

# BAGNA CAUDA

E' un **piatto tipico**, è un rituale, è un vero e proprio pezzo di **cultura piemontese**. La **bagna cauda** è una delle più affascinanti tradizioni piemontesi oltre ad essere un vero concentrato di sapori fatto di **aglio, acciughe e verdure croccanti**. Il **rituale conviviale** con il quale viene consumata in compagnia, facendo attingere i commensali da un unico grande contenitore, trasforma il pasto in una grande festa fatta di **folklore e di condivisione**.



Piatto contadino, di sapore robusto, pare che la *bagna cauda* non dispiacesse neppure ai nobili. Si racconta che la “Madama Reale”, Giovanna Battista di Savoia Nemours, se la facesse preparare nel retro del palco reale del Teatro Regio. Cosa non si farebbe per l’arte!

Dodici acciughe “rosse di Spagna”, 12 spicchi d’aglio, mezzo litro d’olio extravergine d’oliva, 200 grammi di burro, un vasto assortimento di verdure, crude e lesse, tipiche del Piemonte, uova e fette di polenta. Questa è la ricetta per quattro persone della “bagna caoda”, o “cauda”, il piatto per eccellenza del Piemonte, la cui paternità è contesa da numerosi paesi della regione.

I testi gastronomici piemontesi riportano, dal 1875, la preparazione così com'è conosciuta attualmente, grazie al romanziere Roberto Sacchetti, il quale la descrive a Montechiaro d'Asti. Ciò che si rileva è la considerazione attribuita dai contadini alla bagna cauda, degustata come piatto dell'allegria e della solidarietà, preparato, ad esempio, quando finiva la vendemmia.



Acciugai



E come non ricordare le figure degli acciugai? Gli "anciué" erano i rivenditori al dettaglio delle acciughe, che fino a tempi non lontani battevano le campagne per la vendita porta a porta, arrivando soprattutto dalla Valle Maria, e dalle altre vallate di collegamento tra il Piemonte e la Provenza. Le acciughe erano trasportate in barili, o nelle grandi e variopinte latte da 10 e più chili, e potevano essere acquistate in piccole quantità settimanali dalle famiglie contadine. Un tempo, chi commerciava sale, importandone dalla Provenza decine di barili, si trovava a dover pagare dazi pesantissimi, imposti dai Savoia, al momento dell'ingresso in Piemonte. Molti iniziarono per cui a riempire soltanto i fondi delle botti del prezioso composto, mascherandolo sotto del pesce per sfuggire così al controllo dei doganieri. Per raggiungere lo scopo serviva un pesce piccolo, che coprisse bene tutti i buchi, che costasse poco e che resistesse al trasporto. Le acciughe erano perfette.

E l'olio? Parrà strano ai più sapere che fino al '700 nel Piemonte meridionale (soprattutto nella zona di Acqui) si coltivava l'ulivo, introdotto da Greci prima e Romani poi. Nel Settecento una non inconsueta gelata distrusse gran parte degli ulivi che non vennero più sostituiti. L'olio per la bagna cauda toccherà procurarselo in Liguria.



### La Bagna Cauda e il Galateo

Ecco alcuni consigli per non sfigurare quando si mangia la Bagna Cauda in compagnia:

1. Attenti al primo boccone! Potreste ustionarvi!
2. Non immergete nella salsa verdure già sgranocchiate, il recipiente è condiviso con altre persone!
3. Non caricate troppo il boccone! Rischiereste di coprire totalmente il sapore della verdura che accompagnate
4. Non immergete il pane perché assorbirebbe troppa salsa.

Se state organizzando un **pranzo a base di Bagna Cauda** a casa vostra, non fatevi trovare impreparati: se è vero che un tempo bastava un unico tegame al centro da cui attingere tutti quanti, oggi è **bene munirsi di un servizio apposito che contenga i classici Fujot**, ovvero delle ciotole con fornello integrato per mantenere sempre calda la salsa.

Da qualche anno a questa parte si festeggia addirittura il “**Bagna Cauda Day**”, una tre giorni in contemporanea ad Asti e nel mondo, in cui la ricetta è preparata in oltre 100 ristoranti, osterie e cantine storiche, accendendo circa 15 mila “fujot”, i caratteristici tegami in terracotta smaltata, o porcellana, costituiti da due elementi diversi costruiti in un pezzo unico, un fornello e un contenitore dove si versano liquidi e salse.



Fonti:

[www.gastronomiamediterranea.com](http://www.gastronomiamediterranea.com)

[www.percorsimonferrato.com](http://www.percorsimonferrato.com)

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