



BAGNA CAUDA DAY
ASTI - 22, 23 e 24 NOVEMBRE 2013

RASSEGNA STAMPA

Un mese al Bagna Cauda Day: Asti si prepara all'invasione dei "fojòt"

Martedì, 22 Ottobre 2013 dimensione font ● ● Stampa Email

ABCD (Asti Bagna Cauda Day), Bagna Cauda Day, Bagna Cauda d'Aj e chi più ne ha più ne metta. Si sprecano gli slogan per il nuovo evento che sta tenendo con il fiato sospeso - e verrebbe da pregare, ironicamente, che ci resti sospeso anche nei giorni successivi - gli astigiani.

Dal 22 al 24 novembre Asti tornerà prepotentemente ad essere la capitale della Bagna Cauda (la "salsa calda", tradotto dal piemontese), piatto forte dell'Astesana celebre in tutto il mondo.

Aglione, olio extravergine d'oliva, acciughe dissalate et voilà: semplici ingredienti che, stando alle premesse, hanno già il - gustoso - sapore di un successo. Ma a sentenziarlo, a posteriori, sarà come sempre il pubblico di avventori.

Quel che emerge invece sin da ora è la massiccia macchina organizzativa che ha messo in moto l'evento: tre giorni di festa, decine di ristoratori coinvolti, pullman in partenza dalle piazze di Torino, Milano e Genova.

E sullo sfondo il vino, venduto a 5 euro a bottiglia dalle stesse cantine e ristoranti aderenti al Bagna Cauda Day. Si spazierà dalle etichette classiche (Barbere, Freisa, Grignolino) a vini più giovani. Mosti ideali da abbinare alla Bagna.

Non manca anche il pacchetto "all inclusive": "Il prezzo unificante della Bagna Cauda di ABCD è di 25 euro a testa, compreso un dolce e il caffè. I commensali riceveranno anche un quaderno della bagna cauda edito da Astigiani con ricette, storia e citazioni e un tovagliolo da usare durante la cena e da tenere come ricordo del primo Bagna Cauda Day", precisano gli organizzatori sulla pagina Facebook creata per l'evento.

Il retrogusto che si assapora sin da ora è quello di una festa da borgo antico: "Nessuna triste tensostruttura sarà allestita per l'evento - si legge ancora su Facebook - che avrà più sedi ospitate nel cuore della città, oltre ad un punto informazioni centrale. In questo modo oltre ad abbattere i costi di allestimento si garantisce lo svolgimento anche in caso di maltempo.

In ogni cantina la Bagna Cauda sarà proposta con tavoloni a più posti per favorire la convivialità. Nei ristoranti e nelle vinerie l'allestimento è lasciato alla fantasia e al gusto dei singoli proprietari".

Sarà una tre giorni che chiamerà in gioco anche uomini e donne "coraggiosi": a mezzanotte del 22 novembre, in piazza San Secondo, è infatti in programma il primo flashmob della Bagna Cauda. Tutti i partecipanti saranno chiamati ad abbracciarsi e - *do not try this at home* - baciarsi, sulle note della canzone "Non ti fidar di un bacio a mezzanotte" delle Gemelle Nete.

ABCD: il nuovo alfabeto del gusto marchiato Made in Asti. Noi ci saremo, e voi?

Per maggiori informazioni

Facebook: [Bagna Cauda Day](#)

The screenshot shows the ANSA.IT website interface. At the top, there is a navigation bar with categories like AMBIENTE, SCIENZA, VIAGGIO, GUSTO, MAKE, MOTORI, SALUTE, LIFESTYLE, NUOVA EUROPA, LEGALITÀ, EUROPA, and REAL ESTATE. Below this is a search bar and social media icons. The main content area features a news article titled "Bagna cauda day, tre giorni in Piemonte" with a sub-headline "In cantine e ristoranti di Asti, Monferrato, Langa e Roero" and a timestamp of "06 novembre, 19:27". The article text describes a food festival in Piemonte. To the right of the article is a sidebar with advertisements, including one for "SUPER ALL INCLUSIVE" and another for "RC Auto e Moto" by "segugio". At the bottom, there are small promotional boxes for "Emergenza Filippine", "Vuoi un iPhone a 17€?", and "iPad venduto a 14€".

www.ansa.it/web/notizie/regioni/piemonte/amare/2013/11/06/Bagna-cauda-day-tre-giorni-Piemonte_9578640.html

ANSA.IT | Piemonte d'amare

news galleria fotografica video

Primopiano | Cronaca | Politica | Economia | Sport | Spettacolo | Piemonte d'amare | Ambiente e Montagna | Scegli la Regione

ANSA.IT - Piemonte - Piemonte d'amare - News

Bagna cauda day, tre giorni in Piemonte

In cantine e ristoranti di Asti, Monferrato, Langa e Roero

06 novembre, 19:27

(ANSA) - TORINO, 6 NOV - Se Monaco ha l'Oktoberfest, è giusto che il Piemonte abbia la festa della bagna cauda, uno dei suoi piatti tipici. La rivista 'Astigiana' ha promosso la tre giorni di 'Bagna Cauda Day', dal 23 al 25 novembre. Nelle cantine storiche di Asti e in 44 ristoranti e vinerie di Asti, Monferrato, Langa e Roero, 5.000 posti a tavola, prezzo fisso 25 euro, 5 ore bottiglie di vino. Ogni commensale avrà un tovagliolone, il quaderno con la storia della bagna cauda ed il galateo del 'bagnacaudista'. (ANSA)

1 di 1 | Guarda la foto

SPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

ANNUNCI PPR

- Emergenza Filippine**
Un iPhone ha distrutto l'enfanza di milioni di bambini. Aiuta a distanza.
- Vuoi un iPhone a 17€?**
Agi clienti italiani uno sconto del 90% grazie a un trucco megabargain24.com
- iPad venduto a 14€**
GuEliba propone degli iPad prezzi folli abbiamo verificato StyleChc-24.com

scarica gratis | Disponibile su

**22-23-24
NOVEMBRE**

UN BACIO A MEZZANOTTE DOPO LA BAGNA CAUDA

Davvero difficile divertirsi alle conferenze stampa. Di solito sono tremendamente noiose. Qualche volta grazie al cielo no. Così, sarà stata la sottile aria di affettuosa competizione fortunatamente trasformata in collaborazione dei Bagna Caudari astigiani, o i sorrisi di chi raccontava, ma se il buon giorno si vede dal mattino tenetevi liberi il 22, 23 e 24 novembre. Perché si prepara un bell'evento. «Siamo una rivista di storia - ha

esordito Sergio Miravalle direttore di Astigiani - e di storia la Bagna Cauda ne ha tanta. Tutta astigiana e monferrina. Se nella comunicazione del tartufo noi siamo solo un vagone, sulla bagna cauda abbiamo il vantaggio che per ora è di tutti e di nessuno. Per una volta possiamo far da locomotiva». E così un po' per scherzo grazie all'idea di Leonardo Tessitore sono partiti e pian piano si sono aggiunti altri. «Ad Asti una volta c'e-

rano diciannove cantine storiche - ha aggiunto Miravalle - basta riempire quelle per non dover montare nessuna orribile struttura. Poi si sono aggiunti i ristoranti». Ormai oltre quaranta con 5000 posti bagna cauda per ogni sera. Bella anche l'idea di abbinare un produttore di vino per ogni ristorante. Mentre si snocciolavano cifre, sarà stato l'odore dell'aglio o i calembour che si scioglievano pian piano il buonu-

more cresceva. Che è diventato i-larità quando si è parlato del "bacio della mezzanotte" per cui Miravalle ha dato un appuntamento immancabile al sindaco o l'annuncio del Bagna Cauda Nanna con alberghi convenzionati e il kit del dopo bagna cauda con il dentifricio "Baciami subito". Ma il vero momento cult della giornata è stato la presentazione di "Acciù" la mascotte, per una volta simpatica, dell'iniziativa. Una serie di



coloratissime acciughe di pezza di produzione artigianale e locale che ricordano un po' le sardine di Lisbona. Foto di gruppo con ovviamente l'acciuga più lunga al

sindaco. Dopo una giornata così come fare a non mettere come salvascermo dell'iphone una bella scatola di acciughe?

l.p.

The screenshot shows the website www.astinotizie.it with the URL `www.astinotizie.it/eventi-e-cultura/7429-asti-bagna-cauda-day-prima-edizione.html` in the address bar. The page features the AstiNotizie.it logo and a navigation menu with links for Home, Attualità, Cronaca, Eventi e Cultura, Sport, Rubriche, Servizi, Multimedia, Casa, Blog, Oroscopo, and Sondaggi. A prominent red banner advertises a 'SPECIALE CAPODANNO IN LIGURIA A LOANO' with details on packages and prices. The main content area is titled 'Eventi e cultura' and contains an article about the first edition of 'Asti: Bagna Cauda Day' on November 23-25, 2013. The article describes the festival's location in Asti and the traditional food. To the right, there are several advertisements: 'I cronisti del bit' with headlines about a Muslim man's denunciation, a 'boom' of false PD candidates, and a 'boom' of abusive discharges; 'il Meteo' website advertisement; 'Gialdo shopping da vivere' advertisement; and 'Radio Chieri' advertisement.

AstiNotizie.it
GIORNALE ON-LINE

SPECIALI CAPODANNO IN LIGURIA A LOANO
Frangello ristorante a noi il nostro spirito!
FORMULA RESIDENZE dal 28 Dicembre al 4 Gennaio:
Manuale (per 2 persone) € 450
Bilocale (per 4 persone) € 500
Trilocale (per 6 persone) € 800
Programma Cantina, Biblioteca e SPA (compresi) solo €69 €7600

Home | Attualità | Cronaca | Eventi e Cultura | Sport | Rubriche | Servizi | Multimedia | Casa | Blog | Oroscopo | Sondaggi

Eventi e cultura
11 Novembre 2013 ore 16:51
Asti: Bagna Cauda Day, prima edizione
Se Monaco ha l'Oktoberfest, è giusto che il Piemonte abbia la festa della bagna cauda, uno dei suoi piatti tipici. La rivista 'Astigiana' ha promosso la tre giorni di Bagna Cauda Day, dal 23 al 25 novembre.
Nelle cantine storiche di Asti e in 44 ristoranti e vinerie di Asti, Monferrato, Langa e Roero, 5.000 posti a tavola, prezzo fisso 25 euro, 5 ore cottiglie di vino. Ogni commensale avrà un fuvaglione, il quaderno con la storia della bagna cauda ed il galateo del bagnacaudista.

I cronisti del bit
pene su "Asti: pestato perché musulmano, la denuncia di un detenuto"
penniviva su "Boom di tessere false nel PD, il partito astigiano versa il commissariamento"
lancinabile su "Castelli Aferri: tentano di scassinare bancomat, interrotti dagli inquilini di un palazzo"
penniviva su "Asti: scariche abusive, 52 casi portano la firma di chi ha scaricato illegalmente"
pene su "Asti: armato di coltello rapinava le sue vittime, arrestato"

Gialdo
shopping da vivere

Radio Chieri

il Meteo
per le tue Previsioni Meteo visita www.ilMeteo.it

Gialdo
shopping da vivere

Da oggi a domenica è fiera regionale e stasera è Notte Cauda



Tre giorni al profumo di tartufo in città

Dopo l'edizione zero del 2012 la fiera regionale del Tartufo torna ad animare le piazze e le vie di Asti.

Il tuber magnum pico sarà il protagonista dell'autunno astigiano da venerdì 15 novembre a domenica 17 novembre, con appuntamenti enogastronomici e momenti di svago e di intrattenimento.

La manifestazione prenderà l'abbrivio nella serata di venerdì in piazza San Secondo con l'esibizione di Astitango, dopo di che si potrà cominciare a degustare i prodotti locali.

Per movimentare ulteriormente la serata, numerosi negozianti prolungheranno l'orario di apertura fino alle 22 ed allestiranno bancarelle all'esterno del proprio esercizio.

Alle 20 inizierà la Notte Cauda: in pratica, previa prenotazione, si potrà cenare a base di bagna cauda spendendo 25 euro.

L'evento funzionerà da anteprima del Bagna Cauda Day, che invece avrà luogo tra il 22 ed il 24 novembre. Promosso dall'associazione culturale "Astigiani", l'appuntamento ha visto l'adesione di più di 40 locali (sul sito www.bagnacaudaday.it tutte le informazioni per prenotare) per la bellezza di 5000 posti a tavola. Rimarrà invariato il prez-

zo di 25 euro per la Bagna Cauda, con in più dolce, coppa di Asti o Moscato d'Asti, caffè, grappa, ed una mela biologica.

Ogni commensale avrà in omaggio il tovagliolone in tessuto con il logo dell'iniziativa ed il quaderno con la storia del popolare piatto nonché il galateo del bagnacaudista.

Nelle giornate di sabato e domenica sarà inoltre allestito in piazza San Secondo il tradizionale mercato dei prodotti tipici di Bibberach e Valence, e chi vorrà parte-

cipare alle passeggiate didattiche con asinelli e pony ed alla tradizionale cerca del tartufo, organizzata dai trifolau dell'Atam.

Saranno anche allestiti, domenica, in collaborazione con i comuni di Valfenera e Roccaverano, laboratori per bambini dedicati al latte, con l'esposizione di bovini e caprini di razza.

Per l'occasione sarà promossa la mostra "La Rinascita - Storia dell'Italia che l'ha fatta" a Palazzo Maz-

zetti, con ingresso, al prezzo di 5 euro, fino alle 17.30.

Con lo stesso biglietto saranno visitabili il Museo Civico di Palazzo Mazzetti ed i musei di Sant'Anastasio e Risorgimento, aperti dalle 9.30 alle 18.30.

Domenica si darà spazio ad un'iniziativa benefica contro la violenza sulle donne, e durante la manifestazione la Confagricol-



tura Donna Piemonte, dalle 9 alle 17 in piazza Statuto, sarà operativo uno stand per la vendita delle clementine, con ricavo devoluto ai centri anti-violenza.

La manifestazione culminerà con la premiazione, sempre domenica alle ore 16 in piazza San Secondo (sponsor la Camera di Commercio), dei migliori esemplari di tartufo.

> Manuela Caracciolo

Oltre mille
LE PRENOTAZIONI AL BAGNA CAUDA DAY

Bagna al forno
QUELLA PROPOSTA DAI FRANCESE

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA. 27 RISTORATORI ADERENTI



Tre giorni dedicati alla bagna cauda con il bacio a mezzanotte in piazza

Un migliaio le prenotazioni già arrivate e 27 i ristoranti fra Asti e provincia coinvolti nella prima edizione del Bagna Cauda Day, la tre giorni all'odor di aglio e acciughe organizzata dall'Associazione Astigiani per il prossimo week end.

Un evento che non si limita all'offerta dei ristoratori, ma che abbraccia tutto quello che può entrare a far parte del mondo del piatto più piemontese che ci sia. Ma partiamo dalla tavola: nei 27 ristoranti che hanno aderito all'evento, venerdì e sabato sera (dalle 20,30 alle 24) e domenica a pranzo (dalle 13 alle 16,30) sarà possibile mangiare la bagna cauda ad un prezzo unico di 25 euro in ogni locale. Con questa cifra si ha diritto alla bagna cauda a volontà nella versione tradizionale e in quella "eretica" con poco o senz'aglio accompagnata da vassoio di verdure fresche e pane; compreso anche un dolce, amaretti, coppa di Asti o Moscato d'Asti, mela biologica, caffè e cicchetto di grappa. In omaggio un quaderno edito da Astigiani con storia, citazioni, ricette e galateo del mangiatore di bagna cauda, e un tovaglione in tessuto con il logo del Bagna Cauda Day a ricordo dell'evento.

Fra i tanti eventi collaterali, il bacio a mezzanotte di venerdì sera. Appuntamento alle 24 in piazza San Secondo con il primo gran flashmob della bagna cauda: sulle note della canzone "Non ti fidar di un bacio a

mezzanotte", tutti i bagnacaudisti sono invitati ad un coraggioso bacio che deve durare almeno quanto i 12 rintocchi dell'orologio del municipio. Poi vin brulé per tutti.

Altra genialata il kit del dopo bagna cauda messo a disposizione dalla farmacia Moderna che comprende: dentifricio alle erbe, bicchiere di effervescente e mignon di amaro digestivo naturale. Anche la Tintoria Dante ci mette del suo e offre uno sconto ai bagnacaudisti che si facciano lavare i panni, magari macchiati da qualche caduta di cardo intinto nel fufot.

Per chi non ne avesse abbastanza dell'aglio nella bagna, in via San Martino 35, nel bar all'incrocio con via Cotti Ceres, si incontreranno gli irriducibili della "soma d'aj", la tradizionale bruschetta fatta di pane abbrustolito sul quale si passa un velo d'olio e si gratta l'aglio.

Spazio anche al mercatino della bagna cauda, in piazza Statuto, venerdì e sabato dalle 10 alle 18 e domenica dalle 9 a mezzogiorno: bancarelle di ortolani per le verdure di accompagnamento, acciugai, produttori di olio della riviera Ligure e delle colline astigiane e poi il vasellame, libri di cucina, tovagliolini ricordo e le acciughe "para alito".

Per prenotare www.bagnacaudaday.it - www.astigiani.it - info@bagnacaudaday.it - tel 324/5654070 oltre alle adesioni dirette ai ristoranti aderenti.

IN PIÙ
Mercatino della bagna kit del dopo cena corner della soma d'aj gadget e galateo



per chi non ha la puzza al naso...

25
euro

22 | 23 | 24
NOVEMBRE 2013
*ad Asti, nel suo cantada
e nel mondo*

324
5654070


3 GIORNI DI INCONTRI E FESTA
PER RINNOVARE IL RITO ANTICO DELLA BAGNA CAUDA

5 EURO
IL PREZZO DEL VINO A BOTTIGLIA PROPOSTO
DIRETTAMENTE DAI PRODUTTORI

50 I CUOCHI E LE CUOCHE
CHE NELLE CANTINE, RISTORANTI E VINERIE DELL'ASTIGIANO,
LANGA E ROERO PROPORRANNO LA LORO BAGNA CAUDA

www.bagnacaudaday.it

 astigiani

www.astigiani.it

torino.repubblica.it/cronaca/2013/11/20/news/asti_sar_per_tre_giorni_capitale_della_bagna_cauda-71458097

Google

DIRETTAMENTE DA AMICI
VERDIANA A LE FORNACI



DOMENICA 29 DICEMBRE

LE FORNACI
Mega Shopping

Asti sarà per tre giorni capitale della bagna cauda

Da venerdì a domenica tutti i locali della città e dintorni offriranno il mitico piatto a 25 euro tutto compreso. E ci sarà anche il kit per pulire alito e abiti dell'odore lasciato in eredità

Lo legge dopo



Tre giorni di bagna cauda, tutto, ma davvero, tutto compreso: succede ad Asti da venerdì a domenica. Per tre giorni tutti o quasi i ristoranti e le vinerie di Asti e dintorni infatti proporranno la "loro" bagna cauda tradizionale (cioè con aglio e acciughe e farla da padroni) o eretica (cioè, diciamo così, civilizzata, ammorbidita cioè con poco aglio). Si potrà consumarla a volontà con le classiche verdure crude e cotte che la accompagnano per 25 euro (e vi daranno anche un dolce, una coppa di moscato, il caffè e il grappino). E' il

"Bagna cauda day". Per l'occasione la farmacia Moderna di via Cavour 90 ha elaborato il kit del dopo aglio: dentifricio alle erbe in confezione "baciarmi subito" bicchiere di effervescente Tortoroglio e una mignon di amaro digestivo naturale. La Tintoria Dante (di corso Dante 75 sempre ad Asti) garantirà invece uno sconto speciale del 10 per cento per il trattamento degli abiti dei "bagnacaudati". Per tutti i tre giorni poi ci sarà anche in piazza Statuto, antica piazza delle Erbe il "Bagna Cauda Market" con i banchi dei contadini che venderanno le verdure adatte al piatto (i cardi di Nizza Monferrato, o peperoni, le cipolle) Ma ci saranno anche gli acciugai. Informazioni e prenotazioni sui siti www.bagnacaudaday.it e www.astigiani.it

TAG Asti, bagna cauda, www.bagnacaudaday.it.

DIRETTAMENTE DA AMICI
VERDIANA A LE FORNACI



DOMENICA 29 DICEMBRE

LE FORNACI
Mega Shopping

RESIDENCE RI
LIVING SMART - SANSICARIO ALTO



www.livingsmart.it

CON la Repubblica
OGNI SETTIMANA
3 NUOVI FILM

PROVA GRATIS 1 MESE

cube vision

Previsioni meteo nel comune di TORINO

del
TRIBUNALE ORDINARIO DI BIELLA

Zincatura di Cambiano.
La cura più efficace per tutte le superfici metalliche.

Zincatura

ALATINO BEVIG

58 | Nord-Ovest

LA STAMPA
MERCOLEDÌ 20 NOVEMBRE 2013



Alessandria

**È pronto il calendario delle bio-fattorie
Una guida per lo shopping sicuro**

Un anno nuovo dedicato alla spesa in campagna, in particolare di prodotti agro-alimentari biologici. L'iniziativa di pubblicare calendario-guida è della Cia (Confederazione italiana agricoltori) di Alessandria che ha dato vita ad una «rete di risparmio e qualità» sul territorio provinciale, con le sue 134 aziende agricole associate, di cui 27 sono appunto bio-fattorie. Il calendario, arricchito dalle fotografie di Margherita Garibaldi, viene distribuito ad offerta agli associati nelle sedi Cia: il ricavo andrà all'Aias onlus, sezione di Alessandria. Questa nuova «guida alla spesa in campagna» si va dal vino ai formaggi, dall'ortofrutta ai salumi, dalla carne alle farine, dalle nocciole alla legna fino allo zafferano - è disponibile anche sul web in versione video, sul sito www.ciaa1.it. Secondo Carlo Ricagni e Giuseppe Botto,

presidente e direttore della Cia di Alessandria: «L'iniziativa è mirata a mettere in contatto produttori e consumatori, accorciando la filiera alimentare e recuperando la conoscenza della provenienza dei cibi». Ma non è sempre facile rintracciare le aziende e gli itinerari da percorrere per raggiungerle. «È stato così creato questo servizio - aggiungono - che permette al cittadino di acquistare prodotti di cui si conosce perfettamente la provenienza. Si evitano, inoltre, i sempre troppo numerosi intermediari tra campo e tavola, che fanno aumentare i prezzi del prodotto in modo vertiginoso. È stato calcolato, infatti, che su 100 euro di prodotti alimentari acquistati rivolgendosi alla tradizionale catena distributiva, si possano risparmiare fino a 30 euro se si acquistano gli stessi prodotti direttamente in azienda». [G.L.]



Giorgio Carrara alla Tenuta Elena di Cassinelle, l'immagine di agosto del calendario Cia Alessandria

In breve



Trinità, gara fra macellai
Sette macellai da Cuneese e Torinese avranno 15 minuti per preparare una perfetta battuta al coltello avendo a disposizione un chilo e mezzo di carne Piemontese: è il 1° Campionato di battuta al coltello previsto domenica mattina nel castello di Trinità, durante la fiera di San Francesco Savero. [A.R.]



Novara, vetrina artigianale
Le produzioni artigianali sabato e domenica a Novara, sala Borsa, per la rassegna «Eccellenza artigianale». Una quarantina gli espositori di Novara, Biella, Vercelli e Vco. Uno spazio è dedicato ai vini dell'Alto Piemonte ed è curato dal Consorzio Tutela Nebbioli.



Asti, il Bagna Cauda Day
Da venerdì a domenica Bagna Cauda Day in 50 ristoranti, trattorie e vinerie di Monferrato, Langhe e Roero. Pranzi a 25 euro. Nel centro di Asti piazza Statuto ospiterà il Bagna Cauda Market. Informazioni e adesioni: tel. 324 5654070 e www.bagnacaudaday.it.

La spesa a km 0 in cascina con i gruppi d'acquisto solidale

In Piemonte 90 associazioni: puntano su qualità e risparmio grazie a ordini collettivi

ALBERTO PRIBER
CUNEO

Si chiamano «gas», sono i gruppi di acquisto solidale, associazioni cui le famiglie aderiscono per comprare insieme alimentari. L'obiettivo è duplice: trovare prodotti di alta qualità a «km 0» e risparmiare, grazie agli ordini collettivi. In Piemonte, i gas censiti dalla Rete nazionale (www.retegas.org) sono 90, quasi il 10% dei 951 presenti in tutta Italia. In provincia di Torino ce ne sono 66, 7 nell'Alessandrino, altrettanti nel Cuneese, 6 a Verbania e Novara, 4 a Vercelli.

**QUATTROMILA FAMIGLIE
Comprano dai formaggi
alla frutta, verdura e carne
C'è anche una carta prepagata**

li, 3 ad Asti e 1 a Biella. Difficile stimare il numero di aderenti: tenendo conto che, in genere, si va dai 30 ai 60 per ogni gruppo, in totale dovrebbero essere più di 4000 le famiglie che hanno scelto questa formula di acquisto. «Riceviamo e inoltriamo gli ordini via mail - spiega Edoardo Ghelma, responsabile del Gas Valsesia, nel Vercellese -. A parte agrumi e olio, compriamo tutto qui intorno: il formaggio a Borgosesia, la carne a Cuneo. Per assicurare agli agricoltori pagamenti veloci, usiamo un sistema tipo «carta prepagata»: gli associati versano 50 euro, da cui poi si scala il conto di ogni consegna. Molti fornitori riservano ai gas sconti medi del 10% sulle quotazioni ordinarie. I prezzi sono diversi da zona a zona, ma si possono fare alcuni esempi: pasta biologica intorno a 1,30 euro al kg; verdura da 1 a 1,50; carne da 9 a 12 euro al kg (in pacchi con tagli misti, dalle fettine al bollito all'arrosto), frutta biologica da

Appuntamento sabato a Vercelli

La cucina ai tempi di internet con «GialloZafferano»
Il premio «Donne & riso» alla blogger Sonia Peronaci

Tradizione e web si uniscono in cucina. Il premio «Donne & riso», che verrà assegnato sabato al teatro Civico di Vercelli, quest'anno si sposterà con i social media. Un riconoscimento che verrà dato ad una blogger di successo come Sonia Peronaci, fondatrice del cliccatissimo sito «GialloZafferano». Il premio, alla 9ª edizione, affronterà quest'anno il tema della cucina tradizionale al tempo del web. Poi la celebre risottiera celsellata dai maestri argentieri di Valenza verrà consegnata alla cuoca e blogger milanese, voluta tra i più conosciuti del mondo 2.0 anche grazie al suo sito, che oggi

conta 3 milioni e mezzo di utenti al mese, creato con il socio Julien e un gruppo di amici nel 2006. Il convegno poi si concentrerà anche sul riso, con le ricette tipiche della cucina della tradizione vercellese. Ad affrontare il tema, in una sorta d'intervista, il direttore generale di Ente Risi, Roberto Magnaghi e l'esperto in web communication Fulvio Julita. Ad intervallare i vari momenti con un omaggio a Giuseppe Verdi, prima della risottata finale, le voci del coro lirico Viotti dirette da Mario Barasolo, con un soprano ed un tenore solisti e il pianoforte di Fulvio Bottega. Poi il riso sarà in tavola. [F.R.]

risparmio non è l'elemento guida delle nostre scelte - conferma Mario Fornara del Gas Borgomanero -. Obiettivo primario è acquistare in modo consapevole, incentivando realtà virtuose e filiere corte che magari operano in aree svantaggiate, nel rispetto della natura e della salute».

L'Arcipelago, il gas di Fossano, sta anche sperimentando gli «orti sociali», dove le famiglie coltivano in prima persona. Inoltre continua a riformarsi presso le aziende agricole del territorio o da cooperative, come Cascina Bianca a Cerasca, dove lavorano ragazzi disabili. I

**«SHOPPING CONSAPEVOLE»
Negli «orti sociali» si coltiva
in prima persona e ci sono
anche progetti di solidarietà**

gas realizzano così una solidarietà a più vie: sostengono con gli acquisti i piccoli produttori agricoli, molti dei quali poi «restituiscono» questa fiducia sostenendo ordini impegnati nel sociale. Come fa l'Agricola Bargiolina di Barge. «Vendiamo mele, kiwi, altra frutta e confetture a molti gas del Torinese - dice la titolare Federica Fraire -. Grazie alla filiera corta, riduciamo le spese e possiamo contribuire alle necessità della onlus «Il cammino» di Torino che fa doposcuola a ragazzi di famiglie in difficoltà».

www.ilsecoloxix.it/p/blog/2013/11/21/AQqcv51-tutto_pronto_bagna.shtml

REGISTRATI | ACCEDI oppure collegati con

IL SECOLO XIX

EDICOLA DIGITALE
Leggi il giornale di oggi sul tuo Pc
anche su iPad, Phone e Android
Abbonati subito

HOME GENOVA LEVANTE SAVONA IMPERIA LA SPEZIA BASSO PIEMONTE ITALIA MONDO

SPORT ECONOMIA CULTURA&SPETTACOLI TECH GOSSIP SALUTE FOTO VIDEO LAVORO PIU' SHIPPING

Cerca...

PECCATI DI GOLA

DI EGLE PAGANO

21 novembre 2013

TUTTO PRONTO PER IL BAGNA CAUDA DAY

Genova - **Si può scegliere il Diavolo Rosso**, club nel centro di Asti dove la musica incontra la cultura e la cucina. O si può optare per I Bologna di Rocchetta Tanaro, ovvero la famiglia che con la cantina Braida ha segnato una nuova era nella storia della Barbera. Oppure si può puntare su ristoranti stellati, come il San Marco di Canelli e il Gener Neuv di Asti.

Nel prossimo weekend (**22-23-24 novembre**) in tutti i 44 locali - ristoranti, vinerie e cantine storiche - di Astigiano, Langa e Roero che hanno aderito alla prima edizione del Bagna Cauda Day, il menu dedicato alla bagna caoda, secolare piatto della tradizione piemontese, avrà lo stesso prezzo: 25 euro, più 5 euro per la bottiglia vino che in ogni locale sarà proposta da un produttore diverso. E' una festa popolare, anzi una celebrazione, quella che la rivista "Astigiani", espressione dell'omonima associazione presieduta dal cantautore Giorgio Conte e diretta dal giornalista Sergio Miravalle, promuove per **rilanciare la cultura di un piatto straordinario**, ricco, come pochi, di storia e di significati. Un piatto, tra l'altro, che consacra sul piano gastronomico i millenari legami storici e commerciali fra il Piemonte, da un lato, la

Provenza dall'altro. La bagna caoda (si pronuncia: baena cauda) è una semplice

Peccati di gola

PECCATI DI GOLA
ULTIMI POST

- TUTTO PRONTO PER IL BAGNA CAUDA DAY
- NIZZA, BARBERA & C.
- ENOTURISMO, I PROSSIMI EVENTI
- VINITALY, NUMERI DA RECORD
- VINITALY, ECCO L'EDIZIONE 2013

ULTIMI COMMENTI



IL LIBRO
Magra secondo Masterchef
Si chiama «Magra» (edizioni Vallardi, euro 14,90, pag. 256) il volume con 200 ricette per rimanere in forma di Paola Galloni con Marika Elefante (tra le concorrenti di una passata edizione di Masterchef)

Consigli
ai VIAGGIATORI



ROBERTO FIORI

È senza dubbio un piatto «social». Esalta la convivialità e, per quanto sia definito povero, è invece ricco di umanità e storia, gusto e passione. Chi lo mangia partecipa a una tradizione collettiva molto antica e molto piemontese, senza temere poi l'affrore dell'aglio che, inevitabilmente, per almeno 24 ore terrà a debita distanza chi non avrà condiviso il piacere di questo rito gastronomico che sta agli antipodi della «nouvelle cuisine».

Stiamo parlando della Bagna Cauda, o «Caôda» per i puristi della grammatica piemontese. Una ricetta semplice e gagliarda, che partendo da una semplice salsa calda di aglio, olio e acciughe in cui si intingono le verdure crude autunnali come peperone, cardo bianco, cavolo e topinambur, si dilata fino a svelare un «sistema gastronomico» che coinvolge la cultura conviviale e le strutture portanti dell'alimentazione quotidiana contadina.

Da domani a domenica
la città di Alfieri dedica
una kermesse a chi non ha
paura dell'aglio

A questo piatto, Asti e la rivista «Astigiani» dedicano da domani a domenica il primo «Bagna Cauda Day»: nelle cantine storiche di Asti e in altri 50 tra ristoranti e vinerie della città, del Monferrato, di Langa e Roero, sarà cucinata la Bagna Cauda secondo tradizione, con un prezzo fisso di 25 euro a persona che garantirà anche un quaderno con il galeato del bagnacaudista e il coraggioso «bacio a mezzanotte» che tutti i commensali si scambieranno in piazza o nei ristoranti al termine delle serate. All'iniziativa (info su www.bagnacaudaday.it) stanno aderendo anche ristoranti lontani: dal mitico «Barbetta» di New York alla vineria «Uva» di Shanghai e poi altri locali a Buenos Aires, Los Angeles e perfino a Tonga, l'isola del Pacifico posta sul cambio di data che sarà la prima, per via del fuso orario, a celebrare la Bagna Cauda grazie a un ristorante di origini piemontesi.

Ma riscoprire questo piatto significa anche seguire un itinerario sug-



Ad Asti il peperone rosso

Asti vedrà da domani a domenica la prima edizione della kermesse Bagna Cauda Day. E la città di Alfieri si distingue anche per un prodotto, il peperone rosso, che è uno dei «partner» imprescindibili di una buona bagna cauda



A Vessalico l'aglio

Non fatevi ingannare da chi parla di Bagna Cauda «light», ossia senza aglio. L'aglio è l'elemento fondamentale della salsa. Se mai si tratta di puntare su un aglio, come quello ligure di Vessalico, dall'alta digeribilità



A Monterosso le acciughe

La perla delle Cinque Terre è famosa per la prelibatezza delle acciughe che si pescano lungo la sua costa. E queste sono uno degli ingredienti della bagna cauda. Migliori sono le acciughe, migliore viene l'intingolo

Sulle vie della Bagna Caôda

Da Asti a Nizza Monferrato, da Vessalico a Monterosso: un itinerario d'autunno nei luoghi dove trovare gli ingredienti della tipica specialità piemontese



Il foyot
Nell'immagine il classico foyot (il contenitore di terracotta) dove ribolle la bagna cauda. La salsa piemontese per eccellenza è sinonimo di convivialità

gestivo che parte dalla Riviera ligure e dalla Costa Azzurra, scavalca le montagne, percorre le vallate Cuneesi e l'Alta Langa fino a raggiungere la pianura padana, sulla scia di ingredienti e antiche rotte commerciali. Prime tra tutte, le celebri «Vie del sale» che univano la Liguria, il Nizzardo e la Provenza al Sud Piemonte, consentendo di recuperare il prezioso sale marino per la conservazione degli alimenti come le acciughe.

Tra le più pregiate, ci sono le acciughe di Monterosso che hanno un gusto particolarmente equilibrato: sono saporose, ma al tempo stesso delicate. In passato denominate «u pan da ma» (il pane del mare), sono l'ingrediente base della Bagna Cauda e vengono pescate lungo la costa delle Cinque Terre, da Punta Mesco fino a Punta Cavo. Altro prodotto fondamentale è l'aglio: particolarmente ricercato è quello di Vessalico, un minuscolo comune dell'Alta Valle Arosca, nell'entroterra di Albenga, dove un piccolo gruppo di produttori è riuscito a tramandare i bulbi e a conservare i metodi di coltivazione e confezionamento. L'aglio di Vessalico ha un aroma delicato, un sapore intenso e leggermente piccante e, soprattutto, un'estrema conservabilità.

Ultimo ingrediente «forestiero» della Bagna Cauda piemontese è l'olio extravergine di oliva, preferibilmente ligure e soprattutto nuovo dell'annata.

Poi, spazio alle verdure crude autunnali che saranno intinte nel tegamino di terraglia collettivo. Protagonista assoluto è il cardo gobbo di Nizza Monferrato. Si semina a maggio, si raccoglie a ottobre e diventa «gobbo» grazie a una particolare tecnica di coltivazione che prevede di piegarlo e ricoprirlo di terra quando è già alto e rigoglioso. Bianco, tenero, straordinariamente croccante e dolce, è l'unico cardo che può essere consumato crudo.

Altra verdura che non può mancare è il peperone. E in Piemonte non c'è che l'imbarazzo della scelta, tra il «Quadrat» d'Asti e di Cuneo, il «Corno di Due» di Carmagnola e quello vagamente triangolare di Capriglio, nel Monferrato. Gialli o rossi, sono tutti sodi, carnosi e croccanti, ideali per essere immersi crudi nell'olio bollente. E poi il cavolo, i topinambur, i cipollotti, le rape, la barbabietola rossa cotta al forno, la patata bollita e ogni altra verdura si voglia provare, accompagnata da un buon bicchiere di Barbera giovane, o di Freisa, Dolcetto e Grignolino per favorire la pulitura della bocca.

Infine, non fatevi scoraggiare dalle conseguenze del vostro pasto intenso e conviviale. Ad Asti hanno anche pensato al «Kit del dopo Bagna Cauda»: a ogni commensale verrà offerta una confezione con dentifricio in versione «Baciami subito», effervescente e digestivo.

EVENTO. L'HAPPENING GASTRONOMICO IDEATO DALL'ASSOCIAZIONE «ASTIGIANI»

Amanti della bagna cauda unitevi

Da domani la kermesse che unisce il grande piatto della tradizione piemontese al piacere di stare insieme

LAURA SECCI
ASTI

Il popolo dei buongustai, amanti della cucina tradizionale o eretici dell'ultima ora, ha già iniziato il conto alla rovescia. Domani ad Asti si riapre dall'Abcd, l'evento che riporterà tutti alle «basi» della grammatica storico-gastronomica regionale, rilette però in chiave «corale». Si sono già prenotati in 1.500 per l'Asti Bagna Cauda Day, ideato dall'Associazione e dalla rivista Astigiani guidata dal giornalista Sergio Miravalle. «L'idea è quella di mettere insieme la tradizione del più famoso piatto piemontese con la novità di un incontro che diventa festa, un po' happening, un po' evento a sorpresa», ha spiegato Miravalle. L'Abcd (l'acronimo di Asti Bagna Cauda Day, gioca tra il piemontese e l'inglese) è convocato via internet e aperto a tutti i fans della Bagna Cauda nel mondo». Tanti gli eventi in programma da domani a domenica, ma partiamo dal momento clou: la cena. Si può scegliere tra i tanti ristoranti aderenti (oltre all'elenco pubblicato accanto, ci sono ristoranti di Los Angeles, New York, Shanghai e Tonga) dove domani e sabato dalle 20,30 alle 24 e domenica dalle 19 alle 16,30 si potrà gustare il menù del «bagnacaudisti» (prezzo unico 25 euro). Il prezzo comprende la Bagna Cauda completa e a volontà, proposta da ogni locale alla sua maniera. Due le principali versioni: tra-



Musica e mascotte
In alto il dj Margiotta
A destra sindaco assessori e Sergio Miravalle con la mascotte «Acciù»



adizionale o «eretica» con poco o senz'aglio. Con la Bagna Cauda il pane e le verdure fresche di stagione, seguite da un dolce tipico, amaretti, una coppa di Asti o Moscato d'Asti doeg, una mela biologica, caffè e cicchetto di grappa. I bagnacaudisti riceveranno in omaggio un quaderno edito dalla rivista Astigiani (diretta da Miravalle) con storia, citazioni, ricette e il «galateo» del mangiatore di bagna cauda. In omaggio anche il tovaglione in tessuto con logo del Bagna Cauda Day da usare e tenere come ricordo dell'evento.

A mezzanotte di domani, in piazza San Secondo, nel centro di Asti, primo gran flashmob della Bagna Cauda: tutti i bagnacaudisti, sulle note della canzone «Non ti fidar di un ba-

cio a mezzanotte» in omaggio alle Gemelle Nete, sono invitati ad un abbraccio e ad un «coraggioso» bacio collettivo in piazza, per la durata dei 12 rintocchi dell'orologio del municipio. Vin brulé finale a chiusura del primo Bagna Cauda day. Il bacio di mezzanotte concluderà la prima giornata del Bagna Cauda day anche nei ristoranti e locali fuori Asti, nel contado e nel mondo che aderiscono all'iniziativa. In collaborazione con la banda musicale di Settime e i giocolieri di strada. Ma c'è dell'altro. L'antica piazza delle erbe, oggi piazza Statuto, torna per tre giorni ai suoi profumi e ai colori dell'autunno con il Bagna Cauda Market.

Ci saranno bancarelle di produttori delle cose indispensabili

per farsi la Bagna Cauda a casa, magari con i famosi «cardi gobbi» di Nizza. Tra i banchi anche vasellame, i «fujot», libri di cucina, i tovagliolini ricordo del Bagna Cauda Day e le «accitughe para-allto» (la simpatica Acciù, mascotte dell'iniziativa). Anche i locali astigiani saranno protagonisti con aperitivi, musica e apri stomaco a tema.

Tra i tanti appuntamenti, domani sera i Cardì Randagi (in via Quintino Sella 41), ospiterà al pian terreno la stanza delle riflessioni con interventi teatrali di Lorenza Zambon. Nello spazio bistrot saranno servite grappe, vermouth e amari della tradizione. Sempre domani dj Margiotta in coppia con Pier Ottavio Daniele proporrà una notte di musica e balli al «Card Rock Café».

Ristoranti

Dove e quando

- Antiche cantine che vengono aperte per l'occasione, ristoranti o vinerie sono i locali dove si potrà gustare la Bagna Cauda domani sera, sabato a cena e domenica a pranzo.
- Fuori Asti:**
 - Locanda delle antiche sere
 - Maretto
 - Il Bagatto Grazzano B.
 - Ai Binari Fraz. Mombarone
 - Bianca Lancia
 - Calamandrana
 - Bologna Rocchetta Tanaro
 - Osteria della gallina sversa
 - Calosso
 - La Braja Montemagno
 - Ca Rossa Cisterna
 - Ca San Sebastiano Camino (AL)
 - Casa del Ruché
 - Castagnole M.to
 - Centro Bistrot Nizza
 - La Crenica Rocchetta P.
 - La Cantea Neive (CN)
 - Enoteca Le Colline del Moscato
 - Mango (CN)
 - Del Belbo da Bardone
 - San Marzano Oliveto
 - Eataly in campagna
 - San Damiano
 - Madama Vigna Baldichieri
 - Mariuccia Tigliole
 - Trattoria Mazzini
 - Acciù Terme (AL)
 - Moriondo Carlo Enoteca
 - Bistrot
 - Mombaruzzo
 - Il Quartino Calamandrana
 - San Marco Canelli
 - Circolo Silenzio! Si Mangia!
 - Calliano
 - Tambass Teatro & Cucina
 - Rocca d'Arazzo
 - Trattoria del Freisa
 - Monucco Torinese
 - Violetta Calamandrana
- Ad Asti:**
 - Antiche Cantine di Palazzo
 - Gazelli (via Quintino Sella 46)
 - Cantina di Santa Libera Casa del Popolo (via Brofferio 129)
 - Diavolo Rosso (Piazza San Martino 4)
 - Barolo & Co. (via Cesare Battisti 14)
 - Il Cavolo a merenda (via Garetti 8)
 - Il Cicchetto (via Garetti 11)
 - Il Convivio (via G.B. Giuliani 4)
 - Osteria del Diavolo (Piazza San Martino 6)
 - Falcon Vecchio (Corso Alfieri 402)
 - Gener Neuv (Lungo Tanaro dei Pescatori)
 - La Grotta (Corso Torino 366)
 - Il Podestà (Via dei Cappellai 5)
 - Pompa Magna (via Aliberti 65)
 - Ristorante Reale (piazza Alfieri 4)
 - Tacabanda (via al Teatro Alfieri 5)
 - Trattoria del Mercato (Corso Einaudi 140)
 - Francesce Ristorante (via dei Cappellai 15)

Asti, nelle storiche cantine Si parte oggi con la maratona riservata ai "bagnacaudisti"

Ci siamo, ecco il Bagna Cauda Day, l'evento riservato «A chi non ha la puzza al naso». All'associazione «Astigiani», che ha organizzato le tre giornate (da oggi a domenica) sono ottimisti. «Abbiamo finora raggiunto il traguardo delle 1600 prenotazioni, ma ci aspettiamo e sappiamo che molti arriveranno ad Asti e nei ristoranti di Langa, Monferrato e Roero anche all'ultimo momento». Li accoglieranno, salvo esaurimento scorte, 50 locali

tra ristoranti, cantine storiche e vinerie dove la sera del 22 e 23 novembre e a pranzo del 24 si proporrà Bagna Cauda, soprattutto nella versione tradizionale, ma non sono escluse proposte «eretiche» con poco o senz'aglio. Prezzo uguale per tutti di 25 euro. La proposta è suggestiva: nelle cantine storiche di Asti e in altri 50 tra ristoranti e vinerie della città, del Monferrato, di Langa e Roero sarà proposta la Bagna Cauda. Per info www.bagnacaudaday.it p. 51

Novità
L'idea del Bagna Cauda Day è nata quest'anno tra le stanze della rivista Astigiani diretta da Sergio Miravalle (in foto con in mano la mascotte dell'evento)



Parte oggi l'Abc day, riservato a chi "non ha la puzza al naso"

Evento. Da stasera a domenica tre giorni di festa, mostre e degustazioni di "sua maestà" la Bagna cauda nelle cantine storiche e in 50 ristoranti

È l'evento destinato a lasciare un segno, non solo odoroso, nel panorama della proposta enoturistica piemontese. Stiamo parlando del Bagna Cauda Day, che da oggi a domenica riunirà tutti coloro che «non hanno la puzza al naso». Promossa dall'associazione «Astigiani», la kermesse ha raggiunto il traguardo delle 1500 prenotazioni. Ma ci sono ancora dei posti disponibili nei 50 locali tra ristoranti e vinerie della città, del Monferrato, di Langa e Roero sarà proposta la Bagna Cauda. La novità, come si è detto, sta prezzo fisso 25 euro a persona in tutti i locali dalla trattoria al ristorante stellato.

«Al Bagna Cauda Day stanno aderendo anche ristoranti lontani - aggiungono Giorgio Conte e Sergio Miravalle, presidente e direttore della rivista «Astigiani» - dal mitico

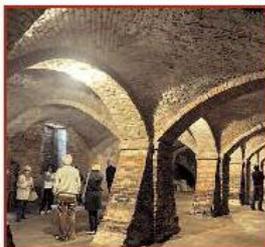


Lorenza Zambon

«Barbetta» di New York alla vigna di Shanghai e poi altri locali a Buenos Aires, Los Angeles e perfino a Tonga, l'isola del Pacifico posta sul cambio di data che sarà la prima, per via del fuso orario, a celebrare la Bagna Cauda grazie ad un ristoratore di origini piemontesi». La regola del Bagna Cauda Day è che ogni commensale abbia il suo posto a tavola (e perché la bagna cauda ha bisogno di tempo e spazi adeguati), riceverà il tovagliolo con il logo del Bagna Cauda Day e il quaderno con il galateo del bagnacaudista. Ogni ristorante vedrà la presenza di un produttore che lo proporrà al prezzo promozio-



Le «fans» della Bagna Cauda con la mascotte dell'evento, Accù



Le cantine di Palazzo Gazelli



Il prezzo del «Bagna Cauda menù» è di 25 euro

nale di 5 euro a bottiglia. Il vino sarà presentato e proposto nelle stesse cantine o nei ristoranti aderenti al Bagna Cauda Day e venduto al prezzo promozionale di 5 euro a bottiglia. Nella maggior parte dei casi è il produttore ospite a raccontare e vendere il suo vino. Saranno proposte Barbera, Freisa, Grignolino e altri vini giovani, ideali per abbinarli alla Bagna Cauda, ma non mancherà la possibilità di avere bottiglie d'annata. Al termine di ogni Bagna Cauda ci sarà spazio per un brindisi con l'Asti o il Moscato d'Asti docg. La giornata di

oggi con replica sabato e domenica mattina, comincerà alle 10 in piazza Statuto: l'antica piazza delle Erbe tornerà ai profumi di un tempo con il Bagna Cauda Market dove sarà in vendita anche la mascotte dell'evento una simpatica acciuga in stoffa, fatta a mano. Intanto parte il Bagna Cauda Girulé per i turisti e gli astigiani curiosi; i bagnacaudisti potranno visitare gratis o a prezzi scontati mostre, cantine e altre mete curiose dell'Astigiano. Apre anche il Cardì Randagi la cantina di via Quintino Sella 41 (conosciuta come Gatti ran-

dagi). Qui oltre alla caffetteria Valle e al Card Rock Café che vedrà in serata l'esibizione del dj Margiotta ci sarà un evento teatrale. Alle 19 e alle 20 monologo inedito «Pensieri bagnacaudisti in salsa patavina» proposto dall'attrice Lorenza Zambon. Dalle 20.30 alle 21 operazioni di sistemazione di tutti nei ristoranti. A mezzanotte poi, in piazza San Secondo, primo gran flashmob: tutti i bagnacaudisti sono invitati ad un abbraccio e ad un «ecoraggioso» bacio collettivo in piazza. Info e prenotazioni su www.bagnacaudaday.it.

Camera di Commercio di Asti

BAGNA CAUDA DAY
bagna cauda day

OSPITALITÀ ITALIANA

25 euro

22 | 23 | 24 novembre 2013

ad Asti, nel suo contado e nel mondo

per chi non ha la puzza al naso...

Info: 3245664070

3 giorni di incontri e festa per rinnovare il rito antico della Bagna Cauda;

5 euro il prezzo del vino a bottiglia proposto direttamente dai produttori;

50 i cuochi e le cuoche che nella cantina, ristoranti e vinerie dell'Astigiano, Langa e Roero prepareranno la loro Bagna Cauda.

www.bagnacaudaday.it

astigiani

www.astigiani.it

PER TRE GIORNI IN 50 LOCALI

Bagna Cauda Day tra Asti e New York

La Camera di Commercio di Asti è tra gli sponsor del Bagna Cauda Day, evento dedicato al piatto tradizionale della cucina piemontese, in programma venerdì 22, sabato 23 e domenica 24. L'iniziativa, promossa dalla rivista "Astigiani" edita dall'omonima associazione presieduta da Giorgio Conte e diretta da Sergio Miravalle, coinvolgerà 50 tra ristoranti, trattorie e vinerie di Monferrato, Langa e Roero cui si aggiungeranno alcuni locali di origine piemontese sparsi per il mondo, da New York a Los Angeles a Shangai. Il nucleo forte della manifestazione sarà concentrato in Asti e provincia: 27 i ristoranti coinvolti, in gran parte certificati con il Marchio di qualità Ospitalità Italiana, promosso da Isnart (Istituto nazionale ricerche turistiche) e dalle Camere di Commercio.



In tutti i locali, dalla trattoria al ristorante stellato, si cenerà e si pranzerà al prezzo fisso 25 euro a persona. Ogni commensale riceverà il tovagliolone in tessuto con il logo del Bagna Cauda Day e il quaderno con il galateo del bagnacaudista. Sarà servita la bagna cauda a volontà (anche nelle versione "eretica" con poco o senz'aglio) con dovizia di verdure fresche di stagione dai cardi (i mitici gobbi di Nizza Monferrato) ai peperoni di Motta e Carmagnola, e poi ancora cavoli, topinambur, cipolle al forno, rape e biarava rossa ecc. Olio



extravergine della Riviera Ligure e del Monferrato e acciughe rosse del Golfo del Leone assieme all'aglio saranno la base di questo grande Bagna Cauda Day capace di offrire oltre 5000 posti a tavola nei tre giorni: la sera del 22 e 23 novembre e la domenica 24 a pranzo.

Il vino merita un discorso a parte. Ogni ristorante vedrà la presenza di un produttore astigiano, monferrino, di Langa o del Roero, che lo proporrà al prezzo promozionale di 5 euro a bottiglia.

Nel centro di Asti l'antica piazza delle Erbe, ora piazza Statuto, tornerà ai profumi di un tempo con il Bagna Cauda Market: bancarelle di verdure, acciughe, olio, i tipici "fujiot" per tener calda la bagna e tutto quanto serve per la bagna cauda casalinga.

Una decina di alberghi e agriturismo propongono pernottamenti a prezzi convenzionati per i bagnacaudisti per affrontare il viaggio di ritorno riposati. Mostre, cantine, distillerie, e musei aperti soddisferanno le curiosità dei visitatori.

Per informazioni, adesioni e curiosità: 324 5654070
www.astigiani.it e www.bagnacaudaday.it

*per chi non ha
la puzza al naso...*

25 euro

22 | 23 | 24
NOVEMBRE 2013

*ad Asti, nel suo contado
e nel mondo*

3 GIORNI DI INCONTRI E FESTA
PER RINNOVARE IL RITO ANTICO DELLA BAGNA CAUDA

5 EURO
IL PREZZO DEL VINO A BOTTIGLIA PROPOSTO
DIRETTAMENTE DAI PRODUTTORI

50 I CUOCCHI E LE CUOCHE
CHE NELLE CANTINE, RISTORANTI E VINERIE DELL'ASTIGIANO,
LANGA E ROERO PROPORRANNO LA LORO BAGNA CAUDA

www.bagnacaudaday.it www.astigiani.it

LA NUOVA PROVINCIA
VENERDI 22 NOVEMBRE 2013

ATTUALITÀ

11

DA STASERA A DOMENICA. 50 LOCALI SERVIRANNO IL PIATTO PIÙ CONOSCIUTO DEL PIEMONTE

Bagna Cauda Day ed il coraggio del bacio a mezzanotte



VERDURE PROTAGONISTE. Dalla vigna al ristorante stellato passando per cantine e pizzerie: ognuno propone la sua bagna cauda. Nella foto sotto il grande "bavaglione" dell'evento.

TRE GIORNI

Tutti i numeri del week end all'aglio

Qualche numero il Bagna Cauda Day lo può già dare, alla vigilia del suo "anno zero". Zero come le tensostrutture presenti in città (si mangerà solo in locali e ristorante) e zero come la plastica bandita dall'evento che utilizzerà solo piatti, posate e bicchieri riutilizzabili o biodegradabili. Tre i giorni di festa in cui sfogare la voglia di mangiare il piatto più tradizionale del Piemonte: venerdì e sabato sera e domenica dalle 13 alle 16,30.

25 euro il costo fisso della Bagna Cauda, uguale in tutti i locali comprendente anche dolce, coppa di Asti o Moscato d'Asti, caffè, grappa e una mela biologica. Ogni commensale avrà il tovagliolone in tessuto con logo e il quaderno con la storia di questo piatto popolare e il galateo del bagnacaudista. 5 euro il prezzo del vino a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Una cinquantina i cuochi e le cuoche che nelle cantine storiche, ristoranti e vinerie dell'Astigiano, Langa e Roero proporranno la loro Bagna Cauda tradizionale. E' ammessa anche la versione "eretica" con poco o senz'aglio. Anche in altri locali in Piemonte in Italia e all'estero stanno aderendo al Bagna Cauda Day. Si celebrerà il Bagna Cauda Day anche a Shanghai, Buenos Aires, New York, Los Angeles e perfino a Tonga nel Pacifico.

I posti a tavola complessivi sfiorano le 5 mila unità. A tutto ieri erano già state raggiunte le 1500 prenotazioni.



VIA MAIL O TELEFONANDO

Per i ritardatari, tutti i posti per prenotare

Ultime ore per prenotare in uno dei tanti locali che proporranno la bagna cauda nel week end. Per farlo ci si può collegare ai siti www.bagnacaudaday.it oppure www.astigiani.it collegati con l'Ati di Asti www.astituri-smo.it dove si raccolgono le adesioni. Sugli stessi siti si trova anche l'elenco completo di tutti i ristoranti/vinerie/cantine che aderiscono e presso i quali si può fare direttamente la prenotazione. Nelle cantine la bagna cauda sarà servita a tavoloni a più posti per favorire la convivialità mentre nei ristoranti e nelle vinerie l'allestimento è lasciato ad ogni singolo proprietario. Per chi preferisse telefonare, i numeri di riferimento per le prenotazioni sono 0141/530357 oppure 324/5654070.

scono e presso i quali si può fare direttamente la prenotazione. Nelle cantine la bagna cauda sarà servita a tavoloni a più posti per favorire la convivialità mentre nei ristoranti e nelle vinerie l'allestimento è lasciato ad ogni singolo proprietario. Per chi preferisse telefonare, i numeri di riferimento per le prenotazioni sono 0141/530357 oppure 324/5654070.



«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». La stessa passione con la quale gli organizzatori hanno organizzato il week end dedicato a questo piatto che si aprirà questa sera, venerdì, e terminerà domenica pomeriggio. Il Bagna Cauda Day, dopo lunghe settimane di organizzazione, è arrivato alla sua prova del fuoco. Nata da un'idea di Leo Tessitore, la tre giorni porta l'egida dell'Associazione Astigiani, la stessa che edita la rivista di storia locale. Una cinquantina i locali, fra ristoranti e vinerie,

che hanno aderito all'invito di servire la bagna cauda (nella robusta ricetta originale e in quella "eretica" senz'aglio) con una serie di iniziative collaterali che strizzano l'occhiolino a quell'idea di far diventare Asti la capitale della Bagna Cauda. Parliamo del "bagna cauda tourist" con visite gratuite o a prezzi sconsati di mostre, cantine e altre mete storiche e golose dell'Astigiano, per passare al "bagna cauda express", ovvero pullman di persone prenotate nei ristoranti astigiani in partenza da Torino, Milano e Ge-

PREZZO UNICO
A 25 euro in versione tradizionale o "eretica" insieme a ricetta e tovagliolo ricordo

nova per godersi in piena libertà da etilometro le serate passando per "bagna cauda nanna e relax" con pacchetti sconsati in alberghi e altre strutture ricettive astigiane. Venerdì, sabato (dalle 10 alle 18) e domenica solo al mattino in piazza Statuto sarà allestito il "bagna cauda market", dove poter comprare tutto quello che serve per farsi la bagna cauda in casa: acciughe, olio ligure e piemontese, verdure di stagione rigorosamente a chilometro zero, "fujiot", libri di cucina, tovagliato a ricordo dell'evento.

In campo anche la medicina, o meglio la farmacopea in aiuto alla "cura" dei postumi odorosi della bagna cauda, con la farmacia Moderna che ha elaborato un vero e proprio kit di sopravvivenza "post bagna". E poi, fra tutti, l'iniziativa più simpatica ed attesa, quella che misura da vicino il coraggio degli oltre 1500 bagnacaudisti già prenotati nei vari locali: il bacio a mezzanotte in piazza San Secondo. Un bacio che deve durare almeno i 12 rintocchi dell'orologio del Municipio per definire un vero amore fra due persone che hanno l'alto da svenimento. Mentre i "Cani Randagi" di via Quintino Sella 41 per una sera si chiamerà "I Cani Randagi", e al bar di via San Martino 35 si serviranno somme d'aj per gli ultras dell'aito.

gazzagolosa.gazzetta.it/2013/11/22/aglio-olio-e-accinghe-asti-capitale-della-bagna-cauda-per-un-weekend/

Gazzetta dello Sport | **GazzaGolosa** | Aaglio, olio e accinghe: Asti capitale della bagna cauda per un weekend

22

Aglio, olio e accinghe: Asti capitale della bagna cauda per un weekend

di **GazzaGolosa**

Asti diventa la capitale della Bagna Cauda. Un piatto della tradizione composto da tre soli ingredienti, aglio, accinghe e olio, che però si presta a decine di variazioni sul tema, denso nell'aspetto e di significati: era il piatto cucinato per il lavoratori impegnati in vendemmia, coincideva con un momento di festa conviviale, lontana dal concetto dello street food (va rigorosamente consumata a tavola, con molto calma), e rappresenta l'identità di un territorio che esprime una varietà di vini rossi freschi e giovani ideali in abbinamento al piatto.



BAGNA CAUDA DAY
bagna cauda day

22-23-24 novembre 2013
ad Asti, nel suo contado e nel mondo



GAZZAGOLOSA / entra nel blog

GAZZAGOLOSA / più letti

Rubio di "Unti e Bisutti": "La mia classifica del cibo di strada"

Champagne, Jacquesson 736 il migliore sotto i 50 euro

Le ricette salutari di Taglienti con curcuma e limone

I ristoranti vista mare dell'estate: dalla Liguria alla Sicilia

Boer: tra cenere, uova e salmerino ecco i segreti del risotto perfetto

GAZZAGOLOSA / ultimi commenti

Fanettone: il migliore lo fanno a Salerno. Vincono Pepe e De Riso
01.12 | 1729 | lettore_798823

Pasta madre: domande e risposte sul lievito del momento
30.11 | 1338 | userID_9348424

Pasta madre: domande e risposte sul lievito del momento

005.rca9v:A/5c/gazzetta.it/ethisport/122/1216516319/Top/RCS/CONSPRO_Skin_Lv1_STD_COMP_20131223_286342/14813_prParma_bende_gazzeGolosa.jpg.html?bc794233776c4b70687964437348547

www.gazzettadasti.it/index.php/primo-piano/appuntamenti/bagna-cauda-day-anatomia-di-un-successo

Home La nostra storia La redazione Newsletter Archivio Link utili Mappa sito

Cerca nel sito...

FONDAZIONE
Asti
FONDAZIONE
Asti

Gazzetta d'Asti.it
SETTIMANALE D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1899

Cronaca Cultura Politica ed economia Primo Piano Sport Scuola e università Diocesi Lettere alla redazione Cinema Tre domande a...

Home » Primo Piano » appuntamenti » Bagna Cauda Day: anatomia di un successo

Bagna Cauda Day: anatomia di un successo

Publicato il 24 novembre 2013



"Il Bagna Cauda Day (d'astj) è finito in gloria". E' quanto si legge sulla pagina Facebook ufficiale dell'evento: oltre tremila bagnacaudisti hanno vissuto intensamente la tre giorni dedicata al grande piatto della tradizione piemontese nelle cantine storiche e nei cinquanta ristoranti dell'Astigiano, Monferrato, di Langa e del Roero. Hanno cucinato la Bagna Cauda anche a New York, Shanghai, Los Angeles, in Australia e persino a Tonga, nel cuore del Pacifico.

"Ma il successo dell'idea non sta solo nei numeri. Partendo dalla storia abbiamo riaperto la luce sulla bellezza, la bontà e la convivialità della Bagna Cauda – commentano soddisfatti all'associazione "Astigiani" che ha organizzato l'evento – e ora non la lasceremo spegnere. Il sito www.bagnacaudaday.it, frequentatissimo in questi giorni, sta raccogliendo video e migliaia di foto dell'evento. E soprattutto abbiamo già fissato le date del prossimo appuntamento: 21, 22, 23 novembre 2014."

non lasciatevi rubare la speranza



00:00 / 19:26 YouTube



www.gazzetadasti.it/index.php/primo-piano/appuntamenti/avete-partecipato-al-bagna-cauda-day-di-asti-la-fotogallery

Home La nostra storia La redazione Newsletter Archivio Link utili Mappa sito

Cerca nel sito...

FONDAZIONE **Gazzetta d'Asti.it** **FONDAZIONE**
SETTIMANALE D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1899

Cronaca Cultura Politica ed economia Primo Piano Sport Scuola e università Diocesi Lettere alla redazione Cinema Tre domande a...

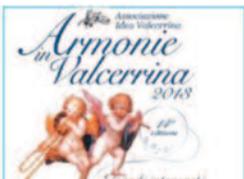
Home » Primo Piano » appuntamenti » Avete partecipato al Bagna Cauda Day di Asti? La fotogallery

Avete partecipato al Bagna Cauda Day di Asti? La fotogallery

Publicato il 24 novembre 2013

Avete partecipato al Bagna Cauda Day di Asti?

La fotogallery per la Gazzetta d'Asti, a cura di Roberto Signorini.



www.gazzettadasti.it/index.php/primo-piano/appuntamenti/tutti-i-baci-del-bagne-cauda-day-ad-asti-le-foto

Home La nostra storia La redazione Newsletter Archivio Link utili Mappa sito

Cerca nel sito...

FONDAZIONE
FONDAZIONE
FONDAZIONE

Gazzetta d'Asti.it
SETTIMANALE D'INFORMAZIONE FONDATA NEL 1899

Cronaca Cultura - Politica ed economia - Primo Piano - Sport Scuola e università Diocesi - Lettere alla redazione Cinema - Tre domande a...

Home » Primo Piano » appuntamenti » Tutti i baci del Bagna Cauda Day ad Asti, le foto

Tutti i baci del Bagna Cauda Day ad Asti, le foto

Publicato il 24 novembre 2013

Tutti i baci del Bagna Cauda Day ad Asti, le foto.

Per la Gazzetta d'Asti, Roberto Signorini.



non lasciatevi rubare la speranza



00:00 / 10:26

Opera

Residenze socio sanitarie per anziani

Bagna Cauda Day tremila forchette a ritmo di swing

Sapori.
Tutto esaurito
nei 50 ristoranti in cui
si è svolto l'evento

LAURA SECCI
ASTI

Alla fine hanno ceduto tutti, anche i più schizzinosi, quelli che «la puzza d'aglio, io proprio non la sopporto». A confermarlo, il «tutto esaurito» registrato nei locali astigiani aderenti al Bagna Cauda Day. Oltre 3 mila buongustai si sono tuffati nell'atmosfera dedicata al grande piatto della tradizione piemontese nelle cantine storiche e nei 50 ristoranti dell'astigiano, Monferrato, di Langhe e del Roero. Hanno cucinato la Bagna Cauda anche a New York, Shanghai, Los Angeles, in Australia e persino nell'isoletta di Tonga, nel cuore del Pacifico.

«Ma il successo dell'idea non sta solo nei numeri. Partendo dalla storia abbiamo riacceso la luce sulla bellezza, la bontà e la convivialità della Bagna Cauda - commentano soddisfatti all'associazione «Astigiani» che ha organizzato l'evento - e ora non la lasceremo spegnere. Il sito www.bagnacaudaday.it, frequentatissimo in questi giorni, sta raccogliendo video e migliaia di foto dell'evento. E soprattutto abbiamo già fissato le date del prossimo appuntamento: 21, 22, 23 novembre 2014».

Anche il prossimo anno non mancherà il mercatino della Bagna Cauda in piazza Statuto che ha proposto prodotti tipici (verdure, acciughe, olio, libri di ricette), ma anche bigiotteria d'autore e gadget vari. E andan-



to a ruba il kit del dopo Bagna Cauda con dentifricio in confezione «Baciami subito», magnesio effervescente e digestivo, come anche la mascotte «Acciù», la colorata acciuga di stoffa souvenir del Bagna Cauda Day 2013. Il «Card Rock café» si è acceso con la musica del dj Margiotta e del gruppo di Rudy Calabrese, mentre sul web spopitano le foto e i video del «bacio a mezzanotte» di venerdì in piazza San Secondo. Sabato sera al Diavolo



«Anciua blues»
La big band dei Fiat Pesanti è tornata ad esibirsi al gran completo dopo anni di silenzio, con un brano composto da Sergio Paolo De Martini appositamente per il Bagna Cauda Day. FOTO MICHA.



Rosso entusiasmo e bis per il gran ritorno dei Fiat Pesanti: i 30 suonatori jazz hanno presentato in anteprima mondiale «Anciua blues» brano scritto apposta da Sergio Paolo Demartini. «Il Bagna Cauda Day con i ristoranti pieni, non solo ad Asti ma anche nel resto del territorio e centinaia di bagna-turisti in città ha dimostrato che si possono organizzare eventi divertenti e di forte richiamo, puntando sulla professionalità di ristora-

tori e produttori di vino senza spendere o peggio sprecare soldi pubblici e puntando sulla qualità del messaggio e della comunicazione» commenta Sergio Miravalle, il giornalista direttore di Astigiani che, con il presidente dell'associazione Giorgio Conte, è stato premiato domenica a mezzogiorno alle cantine di palazzo Gazelli da Piero Bava a nome dell'Accademia Italiana della Cucina, che ha partecipato all'evento.

BAGNA CAUDA DAY. SODDISFAZIONE DEGLI ORGANIZZATORI CHE HANNO GIÀ ANNUNCIATO IL BIS ESATTAMENTE FRA UN ANNO



SCENE DAI RISTORANTI E DALLA PIAZZA. Locali affollati per gustarsi la bagna in compagnia al riparo di macchie d'olio grazie ai tavolieri compresi nel prezzo. Sotto una orticoltura con tutto il bendidio da mettere in tavola. (Foto: servizio Pletosu)

Tremila "bagnacaudisti" nei locali per un week end a forte tasso odoroso

Fujiot e candeline anche a New York, Shanghai, Australia e nell'isola di Tonga

DI LODOVICO PAVESE

«Il Bagna Cauda Day (d'aj) è finito in gloria». Comincia così il resoconto scritto della tre giorni ad alto contenuto odoroso che ha visto vivere pericolosamente oltre tremila "bagnacaudisti". Con il grande piatto della tradizione piemontese che l'ha fatta da padrone tra cantine storiche e ristoranti astigiani. Parlare di tremila coperti in tre giorni per i ristoranti astigiani è sicuramente il segno di un successo. Anche se poi bisogna ricordarsi che la Bagna Cauda è stata

cucinata a New York, Shanghai, Los Angeles, in Australia e persino a Tonga, nel cuore del Pacifico. «Il successo dell'idea non sta solo nei numeri. Abbiamo riacceso la luce sulla convivialità della Bagna Cauda - commentano soddisfatti all'associazione Astigiani che ha organizzato l'evento - e ora non la lasceremo spegnere. E soprattutto abbiamo già fissato le date del prossimo appuntamento: 21, 22, 23 novembre 2014». Le postazioni disponibili erano giuste un poco di più di quelle coperte ma si sa c'è la crisi e comunque bisogna puntare in grande per ottenere un buon risultato. Che dovrebbe suggerire la via e magari spingere a replicare l'evento anche in giro per l'Europa. Per intendersi dalla Baviera in su dove se pronunciano il termine bar-



bera ti guardano un po' perplessi e non capiscono. Così, visto che è piaciuto il mercatino della Bagna Cauda in piazza Statuto, in collaborazione con Ascom e Camera di commercio, con banca-

pieni, non solo ad Asti ma anche nel resto del territorio e centinaia di bagna-turisti in città ha dimostrato - ha chiuso Sergio Miravalle - che si possono organizzare eventi divertenti e di forte richia-

IL PREGIO DELL'EVENTO

«Aver riacceso la luce sulla convivialità di questo piatto e non intendiamo affatto farla spegnere»

relle tipiche che propongono verdure, acciughe, olio, libri di ricette, ma anche bigiotteria d'autore e gadget, lo si potrebbe riprodurre a costi bassi altrove. «Il Bagna Cauda Day con i ristoranti

mo, puntando sulla professionalità di ristoratori e produttori di vino senza spendere o peggio sprecare soldi pubblici e puntando sulla qualità del messaggio e della comunicazione».

LA SETTIMANA. DA ZERO A DIECI

Pagellino semiserio fra agliate e motoseghe

Il voto agli eventi più significativi e il vino giusto da abbinare

DI LODOVICO PAVESE

Voto dieci al bacio di mezzanotte. Quella è stata l'idea. Tutti belli in piazza. A partire dall'Enrico Panirossi davvero molto hollywoodiano. Ho cercato e ricercato il sindaco. Era un bel pò che lo volevo baciare ma niente da fare. Non si è mica fatto trovare. Il bacio più bello? La sapete alla fine sono tenero e vedere il Gianluca Morino che mi bacia la bella Fiammetta Musso mi ha quasi commosso. Certo il Miravalle che baciava il sindaco era tutta un'altra storia ma tant'è. Sarà per l'anno prossimo. *Dindarella e Dolciame.*

Voto Nove più al Sergio Miravalle. Intanto perché, come al solito schivo, si è organizzato la festa di compleanno per pochi intimi con qualche migliaio di invitati al Bagna Cauda Day. Poi perché dal suo profilo "facebook" abbiamo scoperto che si fa chiamare Gegia. Mezzo voto in meno perché speravamo veramente tutti di vederlo baciare il sindaco. A domanda ha infine confessato di aver superato i quaranta. *Lambrusco Maestri.*

Voto nove alle proprietà meteo della bagna cauda. Ci avete fatto

caso? Si d'accordo, ci son voluti tre giorni consecutivi tutti ad allitare contro il cielo ma avete visto che domenica pomeriggio alla fine è uscito il sole? Fama smentita degli organizzatori, il Mago Orelma non c'entra niente è merito nostro. Ve lo ricordate il generale di Toys mentre dice ai cowboys: "Aglio. Aglio dovunque"? *Erbaluce.*

Voto Nove ai Fiati Pesanti e al grande Bisso che le foto del Bagna Cauda Day le ha commentate anche in russo. Che poi si dice anche che in queste trentasei ore la Cia proprio non ce l'abbia fatta a spiarci. Sugli schermi compariva sempre un'enorme nuvola bianca a forma di testa d'aglio. *Fiano.*

Voto Nove meno al grillino e pure cittadino Romano Paolo da Asti. Dopo la bagna cauda ha pensato bene di fare un salto a Saluggia a controllare il grado di emissioni radioattive dei serbatoi. Che stanno, tanto per non dimenticarcelo, a pochi metri da dove si preleva l'acqua che arriva ai nostri rubinetti. Lodevole iniziativa. E non fate gli spiritosi a dire che con quell'altro che contatore geiger. *Schioppettino e Grillo.*

Voto nove alla collaborazione tra istituzioni. C'è stata un poco poco di tensione, ci sono stati alcuni screzi e c'è anche chi ha pensato oè qui ci rubano l'idea. Ma poi si



sa l'amore vince sempre. Tanto che c'è già chi parla di un rimpasto in giunta. E di prevedere uno specifico assessore. Il toto nomine però non comincia nemmeno.

Abcd Asti Bagnadentro day.

Voto sei e mezzo alla Carinzia che ha aperto il più grande bordello del mondo. E tutti a dare

BACI E VINO. Nella foto accanto un bacio che sa di Moscato e in quella sotto... che sa di barbera

un'occhiata alle foto che qualche giornale occhuito ha pubblicato. Dopo tutta la discussione che c'è stata in questi giorni sulle baby prostitute basta farsi un giro sul Torino Bologna delle cinque e venti del pomeriggio. Tra simpatie e chiasse nigeriane, sicuramente tutte maggiorenti che scendono tra Asti e Alessandria. Come dici? Saranno tutte turiste. *Schiava gentile.*

Voto segreto al governo. L'Imu si paga, non si paga, si pagherà, si pagherebbe. Nel dubbio un imprenditore toscano ha deciso di

smontare il capannone per non pagarla. Poi dice che alzare le tasse non serve a niente e tutti lo sanno fare. Pensate un poco invece se si diffonde l'idea e cominciano a smontare inutili capannoni e che so magari anche la tremenda monorotaia che corre tra Asti e Alba. Vedi che all'Unesco non piaccia? *Aglianicone e Italiana.*

Voto NC alla sensibilità ambientale astigiana. Sarà che dove buttavano i rifiuti si chiama via Tevere ma porta dritto in Tanaro. A Taiwan se fai una roba del genere arriva una squadra di forze speciali con tanto di kalashnikov e maschera nera d'ordinanza. Poi spiegaglielo tu che ti stavi solo fermando a far pipì. *Guarnaccia e Gropello.*

Voto 0, ZERO si, ma solo ché di meno non ce n'è e non si ripassa a settembre, al gruppo di pensatori che ha pensato bene di tagliargli i tigli a Montafia. Poi aspettiamo che ci vengano a dire che le provincie non devono essere abilitate. *Asprinio e Carica lasina.*



L'iniziativa gastronomica ideata da Leonardo Tessiere è piaciuta a tutti

Bagna Cauda Day, un successo non annunciato

La treggiorni con la regia di Sergio Miravalle ha fatto registrare il tutto esaurito nei 50 ristoranti coinvolti

È la cronaca di un successo non annunciato quel week end al profumo di aglio: "il Bagna Cauda Day (d'aj) è finito in gloria". L'idea originaria di Leonardo Tessiere parte dal piatto della tradizione definito povero, e invece ricco di umanità e storia, gusto e passione, la stessa passione con la quale gli organizzatori si sono adoperati per la riuscita dell'evento. Il Bagna Cauda Day porta l'egida dell'associazione Astigiani, la stessa che edita la rivista storica locale.

Sono stati una cinquantina i locali, fra ristoranti e vinerie, di Astigiano, Monferrato, di Langa e del Roero che hanno messo in tavola una bagna cauda davvero fedele alla ricetta tradizionale, con qualche trasgressione "eretica" per accontentare anche quelli che l'aglio non lo sopportano o, semplicemente, non lo digeriscono.

Allietate da tutta una serie di iniziative collaterali oltre 3 mila persone hanno gradito in pieno la proposta e vissuto intensamente la tre giorni dedicata al grande piatto della tradizione piemontese, con, soprattutto domenica, grande afflusso di "mangiatori extra moenia". Il successo dell'iniziativa è stato tale che il goloso piatto è stato cucinato in contemporanea anche a New York, Shanghai, Los Angeles, in Australia e persino a Tonga, nel cuore del Pacifico.

"Ma la riuscita della nostra iniziativa non la si deduce solo dai numeri. Partendo dalla storia abbiamo riaccessato la luce sulla bellezza, la bontà e la convivialità della Bagna Cauda - si commenta soddisfatti dall'associazione "Astigiani", organizzatrice l'evento - e ora non la lasceremo spegnere. Il sito www.bagnacaudaday.it, frequentatissimo in questi giorni, sta raccogliendo centinaia di video e migliaia di foto dell'evento. Soprattutto abbiamo già fissato le date del prossimo appuntamento: 21, 22 e 23 novembre 2014".

Accanto alle cene consumate nei locali, si sono organizzati il "bagna cauda tourist" con visite gratuite o comunque a prezzi scontati a



Il mercato della bagna cauda in piazza San Secondo



I commensali di uno dei tanti ristoranti che hanno dichiarato il tutto esaurito

mostre, cantine e altre mete storiche dell'Astigiano; il "bagna cauda express", ovvero torpedoni per le persone in partenza da Torino,

Milano e Genova per godersi in piena libertà da etimetro le serate passate ai fumanti tavoli, e persino il "bagna cauda nanna e relax"

con pacchetti a prezzi ridotti in alberghi e altre strutture ricettive astigiane.

Queste le riflessioni al proposito di Sergio Mira-

valle, il giornalista direttore dell'associazione Astigiani: "Siamo davvero soddisfatti! È piaciuto tra l'altro il mercato della Bagna Cauda in piazza Statuto, organizzato in collaborazione con Ascom e Camera di Commercio, con bancarelle tipiche che proponevano verdure, acciughe, olio, libri di ricette ma anche bigiotteria d'autore e gadget vari. Letteralmente a ruba è andato il "dopo Bagna Cauda", efficace "cura" dei postumi odorosi, con la farmacia Moderna che ha elaborato un vero e proprio kit di sopravvivenza "post aglio" con identifi-
 ficazione in confezione "Baciami subito", magnesio effervescente e digestivo. Ed è già un cult la mascotte "Acciù", la colorata acciuga di stoffa, souvenir del Bagna Cauda Day 2013. Per i più giovani e per amanti del movimento postprandiale il "Card Rock cafe" di via Quinto Sella si è acceso con la musica del Dj Margiotta".

Infine è giusto ricordare l'iniziativa più simpatica e, visto il numero di interventi, attesa, quella che misura da vicino il coraggio di decine di bagnacaudisti: il bacio a mezzanotte di venerdì in piazza San Secondo, tra mangiafuoco e richiami musicali. Un'effusione che doveva durare almeno 12 rintocchi dell'orologio del Municipio e riservato a persone che mettono l'amore anche davanti ad aliti da svenimento. Altro evento memorabile è stato, sabato sera al Diavolo Rosso il gran ritorno dei Fiati Pesanti: i 30 suonatori jazz hanno presentato in anteprima mondiale "Anciua blues", brano scritto per l'occasione dal maestro Sergio Paolo Demartini".

"Il Bagna Cauda Day con i ristoranti pieni, non solo ad Asti ma anche nel resto del territorio è centinaia di bagna-turisti in città - hanno aggiunto gli organizzatori - ha dimostrato che si possono organizzare eventi divertenti e di forte richiamo, puntando sulla professionalità di ristoranti e produttori di vino senza spendere, o peggio spreccare, soldi pubblici e puntando decisamente sulla qualità del messaggio e della comunicazione".

> Manuela Caracciolo

Si può consumare anche espressa

A pochi giorni dal Bagna Cauda Day, tocca alla bagna cauda espressa che, dopo qualche tempo di attesa e curiosità, si può ora trovare in un originale distributore automatico, fuori dall'Albergo Etico in via del Teatro. In questa sorta di cassetta di legno, sotto la simpatica insegna di "Comune di Aglio d'Asti", accanto ad alimenti più consueti come latte, yogurt, burro e uova, vediamo in bella evidenza barattoli di vetro da 200 grammi, nella doppia versione "bagna cauda" (tradizionale con aglio) e "bagna fausa", con il finocchio al posto dell'aglio. Il prodotto è pronto da riscaldare e in vendita al prezzo di sette euro.

> U. F.



ABBIATE PIETA' PER IL TARTUFO

di Enzo Armando

L'odore di aglio batte l'aratro di tartufo per fantasia e creatività. È questo il responso del confronto tra la Fiera del Tartufo e il Bagna Cauda Day. E forse non è solo una coincidenza che la prima manifestazione fosse organizzata dall'amministrazione comunale mentre la seconda nasce da un'idea di Leonardo Tessiere, portata avanti organizzativamente dalla rivista Astigiani diretta da Sergio Miravalle. Ergo: iniziativa privata batte Comune. Una dimostrazione del successo dell'evento durato tre giorni e finanziato in proprio la si è avuta non solo sentendo i ristoranti dichiarare il tutto esaurito ma girando per Asti la domenica mattina con i pochi negozi aperti presi di mira da tantissimi forestieri, venuti in città per il richiamo, e dal profumo, irresistibile dell'aglio, componente base della bagna cauda.

Adesso i vincitori, come tutti i vincitori di qualsiasi guerra o contesa, recclamano la testa del "tartufo": lo stesso assessore al Turismo Andrea Cerrato sembra intenzionato a concedergliela. Ma sarebbe un errore gravissimo: invece si sfruttino l'entusiasmo e le capacità emerse dal Bagna cauda day per trasferirle al "re della tavola".

Non disperdiamo al vento una tradizione ma cavalciamola con fantasia ricreandone le condizioni per un rilancio serio e ragionato. Troppo facile gettare la spugna adesso: il Comune deve impegnarsi a rilanciare la Fiera magari a cominciare dal nome abusatissimo coniandone uno nuovo. Come insegna il "Bagna cauda day", non c'è bisogno di chissà quali risorse finanziarie da mettere in campo: la trifola in sé è il richiamo ma non basta riempire di sabbia piazza San Secondo e simulare "la cerca" per attirare i turisti. Creiamo davvero che se non si riesce a "vendere" il "diamante grigio", allora è giunto il momento per chi ne è deputato di gettare la spugna e fare altro nella vita. Il tartufo è un patrimonio nostro. Ci sono poi il bollito, il fritto misto. La vocazione astigiana è ormai questa: dietro a una tavola imbandita con la creatività della tradizione.