



# BAGNA CAUDA DAY

24-25-26 NOVEMBRE 2017

RASSEGNA STAMPA



# Bagna Cauda day, 16 mila a tavola sognando posto nell'Unesco

Weekend con il piatto storico del Piemonte a fine novembre

Redazione ANSA TORINO 07 novembre 2017 18:13



- TORINO - L'obiettivo di lunga scadenza è far inserire la Bagna Cauda, piatto della tradizione piemontese a base di aglio e acciughe, nel patrimonio Unesco, dove ha già un posto la Dieta Mediterranea, nel breve è di farlo tornare nel menu della maggior parte dei ristoranti nella regione. Nel frattempo, gli organizzatori lanciano la 5/a edizione del 'Bagna Cauda Day' che, dal 24 al 26 novembre, coinvolgerà 150 locali con 16 mila posti totali, soprattutto in Piemonte, ma anche in altre regioni italiane e all'estero, nelle lontanissime Australia e isola di Tonga, in Giappone. "E' un piatto modernissimo - ha spiegato Sergio Miravalle - che piace molto ai giovani e agli stranieri, un invito a stare tavola senza fretta, coltivando le amicizie". Ristoranti stellati e trattorie di campagna, tutti dovranno rispettare le regole di un menu a 25 euro e vino a 10. Tra le novità il Bagna Cà, con consegna a domicilio, ad Asti, e il Bagna Sitter, che consente ai genitori a cena di lasciare i figli a babysitter. (ANSA).

## Bagna Cauda Day, 16 mila a tavola

Weekend con il piatto storico del Piemonte a fine novembre



(ANSA) - TORINO, 7 NOV - L'obiettivo di lunga scadenza è far inserire la Bagna Cauda, piatto della tradizione piemontese a base di aglio e acciughe, nel patrimonio Unesco, dove ha già un posto la Dieta Mediterranea, nel breve è di farlo tornare nel menu della maggior parte dei ristoranti nella regione. Nel frattempo, gli organizzatori lanciano la 5/a edizione del 'Bagna Cauda Day' che, dal 24 al 26 novembre, coinvolgerà 150 locali con 16 mila posti totali, soprattutto in Piemonte, ma anche in altre regioni italiane e all'estero, nelle lontanissime Australia e isola di Tonga, in Giappone. "E' un piatto modernissimo - ha spiegato Sergio Miravalle - che piace molto ai giovani e agli stranieri, un invito a stare tavola senza fretta, coltivando le amicizie". Ristoranti stellati e trattorie di campagna, tutti dovranno rispettare le regole di un menu a 25 euro e vino a 10. Tra le novità il Bagna Cà, con consegna a domicilio, ad Asti, e il Bagna Sitter, che consente ai genitori a cena di lasciare i figli a babysitter.

## Turismo enogastronomico: dove viaggiare per assaggiare le golosità da Nord a Sud, estero compreso

15 novembre 2017

 Condividi    

**IL 24, 25 E 26 NOVEMBRE SARÀ BAGNA CAUDA DAY** – Il Bagna Cauda Day 2017 si presenta con numerose novità e la stessa voglia di creare occasioni di incontro e convivialità. Alla quinta edizione la festa si allarga e partendo da **Asti** il profumo della Bagna Cauda si diffonde nel resto del **Piemonte**, in **Italia** e nel **mondo**. I numeri del Bagna Cauda Day sono imponenti: oltre 16 mila posti a tavola riservati ai bagnacaudisti in più di 150 locali. Ci sono il ristorante stellato e la trattoria di paese, la vineria e l'agriturismo, il locale di tendenza e quelli ancorati alla tradizione. Il comun denominatore non sta solo nel prezzo, ma soprattutto nella voglia di partecipare ad una festa e di proporre la Bagna Cauda, servita nelle diverse forme e tonalità, con la stessa certezza delle materie prime alla ricerca della qualità. L'Astigiano è il baricentro dell'evento, ma si sono aperte altre "piazze" importanti di incontro nel Casalese, a Ovada e in decine di altri paesi di Langa, del Monferrato, del Roero. Anche Torino risponde in maniera crescente, così come la Valle d'Aosta. Quest'anno il BCD arriva anche a Milano e in Trentino e ci sono le sempre sorprendenti adesioni dall'estero dal *Giappone* alla *Nuova Zelanda*. Perfino nell'*isola di Tonga* e in *Tasmania* si celebrerà il rito della Bagna Cauda.



In questo evento si aggiunge anche l'ironia. E allora ecco tornare l'atteso *Barbera kiss*, il bacio di mezzanotte, il kit del dopo Bagna e Acciù la mascotte. Ci sarà anche il Bagna Cauda Market organizzato con la Cia (Confederazione italiana agricoltori). Non mancano i servizi collaterali come il Bagna Cauda Nanna, ovvero le convenzioni con alberghi e agriturismo per i tanti che arrivano da lontano. E quest'anno ci sarà per la prima volta anche il Bagna Ca', la consegna a domicilio della Bagna Cauda nella città di Asti, e il Bagna Sitter, che consente ai genitori di affidare i loro bimbi a personale qualificato e potersi gustare tranquilli la cena della Bagna Cauda. E non mancheranno altri eventi dalla corsa podistica ai concerti, dalle mostre ai libri. Infine, ecco la seconda edizione del premio "Testa d'aj" che sarà assegnato a persone speciali a conferma della loro tenacia e della volontà di andare controcorrente. Un po' come sono tutti i bagnacaudisti.

Sei in: [Archivio](#) > [la Repubblica.it](#) > [2017](#) > [11](#) > [11](#) > [SAPORI. BAGNA CAUDA DAY](#)

---

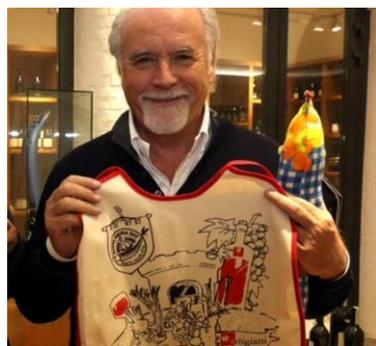
## SAPORI. BAGNA CAUDA DAY

Si celebra nell'ultimo fine settimana di novembre, partendo da Asti, il Bagna Cauda Day: oltre 16 mila posti a tavola riservati agli appassionati in più di 150 locali. A partecipare ci saranno il ristorante stellato e la trattoria di paese, la vineria e l'agriturismo, i locali di tendenza e tradizionali. È prevista anche il Bagna Ca', la consegna a domicilio della Bagna Cauda nella città di Asti, e il Bagna Sitter, che consente ai genitori di affidare i loro bimbi per godersi la serata al ristorante. Info:

---

11 novembre 2017 | sez.

## Antonio Ricci è una “testa d’aj”: sarà incoronato ad Asti al Bagna cauda day



Antonio Ricci con il bavaglione del Bagna cauda day

VALENTINA FASSIO  
ASTI

Publicato il 20/11/2017  
Ultima modifica il 20/11/2017 alle ore 12:12

Antonio Ricci testimonial del “Bagna Cauda Day”. Organizzata dall’associazione Astigiani la tre giorni dedicata alla Bagna Cauda sarà servita in 150 locali (oltre 16 mila coperti) da venerdì 24 a domenica 26 novembre. Autore televisivo che ha firmato trasmissioni di successo (dal “Drive in” a “Striscia la notizia”), Ricci riceverà il premio “Testa d’aj” destinato “a chi nella vita ha dimostrato di saper andare controcorrente con tenacia e fantasia”. La consegna è prevista sabato 25 novembre dalle 18 nel salone d’onore di Palazzo Ottolenghi ad Asti: da “Testa d’aj” racconterà anche del suo rapporto professionale e di amicizia con l’astigiano Giorgio Faletti con il quale ha condiviso gli esordi faticosi ed esaltanti nel mondo del cabaret. Con Ricci saranno premiate altre quattro “testa d’aj”: Mariuccia Borio, vignaiola e donna del vino a Costigliole d’Asti (la sua Cascina Castlèt è oggi un punto di riferimento del panorama enologico nazionale; il fumettista Luigi Piccatto che ha firmato il Bavagliolone d’autore 2017 dato in omaggio a tutti i bagnacaudisti. Con loro due esponenti di quel mondo scomparso che ha visto per secoli gli acciugai percorrere con le loro biciclette e i carretti le strade di paese e città per vendere le acciughe sotto sale, ingrediente indispensabile per far nascere ogni bagna cauda. Si tratta di Battista Mario Delpui, classe 1927, storico acciugaio astigiano che ha condotto per decenni con la moglie il negozio in via Ottolenghi e il cuneese Giovanni Martino, che dalla sua Valle Grana, come i colleghi dalla vicina Valle Maira, ha percorso migliaia di chilometri per vendere acciughe in tutto il Nord Italia.



Da domani a domenica, tre giornate di festa e incontri

# Aglione, olio, acciughe sul palcoscenico del Bagna Cauda Day

Premiato Antonio Ricci che farà da testimonial

VALENTINA FASSIO  
ASTI

Aglione, acciughe, olio: si avvicina il fine settimana del «Bagna Cauda Day». Da domani a domenica, tre giornate di festa e incontri organizzate dall'associazione Astigiani, con testimonial Antonio Ricci premio «Testa d'aj 2017».

## Dove e come

I numeri sono imponenti: oltre 12 mila posti a tavola in più di 150 locali, da Asti a Milano, dalla Valle d'Aosta al Trentino per arrivare fino in Giappone e Nuova Zelanda, passando dall'Isola di Tonga e dalla Tasmania. Nell'elenco ci sono il ristorante stellato e la trattoria di paese, la vigna e l'agriturismo. Il prezzo è di 25 euro in tutti i locali (10 per i bimbi fino a 10 anni), dagli stellati all'ovaleca, potendo scegliere tra la bagna cauda tradizionale "come Dio comanda", ma anche "eretica" o "aton" (non poco o senza aglio). Ogni "bagnacaudista" avrà in omaggio il "bavaglione" ènutore realizzato quest'anno da Luigi Piccatto, una delle penne più importanti del fumetto italiano, con Renato Riccio. I commensali riceveranno anche il vademecum della bagna cauda con testimonianze, storia, ricetta e consigli del nutrizionista. A tavola, omaggi dagli sponsor: l'aperitivo con Asti secco (con il Consorzio dell'Asti), grissini e lingue di suocera di Mario Pongo, amaretti Vicenzi, uova Durando di Portacomaro.

## Testa D'aj

Autore televisivo che ha firmato trasmissioni di successo (dal "Drive in" a "Striscia la notizia"), Antonio Ricci riceverà il premio "Testa d'aj" destinato "a chi nella vita ha dimostrato di saper andare controcorrente con tenacia e fantasia". La consegna è prevista sabato dal-

le 18 a Palazzo Ottolenghi: da "Testa d'aj" racconterà anche del suo rapporto professionale e di amicizia con Giorgio Faletti con il quale ha condiviso gli esordi faticosi ed esaltanti nel mondo del cabaret. Con Ricci saranno premiate altre quattro "testa d'aj": Marinella Rorin, vignaiola e donna del vino a Costigliole e il fumettista Luigi Piccatto. Con loro anche due esponenti del mondo scomparso degli acciugati: Battista Mario Delpeu, classe 1927, storico acciugato astigiano che ha condotto per decenni con la moglie il negozio in via Ottolenghi e il cuneese Giovanni Martino, che dalla sua Valle Grana, come i colleghi della vicina Valle Maira, ha percorso migliaia di chilometri per vendere acciughe in tutto il Nord Italia.

## Eventi

Il «Bagna Cauda days» è una festa a tavola con un ingrediente in più: l'ironia. E allora ecco tornare il «Barbera Klass» (coraggioso bacio di mezzanotte tra bagnacaudisti), il «kit del dopo bagna cauda» e la mascotte «Accia», ma anche la «marcha cauda» della domenica mattina. Tra le novità il Bagna Cì: la consegna a domicilio della bagna cauda e il Bagna Sitter che consente ai genitori di affidare i loro bimbi a personale qualificato. Tra i dibattiti, il convegno di «Cardiologia» dedicato alla coltivazione del cardo, mentre in piazza San Secondo sarà sgranato il mais con macchine d'epoca (a cura di Atimansocietatebrebbiatori). Info: [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it).

© FINESTRA/AGENZIA D'INFORMAZIONI



## A tavola

È tutto pronto per aprire il grande «Bagna Cauda Day». Per tre giorni il trionfo con aglio, olio e acciughe con le verdure

Dal 24 al 26 novembre un gemellaggio con Asti

## L'Ovada docg si accoda al Bagna Cauda Day

In 8 locali, non solo della zona, in occasione della degustazione sarà servito il vino rosso del Consorzio

DANIELE PRATO  
OVADA

Tutti uniti nel nome della «bagna cauda», da Asti fino a Ovada. Il Monferrato, terra dalle molte anime che prova sempre più spesso a promuoversi come unica, compatta realtà, sembra aver trovato nella saporita ricetta a base di aglio e acciughe un nuovo collante culturale. Ed è così che dal 24 al 26 novembre il Bagna Cauda Day 2017, con cui da cinque anni l'Asigliano celebra una delle sue pietanze-simbolo tra menù a tema e coinvolgenti iniziative, si allarga anche alla provincia di Alessandria. Un gemellaggio che tocca quasi tutto il territorio, ma che vede in prima fila l'Ovada, tanto da spingere l'associazione Asigliano che organizza l'evento a presentare la nuova edizione nei locali dell'enoteca regionale di via Torino, nelle cantine del municipio.

Nella città dell'Orba e dello Stura e nel suo circondario, la collaborazione non si limita ai ristoranti ma coinvolge anche il Consorzio di tutela dell'Ovada docg, che con i gestori dei locali che aderiscono alla grande festa gastronomica (l'anno scorso c'era stata una prima adesione) ha stretto un patto di collaborazione per promuovere l'espressione più sobria della viticoltura locale. Come? Accordandosi perché sulle tavole dei ristoranti i banditi con i fiondi di cocco pieni di bagna cauda in cui



Non solo Asti il Bagna Cauda Day sarà celebrato anche in provincia di Alessandria e Ovada ha siglato un patto per il lancio del suo rosso

E ai commensali il «tovaAGLIOLone»  
Bar, enoteche, ristoranti  
Ecco chi aderisce  
in tutta la provincia

In tutta la provincia sono 26 i locali e le realtà che dal 24 al 26 novembre aderiranno alle iniziative del Bagna Cauda Day 2017. Oltre agli 8 che hanno stretto alleanza col Consorzio dell'Ovada docg, ce ne sono due nell'Acquese, il «Ristorante del pallone» di Bistagno e la «Cantina Marengo» di Strevi, e due ad Alessandria città, ossia il grappolo e l'enoteca «Mezzofrutto». Ben 11 nel Monferrato di Casale: il «Bar di Sotto» di Fattine, «Billy Biss» e «Ca' San Sebastiano» di Camino, «Cascina Gasparda» di Ovada, «Crea ristorante» e «Internot. La cantina del Paradiso» di Serralunga, «Credito» di Alfiano Natta, «Internot Zavattaro» di Ozzano, «Pro Garole» di Garole, «Rocca di Camagna» a Camagna, «Sarroc» a Vignale, «Serra» a Odalengo Piccolo e «Trappeto» a Casale. Infine, a Tortona, il ristorante «Montecario».

La compagine alessandrina allunga la lista di adesioni a una manifestazione che conta 150 locali e 16 mila posti

intingere le verdure vengono proposte le bottiglie dei produttori consorziati, con cui accompagnare la cena.

«Il Bagna Cauda Day è diventato un momento di unione e condivisione per i ristoranti e i produttori di vino. Una festa che crea occasioni di incontro e convivialità, promuove la cucina tipica della zona e l'Ovada docg e fa crescere queste colline», spiega Paolo Baretta, consigliere del consorzio che ha lavorato al' iniziativa. Un evento in grado di far uscire dai ristretti confini territoriali un «rosso» di carattere ma ancora di nicchia come l'Ovada, che ha alle

spatie una delle più piccole docg del Piemonte, con 32 soli produttori, 100 ettari di superficie vitata che non danno più di 100 mila bottiglie l'anno. «È chiaro come agganciarci a un'iniziativa del livello e della risonanza del Bagna Cauda Day sia per noi un'occasione di visibilità fondamentale, che consente sia ai nostri produttori di guardare a un pubblico non solo locale, facendo circolare il nome dell'Ovada docg e contribuendo ad affermarlo in un panorama competitivo com'è quello viticolo», aggiunge Italo Donelli, alla guida di un consorzio di tutela che su

questo fronte lavora da tempo: tra le iniziative di promozione portate avanti di recente, ci sono l'adesione a «Di Gavi in Gavi» e «Menù Ovada», network di ristoranti e produttori locali. Nel caso del Bagna Cauda Day, sono 8 i locali, della zona e non solo, che si sono alleati con il Consorzio e che proporranno in tavola l'Ovada docg: «Ar douve» di Sivano, «Grimatta» di Rocca, «Quartino Divino» e «Pignatta in enoteca» di Ovada, «Nebbiotto» e «Costeria Piemontese» di Gavi, «Traitoria del Tacconotto» di Prascaro.

© 2017 LA STAMPA/STAMPALIA

© 2017 LA STAMPA/STAMPALIA

## Non solo Asti: da Ovada a Tortona il Bagna Cauda Day verrà celebrato anche in provincia di Alessandria

Sono ventisei le enoteche e i ristoranti del territorio che hanno aderito all'edizione 2017 dal 24 al 26 novembre. Ecco la mappa e i locali



Ovada ha siglato un patto sul vino per il lancio del suo rosso nell'edizione 2017 della rassegna gastronomica



DANIELE PRATO

Pubblicato il 13/11/2017  
Ultima modifica il 13/11/2017 alle ore 13:47

Tutti uniti nel nome della «bagna cauda», da Asti fino a Ovada. Il Monferrato, terra dalle molte anime che prova sempre più spesso a promuoversi come unica, compatta realtà, sembra aver trovato nella saporita ricetta a base di aglio e acciughe un nuovo collante culturale. Ed è così che dal 24 al 26 novembre il Bagna Cauda Day 2017, con cui da cinque anni l'Astigiano celebra una delle sue pietanze-simbolo tra menù a tema e coinvolgenti iniziative, si allarga anche alla provincia di Alessandria. Un gemellaggio che tocca quasi tutto il territorio, ma che vede in prima fila Ovada, tanto da spingere l'associazione Astigiani che organizza l'evento a presentare la nuova edizione nei locali dell'enoteca regionale di via Torino, nelle cantine del municipio.



Nella città dell'Orba e dello Stura e nel suo circondario, la collaborazione non si limita ai ristoranti ma coinvolge anche il **Consorzio di tutela dell'Ovada docg**, che con i gestori dei locali che aderiscono alla grande festa gastronomica (l'anno scorso c'era stata una prima adesione) ha stretto un patto di collaborazione per promuovere l'espressione più nobile della viticoltura locale. Come? Accordandosi perché sulle tavole dei ristoranti imbandite con i fornellini di coccio pieni di bagna cauda in cui intingere le verdure vengano proposte le bottiglie dei produttori consorziati, con cui accompagnare la cena.

«Il Bagna Cauda Day è diventato un momento di unione e condivisione per i ristoratori e i produttori di vino. Una festa che crea occasioni di incontro e convivialità, promuove la cucina tipica della zona e l'Ovada docg e fa crescere queste colline» spiega Paolo Baretta, consigliere del consorzio che ha lavorato all'iniziativa. **Un evento in grado di far uscire dai ristretti confini territoriali un «rosso» di carattere ma ancora di nicchia come l'Ovada, che ha alle spalle una delle più piccole docg del Piemonte, con 32 soli produttori, 100 ettari di superficie vitata che non danno più di 100 mila bottiglie l'anno.** Nel caso del Bagna Cauda Day, sono 8 i locali, della zona e non solo, che si sono alleati con il Consorzio e che proporranno in tavola l'Ovada docg: «Ar dou veje» di Silvano, «Grimalda» di Rocca, «Quartino Divino» e «Pignatta in enoteca» di Ovada, «Mirepuà» di Rivalta Bormida, «Nebbioli» e «Osteria Piemontemare» di Gavi, «Trattoria dei Tacconotti» di Frascaro.

**In tutta la provincia sono 26 i locali e le realtà che dal 24 al 26 novembre aderiranno alle iniziative del Bagna Cauda Day 2017.** Oltre agli 8 che hanno stretto alleanza col Consorzio dell'Ovada docg, ce ne sono due nell'Acquese, il «Ristorante del pallone» di Bistagno e la «Cantina Marengo» di Strevi, e due ad Alessandria città, ossia «Il grappolo» e l'enoteca «Mezzolitro». Ben 13 nel Monferrato di Casale: il «Bar di Sotto» di Fubine, «Billy Bau» e «Ca' San Sebastiano» di Camino, «Cascina Gasparda» di Olivola, «Crea ristorante» e «Infernot La cantina del Paradiso» di Serralunga, «Crealto» di Alfiano Natta, «Infernot Zavattaro» di Ozzano, «Pro Giarole» di Giarole, «Rocca di Camagna» a Camagna, «Sarroc» a Vignale, «Serra» a Odalengo Piccolo e «Trapella» a Casale. Infine, a Tortona, il ristorante «Montecarlo».

**La compagine alessandrina allunga la lista di adesioni a una manifestazione che conta 150 locali e 16 mila posti a sedere, con eventi che quest'anno toccano anche il Trentino e Milano, Torino, le Langhe e la Val d'Aosta e perfino Giappone, Nuova Zelanda, Tonga e Tasmania, Berlino, New York e Costa Rica.** Al centro sempre lei, la saporita «bagna cauda», che si potrà gustare in tutti i ristoranti in varie forme ma con qualità ed ingredienti a fare da comune denominatore. La si potrà assaggiare nella cena di venerdì 24 e sia a pranzo che a cena sabato 25 e domenica 26 novembre, con uno costo fisso in tutti i locali di 25 euro, che si tratti di una trattoria o di un ristorante di lusso. I vini, doc e docg, avranno il prezzo fisso di 10 euro a bottiglia. **Ogni commensale - meglio, «bagnacaudista» - avrà in omaggio il «tovaAGLIOLone», per gustare la bagna cauda con un tocco d'autore, visto che a firmarlo è il noto fumettista Luigi Piccatto.** Ad Asti, poi, nel corso della tre giorni è in programma una lunga serie di eventi, incontri e iniziative ([www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it)).





L'Ape car pubblica il Bagna cauda day e il Bagna cauda market

## Festa per 12 mila commensali

# Bagna cauda day si accendono i primi fujot

di VALENTINA FASSIO  
ASTI

Una festa per oltre 12 mila commensali: si apre questa sera il «Bagna cauda day», la tre giorni organizzata da Astigiani e dedicata al piatto portabandiera dell'Astigiano e del Piemonte. «A differenza di altre manifestazioni, anche quest'anno il Bagna cauda day dimostra di essere in grado di attirare gente da fuori», commenta Sergio Miravalle (associazione Astigiani). «E lo fa in due modi: per capacità di comunicazione e perché gli astigiani hanno adottato in festa, invitando per l'occasione amici da fuori città».

Ospiti arriveranno dalla Toscana e dal Veneto, con la «Ca' d'pino» che si prepara ad accogliere due pullman di alpini da Bergamo.

Mentre l'ape car del Bagna cauda day invita al «Bagna cauda Market» allestito dalla Cia a palazzo Ottolenghi (oggi dalle 15 alle 18,30, con replica domani e domenica), questa sera alle 20,30 gli oltre 150 locali del Bagna cauda day accenderanno i primi fujot. Il prezzo è 25 euro in tutti i locali (10 fino a 10 anni; 10 euro la bottiglia di vino), dagli stellati

all'osteria, potendo scegliere tra la bagna cauda tradizionale «come Dio comanda», eretica o «stesa» (con poco e senza). Ogni «bagnacaudista» avrà in omaggio il «bavaglione» d'autore realizzato quest'anno da Luigi Piccato, una delle più importanti penne del fumetto italiano, con Renato Riccio.

### Barbera kiss

A tavola, aperitivo con Asti secco offerto dal Consorzio dell'Asti. Dopo cena, fine serata con il tradizionale «Barbera kiss»: in piazza San Secondo, a mezzanotte e sulle note di «Non ti fidarti di un bacio a mezzanotte», i «bagnacaudisti» saranno invitati a un abbraccio collettivo e a un coraggioso bacio.

La Barbera d'Asti docg offerta dal Consorzio chiuderà la giornata. Tra le iniziative, il «Bagna cauda clic»: contest fotografico su Instagram, un invito a fotografare la bagna cauda e condividere gli scatti taggando #BagnaCaudaDay2017, #bagnacaudisti, #stamotitinetastagna, #barberakiss. In pallo canticinette da sei bottiglie offerte dal Consorzio della Barbera. Info: [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it)

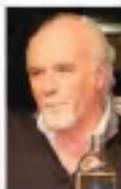
© 2017 Consorzio della Barbera

## ASTI

**Bagna cauda day**

Antonio Ricci  
sabato sarà  
incoronato  
“Testa d’aj”

Antonio Ricci è il testimonial del Bagna cauda Day 2017: sabato alle 18 a palazzo Ottolenghi riceverà il premio «Testa d’aj» destinato «a chi nella vita ha dimostrato di saper andare controcorrente con tenacia e fantasia». Intanto si prepara la quinta edizione del Bagna cauda day: venerdì, sabato e domenica, 150 locali accenderanno i fujot per 16 mila bagnacaudisti. Il comune denominatore sta nel prezzo (25 euro in tutti i locali, dalla trattoria al ristorante stellato), ma soprattutto nella voglia di partecipare ad una festa e di proporre la Bagna cauda servita nelle diverse forme e «tonalità»: «come Dio comanda» la versione tradizionale, ma anche «eretica» o «atea», con poco e senz’aglio. L’Astigiano è il baricentro del Bagna cauda Day, ma si sono aperte altre «piazze» importanti da Torino a Milano, dalla Valle d’Aosta al Trentino, per arrivare fino in Giappone, Nuova Zelanda, nell’isola di Tonga e in Tasmania. Molti gli eventi collaterali come il «Barbera kiss» (bacio di mezzanotte in piazza San Secondo), il «bagna cauda market» organizzato dalla Cia. Info: [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it). [N. FA]



Antonio Ricci

nale, ma anche «eretica» o «atea», con poco e senz’aglio. L’Astigiano è il baricentro del Bagna cauda Day, ma si sono aperte altre «piazze» importanti da Torino a Milano, dalla Valle d’Aosta al Trentino, per arrivare fino in Giappone, Nuova Zelanda, nell’isola di Tonga e in Tasmania. Molti gli eventi collaterali come il «Barbera kiss» (bacio di mezzanotte in piazza San Secondo), il «bagna cauda market» organizzato dalla Cia. Info: [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it). [N. FA]

© FINEALCANTIERI 2017

Verso un fine settimana di eventi

# Barbera, Freisa e tartufo Sapori, memoria e territorio

E da domani a domenica in 12 mila a tavola con la festa del Bagna cauda day

Sapori, tradizioni e storia. L'Astigiano a tavola e non solo. Aglio, acciughe, olio nel fine settimana del «Bagna Cauda Day». Da domani a domenica, tre giornate di festa e incontri organizzate dall'associazione Astigiani, con testimonial Antonio Ricci premio «Testa d'aj 2017». I numeri sono imponenti: oltre 12 mila posti a tavola in più di 150 locali, da Asti a Milano, dalla Valle d'Aosta al Trentino per arrivare fino in Giappone e Nuova Zelanda, passando dall'isola di Tonga e dalla Tasmania.

Domani per ricordare storia e impegni sul futuro è stata organizzata una serata sul Freisa a Castelnuovo Don Bosco. La tavola rotonda dal titolo «500 anni del Freisa: vino, turismo e territorio» si terrà alle 21 nella sala consiliare del municipio.

A Montegrosso Tartufo e Barbera condideranno la stessa festa in programma per sabato e domenica.

© 2017 BY THE ASSOCIATION ASTIGIANI  
Servizi PAGINA 48 e 49



Da domani a domenica torna il Bagna cauda day

## WEEKEND

MOMENTI E PROTAGONISTI  
 DELLA SETTIMANA NEL CASTIGIANO

**In 150 locali di Asti e nel mondo**

# Una bagna cauda collettiva salutare, culturale, divertente

Calabrese: "È un piatto che fa bene per i suoi ingredienti di qualità"

«Domenica si è spenta l'ultima candela sotto l'ultimo «fujot»: il Bagna cauda day ha servito oltre 15 mila commensali in 150 locali di Asti e del mondo. Una bagna cauda collettiva non solo a tavola, ma arricchita da eventi collaterali e feste come il tradizionale «Barbera Kiss». Novità di quest'anno il convegno di «cardologias» organizzato con Cia di Asti e Slow Food Piemonte,

per conoscere lo «spadone», tutelato da un presidio Slow Food. All'incontro ha partecipato anche il nutrizionista Giorgio Calabrese: ha spiegato che «la bagna cauda è un piatto salutare considerando le positive qualità dell'aglio, delle acciughe, dell'olio extravergine di oliva e delle verdure crude». I premi «Testa d'ajo» sono andati all'autore televisivo Antonio Ricci che ha

tagliato il traguardo dei 30 anni di «Striscia la notizia»; il fumettista Luigi Piccato, la produttrice di vino Mariuccia Bivio di Costigliole, e gli storici acciugai Mario Delpui e il cuneese Giovanni Marliano. L'associazione Artigiani ha già fissato le date per il 2018: dal 23 al 25 novembre.

(MIA)





23 novembre 2017

# Cosa fare a Torino il weekend del 25 e 26 novembre

## Torino: le sagre e le fiere del 25 e 26 novembre

Dal 24 al 26 novembre, al Lingotto Fiere di Torino si svolge **Birrafacendo**, la fiera dell'**Homebrewing**. Nei vari stand si troverà tutto per fare la birra in casa, dalle attrezzature alle materie prime. In questo fine settimana si tiene la quinta edizione del **Bagna Cauda Day**, tre giorni dedicati al piatto piemontese per eccellenza. A Montalto Dora, invece, fino al 26 novembre c'è la 22<sup>a</sup> **Sagra del Cavolo Verza**, alimento alla base di molti piatti della cucina piemontese.





Grandi appuntamenti e piccole manifestazioni: ecco i nostri consigli

## Che cosa fare il weekend del 25-26 novembre in tutta Italia

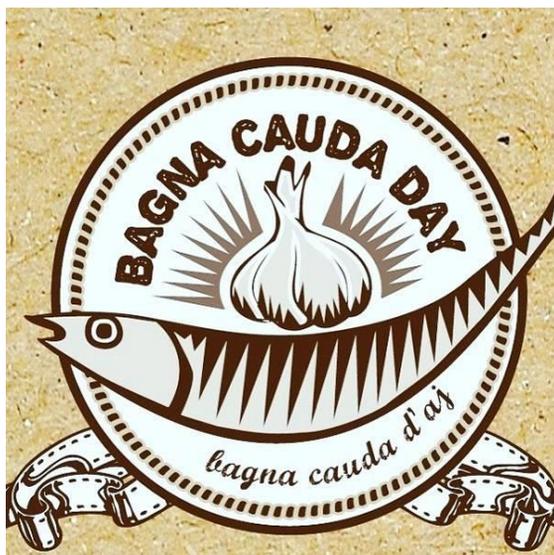
di Stefano Brambilla, 23 Novembre 2017



### 3. IN PIEMONTE PER LA BAGNA CAUDA

È anche il weekend del **Bagna Cauda Day**. In oltre cento locali si cucinerà - con o senza aglio! - uno dei più tradizionali piatti della **cucina piemontese**: saranno a disposizione migliaia di posti a tavola ad **Asti**, in **Piemonte**, **Liguria**, **Valle d'Aosta** e nel mondo. Il programma è ricco di appuntamenti, dagli eventi musicali ai film; al Bagna Cauda Market del mercato coperto di Asti si possono acquistare i prodotti per la bagna cauda. Appuntamento venerdì 24, sabato 25 e domenica 26 novembre.

Info: [sito dedicato](#).



## Bagna Cauda Day. Tre giorni per festeggiare il piatto piemontese in tutto il mondo

Bagnacaudisti di tutto il mondo, unitevi. Il prossimo week-end è tutto per voi: si celebra il Bagna Cauda Day (che si è un po' allargato e spazia su tre giorni). Dove? Ad Asti, cuore dell'evento, e poi in tutto il Piemonte, ma anche in giro per il mondo.



## La bagna cauda

Per i non indigeni, qualche dritta sul tema. La storia di quel mix ineffabile di aglio, olio e acciughe che va sotto il nome di bagna cauda (e costituisce un singolare trait-d'union fra il Piemonte e il mare, lungo le strade del sale percorse dagli *anciué*, gli acciugai della Val Maira che tornavano con il loro prezioso carico di acciughe sotto sale), comincia fra i vignaioli dell'Astigiano, forse nel Medioevo, come rito di convivialità per celebrare il vino nuovo, visto che la bagna cauda si sposa alla perfezione con una buona barbera. Ma potrebbe essere stato portato nelle colline piemontesi dai mercanti che avevano scoperto in Provenza l'*anchoiade*, salsa di acciughe, olio e aglio reinterpretata in chiave contadina. In ogni caso, un piatto rustico e popolare, da gustare con le verdure invernali: i peperoni, il cavolo, i topinambur, i cipollotti, le rape, la barbabietola rossa cotta al forno, la patata bollita...Ma soprattutto il cardo gobbo di Nizza Monferrato, star assoluta della ricetta.

## Il Congresso di Cardologia

Non a caso, il prossimo sabato 24 novembre, ad Asti, nel Salone degli Specchi di Palazzo Ottolenghi, si tiene il **Congresso di Cardologia** (con degustazione finale di gelato al cardo firmato Zanatta), che precede l'assegnazione (alle 18) del Premio "Testa d'Aj". Quest'anno il primo premiato è **Antonio Riccidi** *Striscia la notizia*, ma ci saranno pure la donna del vino **Mariuccia Borio** di Costigliole d'Asti, che ha salvato un vitigno autoctono quasi scomparso, l'Uvalino, il vignettista **Luigi Piccato** che ha firmato il Bavagliolone d'autore 2017 e due *anciué*, **Battista Mario Delpui**, classe 1927, storico acciugaio astigiano e il cuneese **Giovanni Martino**. Non staremo qui a elencarvi i 150 fra ristoranti e osterie astigiane che propongono bagna cauda per l'occasione (tutti al prezzo fisso di 25 euro, stellati compresi) classica o "addomesticata" e più leggera, compresa l'eretica senz'aglio, oltre ai locali nel resto del Piemonte e dell'Italia intera: sul sito dedicato all'evento si trovano tutti gli indirizzi e svariate curiosità, dal mercato della bagna cauda alla ricetta ufficiale.

## I protagonisti

Ma ci corre l'obbligo di ricordare almeno quel manipolo di irriducibili bagnacaudisti che ha l'audacia di proporre il piatto in capo al mondo, mari tropicali compresi. Eroi duri e puri, come l'astigiano **Armando** che dopo anni a Londra si è trasferito in Nuova Zelanda, a Cromwell. **Aurola Facciola**, intraprendente fanciulla di Verbania che prepara la bagna cauda a Berlino. **Fausto Guidetti**, chef originario di Nichelino, cintura torinese, che ora sta in Tasmania, all'Osteria Stefano Lubiana, o **Mara e Rocco** che da Cavour, profondo Piemonte, sono partiti alla volta dell'Australia e hanno aperto il loro b&b Villa Cavour nel Queensland. Due casi estremi e singolari: la Trattoria Bologna di Wakayama, Giappone, con lo chef japan **Seiichi Kobayashi**, che dopo oltre 10 anni in Piemonte, alla "Trattoria i Bologna" di Rocchetta Tanaro, tornato a casa ha aperto la trattoria "I Bologna" e propone i piatti piemontesi più autentici accostati alla tradizione del Sol Levante e la bagna cauda del Roby Anne Lodge a Nuku'alofasull'isola di Tonga, nel cuore del Pacifico, sulla linea del cambio di data, il primo luogo al mondo a vedere sorgere un nuovo giorno.

## Bagna Cauda Day

Non basta: novità dell'ultimo minuto, la notizia che anche in una villa privata a Brookline, vicino a Boston, il 25 novembre si celebra il **Bagna Cauda Day**, in un evento unico, con vini e menu interamente piemontesi, organizzato da HeleneSolomon, amministratore delegato della Solomon McCown & Co, per celebrare il settantesimo compleanno del marito BillStein. I due, immamorati del Piemonte, l'anno scorso hanno seguito un corso di cucina privato tenuto dal giovane chef **Matteo Morra** di Barolo e così Helene ha deciso di portare il Piemonte a Boston chiedendo a Matteo di creare e cucinare un menu esclusivo. E' in partenza per un tour del Giappone anche lo chef milanese **Giuseppe Zen**, Mangiari di Strada, che porterà il "verbo" del Bagna Cauda Day in numerosi ristoranti per dieci giorni di enogastronomia e vini artigianali italiani, cominciando da Tokyo.





Così sotto tutti i fusi orari ci si scambierà, allo scoccare della mezzanotte di venerdì 24 e sabato 25 il Barbera Kiss, il pericoloso bacio di mezzanotte all'aglio in un flash mob riservato a tutti i bagnacaudisti (ad Asti in piazza San Secondo al termine delle serate conviviali).

*Bagna Cauda Day | dal 24 al 26 novembre 2017 | [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it)*

**a cura di Rosalba Graglia**



# Dal 24 al 26 novembre si celebra il 'Bagna cauda day'

MADE-IN-ITALY

MI piace 0

Condividi

Tweet

Condividi



**Publicato il: 08/11/2017 12:06**

Arriva il Bagna Cauda Day 2017: si celebra nell'ultimo fine settimana di novembre, venerdì 24, sabato 25 e domenica 26, e si presenta con numerose novità ma con la stessa voglia di creare occasioni di incontro e convivialità. Alla quinta edizione, infatti, la festa si allarga e partendo da Asti il profumo della Bagna Cauda si diffonde nel resto del Piemonte, in Italia e nel mondo. L'evento è stato presentato in una conferenza stampa, al ristorante Casa Vicina, che per l'occasione propone la 'Bagna Cauda da bere' ideata da Claudio Vicina, 1 stella Michelin, quale rivisitazione della tradizionale pietanza piemontese.

Sono oltre 16 mila i posti a tavola riservati ai bagnacaudisti in più di 150 locali. Ci sono il ristorante stellato e la trattoria di paese, la vineria e l'agriturismo, il locale di tendenza e quelli ancorati alla tradizione. Il comun denominatore non sta solo nel prezzo, ma

soprattutto nella voglia di partecipare a una festa e di proporre la Bagna Cauda, servita nelle diverse forme e tonalità, con la stessa certezza delle materie prime alla ricerca della qualità.

L'Astigiano è il baricentro del Bagna Cauda Day, ma si sono aperte altre 'piazze' importanti di incontro nel Casalese, a Ovada e in decine di altri paesi di Langa, del Monferrato, del Roero. Anche Torino risponde in maniera crescente, così come la Valle d'Aosta. Quest'anno il Bcd arriva anche a Milano e in Trentino e ci sono le sempre sorprendenti adesioni dall'estero dal Giappone alla Nuova Zelanda. Perfino nell'isola di Tonga e in Tasmania si celebrerà il rito della Bagna Cauda.

Ancora, ecco tornare Barbera kiss, il bacio di mezzanotte, il kit del dopo Bagna e Acciù la mascotte. C'è il Bagna Cauda Market organizzato con la Cia (Confederazione italiana agricoltori), si parla di 'cardologia' e viene sgranato il mais in piazza con le macchine agricole d'epoca a cura di Atima Associazione dei trebbiatori. Non mancano i servizi collaterali come il Bagna Cauda Nanna, ovvero le convenzioni con alberghi e agriturismo per i tanti che arrivano da lontano.

E quest'anno, per la prima volta, anche il Bagna Ca', la consegna a domicilio della Bagna Cauda nella città di Asti, e il Bagna Sitter, che consente ai genitori di affidare i loro bimbi a personale qualificato e potersi gustare tranquilli la cena della Bagna Cauda. Non mancano altri eventi dalla corsa podistica ai concerti, dalle mostre ai libri. Infine, ecco la seconda edizione del premio 'Testa d'aj', assegnato a persone speciali a conferma della loro tenacia e della volontà di andare controcorrente.

Per un'anticipazione del Bagna Cauda Day, basta partecipare al Festival di Eataly Lingotto 'Che bagna cauda!', da venerdì 10 a domenica 12 novembre, tre giorni all'insegna di uno dei piatti più caratteristici del Piemonte. A pranzo e a cena si può scegliere tra le proposte create per l'occasione dagli chef dei Ristorantini. Tanti, inoltre, gli eventi in programma: si inizia venerdì 10 con la Grande Asta della Bagna Cauda, un evento unico nel suo genere dove si battono all'asta tutti gli ingredienti per fare la Bagna Cauda perfetta; sabato 11, alle ore 16, il corso di cucina 'Bagna Cauda Fai da Te'. Gran finale domenica con la Sagra della Bagna Cauda, in collaborazione con l'azienda agricola il Mongetto.

# #Turismo del Gusto

Che bagna cauda! Dal 10 al 12 novembre la grande anteprima di Eataly per il Bagna Cauda Day 2017



In attesa della quinta edizione del "Bagna Cauda Day - Sarà un autunno cardo", che si terrà l'ultimo weekend di novembre ad Asti (e non solo), Eataly Torino Lingotto propone un'anteprima tutta da gustare, tra sagre, aste, incontri e laboratori, piatti speciali nei

ristorantini e una caccia all'acciuga.



Di seguito il programma completo:

Da venerdì 10 a domenica 12 novembre nei Ristorantini di Eataly

La Bagna Cauda secondo...

A pranzo e a cena le proposte degli chef nel Ristorante del Mercato: un modo curioso per scoprire le origini del piatto e i suoi innumerevoli modi per cucinarlo. In più, per l'occasione, il Ristorante Stellato Casa Vicina proporrà in menu la celebre "bagna cauda da bere" e al Wine Bar Pane&Vino le "tagliatelle di Antignano con verdure in bagna cauda".



**Da venerdì 10 a domenica 12 novembre nel Mercato di Eataly**

## **Il Gioco dell'acciuga**

Durante il fine settimana, ogni cliente riceverà all'ingresso di Eataly una vera e propria mappa che riporterà la collocazione esatta degli ingredienti fondamentali per fare la Bagna Cauda a casa. Come si farà a riconoscere con esattezza tutti questi prodotti? Con delle simpatiche acciughe in stoffa. Non resta che cimentarsi nel gioco e andare alla ricerca delle acciughe!



**Venerdì 10 novembre nel Mercato di Eataly**

### **La grande asta della Bagna Cauda**

Un evento unico nel suo genere dove si batteranno all'asta tutti gli ingredienti per fare la Bagna Cauda: il momento ideale per scoprire le prelibatezze di uno dei piatti più caratteristici del Piemonte.

**Sabato 11 novembre, ore 16**

**- Aula 2**

### **Bagna Cauda Fai da Te**

Un corso in cucina per imparare a fare la Bagna Cauda curato dall'esperto Roberto Giannino, con cui impareremo a realizzare un piatto fatto a regola d'arte. € 15, per prenotazioni [www.eataly.it](http://www.eataly.it)

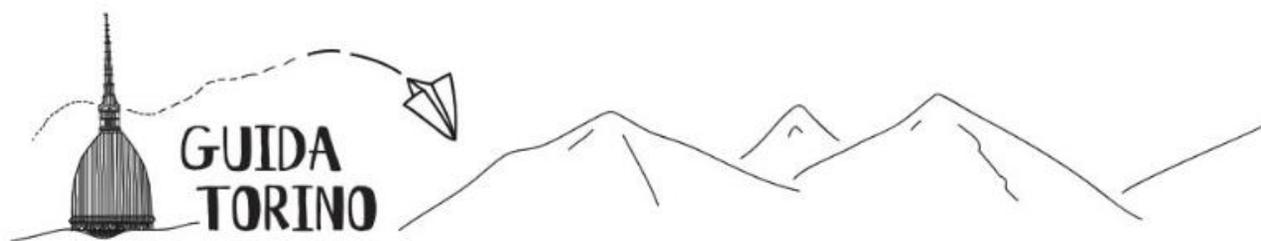
**Domenica 12 novembre nel Dehors di Eataly**

### **La Sagra della Bagna Cauda**

In collaborazione con l'azienda agricola il Mongetto, si potrà degustare la migliore Bagna cauda mai assaggiata a Eataly, che sarà accompagnata dai grandi vini della Cantina di Eataly!

**Paolo Alciati**





# Bagna Cauda Day 2017

Anche quest'anno, nel mese di novembre, ritorna per la sua quinta edizione l'appuntamento con il **Bagna Cauda Day**, un intero fine settimana dedicato al piatto per eccellenza della tradizione piemontese, la Bagna Cauda appunto.

Il Bagna Cauda Day (ma lo si può pronunciare in piemontese anche *Bagna Cauda d'aj*) è un evento gastronomico organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, che coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge nell'ultimo fine settimana di novembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda.



Tre giorni, **dal 24 al 26 novembre 2017**, interamente dedicati a questa

prelibatezza con tantissimi locali coinvolti (in particolare ad Asti e provincia, dove questo evento è nato, ma anche a Torino naturalmente e in tantissimi altri posti d'Italia e del mondo).

Il **costo fisso** della Bagna Cauda, uguale in tutti gli oltre 150 locali coinvolti, dagli stellati alle trattorie di paese, che darà diritto ad un posto a tavola ed ad una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure è di **25 euro**. A seconda del locale poi sono previsti nel menù fisso anche extra indicati nelle scheda di ciascun locale sul sito ufficiale.

Ogni bagnacaudista avrà inoltre in omaggio il **tovAGLIOLone d'autore** in tessuto quest'anno firmato da Luigi Piccato una delle penne più importanti del mondo del fumetto italiano. Sarà distribuito anche il **Vademecum della Bagna Cauda** con le testimonianze, la storia e la ricette di questo piatto straordinario.

La Bagna Cauda, a seconda del locale, potrà essere servita in tre versioni: "Come Dio comanda" (tradizionale), "eretica" (con poco aglio), "atea" (senz'aglio).

Asti resta il baricentro del Bagna Cauda Day, ma si sono aperte altre “piazze” importanti di incontro a Casale Monferrato, Ovada, Costigliole d’Asti e in decine di altri paesi di Langa, del Monferrato del Roero. Anche Torino risponde in maniera sempre più convincente, così come la Valle d’Aosta e ci sono adesioni dall’estero: da Berlino all’Australia. Perfino nell’isola di Tonga e in Tasmania si celebrerà il rito della Bagna Cauda.



## Torna il “Bagna Cauda day” 2017

DA PEPERONCINIEDINTORNI



### **Dal 24 al 26/11 si celebra il piatto che esalta la convivialità in Piemonte e nel mondo**

Torna dal 24 al 26 novembre il “Bagna Cauda Day” che si celebra ad Asti, altre città piemontesi e in varie località mondiali. 150 i locali, riportati sul sito “[www.bagnacauday.it](http://www.bagnacauday.it)”, che proporranno la loro Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso per la tradizionale, giallo per indicare la versione “eretica” e verde per la “atea”, con poco e senz’aglio. Il Bagna Cauda Day (ma lo si può pronunciare in piemontese anche Bagna Cauda d’aj) è un evento complesso e articolato, organizzato dall’Associazione culturale Astigiani, che coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge nell’ultimo fine settimana di novembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale. “Con il Bagna Cauda Day – dicono gli organizzatori – vogliamo riportare la Bagna Cauda al centro della proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo. In nome dell’amicizia, del gusto di stare insieme, del valore di riscoprire sapori intensi, veri, autentici. La Bagna Cauda è un piatto senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto ad ogni cultura e tradizione. Come diciamo noi: solo per chi non ha la puzza al naso!”.

# Gazzetta d'Asti

## PRESENTATO UFFICIALMENTE IL BAGNA CAUDA DAY 2017

7 novembre 2017 | terre, vino e cucina

Il Bagna Cauda Day 2017 si presenta con numerose novità e la stessa voglia di creare occasioni di incontro e convivialità. Alla quinta edizione la festa si allarga e partendo da Asti il profumo della Bagna Cauda si diffonde nel resto del Piemonte, in Italia e nel mondo.

I numeri del Bagna Cauda Day, che si celebra nell'ultimo fine settimana di novembre, venerdì 24, sabato 25 e domenica 26, sono imponenti: oltre 16 mila posti a tavola riservati ai bagnacaudisti in più di 150 locali. Ci sono il ristorante stellato e la trattoria di paese, la vineria e l'agriturismo, il locale di tendenza e quelli ancorati alla tradizione. Il comun denominatore non sta solo nel



prezzo, ma soprattutto nella voglia di partecipare ad una festa e di proporre la Bagna Cauda, servita nelle diverse forme e tonalità, con la stessa certezza delle materie prime alla ricerca della qualità. L'Astigiano è il baricentro del Bagna Cauda Day, ma si sono aperte altre "piazze" importanti di incontro nel Casalese, a Ovada e in decine di altri paesi di Langa, del Monferrato, del Roero. Anche Torino risponde in maniera crescente, così come la Valle d'Aosta. Quest'anno il BCD arriva anche a Milano e in Trentino e ci sono le sempre sorprendenti adesioni dall'estero dal Giappone alla Nuova Zelanda. Perfino nell'isola di Tonga e in Tasmania si celebrerà il rito della Bagna Cauda.

Abbiamo aggiunto in questa festa l'ingrediente dell'ironia. E allora ecco tornare l'atteso Barbera kiss, il bacio di mezzanotte, il kit del dopo Bagna e Acciù la mascotte. Ci sarà il Bagna Cauda Market organizzato con la Cia (Confederazione italiana agricoltori), si parlerà di "cardologia" e sarà sgranato il mais in piazza con le macchine agricole d'epoca a cura di Atima Associazione dei trebbiatori. Non mancano i servizi collaterali come il Bagna Cauda Nanna, ovvero le convenzioni con alberghi e agriturismo per i tanti che arrivano da lontano.

E quest'anno ci sarà per la prima volta anche il Bagna Ca', la consegna a domicilio della Bagna Cauda nella città di Asti, e il Bagna Sitter, che consente ai genitori di affidare i loro bimbi a personale qualificato e potersi gustare tranquilli la cena della Bagna Cauda. E non mancheranno altri eventi dalla corsa podistica ai concerti, dalle mostre ai libri. Infine, ecco la seconda edizione del premio "Testa d'aj" che sarà assegnato a persone speciali a conferma della loro tenacia e della volontà di andare controcorrente. Un po' come sono tutti i bagnacaudisti.

Un'anticipazione di ciò che sarà quest'anno il Bagna Cauda Day? Basterà partecipare al Festival di Eataly Lingotto "Che bagna cauda!", da venerdì 10 a domenica 12 novembre: saranno 3 giorni all'insegna di uno dei piatti più caratteristici del Piemonte. A pranzo e a cena si potrà scegliere tra le proposte create per l'occasione dagli chef dei Ristorantini. Tanti, inoltre, gli eventi in programma: si inizia venerdì 10 con la Grande Asta della Bagna Cauda, un evento unico nel suo genere dove si batteranno all'asta tutti gli ingredienti per fare la Bagna Cauda perfetta; sabato 11 alle ore 16 si terrà invece il corso di cucina "Bagna Cauda Fai da Te", curato dall'esperto Roberto Giannino. Gran finale domenica con la Sagra della Bagna Cauda, in collaborazione con l'azienda agricola il Mongetto: sarà l'occasione per degustare la migliore Bagna Cauda mai assaggiata, accompagnata dai grandi vini della Cantina di Eataly. Per maggiori informazioni e prenotazioni: [www.eataly.it](http://www.eataly.it) e 011 19506801

### Il rituale dei fujot

In occasione del Bagna Cauda Day contemporaneamente si accenderanno oltre 12 mila fujot in tutto il mondo. Il prezzo è di 25 euro uguale in tutti i locali, dagli stellati alle trattorie di paese, che darà diritto ad un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Proporranno la Bagna Cauda "come Dio comanda" (tradizionale), "eretica" o "atea" (con poco e senz'aglio). Ogni bagnacaudista avrà in omaggio il tovAGLIOLone d'autore in tessuto quest'anno firmato da Luigi Piccatto una delle penne più importanti del mondo del fumetto italiano, e da Renato Riccio. Sarà distribuito anche il Vademecum della Bagna Cauda con le testimonianze, la storia e la ricetta di questo piatto straordinario. Il Bagna Cauda Day è libero dal costo del coperto che non dovrà mai essere messo in conto. Gli sponsor alleati del Bagna Cauda Day 2017 omaggiano a tutti i bagnacaudisti: l'aperitivo con il nuovo Asti secco docg proposto dal Consorzio dell'Asti. Grissini rubatà e lingue di suocera di Mario Fongo da Rocchetta Tanaro, amaretti del Cavalier Vicenzi da Mombaruzzo e uova di gallina per concludere la bagna, prodotti dall'azienda Durando di Portacomaro. Per i bambini fino a 10 anni i genitori pagheranno 10 euro.

### Gli alleati del Bagna Cauda Day

Il Bagna Cauda day ha il patrocinio del Comune di Asti e della Regione Piemonte ed è stato reso possibile grazie al sostegno e alla collaborazione di Banca d'Asti, Consorzio della Barbera d'Asti, Consorzio dell'Asti docg, Simply market, Produttori di Vermouth dell'Unione Industriale di Asti, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, Palazzo Mazzetti, Mario Fongo l'Panaté di Rocchetta Tanaro, Azienda agricola Durando Portacomaro, Ab selezione grappe di Canelli, Torroneria Davide Barbero, olio di nocciole Baldaia di Cortazzone, amaretti cavalier Vicenzi di Mombaruzzo, cooperativa tra apicoltori Abello di Asti Casabianca, Atl Asti Turismo, Camera di Commercio di Asti, Atima.



# Gazzetta d'Asti

## BAGNA CAUDA DAY 2017 DA RECORD: NEL 2018 SI FARÀ ANCHE L'EDIZIONE BRASILIANA

27 novembre 2017 | fotogallery, terre, vino e cucina

Domenica sera si è spenta la candelina sotto l'ultimo fujot. Resta l'affrore e il piacere della convivialità e il gusto di aver partecipato a un evento che ogni anno cresce e sorprende. Il **Bagna Cauda Day 2017** si è concluso dopo tre giorni di festa, alleanze e incontri raggiungendo nuovi record. Quindicimila i bagnacaudisti che hanno gremito 150 tra ristoranti, cantine, locali storici per dar vita alla più grande bagna cauda collettiva e in contemporanea al mondo.

Gli organizzatori dell'associazione *Astigiani* hanno già fissato le date della sesta edizione: **23, 24, 25 novembre 2018**, l'ultimo fine settimana di novembre.



Ma nel frattempo ci sarà il Bagna Cauda Day in Brasile "ad agosto quando da noi è inverno" hanno confermato con una mail benaugurale dall'associazione piemontese nel mondo di San Paolo. Una conferma che la festa sta diffondendosi nei cinque continenti: dal Giappone all'Australia, dagli Stati Uniti alla Germania.

Il Bagna Cauda Day ha naturalmente il suo baricentro su Asti e il Piemonte e proprio Asti ha ospitato due eventi collaterali di rilievo.

Il convegno di "cardologia" organizzato d'intesa con la Cia (Confederazione italiana agricoltori) e Slow Food Piemonte.

Il cardo è tra le verdure indispensabili per arricchire ogni bagna cauda. Il Bagna cauda day sta creando una forte domanda e rilanciando la produzione. In Valle Belbo a Nizza e Monferrato si concentra la coltivazione del "cardo gobbo" di varietà spadone, tutelato anche da un presidio Slow Food.

All'incontro ha partecipato anche il dietologo **Giorgio Calabrese** che ribadito come la bagna cauda sia un piatto salutare considerando le positive qualità dell'aglio, delle acciughe, dell'olio extra vergine di oliva e delle verdure crude.

Sempre nel salone d'onore di palazzo Ottolenghi si è poi tenuta la festa di consegna dei premi Testa d'Aj 2017, assegnati a personaggi che nella vita hanno dimostrato di saper andare controcorrente.

I premi sono andati a due storici acciugai: l'astigiano **Mario Delpui** e il cuneese **Giovanni Martino** che hanno raccontato l'epopea di un mestiere ormai scomparso che li ha visti protagonisti sui mercati di mezza Italia e i segreti per saper distinguere le acciughe migliori, quelle pescate a maggio quando non hanno le uova e all'alba quando risalgono verso la luce del sole. Altra premiata la produttrice di vino **Mariuccia Borio** di Costigliole d'Asti protagonista di una storia di successo che coniuga tenace ricerca della qualità e fantasia nella scelta delle etichette.

A **Luigi Piccatto** il Testa d'aj è stato assegnato per la sua attività di fumettista e autore del disegno apparso sul bavagliolone d'autore che è stato dato in omaggio a tutti i bagnacaudisti.

Infine ospite d'onore l'autore televisivo **Antonio Ricci** premiato per i trent'anni della trasmissione "Striscia la notizia".

Ricci, dialogando con il direttore di *Astigiani* Sergio Miravalle ha ricordato la grande amicizia che lo legava a Giorgio Faletti e i suoi esordi astigiani. "Sono contento di essere ad Asti proprio nel giorno del compleanno di Giorgio che conobbi per la prima volta quando facevo cabaret e lui stava iniziando e poi portai a Drive In e anche alla conduzione di Striscia. Era un perfezionista che riusciva a fare tutto ciò che in quel momento aveva in testa: comico, pilota di rally, scrittore, cantante. Se avesse deciso di diventare lampadario prima o poi gli sarebbero spuntate le lampadine".

Ricci ha raccontato della sue scelte televisive, delle Veline e del Gabibbo, confessando infine a proposito di gusti gastronomici di non sopportare l'aglio. "Lo so è un controsenso, visto che mi date questo premio, ma così vi dimostro di essere una vera testa d'aglio".

E, domenica mattina ad Alba, a proposito delle prossima edizione del Bagna Cauda Day è stata ribadita l'intesa per una futura collaborazione tra l'evento astigiano e la **Fiera nazionale del tartufo di Alba** con lo scopo di unire i due afiori più intensi ed evocanti dell'autunno piemontese.



## Barbera Kiss al Bagna Cauda Day: il bacio di mezzanotte tra vino e aglio

di Redazione - 22 novembre 2017 - 12:30

[Stampa](#) [Invia notizia](#)



Appuntamento con il Barbera Kiss venerdì 24 e sabato 25 novembre, il flash mob dedicato al bacio di mezzanotte che tutti i bagnacaudisti si scambieranno in piazza Medici ad Asti al termine delle serate conviviali.

L'iniziativa si avvale della collaborazione del Consorzio della Barbera d'Asti e dei Vini del Monferrato.

Allo scoccare della mezzanotte di venerdì e di sabato i partecipanti potranno scambiarsi il "pericoloso" bacio all'aglio sia nella location di piazza Medici ad Asti che nei ristoranti e nei locali che aderiscono in tutto il mondo al Bagna Cauda Day.

Nel castello di Casale Monferrato è previsto in contemporanea il "Bacio a corte".

Un gesto affettuoso e globale suggerirà la festa grazie anche al vin brulé offerto dal Consorzio.

"Siamo lieti – commenta Filippo Mobrì, che ne è il presidente – di rinnovare la

nostra partecipazione al BagnaCauda Day, evento nato per riproporre uno dei piatti tipici della nostra zona, così come tipica è la Barbera d'Asti. Nella bagna cauda si possono infatti ritrovare le caratteristiche che rendono grande il nostro vino: l'esistenza di un rapporto storico con il territorio e la chiara localizzazione geografica sono infatti i tratti tipici della Barbera d'Asti, sposa ideale di questo piatto fortemente monferrino. Invitiamo dunque gli appassionati di "bagna" e di Barbera d'Asti a fare visita non soltanto alla nostra città, ma anche a prenotarsi nei tanti ristoranti che hanno aderito all'iniziativa".

Per informazioni e per seguire il Bagna Cauda Day passo passo: Facebook/Bagna-Cauda-Day; Twitter: @bagnacaudaday; Instagram: @bagnacaudaday (leggi QUI per informazioni sul contest fotografico); Hashtag: #bagnacaudaday #bagnacaudaday2017 #siamotuttinellabagna #baciamisubito #barberadasti #barberakiss



## BAGNA CAUDA DAY 2017

24/11 » 26/11/17



Il Bagna Cauda Day 2017 si presenta con numerose novità e la stessa voglia di creare occasioni di incontro e convivialità. Alla quinta edizione la festa si allarga e partendo da Asti il profumo della Bagna Cauda si diffonde nel resto del Piemonte, in Italia e nel mondo.

I numeri del Bagna Cauda Day, che si celebra nell'ultimo fine settimana di novembre, venerdì 24, sabato 25 e domenica 26, sono imponenti: oltre 16 mila posti a tavola riservati ai bagnacaudisti in più di 150 locali. Ci sono il ristorante stellato e la trattoria di paese, la vineria e l'agriturismo, il locale di tendenza e quelli ancorati alla tradizione. Il comun denominatore non sta solo nel prezzo, ma soprattutto nella voglia di partecipare ad una festa e di proporre la Bagna Cauda, servita nelle diverse forme e tonalità, con la stessa certezza delle materie prime alla ricerca della qualità. L'Astigiano è il baricentro del Bagna Cauda Day, ma si sono aperte altre "piazze" importanti di incontro nel Casalese, a Ovada e in decine di altri paesi di Langa, del Monferrato, del Roero. Anche Torino risponde in maniera crescente, così come la Valle d'Aosta. Quest'anno il BCD arriva anche a Milano e in Trentino e ci sono le sempre sorprendenti adesioni dall'estero dal Giappone alla Nuova Zelanda. Perfino nell'isola di Tonga e in Tasmania si celebrerà il rito della Bagna Cauda.

E' stato aggiunto in questa festa l'ingrediente dell'ironia. E allora ecco tornare l'atteso Barbera kiss, il bacio di mezzanotte, il kit del dopo Bagna e Acciù la mascotte. Ci sarà il Bagna Cauda Market organizzato con la Cia (Confederazione italiana agricoltori), si parlerà di "cardologia" e sarà sgranato il mais in piazza con le macchine agricole d'epoca a cura di Atima Associazione dei trebbiatori. Non mancano i servizi collaterali come il Bagna Cauda Nanna, ovvero le convenzioni con alberghi e agriturismo per i tanti che arrivano da lontano.

E quest'anno ci sarà per la prima volta anche il Bagna Ca', la consegna a domicilio della Bagna Cauda nella città di Asti, e il Bagna Sitter, che consente ai genitori di affidare i loro bimbi a personale qualificato e potersi gustare tranquilli la cena della Bagna Cauda. E non mancheranno altri eventi dalla corsa podistica ai concerti, dalle mostre ai libri. Infine, ecco la seconda edizione del premio "Testa d'aj" che sarà assegnato a persone speciali a conferma della loro tenacia e della volontà di andare controcorrente. Un po' come sono tutti i bagnacaudisti.

### Il rituale dei fujot

In occasione del Bagna Cauda Day contemporaneamente si accenderanno oltre 12 mila fujot in tutto il mondo. Il prezzo è di 25 euro uguale in tutti i locali, dagli stellati alle trattorie di paese, che darà diritto ad un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Proporranno la Bagna Cauda "come Dio comanda" (tradizionale), "eretica" o "atea" (con poco e senz'aglio). Ogni bagnacaudista avrà in omaggio il tovAGLIOLone d'autore in tessuto quest'anno firmato da Luigi Piccato una delle penne più importanti del mondo del fumetto italiano, e da Renato Riccio. Sarà distribuito anche il Vademecum della Bagna Cauda con le testimonianze, la storia e la ricetta di questo piatto straordinario. Il Bagna Cauda Day è libero dal costo del coperto che non dovrà mai essere messo in conto. Gli sponsor alleati del Bagna Cauda Day 2017 omaggiano a tutti i bagnacaudisti: l'aperitivo con il nuovo Asti secco docg proposto dal Consorzio dell'Asti. Grissini rubatà e lingue di suocera di Mario Fongo da Rocchetta Tanaro, amaretti del Cavalier Vicenzi da Mombaruzzo e uova di gallina per concludere la bagna, prodotti dall'azienda Durando di Portacomaro. Per i bambini fino a 10 anni i genitori pagheranno 10 euro.



## Gli alleati del Bagna Cauda Day

Il Bagna Cauda day ha il patrocinio del Comune di Asti e della Regione Piemonte ed è stato reso possibile grazie al sostegno e alla collaborazione di Banca d'Asti, Consorzio della Barbera d'Asti, Consorzio dell'Asti docg, Simply market, Produttori di Vermouth dell'Unione Industriale di Asti, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, Palazzo Mazzetti, Mario Fongo l'Panaté di Rocchetta Tanaro, Azienda agricola Durando Portacomaro, Ab selezione grappe di Canelli, Torroneria Davide Barbero, olio di nocciole Baldaia di Cortazzone, amaretti cavalier Vicenzi di Mombaruzzo, cooperativa tra apicoltori Abello di Asti Casabianca, Atl Asti Turismo, Camera di Commercio di Asti, Atima.

## Ad Asti e in tutto il mondo via alla tre giorni del "Bagna Cauda Day"

di Luciano Baracco - 24 novembre 2017 - 7:50

 Stampa  Invia notizia



Prende il via oggi, venerdì 24 novembre, la tre giorni del Bagna Cauda Day, manifestazione giunta alla sua quinta edizione.

Il Bagna Cauda Day 2017 si presenta con numerose novità e la stessa voglia di creare occasioni di incontro e convivialità, la festa si allarga e partendo da Asti il profumo della Bagna Cauda si diffonde nel resto del Piemonte, in Italia e nel mondo.

I numeri del Bagna Cauda Day, che si celebra nell'ultimo fine settimana di novembre, venerdì 24, sabato 25 e domenica 26, sono imponenti: oltre 16 mila posti a tavola riservati ai bagnacaudisti in più di 150 locali. Ci sono il ristorante stellato e la trattoria di paese, la vineria e l'agriturismo, il locale di tendenza e quelli ancorati alla tradizione. Il comun

denominatore non sta solo nel prezzo, ma soprattutto nella voglia di partecipare ad una festa e di proporre la Bagna Cauda, servita nelle diverse forme e tonalità, con la stessa certezza delle materie prime alla ricerca della qualità. L'Astigiano è il baricentro del Bagna Cauda Day, ma si sono aperte altre "piazze" importanti di incontro nel Casalese, a Ovada e in decine di altri paesi di Langa, del Monferrato, del Roero. Anche Torino risponde in maniera crescente, così come la Valle d'Aosta. Quest'anno il BCD arriva anche a Milano e in Trentino e ci sono le sempre sorprendenti adesioni dall'estero dal Giappone alla Nuova Zelanda. Perfino nell'isola di Tonga e in Tasmania si celebrerà il rito della Bagna Cauda.

E' stato aggiunto in questa festa l'ingrediente dell'ironia. E allora ecco tornare l'atteso Barbera kiss, il bacio di mezzanotte, il kit del dopo Bagna e Acciù la mascotte. Ci sarà il Bagna Cauda Market organizzato con la Cia (Confederazione italiana agricoltori), si parlerà di "cardologia" e sarà sgranato il mais in piazza con le macchine agricole d'epoca a cura di Atima Associazione dei trebbiatori. Non mancano i servizi collaterali come il Bagna Cauda Nanna, ovvero le convenzioni con alberghi e agriturismo per i tanti che arrivano da lontano.

E quest'anno ci sarà per la prima volta anche il Bagna Ca', la consegna a domicilio della Bagna Cauda nella città di Asti, e il Bagna Sitter, che consente ai genitori di affidare i loro bimbi a personale qualificato e potersi gustare tranquilli la cena della Bagna Cauda. E non mancheranno altri eventi dalla corsa podistica ai concerti, dalle mostre ai libri. Infine, ecco la seconda edizione del premio "Testa d'aj" che sarà assegnato a persone speciali a conferma della loro tenacia e della volontà di andare controcorrente. Un po' come sono tutti i bagnacaudisti.

Un'anticipazione di ciò che sarà quest'anno il Bagna Cauda Day? Basterà partecipare al Festival di Eataly Lingotto "Che bagna cauda!", da venerdì 10 a domenica 12 novembre: saranno 3 giorni all'insegna di uno dei piatti più caratteristici del Piemonte. A pranzo e a cena si potrà scegliere tra le proposte create per l'occasione dagli chef dei Ristorantini. Tanti, inoltre, gli eventi in programma: si inizia venerdì 10 con la Grande Asta della Bagna Cauda, un evento unico nel suo genere dove si batteranno all'asta tutti gli ingredienti per fare la Bagna Cauda perfetta; sabato 11 alle ore 16 si terrà invece il corso di cucina "Bagna Cauda Fai da Te", curato dall'esperto Roberto Giannino. Gran finale domenica con la Sagra della Bagna Cauda, in collaborazione con l'azienda agricola il Mongetto: sarà l'occasione per degustare la migliore Bagna Cauda mai assaggiata, accompagnata dai grandi vini della Cantina di Eataly. Per maggiori informazioni e prenotazioni: [www.eataly.it](http://www.eataly.it) e 011 19506801



## Il rituale dei fujot

In occasione del Bagna Cauda Day contemporaneamente si accenderanno oltre 12 mila fujot in tutto il mondo. Il prezzo è di 25 euro uguale in tutti i locali, dagli stellati alle trattorie di paese, che darà diritto ad un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Proporranno la Bagna Cauda "come Dio comanda" (tradizionale), "eretica" o "atea" (con poco e senz'aglio). Ogni bagnacaudista avrà in omaggio il tovAGLIOLone d'autore in tessuto quest'anno firmato da Luigi Piccatto una delle penne più importanti del mondo del fumetto italiano, e da Renato Riccio. Sarà distribuito anche il Vademecum della Bagna Cauda con le testimonianze, la storia e la ricetta di questo piatto straordinario. Il Bagna Cauda Day è libero dal costo del coperto che non dovrà mai essere messo in conto. Gli sponsor alleati del Bagna Cauda Day 2017 omaggiano a tutti i bagnacaudisti: l'aperitivo con il nuovo Asti secco docg proposto dal Consorzio dell'Asti. Grissini rubatà e lingue di suocera di Mario Fongo da Rocchetta Tanaro, amaretti del Cavalier Vicenzi da Mombaruzzo e uova di gallina per concludere la bagna, prodotti dall'azienda Durando di Portacomaro. Per i bambini fino a 10 anni i genitori pagheranno 10 euro.

### Gli alleati del Bagna Cauda Day

Il Bagna Cauda day ha il patrocinio del Comune di Asti e della Regione Piemonte ed è stato reso possibile grazie al sostegno e alla collaborazione di Banca d'Asti, Consorzio della Barbera d'Asti, Consorzio dell'Asti docg, Simply market, Produttori di Vermouth dell'Unione Industriale di Asti, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, Palazzo Mazzetti, Mario Fongo l'Panaté di Rocchetta Tanaro, Azienda agricola Durando Portacomaro, Ab selezione grappe di Canelli, Torroneria Davide Barbero, olio di nocciole Baldaia di Cortazzone, amaretti cavalier Vicenzi di Mombaruzzo, cooperativa tra apicoltori Abello di Asti Casabianca, Atl Asti Turismo, Camera di Commercio di Asti, Atima.

## Bagna Cauda Day 2017 | Itinerarinelgusto

📅 18 ottobre 2017 🌐 BioNotizie.com 👁 360 Views ⌚ 4 min read

Bagna Cauda Day 2017 | Itinerarinelgusto



Il nuovo sito [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it) pubblica un primo elenco di locali di Asti, del Piemonte e del resto del mondo dove si svolgerà dal 24 al 26 novembre la quinta edizione del Bagna Cauda Day la festa più profumata dell'anno. Sono già più di cinquemila i posti, ma ne arriveranno altri, oltre il doppio per soddisfare le voglie dei bagnacaudisti, molti dei quali in arrivo anche da altre regioni e dall'estero.

Il Bagna Cauda Day (ma lo si può pronunciare in piemontese anche Bagna Cauda d'aj) è un evento complesso e articolato, organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, che coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge nell'ultimo fine settimana di novembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda.

Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

“Il “profumo” d'aglio, la complessità della preparazione, la ricerca di materie prime eccellenti hanno però rischiato di relegarla al di fuori della ristorazione. «Con il Bagna Cauda Day - dicono gli organizzatori - vogliamo riportare la Bagna Cauda al centro della proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo. In nome dell'amicizia, del gusto di stare insieme del valore di riscoprire sapori intensi, veri, autentici. La Bagna Cauda è un piatto senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto ad ogni cultura e tradizione. Come diciamo noi: solo per chi non ha la puzza al naso!».

## DIAMO UN PO' DI NUMERI

1 Un evento unico per rinnovare il rito antico della bagna cauda con un'idea nuova e un tocco d'ironia

3 giorni di incontri e festa. La quinta edizione, mantiene la formula e aggiunge novità. Oltre che ad Asti il Bagna Cauda Day vede il coinvolgimento di realtà importanti come Alba, Casale Monferrato, Ovada, Torino

10 euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti

24-25- 26 le date di novembre 2017 del Bagna Cauda Day, la sera di venerdì 24, mezzogiorno e cena sabato 25 e domenica 26

25 euro il costo fisso della Bagna Cauda, uguale in tutti i locali, dagli stellati alle trattorie di paese, che darà diritto ad un posto a tavola ed ad una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Ogni bagnacaudista avrà in omaggio il tovAGLIOLone d'autore in tessuto quest'anno firmato da Luigi Piccato una delle penne più importanti del mondo del fumetto italiano. Sarà distribuito anche il Vademecum della Bagna Cauda con le testimonianze, la storia e la ricette di questo piatto straordinario.

150 i locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, associazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa e Roero e nel resto del mondo proporranno la loro Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso come Dio comanda (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" con poco e senz'aglio. Anche altri locali in Piemonte in Italia e all'estero hanno aderito al Bagna Cauda Day: da Berlino a New York, dal Costa Rica all'Argentina e perfino a Tonga nel Pacifico.

5.000 euro è la previsione della cifra che sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

12.000 i comodi posti a tavola complessivi, tutti in spazi riscaldati, senza code e tempi di attesa che si possono prenotare telefonando direttamente ai locali indicati sul sito

0 zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente e della tradizione. Molte le curiosità, le conferme e le novità in arrivo.

Da non perdere il coraggioso e appassionato "Barbera kiss" promosso dal Consorzio della Barbera d'Asti il bacio di mezzanotte che i bagnacaudisti si scambieranno in piazza San Secondo ad Asti, in altre piazze e nei ristoranti al termine delle serate.

Il Bagna Cauda Day sarà anche l'occasione per conoscere l'Asti docg secco che il Consorzio dell'Asti offrirà nei ristoranti e nei locali a bagnacaudisti come aperitivo di benvenuto.

Per tre giorni, ad Asti, il cortile di Palazzo Ottolenghi ospiterà il Bagna Cauda Market, al coperto, in collaborazione con la Confederazione italiana agricoltori e il Comune di Asti.

La domenica mattina ad Asti si corre la seconda Marcia Cauda, organizzata dalla società sportiva Vittorio Alfieri.

Ci sarà anche il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciarmi subito", magnesio, cola, grappa, cioccolato ecc.

E non mancherà "Acciù" la mascotte portafortuna in stoffa.

Per la prima volta sarà attivo per la città di Asti anche il servizio Bagna Ca', la bagna cauda a domicilio, compresa di verdure e fujot.

Elenco aggiornato del programma e dei ristoranti aderenti e posti disponibili sul sito.



## Bagna Cauda Day 2017

 Fino a domenica 26 novembre 2017

Dal 24 al 26 novembre, quinta edizione per il [Bagna Cauda Day](#), la festa più profumata dell'anno con un [programma](#) ricco di appuntamenti e novità.

Il *Bagna Cauda Day* (ma lo si può pronunciare in piemontese anche Bagna Cauda d'aj) è un evento complesso e articolato, organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, che coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge nell'ultimo fine settimana di novembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. **Tre giorni di incontri e festa**. La quinta edizione, mantiene la formula e aggiunge novità. Oltre che ad **Asti** il Bagna Cauda Day vede il coinvolgimento di realtà importanti come **Alba, Casale Monferrato, Ovada, Torino**

Il **tipico piatto della tradizione piemontese** è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

In questa festa non manca l'ingrediente dell'ironia. E allora ecco tornare l'atteso **Barbera kiss**, il bacio di mezzanotte, **il kit del dopo Bagna** e **Acciù** la mascotte. Ci sarà il **Bagna Cauda Market** organizzato con la Cia (Confederazione italiana agricoltori), si parlerà di "cardologia" e sarà sgranato il mais in piazza con le macchine agricole d'epoca a cura di Atima Associazione dei trebbiatori. Non mancano i servizi collaterali come il Bagna Cauda Nanna, ovvero le convenzioni con alberghi e agriturismo per i tanti che arrivano da lontano.

E quest'anno ci sarà per la prima volta anche il **Bagna Ca'**, la consegna a domicilio della Bagna Cauda nella città di Asti, e il **Bagna Sitter**, che consente ai genitori di affidare i loro bimbi a personale qualificato e potersi gustare tranquilli la cena della Bagna Cauda. E non mancheranno altri eventi dalla corsa podistica ai concerti, dalle mostre ai libri. Infine, ecco la seconda edizione del **premio Testa d'aj** che sarà assegnato a persone speciali a conferma della loro tenacia e della volontà di andare controcorrente. Un po' come sono tutti i bagnacaudisti.

[Sono 150 i locali](#) (cantine storiche, ristoranti, vinerie, associazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa e Roero e nel resto del mondo, che proporranno la loro Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso come Dio comanda (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" con poco e senz'aglio. Anche altri locali in Piemonte in Italia e all'estero hanno aderito al Bagna Cauda Day: da Berlino a New York, dal Costa Rica all'Argentina e perfino a Tonga nel Pacifico.

Il *profumo* d'aglio, la complessità della preparazione, la ricerca di materie prime eccellenti hanno però rischiato di relegarla al di fuori della ristorazione.

Un'anticipazione di ciò che sarà quest'anno il *Bagna Cauda Day*, la si può avere al **Festival di Eataly Lingotto Che bagna cauda!**, **da venerdì 10 a domenica 12 novembre**: saranno 3 giorni all'insegna di uno dei piatti più caratteristici del Piemonte.

A pranzo e a cena si potrà scegliere tra le proposte create per l'occasione dagli chef dei Ristorantini. Tanti, inoltre, gli eventi in programma: si inizia **venerdì 10** con la Grande Asta della Bagna Cauda, un evento unico nel suo genere dove si batteranno all'asta tutti gli ingredienti per fare la Bagna Cauda perfetta; **sabato 11 alle ore 16** si terrà invece il corso di cucina *Bagna Cauda Fai da Te*, curato dall'esperto Roberto Giannino. **Gran finale domenica con la Sagra della Bagna Cauda**, in collaborazione con l'azienda agricola il Mongetto: sarà l'occasione per degustare la migliore Bagna Cauda mai assaggiata, accompagnata dai grandi vini della Cantina di Eataly. Per maggiori informazioni e prenotazioni: [www.eataly.it](http://www.eataly.it) e 011 19506801.



## Bagna Cauda Day: 24, 25 e 26 novembre in più di 150 locali

Il **Bagna Cauda Day 2017** si presenta con numerose novità e la stessa voglia di creare occasioni di incontro e convivialità. Alla quinta edizione la festa si allarga e, partendo da Asti, il **profumo della Bagna Cauda** si diffonde nel resto del Piemonte, in Italia e nel mondo, toccando anche la Liguria.

I numeri del Bagna Cauda Day, che si celebra nell'ultimo fine settimana di novembre, **venerdì 24, sabato 25 e domenica 26**, sono imponenti: oltre **16 mila posti** a tavola riservati ai bagnacaudisti in più di 150 locali. Ci sono il ristorante stellato e la trattoria di paese, la vineria e l'agriturismo, il locale di tendenza e quelli ancorati alla tradizione. Il comun denominatore non sta solo nel prezzo, ma soprattutto nella voglia di partecipare ad una festa e di proporre la Bagna Cauda, servita nelle diverse forme e tonalità, con la stessa certezza delle materie prime alla ricerca della qualità.



L'**Astigiano** è il **baricentro del Bagna Cauda Day**, ma si sono aperte altre "piazze" importanti di incontro nel Casalese, a Ovada e in decine di altri paesi di Langa, del Monferrato, del Roero. Anche Torino risponde in maniera crescente, così come la Valle d'Aosta. Quest'anno il BCD arriva anche a Milano e in Trentino e ci sono le sempre sorprendenti adesioni dall'estero **dal Giappone alla Nuova Zelanda**. Perfino nell'isola di Tonga e in Tasmania si celebrerà il rito della Bagna Cauda.

In **Liguria**, si potrà assaggiare questa prelibatezza presso **Il Torchio di Arenzano** e **Turchino a Campo Ligure** (inclusi nei 25 euro anche cappellacci al sugo di noci, crepes con crema di nocciole al profumo di tartufo). E ancora, il Bagna Cauda Day si festeggia anche all'**Osteria del Tempo Stretto di Albenga** (inclusi nei 25 euro anche dolce e caffè) e all'**Osteria dai Pippi** di Imperia.

Abbiamo aggiunto in questa festa l'ingrediente dell'ironia. E allora ecco tornare l'atteso **Barbera kiss**, il bacio di mezzanotte, il **kit del dopo Bagna** e **Acciù** la mascotte. Ci sarà il **Bagna Cauda Market** organizzato con la Cia (Confederazione italiana agricoltori), si parlerà di "cardologia" e sarà sgranato il mais in piazza con le macchine agricole d'epoca a cura di Atima Associazione dei trebbiatori. Non mancano i servizi collaterali come il Bagna Cauda Nanna, ovvero le convenzioni con alberghi e agriturismo per i tanti che arrivano da lontano.

E quest'anno ci sarà per la prima volta anche il **Bagna Ca'**, la consegna a domicilio della Bagna Cauda nella città di Asti, e il **Bagna Sitter**, che consente ai genitori di affidare i loro bimbi a personale qualificato e potersi gustare tranquilli la cena della Bagna Cauda. E non mancheranno altri eventi dalla corsa podistica ai concerti, dalle mostre ai libri. Infine, ecco la seconda edizione del **premio "Testa d'aj"** che sarà assegnato a persone speciali a conferma della loro tenacia e della volontà di andare controcorrente. Un po' come sono tutti i bagnacaudisti.

## Il rituale dei fujot

In occasione del Bagna Cauda Day contemporaneamente **si accenderanno oltre 12 mila fujot** in tutto il mondo. Il prezzo è di **25 euro uguale in tutti i locali**, dagli stellati alle trattorie di paese, che darà diritto ad un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Proporranno la Bagna Cauda "come Dio comanda" (tradizionale), "eretica" o "atea" (con poco e senz'aglio).

Ogni **bagnacaudista avrà in omaggio il tovAGLIOLone d'autore** in tessuto quest'anno **firmato da Luigi Piccatto** una delle penne più importanti del mondo del fumetto italiano, e da Renato Riccio. Sarà distribuito anche il Vademecum della Bagna Cauda con le testimonianze, la storia e la ricetta di questo piatto straordinario. Il Bagna Cauda Day è libero dal costo del coperto che non dovrà mai essere messo in conto. Gli sponsor alleati del Bagna Cauda Day 2017 omaggiano a tutti i bagnacaudisti: l'aperitivo con il nuovo Asti secco docg proposto dal Consorzio dell'Asti. Grissini rubatà e lingue di suocera di Mario Fongo da Rocchetta Tanaro, amaretti del Cavalier Vicenzi da Mombaruzzo e uova di gallina per concludere la bagna, prodotti dall'azienda Durando di Portacomaro. **Per i bambini fino a 10 anni i genitori pagheranno 10 euro.**

## Gli alleati del Bagna Cauda Day

Il Bagna Cauda day ha il patrocinio del Comune di Asti e della Regione Piemonte ed è stato reso possibile grazie al sostegno e alla collaborazione di Banca d'Asti, Consorzio della Barbera d'Asti, Consorzio dell'Asti docg, Simply market, Produttori di Vermouth dell'Unione Industriale di Asti, Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, Palazzo Mazzetti, Mario Fongo l'Panaté di Rocchetta Tanaro, Azienda agricola Durando Portacomaro, Ab selezione grappe di Canelli, Torroneria Davide Barbero, olio di nocciole Baldaiaassa di Cortazzone, amaretti cavalier Vicenzi di Mombaruzzo, cooperativa tra apicoltori Abello di Asti Casabianca, Atl Asti Turismo, Camera di Commercio di Asti, Atima.



**DA STASERA A DOMENICA TANTI GLI EVENTI COLLATERALI**

## Bagna Cauda Day: flash mob culinario per 16 mila invitati

Un ricco programma di eventi a corredo del più grande "flash mob" culinario di questa provincia: il Bagna Cauda Day, la lunga maratona del "fujot". In tutti i ristoranti e locali aderenti si potrà mangiare la bagna cauda al prezzo uguale per tutti di 25 euro. Oggi, venerdì, alle 15 apre il **Bagna Cauda Market** nel cortile di Palazzo Ottolenghi a cura della Cia; dopo la cena tutti in piazza San Secondo per il **barbera Kiss** fra

bagnacaudisti coraggiosi.

Domani, sabato, ancora il market per tutto il giorno e dalle 11 alle 18 in piazza San Secondo la **sgranatura del mais** con macchine d'epoca e giochi per bambini a cura dell'associazione dei trebbiatori. Alle 16, a palazzo Ottolenghi, l'incontro di "cardologia" promosso dalla Cia cui seguirà la consegna dei premi **Testa d'Alj** al regista Antonio Ricci, alla donna del Vino Mariuccia Bo-

rio, al funettista Luigi Piccato, agli acciugai Battista Mario Delpui e Giovanni Marino.

Alle 23, in piazza San Secondo, la suggestiva **trebbiatura notturna** del mais anticiperà l'altro bacio di mezzanotte al profumo d'aglio.

Domenica mattina, alle 10, partenza da Palazzo Ottolenghi della **Marcia Cauda**, corsa podistica non competitiva che, al posto del pettorale, prevede di indossare il ba-

vaglione antimacchia firmato da Piccato. La corsa è organizzata in collaborazione con la società sportiva Vittorio Alfieri. Ritrovo e iscrizioni alle 9 in loco.

Chi vuole può farsi consegnare la **bagna cauda a casa** (solo se abita ad Asti) prenotando ai numeri 371/1580526 e 340/8612316.

Torna anche il contest fotografico **Bagna Cauda Clic** su Instagram: tutti invitati a fotografare la bagna cauda. I suoi piatti, i suoi ingredienti, le tavole imbandite, il Barbera Kiss potranno essere immortalati e taggati #BagnaCaudaDay2017 #barberadasti #siamotuttinellabagna #barberakiss su Instagram. Le migliori riceveranno una cantinetta da sei bottiglie offerte dal Consorzio Barbera d'Asti.



**ULTIMO WEEK END DI NOVEMBRE PRENOTAZIONI APERTE**

## Bagna Cauda Day: primi 5 mila posti E arriva anche la consegna a domicilio

Se vi piace l'autunno "cardo", allora è il momento di dare uno sguardo al primo elenco di locali di Asti, ma anche del Piemonte e oltre, che aderiscono alla nuova edizione del Bagna Cauda Day, il grande "flash mob" gastronomico che accomuna migliaia di buongustai sul piatto più rappresentativo della nostra regione. Sul sito [\[day.it\]\(http://www.bagnacauda-day.it\), dunque, si possono già scegliere e prenotare fra i primi 5 mila posti dove si mangerà la bagna cauda, nel week end dal 24 al 26 novembre, al prezzo bloccato di 25 euro.](http://www.bagnacauda-</a></p></div><div data-bbox=)

Organizzato dall'Associazione Culturale Astigiani, il Bagna Cauda Day mette al centro il piatto che fa parte della tradizione gastronomica secolare dove la convivialità è d'obbl-

go.

In attesa del calendario definitivo e completo, gli organizzatori anticipano il mantenimento di alcuni appuntamenti molto attesi. Primo fra tutte il Barbera Kiss, ovvero il bacio di mezzanotte fra coloro che hanno mangiato bagna cauda (o per eroi che, non avendola mangiata, intendano baciare uno o una che invece l'ha



fatto) in piazza San Secondo e in altre piazze.

In ogni ristorante del Bagna Cauda Day sarà offerto un aperitivo di benvenuto con l'Asti docg secco.

Torna il bagna cauda market per tre giorni nel cortile di Palazzo Ottolenghi mentre domenica mattina si correrà la seconda Marcia Cauda per stomaci forti e gambe leste.

Torna anche il kit di sopravvivenza per il dopo bagna cauda e non può mancare Acciù, la mascotte in stoffa.

Fra le novità più importanti il servizio Bagna Ca', ovvero il servizio di consegna a domicilio della bagna cauda compresa di verdure e "fujor".

BAGNA CAUDA DAY PRESENTATA LA QUINTA EDIZIONE DEL GRANDE EVENTO CULINARIO

## Dagli "stellati" all'osteria tutti matti per la "bagna"

DI ALESSIA CONTI

Quinta edizione per il Bagna Cauda Day, il più grande evento collettivo e in contemporanea, dedicato all'intingolo di tradizione. Una scommessa e insieme una sfida quella iniziata cinque anni fa: proporre al pubblico una ricetta che sembrava comparire sempre più di rado sui menù.

Mercoledì scorso, alla Camera di Commercio di Asti, l'Associazione Astigiani ha presentato le novità di quest'anno e snocciolato i numeri. Venerdì 24, sabato 25 e domenica 26 novembre il Bagna Cauda Day coinvolgerà più di 150 locali per un totale di circa 16.000 posti a sedere. I locali coinvolti vanno dal ristorante stellato alla trattoria di paese per offrire a ciascuno la possibilità di gustare a suo modo la bagna cauda. L'elenco completo dei locali è presente sul sito [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it), da cui si può effettuare la prenotazione.

Insieme a Sergio Miravalle, primo motore dell'iniziativa -nata da un'ispirazione di Leo Tessitore-, c'erano quattro presidenti a testimoniare collaborazione e comunanza d'intenti. Filippo Mubrici, Presidente del Consorzio della Barbera, Romano Dugliotti, Presidente del Consorzio degli Asti, Alessandro Durando, presidente della Confederazione Italiana Agricoltori e Bruno Violato, Presidente dell'Associazione Albergatori e ristoratori Astigiani.

La Barbera, vino che si sposa con la



UNA PARTE DELLA GRANDE SQUADRA DEL BAGNA CAUDA DAY

bagna per struttura e per chimica e l'Asti secco che sarà offerto come brindisi d'apertura, insieme per arricchire il Bagna Cauda Day. A cura della Confederazione Italiana Agricoltori sarà invece il Bagna Cauda Market, allestito a palazzo Ottolenghi.

L'ironia è da sempre un ingrediente irrinunciabile di questa grande bagna cauda collettiva ma quest'anno, accanto al kit del dopo bagna cauda, alla mascotte Acciù e al bavaglino firmato dal vignettista Luigi Piccato che si è cimentato con l'assalto al fujot, ci sono due novità molto serie.

Il "Bagna cà" consentirà la consegna a domicilio della bagna cau-

da, pensando anche a chi non può recarsi al ristorante e il "Bagna sitter" permetterà ai genitori di affidare i bambini a personale qualificato per regalarci la cena e perché no, anche il "Barbera kiss", il bacio di mezzanotte.

Il Bagna Cauda Day ha in Asti il suo baricentro, ma non è solo Asti, anzi. A Eataly Lingotto di Torino questo week end ci sarà un'anticipazione con il Festival "Che bagna cauda!". Non solo. La bagna cauda valicherà i confini piemontesi arrivando persino in qualche locale della Nuova Zelanda e del Giappone.

In questi tre giorni molti anche gli eventi collaterali come il premio "Testa d'aj", assegnato a persone

che hanno avuto la capacità di andare controcorrente. Non è ancora stato rivelato il nome del vincitore del premio che l'anno scorso andò allo scrittore Guido Ceronetti. Sabato 25 alle 16 i "Cardologi a convegno" tratteranno delle possibilità di sviluppo della coltivazione dei cardi, evento organizzato dalla Cia in collaborazione con la condotta astigiana di Slow Food.

Il contest fotografico "Bagna cauda clic" su Instagram invita tutti i bagnacaudisti a fotografare e condividere l'evento sui social. «Anche da qui si coglierà il senso di una festa reale che coinvolge un'intera città» ha sottolineato Sergio Miravalle.

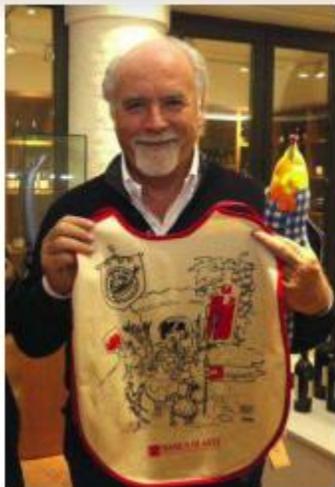
**BAGNA CAUDA DAY** SVELATI I NOMI DEI PREMIATI - ULTIMI GIORNI PER PRENOTARE

## Ricci e la sua "Striscia" saranno Testa d'aj 2017

Sarà una testa d'aj all'insegna della satira quella che quest'anno sarà consegnata, come premio 2017 del Bagna Cauda Day, al regista Antonio Ricci.

È stato svelato, infatti, il nome del destinatario del premio Testa d'aj di quest'anno pensato a chi nella vita ha dimostrato di saper andare controcorrente con tenacia e fantasia. La consegna a Ricci, autore televisivo di trasmissioni arcinote come Striscia la notizia, Drive In, Velino, Paperissima e prima ancora Fantastico con Beppe Grillo, avverrà sabato, alle 18, nel salone d'onore a Palazzo Ottolenghi. Ma non sarà il solo: accanto a lui, a ricevere la Testa d'aj, ci saranno anche Mariuccia Borio, vignaiola e donna del vino di Costigliole, anima russa di Cascina Castlet e Luigi Piccatto, grande fumettista che ha disegnato il Bavaglione d'autore 2017.

Ma con loro, ad essere premiati, ci saranno anche due personaggi che hanno fatto un pezzo di storia della bagna cauda: Battista Mario Del-pai, notissimo acciugaio astigiano che condotto per decenni con la moglie il negozio di via Ottolenghi e Giovanni Martino, che dalla sua Valle Granva ha percorso migliaia di chilometri per vendere acciughe in tutto il Nord Italia. Questo mentre si vanno esaurendo anche gli ultimi posti ancora disponibili per la tre giorni all'insegna della bagna cauda (da venerdì a domenica prossima) che vede protagonisti, in contemporanea, centinaia di ristoranti, osterie, agriturismi in Asti, provincia e oltre (anche molto oltre, viste le partecipazioni in Giappone e Nuova Zelanda passando per l'isola di Tonga e la Tasmania).



**"STRISCIA" LA BAGNA CAUDA**  
Antonio Ricci mostra il bavaglione del Bagna Cauda Day firmato, quest'anno, dal fumettista Luigi Piccatto

Formula di rito: in ogni locale aderente al Bagna Cauda Day, ogni commensale potrà consumare la bagna cauda al prezzo unico di 25 euro, comprensivo anche di bavaglione e kit d'occasione.

Fra gli appuntamenti tradizionali più attesi vi è il Barbera Kiss alla mezzanotte di venerdì e sabato in piazza San Secondo: un coraggioso hacio fra bagnacaudisti "battezzato" da un bicchiere di Barbera d'Asti docg. Atteso anche il bagna cauda market nel cortile di Palazzo Ottolenghi dove comprare tutto quel che serve per un piatto doc. Sabato pomeriggio, sempre Palazzo Ottolenghi, a partire dalle 16 ospiterà l'incontro di "cardologia"

dedicato alla coltivazione del cardo. Fra le novità, invece, la possibilità di avere la consegna a domicilio della bagna cauda (solo per chi abita ad Asti, prenotazioni [www.bagnacauda.it](http://www.bagnacauda.it) oppure 371/1580526 e 340/0612316).

Altro curioso appuntamento sarà quello della antica trebbiatura del mais in piazza San Secondo a cura di Atima. Trebbiatura notturna alle 23 di sabato mentre di giorno (sabato e domenica) sarà allestito spazio che raccoglierà i "panet", i tutoli delle pannocchie sgranate in cui i bambini potranno tuffarsi. Programma completo su [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it)

### TRE GIORNI

#### Il "market" Cia con gli ortaggi a chilometri 0

La Cia di Asti sarà quest'anno uno degli "attori" che sostengono ed affiancano lo svolgimento del Bagna Cauda Day.

La Confederazione italiana agricoltori si occuperà, nello specifico, dell'allestimento e della gestione del "Bagna cauda market" che troverà spazio nel bel cortile di Palazzo Ottolenghi, in corso Alfieri ad Asti. Aperto nel pomeriggio di venerdì 24, per tutta la giornata di sabato 25 e nella mattinata di domenica il market propone una qualificata rassegna dei prodotti agroalimentari che si accompagnano tradizionalmente alla bagna cauda. Accanto agli immancabili cardì gobbi di Nizza Monferrato, ci saranno così tutti gli altri ortaggi e verdure autunnali (con un appena riscoperto carciofo della Val Tigione), frutta, olio extravergine ligure e olio di nocciolo, robiolo di Roccaverno, formaggi delle valli cuneesi, miele e conserve. A salutare i visitatori all'ingresso di Palazzo Ottolenghi sarà infine il Vermouth, recentemente riportato alla sua storica fama di aperitivo-digestivo di esclusivo fascino. Lo spazio del market Cia riserverà, nel tardo pomeriggio di sabato 25, una piccola sorpresa ai partecipanti dell'evento: un assaggio di bagna cauda preparata per l'occasione dai cuochi di Slow Food, accompagnata da un bicchiere Piemonte Barbera 2017.

d.p.

## terra e tavola

### 24-25-26 NOVEMBRE Una bagna cauda per 16 mila buongustai da Asti alla Nuova Zelanda

Fin cinque anni è diventato un appuntamento molto "contagioso" che si allarga ben al di là del circuito dei locali che aderiscono all'iniziativa ufficiale.

Il Bagna Cauda Day, infatti, ha riportato questo piatto tipico piemontese in cima alle preferenze anche delle nuove generazioni, facendo loro superare quella "puzza sotto il naso" (intesa d'aglio).

Da venerdì 24 a domenica 26 ci saranno 16 mila posti a tavola apparecchiati a fufot e verdure fresche per mangiare la bagna cauda, sia in Piemonte che all'estero passando per la terra toscana del Brunello.

L'elenco completo dei ristoranti e dei locali che aderiscono alla formula del Bagna Cauda Day si trovano sul nuovo sito [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it); sullo stesso sito è già possibile prenotare posti e "turni" di servizio della bagna nelle sue varie derivazioni (la

pura con l'aglio e l'eretica senza). Anche se, dicono gli organizzatori, a pochi giorni dall'inizio delle prenotazioni, qualche locale ha già esaurito i posti a disposizione.

La formula è quella già collaudata di una bagna cauda che costa 25 euro per tutti, in qua-

**PRENOTAZIONI APERTE  
SI POSSONO FISSARE I POSTI  
TRAMITE IL SITO  
PREVISTO ANCHE IN VIA  
SPERIMENTALE UN SERVIZIO  
DI CONSEGNA A DOMICILIO**

lunque ristorante la si mangi compresi nel prezzo anche l'imperdibile bavaglione firmato da Luigi Piccato, noto fumettista italiano, per salvare i vestiti da eventuali macchie d'olio all'ac-

ciuga e il vademecum della bagna cauda.

In onore all'Asti docg secco, in tutti i locali aderenti al Bagna Cauda Day sarà offerto un aperitivo di benvenuto mentre a 10 euro è il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposti direttamente dai produttori ai locali aderenti.

Fra le novità di quest'anno, vi è l'esperimento della consegna a domicilio della bagna cauda per chi non può o non vuole recarsi a mangiarla al ristorante.

Uno chef a domicilio ha accettato di provare a vedere se è possibile dare un servizio anche a casa: cucinerà un certo numero di porzioni di bagna cauda e poi, su ordinazione, le consegnerà direttamente al domicilio insieme alle verdure già pronte e pulite.

Per ora il servizio si sperimenta solo nella città di Asti.

E dopo la sua introduzione l'anno scorso, quest'anno torna il



premio "Testa d'aj" a un personaggio che si sia particolarmente distinto nella salvaguardia delle tradizioni culinarie piemontesi. Attesa per il nome del secondo vincitore, dopo Cero-

netti l'anno scorso. Si ripeterà anche il Barbera kiss, ovvero il bacio di mezzanotte dei bagnacaudisti in piazza San Secondo e in altre piazze e ristoranti al termine della cena

mentre il cortile di Palazzo Ottonelli ospiterà il bagna cauda market al coperto. Domenica mattina la Marcia Cauda organizzata dalla Società sportiva Vittorio Alfieri.

## IL BAGNA CAUDA DAY CERCA ALLEANZE CON ALBA



### L'esercito dei 15 mila buongustai

La bagna cauda fa bene al corpo ed è un toccasana per lo stomaco. A sancirlo, nei giorni del bagna Cauda Day, è stato il professor Giorgio Calabrese, dietologo, che ha ribadito come sia un piatto salutare considerando le positive qualità dell'aglio, delle acciughe, dell'olio extra vergine di oliva e delle verdure crude.

L'intervento di Calabrese si è tenuto durante il convegno di "cardologia" organizzato dalla Confederazione italiana agricoltori e da Slow Food Piemonte; un ortaggio, il cardo, che anche grazie al Bagna Cauda Day sta riscoprendo una nuova stagione felice, soprattutto se si sceglie il "gobbo" di Nizza.

PERA A PAGINA 15



AGRICOLTORI ITALIANI  
DIAMO VALORE ALLA TERRA

Dal 24 al 26 novembre ad Asti, nel bel cortile di Palazzo Ottolenghi informazione pubblicitaria

# Market Cia per il Bagna Cauda Day

Cardi, olio, verdure d'autunno e vino nuovo per vivere il fascino della "bagna"

Sabato 25 nel Salone di Palazzo Ottolenghi

## Convegno di cardiologia e i premi "Testa d'aj"

In occasione del Bagna cauda Day, Palazzo Ottolenghi ospiterà, nel magnifico Salone degli Specchi del piano nobile, un interessante Convegno di Cardiologia a metà pomeriggio di sabato 25 Novembre. Organizzato da Slow Food, il convegno - inizio alle 16 - si propone di presentare e "raccontare" il mondo del cardo, con specifico riferimento a quello "gobbo", tradizionale ed immancabile primatore della bagna cauda.

Ne parleranno Piercarlo Albertazzi (Slow Food Colline astigiane Tullio Mussa), Alessandro Durando (Presidente provinciale della Cia di Asti), Vittorio Quaglia (produttore), Stefano Scavino (orticoltore e produttore del carciofo della Valtigione), Mauro Damerio (Presidente del Consorzio Produttori di Cardo Gobbo di Nizza

Monferrato), Laura Pesce (esperta di cultura del territorio), Gabriella Chiusano (Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta) ed il prof. Giorgio Calabrese (esperto di scienza alimentare e nutrizionista).

Al termine del convegno degustazione di un originale "gelato al cardo" ideato e prodotto da Giorgio Zanatta e consegna dei Premi "Testa d'aj", destinati a chi nella vita ha dimostrato di saper andare controcorrente con tenacia e fantasia.

Quest'anno sono cinque i premiati: Antonio Ricci, l'autore televisivo "padre" di Striscia la notizia, la vignaiola Mariuccia Bono, il vignettista e disegnatore Luigi Piccatto, lo storico acciugaio astigiano Battista Mario Delpui ed il suo "collega" della Valle Grana Giovanni Martino.

La Cia di Asti sarà quest'anno uno degli "attori" che sostengono ed affiancano lo svolgimento del Bagna Cauda Day, la kermesse gastronomica organizzata con crescente ed inarrestabile successo dall'Associazione "Astigiani" per il fine settimana che va dal 24 al 26 Novembre. La Confederazione italiana agricoltori si occuperà, nello specifico, dell'allestimento e della gestione del "Bagna Cauda Market" che trova spazio nel cortile di Palazzo Ottolenghi.

Aperto nel pomeriggio di venerdì 24, per tutta la giornata di sabato 25 e nella mattinata di domenica 26 Novembre, il market propone una qualificata rassegna dei prodotti agroalimentari che si accompagnano tradizionalmente alla bagna cauda con qualche divagazione su altre eccellenze alimentari, tipiche del territorio, presentate dai produttori associati alla confederazione.

Accanto agli immancabili cardi gobbi di Nizza Monferrato, ci saranno così tutti gli altri ortaggi e verdure autunnali (con un appena riscoperto carciofo della Val Tigione), frutta, olio extravergine ligure e olio di nocciole, robiole di Roccaverano, formaggi delle valli



cuneesi, miele e conserve. Negli spazi del Palazzo sarà aperto anche il suggestivo spazio del Magopovero, condotto da Antonio Catalano, mentre l'artista restauratore Sergio Brumana esporrà cetacei e pesci in legno nelle versioni "Capod'aglio". A salutare i visitatori all'ingresso di Palazzo Ottolenghi ci sarà infine il Vermouth, recentemente riportato alla sua storica fama di aperitivo-digestivo di esclusivo fascino.

Lo spazio del market Cia riserverà,

nel tardo pomeriggio di sabato 25, una piccola sorpresa ai partecipanti dell'evento: un assaggio di bagna cauda preparata per l'occasione dai cuochi di Slow Food, accompagnato da un bicchiere di vino "nuovo", un Piemonte Barbera 2017, secondo le antiche abitudini di consumo dei fedelissimi della "bagna".

Gli orari di apertura del bagna cauda market: venerdì dalle 15 alle 18,30; sabato dalle 10 alle 18,30; domenica 26 dalle 10 alle 13.

Venerdì 17 novembre 2017

## Dal 24 al 26 novembre si celebrerà il "Bagna Cauda Day" ad Asti, in Italia e all'estero

ASTI - La bagna cauda, piatti della gastronomia piemontese, è una preparazione a base di aglio, olio extravergine di oliva e acciughe, nella quale vengono ridotti il Giappone, così a torto, tutto o, come abbiamo visto, dentro un piatto semplice e povero. In realtà non lo si dovrebbe nemmeno classificare come piatto, poiché la bagna cauda è un cibo che prevede la condivisione del cibo e l'assunzione della convivialità, un momento di gioia condivisa a tutti i comensatori, dove la tradizione si sposa con l'originalità. Anche quest'anno, Asti si prepara dunque come capitale ideale della bagna cauda, celebrando il rito: è celebrando in un ristorante di mondo il clima, gioia e passione.

Tutta l'Associazione "Bagna Cauda Day". L'evento, organizzato e promosso

dal Consorzio "Astigian" con il patrocinio del Comune di Asti e dalla Regione Piemonte, si svolgerà venerdì 24, sabato 25 e domenica 26 novembre e sarà capace di attirare, in tre giorni, oltre 10 mila ospiti a tavola come piatti, presentati elaborando piatti a base di oltre 150 locali, vedere su [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it).

La manifestazione si svolgerà ad Asti decine di ristoranti, trattorie, case private, case private, tutti legati da un 11 maggio che non sta solo nel presente, ma soprattutto nella voglia di partecipare a una festa e di gustare la Bagna Cauda. È la sua natura prima di qualità. Asti sarà il cuore della manifestazione, ma nel corso delle varie edizioni l'evento è arrivato a toccare gran parte del Piemonte, oltre a tutte le città in Italia, quindi sono previsti anche Milano e il Trentino, e all'estero,

dal Giappone alla Nuova Zelanda e perfino l'isola di Tonga e la Tanzania.

Tutte le serate e le iniziative culturali di questo food club che per commemorare la tradizione "Bagna Cauda Day", avranno luogo il sabato, venerdì 24 e domenica 26 novembre, a partire dalle 18.00. In tutte le iniziative saranno a partire da un prezzo fisso di 25 euro a persona, con bagna cauda a volontà e scegliere entre e crudi di stagione. I prezzi comprendono la Bagna Cauda "come Dio comanda" (autenticamente "cristiana" e "sana") con pane e olio d'oliva. Per il pranzo Euro 18 euro a persona pagheranno 10 euro.

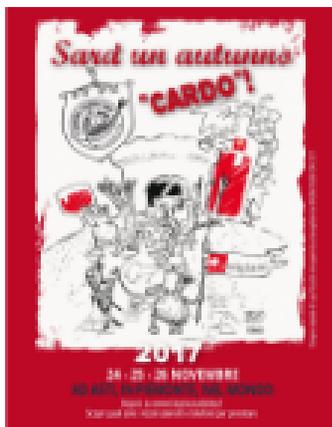
I comensatori riceveranno il benvenuto da parte di Luigi Proccacci, sindaco della prima più importante del mondo del fenomeno italiano, e di Renato Ruffini, Sarti

distribuito anche il Viceré della Bagna Cauda con le testimonianze, la storia e la ricerca di questo piatto straordinario. Gli sponsor ufficiali del Bagna Cauda Day 2017 sono: Agorà e tutti i bagna caudaday. Il partner con il nuovo Asti sono Dug Proprietà del Consorzio dell'Asti, grande realtà a base di lavoro di Mario Fergo de Bionchi, il mare, sindaco del Comune di Vercelli da Montebello e sala di pubblica per concludere la bagna cauda, prodotti dell'azienda Denote di Portofino.

Tutte le informazioni sono: [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it), il sito di Montebello, il sito del Bagna Cauda Day e il sito di Montebello. Ci sarà il Bagna Cauda Market organizzato con il Comune di Montebello e sarà sponsor il sito in persona con lo scacchiere aperto il giorno di Asti. Associazione di abitanti. Non mancheranno i servizi culturali come il

Bagna Cauda House, ovvero la convenzione con albergo e appartamento per i turisti che giungeranno da lontano. E, quindi, sono in vista per la prima volta anche il Bagna Cauda Day, la bagna cauda e il mondo della Bagna Cauda della città di Asti, e il Bagna Cauda Day, che consista in giorni di offrire il loro nome a persone, il cibo e il potere, come gestire i bambini. La casa della Bagna Cauda. Un'edizione super ricca in cui non mancheranno concerti, come potrebbe essere, libri e tutto altro ancora. Il giorno di Asti sarà la seconda edizione del premio "Bagna Cauda", che sarà assegnato a persone specializzate e coinvolte.

Per informazioni, aderisci o contatta [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it), Facebook Bagna Cauda Day, Twitter @bagnacaudaday, Instagram: @bagnacaudaday





## Bagna Cauda Day 2017: Piemonte e non solo

Dal 24 al 26 novembre la quinta edizione; gustosa anteprima a Eataly Lingotto dal 10 al 12 novembre



Il Bagna Cauda Day 2017 è in programma per venerdì 24, sabato 25 e domenica 26 novembre. È la quinta edizione della festa, che si allarga e, partendo da Asti, si diffonde nel resto del Piemonte, ma anche in Italia e nel mondo.

I numeri sono quelli di una festa grandiosa: 16 mila posti a tavola dedicati ai bagnacaudisti in più di 150 locali. Si va dal ristorante stellato alla trattoria di paese, dalla vineria all'agriturismo. E ancora: il locale di tendenza e quelli che seguono la tradizione. Tutti a 25 euro.

Oltre all'Astigiano, nell'ultimo week end di novembre, arrivano altre piazze: nel Casalese, a Ovada, in decine di altri paesi di Langa, Monferrato e Roero. E pure Torino risponde presente, in maniera crescente, così come la Val d'Aosta. Ma non solo: quest'anno il Bcd arriva a Milano e in Trentino, e ci sono le sempre sorprendenti adesioni dal Giappone alla Nuova Zelanda, dall'isola di Tanga alla Tasmania.

Attesa pure per il Barbera kiss, ossia il bacio di mezzanotte. E poi il kit del dopo Bagna e Acciù, la mascotte. Ci sarà il Bagna Cauda Market, organizzato con la Cia (Confederazione italiana agricoltori). Si parlerà di cardiologia e sarà sgranato il mais in piazza con le macchine agricole d'epoca, a cura di Atima Associazione dei trebbiatori. Cercate i servizi collaterali? Ecco il Bagna Cauda Nanna, ossia le convenzioni con alberghi e agriturismo per chi arriva da lontano.

Per la prima volta, quest'anno, ad Asti ci sarà il Bagna Ca', ossia la consegna a domicilio della Bagna Cauda, e il Bagna Sitter, che consente ai genitori di affidare i bimbi a personale qualificato per godersi in tutta tranquillità la cena. Non è ancora tutto: corsa podistica, concerti, mostre e libri. La seconda edizione del premio Testa d'aj, assegnato a persone speciali per la loro tenacia e la volontà di andare controcorrente.

Un'anteprima al Festival di Eataly Lingotto, "Che bagna cauda!", da venerdì 10 a domenica 12 novembre. A pranzo e a cena si potrà scegliere la proposta dei chef dei Ristorantini. E poi: Grande Asta della Bagna Cauda, il corso di cucina Bagna Cauda Fai da te, la Sagra della Bagna Cauda.



# Bagna Cauda Day 2017



Il nuovo sito [www.bagnacauday.it](http://www.bagnacauday.it) pubblica un primo elenco di locali di Asti, del Piemonte e del resto del mondo dove si svolgerà **dal 24 al 26 novembre** la quinta edizione del **Bagna Cauda Day** la festa più profumata dell'anno. Sono già più di cinquemila i posti, ma ne arriveranno altri, oltre il doppio per soddisfare le voglie dei bagnacaudisti, molti dei quali in arrivo anche da altre regioni e dall'estero.

Il Bagna Cauda Day (ma lo si può pronunciare in piemontese anche Bagna Cauda d'aj) è un evento complesso e articolato, organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, che coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge nell'ultimo fine settimana di novembre per **celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda**.

Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una **salsa calda di aglio, olio e acciughe**, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

“Il “profumo” d'aglio, la complessità della preparazione, la ricerca di materie prime eccellenti hanno però rischiato di relegarla al di fuori della ristorazione. «Con il Bagna Cauda Day – dicono gli organizzatori - vogliamo riportare la Bagna Cauda al centro della proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo. In nome dell'amicizia, del gusto di stare insieme del valore di riscoprire sapori intensi, veri, autentici. La Bagna Cauda è un piatto senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto ad ogni cultura e tradizione. Come diciamo noi: solo per chi non ha la puzza al naso!».

## DIAMO UN PO' DI NUMERI

- 1** Un evento unico per rinnovare il rito antico della bagna cauda con un'idea nuova e un tocco d'ironia
- 3** giorni di incontri e festa. La quinta edizione, mantiene la formula e aggiunge novità. Oltre che ad Asti il Bagna Cauda Day vede il coinvolgimento di realtà importanti come Alba, Casale Monferrato, Ovada, Torino
- 10** euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti
- 24-25- 26** le date di novembre 2017 del Bagna Cauda Day, la sera di venerdì 24, mezzogiorno e cena sabato 25 e domenica 26

**25** euro il costo fisso della Bagna Cauda, uguale in tutti i locali, dagli stellati alle trattorie di paese, che darà diritto ad un posto a tavola ed ad una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Ogni bagnacaudista avrà in omaggio il tovAGLIOLone d'autore in tessuto quest'anno firmato da Luigi Piccatto una delle penne più importanti del mondo del fumetto italiano. Sarà distribuito anche il Vademecum della Bagna Cauda con le testimonianze, la storia e la ricette di questo piatto straordinario.

**150** i locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, associazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa e Roero e nel resto del mondo proporranno la loro Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso come Dio comanda (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" con poco e senz'aglio. Anche altri locali in Piemonte in Italia e all'estero hanno aderito al Bagna Cauda Day: da Berlino a New York, dal Costa Rica all'Argentina e perfino a Tonga nel Pacifico.

**5.000** euro è la previsione della cifra che sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

**12.000** i comodi posti a tavola complessivi, tutti in spazi riscaldati, senza code e tempi di attesa che si possono prenotare telefonando direttamente ai locali indicati sul [sito](#)

**0** zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente e della tradizione Molte le curiosità, le conferme e le novità in arrivo.

Da non perdere il coraggioso e appassionato "**Barbera kiss**" promosso dal Consorzio della Barbera d'Asti il bacio di mezzanotte che i bagnacaudisti si scambieranno in piazza San Secondo ad Asti, in altre piazze e nei ristoranti al termine delle serate.

Il Bagna Cauda Day sarà anche l'occasione per conoscere l'**Asti docg secco** che il Consorzio dell'Asti offrirà nei ristoranti e nei locali a bagnacaudisti come aperitivo di benvenuto.

Per tre giorni, ad Asti, il cortile di Palazzo Ottolenghi ospiterà il **Bagna Cauda Market**, al coperto, in collaborazione con la Confederazione italiana agricoltori e il Comune di Asti.

La domenica mattina ad Asti si corre la seconda **Marcia Cauda**, organizzata dalla società sportiva Vittorio Alfieri.

Ci sarà anche il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciarmi subito", magnesina, cola, grappa, cioccolato ecc.

E non mancherà "Acciù" la mascotte portafortuna in stoffa.

Per la prima volta sarà attivo per la città di Asti anche il servizio **Bagna Ca'**, la bagna cauda a domicilio, compresa di verdure e fujot.

Elenco aggiornato del programma e dei ristoranti aderenti e posti disponibili sul [sito](#).



## Bagna Cauda Day 2017

Scritto da Paola Montonati.



Venerdì **24**, sabato **25** e domenica **26** novembre torna il Bagna Cauda Day 2017, che con la quinta edizione partirà come sempre da Asti, ma stavolta il sapore della cucina di un tempo arriverà anche nelle altre provincie del Piemonte, in Italia e nel mondo, per **16 mila posti a tavola** riservati ai bagnacaudisti in più di **150 locali**.

Il filo conduttore sarà la voglia di partecipare a una festa e di proporre la Bagna Cauda, servita in ogni sua variante, sempre alla ricerca della qualità.

Il cuore del Bagna Cauda Day sarà l'**Astigiano**, ma quest'anno hanno aderito vari locali nel **Casalese**, a **Ovada** e in decine di altri paesi di **Langa**, del **Monferrato**, del **Roero**, come anche **Torino** e la **Valle d'Aosta**.

Inoltre la festa arriverà anche a **Milano** e in **Trentino**, con le adesioni dall'estero dal **Giappone** alla **Nuova Zelanda** e persino nell'isola di **Tonga** e in **Tasmania** si celebrerà il rito della Bagna Cauda.

Simboli della festa sono l'atteso **Barbera kiss**, il bacio di mezzanotte, il kit del dopo **Bagna** e **Acciù** la mascotte, oltre al **Bagna Cauda Market**, ideato con la **Cia (Confederazione italiana agricoltori)** dove verrà sgranato il mais in piazza con le macchine agricole d'epoca a cura di **Atima Associazione dei trebbiatori** e il **Bagna Cauda Nanna**, le convenzioni con alberghi e agriturismo per i turisti che arrivano da lontano.

Le novità dell'edizione **2017** sono il **Bagna Ca'**, la consegna a domicilio della Bagna Cauda nella città di **Asti**, e il **Bagna Sitter**, che permetterà ai genitori di affidare i bimbi a personale qualificato, per gustare tranquilli la cena della Bagna Cauda, oltre a vari eventi, dalla corsa podistica ai concerti, dalle mostre ai libri.

Ci sarà anche la seconda edizione del premio **Testa d'aj**, assegnato a persone che hanno la volontà di andare controcorrente.

Per il Bagna Cauda Day contemporaneamente si accenderanno oltre **12 mila fujot** in tutto il mondo, al costo di **25 euro** uguale in tutti i locali, per un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure, che sarà come **Dio comanda (tradizionale)**, **eretica o atea (con poco e senz'aglio)**.

Ogni bagnacaudista riceverà in omaggio il **tovAGLIO** **l'one d'autore in tessuto**, inoltre verrà distribuito anche il **Vademecum della Bagna Cauda** con le testimonianze, la storia e la ricetta di questo piatto straordinario.

Gli sponsor del Bagna Cauda Day 2017 per la festa faranno vari omaggi, **Grissini rubatà e lingue di suocera di Maric Fongo** che arriveranno da **Rocchetta Tanaro**, **amaretti del Cavalier Vicenzi** da **Mombaruzzo**, l'aperitivo con il nuovo **Ast secco docg** del **Consorzio dell'Asti**. e uova di gallina per la bagna, prodotte dall'azienda **Durando di Portacomaro**.

Il Bagna Cauda day avrà il patrocinio del **Comune di Asti** e della **Regione Piemonte**, oltre al sostegno e alla collaborazione della **Banca d'Asti**, il **Consorzio della Barbera d'Asti**, il **Consorzio dell'Asti docg**, **Simply market**, i produttori di **Vermouth dell'Unione Industriale di Asti**, la **Fondazione Cassa di Risparmio di Asti**, **Palazzo Mazzetti**, **Mario Fongo**, **l'Panaté di Rocchetta Tanaro**, **l'Azienda agricola Durando Portacomaro**, **l'Ab selezione grappe di Canelli**, **Torroneria Davide Barbero**, **l'olio di nocciole Baldaia** di **Cortazzone**, **gli amaretti del cavalier Vicenzi di Mombaruzzo**, la cooperativa tra apicoltori **Abello di Asti Casabianca**, **l'Ati Asti Turismo**, la **Camera di Commercio di Asti** e **Atima**.





# Piemonte Terra del Gusto

IL TERRITORIO SIAMO NOI - IL GUSTO PER IL BELLO E PER IL BUONO

Lunedì, 16 Ottobre 2017 07:09

## BAGNA CAUDA DAY 2017

Scritto da Piemonte Terra del Gusto

***Il BAGNA CAUDA DAY ad Asti e nel mondo si prepara all' accensione di 12 MILA FUJOT***



**Dal 24 al 26 novembre 2017, Asti -**

La quinta edizione del **Bagna Cauda Day** la festa più profumata dell'anno. Sono già più di cinquemila i posti, ma ne arriveranno altri, oltre il doppio per soddisfare le voglie dei bagnacaudisti, molti dei quali in arrivo anche da altre regioni e dall'estero.

Il **Bagna Cauda Day** è un evento complesso e articolato, organizzato dall'**Associazione culturale Astigiani**, che coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge nell'ultimo fine settimana di novembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda.

**Il tipico piatto della tradizione piemontese** è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale. "Il "profumo" d'aglio, la complessità della preparazione, la ricerca di materie prime eccellenti hanno però rischiato di relegarla al di fuori della ristorazione.

*«Con il Bagna Cauda Day - dicono gli organizzatori - vogliamo riportare la Bagna Cauda al centro della proposta gastronomica che parte da Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo. In nome dell'amicizia, del gusto di stare insieme del valore di riscoprire sapori intensi, veri, autentici. La Bagna Cauda è un piatto senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto ad ogni cultura e tradizione. Come diciamo noi: solo per chi non ha la puzza al naso!».*

Un evento unico per rinnovare il rito antico della *bagna cauda* con un'idea nuova e un tocco d'ironia, in tre giorni di incontri e festa. La quinta edizione, mantiene la formula e aggiunge novità. Oltre che ad Asti il Bagna Cauda Day vede il coinvolgimento di realtà importanti come Alba, Casale Monferrato, Ovada, Torino.

Il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti è di euro 10, 25 euro il costo fisso della Bagna Cauda, uguale in tutti i locali, dagli stellati alle trattorie di paese, che darà diritto ad un posto a tavola ed ad una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Ogni *bagnacaudista* avrà in omaggio il **tovAGLIO** **lione d'autore** in tessuto quest'anno firmato da Luigi Piccatto una delle penne più importanti del mondo del fumetto italiano. Sarà distribuito anche il Vademecum della Bagna Cauda con le testimonianze, la storia e la ricette di questo piatto straordinario.

**Centocinquanta i locali quali cantine storiche, ristoranti, vinerie, associazioni:** Astigiano, Monferrato, Langa e Roero.

**Nel resto del mondo proporranno la loro Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo:** rosso come Dio comanda (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" con poco e senz'aglio. Locali del Piemonte, in Italia e all'estero, hanno aderito al Bagna Cauda Day: da Berlino a New York, dal Costa Rica all'Argentina e perfino a Tonga nel Pacifico.

La previsione della cifra che sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani è di 5.000 euro. "Plastica zero" per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente e della tradizione.

Il "**Barbera kiss**" promosso dal **Consorzio della Barbera d'Asti**: il bacio di mezzanotte che i bagnacaudisti si scambieranno in piazza San Secondo ad Asti, in altre piazze e nei ristoranti al termine delle serate.

Il Bagna Cauda Day sarà anche l'occasione per conoscere l'Asti docg secco che il Consorzio dell'Asti offrirà nei ristoranti e nei locali a bagnacaudisti come aperitivo di benvenuto.

Per tre giorni, ad Asti, il cortile di **Palazzo Ottolenghi** ospiterà il **Bagna Cauda Market**, al coperto, in collaborazione con la Confederazione Italiana agricoltori e il Comune di Asti.

La domenica mattina ad Asti si corre la seconda **Marcia Cauda**, organizzata dalla società sportiva Vittorio Alfieri.

Ci sarà anche il "**Kit del dopo bagnacauda**" con dentifricio "**Baciarmi subito**", magnesina, cola, grappa, cioccolato ecc. E non mancherà "**Acciù**" la mascotte portafortuna in stoffa.

Per la prima volta sarà attivo per la città di Asti anche il servizio Bagna Ca', la bagna cauda a domicilio, compresa di verdure e fujot.

[www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it)



## Bagna Cauda Day, where everything is allowed

BY LAURA GOBBI | DEC 01, 2017



This is a day when you are not ashamed to smell like garlic: you're, in fact, almost proud of it. This is the day when you are allowed to go to work without feeling embarrassed of your smell, dousing yourself in perfume and swallowing tons of mints or covering your mouth with one hand before talking to someone. The day when you sit in a small seminar room without opening up the window, and kiss your partner passionately without thinking about how you smell.



Bagna Cauda is garlic and anchovies based sauce typical of southern Piedmont

This is the “day after” the most outrageous weekend in history, when people celebrate Her Majesty Bagna Cauda, a sauce made with garlic - a lot of garlic - and anchovies. This year, “Bagna Cauda Day” took place from the 24th to the 26th of November in its home town of Asti, where it was conceived by Leonardo Tessiore and realized thanks to the resourcefulness of Sergio Miravalle and a group of proud volunteers from the Associazione Astigiani. Their aim was, since the beginning, to valorize this traditional Piedmontese dish, giving it back its dignity and, most important of it all, to make acceptable -even cool - walking around smelling like “ajl” (garlic in Piedmontese dialect). The feast, which reached its 5th edition this year, has become popular outside of Asti, too, branching out in the surrounding Monferrato area, the whole of Piemonte, Lombardia and even abroad, in New Zealand, Japan, Germany, Tasmania, Australia and Tonga, offering a seat to 16.000 eager and hungry guests. However, I’m pretty sure space was made at those tables for even more people.

But Bagna Cauda mania is truly unstoppable: so it happened that, with the program of this year’s edition already drafted, Barolo chef Matteo Morra, along with Sonia Speroni, decided to pack olive oil, garlic, anchovies and fly to Boston to prepare Bagna Cauda for about 30 people.



Piemonte is more than Langhe and truffles, it is also Monferrato and Roero, Bagna Cauda, agnolotti gobbi and much, much more, always matched by amazing wines coming from a land that, thanks to its beauty, became part of the UNESCO World Heritage list.

Bagna Cauda is a typical dish of Basso Piemonte, the area of the region bordering with Liguria. Along the so called Via del Sale, the salt route, Piedmontese wine was exchanged for Ligurian anchovies, saracche and olive oil.

“On the fire, on the stoves of our grandmothers... there was always a pan ready for it. You’d clean some garlic and add a handful of anchovies and the olive oil. And if there wasn’t olive oil, you’d use walnut’s,” explains Fiammetta Musso, one of the event organizers. “It was breakfast, lunch and dinner and it was called ‘the poor man’s sauce.’”

In Piemonte, every family has its own recipe for it. My mother, for instance, boils the garlic in milk, removing its heart, adds the anchovies letting them stew until they dissolve and then the olive oil. However, more than one version of the recipe exists, as the Bagna Cauda Day vade mecum states: there are versions come Dio comanda, that is, mirroring tradition, and more extreme ones, like an heretic Bagna Cauda with dissolved garlic, and a totally godless one, without it. Personally, I distrust anybody eating a Bagna Cauda without garlic.



Piemonte is more than Langhe and truffles, it is also Monferrato and Roero, Bagna Cauda, agnolotti gobbi and much, much more, always matched by amazing wines coming from a land that, thanks to its beauty, became part of the UNESCO World Heritage list.

If an aerial picture of Piemonte had been taken during the weekend of the event, I am pretty sure, a lingering layer of healthy gases would have been detected. Alas, it may have even worked as a cleansing filter because, as my grandmother would say, garlic “disinfects and cleanses the blood.” Beside garlic’s beneficial properties - and without forgetting those of Bagna Cauda - the event was characterized, this year as always, by a sense of conviviality and a contagious good mood. Indeed, Bagna Cauda is a social dish: a table, a good glass of wine - a Freisa or a young Barbera would be a perfect match - pleasant company and the game can start, passing around plates filled with raw and cooked seasonal vegetables.

Peppers, savoy cabbage, potatoes, pumpkin, onions, spring onions, turnips: everything can be “puciato,” dunked into this sauce even if, according to some, the best you can do is using the cardo gobbo di Nizza Monferrato, a variety of chard bent and covered with soil, which grows white, tender and sweet. Bagna Cauda’s connoisseurs, however, emerge when the finishing line is in sight, when in the “fujot,” the still hot pan where the sauce is made, only a layer of anchovies and oil remains, and an egg is thrown into it to get all that goodness out: a triumphant delicacy.

The event’s format is the same everywhere, from Michelin starred restaurants to local trattorie: it offers every Bagna Cauda lover a large cotton napkin, this year created by Luigi Piccato, the Bagna Cauda vade mecum, a booklet filled with the history and the recipes for this extraordinary dish, and a survival kit for the post Bagna Cauda hangover, with “Kiss me Now” toothpaste, magnesia, grappa, chocolate and sweets.

Because, you see, the main ingredients of Bagna Cauda day are irony and fun, and this is why, also this year, midnight witnessed the most extreme of all challenges, the Barbera kiss. Promoted by the Consorzio della Barbera d’Asti, the Barbera kiss is exchanged between willing Bagna Cauda lovers in Asti’s Piazza San Secondo and other squares, as well as in all participating restaurants. Now, that is a kiss that truly shows one’s love for their partner.

Bruno Lauzi, singer and songwriter, once said that “Piedmontese are like Brazilians, just they carry fog within.” Finally, the false myth about the people of Piemonte being introverted and grumpy has been debunked. And we know that, for at least one weekend a year, Dracula’s better keep indoors: with all these Bagna Cauda lovers around town, he could really be in serious danger.

In tutto il Piemonte c'è fermento e sfrigolio. Dal 24 al 26 novembre il profumo di acciughe e aglio si diffonderà nell'aria. È un appuntamento apparentemente solo gastronomico e invece simbolicamente importante, perché affonda le sue radici nella storia. Sulla Via del Sale che collega la Liguria a Piemonte sono arrivati secoli fa i primi pesci di mare, le acciughe conservate sotto sale, e l'olio di oliva. La famosa salsa che accompagna un trionfo di verdure è nata da lì, attraverso gli stessi passi montani e appenninici percorsi da trovatori e camminanti: acciughe, aglio, burro e olio, nella ricetta più originale. Con le tante variazioni, fino a quella "faussa" cioè falsa, senza aglio, dedicata agli intolleranti. Le verdure sono tutte del territorio: ideali i peperoni di Carmagnola, i porri di Cervere, il cardo gobbo di Nizza Monferrato, e poi cipolle, topinanbur, patate, cavoli verza, finocchi, rapanelli; per chi gradisce ci sta bene anche la carne ma per concludere ... l'uovo crudo spaccato nella ciotola calda a raccogliere gli ultimi golosi residui della salsa. Tanto tradizionale quanto apprezzata dagli stranieri che ne vanno letteralmente pazzi, come ci racconta Silvia Grosso, patron del ristorante Cambiocavallo di Asti, annesso all'hotel Castello.

Il ristorante è molto frequentato dagli astigiani, però richiama una clientela internazionale attirata dall'accoglienza e dall'eleganza delle strutture, e soprattutto dalla cucina tipica e i piatti meno consueti e di pesce dello chef Pier Mario Monzeglio.

Le 11 camere confortevoli dell' hotel e una suite con balconcino privato, sono arredate con gusto e ricavate in una casa dei primi del'900 che sembra un piccolo castello. L'ideale per godersi tranquillamente la cena e approfittarne il giorno dopo per un giro fra borghi, vigneti e cantine. Del resto siamo nella terra dei Barolo e del Barbera.

Una gestione attenta che porta ventate di novità e sinergie inaspettate, cene a tema, appuntamenti enogastronomici, e iniziative con chef stellati come Italo Bassi, che ha proposto due cene sublimi dedicate al tartufo bianco di Asti nel weekend scorso. Durante le serate ai piatti passionali di Italo Bassi si sono alternate piacevoli conversazioni in tema, dominate dal vulcanico e autorevole professor Calabresi. Domenica 19 alla cerimonia di chiusura della Fiera Regionale del Tartufo di Asti, lo chef per tanti anni al tristellato Enoteca Pinchiorri, e oggi protagonista di una nuova avventura nei propri ristoranti Con Fusion di Verona e Porto Cervo, ha ricevuto dal sindaco di Asti il premio del Tartufo Bianco. Un riconoscimento prestigioso per una carriera brillante in continua evoluzione, verso nuovi traguardi ai vertici della cucina italiana.

Il prossimo appuntamento al Cambio Cavallo sarà di nuovo nel solco della tradizione, un Bagna Cauda Day dal 24 al 26 novembre celebrato nel modo più classico, all'insegna consueta di stile e simpatia, per un'esperienza da non mancare.

Una curiosità: Silvia Grosso, eclettica imprenditrice, è anche attivissima Console Italiana di [São Tomé e Príncipe](#).

Per prenotazioni e informazioni: [Cambiocavallo](#)

Testo di Teresa Scacchi | Riproduzione riservata © Latitudeslife.com



# Bagna Cauda Day, ecco i locali liguri che hanno aderito

DOVE

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 24/11/2017 al 26/11/2017

Creato non disponibile

PREZZO

25 euro

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

21 NOVEMBRE 2017 15:21

310

Condivisioni



Arrivano anche nel Genovese tre giornate all'insegna di una specialità piemontese molto conosciuta e amata: la bagna cauda.

Venerdì 24, sabato 25 e domenica 26 novembre 2017 ad Asti, in Piemonte e in molte altre località italiane - compresi alcuni ristoranti della provincia di Genova - si festeggia il Bagna Cauda Day.

## Cosa prevede il Bagna Cauda Day

Nei locali sarà dato in omaggio il "Vademecum della Bagna Cauda", edito da Astigiani, e il bavAGLIOLone d'autore in tessuto, con logo del Bagna Cauda Day.

Il prezzo delle bagna cauda è di 25 euro, uguale in tutti i locali, dagli stellati alle trattorie di paese alle cantine, che darà diritto ad una bagna cauda abbondante e colorata dalle verdure. Il Bagna Cauda Day è libero dal costo del coperto che non dovrà mai essere messo in conto. Per i bambini fino a 10 anni i genitori pagheranno 10 euro.

Gli sponsor alleati del Bagna Cauda Day 2017 omaggiano a tutti i bagnacaudisti: l'aperitivo con il nuovo Asti secco Docg proposto dal Consorzio dell'Asti. Grissini rubatà e lingue di suocera di Mario Fongo da Rocchetta Tanaro, amaretti del Cavalier Vicenzi da Mombaruzzo e uova di gallina per concludere la bagna, prodotti dall'azienda Durando di Portacomaro.



## Il Bagna Cauda Day in Liguria: dove andare

In particolare, sarà possibile assaggiare questa prelibatezza presso "Il Torchio" di Arenzano (inclusi nei 25 euro anche dolce e caffè) e "Turchino" a Campo Ligure (inclusi nei 25 euro anche cappellacci al sugo di noci, crepes con crema di nocciole al profumo di tartufo). In Liguria, il Bagna Cauda Day si festeggia anche all'"Osteria del Tempo Stretto" di Albenga (inclusi nei 25 euro anche dolce e caffè) e all'"Osteria dai Pippi" di Imperia.

## Cos'è la bagna cauda

La bagna cauda, per chi non la conoscesse, è una preparazione a base di aglio, olio extravergine d'oliva ed acciughe dissalate, il tutto ridotto a salsa mediante una paziente cottura. Volendo si possono aggiungere agli ingredienti anche burro, panna da cucina, latte e noci tritate. Questa salsa tradizionale viene portata in tavola nel dian, tegame di cottura in terracotta, e mantenuta in temperatura mediante uno scaldino di coccio riempito di braci vive, la s-cionfetta. Oggi sono di uso comune appositi contenitori in terracotta (fojòt) costituiti da una ciotola a cui è sottoposto un fornellino per mantenere calda la salsa. Si consuma intingendovi vari tipi di verdure di stagione solitamente divise tra crude e cotte.

Argomenti: [gastronomia](#) [ristoranti](#) [tradizioni](#)



Nella città dell'Orba e dello Stura e nel suo circondario, la collaborazione non si limita ai ristoranti ma coinvolge anche il **Consorzio di tutela dell'Ovada docg**, che con i gestori dei locali che aderiscono alla grande festa gastronomica (l'anno scorso c'era stata una prima adesione) ha stretto un patto di collaborazione per promuovere l'espressione più nobile della viticoltura locale. Come? Accordandosi perché sulle tavole dei ristoranti imbandite con i fornellini di coccio pieni di bagna cauda in cui intingere le verdure vengano proposte le bottiglie dei produttori consorziati, con cui accompagnare la cena.

«Il Bagna Cauda Day è diventato un momento di unione e condivisione per i ristoratori e i produttori di vino. Una festa che crea occasioni di incontro e convivialità, promuove la cucina tipica della zona e l'Ovada docg e fa crescere queste colline» spiega Paolo Baretta, consigliere del consorzio che ha lavorato all'iniziativa. **Un evento in grado di far uscire dai ristretti confini territoriali un «rosso» di carattere ma ancora di nicchia come l'Ovada, che ha alle spalle una delle più piccole docg del Piemonte, con 32 soli produttori, 100 ettari di superficie vitata che non danno più di 100 mila bottiglie l'anno.** Nel caso del Bagna Cauda Day, sono 8 i locali, della zona e non solo, che si sono alleati con il Consorzio e che proporranno in tavola l'Ovada docg: «Ar dou veje» di Silvano, «Grimalda» di Rocca, «Quartino Divino» e «Pignatta in enoteca» di Ovada, «Mirepuà» di Rivalta Bormida, «Nebbioli» e «Osteria Piemontemare» di Gavi, «Trattoria dei Tacconotti» di Frascaro.

**In tutta la provincia sono 26 i locali e le realtà che dal 24 al 26 novembre aderiranno alle iniziative del Bagna Cauda Day 2017.** Oltre agli 8 che hanno stretto alleanza col Consorzio dell'Ovada docg, ce ne sono due nell'Acquese, il «Ristorante del pallone» di Bistagno e la «Cantina Marengo» di Strevi, e due ad Alessandria città, ossia «Il grappolo» e l'enoteca «Mezzolitro». Ben 13 nel Monferrato di Casale: il «Bar di Sotto» di Fubine, «Billy Bau» e «Ca' San Sebastiano» di Camino, «Cascina Gasparda» di Olivola, «Crea ristorante» e «Infernot La cantina del Paradiso» di Serralunga, «Crealto» di Alfiano Natta, «Infernot Zavattaro» di Ozzano, «Pro Giarole» di Giarole, «Rocca di Camagna» a Camagna, «Sarroc» a Vignale, «Serra» a Odalengo Piccolo e «Trapella» a Casale. Infine, a Tortona, il ristorante «Montecarlo».

**La compagine alessandrina allunga la lista di adesioni a una manifestazione che conta 150 locali e 16 mila posti a sedere, con eventi che quest'anno toccano anche il Trentino e Milano, Torino, le Langhe e la Val d'Aosta e perfino Giappone, Nuova Zelanda, Tonga e Tasmania, Berlino, New York e Costa Rica.** Al centro sempre lei, la saporita «bagna cauda», che si potrà gustare in tutti i ristoranti in varie forme ma con qualità ed ingredienti a fare da comune denominatore. La si potrà assaggiare nella cena di venerdì 24 e sia a pranzo che a cena sabato 25 e domenica 26 novembre, con uno costo fisso in tutti i locali di 25 euro, che si tratti di una trattoria o di un ristorante di lusso. I vini, doc e docg, avranno il prezzo fisso di 10 euro a bottiglia. **Ogni commensale - meglio, «bagnacaudista» - avrà in omaggio il «tovaAGLIOLone», per gustare la bagna cauda con un tocco d'autore, visto che a firmarlo è il noto fumettista Luigi Piccatto.** Ad Asti, poi, nel corso della tre giorni è in programma una lunga serie di eventi, incontri e iniziative ([www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it)).



ATTUALITÀ | martedì 07 novembre 2017, 13:22

## Che bagna cauda! La grande anteprima di Eataly per il Bagna Cauda Day



Appuntamento da venerdì 10 a domenica 12 novembre



A pranzo e a cena le proposte dei nostri chef nel Ristorante del Mercato: un modo curioso per scoprire le origini del piatto e i suoi innumerevoli modi per cucinarlo. In più, per l'occasione, il Ristorante Stellato Casa Vicina proporrà in menu la celebre "bagna cauda da bere" e al Wine Bar Pane&Vino le "tagliatelle di Antignano con verdure in bagna cauda".

**Da venerdì 10 a domenica 12 novembre nel  
Mercato di Eataly**

### **Il Gioco dell'acciuga**

Durante il fine settimana, ogni cliente riceverà all'ingresso di Eataly una vera e propria mappa che riporterà la collocazione esatta degli ingredienti fondamentali per fare la Bagna Cauda a casa. Come si farà a riconoscere con esattezza tutti questi prodotti? Con delle simpatiche acciughe in stoffa. Non resta che cimentarsi nel gioco e andare alla ricerca delle acciughe!

### **Venerdì 10 novembre nel Mercato di Eataly La grande asta della Bagna Cauda**

Un evento unico nel suo genere dove si batteranno all'asta tutti gli ingredienti per fare la Bagna Cauda: il momento ideale per scoprire le prelibatezze di uno dei piatti più caratteristici del Piemonte.

**Sabato 11 novembre, ore 16 - Aula 2**

### **Bagna Cauda Fai da Te**

Un corso in cucina per imparare a fare la Bagna Cauda curato dall'esperto Roberto Giannino, con cui impareremo a realizzare un piatto fatto a regola d'arte. € 15, per prenotazioni [www.eataly.it](http://www.eataly.it) e 011/19506801

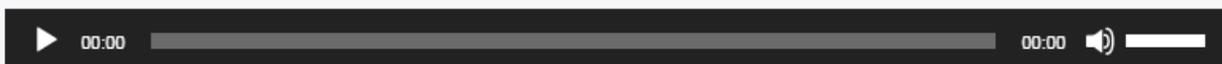
### **Domenica 12 novembre nel Dehors di Eataly La Sagra della Bagna Cauda**

In collaborazione con l'azienda agricola il Mongetto, si potrà degustare la migliore Bagna cauda mai assaggiata a Eataly, che sarà accompagnata dai grandi vini della nostra Cantina!





Torna in Piemonte la quinta edizione della **Bagna Cauda Day**: la festa più profumata dell'anno. Protagonista di questo grande evento è il piatto tipico della tradizione Piemontese. **Claudio Chiari** ha chiesto all'ideatore dell'evento **Sergio Miravalle** di presentarci questa prelibatezza.



MANGIARE E BERE

## DAL 10 AL 12 BAGNA CAUDA DA EATALY LINGOTTO



La «bagna cauda da bere» dello stellato Casa Vicina

ISTOCK

**ROSALBA GRAGLIA**

Publicato il 10/11/2017

TORINO

Avviso ai fan della bagna cauda: in attesa delle celebrazioni ufficiali dei Bagna Cauda Days nel week end 24-26 novembre in tutto il mondo, dal Piemonte fino alla Nuova Zelanda e all'isola di Tonga, Eataly Lingotto organizza il festival «Che bagna cauda!» da venerdì 10 a domenica 12 novembre. Un programma interamente votato al piatto simbolo della cucina piemontese ruspante e di tradizione, sintesi sublime di aglio & acciughe e personalizzato quanto basta.

Si comincia venerdì 10 alle 17 con la Grande Asta della Bagna Cauda al Ristorantino del Pesce, un evento unico nel suo genere, in cui si battono all'asta tutti gli ingredienti di una bagna cauda perfetta. Sabato 11 alle 16 è previsto un corso di bagna cauda fai da te in aula didattica con l'esperto gastronomo Roberto Giannino che insegnerà tutti i segreti del piatto, dalla scelta delle materie prime al tipo di cottura.

Ma tutti i tre giorni sono nel segno della bagna cauda: da venerdì a domenica al Mercato di Eataly c'è il Gioco dell'Acciuga, versione ad hoc del gioco dell'oca, con una mappa per trovare gli ingredienti giusti, sempre che non si preferisca gustarla già pronta: lo stellato Casa Vicina ha in menu la celebre «bagna cauda da bere» servita in un bicchiere da Martini, e al Wine Bar Pane&Vino ci sono le «tagliatelle di Antignano con verdure in bagna cauda». Gran finale domenica 12 del dehors coperto con la Sagra della Bagna Cauda e la preparazione della «migliore bagna cauda mai assaggiata da Eataly». Deboli di stomaco e vampiri astenersi.

Info e prenotazioni: tel. 011/19506801- [www.eataly.it](http://www.eataly.it)



## Torna il Bagna Cauda Day: sarà un autunno 'cardo'!

*Le prime anticipazioni sull'evento che si svolgerà dal 24 al 26 novembre. Un'iniziativa nata ad Asti che negli ultimi due anni ha conquistato anche il Monferrato*



**T**orna a fine novembre – da venerdì 24 a domenica 26 – il Bagna Cauda Day, iniziativa nata ad Asti ma che da un paio d'anni si è diffusa con molto successo anche nel Monferrato casalese. Per la festa più profumata dell'anno sono già più di dodicimila i posti, ma ne arriveranno altri per soddisfare le voglie dei bagnacaudisti, molti dei quali in arrivo anche da altre regioni e dall'estero.

Il Bagna Cauda Day (ma lo si può pronunciare in piemontese anche Bagna Cauda d'aj) è un evento complesso e articolato, organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, che coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge nell'ultimo fine settimana di novembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda.

Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

“Il “profumo” d’aglio, la complessità della preparazione, la ricerca di materie prime eccellenti hanno però rischiato di relegarla al di fuori della ristorazione.

«Con il Bagna Cauda Day – dicono gli organizzatori – vogliamo riportare la Bagna Cauda al centro della proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo. In nome dell'amicizia, del gusto di stare insieme del valore di riscoprire sapori intensi, veri, autentici. La Bagna Cauda è un piatto senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto ad ogni cultura e tradizione. Come diciamo noi: solo per chi non ha la puzza al naso!»

Fra le tante iniziative si segnala che a tutti i partecipanti sarà dato in omaggio il bavaglione con un disegno originale di Luigi Piccatto, firma storica del fumetto italiano: "Sarà un autunno 'Cardo!", è l'auspicio degli organizzatori.



## DIAMO UN PO' DI NUMERI

1 Un evento unico per rinnovare il rito antico della bagna cauda con un'idea nuova e un tocco d'ironia

3 giorni di incontri e festa. La quinta edizione, mantiene la formula e aggiunge novità. Oltre che ad Asti il Bagna Cauda Day vede il coinvolgimento di realtà importanti come Alba, Casale Monferrato, Ovada, Torino

10 euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti

24-25-26 le date di novembre 2017 del Bagna Cauda Day, la sera di venerdì 24, mezzogiorno e cena sabato 25 e domenica 26

25 euro il costo fisso della Bagna Cauda, uguale in tutti i locali, dagli stellati alle trattorie di paese, che darà diritto ad un posto a tavola ed ad una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Ogni bagnacaudista avrà in omaggio il tovAGLIOLone d'autore in tessuto quest'anno firmato da Luigi Piccatto (nell'immagine accanto) una delle penne più importanti del mondo del fumetto italiano. Sarà distribuito anche il Vademecum della Bagna Cauda con le testimonianze, la storia e la ricette di questo piatto straordinario.

150 i locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, associazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa e Roero e nel resto del mondo proporranno la loro Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso come Dio comanda (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" con poco e senz'aglio. Anche altri locali in Piemonte in Italia e all'estero hanno aderito al Bagna Cauda Day: da Berlino a New York, dal Costa Rica all'Argentina e perfino a Tonga nel Pacifico.

5.000 euro è la previsione della cifra che sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

12.000 i comodi posti a tavola complessivi, tutti in spazi riscaldati, senza code e tempi di attesa che si possono prenotare telefonando direttamente ai locali indicati sul sito [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it)

0 zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente e della tradizione

Molte le curiosità, le conferme e le novità in arrivo.

Da non perdere il coraggioso e appassionato "Barbera kiss" promosso dal Consorzio della Barbera d'Asti il bacio di mezzanotte che i bagnacaudisti si scambieranno in piazza San Secondo ad Asti, in altre piazze e nei ristoranti al termine delle serate.

Il Bagna Cauda Day sarà anche l'occasione per conoscere l'Asti docg secco che il Consorzio dell'Asti offrirà nei ristoranti e nei locali a bagnacaudisti come aperitivo di benvenuto.

Per tre giorni, ad Asti, il cortile di Palazzo Ottolenghi ospiterà il Bagna Cauda Market, al coperto, in collaborazione con la Confederazione italiana agricoltori e il Comune di Asti.

La domenica mattina ad Asti si corre la seconda Marcia Cauda, organizzata dalla società sportiva Vittorio Alfieri.

Ci sarà anche il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciarmi subito", magnesio, cola, grappa, cioccolato ecc.

E non mancherà "Acciù" la mascotte portafortuna in stoffa.

Per la prima volta sarà attivo per la città di Asti anche il servizio Bagna Ca', la bagna cauda a domicilio, compresa di verdure e fujot.

