

Una nota di stile

Abbiamo scelto di indicare la **Bagna Cauda**, con questa grafia nel rispetto della pronuncia, ben sapendo che i puristi del piemontese storceranno il naso. Non ce ne vogliano i seguaci del professor Camillo Brero che nella sua *Grammatica della lingua piemontese* indica l'espressione *bagna caoda*.

Il termine si può tradurre in italiano come "salsa calda", o "intingolo caldo".

La vocale "o" da caoda assume in piemontese un suono molto simile alla "u" italiana, pertanto si può scrivere caoda, ma si pronuncia comunque cauda.

Sulla vocale non devono apparire segni ortografici, come spesso si vede in giro, quali la dieresi e l'accento circonflesso.

Pertanto viva la Bagna Cauda.



Il consiglio di Astigiani

*"Mangia la Bagna Cauda
e bevi vino in allegria
usando tutti i cinque sensi
senza dimenticare il buon senso"*



Perché il Bagna Cauda Day

La Bagna Cauda è un piatto della memoria collettiva piemontese, conosciuto anche fuori regione e portato nel mondo dagli emigranti. Un “mangiare” che nella sua sostanziale semplicità esalta la convivialità. Un piatto definito povero, e invece ricco di umanità e storia, gusto e passione.

Il Bagna Cauda Day è da vivere intensamente, lontano dalla ridondante pesantezza di certi riti culinari o dall'innaturale svilimento della tradizione con assaggini senza coraggio.

La Bagna Cauda va vissuta per intero: ha bisogno di tempo e rispetto per essere gustata e capita nella sua essenza e nella sua forza.

Il Bagna Cauda Day è festa autentica, gagliarda, per chi non teme poi l'afrore dell'aglio e non si perde nei meandri delle mode gastronomiche del momento.

Il Bagna Cauda Day è aperto a tutti: giovani e anziani, uomini e donne. Lo possono vivere i neofiti alla ricerca dell'emozione vera di un piatto possente e chi non vuole perdere il gustoso filo della tradizione. Siate gente giusta che ama la buona tavola, le cose semplici, il piacere dell'incontro, della chiacchiera e della condivisione.





Perchè si parte da Asti e si va nel mondo

Asti è una bella città storica
nel cuore del Piemonte e si propone
come culla ideale della Bagna Cauda
rilanciandone il valore di piatto
della tradizione popolare.

In una stagione economica come l'attuale,
che deve essere attenta ai costi, non rinunciamo
alla qualità e all'origine certa dei prodotti.

Dunque Asti, ma anche il resto dell'Astigiano,
il Monferrato, le Langhe e Roero
sono le terre della Bagna Cauda.

ABCD (ASTI BAGNA CAUDA DAY)

cambia l'alfabeto del gusto e si allunga a tutto
il Piemonte, all'Italia e al resto del mondo
coinvolgendo "in contemporanea" la ristorazione
italiana internazionale in tutti i continenti.





Bagna Cauda story

La Bagna Cauda è un "sistema gastronomico", che partendo da una semplice salsa calda di aglio, olio ed acciughe, si dilata a coinvolgere la cultura conviviale e le strutture portanti dell'alimentazione quotidiana contadina basata sulle verdure di stagione e il vino.

Un primo accenno nelle fonti più antiche relative all'alimentazione e alla cucina lo si ritrova alla fine del XIV secolo nel trattato del medico Antonio Guainerio, attivo in Piemonte fra Torino e Chieri. In esso si cita la passione dei contadini piemontesi per l'aglio, ingrediente fondamentale per il "sapor rusticorum", una tipica e amatissima pietanza calda medievale cremosa e densa.

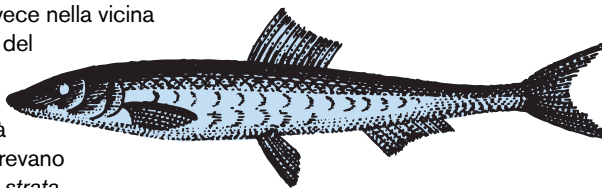
Non è azzardato vedere in questa salsa dei contadini il progenitore della Bagna Cauda. Anche se descritta quasi quattro secoli dopo, la "Salsa detta del pover uomo" riportata dal "*Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi*" del 1766 è probabilmente una discendente diretta di quel "sapor rusticorum" medievale, nobilitata ed alleggerita nei dosaggi. La presenza delle acciughe salate nella salsa medievale è quanto mai verosimile se si pensa che tale prodotto era largamente importato e commerciato dai mercanti astesi in tutto il Nord Italia.

Il viaggio delle acciughe lungo la vera via del sale

Le acciughe salate arrivavano attraverso le rotte piemontesi del sale marino, che però, contrariamente a quel che si pensa, non univano il Piemonte alla Liguria. La riviera ligure, scogliosa e con dirupi, non aveva spazio per le saline, che abbondavano invece nella vicina

Provenza ed alle foci del Rodano. Lunghe carovane di muli e di mercanti astigiani, già dal XII secolo percorrevano l'unica, documentata *strata*

salis che univa le saline provenzali con Nizza Marittima, si ramificava nelle Valli Maira, Stura, Gesso e Vermentagna, si riuniva poi a Cuneo proseguendo fino ad Asti, dove poi il sale veniva smistato capillarmente in un vasto territorio. Una rotta alternativa, ma non meno importante, risaliva costeggiando il versante francese delle Alpi, passava i valichi e discendeva in Valle di Susa, e attraverso Rivoli ed Avigliana giungeva ancora una volta ad Asti. Il commercio del sale consentiva anche l'approvvigionamento delle acciughe salate prodotte in grandi quantità nel Golfo del Leone, lungo la costa da Barcellona a Tolone. Se ne ritrovano tracce nel piatto occitano dell'Anchouiado.

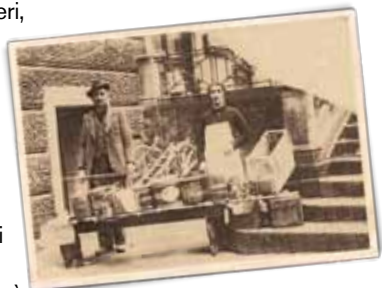




La Bagna Cauda è oggi conosciuta e diffusa in tutto il Piemonte con epicentro tra le colline delle Langhe, dell'Astesana, dell'Alto e del Basso Monferrato. Asti ne ha costituito il più antico e principale centro di irradiazione: è un dato di fatto che i mercanti astigiani detenessero già nel XII secolo una sorta di monopolio nel commercio del sale in area sud-piemontese, e che la stessa città ne costituisse il punto d'arrivo e smercio privilegiato; in seguito affiancata da altre importanti località strategicamente collocate sulle rotte commerciali come Alba, Chieri, Acqui, Alessandria.

La diffusione e il ruolo degli anciuè

Le fortune della Bagna in quest'area si possono ascrivere anche all'umile, ma capillare azione degli acciugai gli *anciuè*, i rivenditori al dettaglio delle acciughe che fino a tempi non lontani battevano sistematicamente le campagne per la vendita "porta a porta"; rivenditori che provenivano per la maggior parte dalla Valle Maria e dalle altre vallate di collegamento tra il Sud Piemonte e la Provenza. È ancora attiva anche un'associazione degli acciugai della Valle Maira. Le acciughe, grazie agli *anciuè* ambulanti che le trasportavano in barili o nelle grandi e variopinte latte da 10 e più chili potevano essere acquistate dalle famiglie contadine in piccole quantità settimanali.

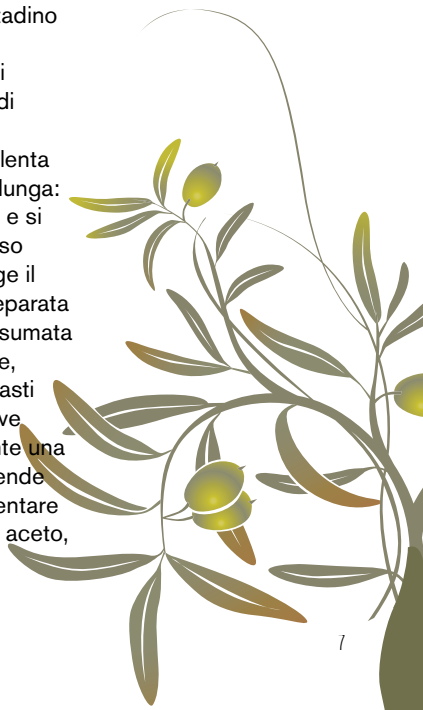


Giovanni Del Puy
e la moglie Giovanna Girardi,
storici acciugai di Asti
originari della Val Maira



Olio di noci e nocciole pai arrivò l'extra vergine d'oliva ligure

L'altro ingrediente "forestiero" è l'olio. Nel Cinquecento e nel Seicento in Piemonte si consumano soprattutto olio di noci e nocciole. Si coltivavano anche le olive in Astesana soprattutto sulle colline delle Valli Belbo e Tiglione. Nel 1709 l'*orrido gelo* dell'inverno causò la morte di molti olivi e il graduale abbandono della loro coltivazione, ripresa ora negli ultimi anni da alcuni nuovi pionieri. La Bagna Cauda nell'Ottocento, ormai dominatrice sulla tavola del contadino piemontese, (in particolare astigiano e monferrino) è definitivamente a base di olio d'oliva anche se non manca l'uso di aggiungervi un pezzo di burro; diventa l'accompagnamento abituale per la polenta giornaliera. La stagione di consumo è lunga: parte dal periodo della prima svinatura e si inoltra a tutta la primavera. Molto spesso nella famiglia contadina la Bagna svolge il suo ruolo nell'arco di diversi giorni: preparata all'inizio in quantità abbondante, e consumata un paio di volte per intingervi le verdure, viene a mano a mano reintegrata nei pasti successivi con l'aggiunta di olio o nuove acciughe, assumendo progressivamente una consistenza sempre più fluida che la rende adatta ad insaporire la polenta o a diventare condimento, magari previa aggiunta di aceto, per grandi insalate.





Le parole per dirla

La Bagna Cauda ha un suo glossari specifico: è preparata nel tegame di terraglia, che prende il nome di *dian* (termine mutuato dal provenzale tian), *padlòt*, o *fojòt*, poi mantenuto caldo sulla s-cionfetta (dal francese chauffe) un tempo piena di braci e sistemata in mezzo alla tavola.

Negli ultimi decenni hanno preso piede i pignattini in terracotta a due piani: il piatto sopra concavo per ospitare la bagna e sotto lo spazio per sistemare un piccolo cero la cui fiammella tiene caldo l'intingolo.

I vini da Bagna Cauda

Il vino ideale per la Bagna Cauda è rigorosamente rosso, giovane e fresco con alta acidità per favorire la pulitura della bocca.

La tradizione vuole sia una barbera piemontese dell'annata o anche freisa, dolcetto e grignolino.

In molti casi durante la stessa Bagna Cauda si passa anche a vini più invecchiati e di corpo, non escludendo barbere più importanti e nebbioli.

Le verdure e non solo

Le acciughe devono essere le “rosse di Spagna” (chiamate così per la provenienza e per il colore che le loro carni assumono dopo la perfetta, prolungata salatura) stagionate almeno un anno. Da evitare i filetti già pronti in vasetto.

L'olio deve essere extravergine di oliva, preferibilmente ligure. Straordinaria la Bagna Cauda fatta con olive appena frante e quindi con l'olio nuovo dell'annata.

La Bagna Cauda va tenuta a temperatura elevata, ma non deve friggere e fare fumo.

Si mangia intingendovi verdure crude autunnali, fra le quali i protagonisti sono il cardo bianco (ricercatissimo il “gobbo” di Nizza Monferrato) ed il peperone crudo o arrostito, seguite dal cavolo crudo, dalla biarava (barbabietola rossa cotta al forno), dal topinabò (topinambur), la patata bollita, il cavolo verza, cuori di indivia o di scarola, cipollotti, cavolfiori lessati e ogni altra verdura si voglia provare. Vanno bene tutte le verdure autunnali, ma molti gourmet evitano quelle più aromatiche come il sedano o il finocchio.

Il peperone è presente sia fresco “tagliato in piccole coste” che nella versione *smujà* sotto aceto. C'è chi sotto aceto mette anche gli “spagnolini” piccanti destinati a dare un tocco in più alla Bagna Cauda.





Il galateo della Bagna Cauda vieta di fare “palot” e si può concludere con l'uovo e tartufo

Esiste un “galateo” comportamentale del mangiatore di Bagna Cauda che vieta ad esempio di “caricare” eccessivamente il proprio boccone usando foglie di cavolo o altre pezzi di verdura a mo' di “palot” (paletta) raccogliendo troppa parte “ricca” della salsa.

Sconveniente anche intingere pezzi di verdura già morsicati, o il pane che, imbevendosi, ne asporterebbe disoneste quantità.

I neofiti della Bagna fanno attenzione ai primi bocconi, la scottatura è un'eventualità molto frequente. Si intinge tutti insieme in un'allegria e vociante confusione: non ci sono turni né altri formalismi da rispettare. Il rito finale prevede in molti casi che nel dīan ancora caldo si faccia cuocere lentamente un uovo di gallina o di quaglia strapazzato, che si può arricchire con una “grattatina” di tartufo bianco. Diffusa anche la presenza del brodo caldo con funzioni “detergenti” d'apertura dello stomaco in vista della Bagna Cauda o di chiusura a conclusione del rito.



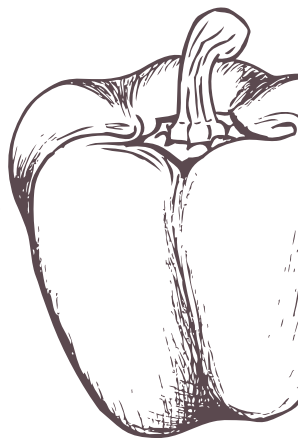
*Note di conversazione. Fate bella figura.
Nozioni botaniche
per non farvi infiacchiare*

Cardo

Il cardo, noto scientificamente come *Cynara cardunculus* L. var. *scolymus* L., è incluso nella famiglia delle Asteraceae. Grande interesse in campo culinario riveste la produzione locale astigiana denominata "Cardo gobbo di Nizza Monferrato", legata alla peculiare modalità di coltivazione a cui le piante sono sottoposte, mediante un parziale sotterramento delle stesse. Queste nel tentativo di riprendere la crescita verso la luce si incurvano, assumendo la peculiare forma gobba. Questa tecnica colturale conferisce ai gambi una colorazione biancastra e un sapore particolarmente delicato e gradevole.

Peperone

Il peperone, botanicamente noto col nome scientifico di *Capsicum annum*, è una specie originaria delle Americhe ed appartiene alla grande famiglia delle Solanaceae, comprendente anche altri importanti ortaggi come il pomodoro, la melanzana e la patata. Grande notorietà in campo culinario riveste la varietà "Quadrato d'Asti" coltivata, purtroppo meno che in passato, nei fertili terreni della piana del Tanaro tra le località di Motta di Costigliole ed Isola d'Asti.





Questo particolare peperone presenta una caratteristica forma quadrata, con tessuti del frutto molto carnosi ed una appariscente colorazione variabile dal giallo, al verde sino al rosso. Molto valide le varietà di peperoni coltivate a Carmagnola e nella zona di Cuneo.

Aglia

L'aglio, noto in campo botanico come *Allium sativum* L. è una pianta bulbosa coltivata da tempi remoti, inclusa nella famiglia delle Liliaceae. La parte edule è rappresentata dai bulbilli, indicati comunemente come "spicchi". Il suo impiego più ricorrente in cucina è legato alla preparazione di condimenti e salse.

L'aglio primeggia, al riguardo, proprio nella preparazione della Bagna Cauda piemontese. Molto apprezzate e riconosciute, non solo nella medicina popolare, sono le virtù in campo terapeutico.



Topinambur

Il topinambur, botanicamente noto col nome scientifico di *Helianthus tuberosus* L. appartiene alla famiglia delle Asteraceae. Il tubero, quale parte edule della pianta, si presenta di forma irregolare, con aspetto talvolta nodoso o più regolarmente rotondeggiante, con un diametro variabile dai 3 ai 5 cm. La pianta si caratterizza anche per un gradevole aspetto nella stagione autunnale per le copiose fioriture nelle vivaci tinte del giallo.

Cavola verza

Il cavolo verza è un ortaggio, conosciuto in campo botanico come *Brassica oleracea* L. var. *sabauda*, appartenente alla famiglia delle *Brassicaceae*.

La verza è una pianta a ciclo vegetativo biennale che va a formare nel periodo autunno-invernale con la particolare disposizione delle foglie una “palla” di colorazione per lo più verde ed un cuore interno biancastro.

Il suo impiego in cucina è comune in gran parte d'Europa sia come ortaggio fresco che soprattutto cotto per la preparazione di zuppe e minestre.

Finocchio

Il finocchio è una specie erbacea mediterranea, nota botanicamente come *Foeniculum vulgare* Mill. Ed appartenente alla famiglia delle *Apiaceae*.

In cucina trova largo impiego il cosiddetto “grumolo” bianco, molto sviluppato ed evidente nel finocchio coltivato che può essere consumato crudo nelle insalate oppure cotto in abbinamento ad altri cibi, ma è pur sempre un ottimo ortaggio. Per il suo profumo non tutti i gastronomi lo consigliano nella *Bagna Cauda*, ma è pur sempre un ottimo ortaggio ideale per accompagnare il vino dal che il termine “infinocchiare”, che deriva dalla tradizione toscana di accompagnare la vendita del vino nuovo con assaggi di finocchio e olio crudo che ne esaltano il gusto.





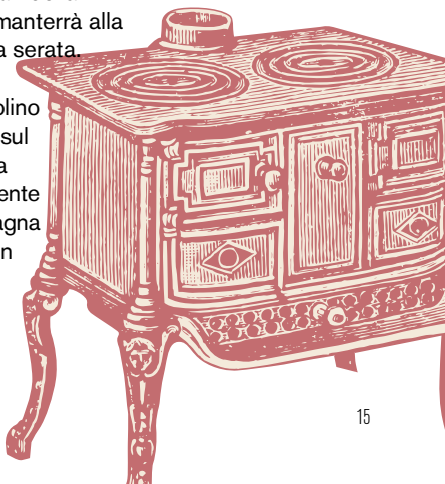
Si fa così: 7 passaggi da sapere

Attrezzatura necessaria: un *dian* di terracotta; una *s-cionfetta* o uno scaldino di coccio pieno di braci; in mancanza, un fornello ad alcool; un cucchiaino di legno; una retina frangifiamma se si cucina con il gas.

1. Mettete il *dian* a bagno nell'acqua fredda e lasciatelo per almeno un paio d'ore: ciò gli eviterà di creparsi durante la cottura dell'intingolo.
2. Mettete a bagno le acciughe in acqua fresca abbondante; dopo 5/10 minuti diliscatele con cura, asciugate i filetti ottenuti e teneteli pronti in un contenitore. Le acciughe vanno lavate con sola acqua.
3. Dedicatevi all'aglio: pelatelo, poi tagliate ogni spicchio a metà nel verso della lunghezza ed eliminate il germoglio interno (operazione importantissima!). Raccogliete gli spicchi così trattati in un pentolino e copriteli con latte fresco. Portate a bollore, poi abbassate il fuoco e lasciate sobbollire pianissimo per 15/20 minuti, fino a quando l'aglio abbia raggiunto una consistenza molto morbida.
4. Togliete il *dian* dall'ammollo e asciugatelo bene. Ponetelo a fuoco moderatissimo (se usate la cucina a gas non dimenticate la reticella frangifiamma) con mezzo bicchiere d'olio. Quando l'olio comincia a scaldarsi unite tutte le acciughe, e badando di non farlo mai friggere, mescolando con il cucchiaino di legno fatele sciogliere completamente.



5. A questo punto unite l'aglio sgocciolato dal residuo latte di pre-cottura; mescolate bene, e schiacciate gli spicchi con il cucchiaino di legno fino a conferire al tutto una consistenza cremosa.
6. Unite tutto il restante olio ed eventualmente il burro; sempre a fuoco bassissimo continuate la cottura per 20/30 minuti. L'olio non deve mai friggere.
7. Se avete la fortuna di possedere una *s-cionfetta* (o un altro scaldino di coccio) ed un camino, fate un bel fuoco di legna di vite o d'olivo. Fate un letto di cenere nella *s-cionfetta*, riempitela di braci per due terzi della sua capienza, e copritela con una coltre di cenere. Ponete lo scaldino in mezzo al tavolo, sistemateci sopra il dian della Bagna che in questo modo si manterrà alla temperatura ottimale per tutta la serata. Se non disponete di simili attrezzature ripiegate sul trespolino della *fondue bourguignonne* e sul relativo fornello ad alcool, ma badate di sorvegliarne attentamente la fiamma in modo tale che la bagna non frigga mai o all'opposto non si raffreddi troppo. Stessa regola se usate i pignattini "fujot" in terracotta.





Preparazione e presentazione delle verdure una festa per gli occhi

La tavola pronta per il rito della Bagna Cauda deve essere una festa per gli occhi: le verdure vanno preparate e presentate nel modo più appropriato.

Cardi gobbli:

Si eliminano le parti esterne eventualmente intaccate e si staccano ad uno ad uno i gambi; aiutandosi con un coltello si eliminano i filamenti dorsali, poi si tagliano trasversalmente in pezzi alti un dito o poco più, tuffandoli immediatamente in una bacinella contenente acqua acidulata con succo di limone (mezzo limone per 2 litri). Il cuore del cardo, particolarmente pregiato, si affetta a rondelle un poco più sottili.

Peperoni:

Quelli freschi si aprono, si elimina il torsolo centrale e le costole interne, si dividono in belle falde carnose. Quelli conservati si tengono interi e si presentano in un vassoio a parte.

Cuori di scarola o di indivia:

si presentano interi.

Cipollotti lunghi freschi:

si incidono alla base con un profondo taglio a croce, e si pongono verticalmente in un bicchiere cilindrico a marinare in ottima barbera; si portano in tavola così, con vino e tutto il resto.

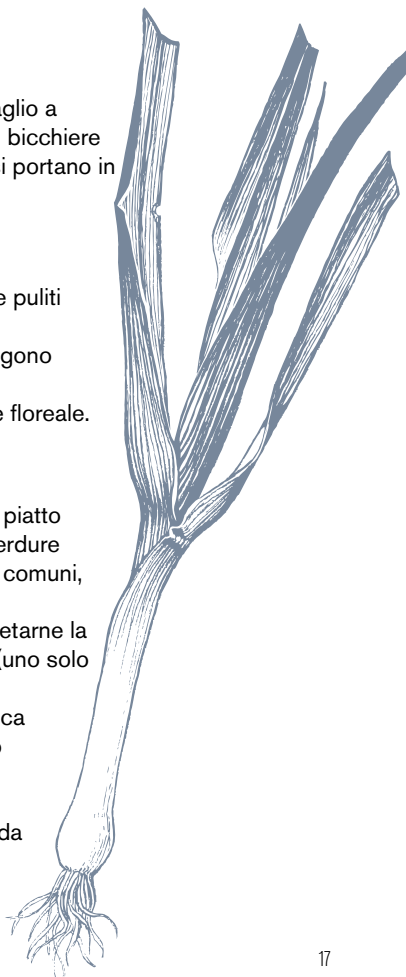
Topinambur:

si portano in tavola interi, accuratamente puliti dalla terra.

Una volta preparate le verdure si dispongono sulla tavola con il garbo, il buon gusto e la fantasia riservati ad una composizione floreale.

Come si mangia

I commensali avranno a disposizione un piatto piano e capiente, dove disporranno le verdure di volta in volta prelevate dai contenitori comuni, e dove potranno, se necessario, pelarle, affettarle, mondarle o comunque completarne la preparazione. Ogni pezzetto di verdura (uno solo alla volta!) si infila con la forchetta, si intinge nella Bagna e si porta alla bocca accompagnando il tragitto con un pezzo di pane...anti-sgocciolamento. Il vino va bevuto con moderazione e intelligenza per rendere la Bagna Cauda allegra come merita.





L'Accademia Italiana della Cucina ha depositato la ricetta canonica da un notaio



Differenti ricette per un unico piatto, con varianti piccole o grandi, di famiglia in famiglia, di borgata in borgata o di paese in paese. Può cambiare la quantità di aglio utilizzato, la sua preparazione prima di immergerlo nell'olio, il tipo di olio e, in alcuni casi, il tipo di acciughe oppure di verdure di accompagnamento. Il risultato è sempre apprezzato, ma su tutte le varianti si è espressa l'Accademia Italiana della Cucina. La Delegazione di Asti, in data 7 febbraio 2005, ha registrato una ricetta "da ritenersi la più affidabile e tramandabile". Depositata a Costigliole d'Asti con registrazione sottoscritta dal notaio Marzia Krieg, è stata scelta dalla commissione di studio che si è più volte riunita per assaggi e confronti.





Ingredienti per 12 persone:

12 teste di aglio
6 bicchieri da vino di olio d'oliva (extravergine *ndr*)
e, se possibile un bicchierino di olio di noci
6 etti di acciughe rosse di Spagna

Tagliare a fettine gli spicchi d'aglio precedentemente svestiti e privati del germoglio. Porre l'aglio in un tegame di coccio, aggiungere un bicchiere d'olio e iniziare la cottura a fuoco bassissimo rimescolando con il cucchiaino di legno e avendo cura che non prenda colore; aggiungere poi le acciughe dissalate, diliscate, lavate nel vino rosso e asciugate, rimestandole delicatamente. Coprire con il restante olio e portare l'intingolo a cottura a fuoco lento per una mezz'oretta, badando che la bagna non frigga. Al termine della cottura si potrà aggiungere, se piace un sapore più morbido, un pezzetto di burro freschissimo.

Versare la bagna negli appositi "fujot" (fornellini di coccio) e accompagnarla con le seguenti verdure:
crude: cardi gobbi di Nizza, topinambur, cuori di cavolo bianco, invidia e scarola, peperoni freschi e sotto gaspa, cipollotti crudi in quartati ed immersi nel vino barbera;
cotte: barbabietole rosse, patate lesse, cipolle al forno, zucca frita, peperoni arrostiti.

È tradizione raccogliere alla fine lo "spesso della bagna" strapazzandovi dentro l'uovo.





Un'ode di Guido Ceronetti suggerla l'amicizia con Arturo Bersano



Quasi 50 anni fa, un avvocato vignaiolo di Nizza Monferrato, Arturo Bersano, radunò i suoi amici, gourmet, appassionati di vino e cucina contadina e fondò la "Confraternita de la Bagna Cauda a Nizza de la Paglia", l'antico nome della cittadina del Belbo. Era il 16 novembre 1964.

Bersano era un sognatore concreto e un precursore di idee. Credeva nella terra: *"Se vuoi essere felice comprati una vigna"*. Onorò quel motto e fece della Bersano vigneti una delle più belle e vaste realtà vitivinicole del Piemonte, tutt'ora viva e attiva dopo alcune vicissitudini. La Bagna Cauda, che si celebrava a Nizza nella sede della Bersano, trasformata in Museo delle Contadinerie e della Stampe del Vino, era il momento di festa autunnale, l'incontro tra amici che a tavola lo diventavano ancora di più. A tenere a battesimo la Confraternita grandi gastronomi come Luigi Carnacina e Vincenzo Buonassisi. Due anni dopo nel 1966 fu istituito il Premio Paisan Vignaiolo, un riconoscimento a chi con il proprio lavoro aveva saputo dare buoni frutti. Il primo insignito fu lo scrittore e giornalista Giovanni Arpino. Si proseguì ogni anno formando un albo d'oro di grande valore con uomini d'arte e di scrittura, studiosi del vino, giornalisti. Tra i tanti: *Giovanni Dalmasso, Giovanni Borello, Giuseppe Manzone, Franco Piccinelli, Nuto Revelli, Eugenio Guglielminetti, Ave Ninchi, Massimo Mila, Umberto Eco, Giorgio Bocca, Carlo Fruttero, Gina Lagorio, Gian Paolo Ormezzano, Ferruccio De Bortoli*. Dietro le quinte a consigliare e stimolare c'era un amico speciale di Arturo Bersano: lo scrittore e libero pensatore Guido Ceronetti che disegnò etichette straordinarie e compose, in un impeto di gioia, questa ode in latino alla Bagna Cauda, spacciandola con ironia per un documento autentico d'epoca medioevale.

Quest'ode è un atto d'amore che
il Bagna Cauda Day pubblica ad onore e ricordo
di Arturo Bersano e della sua sapida amicizia
con il grande poeta e scrittore Guido Ceronetti.

*Bagnam caudam nos laudamus
Bagnam caudam nos amamus
Bagnam caudam nos cantamus
Bagnam caudam nos voramus*

*Pedemontis rex est cardus
Pedemontis rosa est aglius
Pedemontis deus est vinum
Pedemontis vita est bagna*

*Bagna Cauda te adoramus
Bagna Cauda te basiamus
Bagna Cauda te exaltamus
Bagna Cauda te incensamus*

*Inter flores autumnales
Deliciarum flos est cardus
Inter fructus monferrales
Cardus fructus principalis*

*Nos per bagnam ben curamus
Nos per bagnam resanamus
Nos per bagnam evitamus
centum annos cimiterum*

*Si amorosum ulcus prurit
Bagna Cauda satisfacit
Bagnae caudae bono basio
Mulier nulla resistebit*

*Bagna bagna bagna bagna
Cauda cauda cauda cauda
Bagna semper bagna semper
semper cauda semper cauda
Bibat stomachus repletus
Bibat vina longarola
Bibat vina Cremosinae
Bibat vina Barbareschi*



*Trinitati quae imploramus
Quartum deum additionamus
Cardus aglius olivum vinum
Noster deus est quaternalis*

*Mare mare piscicosum
Mare nobis da tuos pisces
Piscem parvulum tenuissimum
Quem acciugham docti appellant*

*Et nos statim in patella
Ubi cauda bagna fervet
Te piscinum mescolamus
Te cum nostris diis laudamus*

*Totus campus cardo plenus
Tota vinea despoliata
Hora est de cauda bagna
tempus est de Bagna Cauda*

*Bagnam caudam nos laudamus
Bagnam caudam nos amamus
Bagnam caudam nos cantamus
Bagnam caudam nos voramus*

Morale:
SI IN CAUDA VENENUM
IN Bagna Cauda SOLACIUM

*Il mio primo Bagna Cauda Day
Frasi, detti, firme ricordo
del prima e del dopo*





Il Bagna Cauda Day nasce da un'idea di **Leonardo Tessiore**,
sviluppata da **Sergio Miravalle** per la rivista **Astigiani**,
logo originale di **Luciano Rosso**,
sito www.bagnacaudaday.it curato da **Alessandro Sacco**,
filmati di **Maria Chiara Squassino**,
hanno collaborato: **Aldo Bartoli, Gianluigi Bera, Manuela Caracciolo,**
Attilio Cerrato, Giorgio Conte, Pier Ottavio Daniele,
Giuseppe Fassino, Beppe Giordano, Giulio Morra, Fiammetta Mussio,
Gianluigi Porro, Alessandro Sacco, Leonardo Tessiore,
Andrea Torchio, Lorenza Zambon,
I testi di questo quaderno sono di: **Gianluigi Bera, Marco De Vecchi,**
Sergio Miravalle, Alessandro Sacco,
grafica, impaginazione e restyling di **Renata Fex** per **Diffusione immagine**,
stampa: **Tipografia Fenoaltea**



Ecco le accoppiate del Bagna Cauda Day 2013

- Alle Antiche cantine Palazzo Gazelli, Asti
Cannon d'oro, Coconato - *Bava*, Coconato
- Cantina Santa Libera - Casa del Popolo, Asti
Il Cascinale Nuovo, Isola - *Gianluca Morino*,
Castel Boglione: Pina e Adriano Rissone - *La Viranda*, San Marzano Oliveto
- Diavolo Rosso Asti, Rosi Butera - *Cantina sette colli*,
Moncalvo
- Barolo&Co, Asti - *Cascina Tavijn*, Scurzolengo
- Il Cavolo a Merenda, Asti - *Teo Costa*, Castellinaldo
- Il Cicchetto, Asti - *Cantina Sant'Agata*, Scurzolengo
- Il Convivio, Asti - *Enrico Rainero*, Variglie
- Osteria del Diavolo, Asti - *Cascina Castlet*, Costigliole
- Falcon Vecchio, Asti - *Bersano*, Nizza M.to
- Gener Neuv, Asti - *La Gironda*, Nizza M.to
- La Grotta, Asti - *Cantina Soc. di Vinchio e Vaglio*
- Il Podestà, Asti - *La Montagnetta*, Roatto
- Pompa Magna, Asti - *Da Capo*, Agliano
- Ristorante Reale, Asti - *Perronico*, Mongardino
- Tacabanda, Asti - *Giuseppe Pavese*, Montemarzo
- Trattoria del Mercato, Asti - *Col dei venti*, Vaglio Serra
"La famo strana", Francese Ristorante, Asti
La Caudrina, Castiglione Tinella
- Loc. Antiche Sere, Mareto - *Franco Roero*, Montegrosso
- Il Bagatto, Grazzano Badoglio - *F.lli Natta* Grazzano B.
- Ai Binari, Fraz. Mombarone - *Chiappone*, Nizza M.to
- Bianca Lancia, Calamandran - *Ivaldi*, Calamandran
- I Bologna, Rocchetta Tanaro - *Braida*, Rocchetta Tanaro
- Osteria Gallina Sversa, Calosso - *F.lli Scagliola*, Calosso
- La Braja, Montemagno - *F.lli Biletta*, Casorzo
- Ca' Rossa, Cisterna - *Matteo Correggia*, Canale
- Ca' San Sebastiano, Camino - *Vellano*, Camino (AL)
- Casa del Ruchè da Geppe, Castagnole M.to - *Crivelli*,
Castagnole M.to
- Centro Bistrot, Nizza M.to - *Bersano*, Nizza M.to
- La Cirenica, Rocchetta Palafea - *Marengo*, Castelrocchero
- La Contea, Neive - *Az. Agricola La Contea*, Neive
- Enoteca Colline del Moscato, Mango, *Vini soci dell'Enoteca*
- Del Belbo da Bardoni, S. Marzano O. - *Chiario*, Calamandran
- Eeatly in Campagna, S. Damiano - *F. Giacinto*, S. Damiano
- Madama Vigna, Baldichieri - *Ardissone*, S. Stefano di
Montegrosso
- Mariuccia, Tiglliole - *De Paolo*, Gorzano di S. Damiano
- Trattoria Mazzini, Acqui Terme - *Cantina Alice Bel Colle*
- Moriondo Carlo Bistrot, Mombaruzzo - *Pico Maccario*, Mombaruzzo
- Il Quartino, Calamandran - *Cossetti*, Castelnuovo Belbo
- San Marco, Canelli - *Contratto*, Canelli
- "Silenzio! Si mangia!", S. Desiderio di Calliano - *Cantina soc.*
Castagnole M.to
- Tambass Teatro & Cucina, Roccad'Arazzo - *Marco Barroero*,
Coazzolo, *Gianluca Colombo*, Alba
- Trattoria Del Freisa, Moncucco To. - *Cantina Terre dei Santi*
di Castelnuovo Don Bosco
- Violetta, Calamandran - *Reginin*, Vinchio



con il patrocinio del Comune di Asti



BANCA C.R. ASTI
CASSA DI RISPARMIO DAL 1842



CONFCOMMERIO
BANCHE E SERVIZI
ASTI



ASTI
D.O.C.G.



Slow Food
Monferrato Astigiano



ATIMEX



Barbera & Barbere

Produttori
MOSCATO d'ASTI

