

A.S. 2021/22

BAGNA CAUDA



*Scuola
Primaria
Motta di
Costigliole
d'Asti*

*CLASSE
QUINTA*

ALLA LAVAGNA

CI DIVIDIAMO IN GRUPPI E



SCOPRIAMO QUESTO PIATTO....

GRUPPO 1

DOVE NASCE LA BAGNA CAUDA?

ORIGINI ...la bagna cauda ieri...

Le origini della bagna cauda

La bagna cauda, piatto tipico piemontese, che significa “SALSA CALDA” è originaria del Basso Piemonte.

Essa è una semplice salsa calda, che per la prima volta viene citata in un trattato del **X I V** secolo.

La bagna cauda viene servita dentro un recipiente detto “FUJOT” fatto in terracotta o in rame, con sotto una candela per riscaldarla.



GRUPPO 2

LA BAGNA CAUDA OGGI...

Cos'è il Bagna Cauda Day?



26-27-28 NOVEMBRE
3-4-5 DICEMBRE 2021

BAGNA CAUDA DAY 2021



Dal **2013** si svolge con cadenza annuale il **BAGNA CAUDA DAY**, festa promossa dalla rivista Astigiani; dura per un'intera settimana autunnale durante la quale si può degustare la **BAGNA CAUDA** in cantine, osterie e vinerie di **Asti, Langhe, Roero, Monferrato, Torino**, resto del **Piemonte, Valle d'Aosta** e resto **d'Italia** e del mondo.

Una prima descrizione dettagliata della **BAGNA CAUDA** nella sua versione attuale si deve a **Roberto Sacchetti** e risale al **1875**.

GRUPPO 3

GLI INGREDIENTI

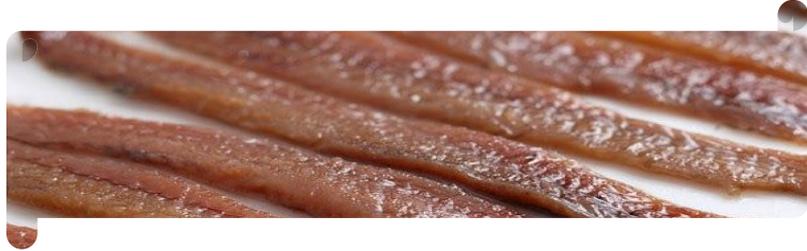
*FOTO DEGLI INGREDIENTI
E
DIDASCALIE*

GLI INGREDIENTI DELLA BAGNA CAUDA

Aglio



Acciughe sotto sale rosse di Spagna



Olio extra vergine di oliva



Vino rosso



Cosa usiamo?



*Il FUJOT
è un tipo di fornello
piccolo con sotto una
candela che accende il
fuoco in modo che la
bagna cauda resti
calda*

GRUPPO 4

LA RICETTA

LA RICETTA IN ITALIANO E INGLESE

RICETTA PER 4/5 PERSONE

La *bagna cauda* è una preparazione tipica del Piemonte a base di acciughe,

aglio, olio, burro

45 minuti di preparazione; 60 minuti di cottura

INGREDIENTI

4 teste d'aglio

100g di acciughe

un bicchiere di vino rosso

150g di olio extra vergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Pulire l'aglio.

versare 200-250 g d'olio extra vergine d'oliva

mettere mezzo ettogrammo di burro

aggiungere un ettogrammo d'acciughe ben lavate.

Mettere il gas a fuoco lento per far sciogliere le acciughe, tritare 4 spicchi d'aglio.

immergere l'aglio per 2 ore nel latte e aggiungerlo al composto e mescolare, cuocere adagio fino a che l'aglio e le acciughe siano sciolte.

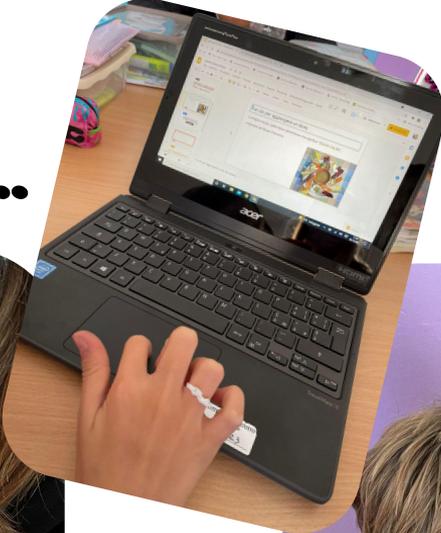
Bagna cauda

for everyone

Crush 4 or 5 cloves garlic, add 250 gms, of olive oil and walnut oil, 100 gms of soused anchovies cleaned well and 7 or 8 sliced cloves of garlic. Put all the ingredients in the proper earthenware pan and fry them, taking care not to brown the garlic. after 20 minutes. add 50 gms of just melted butter. This sauce should be served in the proper pans called "fujot", which keep it hot. It is generally used over all vegetable especially thistle. boiled potatoes. baked onions, celeries, fennels.

In the Monferrato area, to prepare this sauce generally use garic previously kept in milk; in the Alba area the garlic is generally ground in a mortar.

Dietro le quinte...



Il nostro lavoro su carta... UN LAPBOOK !



APRIAMO E SCOPRIAMO

DOVE ?



PER TRADIZIONE...

... piatto tipico del periodo della vendemmia,

da consumare in autunno e in inverno:

preparato per ricompensare i vendemmiatori del lavoro prestato.

La BAGNA CAUDA
un piatto da gustare
in compagnia!

"Bagna cauda"
for everyone

Crush 4 or 5 cloves of garlic, add 250 gms. of olive oil and walnut oil, 100 gms of soused anchovies cleaned well and 7 or 8 sliced cloves of garlic. Put all the ingredients in the proper earthenware pan and fry them, taking care not to brown the garlic. After 20 minutes, add 50 gms of just melted butter. This sauce should be served in the proper pans called "fujot", which keep it hot. It is generally used over all vegetable, especially thistle, boiled potatoes, baked onions, celeries, fennels.

In the Monferrato area, to prepare this sauce generally use garlic previously kept in milk; in the Alba area the garlic is generally ground in a mortar.

Tratto da "La cucina delle regioni d'Italia" Ed. Mida Bologna



IL FOJÒT



Le VERDURE

GLI INGREDIENTI:





...e ingredienti in the
... taking care not to
... add 50 gms of just
... served in the
... It is a

CURIOSITÀ DI OGGI...
IL "BAGNA CAUDA DAY"

Dal 2013 si svolge con
cadenza annuale il Bagna
Cauda Day, festa promossa
dalla rivista Astigiani che
dura un intero fine
settimana autunnale
durante la quale si può
degustare la bagna càuda in
cantine, osterie e vinerie
di Asti, Langhe, Roero,
Monferrato, Torino, resto
del Piemonte, Valle
d'Aosta e resto d'Italia e
del mondo.

La ricetta è tipica
del Basso Piemonte, in
quanto nei secoli
passati era assai facile
procurarsi, in questa
zona, l'ingrediente
fondamentale, cioè
l'acciuga salata, usata
tuttora in molte ricette
tipiche piemontesi,
soprattutto tra gli
antipasti (ad esempio
le *anciove al bagnèt
verd* o al *bagnèt ross*).

La leggenda vuole che
il commercio delle
acciughe salate fosse
un modo per
commerciare il sale,
evitando così di
pagarne gli elevati dazi.

VERDURE

"SFOGLIA"
E
LEGGI
LE CURI
DI
IERI
E
DI
OGGI!