente diretta del *Sapor rusticum* medioevale, alleggerita nei dosaggi ma molto simile nella preparazione, che prevede esplicitamente anche l'utilizzo delle acciughe: "*Mettete in una casseruola un po' di butirro, un po' d'olio, un'acciuga e un baccello d'aglio triturato; fate cuocere, indi aggiungetevi del pane grattugiato con brodo, e ridotta la salsa consistente, la verserete sull'intingolo che servirete caldo*".

La diffusione della *Bagna Càoda* in Piemonte è probabilmente collegata alle attività commerciali che legavano storicamente il territorio piemontese e quello ligure e d'oltralpe. L'antica e costante frequentazione delle saline provenzali mise in contatto i mercanti di acciughe, in particolare quelli della Val Maira, con un curioso cibo tipico dei pescatori e degli operai del sale provenzali: l'*Anchouiado*. Esso consisteva in una salsa di acciughe, olio e aglio, mantenuta calda, in cui i commensali, a turno, intingevano il pane, che poi veniva fatto ulteriormente gratinare sul fuoco; in sostanza una salsa calda che i carovanieri del sale, assieme a questo e alle acciughe, hanno portato in patria. Salsa che per i contadini divenne inizialmente il Sapor rusticum e, in seguito, la *Bagna Càoda*, arrivata più tardi anche sulle tavole borghesi, e in alcuni casi della nobiltà, come intingolo rustico ma appetitoso, da cui il nome "Salsa del pover'uomo".

Dalla Provenza provenivano, in particolare, gli ingredienti necessari per produrre la *Bagna Càoda di Faule*; essi arrivavano principalmente attraverso il primo traforo alpino denominato "Buco del Viso" (costruito nel 1475 per volere di Lodovico II, Marchese di Saluzzo) e, secondariamente, tramite la via che da Nizza, attraverso il Colle delle Finestre, arriva nell'attuale Comune di Borgo San Dalmazzo (l'antica Pedona) che, attraversando il "Ponte del sale" sul Fiume Stura di Demonte, raggiungeva il magazzino della gabella di Faule – Polonghera, da dove il sale veniva imbarcato per raggiungere i marcati di Torino.

Da questo comune passato ha quindi avuto origine la *Bagna Càoda di Faule* che, a differenza dell'Anchouiado e della Bagna Càoda classica piemontese, vede l'aggiunta di due ingredienti abbondantemente presenti nel territorio: il latte e la panna. Tale pratica nasce inizialmente per sopperire, almeno in parte, alla scarsità di olio di questa parte pedemontana del basso Piemonte, ma diviene in seguito parte integrante di una peculiare modalità di preparare questa salsa.

La ricetta, tramandata oralmente negli anni, è stata scritta e istituzionalizzata nel 1997 dal Comune e dalla Pro loco di Faule, che da quella data organizzano la Festa della *Bagna Càoda di Faule*, per essere infine ufficialmente depositata, nel 2022, presso la CCIAA di Cuneo.

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
Giovanni Goria, *La Bagna Caoda.* Diffusione Immagine, 1999
Luigino Bruni, *La bagna cauda. L'origine e la storia. Ricette famose di ieri e di oggi*. Edizioni dell'orso. Alessandria, 2011
Gian Paolo Spaliviero, *La bagna cauda, una ricetta controversa*. 2015