



Media review

24/01/23



Onclusive On your side

Indice

Dieci borse di ricerca sulla storia astigiana La Nuova Provincia di Asti - 24/01/2023	7
manifestazioni Gazzetta D'Asti - 03/01/2023	8
Astigiani tra il Papa e le scuole Gazzetta D'Asti - 16/12/2022	9
"Bagna alla lavagna" premiata l'acciuga che insegue l'aglio La Stampa Asti - Asti - 14/12/2022	11
Astigiani premia le scuole astigiane Gazzetta D'Asti - 09/12/2022	12
E il Bagna Cauda Day si conclude in festa Gazzetta D'Asti - 09/12/2022	13
Quest anno numeri da record per il "Bagna Cauda Day" Il Monferrato - 13/12/2022	16
Piero Bava riceve il premio Testa d'Ai La Vita Casalese - 08/12/2022	17
Il premio Testa d'Aj chiude un Bagna cauda day da record La Stampa Asti - Asti - 07/12/2022	18
Le migliori Teste d'Aj in chiusura del Bagna Cauda Day La Nuova Provincia di Asti - 06/12/2022	20
Bagna Cauda day, questo fine settimana si replica Gazzetta D'Asti - 02/12/2022	22
BAGNA CAUDA Gazzetta D'Asti - 02/12/2022	24
LA GRAN FONDO DI CICLOTAPPO Gazzetta D'Asti - 02/12/2022	27
Quelle città che profumano grazie all'aglio La Stampa Specchio - Specchio - 04/12/2022	28
I campioni del ciclotappo si sfidano a "colpi di dito" sulla pista al Diavolo Rosso La Stampa Asti - Asti - 03/12/2022	30
Il secondo weekend con i premi "Testa d'aj" La Stampa Asti - Asti - 03/12/2022	31
Bagna Cauda Day: nel secondo weekend si punta al record... Il Monferrato - 02/12/2022	32
Poste, accordo con le Pro Loco Ancora un weekend di Bagna Cauda, per la manifestazione dedicata Novara Oggi - 02/12/2022	33
Pranzo della bagna cauda Notizia Oggi Borgosesia - Borgosesia - 01/12/2022	34
Bagna cauda: si fa il bis La Vita Casalese - 01/12/2022	35

Ancora un weekend di Bagna Cauda per la manifestazione dedicata Il Canavese - 30/11/2022	37
27 IL CANAVESE MERCOLEDÌ 30 NOVEMBRE 2022 IN PIEMONTE Il Papa parla piemontese: tantissime emozioni ad Asti ASTI ces Ha sorpreso ed emozionato tutti con le sue parole in dialetto piemontese Papa Francesco al termine della sua visita ad Asti ha concluso Il Canavese Cirie e Valli di Lanzo - Cirie e Valli di Lanzo - 30/11/2022	38
Poste accordo con le Pro Loco Ancora un weekend di Bagna Cauda per la manifestazione dedicata Il Canavese Cirie e Valli di Lanzo - Cirie e Valli di Lanzo - 30/11/2022	39
Ancora un weekend di Bagna Cauda per la manifestazione dedicata La Nuova Gazzetta di Saluzzo - 30/11/2022	40
Ancora un weekend di Bagna Cauda, per la manifestazione dedicata La Nuova Periferia Chivasso e Vercellese - Chivasso e Vercellese - 30/11/2022	41
Il primo weekend con il “Bagna Cauda Day” Il Monferrato - 29/11/2022	42
Bagna Cauda Day alla Pro Loco di Giardinetto Il Monferrato - 29/11/2022	43
Record di bagnacaudisti e Testa d aj con sorpresa La Nuova Provincia di Asti - 29/11/2022	44
Si farà il Bosco degli Astigiani La Nuova Provincia di Asti - 29/11/2022	45
Poste, accordo con le Pro Loco Ancora un weekend di Bagna Cauda, per la manifestazione dedicata La Nuova Periferia Settimo Gassino San Mauro e Venaria - Settimo Gassino San Mauro e Venaria - 29/11/2022	47
Bagna Cauda Day, si parte. E buon appetito Gazzetta D'Asti - 25/11/2022	48
Anche in Valsesia si celebra la Bagna Cauda La Stampa Vercelli - Vercelli - 29/11/2022	52
Per il Bosco degli Astigiani si fa un passo avanti Gazzetta D'Asti - 25/11/2022	53
La Caritas unisce ucraini e russi a tavola Gazzetta D'Asti - 25/11/2022	55
Montemagno - Tour in e-bike Gazzetta D'Asti - 25/11/2022	57
Ancora un weekend di Bagna Cauda per la manifestazione dedicata Notizia Oggi Vercelli - 28/11/2022	58
È Bagna Pax La Stampa Asti - Asti - 26/11/2022	59
Dal Piemonte a... Shanghai al via il “Bagna Cauda Day” Il Monferrato - 25/11/2022	61
Pranzo della bagna cauda con la Pro Loco Valle Cellio Corriere Valsesiano - 25/11/2022	62
Pro Loco Giardinetto: il “Bagna Cauda Day” Il Monferrato - 25/11/2022	63
A tavola I turisti scelgono acciughe e profumo d aglio Il Piccolo Alessandria - Alessandria - 25/11/2022	64

Bagna cauda piatto mundial La Sentinella del Canavese - 25/11/2022	65
BAGNA CAUDA DAY RITO COLLETTIVO TorinoSette - 25/11/2022	71
Il Bagna Cauda Day rito di pace e amicizia La Stampa Asti - Asti - 25/11/2022	72
Ora di bagna cauda La Vita Casalese - 24/11/2022	75
“Bagna cauda day”: Cellio ospita due appuntamenti Notizia Oggi Borgosesia - Borgosesia - 24/11/2022	77
Bagna cauda piatto mundial La Stampa Alessandria - Alessandria - 24/11/2022	78
Bagna cauda piatto mundial La Stampa Novara - VCO - Novara - VCO - 24/11/2022	83
Bagna cauda piatto mundial La Stampa Biella - Biella - 24/11/2022	87
Bagna cauda piatto mundial La Tribuna Di Treviso - 24/11/2022	91
Bagna cauda piatto mundial Il Secolo XIX - 24/11/2022	96
Bagna cauda piatto mundial La Provincia Pavese - 24/11/2022	100
Bagna cauda piatto mundial Gazzetta di Mantova - 24/11/2022	105
Bagna cauda piatto mundial Il Mattino Di Padova - 24/11/2022	110
Bagna cauda piatto mundial Messaggero Veneto Pordenone - Pordenone - 24/11/2022	114
Bagna cauda piatto mundial Messaggero Veneto - 24/11/2022	119
Bagna cauda piatto mundial Il Secolo XIX Imperia e Sanremo - Imperia e Sanremo - 24/11/2022	124
Bagna cauda piatto mundial La Stampa Canavese - Canavese - 24/11/2022	128
Bagna cauda piatto mundial Corriere Delle Alpi - 24/11/2022	132
Bagna cauda piatto mundial La Stampa Savona - Savona - 24/11/2022	136
Bagna cauda piatto mundial Il Secolo XIX Savona - Savona - 24/11/2022	140
Bagna cauda piatto mundial La Nuova di Venezia e Mestre - 24/11/2022	144
Bagna cauda piatto mundial	149

La Stampa Vercelli - Vercelli - 24/11/2022	
Bagna cauda piatto mundial Il Piccolo - 24/11/2022	154
Bagna cauda piatto mundial La Stampa Torino provincia & Canavese - Torino provincia & Canavese - 24/11/2022	159
Bagna Cauda Day con la Pro Loco Il Saviglianese - 23/11/2022	163
Che sia "Bagna Pax" La Stampa Asti - Asti - 23/11/2022	164
In arrivo i giorni della bagna cauda Gazzetta D'Asti - 18/11/2022	166
Nel triangolo del mangiar bene Mi-Tomorrow - 22/11/2022	167
Bagna Cauda Day verso un terzo weekend di fujot La Nuova Provincia di Asti - 22/11/2022	168
Bagna Cauda Day tutto a kmZero: dai cardi al fujot pieno La Nuova Provincia di Asti - 22/11/2022	169
Alla pro loco di Giardinetto weekend con la bagna cauda Il Monferrato - 22/11/2022	171
Bagna cauda la festa del decennale Corriere della Sera Torino - Torino - 20/11/2022	172
«Bagna day» Ecco dove mangiarla Corriere della Sera Torino - Torino - 19/11/2022	175
Bagna Cauda Day 2022 Il Piccolo Alessandria - Alessandria - 18/11/2022	176
Bagna cauda day La Vita Casalese - 17/11/2022	177
Bagna Cauda Day Il Saviglianese - 16/11/2022	179
Una Bagna Cauda Mundial per consolarci del mondiale mancato Gazzetta D'Asti - 11/11/2022	180
Il Bagna Cauda Day è "Mundial" ventimila fujot da Asti a New York La Stampa Piemonte -VDA - Piemonte -VDA - 14/11/2022	182
Esperienza conviviale Vita In Camper - 01/12/2022	184
Convivialità e amicizia Così la pace si fa a tavola Avvenire - 09/11/2022	185
Il Bagna Cauda Day compie i o anni Bra Oggi - 08/11/2022	187
Il Bagna Cauda Day compie io anni Cuneo Sette - 08/11/2022	191
Tutti i modi per godere la bagna cauda cont adina La Nuova Provincia di Asti - 08/11/2022	195

Il Bagna Cauda Day per i suoi 10 anni si ispira alla pace La Nuova Provincia di Asti - 08/11/2022	196
Ecco la festa del Bagna Cauda Day CronacaQui - 08/11/2022	198
Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all insegna del gusto Novara Oggi - 04/11/2022	199
Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all insegna del gusto Giornale di Arona - 04/11/2022	201
La carica dei 140 La Vita Casalese - 03/11/2022	203
Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all insegna del gusto Il Canavese Cirie e Valli di Lanzo - Cirie e Valli di Lanzo - 02/11/2022	204
Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all insegna del gusto La Nuova Periferia Chivasso e Vercellese - Chivasso e Vercellese - 02/11/2022	206
Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all insegna del gusto Il Canavese - 02/11/2022	208
Torna il Bagna Cauda Day, c'è anche un ristorante di Viverone La Nuova Provincia di Biella - 02/11/2022	210
Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all insegna del gusto La Nuova Gazzetta di Saluzzo - 02/11/2022	212
E GIA TEMPO DI MERCATINI Intimita (IT) - 09/11/2022	213
Il Bagna Cauda Day apre al menù completo Ironico richiamo al "mundial" sul bavaglione La Nuova Provincia di Asti - 01/11/2022	216
Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all insegna del gusto La Nuova Periferia Settimo Gassino San Mauro e Venaria - Settimo Gassino San Mauro e Venaria - 01/11/2022	218
TERRA E TAVOLA BAGNA CAUDA TA R T U F I E SAPORI AUTUNNALI La Nuova Provincia di Asti - 01/11/2022	220
Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all insegna del gusto Notizia Oggi Vercelli - 31/10/2022	222
"Bagna Cauda Day" compie 10 anni L'Ancora - 29/10/2022	224



Dieci borse di ricerca sulla **storia** astigiana

INIZIATIVA

«Cerchiamo giovani e meno giovani che abbiano voglia e capacità di scavare nella storia del nostro territorio arricchendo la memoria collettiva»: l'invito parte dall'Associazione Astigiani, che edita l'omonima rivista di Storia e storie (e organizza il Bagna cauda day) e ha promosso le Borse di ricerca "Luciano Nattino". Dieci premi, da 500 euro ciascuno, per stimolare soprattutto i giovani (ma non solo) ad avvicinarsi alla storia locale. Rivolta in particolare agli studenti delle scuole superiori e universitari, l'iniziativa intende stimolare l'indagine storica, sociale e antropologica dando visibilità a chi si impegna per riportare alla luce avvenimenti, personaggi, situazioni del nostro passato con il gusto e la capacità di raccontarli. L'invito punta a coinvolgere chi, da solo o in gruppo, voglia cimentarsi con il piacere della ricerca andando a trovare fonti scritte o orali e sappia tradurle in elaborati di taglio giornalistico-divulgativo che la rivista Astigiani potrà pubblicare a beneficio dei suoi lettori. L'iniziativa è sostenuta da quattro aziende vitivinicole astigiane Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Ca-



LUCIANO NATTINO

stlet di Costigliole, Coppo di Cannelli e da Asti Agricoltura. Il termine per presentare le proposte è slittato a fine febbraio: entro tale data bisogna inviare (via mail a direttore@astigiani.it) il titolo dell'argomento sul quale intende lavorare con una descrizione del quadro d'indagine: interviste, testimonianze, consultazione di archivi, ecc. Il comitato scientifico, presieduto dal prof. Piercarlo Grimaldi, approverà entro fine marzo le ricerche prescelte incontrando i proponenti che avranno tempo sei mesi per completare i loro elaborati. Entro settembre saranno proclamati i dieci vincitori delle borse di ricerca Luciano Nattino. Info su www.astigiani.it.

manifestazioni

Il 2022 è stato anche l'anno del ritorno in grande stile alle tradizionali manifestazioni cittadine. Partendo dalla Douja d'Or, seppure orfana del concorso, passando per Wine Street che, a settembre, ha animato il centro storico arrivando alla Fiera Nazionale del Tartufo. Ma nel mezzo non possia-

mo dimenticare la ripresa del Festival delle Sagre, il ristorante a cielo aperto più grande d'Italia che è tornato nella sua iniziale cornice: piazza Alfieri. Meno cassette delle proloco rispetto alle edizioni pre covid, ma sempre tanta gente che ha degustato i piatti della tradizione e ha assistito

alla sfilata contadina. Ma quest'anno è tornato anche Arti e Mercanti, l'evento medioevale organizzato da Cna che era stato sospeso causa pandemia. E si è concluso in bellezza con le bancarelle de "Il magico paese di Natale", votato come miglior mercatino italiano e nono a livello europeo.



9 settembre inaugurazione della 56ª douja d'or



20 settembre al bano con l'albergo etico



16 settembre wine street



25 settembre arti e mercanti



20 novembre fiera nazionale del tartufo



10-11 settembre festival delle sagre



25-26-27 novembre e 3-4 dicembre bagna cauda day



12 novembre-18 dicembre il magico paese di natale





L'EVENTO Nel salone dell'Alberghiera si è tenuta la presentazione della rivista "di storia e storie"

Astigiani tra il Papa e le scuole

In copertina lo stupore del Santo Padre all'uscita dal Vescovado ad Asti nello scatto di Giulio Morra. Premiati i lavori per "Bagna la lavagna"

“Pensavamo di dover togliere una fila di sedie, invece abbiamo dovuto aggiungerne una”. Le parole del direttore di Astigiani, Sergio Miravalle, descrivono bene

il colpo d'occhio dato dal salone della Scuola Alberghiera lo scorso venerdì. L'occasione è la presentazione del numero 41 della rivista, un incontro partito dallo scatto di copertina (firmato Giulio Morra) che immortalava un papa Francesco sorpreso dalla folla fuori dal vescovado la mattina del 20 novembre. All'interno un'info-

grafica recupera le origini astigiane del pontefice integrandole con una galleria sui due giorni di Bergoglio ad Asti, poi spazio ai servizi nel tipico stile del "trimestrale di storia e storie". Se Pippo Sacco apre le porte della Madonna del Portone ("la seconda patrona di Asti", secondo Miravalle), svelando aspetti poco conosciuti, un giradischi 78 giri (fornito da Lorenzo Abbate, ideatore del Festival Contro di Castagnole Lanze) fa risuonare nella sala le note di "Ascension". Atmosfere sudamericane ma firma astigiana per il brano composto da Joselito (alias Giuseppe Vittorio Olivero), musicista, pittore e gestore di lungo corso dell'hotel Salera.

Ha un ricordo di Joselito anche Paolo Monticone, protagonista del "Confesso

che ho vissuto" in cui riavvolge il nastro della memoria per raccontare gli anni Sessanta e Settanta visti con gli occhi dell'esperto giornalista. L'intervento dell'on-

cologo Franco Testore, attuale presidente di Astro, ricorda il padre Pierino, partigiano e sindaco di Canelli dal 1976 al 1980. Luigi Garrone ("il decano dei gior-

nalisti astigiani", per usare un'altra definizione di Miravalle) arricchisce il ritratto tracciando il rapporto personale tra lui, democristiano, e Pierino, comunista.

Il resto della serata serve a celebrare le iniziative dell'associazione Astigiani. Il Bosco degli Astigiani, la borsa di studio intitolata a Luciano Nattino, ma soprattutto il successo del Bagna Cauda Day appena concluso. Tra i 28 lavori inviati dalle scuole per il concorso "Bagna la lavagna" (tutti premiati con un buono spendibile presso la cartoleria Marchia) hanno vinto il primo premio la III C della scuola Rio Crosio e la II F della scuola Jona.

Conclusione con i padroni di casa. Mentre Elisa Schiffo riepiloga i 50 anni della Scuola Alberghiera, l'attuale direttore Davide Rosa snocciola curiosità e retroscena sulla torta pa-

pale preparata e servita dagli ignari allievi dell'istituto. Quando l'incontro sembra finito, Miravalle piazza l'ultima zampata: fa promettere a Rosa di far entrare la scuola nella famiglia del prossimo Bagna Cauda Day.

> Alberto Gallo





► 16 dicembre 2022



Sergio Miravalle mentre intervista Paolo Monticone, giornalista e presidente dell'Anpi provinciale



La folta partecipazione delle scuole per il concorso "Bagna la lavagna"



CONCORSO DI ASTIGIANI

“Bagna alla lavagna” premiata l’acciuga che insegue l’aglio

Il concorso di Astigiani «Bagna alla lavagna», nato per avvicinare le scuole elementari e medie alla cultura dell’alimentazione sana e tradizionale, ha premiato i vincitori. Ben 28 i lavori inviati, tutti premiati con buoni acquisto offerti dalla cartolibreria Marchia.

Premio doppio per la IIC della elementare Rio Crosio e la 2F della media Jona, autrici dei progetti più meritevoli.

La 2F della Jona ha realizzato un’acciuga meccanica che insegue l’aglio, una «Bagna cauda speedy». Il lavoro è stato realizzato dagli alunni Emilio Ritrovato e Kevin Lici sotto la guida del professore Gaspare Licandro: «L’idea dell’acciuga in movimento è nata prendendo spunto dagli automi settecenteschi, antenati dei moderni robot. Tutto il lavoro è realizzato con materiale di riciclo, compresi gli ingranaggi che consentono all’acciuga di muoversi». Nella decorazione sono stati messi in risalto gli ortaggi che accompagnano la bagna cauda come il cardo gobbo di Nizza, il peperone di Carmagnola e il sedano rosso di Orbassano, i topinam-

bur, oltre al caratteristico fujot. Con Emilio Ritrovato e Kevin Lici, l’aiuto colore di Gabriele Hasa e Luca Coppo, «Ringraziamo l’associazione Astigiani, Asti Agricoltura e

la libreria Marchia per l’opportunità offerta da questo concorso – commenta Manuela Furnari, docente di lettere della 2F- un modo diverso sia di fare conoscere ai nostri ragazzi le tradizioni del territorio sia di valorizzare il loro impegno». Il video dell’acciuga meccanica è disponibile sul sito del Bagna Cauda Day. La premiazione alla scuola alberghiera «Colline Astigiane», durante la presentazione dell’ultimo numero della rivista Astigiani.

Martedì 20 dicembre, accompagnata dai docenti, la classe andrà alla libreria Marchia per scegliere insieme e acquistare materiale per nuovi progetti e libri.

Organizzata da Astigiani, ormai da diverse edizioni «Bagna alla lavagna» si rivolge a scuole medie ed elementari per coinvolgere i più giovani nella ricerca storica partendo dalla cucina e dalle tradizioni gastronomiche piemontesi. V.FA. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Emilio Ritrovato e Kevin Lici con i docenti Furnari e Licandro



► 9 dicembre 2022

Oggi all'Alberghiera per il concorso "Bagna la lavagna"

Astigiani premia le scuole astigiane

Dalle 17 di oggi, alla scuola Alberghiera di via Asinari (traversa di corso Alfieri, all'altezza di via Goltieri), si presenta il 41° numero di Astigiani la rivista trimestrale di storia e storie.

In copertina lo stupore di papa Francesco, colto da Giulio Morra domenica mattina presto all'uscita dal Vescovado, quando vede i fedeli che lo aspettavano. Alle radici del Papa Astigiani dedica quattro pagine di infografica.



La copertina della rivista

Tra gli altri temi della rivista, diretta da Sergio Miravalle, che sarà in vendita a 8 euro nelle edicole di Asti e provincia (gli abbonati potranno ritirare in sede o ricevere a casa propria), un inedito ritratto di Vincenzo Buronzo, il podestà moncalvese che ridiede ad Asti il Palio e la Provincia.

Ci sarà anche la storia del quadriennio De Vecchi che si rifugiò dai Salesiani a Castelnuovo Don Bosco dal 1943 alla fine della guerra.

Si potrà leggere di Joselito e della sua musica e dei suoi amori, e dei 50 anni della Scuola alberghiera fondata ad Agliano.

L'intervista "Confesso che ho vissuto" è al cronista di lungo corso Paolo Monticone, divenuto anche presidente dell'Anpi.

Il medico oncologo, ora presidente di Astro, Franco Testore ha dedicato alla sto-

ria del padre Pierino, partigiano, comunista, sindaco di Canelli dal 1976 al 1980, un racconto intenso.

La storia dei viaggi del conte Carlo Vidua di Conzano e del castello di Govone portano i lettori in Monferrato e nel Roero.

Non mancheranno le consuete rubriche e altre curiosità, compresa l'intervista all'attrice Carlotta Gamba, che ha ricevuto il premio Testa d'aj, ed è stata scelta da Pupi

Avati per la parte di Beatrice nel film Dante.

Durante la presentazione saranno premiate anche le classi che hanno partecipato alla ricerca "Bagna alla lavagna" durante il Bagna Cauda Day in collaborazione con Asti Agricoltura e libreria Marchia.

Si vedranno anche i reel (brevi video) vincitori del contest patrocinato dal Consorzio dell'Asti e da Iccom tra chi ha immortalato la propria partecipazione al Bagna Cauda Day.

Per festeggiare i 50 della scuola alberghiera alla conclusione della presentazione brindisi e buffet a cura di allievi e docenti dell'istituto.

Si può arrivare in auto nel vasto cortile della scuola alberghiera passando da via Mazzini.



La manifestazione culinaria di Astigiani si è conclusa con l'assegnazione delle "Teste d'aj" a cinque personalità astigiane

E il Bagna Cauda Day si conclude in festa

Il premio Testa d'aj ha chiuso domenica scorsa (4 dicembre) il Bagna Cauda Day 2022, un'edizione con numeri da record: oltre 20 mila bagnacaudisti hanno raccolto l'invito ad accendere i fujot nei 150 locali partecipanti alle due settimane più "profumate" dell'anno.

Dal Piemonte a New York, fino a Shanghai, l'evento culinario si conferma la più grande bagna cauda collettiva al mondo e presenta già le date 2023: 24, 25 e 26 novembre e 1°, 2 e 3 dicembre.

A vincere il premio sono stati Piero Bava, Caterina e Giorgio Calabrese, Carlotta Gamba e Carlotta Castelnuovi, l'autrice del bavaglione.

"Già da bambino mangiavo la bagna cauda nella sciunfetta: pucciavo a fondo e mia nonna mi dava una sberla perché portavo via la parte più buona. E poi m'an pias parlar piemunteis, mi piace parlare piemontese. Mi merito il premio testa d'aj", ha scherzato Piero Bava, 91 anni, decano dei produttori vitivinicoli astigiani. Dalla sua Cocconato ha saputo far crescere con l'aiuto dei figli e dei nipoti una delle aziende più vivaci nel pianeta enologico nazionale.

Piero Bava, in qualità di delegato dell'Accademia italiana della Cucina, si è impegnato per depositare da

un notaio la ricetta originale della Bagna Cauda e difenderla dalle imitazioni.

È una Testa d'aj anche Carlotta Castelnuovi, pittri-

ce genovese profondamente legata ad Asti, che ha avuto dall'associazione Astigiani, organizzatrice dell'evento, il compito di illustrare il bavaglione del Bagna Cauda Day. Le sue allegre verdure sono entrate con un sorriso nel campo-fujot di una "Bagna Mundial", nei giorni dei Mondiali di calcio in Qatar senza gli Azzurri: *"Dovevo mettere tutto insieme: la bagna cauda, le verdure, il campo da calcio e gli italiani esclusi dai Mondiali. Sono una vera testa d'aj perché ho la perseveranza nel momento giusto"*, ha commentato.

La giovane attrice Carlotta Gamba, scelta dal regista Pupi Avati per il ruolo di Beatrice nel film "Dante", ha sa-

lutato i concittadini astigiani in diretta video da Roma: *"La mia famiglia cucinava la bagna cauda ma a noi bambini ci tenevano lontani. Era un rito per gente adulta - ha detto -. Poi mio papà ci portava al parco e giocava a calcio con*

mio fratello, io mi mettevo da parte e giocavo al teatro con la mia bambola".

La bagna cauda non è solo buona, ma fa bene anche all'umore: parola di Giorgio e Caterina Calabrese.

Al famoso medico nutrizionista e alla moglie tecnologa alimentare, è andato il Testa d'aj 2022. Impegnati da anni sul fronte della divulgazione scientifica e giornalistica nel campo dell'alimentazione, hanno sottoli-

neato più volte i positivi valori nutrizionali della bagna cauda, piatto della tradizione e della salute a tavola a cui hanno dedicato studi e articoli: *"Verdure, olio extra vergine, aglio, acciughe, tutti ingredienti ottimi e salutari"*, ha garantito Calabrese.

Tutti i premiati hanno ricevuto la statuetta a testa d'aglio creata dal giovane artista Pedro Porro: *"Il Bagna Cauda Day sta diventando una festa davvero mondiale - ha detto il sindaco Maurizio Rasero durante la premiazione -; mi ha emozionato vedere i piemontesi di Shanghai pronti a festeggiare insieme a noi"*.

Sergio Miravalle, direttore della rivista Astigiani, ha ringraziato tutti coloro che con il loro lavoro hanno reso possibile il Bagna Cauda Day: *"Un evento che da Asti ha saputo diffondersi nel mondo, una festa che gli astigiani hanno adottato cogliendo l'occasione per invitare amici e parenti, con rispetto per le tradizioni e serietà ma senza perdere l'ironia e la convivialità che ci contraddistinguono"*.

> EF



► 9 dicembre 2022

L'ALBO D'ORO DEL PREMIO

2016: Guido Ceronetti (scrittore), Antonio Guarene (vignettista), Piero Fassi e Rosalba Faussone (ristoratori).

2017: Antonio Ricci (regista), Luigi Piccato (vignettista), Mariuccia Borio (vignaiola), Battista Mario Delpui e Giovanni Martino (acciugai).

2018: Enzo Bianchi (prieore della comunità di Bose), Massimo Ricci (pittore), Stefano Scavi-

no (ortolano).

2019: Carlo Petrini (fondatore di Slow Food), Paolo Fresu (pittore), Giacomo Ghiazza (disegnatore), Margherita Oggero (scrittrice).

2020: non assegnato causa epidemia Covid

2021: Oscar Farinetti (fondatore di Eataly), Alice Sotero (atleta olimpica), Elena Pianta e Sergio Ponchione (vignettisti).





► 9 dicembre 2022



Sergio Miravalle con il viticoltore Piero Bava, 91 anni

**Evento mondiale** Oltre ventimila partecipanti e 150 locali aderenti

Quest'anno numeri da record per il "Bagna Cauda Day"

MONFERRATO

● A una settimana dalla conclusione del Bagna Cauda Day, ancora si parla della "manifestazione più profumata dell'anno" giunta alla decima edizione. Due weekend, l'ultimo di novembre e il primo di dicembre, che hanno segnato numeri da record con oltre 20 mila fujot accesi in 150 locali da New York a

Shangai e naturalmente in molti locali del Monferrato. Come da tradizione a concludere i festeggiamenti è stata la consegna da parte dell'Associazione Astigiani, ideatrice e promotrice della manifestazione, del Premio Testa d'Aj che quest'anno è andato a diversi personaggi del territorio. Piero Bava, 91 anni, di Cocconato, d'Asti decano dei produttori vitivinicoli astigiani.

Bava, in qualità di delegato dell'Accademia italiana della Cucina, si è impegnato per depositare da un notaio la ricetta originale della Bagna Cauda e difenderla dalle imitazioni. Una Testa d'aj è andata anche a Carlotta Castelnovi, la pittrice genovese che ha realizzato il bavagliolone del Bagna Cauda Day di quest'anno.

«La mia famiglia cucinava la bagna cauda, ma a noi bambini ci tenevano lontani. Era un rito per gente adulta» ha invece detto Carlotta Gamba in diretta video da Roma.

La giovane attrice astigiana, scelta dal regista Pupi Avati per il ruolo di Beatrice nel film Dante, ha ricevuto così anche lei il premio insieme anche a Giorgio

e Caterina Calabrese, il famoso medico nutrizionista e la moglie tecnologa alimentare.

Impegnati da anni sul fronte della divulgazione scientifica e giornalistica, hanno sottolineato più volte i positivi valori nutrizionali della bagna cauda, piatto della tradizione e della salute a tavola a cui hanno dedicato studi e articoli.

AL.AN.



Piero Bava, al centro, mentre riceve il premio
Cocconato: noto patriarca del vino astigiano

Piero Bava riceve il premio "Testa d'Aj"

COCCONATO (F.Z.) - In occasione dell'ultima giornata del Bagna Cauda Day, domenica scorsa l'associazione Astigiani ha assegnato il premio "Testa d'Aj", a persone che hanno dimostrato con tenacia e passione di saper superare le difficoltà e andare controcorrente. Tra i premiati, Piero Bava, patriarca del vino astigiano, che dalla sua Cocconato, ha saputo far crescere con l'aiuto dei tre figli (Roberto, Giulio e Paolo) e dei nipoti una delle aziende più vivaci del mondo enologico nazionale. In qualità di Delegato dell'Accademia italiana della Cucina si è impegnato a far depositare da un notaio la ricetta originale della Bagna Cauda per difenderla dalle imitazioni.

Con lui sono stati premiati domani ad Asti il dietologo Giorgio Calabrese e sua moglie Caterina, l'artista Carlotta Castelnovi, l'attrice Carlotta Gamba.



LA CULTURA

Il premio Testa d'Aj chiude un Bagna cauda day da record

FIAMMETTA MUSSIO – PAGINA 51

In 20 mila hanno acceso i " fujot " in 150 locali di tutto il mondo

Un Bagna Cauda Day da record premia le caparbie Teste d'Aj

L'EVENTO

FIAMMETTA MUSSIO

Il Premio Testa d'Aj ha chiuso il Bagna Cauda Day 2022: edizione record con oltre 20 mila bagnacaudisti che hanno acceso i fujot nei 150 locali partecipanti nelle due settimane più profumate dell'anno.

Dal Piemonte a New York, fino a Shanghai, l'evento si conferma la più grande bagna cauda collettiva al mondo e ci sono già le date 2023: 24, 25 e 26 novembre e 1, 2 e 3 dicembre.

«Già da bambino mangiavo la bagna cauda nella sciunfetta: puciavo a fondo e mia nonna mi dava una sberla perché portavo via la parte più buona. Mi piace parlare piemontese. Mi merito il premio testa d'aj» ha scherzato Piero Bava, 91 anni, decano dei produttori vitivinicoli astigiani. Dalla sua Coccinato ha fatto crescere con l'aiuto dei figli e dei nipoti una delle aziende più vivaci del mondo enologico nazionale. In qualità di delegato dell'Accademia italiana della Cucina, si è impegnato per depositare da un notaio la ricetta della Ba-

gna Cauda e difenderla dalle imitazioni. È una Testa d'aj Carlotta Castelnovi, pittrice genovese, con profondi legami con Asti, che ha avuto da Astigiani il compito di illustrare il bavagliolone del Bagna Cauda Day. Le sue allegre verdure sono pronte ad entrare con un sorriso nel campo-fujot di una Bagna mundial, nei Mondiali di calcio in Qatar senza gli Azzurri: «Dovevo mettere tutto insieme: la bagna cauda, le verdure, il campo da calcio e gli italiani esclusi dai mondiali. Sono una vera testa d'aj: ho la perseveranza nel momento giusto». «La mia famiglia cucinava la bagna cauda, ma noi bambini ci tenevano lontano» ha detto Carlotta Gamba in diret-

tava video da Roma. L'attrice astigiana, scelta dal regista Pupi Avati per il ruolo di Beatrice nel film Dante, ha ringraziato: «È il primo premio che ricevo nella mia carriera – ha detto - A Roma mi considerano troppo sabauda. Volevo fare l'attrice sin da piccola: al parco giocavo al teatro con la mia bambola. Il momento più bello della mia carriera è stato quando Pupi Avati mi ha detto "la mia Beatrice sei tu"».

La bagna cauda non è solo

buona, fa bene anche all'umore: parola di Giorgio e Caterina Calabrese. Al medico nutrizionista e la moglie tecnologa alimentare, è andato il Testa d'Aj 2022. Impegnati sul fronte della divulgazione scientifica e

giornalistica, hanno sottolineato più volte i positivi valori nutrizionali della bagna cauda «Verdure, olio extra vergine, aglio, acciughe, tutti ingredienti ottimi e salutari» ha garantito Calabrese.

«Il Bagna Cauda Day è una festa mondiale – dice il sindaco di Asti Maurizio Rasero grazie al direttore Sergio Miravalle - mi ha emozionato vedere i piemontesi di Shanghai pronti a festeggiare con noi». I premiati hanno ricevuto una artistica testa d'aglio creata da Pedro Porro. Sergio Miravalle: «Il Bagna Cauda Day e il suo logo sono un marchio registrato. Aggiungiamo l'ingrediente segreto: l'ironia». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Bagna cauda day: i premiati Testa d'Aj con gli organizzatori



Le migliori **Teste d'Aj** in chiusura del **Bagna Cauda Day**

Premiati Piero Bava, Carlotta Castelnovi,
 Carlotta Gamba, Giorgio e Caterina Calabrese

EDIZIONE 2022

Il Bagna Cauda Day, prima edizione totalmente in presenza dopo la "sospensione" pandemica, ha confermato il suo successo, con oltre 20 mila "fujiot" accesi nei due weekend lunghi (da venerdì sera a domenica) di fine novembre e inizio dicembre. La più grande bagna cauda collettiva si è chiusa con la consegna del Premio Testa d'aj riservato a chi ha fatto della piemontesità la sua filosofia di vita.

«Già da bambino mangiavo la bagna cauda nella sciunfetta: puciavo a fondo e mia nonna mi dava una sberla perché portavo via la parte più buona. E poi m'an piàs parlé piemunteis, mi piace parlare piemontese. Mi merito il premio testa d'aj» ha scherzato Piero Bava, 91 anni, decano dei produttori vitivinicoli astigiani. È una Testa d'aj anche Carlotta Castelnovi, la pittrice genovese, con profondi legami con Asti, che ha avuto da Astigiani il compito di illustrare il bagliolone del Bagna Cauda Day.

«La mia famiglia cucinava la bagna cauda, ma a noi bambini ci tenevano lontani. Era un rito per gente adulta» ha detto Carlotta Gamba in diretta video da Roma. La gio-

vane attrice astigiana, scelta dal regista Pupi Avati per il ruolo di Beatrice nel film Dante, ha ringraziato i concittadini astigiani: «È il primo premio che ricevo nella mia carriera». La bagna cauda non è solo buona, ma fa bene anche all'umore: parola

di Giorgio e Caterina Calabrese. Il famoso medico nutrizionista e la moglie tecnologa

alimentare, si sono meritati il Testa d'aj 2022. Tutti i premiati hanno ricevuto un'opera d'arte fatta testa d'aglio creata dal giovane artista Pedro Porro.

Intanto è annunciato per **venerdì 9** la presentazione del nuovo numero della rivista Astigiani: appuntamento alle 17 alla scuola Alberghiera di Asti.



► 6 dicembre 2022



GRUPPO DI PREMIATI E AUTORITÀ



Centocinquanta i locali aderenti con oltre 20 mila commensali nelle prime due serate

Bagna Cauda day, questo fine settimana si replica

Chiuso con successo il primo intenso weekend del 10° Bagna Cauda Day, oggi si apre il rush finale.

Finora migliaia di bagnacaudisti hanno potuto gustare il gustoso piatto astigiano, accolti da ben 150 locali in Asti, in Piemonte e nel mondo, e l'andamento delle prenotazioni fa prevedere che, con il secondo weekend, si supererà il record di partecipanti, andando ben oltre quota 20.000.

A dimostrazione di ciò anche i social, che sono stati letteralmente inondati da foto e video, e i "reel" del contest a premi su Instagram, già numerosissimi.

Tra i momenti più significativi del primo weekend,

la diretta del Tg3 Rai di sabato scorso, durante la quale vi è stato un collegamento con Shanghai dove l'associazione dei piemontesi in Cina ha preso parte all'evento.

Da sottolineare il Bagna Pax, celebrato al Foyer delle Famiglie dalla Caritas, per il quale decine di volontari hanno servito a ben 200 commensali la bagna cauda della Pro loco di Calosso e i dolci tipici preparati da profughi ucraini, il tutto innaffiato dalla Barbera del Monferrato offerta da una produttrice russa. Il vescovo Marco Prastaro, con la sua presenza, ha sottolineato il concreto messaggio di pace dell'iniziativa.

Successo anche per la ricerca sulla storia dell'alimentazione "Bagna alla la-

vagna", che si è chiusa con la partecipazione di 27 classi delle scuole elementari e medie, e centinaia di studenti. I lavori dei ragazzi verranno premiati con buoni in materiale didattico.

Il Bagna Cauda Day si concluderà domenica, con la consegna dei premi Testa d'Aj che consistono in un'artistica testa d'aglio, simbolo di estrosità, fantasia e tenacia, realizzata dal giovane Pedro Porro. Tra i premiati di quest'anno, il patriarca del vino astigiano Piero Bava, il noto dietologo astigiano Giorgio Calabrese con la moglie Cate-

rina, l'artista genovese del bavagliolone "Bagna Mundial" Carlotta Castelnovi e la giovane attrice astigiana Carlotta Gamba ma non si escludono anche altri premiati a sorpresa.

Gli organizzatori dell'Associazione Astigiani commentano: "I numeri sono importanti ma non spiegano da soli il fenomeno Bagna Cauda Day. È un evento unico che, partendo da Asti, si è esteso a tutto il Piemonte in maniera sempre più convinta e partecipata. Ciò significa che c'è la voglia di rimettere la bagna cauda al centro della proposta gastronomica e culturale dell'autunno piemontese!".

> Stefania Castino



► 2 dicembre 2022





► 2 dicembre 2022

BAGNA CAUDA



Secondo fine settimana con il Bagna Cauda Day. Intanto si è svolta la Bagna Pax.

• PAG. 7 •

Le due cene solidali organizzate dalla Caritas hanno fatto segnare il tutto esaurito

La Bagna Pax mette tutti d'accordo

L'evento si è svolto al Foyer delle Famiglie con la partecipazione del vescovo e di una rappresentanza ucraina

I numeri parlano chiaro e sono un bellissimo segnale di solidarietà: la Bagna Pax organizzata dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'associazione Astigiani ha avuto una sentita partecipazione da parte della comunità.

Le richieste di prenotazione sono andate oltre i posti disponibili: nelle due serate di venerdì 25 e sabato 26 novembre hanno partecipato 173 persone, a cui si sono aggiunte tanti volontari in azione in sala a servire ai tavoli, tra cui molti giovani, e numerosi volontari anche in cucina e coinvolti nei preparativi delle serate: "La solidarietà è stata una degli ingredienti della Bagna Pax. Un'esperienza sicuramente da ripetere - afferma Beppe Amico, direttore Caritas di Asti -. Rispetto agli altri ristoratori, la Bagna Pax ha avuto gli elementi dell'esperienza della Caritas nell'accoglienza, della presenza di una rappresentanza di don-

ne fuggite dall'Ucraina, della solidarietà e del volontariato. Tutti ingredienti che ci permettono di camminare sulla via della pace".

Hanno contribuito alla realizzazione della serata le importanti donazioni di privati, associazio-

ni e aziende: la pro loco di Calosso ha offerto la bagna cauda, nella versione "come Dio comanda", di sabato sera; la Cia e la Col-diretti hanno offerto le verdure, l'azienda Ab Selezione di Antonella Bocchino di Canelli ha donato la Grappa Moscato d'Asti; il circolo Acli Foyer delle Famiglie ha concesso l'utilizzo gratuito dei locali; la comunità "Laudato Sii" di Portacomaro ha donato il grignolino della Vigna del Papa; l'associazione Astigiani ha omaggiato i classici bavaglioni dell'evento; l'azienda Tenuta Foresta di Olga Semencha, di origini russe, ha donato

il Piemonte Doc Barbera 2020; mentre alcune delle ospiti ucraine della Caritas hanno preparato un dolce a base di mele che ha concluso il classico menù piemontese, dimostrando così come anche il cibo può diventare un ponte tra culture e tradizioni.

Il ricavato della partecipazione andrà a sostenere le attività della Caritas diocesana: progetti di accoglienza diffusa, che rispettano le persone e i nuclei famigliari inserendoli in appartamenti e in piccoli nuclei abitativi per favorire un percorso di autonomia, ma anche i centri di ascolto e l'emporio. Due serate di festa, che han-

no permesso di riscoprire la gioia della convivialità e hanno dimostrato come una

colomba della pace ha saputo volare anche sui fujot.

> Federica Bassignana

► 2 dicembre 2022



Il vescovo Marco Prastaro con Sergio Miravalle (associazione Astigiani)



Un momento di convivialità alla cena nel Foyer delle Famiglie



Donne ucraine con i fujot alla Bagna Pax

► 2 dicembre 2022





► 2 dicembre 2022

LA GRAN FONDO DI CICLOTAPPO



Il momento ludico del Bagna Cauda Day è rappresentato da due anni a questa parte dalla Gran Fondo di ciclotappo, l'ultima tappa del Giro d'Italia con gli scodellini a corona e le immagini dei ciclisti di ogni epoca. L'appuntamento è per sabato dalle 14 al circolo Nosenzo dove sarà montata la pista più lunga d'Italia. La maglia rosa è già saldamente sulle spalle del toscano Michele Pardini, così come il secondo posto è appannaggio di un altro toscano, Angelo Bonuccelli che a settembre si è laureato campione italiano ad Ambivere. Asti sarà rappresentata da Enzo Armando, Stefano Baldissoni e da Beppe Gianoglio.

La partecipazione è libera a tutti.



Parlare a tavola

GIORGIO CATERINA CALABRESE

Quelle città che profumano grazie all'aglio

Monferrato, Langhe e Roero ovvero il famoso triangolo... della "bagna cauda! Qui non vi si trovano fenomeni magnetici, come in quello delle Bermuda, ma solo grandi effluvi d'aglio che aleggiano per il territorio. Croce e delizia nell'eterno dualismo tra estimatori incuranti dell'alito aspro e i detrattori che mal sopportano

l'odore pungente che promana dalla bocca altrui, ad ogni parola. È un'antica salsa piemontese rustica, contadina, dagli ingredienti semplici: aglio, acciughe, olio, dapprima l'olio era di nocciole poi fu sostituito dall'olio extravergine d'oliva. Le acciughe salate arrivano dalla rotta del sale, che tracciava un percorso dalla vicina Provenza, la Liguria infatti, pur essendo più vicina ha una orografia di scogli e dirupi, priva di spazi idonei per le saline. Le carovane di muli carichi di barili di sale percorrevano già nel XII secolo l'unica "strata salis". Il sale all'epoca era un bene prezioso per il quale i Savoia imponevano una tassa, alcuni contrabbandieri per evitare la tassa tentarono di camuffare il sale con qualche strato di acciughe (ancioé), che furono molto apprezzate ed entrarono nelle abitudini alimentari. Mentre ancioé ed olio extravergine sono "forestieri" rispetto al Piemonte, l'aglio è locale. Ha molte proprietà benefiche: è un anticoagulante grazie all'allicina, principio attivo che contrasta l'aggregazione piastrinica, cioè impedisce la formazione di pericolosi coaguli nel circolo sanguigno. L'allicina e i composti dello zolfo causano il caratteristico odore e sono considerati fattori antimicrobici, specialmente sulle vie urinarie. Ha un'azione ipotensiva, utile nei casi di pressione alta e svolge un'azione positiva di contenimento del colesterolo cattivo LDL. Le acciughe salate sciolte nella bagna la insaporiscono arricchendola in proteine nobili. Infatti, la maggior parte delle calorie deriva dalle sue proteine ma hanno un contenuto energetico moderato, solo 96 calorie. Il pesce azzurro è ricco di Omega3, calcio, ferro, fosforo e selenio, un concentrato di protezione per vasi sanguigni e membrane cellulari. Il nome acciuga pare derivi dal latino volgare "apiuva" poi il passaggio all'italiano dal ligure: "anciôa" e dal siciliano "anciova" certa-



mente non dal toscano. Dalla Liguria arrivo l'altro forestiero: l'olio extravergine d'oliva, capace di sopportare la cottura più degli altri grassi. È costituito per il 100% di lipidi. È grasso vegetale nobile, ricco di acido oleico, linoleico e linolenico, ha abbondanti antiossidanti naturali, antinvecchiamento. L'olio extra apporta molte micro-molecole preziose come vitamine liposolubili, tocoferolo, betacarotene, fitosteroli e polifenoli. È utile nella prevenzione di molte degenerazioni cancerogene. La cosa più simpatica della Bagna cauda è la capacità di aggregare, ma l'unica festa: il "Bagna Cauda Day" è nato ad Asti ideato e organizzato dalla rivista Astigiani, oramai da 10 anni. È una festa popolare che coinvolge quasi tutti i ristoranti della città e attrae degustatori da ogni dove, ognuno col proprio "fuiot" un fornellino di terracotta con sotto un lumino acceso per mantenere calda la bagna. E non poteva mancare il premio a qualche personaggio, definito non a caso: "Testa d'aj" cioè "testa d'aglio". E la città profuma d'aglio come non mai. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'abbinamento

a cura di Lara Loreti



Le bolle di Zazzara

Ha trasformato il suo regno a Tocco da Casauria in un borgo del vino: il produttore abruzzese Fausto Zazzara firma spumante unici, esplosione di gusto e territorio



La Jeunesse

Nel cuore della Languedoc-Roussillon, nel Domaine de la Baume, rifugio nella natura, nasce un Syrah raffinato che incarna il calore del Sud



Il Turbante di Gnavi

Un Erbaluce metodo classico affianca la tavola con fierezza e sfida ogni portata consapevole che quando hai sostanza e passione non c'è gara





GRAN FONDO AL BAGNA CAUDA DAY

I campioni del ciclotappo si sfidano a “colpi di dito” sulla pista al Diavolo Rosso

Il momento ludico del Bagna Cauda Day è rappresentato da due anni a questa parte dalla Gran Fondo di ciclotappo, l'ultima tappa del Giro d'Italia con gli scodellini a corona e le immagini dei ciclisti di ogni epoca. L'appuntamento è per oggi dalle 14 al circolo Nuovo Nosenzo di via Corridoni dove sarà montata la pista più lunga d'Italia.

La maglia rosa è già saldamente sulle spalle del toscano Michele Pardini, così come il secondo posto è appannaggio di un altro toscano, Angelo Bonuccelli che, a settembre, si è laureato campione italiano. Asti sarà rappresentata da Enzo Armando e Stefano Baldissone. La partecipazione è libera a tutti per aggiudicarsi i premi messi in palio dal trifulau Luigi Grandi, dal Consorzio dell'Asti, dalla torroneria Bar-

bero, dalla cooperativa della Rava & della Fava, dalla panetteria «Arte Bianca» e dagli organizzatori del Bagna Cauda Day. Questa «classica» del ciclotappo nazionale si svolgerà per la seconda volta nel circolo

al Nuovo Nosenzo. Dal 2004 si è sempre giocato al Diavolo Rosso di piazza San Martino e, solo in altre due occasioni, si era disputata in un altro luogo cittadino: nell'ex caserma dei vigili urbani e a Fuoriluogo.

Quello dei tappini è un gioco che affonda le sue radici agli anni '40 del secolo scorso.

quando i nostri nonni utilizzavano i tappi delle bottiglie per inventarsi Giri d'Italia e Tour de France nei cortili, sui marciapiedi, con piste disegnate con i gessetti. A metà anni '90 Gualtiero Schiaffino, umorista e fondatore del Premio Andersen per l'infanzia decide di riportare in auge il gioco con tanto di regole codificate fondando la Federazione a Genova. La corsa di Asti terminerà alle 19. Seguiranno le premiazioni con il presidente della Federazione Claudio Scarfi. La ciclotappistica sarà arbitrata da Giovanni Calissano, ad Alessio Casalone spetterà il compito di allestire la pista. G.GIA. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il pensionato toscano Michele Pardini, maglia rosa del Giro d'Italia di ciclotappo



BAGNA CAUDA DAY

Il secondo weekend con i premi “Testa d’aj”

Ultimo weekend del «Bagna Cauda Day» promosso dall'Associazione Astigiani dopo i primi tre giorni di grande successo. «Lo scorso fine settimana è andata benissimo e anche questo si annuncia di grande richiamo. Oltre a essere un evento che coinvolge ristoratori in diverse località piemontesi, è stato un evento importante per la città – dichiara Edi Penna, vicepresidente di Astigiani – Il cuore della ma-

nifestazione batte ad Asti e in questo periodo, i mercati di Natale sono un veicolo importante per attrarre visitatori che hanno la possibilità di conoscere da vicino la bagna cauda. È il piatto più rappresentativo dell'Astigiano che ha conquistato la curiosità e il gusto di tanti visitatori anche da fuori regione».

Domani inoltre saranno consegnati i premi «Soma d'aj» a Piero Bava, patriarca

del vino astigiano, al dietologo Giorgio e la moglie Caterina Calabrese, all'artista Carlotta Castelnovi autrice del «bavAGLIOLone Bagna Mundial» e Carlotta Gamba, giovane attrice astigiana, Beatrice nel film «Dante» di Pupi Avati.

La formula è vincente: a 28 euro in tutti i locali aderenti si può gustare bagna cauda accompagnata dalle verdure classiche, il vino si sceglie a parte a 12 euro la bottiglia. Da quest'anno c'è anche la formula «sovrana» con l'aggiunta di piatti a piacere dell'oste a prezzo libero. Per conoscere i locali e prenotare si può consultare il sito: www.bagnacaudaday.it. P.O.D. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Edizione 2022 Sono coinvolti anche i ristoranti e locali del Moncalvese

Bagna Cauda Day: nel secondo weekend si punta al record...

MONCALVESE

● Prosegue la decima edizione della manifestazione "Bagna Cauda Day". Dopo il successo dello scorso weekend, si replica da questa sera 2 dicembre a domenica con oltre 20 mila fujot in 150 locali.

Da New York a Berlino, da Shanghai al Piemonte sino al nostro territorio con molti locali che

aderiscono alla manifestazione più profumata dell'anno, da Cocconato a Moncalvo, da Vignale a Castelletto Monferrato, da Calliano a Camagna (elenco completo e prenotazioni al sito www.bagnacaudaday.it).

L'andamento delle prenotazioni fa prevedere che con il secondo week end si supererà il record di partecipanti: bel oltre quota ventimila. «I numeri sono im-

portanti, ma non spiegano da soli il fenomeno Bagna Cauda Day – commentano gli organizzatori dell'Associazione Astigiani – è un evento unico che partendo da Asti si è esteso a tutto il Piemonte in maniera sempre più convinta e partecipata. Significa che c'è la voglia di rimettere la bagna cauda al centro della proposta gastronomica e culturale dell'autunno piemontese». La

grande copertura mediatica del Bagna Cauda Day ha visto anche, durante la diretta del Tg3 Rai di sabato scorso, un collegamento non solo da Montemagno ma anche con Shanghai dove l'associazione dei piemontesi in Cina organizza la Bagna Cauda in un grande albergo con i bavaglioloni ufficiali con lo slogan "Bagna

Mundial" disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure.

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

AL.AN.



Ancora un weekend di Bagna Cauda, per la manifestazione dedicata

ASTI (ces) Dopo la preferenza espressa anche dal Papa, l'Astigiano continua a celebrare il piatto protagonista delle iniziative del Bagna Cauda Day 2022.

150 ristoratori di Asti, del Piemonte e del mondo hanno acceso oltre 20 mila fujot, il tipico contenitore in terracotta dove si mangia l'intingolo a base di aglio, acciughe e olio. Fino a Shanghai, New York e Berlino. Per tutti gli amanti della tradizione, ci sarà in omaggio il bavaglio «Bagna Mundial», disegnato dall'artista **Carlotta Castelnovi** per omaggiare i Mondiali di calcio in Qatar ma con gli italiani, purtroppo, esclusi (che si consolano a tavola).

Organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, il Bagna Cauda Day compie 10 anni, nel segno di una tradizione di regolamento. Ognuno propone la Bagna Cauda (prezzo uguale per tutti, 28 euro) in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso «come dio comanda»

(tradizionale), giallo per indicare la versione «eretica» (poco aglio) e verde per la «atea» (senza aglio). Possibilità del «finale in gloria», ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un

uovo cotto direttamente nel fujot «spolverato» da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta varierà in base alle quotazioni dei tartufi bianchi. Dodici euro il prezzo dei

vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Tra le nuove adesioni, anche quella di Eataly che celebra l'evento in cinque ristoranti in Piemonte e a Bologna, ma il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Quattro aziende vitivinicole astigiane si affiancano al Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli. Insieme a Confagricoltura Asti, finanziano le borse di studio

Luciano Nattino, mentre Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare

verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

E per ogni bagna cauda è disponibile il «Kit del dopo bagnacauda» con dentifricio «Baciami subito», magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.





Pranzo della bagna cauda

Fa il bis il "Bagna cauda day" a Cellio. Dopo aver organizzato sabato la cena, la Pro loco Valle Cellio ripeterà l'iniziativa domenica a pranzo. Alle 12.30, nella sede del gruppo in piazza Peracino, sarà possibile gustare il piatto tipico. Per prenotazioni (fino a esaurimento posti) è necessario telefonare ai numeri 0163.49545 oppure 330.540.658.



Dal 2 al 4 dicembre a tavola con il piatto tipico invernale a base di acciughe, aglio e olio

Bagna cauda: si fa il bis

Si prospetta un secondo tutto esaurito per la specialità piemontese

CASALE - È stato un fine settimana intenso e profumato. Il Bagna Cauda Day, anno decimo, si è celebrato ancora una volta in una cornice di partecipata convivialità con migliaia di bagnacaudisti accolti nei 150 locali, ristoranti, cantine, vinerie che hanno dato vita alla festa. I social sono stati letteralmente inondati da foto e video. L'andamento delle prenotazioni fa prevedere che con il secondo week end di Bagna Cauda Day, previsto per il 2, 3 e 4 dicembre si supererà il record di partecipanti: ben oltre quota ventimila. «I numeri sono importanti, ma non spiegano da soli il fenomeno Bagna Cauda Day – commentano gli organizzatori – è un evento unico che partendo da Asti si è esteso a tutto il Piemonte in maniera sempre più convinta e partecipata. Significa che c'è la voglia di rimettere la bagna cauda al centro della proposta gastronomica e culturale dell'autunno piemontese». La grande copertura mediatica del Bagna Cauda Day ha visto anche, durante la diretta del Tg3 Rai di sabato, un collegamento con Shanghai dove l'associazione dei piemontesi in Cina organizza la Bagna Cauda in un grande albergo con i bavaglioloni ufficiali con lo slogan «Bagna Mundial» disegnato dall'artista Carlotta

con poco e senz'aglio. Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Novità: la Bagna Sovrana con la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e altre portate. In questo caso il prezzo varia a seconda della proposta.

Castelnovi. Con il secondo week end la festa continua. Sul sito www.bagnacaudaday l'elenco di tutti i locali aderenti. Anche nel prossimo weekend ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente



La bagna cauda è un piatto che va gustato con calma e in allegria



Ancora un weekend di Bagna Cauda, per la manifestazione dedicata

ASTI (ces) Dopo la preferenza espressa anche dal Papa, l'Astigiano continua a celebrare il piatto protagonista delle iniziative del Bagna Cauda Day 2022.

150 ristoratori di Asti, del Piemonte e del mondo hanno acceso oltre 20 mila fujot, il tipico contenitore in terracotta dove si mangia l'ingotolo a base di aglio, acciughe e olio. Fino a Shanghai, New York e Berlino. Per tutti gli amanti della tradizione, ci sarà in omaggio il bavagliolo «Bagna Mundial», disegnato dall'artista **Carlotta Castelnovi** per omaggiare i Mondiali di calcio in Qatar ma con gli italiani, purtroppo, esclusi (che si consolano a tavola).

Organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, il Bagna Cauda Day compie 10 anni, nel segno di una tradizione di regolamento. Ognuno propone la Bagna Cauda (prezzo uguale per tutti, 28 euro) in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso «come dio comanda»

(tradizionale), giallo per indicare la versione «eretica» (poco aglio) e verde per la «atea» (senza aglio). Possibilità del «finale in gloria», ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un

uovo cotto direttamente nel fujot «spolverato» da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta varierà in base alle quotazioni dei tartufi bianchi. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a

bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Tra le nuove adesioni, anche quella di Eataly che celebra l'evento in cinque ristoranti in Piemonte e a Bologna, ma il rito si rinnova anche all'estero: par-

tecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Quattro aziende vitivinicole astigiane si affiancano al Bagna Cauda Day: Bava

di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli. Insieme a Confagricoltura Asti, fi-

nanziano le borse di studio **Luciano Nattino**, mentre Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

E per ogni bagna cauda è disponibile il «Kit del dopo bagnacauda» con dentifricio «Baciami subito», magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.





Poste, accordo con le Pro Loco

TORINO (bom) L'offerta di servizi e prodotti innovativi a supporto delle attività delle Pro Loco UNPLI, è questo il fulcro della convenzione siglata da Poste Italiane e Unione Nazionale Pro Loco d'Italia.

Un'intesa che consentirà alle 905 Pro Loco del Piemonte di avvalersi, a condizioni vantaggiose, dei molteplici servizi di Poste Italiane. Le Pro Loco potranno così assolvere più semplicemente a nuovi obblighi introdotti dalla riforma del Terzo Settore grazie ai sistemi di pagamento digitale fra cui «Codice Postepay» e «Mobile Pos Postepay».

«Codice Postepay» consente alle Pro Loco di ac-

ettare, presso il proprio punto vendita, le transazioni cosiddette «CardNot Present»: il cliente inquadra il Qr della Pro Loco e autorizza la transazione tramite riconoscimento biometrico o inserimento del PosteID, operazione che non necessita di Postamat o card prepagate.

«Mobile Pos Postepay», invece, consente di accettare in mobilità le transazioni tramite Mobile POS con carte di pagamento aderenti ai circuiti di cui è stata richiesta l'abilitazione: un servizio innovativo e perfettamente in linea con l'esigenza delle Pro Loco di poter accettare pagamenti in mobilità, come nel caso delle sagre.



Ancora un weekend di Bagna Cauda, per la manifestazione dedicata

ASTI (ces) Dopo la preferenza espressa anche dal Papa, l'Astigiano continua a celebrare il piatto protagonista delle iniziative del Bagna Cauda Day 2022.

150 ristoratori di Asti, del Piemonte e del mondo hanno acceso oltre 20 mila fujot, il tipico contenitore in terracotta dove si mangia l'intingolo a base di aglio, acciughe e olio. Fino a Shanghai, New York e Berlino. Per tutti gli amanti della tradizione, ci sarà in omaggio il bavagliolo «Bagna Mundial», disegnato dall'artista **Carlotta Castelnovi** per omaggiare i Mondiali di calcio in Qatar ma con gli italiani, purtroppo, esclusi (che si consolano a tavola).

Organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, il Bagna Cauda Day compie 10 anni, nel segno di una tradizione di regolamento. Ognuno propone la Bagna Cauda (prezzo uguale per tutti, 28 euro) in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso «come dio comanda»

(tradizionale), giallo per indicare la versione «eretica» (poco aglio) e verde per la «atea» (senza aglio). Possibilità del «finale in gloria», ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot «spolverato» da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta varierà in base alle quotazioni dei tartufi bianchi. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Tra le nuove adesioni, anche quella di Eataly che celebra l'evento in cinque ristoranti in Piemonte e a Bologna, ma il rito si rinnova anche all'estero: par-

tecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Quattro aziende vitivinicole astigiane si affiancano al Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli. Insieme a Confagricoltura Asti, finanziano le borse di studio **Luciano Nattino**, mentre Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

E per ogni bagna cauda è disponibile il «Kit del dopo bagnacauda» con dentifricio «Baciami subito», magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.





Ancora un weekend di Bagna Cauda, per la manifestazione dedicata

ASTI (ces) Dopo la preferenza espressa anche dal Papa, l'Astigiano continua a celebrare il piatto protagonista delle iniziative del Bagna Cauda Day 2022.

150 ristoratori di Asti, del Piemonte e del mondo hanno acceso oltre 20 mila fujot, il tipico contenitore in terracotta dove si mangia l'intingolo a base di aglio, acciughe e olio. Fino a Shanghai, New York e Berlino. Per tutti gli amanti della tradizione, ci sarà in omaggio il bavagliolo «Bagna Mundial», disegnato dall'artista **Carlotta Castelnovi** per omaggiare i Mondiali di calcio in Qatar ma con gli italiani, purtroppo, esclusi (che si consolano a tavola).

Organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, il Bagna Cauda Day compie 10 anni, nel segno di una tradizione di regolamento. Ognuno propone la Bagna Cauda (prezzo uguale per tutti, 28 euro) in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso «come dio comanda»

(tradizionale), giallo per indicare la versione «eretica» (poco aglio) e verde per la «atea» (senza aglio). Possibilità del «finale in gloria», ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un

uovo cotto direttamente nel fujot «spolverato» da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta varierà in base alle quotazioni dei tartufi bianchi. Dodici euro il prezzo dei

vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Tra le nuove adesioni, anche quella di Eataly che celebra l'evento in cinque ristoranti in Piemonte e a Bologna, ma il rito si rinnova anche all'estero: par-

tecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Quattro aziende vitivinicole astigiane si affiancano al Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli. Insieme a Confagricoltura Asti, finanziano le borse di studio **Luciano Nattino**, mentre Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio èvo, pane fresco.

E per ogni bagna cauda è disponibile il «Kit del dopo bagnacauda» con dentifricio «Baciami subito», magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.





Ancora un weekend di Bagna Cauda, per la manifestazione dedicata

ASTI (ces) Dopo la preferenza espressa anche dal Papa, l'Astigiano continua a celebrare il piatto protagonista delle iniziative del Bagna Cauda Day 2022.

150 ristoratori di Asti, del Piemonte e del mondo hanno acceso oltre 20 mila fujot, il tipico contenitore in terracotta dove si mangia l'intingolo a base di aglio, acciughe e olio. Fino a Shanghai, New York e Berlino. Per tutti gli amanti della tradizione, ci sarà in omaggio il bavagliolo «Bagna Mundial», disegnato dall'artista **Carlotta Castelnovi** per omaggiare i Mondiali di calcio in Qatar ma con gli italiani, purtroppo, esclusi (che si consolano a tavola).

Organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, il Bagna Cauda Day compie 10 anni, nel segno di una tradizione di regolamento. Ognuno propone la Bagna Cauda (prezzo uguale per tutti, 28 euro) in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso «come dio comanda» (tradizionale), giallo per indicare la versione «eretica» (poco aglio) e verde per la «atea» (senza aglio). Possibilità del «finale in gloria», ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot «spolverato» da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta varierà in base alle quotazioni dei tartufi bianchi. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Tra le nuove adesioni, anche quella di Eataly che celebra l'evento in cinque ristoranti in Piemonte e a Bologna, ma il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Quattro aziende vitivinicole astigiane si affiancano al Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli. Insieme a Confagricoltura Asti, finanziano le borse di studio

Luciano Nattino, mentre Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare

verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

E per ogni bagna cauda è disponibile il «Kit del dopo bagnacauda» con dentifricio «Baciami subito», magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.





► 29 novembre 2022

FOTO FLASH

La manifestazione è approdata anche tra le colline del Monferrato

Il primo weekend con il “Bagna Cauda Day”



● Primo weekend con protagonista il Bagna Cauda Day. Oltre 20 mila fujot si sono accesi in 150 locali in tutto il mondo, molti dei quali nel nostro territorio: da Cocconato a Moncalvo, da Vignale a Castelletto Monferrato, da Calliano a Camagna. Sabato mattina un bel numero di bagnacaudisti è partito da Montemagno per il primo dei due tour in bici tra i comuni e le colline del Ruché filmati dalle telecamere del Tgr Piemonte. Prossimo appuntamento il 2, 3 e 4 dicembre. Info e prenotazioni: www.bagnacaudaday.it **ALAN**.



► 29 novembre 2022

FOTO FLASH

Buona adesione all'iniziativa tenutasi nella frazione di Castelletto Monferrato **Bagna Cauda Day alla Pro Loco di Giardinetto**



● Non poteva avere esito migliore sabato sera e domenica a mezzogiorno presso l'area verde 'Geom. Franco Ricaldone' di Giardinetto, frazione di Castelletto Monferrato, l'edizione annuale del Bagna Cauda Day, appuntamento promosso su iniziativa dei volontari della Pro Loco di Giardinetto. Ora, archiviato con soddisfazione il bagna cauda day, la Pro Loco di Giardinetto si concentrerà su "Aspettando il Natale", cena in programma sabato 17 dicembre. M.C.



IL VESCOVO PRASTARO E ALTRI COMMENSALI AL BAGNA PAX

Record di bagnacaudisti e Testa d'aj con sorpresa

BAGNA CAUDA DAY

Pienone per il primo weekend del Bagna Cauda Day con migliaia di bagnacaudisti accolti nei 150 locali, ristoranti, cantine, vinerie ad Asti, in Piemonte e nel mondo. L'andamento delle prenotazioni fa prevedere che con il secondo weekend di Bagna Cauda Day previsto per il 2,3 e 4 dicembre si supererà il record di partecipanti, oltre quota 20 mila (su www.bagnacaudaday l'elenco dei locali aderenti).

Tra i momenti più significativi del primo weekend c'è sicuramente il Bagna Pax celebrato al Foyer delle Famiglie dalla Caritas che ha avuto l'adesione di aziende agricole della Cia e di Coldiretti che hanno fornito le verdure e di Ab selezione per le grappa. Ci hanno lavorato decine di volontari (la Bagna Cauda era della Pro loco di Calosso) per servire circa 200 commen-

sali. Tra questi anche alcuni profughi ucraini che hanno preparato dolci tipici. Significativa la presenza del vino Barbera del Monferrato offerto da una giovane produttrice russa. Il vescovo Marco Pastraro con la sua presenza ha sottolineato il concreto messaggio di pace dell'iniziativa.

Il Bagna Cauda Day si concluderà domenica 4 con la consegna dei premi Testa d'aj dalle 17 in municipio ad Asti. Tra i premiati il patriarca del vino astigiano Piero Bava, Giorgio e Caterina Calabrese e Carlotta Castelnovi, l'artista che ha avuto il compito di illustrare il Bagnacauda. Altra Carlotta premiata sarà Carlotta Gamba, la giovane attrice astigiana che è stata scelta dal regista Pupi Avati per il ruolo di Beatrice nel film "Dante". All'associazione Astigiani non escludono anche altri premiati a sorpresa.



Si farà il Bosco degli Astigiani

Approvata in Consiglio la convenzione con la Banca di Asti per la cessione del terreno, a Viatosto, dove nascerà un parco di 5 ettari alle porte della città

IL PROGETTO

Un passo importante per la realizzazione del "Bosco degli Astigiani" è stato fatto nell'ultimo Consiglio comunale dov'è stata approvata, all'unanimità, la convenzione tra la Banca di Asti e il Comune per la realizzazione del nuovo giardino che sorgerà a Viatosto.

A promuovere il progetto di creare una grande area verde, nella zona del Fontanino, non distante dall'ospedale Cardinal Massaia, è stata l'associazione Astigiani. Si parla di un appezzamento di oltre 5 ettari di terreno, sulle colline di Viatosto, che con la convenzione è stato di fatto affidato dalla Banca di Asti al Comune che li destinerà a verde e parco pubblico affidandone la progettazione e la realizzazione all'associazione culturale Astigiani. Il sodalizio ha inoltre lanciato un azionariato popolare per contribuire, anche finanziariamente, allo sviluppo del progetto ecologico e culturale.

Il sindaco Maurizio Rasero, durante la presentazione della pratica in Consiglio, ha fatto sapere che proporrà un concorso di idee rivolto a studi di professionisti e esperti del verde per progettare il nuovo parco.

Secondo Loretta Bologna, assessore all'Istruzione, nel giardino si potrebbe anche realizzare «un anfiteatro naturale che potrà usare il vicino istituto Penna come aula magna

all'aperto e che sarà idoneo a ospitare eventi e concerti».

La convenzione prevede, tra Banca e Comune, un affidamento dell'area per almeno 15 anni. L'accordo precisa che verrà conservata e preservata la

volumetria edificatoria residenziale che esiste sul terreno, che il godimento non pregiudicherà i diritti della Banca né il suo patrimonio e che non vi saranno impegni di manutenzione e di gestione.

«L'idea del Bosco degli Astigiani, lanciata dalla nostra associazione poco prima della pandemia di Covid, aveva già assunto il valore di risposta di vita ad una stagione di morte e di ansie, ed è diventata ora ancora più importante visti i venti di guerra che non smettono di soffiare sull'Europa. - commenta il presidente di Astigiani Piercarlo Grimaldi - Realizzare un nuovo grande parco pubblico, piantare alberi, progettare un'area verde è un segnale importante per tutta la comunità. Guarda al futuro e offre speranze di pace».

«La nostra associazione - spiega

Sergio Miravalle, direttore di Astigiani - è grata ai consiglieri per il loro voto unanime ed è pronta a partecipare in tempi brevi ad una tavola con i rappresentanti del Comune, dell'Istituto Agrario Penna e di altre realtà che vogliono aggregarsi per vedere crescere concretamente il Bosco degli Astigiani. Anche dal Bagna

Cauda Day arriveranno risorse che siamo pronti a mettere sul tavolo per dare una spinta affinché

il Bosco degli Astigiani diventi realtà al più presto, con i suoi prati, i vialetti, le panchine, le aree giochi e di pic nic, ma anche installazioni artistiche angoli suggestivi che la vasta area pubblica può ospitare».

La raccolta dell'azionariato popolare continuerà tramite la rivista Astigiani. Sarà chiesto al Comune di pubblicare i loro nomi su un cartellone all'ingresso del nuovo parco pubblico.

Il simbolo del nuovo giardino è la giovane quercia chiamata "Astesana", messa a dimora il 28 novembre 2021, nei giorni del Bagna Cauda Day, sul punto più alto del terreno del futuro Bosco degli Astigiani. Il primo tassello dell'iniziativa che potrà essere sostenuta anche dalle associazioni e dalle scuole.

Riccardo Santagati

**PROMOSSO
 UN AZIONARIATO
 POPOLARE AFFINCHÉ
 I CITTADINI POSSANO
 CONTRIBUIRE
 ALLA SUA REALIZZAZIONE**



► 29 novembre 2022



LA CERIMONIA DI PIANTUMAZIONE DEL PRIMO ALBERO DEL FUTURO BOSCO DEGLI ASTIGIANI



Ancora un weekend di Bagna Cauda, per la manifestazione dedicata

ASTI (ces) Dopo la preferenza espressa anche dal Papa, l'Astigiano continua a celebrare il piatto protagonista delle iniziative del Bagna Cauda Day 2022.

150 ristoratori di Asti, del Piemonte e del mondo hanno acceso oltre 20 mila fujot, il tipico contenitore in terracotta dove si mangia l'intingolo a base di aglio, acciughe e olio. Fino a Shanghai, New York e Berlino. Per tutti gli amanti della tradizione, ci sarà in omaggio il bavagliolo «Bagna Mundial», disegnato dall'artista **Carlotta Castelnovi** per omaggiare i Mondiali di calcio in Qatar ma con gli italiani, purtroppo, esclusi (che si consolano a tavola).

Organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, il Bagna Cauda Day compie 10 anni, nel segno di una tradizione di regolamento. Ognuno propone la Bagna Cauda (prezzo uguale per tutti, 28 euro) in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso «come dio comanda»

(tradizionale), giallo per indicare la versione «eretica» (poco aglio) e verde per la «atea» (senza aglio). Possibilità del «finale in gloria», ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un

bagna cauda secondo
uovo cotto direttamente nel fujot «spolverato» da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta varierà in base alle quotazioni dei tartufi bianchi. Dodici euro il prezzo dei

vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Tra le nuove adesioni, anche quella di Eataly che celebra l'evento in cinque ristoranti in Piemonte e a Bologna, ma il rito si rinnova anche all'estero: par-

tecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Quattro aziende vitivinicole astigiane si affiancano al Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli. Insieme a Confagricoltura Asti, finanziano le borse di studio

Luciano Nattino, mentre Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare

verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

E per ogni bagna cauda è disponibile il «Kit del dopo bagnacauda» con dentifricio «Baciami subito», magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.





► 25 novembre 2022



Da oggi e sino a domenica, e poi nel prossimo settimana, si svolge la manifestazione culinaria organizzata dall'associazione Astigiani

Bagna Cauda Day, si parte. E buon appetito

Questo fine settimana apre il primo dei due weekend consecutivi del "Bagna Cauda Day", organizzato dall'associazione culturale Astigiani e giunto alla sua decima edizione.

Tanti gli appuntamenti e le novità della manifestazione culinaria e tante le curiosità assortite.

Scopriamole insieme al direttore di Astigiani Sergio Miravalle, che ci spiega: "Il "Bagna Cauda Day" è la più grande bagna cauda collettiva in contemporanea al mondo. Verranno accesi oltre 20 mila fujot in 150 locali (ristoranti, agriturismi, vinerie, cantine), coinvolgendo non solo l'Astigiano e tutto il Piemonte, ma anche tre ristoranti a New York, Shanghai e Berlino, nel rispetto dello slogan "Ad Asti, in Piemonte nel mondo". Inoltre sono più di 30 i locali che partecipano per la prima volta all'evento e quest'anno aderisce anche Eataly, con quattro ristoranti in Piemonte e uno a Bologna. I nove locali che hanno partecipato finora a tutte le edizioni del Bagna Cauda Day e che riceveranno un attestato di fedeltà da Astigiani

sono la Cantina Santa Libera-Casa del popolo, il Cavolo a Merenda, Il Cicchetto, il Diavolo Rosso, Da Francese (tutti di Asti), la Cà Rossa di Cisterna, il Cannon d'Oro di Cocconato, Da Geppe di Montemagno e Mach Cha Dira di Settime".

Tante sono le iniziative collegate: "Al Mercato contadino di Coldiretti Asti - spiega Miravalle -, in corso Alessandria 271 sarà possibi-

le acquistare ortaggi di stagione, aglio, olio evo e pane fresco per una "bagna cauda fai da te", oppure il Bagna Cauda Box come soluzione già pron-

ta, o ancora gustare la bagna cauda servita direttamente in loco. Si rinnova anche l'appuntamento con il "Bagna Bike", una pedalata tra i vigneti di Ruché organizzata da EbikeOne. Inoltre, invito tutti a partecipare al contest a premi "La mia bagna cauda" su instagram che consiste nel pubblicare "reel" che raccontino con ironia la propria esperienza di bagna cauda".

Un'attenzione particolare al bavagliolone, divenuto

ormai oggetto da collezione e realizzato dalla pittrice Carlotta Castelnovi.

Il direttore racconta: "Il Bagna Cauda Day festeggia la decima edizione con lo slogan "Bagna Mundial" che si ritrova sui bavaglioloni in stoffa disegnati da Carlotta Castelnovi. La storia dei bavaglioloni è curiosa e ha già dato vita a un intenso collezionismo. Dopo l'esordio del 2013, che riportava semplice il logo della rassegna, già l'anno successivo ha preso il via la serie d'autore. Nel 2014 ha esordito Paolo Fresu con "A qualcuno piace cauda", nel 2015 è toccato a Giancarlo Ferraris con "La cauda è musica", nel 2016 ecco Antonio Guarene e il suo sempre valido "Siamo tutti nella bagna", il 2017 ha visto il disegno medievaleggiante di Luigi Piccato e nel 2018 è stata la volta del ritornello "Quel mazzolin di cardì che vien della campa-

gna e bada ben che qui si bagna" di Massimo Ricci; nel 2019 arriva un bavagliolone hollywoodiano firmato da Giacomo Ghiazza, autore di



► 25 novembre 2022

storyboard disegnate per il grande cinema; gli anni della pandemia non hanno fermato il Bagna Cauda Day, infatti nel 2020 esce il "Bagna cauda in corpore sano" di Elena Pianta e nel 2021 il profetico "Quarta dose" di Sergio Ponchione".

I bavaglioloni, che vengono dati in omaggio a tutti i bagnacaudisti, si posso-

no reperire anche presso la sede di Astigiani, in via San Martino 2.

Perfettamente in linea con lo spirito dell'evento, Miravalle conclude con una battuta che ci strappa un sorriso: "Quest'anno si va sul calcio, visto che nei giorni del Bagna Cauda Day si disputa il Mondiale e senza gli Azzurri. Un vecchio proverbio recita "Francia o Spagna, purché se magna", noi lo abbiamo riadattato in "Francia o Spagna? Noi qui si bagna!"

> Stefania Castino

A COLPI DI DITO

Come lo scorso anno, il momento ludico della manifestazione è la Gran Fondo del Bagna Cauda Day che si gioca con i tappi a corona. La gara di ciclotappo sulla pista più lunga d'Italia si svolgerà sabato 3 dicembre dalle 14 al circolo Nosenzo. Attesi giocatori da tutta Italia con premi offerti dal Consorzio dell'Asti, da Barbero Torroni, dalla coop della Rava&Fava e dal tartufaio Luigi Grandi.

CAMPAGNA AMICA

Rinnovata l'alleanza tra il Bagna Cauda Day e il Mercato contadino di Campagna Amica. Oltre ad acquistare i prodotti per comporre il piatto nella sede di corso Alessandria, c'è anche il Bagna Cauda Box: è una confezione che si può far spedire a casa. La scatola, per due persone, contiene un vasetto di bagna cauda, due fujot, una bottiglia di Barbera d'Asti docg e due speciali bavagliani d'autore.

È TEMPO DI BAGNA SOVRANA

di St. C.

La formula del Bagna Cauda Day è vincente ma da quest'anno ci sono importanti novità.

Il prezzo base della bagna cauda, uguale per tutti, è di 28 euro e dà diritto a un posto a tavola con bagna cauda abbondante e verdure. I vini Doc e Docg dei produttori partner dell'evento, verranno venduti al prezzo di 12 euro. In omaggio per tutti i partecipanti, il bavagliolone "Bagna Mundial".

Ogni ristoratore proporrà la sua bagna cauda in tre versioni, segnalate da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale); giallo per indicare la versione "eretica" (con poco aglio) e verde per quella "atea" (senza aglio). Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione, con un uovo cotto direttamente nel fujot e spolverato da una grattatina di tartufo bianco d'Alba; il prezzo di questa profumata aggiunta varierà in base alle quotazioni dei tartufi.

Da quest'anno vi è anche la possibilità di gustare la "Bagna Sovrana", ovvero una proposta di menù completo, con la bagna cauda come protagonista, insieme ad altre portate; in questo caso il prezzo varia a seconda della proposta. Per info e prenotazioni www.bagnacaudaday.it



► 25 novembre 2022





► 25 novembre 2022





A PROVA DI GUSTO

PAOLETTA PICCO

Anche in Valsesia si celebra la Bagna Cauda

Torna il tempo della bagna cauda, o meglio è già tornato in tutto il Piemonte, dove il piatto è considerato uno dei più tipici. Così il 4 dicembre in bassa Valsesia, a Cellio con Breia, la Pro Loco riunirà almeno una settantina di invitati al «Bagna Cauda Day» (con inizio alle 12,30 nella sede associativa, la sala parrocchiale con affreschi del '600). A livello gastronomico la Bagna Cauda è considerata una salsa ma chi ne conosce il potere calorico (dovuto all'aglio, all'olio e alle acciughe che sono gli ingredienti principali) sa che può tranquillamente essere considerata un piatto unico. A proposito di olio occorre poi dire che in origine si usava l'olio di noci. Per questo qualcuno aggiunge anche dei gherigli di noci alle verdure che, cotte o crude, si intingono nella salsa. La Pro Loco Valle Cellio, nata all'inizio del '900, proporrà una bagna cauda "eretica". La bagna cauda ha infatti una ricetta classica: acciughe, olio extra vergine d'oliva e aglio ma una miriade di varianti (che prevedono l'aggiunta di burro, di panna, di latte) che tendono a renderne più delicato il sapore. E due varianti più consolidate: l'eretica e la falsa. Ignorando quest'ultima che non prevede l'uso di aglio (il vero protagonista della ricetta), l'eretica

prevede l'uso di aglio senz'anima, per accontentare anche chi non ama moltissimo l'aglio ma lo tollera se ammorbidito e addolcito nel latte. Le verdure crude e cotte con cui accompagnare la bagna arriveranno dagli orti valesiani curati dai tanti volontari dell'Associazione mentre le acciughe saranno rigorosamente liguri. Per info e prenotazioni, tel. 330 540658. Costo pro capite, 28 euro. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 25 novembre 2022

Firmata la convenzione tra Comune e Banca di Asti

Per il Bosco degli Astigiani si fa un passo avanti

Non solo la cittadinanza onoraria a papa Francesco al centro dell'ultimo Consiglio comunale. Sono quasi le 23 quando, durante la seduta dello scorso 16 novembre, il presidente del Consiglio Federico Garrone mette ai voti la convenzione tra Comune e Banca di Asti per la realizzazione del Bosco degli Astigiani. In pochi secondi compaiono sul tabellone i nomi dei consiglieri favorevoli: 31 su 31, la stessa unanimità che, dopo la mezzanotte, conferirà il riconoscimento al Santo Padre.

Nei prossimi 15 anni (tacitamente rinnovabili) oltre 5 ettari di terreno sulle colline di Viatosto, un vasto appezzamento alle spalle dell'Istituto Penna, si trasformeranno così in un nuovo polmone verde concretizzando la proposta lanciata nel dicembre 2019 dall'associazione Astigiani. L'assessore Loretta Bologna, sostenitrice dell'iter fin dalle prime battute, ha sottolineato la possibile creazione di un anfiteatro naturale utilizzabile per organizzare concerti o come aula magna all'aperto dell'Istituto Agrario, mentre il sindaco Maurizio Rasero e altri consi-

glieri hanno manifestato la propria adesione al Bosco ricordando il ruolo di Astigiani, l'azionariato popolare avviato dalla stessa associazione per contribuire al progetto e la messa a dimora, lo scorso 28 novembre, della prima quercia, chiamata "Astesana", sul punto più alto del terreno.

"L'idea del Bosco degli Astigiani, lanciata poco prima della pandemia, aveva già assunto il valore di risposta di vita a una stagione di mor-

te e di ansie. Ora diventa ancora più importante, visti i venti di guerra che soffiano sull'Europa - commenta Piercarlo Grimaldi, presidente dell'associazione Astigiani -. Progettare un nuovo parco pubblico rappresenta un segnale importante per

tutta la comunità, guarda al futuro e offre speranze di pace".

Il momento di camminare verso il futuro, in fondo, è già arrivato. Rasero proporrà a professionisti e esperti

del verde un concorso per la progettazione del parco, mentre l'associazione Astigiani continuerà a raccogliere fondi e divulgare il progetto. "Siamo pronti a partecipare in tempi brevi a un tavolo con il Comune di Asti, l'Istituto Penna e tutte le realtà che vorranno aggregarsi" dichiara Sergio Miravalle, direttore della rivista Astigiani, immaginando "i prati, i vialetti, le panchine, le aree giochi e di pic nic, ma anche le installazioni artistiche e gli angoli suggestivi che la vasta area pubblica può ospitare".

Centinaia di lettori hanno già aderito alla proposta tramite la quota d'iscrizione all'associazione: chi ha contribuito con almeno 100 euro negli ultimi due anni (e lo farà anche per il 2023 versando 110 euro) riceverà un "attestato verde di condivisione" e potrà leggere il proprio nome sul cartellone all'ingresso del nuovo parco. Altre risorse da mettere sul piatto arriveranno dal Bagna Cauda Day, ai nastri di partenza nel weekend alle porte. È solo questione di tempo, insomma: nel giro di qualche anno Astesana non sarà più sola.

> Alberto Gallo



► 25 novembre 2022



Immagine di repertorio



E' già da tutto esaurito per la Bagna Pax in due serate distinte, stasera e sabato, che si svolgerà al Foyer delle Famiglie

La Caritas unisce ucraini e russi a tavola

L'evento firmato da Astigiani è previsto per oggi venerdì 25 e sabato 26

“Una colomba della pace vola sui fujot”: è la Bagna Pax, il Bagna Cauda Day organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'associazione Astigiani. Un'occasione preziosa per celebrare il messaggio di pace in questo tempo di guerra, segnato dal conflitto Ucraina-Russia: due serate quasi sold out, venerdì 25 e sabato 26 nel Foyer delle Famiglie (via Milliavacca, 5) per ritrovarsi in un momento di festa e testimoniare la condivisione dei medesimi valori di comunità.

Nel menu della Bagna Cauda sarà sia classico – “come Dio comanda” – sia senz'aglio e per terminare, un dolce speciale che avrà il sapore della tradizio-

ne ucraina: saranno infatti delle rappresentanti della comunità di profughi ucraini ospitati dalla Caritas in strutture e famiglie dell'Astigiano a preparare i dolci per l'occasione.

A tavola si potrà degustare anche una Barbera Piemonte prodotta da una giovane vignaiola russa, Olga Semencha, nella sua azienda agricola di Isola d'Asti, “La Foresta”, che continua il sogno del padre, imprenditore russo innamorato delle terre piemontesi.

La convivialità si dimostra così un ponte tra culture e tradizioni, come afferma il direttore della Caritas Beppe Amico: “Questo incontro a tavola tra gente di due nazioni in guer-

ra attorno alla bagna cauda che sarà preparata e offerta dalla pro loco di Calosso rende l'appuntamento con la Bagna Pax ancora più straordinario, considerando

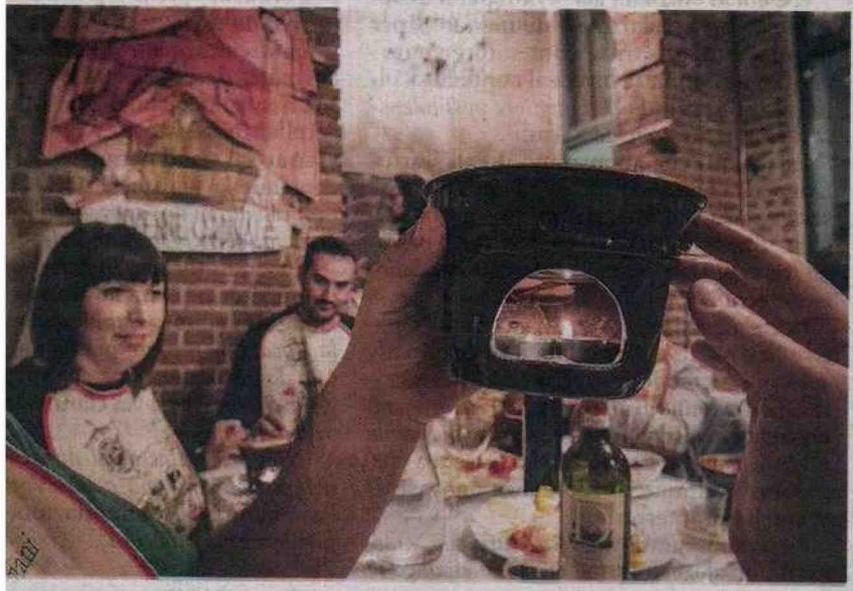
che abbiamo vissuto l'emozione di ospitare papa Francesco, il pontefice che per le sue origini astigiane non ha mai nascosto il suo amore per la bagna cauda”.

L'iniziativa vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure e della distilleria Ab, selezione di Canelli, che regalerà mignon di grappa al Moscato d'Asti. Per informazioni e prenotazioni: caritasasti@gmail.com, 333/6712232.

> F. B.



► 25 novembre 2022





di St. V.

Montemagno - Tour in e-bike

Un tour in e-bike tra i vigneti e i panorami del Monferrato prima della Bagna Cauda. Un'uscita in bicicletta per godersi il panorama del foliage autunnale, ovvero il cambio di colore delle foglie, tra vigneti e colline del Monferrato. L'occasione giusta per appassionati del pedale e del paesaggio è il Bagna Bike, organizzato in occasione del Bagna Cauda Day da EbikeOne, negozio di vendita, assistenza e noleggio di bici da strada ed e-bike aperto a Quarto Inferiore da Corrado Mancini. Per due giorni, sabato 26 e domenica 27 novembre, prima di sedersi a tavola a rinnovare il rito della Bagna Cauda, gli amanti delle due ruote potranno raccogliere l'invito a pedalare sulle colline del Ruché. Ebikeone, infatti, metterà a disposizione le sue e-bike a noleggio. Il tour, di circa 25 km, partirà da Montemagno (ritrovo alle 10 sulla piazza del tamburello), toccando i sette comuni dove si produce la Docg: Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Il tutto prima del ritorno a Montemagno e il pranzo alla Trattoria Da Geppe. E-bike e caschetto saranno forniti a noleggio. Il costo del tour e del noleggio è di 28 euro. Menu bagna cauda costo 28 euro. Per maggiori info e prenotazioni: 335/7573 794 oppure info@ebikeone.it



Ancora un weekend di Bagna Cauda, per la manifestazione dedicata

ASTI (ces) Dopo la preferenza espressa anche dal Papa, l'Astigiano continua a celebrare il piatto protagonista delle iniziative del Bagna Cauda Day 2022.

150 ristoratori di Asti, del Piemonte e del mondo hanno acceso oltre 20 mila fujot, il tipico contenitore in terracotta dove si mangia l'intingolo a base di aglio, acciughe e olio. Fino a Shanghai, New York e Berlino. Per tutti gli amanti della tradizione, ci sarà in omaggio il bavagliolo «Bagna Mundial», disegnato dall'artista **Carlotta Castelnovi** per omaggiare i Mondiali di calcio in Qatar ma con gli italiani, purtroppo, esclusi (che si consolano a tavola).

Organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, il Bagna Cauda Day compie 10 anni, nel segno di una tradizione di regolamento. Ognuno propone la Bagna Cauda (prezzo uguale per tutti, 28 euro) in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso «come dio comanda»

(tradizionale), giallo per indicare la versione «eretica» (poco aglio) e verde per la «atea» (senza aglio). Possibilità del «finale in gloria», ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot «spolverato» da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta varierà in base alle quotazioni dei tartufi bianchi. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Tra le nuove adesioni, anche quella di Eataly che celebra l'evento in cinque ristoranti in Piemonte e a Bologna, ma il rito si rinnova anche all'estero: par-

tecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Quattro aziende vitivinicole astigiane si affiancano al Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli. Insieme a Confagricoltura Asti, finanziano le borse di studio **Luciano Nattino**, mentre Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

E per ogni bagna cauda è disponibile il «Kit del dopo bagnacauda» con dentifricio «Baciami subito», magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.





L'EVENTO

È Bagna Pax

Entra nel vivo la manifestazione con l'incontro tra profughi ucraini e comunità russa

PIER OTTAVIO DANIELE

Ad Asti e nel mondo è Bagna Cauda Day, questa edizione è quella del decennale e chi l'avrebbe mai detto che in pochi anni l'evento avrebbe varcato i confini non solo dell'Astigiano e del Piemonte ma addirittura della Penisola andando a profumare gli angoli più sperduti del mondo. Da Shanghai a New York, da Berlino a Torino sarà un'edizione «Mundial». Il bavagliolone 2022 disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi riporta un'illustrazione graziosa e colorita con un messaggio forte e chiaro: è tempo di Mondiali. È il 9° bavagliolone d'artista e rientra a pieno titolo nella ambita collezione. L'Associazione Astigiani organizza con i suoi volontari questa manifestazione che è diventata un rito immancabile, l'appuntamento autunnale che scandisce il termine dell'annata agraria e festeggia l'arrivo del vino nuovo. Ad Asti, in Piemonte e nel mondo si accenderanno, in sei giorni, oltre 20 mila «fujot» in 150 locali. Tra le adesioni di rilievo, quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 locali in Piemonte e a Bologna. All'estero, tra i principali partecipanti. Facciola

wine bār di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

L'edizione di quest'anno, è stata anticipata dalla straordinaria partecipazione di Papa Francesco ad Asti, terra d'origine della sua famiglia. Il Santo Padre ha dichiarato più volte la sua ammirazione per la cucina astigiana e in particolare la bagna cauda accompagnata dal suo vino preferito, il Grignolino.

Nel segno della pace e della convivialità si terrà ad Asti uno degli eventi più interessanti della manifestazione, il «Bagna Pax» organizzato da Caritas Asti insieme alla comu-

nità russa ed i profughi ucraini. Ancora stasera nel Foyer delle Famiglie di via Milliavacca che celebreranno mai come in questo anno segnato dalla guerra, la pace tra la gente in un'atmosfera sensibile e gio-

viale. «Sarà un'edizione all'insegna della pace e della voglia di stare insieme – spiega Sergio Miravalle, coordinatore della manifestazione – abbiamo voglia di tornare a brindare al futuro restando uniti». La

formula del Bagna Cauda day è popolare: 28 euro, un prezzo uguale in tutti i locali. Da quest'anno è prevista anche la «bagna sovrana» per chi vuole aggiungere piatti a prezzo libero. Ma le iniziative non si fer-

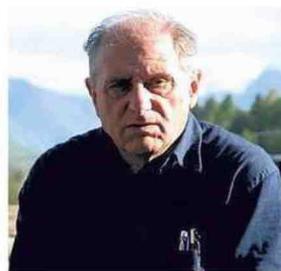
mano all'enogastronomia: oggi si può ancora partecipare al Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché organizzata da EbikeOne. «In dieci anni abbiamo ridato dignità a un piatto popolare ma nobile come la Bagna Cauda e l'abbiamo riportata al centro della proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo. La Bagna Cauda è un piatto autentico, senza divieti né ingredienti nascosti: aperto a ogni cultura e tradizione. È un piatto che unisce» conclude Piercarlo Grimaldi, presidente dell'Associazione Astigiani. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PIERCARLO GRIMALDI
 ANTROPOLOGO
 PRESIDENTE DI ASTIGIANI

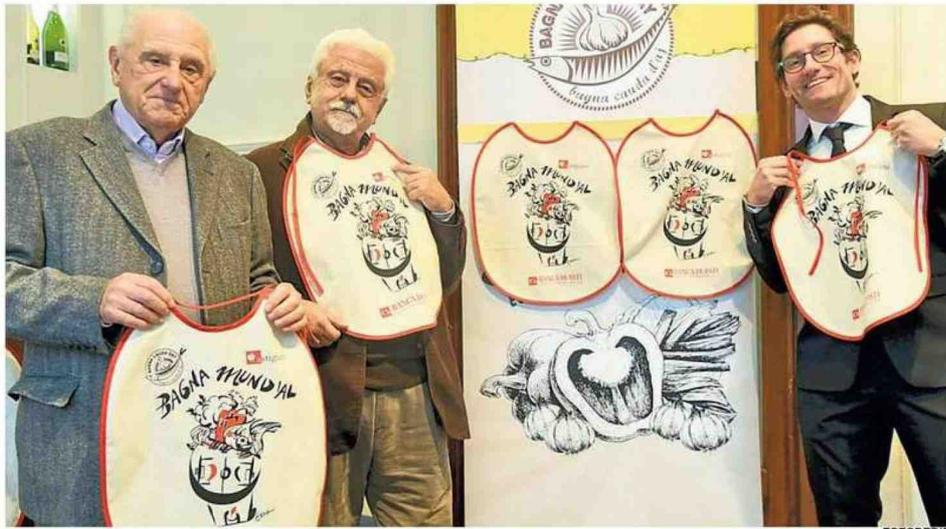


Abbiamo ridato dignità a un piatto popolare ma nobile senza divieti né ingredienti nascosti





► 26 novembre 2022 - Edizione Asti



FOTOPERIF

Piercarlo Grimaldi e Sergio Miravalle con il «bavagliolone» disegnato da Carlotta Castelnovi



Edizione 2022 Anche nel Moncalvese arriva il primo weekend dell'evento

Dal Piemonte a... Shanghai al via il “Bagna Cauda Day”

MONCALVESE

● Il primo dei due fine settimana più profumati dell'anno prende il via questa sera. Dal Piemonte a Shanghai, da New York passando da Berlino, sarà una “Bagna Mundial”, come recita lo slogan del bavagliolone disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi che strizza l'occhio ai Mondiali di calcio in corso. Compie 10 anni

la fortunata manifestazione ideata e organizzata dall'Associazione culturale Astigiani e che coinvolge dal 2013 molte migliaia di appassionati.

Ad Asti, in Piemonte e nel mondo si accenderanno, in sei giorni, 25, 26 e 27 novembre e 2, 3, 4 dicembre, oltre 20 mila fujot in 150 locali.

Molti quelli del nostro territorio che aderiscono, da Cocconato a

Moncalvo, da Vignale a Castelletto Monferrato, da Calliano a Camagna (elenco completo e prenotazioni al sito www.bagnacaudaday.it)

L'edizione 2022 si arricchisce di un appuntamento speciale: è il Bagna Pax organizzato dalla Caritas di Asti con le comunità russa e i profughi ucraini. Due serate venerdì 25 e sabato 26 novembre nel cantinone del Foyer delle Fa-

miglie di via Millivacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace. La formula non cambia: il prezzo della bagna cauda è 28 euro, uguale ovunque. Da quest'anno è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza.

In questo caso il prezzo al pubblico è libero.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché organizzata da EbikeOne. Tutti i locali sul sito www.bagnacaudaday.it. Si prenota direttamente telefonando o mandando una mail al ristorante. **AL.AN.**



Pranzo della bagna cauda con la Pro Loco Valle Cellio

La Pro Loco Valle Cellio organizza per domani sera, sabato 26 novembre, il «Bagna Cauda Day», una cena dedicata alla famosa pietanza piemontese che verrà servita ai commensali nelle tre varianti: con aglio, con aglio stemperato e senza aglio. L'appuntamento con il gusto si rinnova anche domenica 4 dicembre, questa volta a pranzo, ma sempre con la bagna cauda. Per informazioni e prenotazioni telefonare allo 0163 49545 o al 330 540658.

**Sabato a cena e domenica a pranzo**

Pro Loco Giardinetto: il “Bagna Cauda Day”

CASTELLETO MONFERRATO

● L'area verde 'Geometra Franco Ricaldone' di Giardinetto, frazione di Castelletto Monferrato, è pronta a fare da cornice all'edizione annuale del “Bagna Cauda Day”, appuntamento che si svolgerà nella serata di domani, sabato 26 novembre, alle ore 20, ma anche a pranzo del giorno successivo, domenica 27, a partire dalle ore 12,30, su iniziativa dei volontari della Pro Loco di Giardinetto.

Un evento che arriva proprio nel periodo in cui questa specialità piemontese si celebra in tutto il mondo.

Il menu proposto in questa occasione dai collaudati cuochi

dell'associazione della frazione castellettese, sodalizio che promuove questa iniziativa, prevede antipasti, bagna cauda a volontà con verdure cotte e crude, consumè, dolce e acqua al costo di 28 euro a coperto; i vini sono esclusi. A ogni commensale verrà consegnato il bavagliolo del Bagna Cauda Day. È previsto l'intrattenimento musicale a cura di Ricky Show.

Gli organizzatori raccolgono le prenotazioni al numero di cellulare 339-6948656 fino ad esaurimento dei posti a disposizione. Dopo il bagna cauda day la Pro Loco di Giardinetto si concentrerà su “Aspettando il Natale”, cena in programma sabato 17 dicembre. **M.C.**



A tavola I turisti scelgono acciughe e profumo d'aglio

■ L'economia ha (anche) il profumo d'aglio e il gusto dell'acciuga. Saranno in molti, il prossimo fine settimana, a partecipare all'evento gastronomico più atteso dell'autunno. Si contano circa 150 i locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, associazioni) tra Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, e perfino all'estero. Ecco il 'Bagna cauda day', evento che parte dal Piemonte e Berlino, New York, Costa Rica, Argentina fino a Shangai e perfino a Tonga, isola nel Pacifico.

Ognuno proporrà la sua bagna cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso "come Dio comanda" (ovvero tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio.

Annunciata anche la possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco. Il prezzo di questa profumata aggiunta andrà dai 10 ai 20 euro in base alle quotazioni dei tartufi bianchi; il prezzo base, invece, è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente



LA REGINA Anche nell'Alessandrino torna il 'Bagna cauda day'

dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli.

E inoltre...

Quest'anno, inoltre, c'è una novità: la Bagna Sovrana con la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e altre portate. In questo caso il prezzo varia a seconda della proposta. E per ogni bagna cauda che si rispetti, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio

"Baciami subito", magnesio, Molecola, grappa Ab seleziane, torroncini Barbero. Per sapere quali sono i numerosi locali che propongono la bagna cauda, il consiglio è quello di dare un'occhiata al sito www.bagnacaudaday.it.

A Giardinetto

Dalle nostre parti, tra gli altri, si segnala il doppio appuntamento organizzato a Giardinetto, frazione di Castelletto Monferrato: l'intongolo si potrà gustare sabato sera e domenica a mezzogiorno. Fra profumo d'aglio e trionfo di verdura, spazio anche alla musica con Ricky Show.



LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIOMIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi

e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella

sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si ce-



lebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto

caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo con-

tadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimen-

to prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordina-

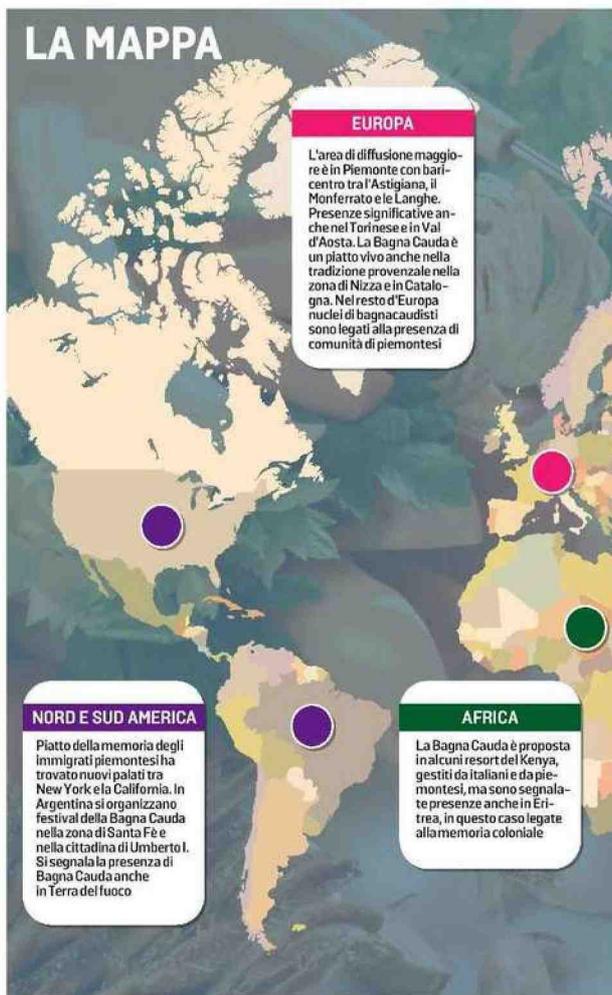


rie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**



► 25 novembre 2022





gnaiola russa: Olga Semench. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino, .

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





BAGNA CAUDA DAY

RITO COLLETTIVO

VENERDÌ 25 E SABATO 26 IN 150 RISTORANTI DI ASTI E DEL PIEMONTE

C’è anche Papa Francesco tra i fan, da tempi non sospetti, della bagna cauda. Durante la recente visita ad Asti - per “ritrovare il sapore delle sue radici”, come ha dichiarato - il pontefice non ha disdegnato un assaggio dell’intingolo a base di aglio, acciughe e olio, tipico delle sue terre di origine. Un gesto che impreziosisce la 10ª edizione del “Bagna Cauda Day”, kermesse promossa dall’associazione Astigiani che per due weekend, **dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre**, vedrà oltre 150 ristoranti di Asti, del Piemonte e del mondo accendere 30 mila fujot al grido di “Bagna Mundial”, lo slogan disegnato dall’artista Carlotta Castelnovi sul bavaglione che verrà dato in omaggio a tutti i bagnacaudisti. In tempi in cui viviamo “una carestia di pace”, come ha detto il papa nell’Angelus, la novità di quest’anno è proprio il “Bagna Pax”: due serate speciali organizzate con la Caritas, **venerdì 25 e sabato 26** nel Foyer delle Famiglie di via Millia vacca, in cui la bagna cauda sarà chiamata a essere cibo della pace alla presenza della comunità russa e dei profughi ucraini (prenotazioni al 333/67.12.232). Per il resto la formula resterà la stessa e quest’anno vedrà la partecipazione di Eataly e di numerosi locali anche all’estero, dall’Osteria Carlina di New York al ristorante Da Marco di Shanghai passando per il Facciola



Con il porro al posto dell’aglio e il classico mix di verdure d’accompagnamento, la bagna cauda di Bøl House, a Torino in via San Francesco da Paola 4 B, viene servita in uno scrigno di pane

wine bar di Berlino. Ogni locale proporrà il piatto in tre versioni segnalate da un semaforo di diverso colore a indicare la presenza di aglio o meno, al prezzo fisso di 28 euro, cui aggiungere 12 euro a bottiglia per i vini, con possibilità di finale in gloria con spolverata di tartufo bianco.

Novità il menù alla carta Bagna Sovrana, con altri piatti a scelta, mentre a sottolineare lo spirito ironico dell’evento non mancherà il “Kit del dopo bagna cauda” con il dentifricio “Baciarmi subito”. L’elenco dei locali aderenti con i contatti è su bagnacaudaday.it. M.MAS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA CULTURA

Il Bagna Cauda Day rito di pace e amicizia

PIER OTTAVIO DANIELE - PAGINA 52

Da oggi a domenica e dal 2 al 4 dicembre in 150 ristoranti in tutto il mondo
Scatta il Bagna Cauda Day, antico rituale all'insegna dell'amicizia e della convivialità

PIER OTTAVIO DANIELE

L'EVENTO

Bagna cauda è la parola d'ordine che indica la conclusione dell'annata agraria. Un piatto ancestrale che deve le sue radici a esperienze racchiuse nel viaggio delle genti, agli scambi commerciali e alle relazioni sociali. Apicio, il primo gastronomo della storia della cucina italiana, cuoco e scrittore romano vissuto a cavallo fra il I secolo a. C. e il I secolo d. C. nel suo ricettario «De re coquinaria» menziona un intingolo gustoso e stuzzicante, antesignano della bagna cauda con cui principalmente si condividevano primi e secondi piatti, il «garum», salsa ottenuta in prevalenza dalla macerazione di pesce salato. Gli scambi commerciali tra Liguria, Piemonte e Provenza, le strade del sale percorse dagli acciugai di origi-

ne catalana che individuarono nella Val Maira la loro patria d'adozione hanno generato la bagna cauda, un piatto «selvaggio» che ha resistito negli anni alle mode e ai costumi, di-

ventando il cibo dell'amicizia e della convivialità. Aglio, olio e acciughe sono gli ingredienti chiave che caratterizzano la bagna cauda, ogni famiglia ne ha aggiunto varianti per ingentilire la sua forte personalità: chi mette un po' di burro, un bicchiere di barbera, ma attenzione, guai a metterci la pan-

na. L'afrore dell'aglio con l'aromaticità delle acciughe e il gusto dell'olio fanno di questa miscela una formula magica, profumata e identitaria che trova la sua massima espressione abbinata al trionfo dell'orto d'autunno. Cardi gobbi di Nizza, peperoni «smuià» (a tal proposito sono squisiti il quadrato di Costigliole, il Capriglio e il corno di bue di Carmagnola), verze, rape rosse, patate, rapanelli, topinanbur, finocchi e così via; le verdure cotte e crude «puciate» nei «fujòt», i fornelli

per mantenerla al caldo, trovano il loro più azzeccato sposalizio d'amore, con un ottimo vino d'annata, Barbera o Dolcetto, da provare anche con gli spumanti brut Martinotti o Metodo Classico.

Trofeo di condivisione

La bagna cauda non è solo un piatto, è il sigillo della convivialità, il trofeo della condivisione e il simbolo dell'identità astigiana e monferrina. Aldo di Castiglione, storico cuoco scomparso alcuni anni fa, ri-

cordava con entusiasmo quando giovane cuoco di brigata al ristorante Salera, veniva inviato con i suoi colleghi dal mitico gestore Ioselito a recuperare le grandi ragnatele negli scantinati della città, per poterle sistemare insieme a catene di cacciatorini lungo le volte delle cantine scavate nel piano sotterraneo del ristorante, in modo da creare l'atmosfera e la scenografia ideale per ospitare la grande bagna cauda organizzata ogni anno dall'avvocato Giovanni Agnelli. «È un

piatto che con i suoi ingredienti riesce a trovare un'armonia, una vertigine di difficoltà gastronomica straordinaria - racconta Piercarlo Grimaldi - già rettore dell'Università di scienze gastronomiche e presidente dell'associazione Astigiani - abbiamo ideato il "Bagna Cauda Day", in questo stare insieme in un inverno che sta per cominciare ci ritroviamo in un ab-

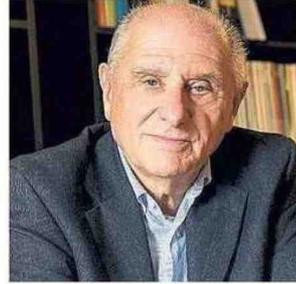


braccio collettivo attorno a questo piatto selvaggio».

Nella storia della bagna cauda astigiana, il primo a

promuoverla e celebrarla fu Arturo Bersano a metà del secolo scorso: a Nizza Monferato creò la Confraternita della Bagna Cauda e del Cardo Gobbo e al culmine di ogni stagione, per festeggiare l'arrivo del vino nuovo, organizzava alle cantine Bersano un maestoso pranzo che raccoglieva attorno a sé celebri ospiti del mondo della cultura e dello spettacolo.

Il testimone è stato raccolto 10 anni fa dall'associazione Astigiani, che grazie alla direzione di Sergio Miravalle e dei volontari è riuscita a raggiungere il traguardo della più grande bagna cauda collettiva al mondo. Il Bagna cauda day andrà in scena questo fine settimana e il prossimo, con oltre 150 ristoranti aderenti e migliaia di commensali in tutto il mondo. Per sapere dove andare e prenotare www.bagnacaudaday.it. —



© RIPRODUZIONE RISERVATA

PIERCARLO GRIMALDI
DOCENTE UNIVERSITARIO
PRESIDENTE DI "ASTIGIANI"



Abbiamo ideato un
abbraccio collettivo
attorno a questo
piatto selvaggio
per ritrovarci

**Dalla Confraternita
di Bersano a Nizza
all'iniziativa
di "Astigiani"**



GIULIO MORRA

Il rituale della distribuzione della bagna cauda nei «fujot» in occasione di un passato Bagna Cauda Day



Iniziativa che parte dal Piemonte per arrivare fino a Shangai, New York e Berlino

Ora di bagna cauda

Da venerdì a domenica la kermesse con i "fujot"

ASTI - Mancano pochi giorni al Bagna Cauda Day 2022! Così 150 ristoratori di Asti, del Piemonte e del mondo si stanno preparando ad accendere oltre 20 mila fujot, il tipico contenitore in terracotta dove si mangia l'intingolo a base di aglio, acciughe e olio. Fino a Shanghai, New York e Berlino. Domenica, ad Asti, anche Papa Francesco ha rivendicato le sue origini astigiane e assaggiato la sua amata bagna cauda. Ora tocca a migliaia di bagnacaudisti che riceveranno in omaggio il bavagliolone «Bagna Mundial». Disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in contemporanea, si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno a tavola. Il Bagna Cauda Day compie 10 anni. È un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto divertente: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, coinvolge molte migliaia di appassionati. Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, ma il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York. La formula non cambia: il prezzo della bagna cauda è 28 euro, uguale ovunque. Da quest'anno è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza. In questo caso il prezzo al pubblico è libero. Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché organizzata da EbikeOne. Tutti i

locali sul sito www.bagnacaudaday.it. Si prenota direttamente telefonando o mandando una mail al ristorante. La formula del Bagna Cauda Day è vincente, ma da quest'anno ci sono importanti novità. Ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio. Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta varierà in base alle quotazioni dei tartufi bianchi. Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli. Insieme a Confagricoltura Asti, finanziano le borse di studio Luciano Nattino. Dal 2022 si aggiunge una novità: la Bagna Sovrana con la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e altre portate. In questo caso il prezzo varia a seconda della proposta.

E per ogni bagna cauda che si rispetti, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciami subito", magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.



Bagna cauda day dal 25 al 27 novembre e poi dal 2 al 4 dicembre



Sabato a cena e il 4 dicembre "Bagna cauda day": Cellio ospita due appuntamenti

CELLIO CON BREIA (bvi)

Tutto pronto per il "Bagna cauda day". Sabato a Cellio con Breia sarà proposta una cena a tema (e si replicherà il successivo fine settimana). L'iniziativa gastronomica, organizzata da un'associazione astigiana, prevede il coinvolgimento di più di centocinquanta locali sul territorio regionale e non solo. La Pro loco Valle di Cellio partecipa sabato con la cena (dalle 20) e si ripeterà domenica 4 dicembre a pranzo, sempre nella sede in piazza Peracino. Per le prenotazioni a entrambi gli appuntamenti, sino a esaurimento posti, è necessario telefonare ai numeri 0163.49545 oppure 330.540.658.



Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIOMIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profu-

mato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si celebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chia-



mata bagna cauda. È probabile che sia stato diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto

caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valle Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordinarie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-



gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

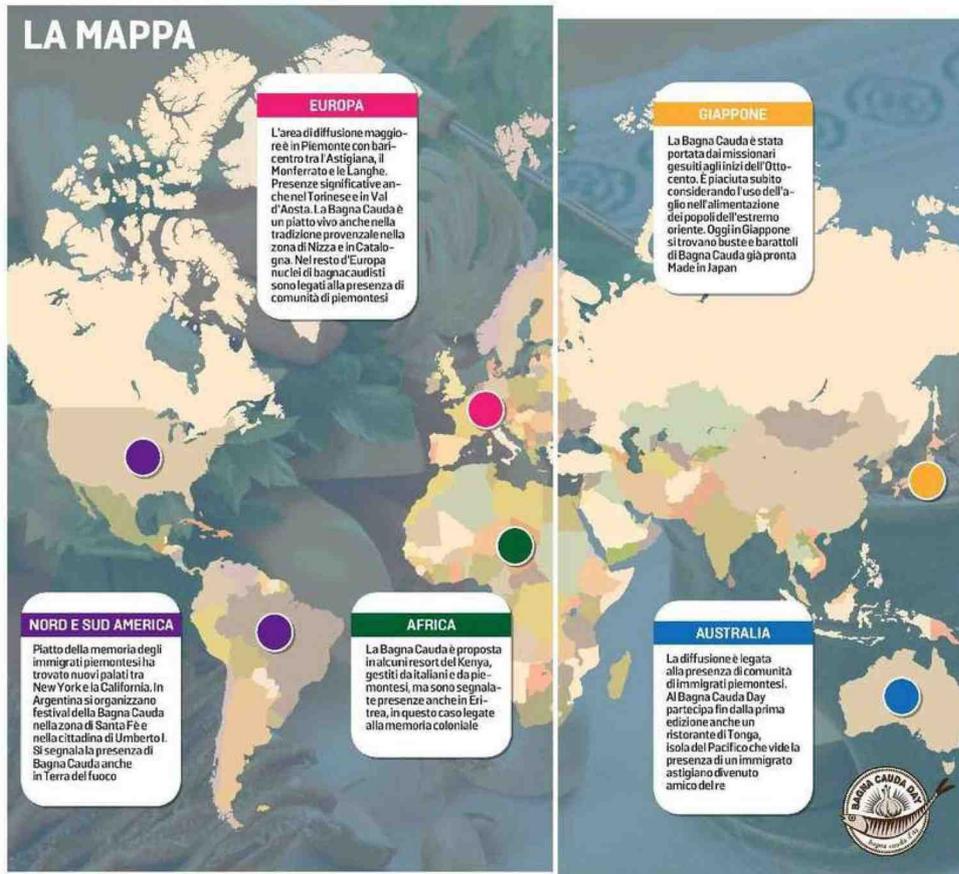
Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**







LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIOMIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa,

disegnato dall'artista genovese Carlotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si ce-



lebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto

caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei

secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimen-

to prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordina-



rie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

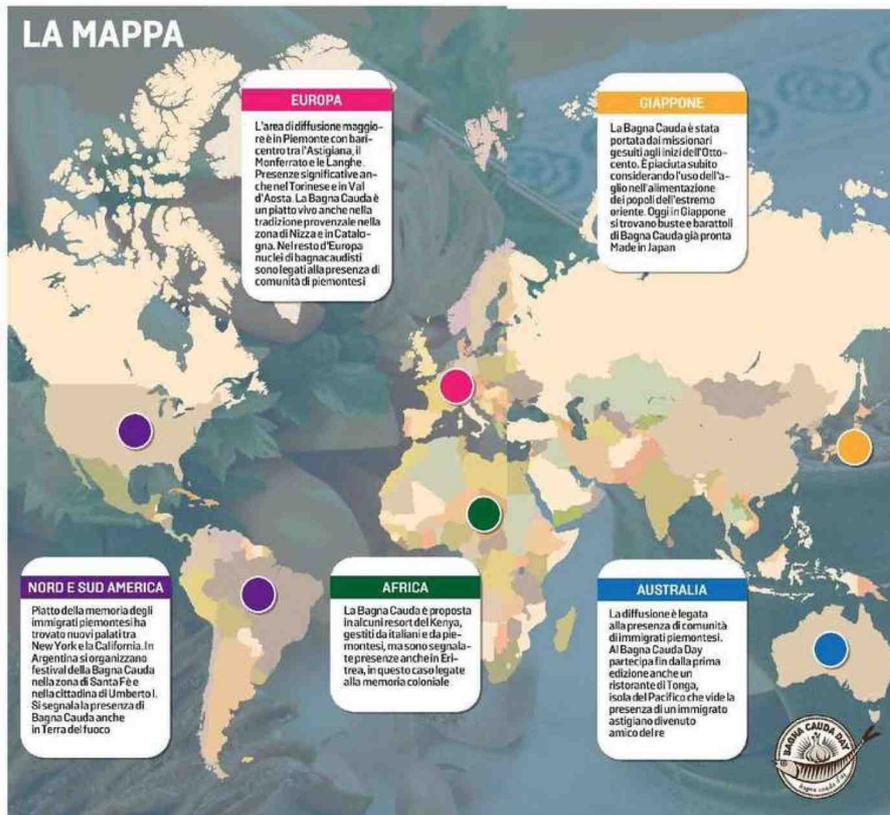
Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino,.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIOMIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa,

disegnato dall'artista genovese Carlotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si ce-

lebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.



All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto

caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciuè che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei

secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimen-

to prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordinarie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testi-



monia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino, .

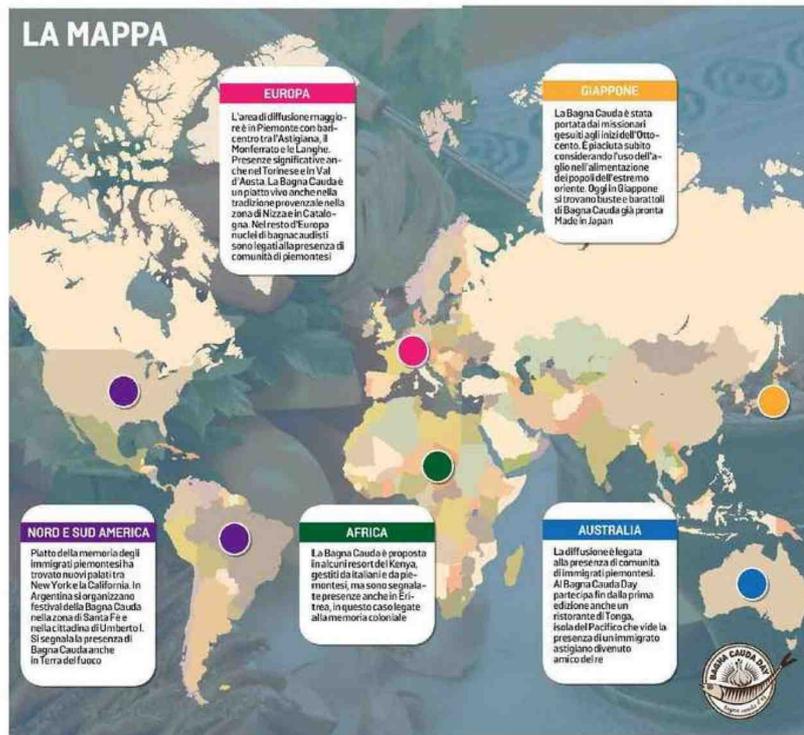
Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**



► 24 novembre 2022 - Edizione Biella





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIO MIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si ce-



lebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordina-



rie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

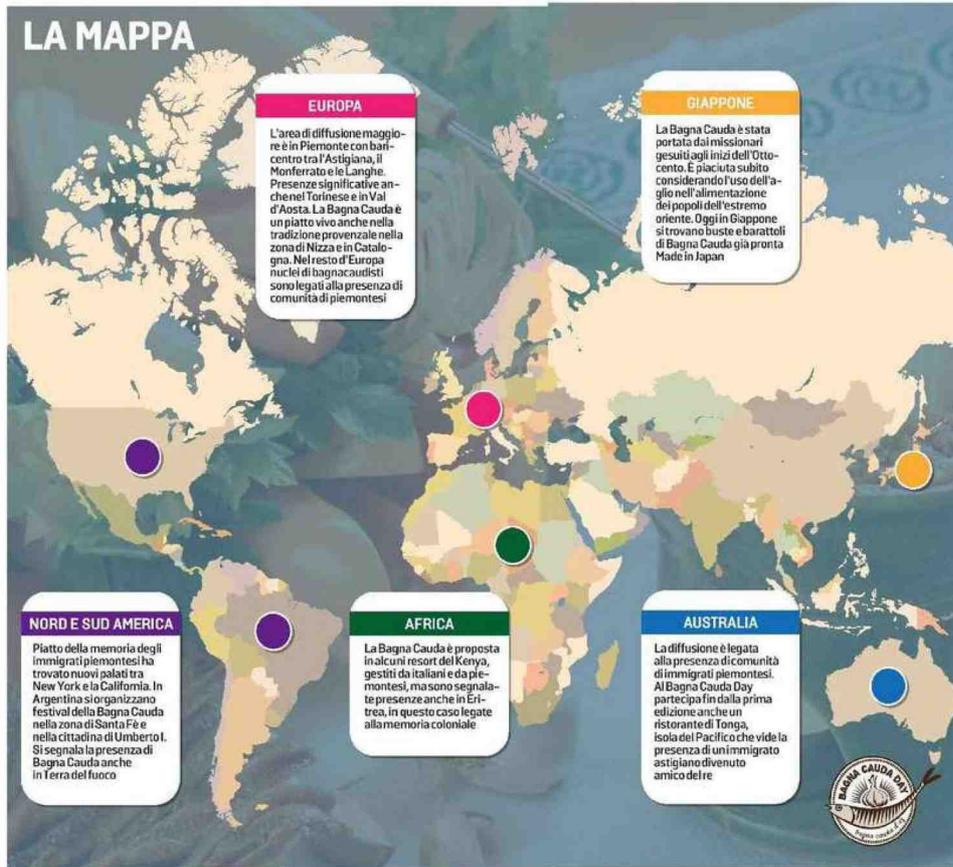
Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Astie Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**





► 24 novembre 2022





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
 il rito più profumato della tradizione italiana
 Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIO MIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si celebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci an-



ni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto

caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli ancieué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato ap-

prezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eatly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e

Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordinarie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di



profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doce docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino.

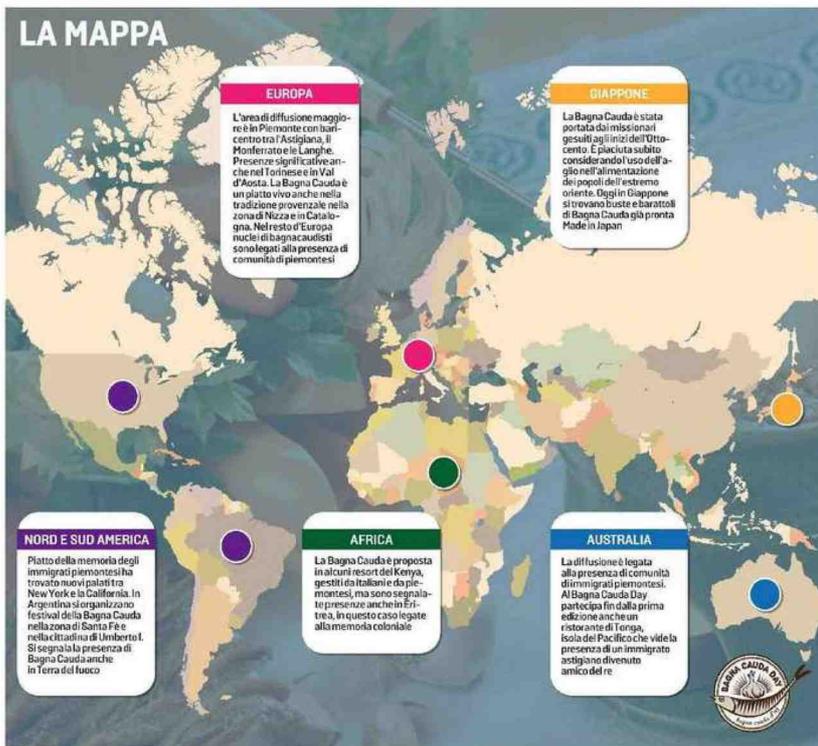
Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**



► 24 novembre 2022





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIO MIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Agostigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si ce-



lebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordina-



rie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Astie Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino.

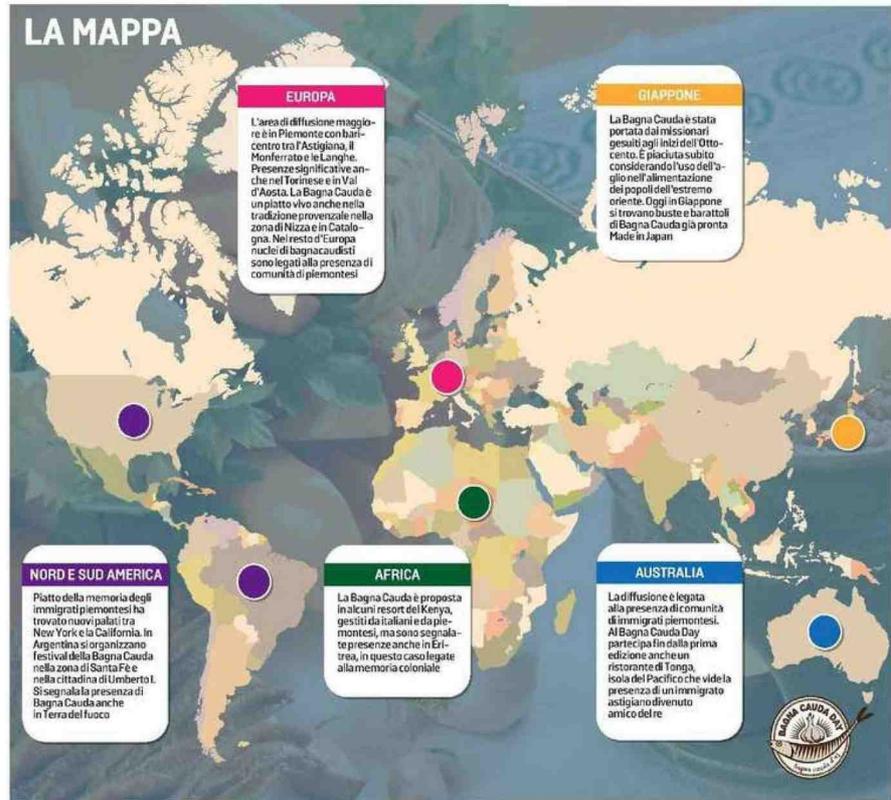
Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**



► 24 novembre 2022





► 24 novembre 2022





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIO MIRAVALLE

G

li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profu-

mato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Agostigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di



questo piatto in Sud America dove si celebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valle Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una



colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordinarie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doce doc a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Astie Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino,.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**

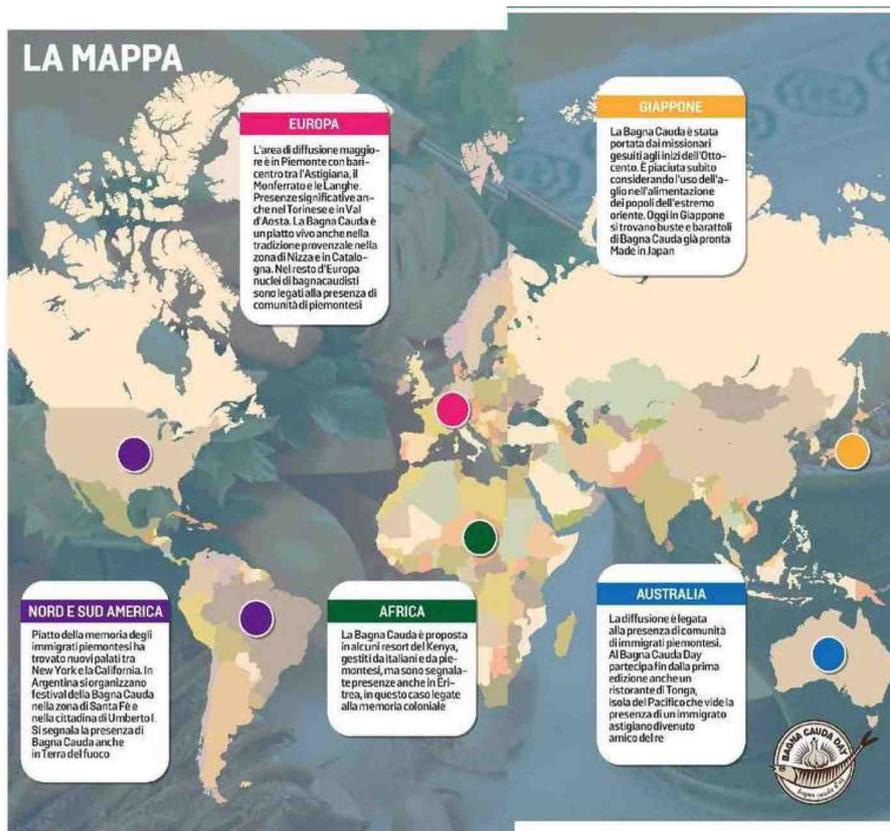


► 24 novembre 2022





► 24 novembre 2022





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIO MIRAVALLE

G

li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si celebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.



All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e

Österia Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordinarie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testi-



monia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vignaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doce doc a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Astie Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino.

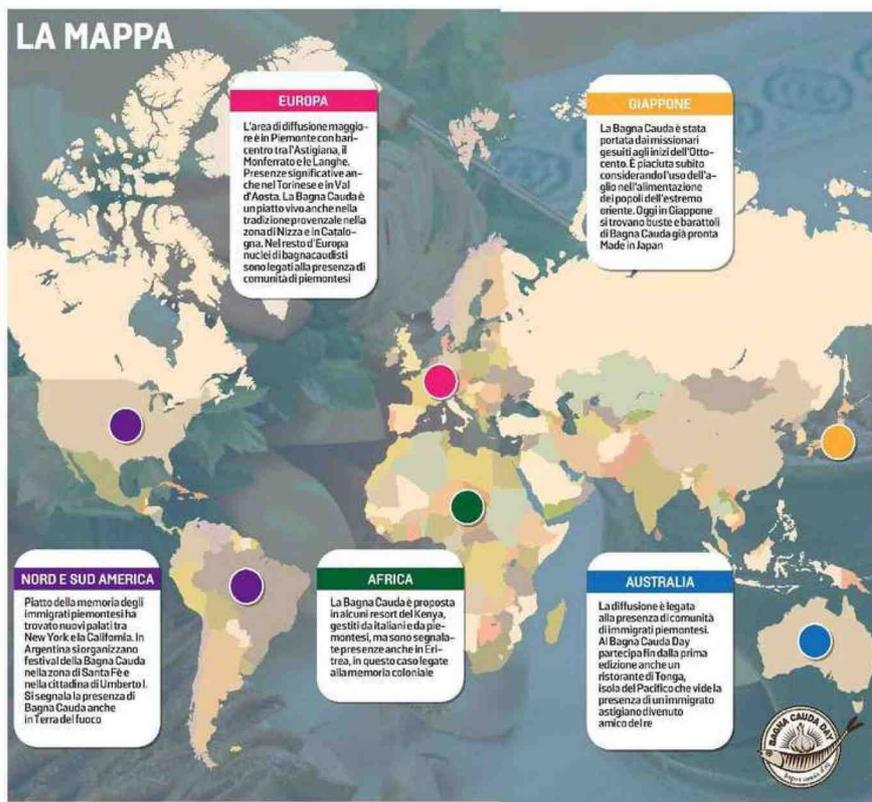
Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**



► 24 novembre 2022





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIO MIRAVALLE

G

li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa,

disegnato dall'artista genovese Carlotto Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profu-

mato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Agostiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di



questo piatto in Sud America dove si celebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto

caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una



colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordinarie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

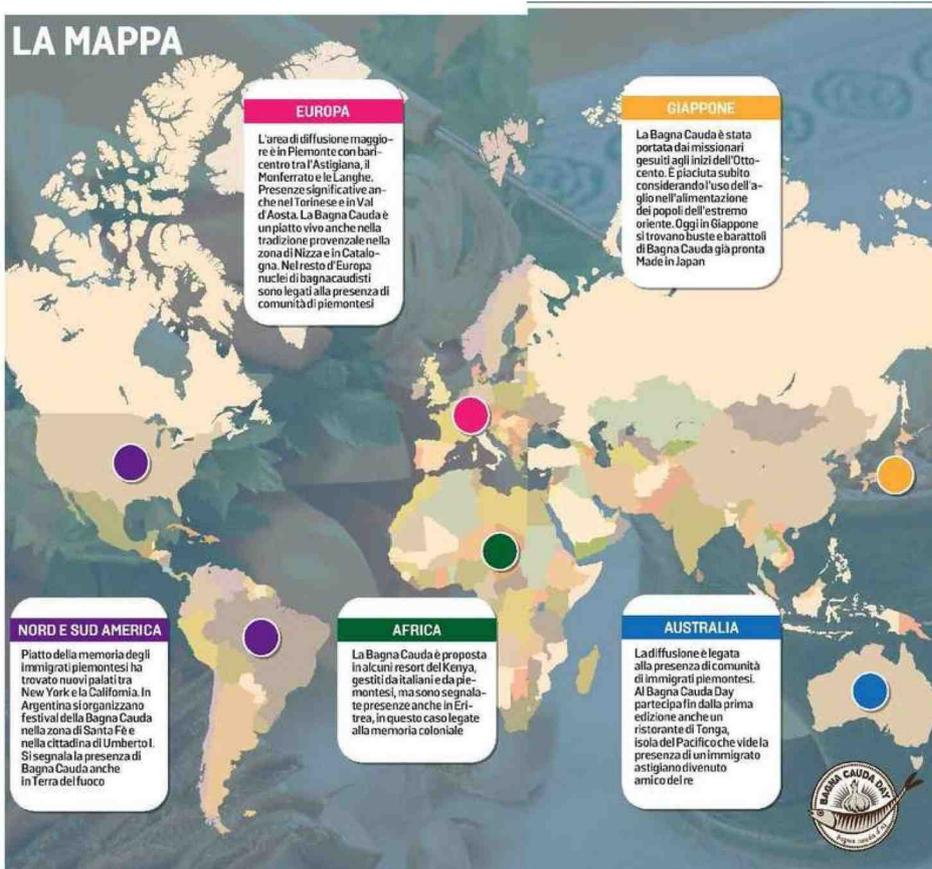
Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doce doc a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Astie Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino,.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**







LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
 il rito più profumato della tradizione italiana
 Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagiolone in stoffa,

disegnato dall'artista genovese Carlotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si ce-



lebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto

caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei

secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimen-

to prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordina-



rie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Astie Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino, .

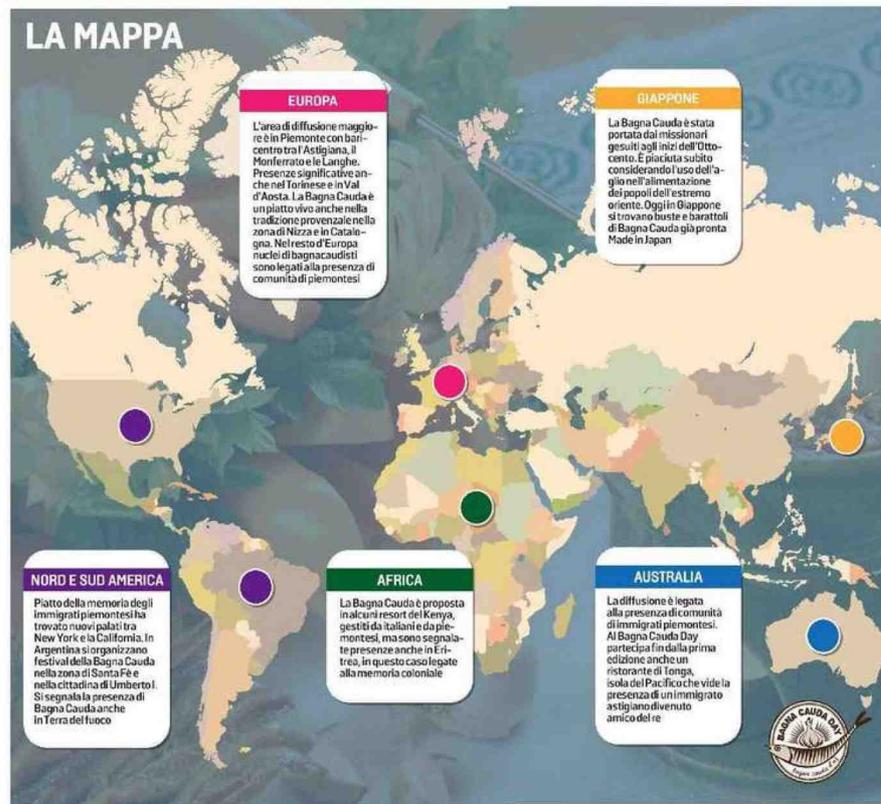
Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**



► 24 novembre 2022





► 24 novembre 2022





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIOMIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa,

disegnato dall'artista genovese Carlotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si ce-





lebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordina-



rie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino, .

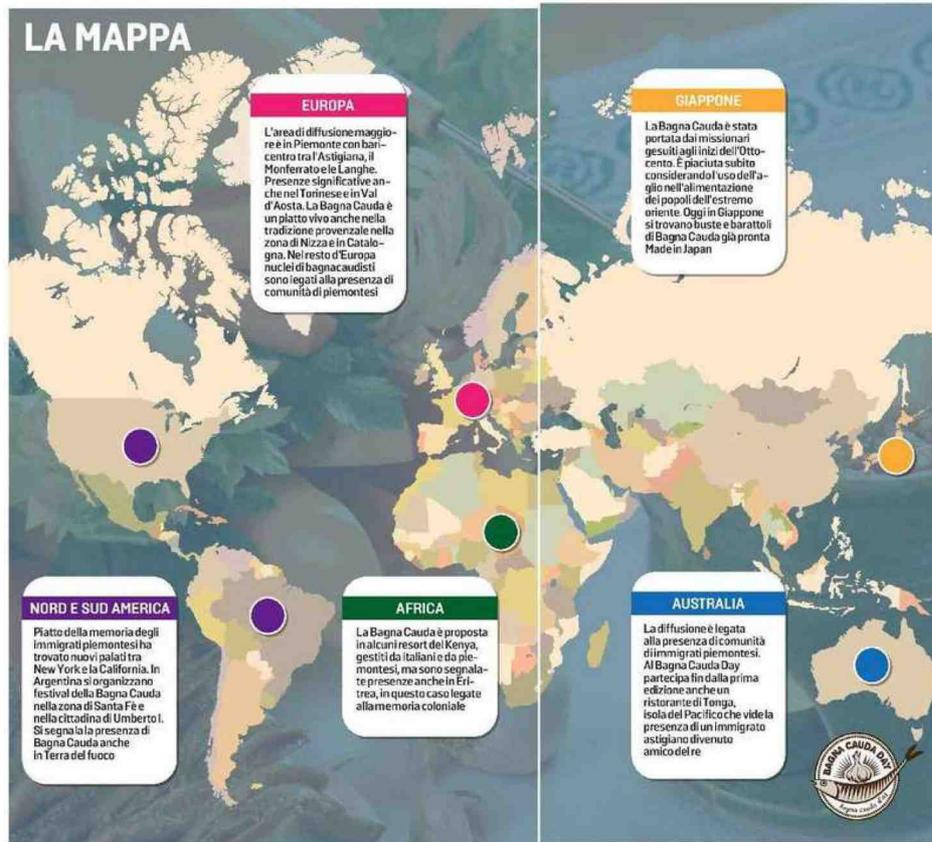
Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**



► 24 novembre 2022 - Edizione Imperia e Sanremo





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIOMIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagna-

caudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si ce-

lebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.



All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto

caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei

secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimen-

to prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordinarie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testi-



monia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

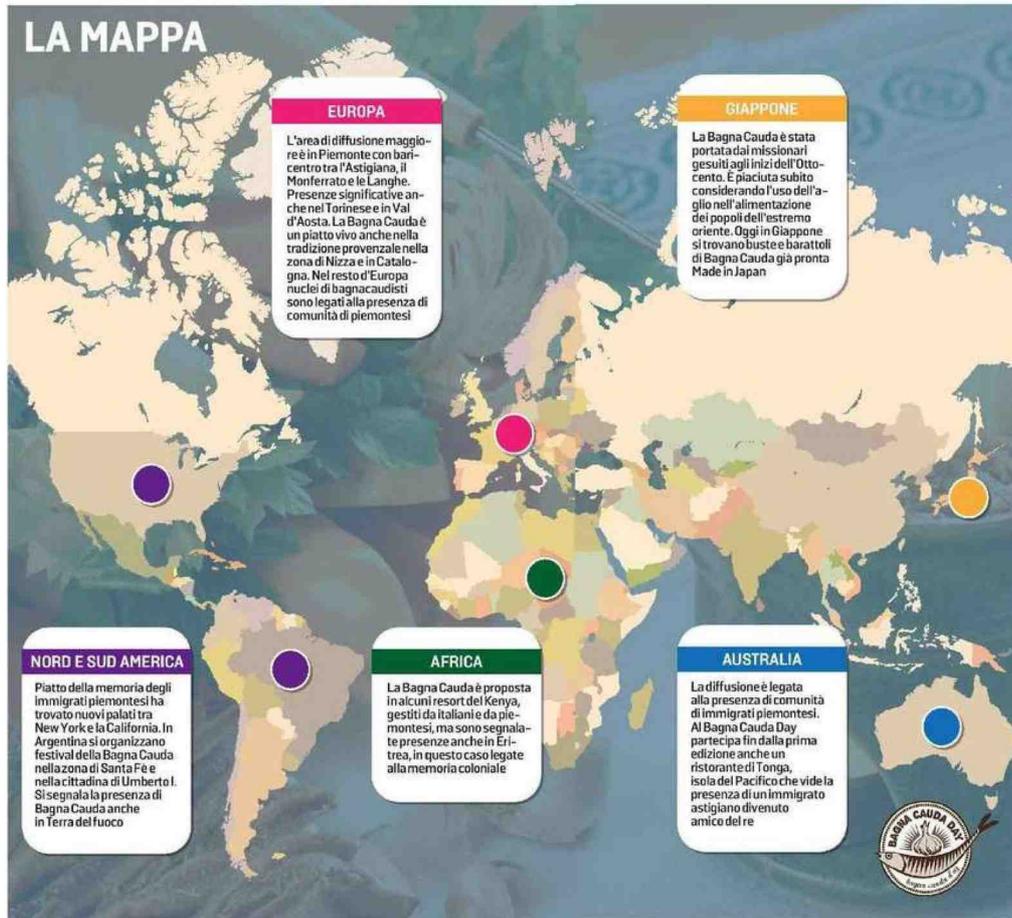
Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino, .

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIO MIRAVALLE

G

li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profu-

mato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si celebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.



All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intangolo tenuto

caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato ap-

prezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e

Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordinarie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testi-



monia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doce docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino,.

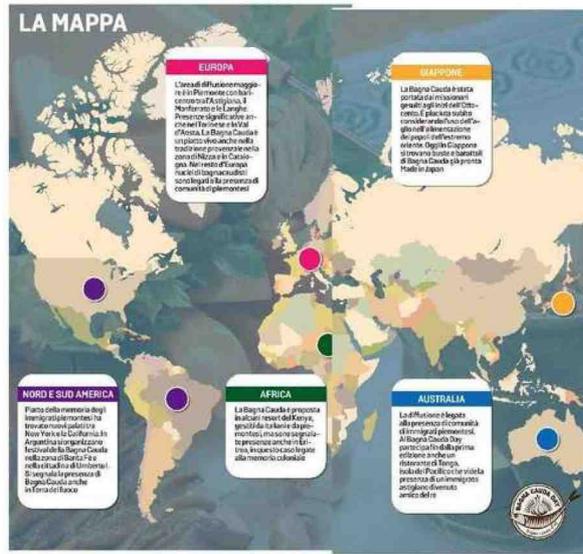
Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**



► 24 novembre 2022





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIO MIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa,

disegnato dall'artista genovese Carlotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profu-

mato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si ce-



lebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto

caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valle Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato ap-

prezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e

Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordina-



rie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vignaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

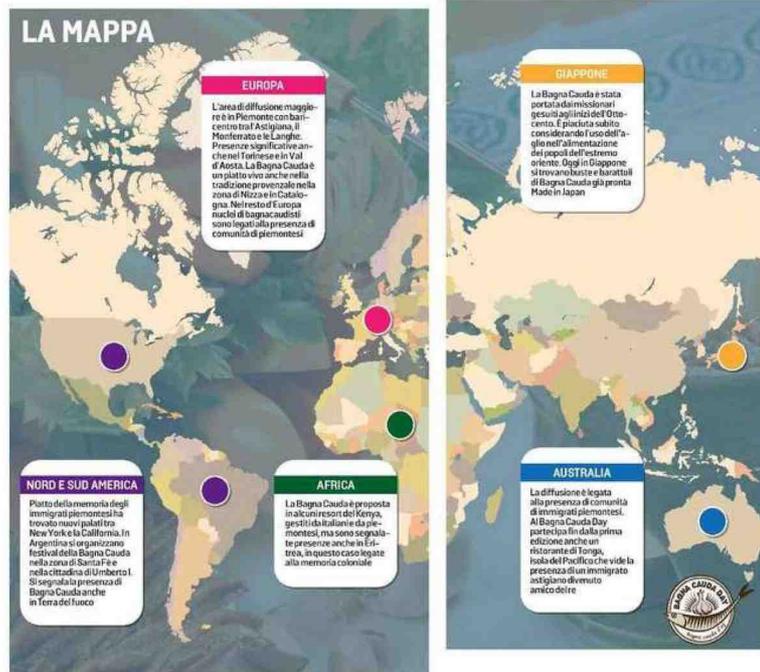
Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Coconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIO MIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa,

disegnato dall'artista genovese Carlotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Agostigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si ce-



lebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto

caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei

secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordina-



rie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

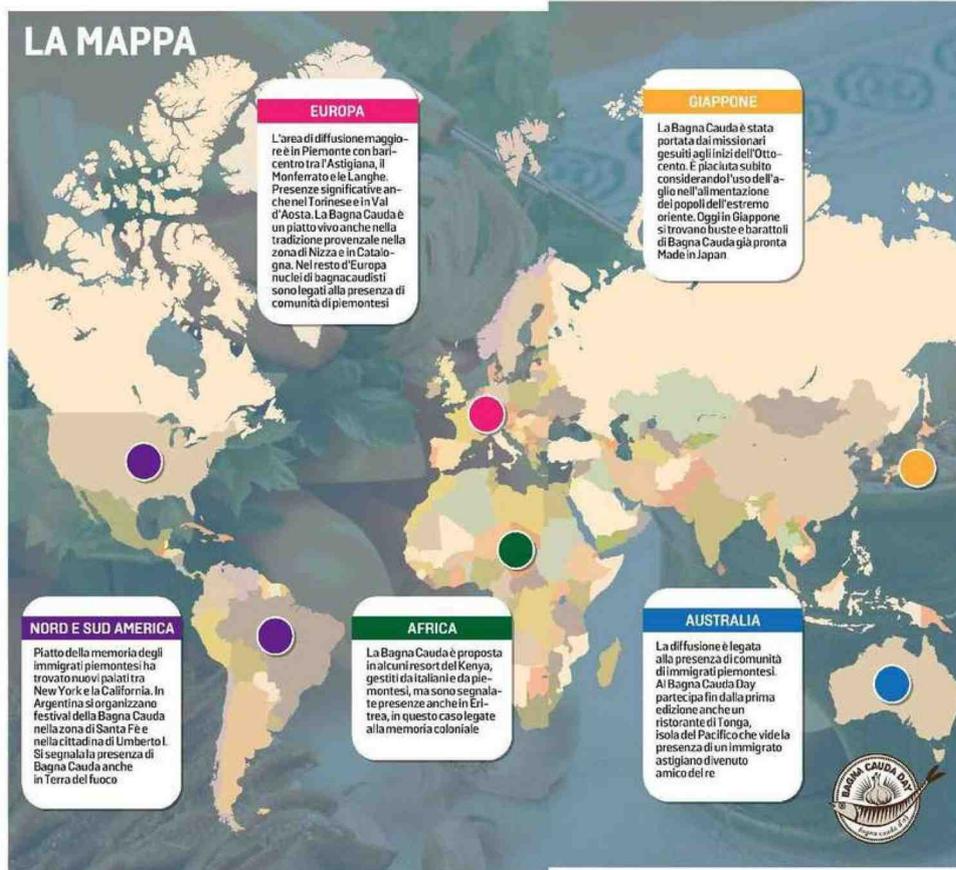
Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino, .

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**





LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIO MIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Agostigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di



questo piatto in Sud America dove si celebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valle Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e

Österia Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una



colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordinarie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vignaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

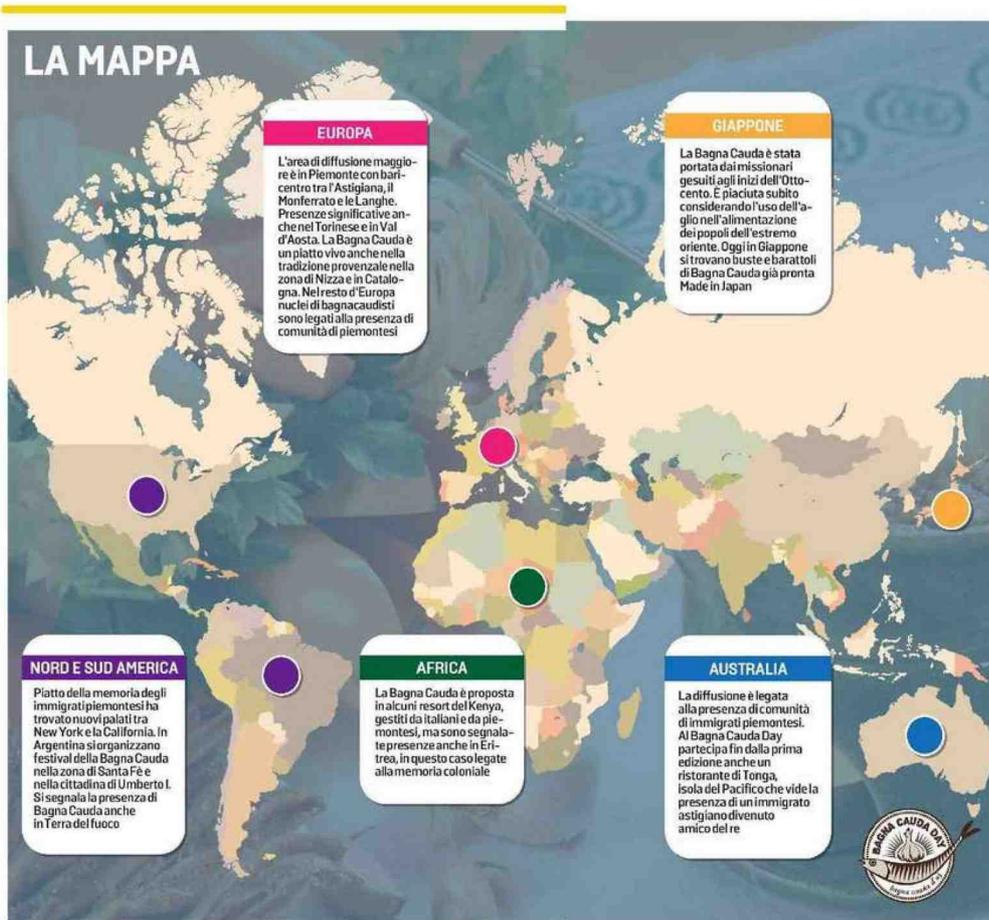
Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doce docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Astie Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**





► 24 novembre 2022





Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
il rito più profumato della tradizione italiana
Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIOMIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si celebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la



sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciué che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordinarie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che pre-



pareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

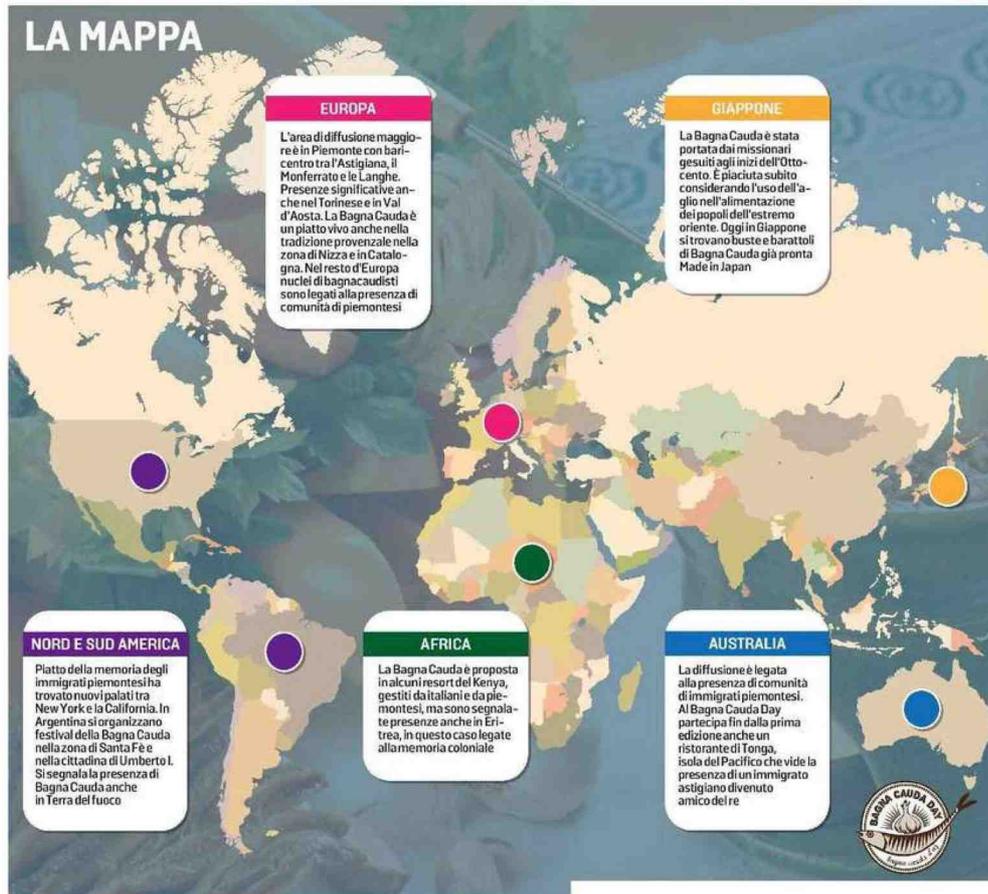
Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Astie e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**







LA TRADIZIONE PIEMONTESE

Bagna cauda piatto mundial

*Torna in 150 locali tra il Piemonte e il resto del pianeta
 il rito più profumato della tradizione italiana
 Ecco perché piace anche a New York e Shanghai*

di SERGIO MIRAVALLE



li Azzurri sono esclusi dalla Coppa del Mondo in Qatar. Un modo per consolarci c'è. In questi due fine settimana (25, 26, 27 novembre e 2,3,4 dicembre) si celebra il Bagna Cauda Day in versione "Mundial". Lo ricorda il bavagliolone in stoffa, disegnato dall'artista genovese Car-

lotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagna-

caudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Agstigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della bagna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si ce-



lebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciuè che partivano dalle valli Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordina-



rie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vignaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino.

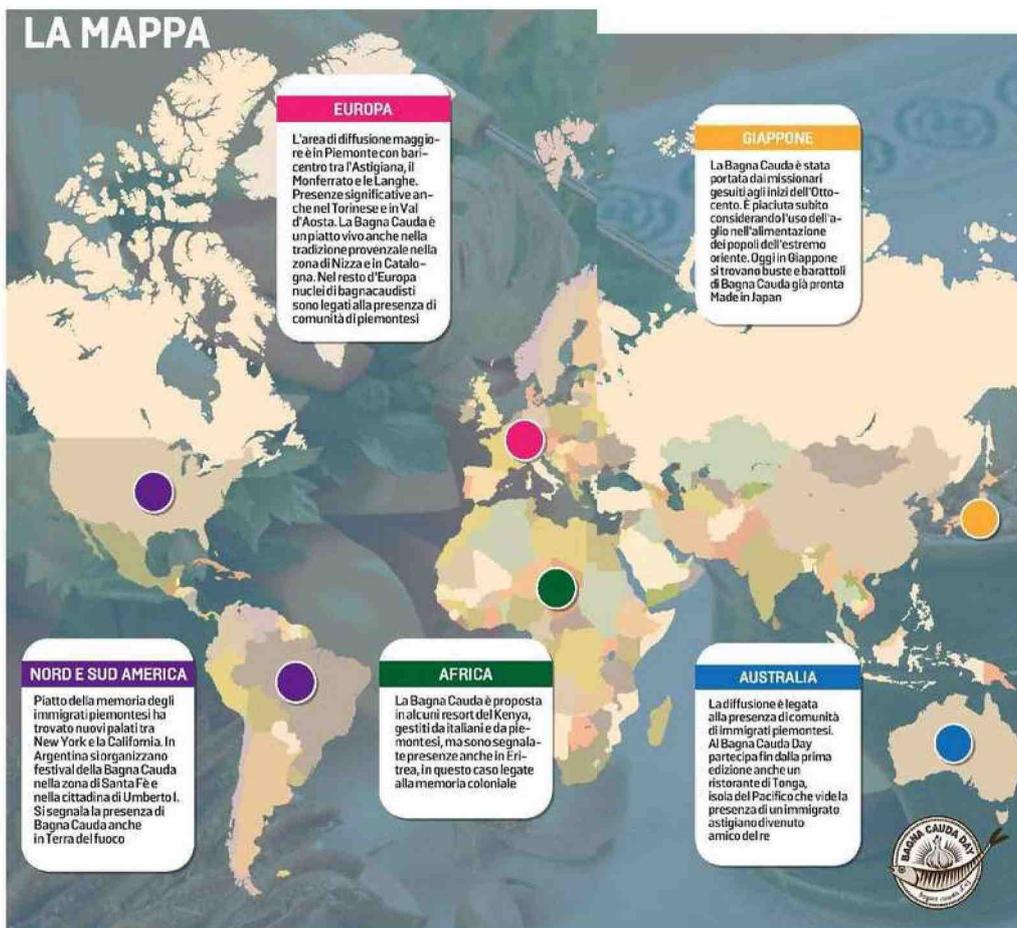
Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente: l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Asti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il piatto iconico
e identitario
è stato portato
in giro
per il mondo:
lo dimostra
Papa Francesco**



► 24 novembre 2022





► 24 novembre 2022





cauda mundial

Piemonte e il resto del pianeta
a tradizione italiana
e a New York e Shanghai

La Coppa
modo per
fine set-
tembre e
il Bagna
mundial".
n stoffa,

disegnato dall'artista genovese Carlotta Castelnovi, che andrà al collo di migliaia di bagnacaudisti in più di 150 locali piemontesi e non solo per celebrare il rito più profumato dell'autunno.

La bagna cauda è un piatto iconico e identitario portato dai piemontesi in giro per il mondo. Lo dimostra un testimonial d'eccezione come Papa Francesco, che non dimentica le origini piemontesi della famiglia Bergoglio e anche nella sua visita della settimana scorsa nell'Astigiano ha gradito un assaggio di peperoni con la bagna cauda.

Le comunità di emigranti piemontesi hanno mantenuto la tradizione della ba-



gna cauda e questo spiega la presenza di questo piatto in Sud America dove si celebrano festival e Nord America, ma anche in Australia.

All'associazione culturale "Astigiani" che da dieci anni promuove il Bagna Cauda Day hanno avuto anche la sorpresa di ritrovare in Giappone, una salsa agliata chiamata bagna cauda. È probabile che sia stata diffusa da missionari cattolici piemontesi alla fine dell'Ottocento e sia rimasta con questo nome tra gli abitanti del Sol Levante, notoriamente ghiotti di aglio.

Resta da chiedersi come mai questo piatto abbia trovato la sua area di diffusione primaria nel cuore del Piemonte, con significative presenze anche in Provenza e verso la zona di Nizza Marittima.

Gli studiosi di storia della cucina e gli antropologi si interrogano sul mistero che ha fatto incontrare prodotti "forestieri" come l'olio d'oliva e le acciughe con tutte le verdure di stagione degli orti contadini piemontesi, a cominciare dai cardi, da immergere nell'intingolo tenuto caldo nei "fujot" di terracotta con la candelina accesa.

Tra le molte teorie prevale quella delle carovane di muli lungo le vie del sale che dal sud Piemonte passavano le Alpi per andare a rifornirsi nel sud della Francia. E questo spiega anche il mestiere degli anciuè che partivano dalle valle Maira.

Le acciughe sarebbero arrivate nei barili di sale per eludere le forti gabelle che tassavano il sale puro. Fatto sta che la bagna cauda inizia a diffondersi e radicarsi nei secoli scorsi, soprattutto nel mondo contadino, dove l'aglio è sempre stato apprezzato per le sue qualità antisettiche.

L'obiettivo raggiunto dal Bagna Cauda Day è stato di riportare nella ristorazione questo piatto così coinvolgente e conviviale con lo slogan "Solo per chi non a la puzza al naso".

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, e il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York.

Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché e nelle scuole c'è la rassegna Bagna alla lavagna con ricerche sulla storia dell'alimentazione.

Divertente anche un contest su Instagram che invita i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è arricchito da un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di



Ásti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fujot. Due serate straordinarie previste per domani, venerdì 25 e sabato 26. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Ásti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vi-

gnaiola russa: Olga Semencha. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure.

Al Bagna Cauda Day ogni locale propone la sua versione segnalata da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare quella "eretica" con aglio stemperato e verde per la "atea" senz'aglio. Possibilità di "finale in gloria con tartufo", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba.

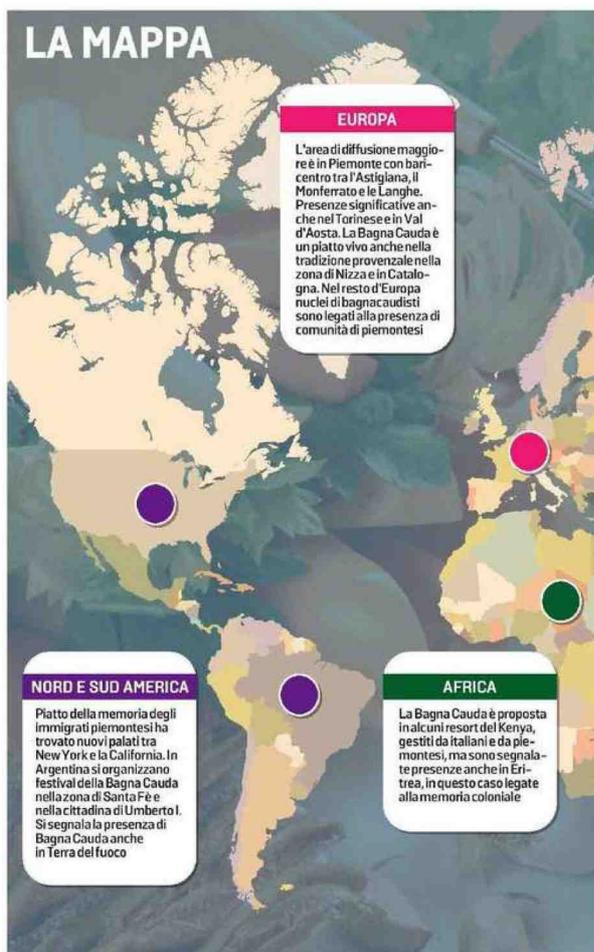
Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia. Quattro aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Ásti e Coppo di Canelli che insieme a Confagricoltura Asti, finanziano anche le borse di ricerca intitolate a Luciano Nattino,.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione contribuirà a far nascere il Bosco degli Astigiani, un grande parco pubblico di oltre 50 mila metri quadri sulle colline di Viato-sto alle porte di Ásti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il piatto iconico e identitario è stato portato in giro per il mondo: lo dimostra Papa Francesco







BREVI DA GENOLA

“Bagna Cauda Day” con la Pro Loco

Sabato 26 novembre, alle ore 20 presso il PalaQuaquara, la Pro Loco organizza il “Bagna Cauda Day”. Questo il menù (22 euro): antipasto, bagna cauda a volontà con verdure e salsiccia di Bra, dolce; vino rosso, acqua, pane e coperto inclusi. «Sagrinte nen! Il fujot te lo diamo noi» aggiungono gli organizzatori. C'è anche un menù bimbi (7 euro): prosciutto, pasta al pomodoro e dolce. A seguire la cena, dj set con Niky e servizio bar. Per informazioni, whatsapp 339.5607792.



NEL WEEK END L'INIZIATIVA DI "ASTIGIANI"

Che sia "Bagna Pax"

VALENTINA FASSIO - PAGINA 49

GIULIO MORRA

Profughi ucraini e comunità russa uniti dalla Caritas a scopo benefico

Il Bagna Cauda Day Mundial lancia un appello per la pace

L'EVENTO

VALENTINA FASSIO

Conto alla rovescia per il Bagna Cauda Day: ad Asti, in Piemonte e nel mondo, 150 locali accenderanno oltre 20 mila «fujot». Da venerdì a domenica, con replica dal 2 al 4 dicembre. Da Shanghai a New York, passando per Berli-

no, sarà una «Bagna Mundial»: è questo lo slogan della 10ª edizione, riportato sul bavaglione disegnato quest'anno dall'artista Carlotta Castelnovi. A organizzare l'evento è l'associazione Astigiani: «In dieci anni - spiegano i soci - abbiamo ridato dignità a un piatto popolare ma nobile come la Bagna Cauda e l'abbiamo riportata al centro della proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mon-

do. Anche Papa Francesco ha rivendicato le sue origini astigiane e assaggiato la sua amata bagna cauda. Ora tocca a migliaia di bagnacaudisti».

Tra le adesioni di quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, ma il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York. L'edizione 2022 si arricchisce di un an-



puntamento speciale. È il Bagna Pax organizzato dalla Caritas di Asti con le comunità russa e i profughi ucraini: due serate, venerdì e sabato, nel cantinone del Foyer delle Famiglie di via Milliavacca ad Asti con la bagna cauda eletta

cibo della pace. Il ricavato andrà alla Caritas. Preparata dalla Pro loco di Calosso, sarà accompagnata dai dolci preparati da alcune donne ucraine che vivono sul territorio, molte delle quali in fuga dalla guerra. Il vino, Barbera d'Asti, sarà messo a disposizione da Olga Semencha, giovane vignaiola russa titolare dell'azienda agricola La Foresta di Isola. Cia e Coldiretti offriranno le verdure, la distilleria Ab selezione di Canelli regalerà mignon di grappa al Moscato d'Asti.

Ci sono anche novità. Il prezzo della bagna cauda passa da 25 a 28 euro (per coprire i rincari di energia e materie prime), ma uguale ovunque. Da quest'anno è prevista la «Bagna Sovrana»: un menù che mette la bagna cauda al centro, ma affiancandola ad altri piatti della tradizione (in questo caso il prezzo cambia). Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, sabato e domenica c'è «Bagna Bike», pedalata tra i vigneti di Ruché organizzata da EbikeOne. E per ogni bagna cauda che si rispetti, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il «Kit del dopo bagnacauda» con dentifricio «Baciami subito», magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero. Al Mercato contadino Coldiretti si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco. Torna anche il contest fotografico: patrocinato da Consorzio dell'Asti e Icom, in-

vita i commensali a pubblicare su Instagram reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda. Si prenota direttamente nei locali: elenco su www.bagnacaudaday.it. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una passata edizione del Bagna Cauda Day



► 18 novembre 2022

NIZZA Sabato e domenica, con il cardo grande protagonista

In arrivo i giorni della bagna cauda

A Nizza, sabato 19 e domenica 20, con una settimana in anticipo sulle date ufficiali della manifestazione, sarà "Bagna Cauda Day", anzi "Nizza è Bagna Cauda". Sia il titolo che l'onore competono alla

città se non altro per il fatto di essere stata promotrice dell'eccellenza riconosciuta anche da Slow Food del cardo gobbo, ortaggio della qualità Spadone così chiamato perché caratterizzato da una "gobba" impostagli dall'interramento che conferisce alla tenerezza della sua fibra cresciuta sulle sabbie alluvionali nei bacini fluviali del Belbo e tributari, anche da un inconfondibile candore.

"Durante la manifestazione - ha affermato il sindaco Simone Nosenzo, - non si darà spazio soltanto al caratteristico intingolo piemontese ma anche all'interpretazione originale della verdura che meglio l'accompagna: il cardo. Quest'anno si prenderanno in considerazione i piatti dello chef stellato Denis Martin "Miglior cuoco della Svizzera 1985", che nel suo ristorante a Vevey non dimentica le origini nicesi della moglie e in suo onore ha cucinato anche con tecniche "molecolari" l'ortaggio che gli è valso un riconoscimento specifico che gli sarà consegnato do-



menica 20 alle 10,30. A condividere questo onore anche la macelleria storica Vittorio e Loredana per gli "Hamburger con cardo". L'assaggio di bagna cauda che tanto successo ha ottenuto durante la Fiera

di San Carlo - ha affermato l'assessore Ugo Cravera, - potrà essere ripetuto sabato sera alle 20,30 e domenica alle 12,30".

I consiglieri Maurizio Martino, esponente della pro loco e delegato alla Promozione del Territorio, e il collega Andrea Forin, delegato al volontariato, hanno ribadito l'importanza dell'impegno dei volontari. Ciò è fondamentale per la promozione del territorio e soprattutto per la ricaduta economica. Esso serve anche da esempio per coinvolgere sempre nuove persone ed enti; tra questi il Camper Club nicese i cui associati da alcuni anni collaborano a promuovere la manifestazione e quest'anno porteranno a Nizza una novantina di equipaggi composti da oltre duecento persone che, degustata la pietanza, saranno libere di sparpagliarsi per la città e il territorio alla scoperta delle bellezze naturali, delle vestigia storiche e delle prelibatezze enogastronomiche.

> Di. Esse. Bi.

dove mi porti / **TOMORROW**

di Federica Ghizzardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In Lombardia



25, 26, 27 novembre
**Abbiategusto
FuoriAbbiategusto**

ABBIATEGRASSO • Quest'anno saranno moltissime le realtà locali e le eccellenze nazionali e internazionali che arriveranno in città, grazie alle Città Slow. Presente anche l'Associazione Maestro Martino e la scuola di cucina di Villa Terzaghi presieduta da Carlo Cracco. Per gli amanti della tradizione, gli Alpini proporranno piatti di polenta, trippa, brusciti e cotechino. Domenica 27, cena di chiusura a più mani, con Andrea e Giacomo Besuschio, Agostino e Chiara Campari, Gianluca Cairati, Mirco Polli e Maurizio Biraghi e i giovani cuochi della scuola di cucina di Robecco. Torna, nelle stesse date, anche la rassegna **FuoriAbbiategusto** con piatti speciali che valorizzeranno i prodotti a marchio Slow Food nei ristoranti dell'Abbategrasso. Info su abbiategusto.it.

In Piemonte



26, 27 novembre
**Una mole
di Panettoni**

TORINO • Una Mole di Panettoni torna a Torino nel fine settimana del 26 e 27 novembre, negli spazi dell'Hotel Principi di Piemonte. La manifestazione dedicata al panettone artigianale, protagonista immancabile delle tavole italiane nel periodo di Natale e Capodanno, anche in questa edizione ospiterà lievitati di eccellenza di oltre trentacinque maestri fornai e pasticceri lieviti, provenienti da tutte le regioni italiane, che si sfideranno a colpi di panettoni creativi e tradizionali. Oltre all'assaggio e alla vendita dei lievitati, anche per questa undicesima edizione saranno decretati i vincitori dei tre concorsi: Panettone Tradizionale Scuola Piemontese, Panettone Tradizionale Scuola Milanese e Panettone Creativo. Info su unamole.it.

In Emilia-Romagna



26, 27, 28 novembre
**Mercato dei Vini
dei Vignaioli Indipendenti**

PIACENZA • Saranno 870 Vignaioli i provenienti da tutte le regioni italiane e presenti all'appuntamento con l'undicesima edizione del **Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti**, manifestazione organizzata da Piacenza Expo e fissata per i prossimi 26, 27 e 28 novembre a Piacenza. Per ospitare tutte le aziende iscritte al Mercato e il pubblico che da anni affolla la manifestazione, quest'anno saranno tre i padiglioni dedicati al vino, dove si potranno conoscere, assaggiare e acquistare migliaia di vini frutto del lavoro e della passione delle Vignaiole e dei Vignaioli FIVI. Una tensostruttura dedicata accoglierà infine l'area della gastronomia, dove gli artigiani del cibo completeranno la rassegna con le loro proposte. Info su mercatoievini.it.

Nel triangolo del mangiar bene



26, 27, 28 novembre
BonTà

CREMONA • Arrivato alla sua diciottesima edizione il BonTà, torna con eventi, presentazioni e assaggi dove conoscere nuove realtà e riscoprire le tradizioni enogastronomiche italiane. Amore per la propria terra e rispetto delle tecniche tradizionali anche per vini e birre vini presenti alla kermesse. Le eccellenze dei salumi toscani, calabresi, lombardi, trentini, lucani, emiliani, ma anche prodotti caseari sardi, romagnoli, toscani che incontreranno i mieli abruzzesi lavorati a freddo, con il solo ausilio di centrifuga, senza alcun processo che possa alterarne le qualità organolettiche e nutritive. Inoltre, decine di appuntamenti fra show-cooking, workshop, dimostrazioni pratiche con rinomati chef, incontri sulla nutrizione e premiazioni accompagnate da performance live. Info su ilbonta.it.



25, 26, 27 novembre e 2, 3, 4 dicembre
Bagna Cauda Day

ASTI • Torna il **Bagna Cauda Day**, giunto alla decima edizione, con migliaia di appassionati di bagna cauda che si riuniscono per gustare la specialità piemontese in uno dei 100 locali che aderiscono all'iniziativa, non solo ad Asti e in Piemonte, ma anche nel resto d'Italia e del mondo. Cuore di Bagna Cauda Day rimane però Asti, dove numerose iniziative animano le vie e le piazze del centro. Nei ristoranti convenzionati, la bagna cauda viene proposta in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso per quella tradizionale "come Dio comanda", giallo per quella "eretica", e verde per la "atea", in cui fagiolino scarseggia o è del tutto assente. Il costo fisso del Bagna Cauda Day include un'abbondante bagna cauda, un "tovAGLIolone" in tessuto e un vademecum della Bagna Cauda. Info su bagnacaudaday.it.



27 novembre
Sagra dell'ulivo e dell'olio

BRISIGHELLA, RAVENNA • In questo suggestivo borgo medievale, nell'ultima domenica del mese di novembre, viene celebrato il preziosissimo olio, il prodotto enogastronomico principale della terra di Brisighella. Il Brisighello DOP è il primo olio extravergine al quale è stato assegnato l'ambito riconoscimento della DOP europea, nel 1996. Qui la coltivazione dell'ulivo risale a tempi antichissimi: già in epoca romana questo e i suoi prodotti erano conosciuti e apprezzati. In occasione della sagra, oltre allo stand gastronomico, sarà allestita la mostra mercato con vendita di prodotti tipici e per le vie del borgo antico di Brisighella si potranno assaggiare i blasonati Oli Nobildrupa, Orfanello, Pieve Tho e Brisighello DOP. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito brisighella.org.



Bagna Cauda Day verso un terzo weekend di fujot

SUCCESSO DI PRENOTAZIONI

Su 30 mila coperti complessivi, sono già oltre 20 mila quelli prenotati per il primo weekend del Bagna Cauda Day che si terrà da venerdì a domenica prossimi (venerdì e sabato a cena e domenica a pranzo). L'edizione del decennale e la prima in totale libertà post Covid, sembra aver ritrovato una rinnovata voglia di convivialità intorno ai fujot che rimarranno accesi in oltre 150 locali fra Asti, e "il resto del mondo". Gli organizzatori (lo staff della rivista Astigiani), confermano il successo delle prenotazioni, tanto che molti ristoratori hanno deciso di servire la bagna cauda anche al pranzo del sabato e altrettanti hanno chiesto di poter aggiungere ancora un weekend, per portare a tre

quelli dedicati al Bagna Cauda Day (quindi, 25.26.27 novembre, 2-3-4 e 9-10-11 dicembre).

Posti esauriti per le due serate dedicate alla Bagna Pax, venerdì 25 e sabato 26 novembre, al Foyer delle Famiglie di via Millia vacca su organizzazione della Caritas.

Insieme alla bagna cauda, a tavola arriveranno i dolci cucinati da alcune donne ucraine ora residenti ad Asti e la Barbera d'Asti prodotta ad Isola da un'imprenditrice russa. Un incontro che vuole essere di buon auspicio ad una ritrovata pace nelle terre martorate dalla guerra.

Piace molto anche il contest di quest'anno: non più a suon di foto su Instagram, ma di video brevi, i reels che dovranno interpretare, in pochi secondi tutto lo spirito dei bagnacaudisti.

Che quest'anno indosseranno il

bavaglione firmato da Carlotta Castelnovi ispirata ai mondiali di

calcio da cui l'Italia è stata esclusa.

Per info ulteriori e prenotazioni www.bagnacaudaday.it.





Bagna Cauda Day tutto a kmZero: dai cardi al fujot pieno

Al Mercato Contadino di Campagna Amica i prodotti per cucinarla e il posto per mangiarla

COLDIRETTI

Al via venerdì 25 novembre la kermesse del gusto Bagna Cauda Day che, quest'anno, è suggerita da una rinnovata alleanza col Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti Asti. Tante le occasioni e gli appuntamenti nel calendario ricompreso dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre prossimi.

Per l'occasione, il Mercato Contadino di corso Alessandria 271 si farà in quattro per una variegata proposta esperienziale da gustare fuori e dentro casa. Dalla spesa alla tavola fino ai regali, la Bagna Cauda e le verdure di stagione a kmZero torneranno ad essere i primi protagonisti dell'appuntamento più goloso dell'anno.

Si parte con la spesa per una Bagna Cauda da cucinarsi a casa. Al Mercato Contadino ampia scelta tra cardi gobbi, topinambur, cavoli, cipolle cotte al forno, aglio e non solo, per poi proseguire con le migliori etichette della selezione di Olio Extra Vergine di Oliva e di vini rigorosamente astigiani (circa 500 etichette di oltre 120 pro-

duttori locali), ai quali si aggiungono: prodotti da forno, formaggi e carne Razza Piemontese.

Tra le chicche, il Bagna Cauda Box, poi, la soluzione già pronta, porzionata per due persone e confezionata da farsi spedire a casa, in Italia e nel mondo. Al suo interno: un vasetto di Bagna Cuada (solo da scaldare), due

fujot (fornellini in terracotta) per mantenere in temperatura la Bagna Cauda mentre si intingono le verdure, due candeline, una bottiglia di vino Barbera d'Asti docg e due originali bavaglioloni d'autore che, quest'anno, celebrano il Bagna Mundial.

Per chi invece preferisce trovare tutto pronto, invece, venerdì 25 novembre, sabato 26 novembre e sabato 3 dicembre, la Bagna Cauda verrà celebrata nel ristorante del Mercato Contadino di Campagna Amica di corso Alessandria 271, con una proposta a cura dei Cuochi Contadini. Questo, il menu: Ba-

gna Cauda con verdure di stagione a km0, uovo al tegamino, fettina di Fassone Razza Piemontese, dolce, acqua e caffè. In

omaggio il bavaglione d'artista. Per chi lo desidera, il sommelier e wine-coach Paolo dell'EnotecAmica consiglierà i vini migliori in abbinamento. Quota cena: euro 28 esclusi i vini. Info e prenotazioni: 337 1120058. Infine, la sede di Campagna Amica, in corso Alessandria 271, sarà anche punto di distribuzione e incontro tra l'Associazione Astigiani e i 150 titolari dei locali che aderiscono al Bagna Cauda Day.

Chiara Cane



► 22 novembre 2022



IL DIRETTORE DIEGO FURIA ALLA PRESENTAZIONE DEL BAGNA CAUDA DAY

**Castelletto Monferrato** Un doppio evento sabato 26 e domenica 27

Alla pro loco di Giardinetto weekend con la bagna cauda

VALENZA

● È tutto pronto a Giardinetto di Castelletto Monferrato per l'edizione annuale del Bagna Cauda Day, appuntamento che si terrà nell'area verde "Geom. Franco Ricaldone" nella serata di sabato prossimo, 26 novembre, con inizio alle ore 20, ma anche a pranzo del giorno successivo, domenica 27, a partire dalle ore 12,30, su iniziativa dei volontari della Pro Loco di Giardinetto. Il menu che verrà proposto in questa occasione dai collaudati cuochi della frazione castellettese, sodalizio che promuove questa iniziativa, prevede prende anti-

pasti, bagna cauda a volontà con verdure cotte e crude, consumè, dolce e acqua al costo di 28 euro a coperto; i vini sono esclusi. A ogni commensale verrà consegnato il bavagliolo del Bagna Cauda Day.

È previsto l'intrattenimento musicale a cura di Ricky Show. Gli organizzatori raccolgono le prenotazioni entro e non oltre la giornata di giovedì 24 novembre al numero di cellulare 339-6948656.

Dopo il bagna cauda day la Pro Loco di Giardinetto si concentrerà su "Aspettando il Natale", cena in programma sabato 17 dicembre.



M.C. **Bagna Cauda Day. A Giardinetto**



IL PIATTO TIPICO

Bagna cauda la festa del decennale

a pagina 9

Bagna Cauda day, il piatto storico e pop in festa per il suo decennale

Quest'anno c'è Bagna Pax, incontro ucraino-russo nel segno della pace con profughi ospiti di una giovane vignaiola russa

Una bagna cauda ci salverà? Per provarci quest'anno il Bagna Cauda Day, l'evento dedicato, propone un appuntamento speciale, Bagna Pax, incontro ucraino-russo nel segno della pace con profughi dell'Ucraina ospitati dalla Caritas di Asti (che cucineranno i loro dolci tipici), tra i vini una Barbera doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda La Foresta da una giovane vignaiola russa, Olga Semencha, che vive nell'Astigiano e naturalmente lei, la mitica bagna cauda (apprezzata pure dal papa, si sa). D'altra parte è per definizione «un piatto autentico, aperto a ogni cultura e tradizione, un piatto che unisce». Unisce per cominciare le verdure di tutto il Piemonte - i topinambur/ciapinabò di Carignano, il peperone di Carmagnola, il cardo gobbo di Nizza Monferrato, l'aglio di Caraglio fino alle

acciughe che gli ànciù della Val Maira portavano dal mare attraverso le Vie del Sale. Le origini sono antiche: forse nasce fra i vignaioli dell'Astigiano, nel basso Medioevo, come rito di convivialità per celebrare il vino nuovo. La storia racconta che l'11 novembre 1855 il generale La Marmora fece servire la bagna cauda alle truppe piemontesi in Crimea e sappiamo come è andata. Insomma un piatto storico e pop che con il giorno della bagna cauda ha ritrovato dignità e nuova fama internazionale. Il posto più a sud dove si serve la bagna cauda è un ristorante della Terra del Fuoco gestito da emigranti piemontesi e la si trova, rivisitata, fino in Giappone. Quest'anno poi il Bagna Cauda Day compie 10 anni e fa le cose in grande: si spalma per due weekend, 25, 26 e 27 novembre e 2, 3 e 4 dicembre e si declina in 150 ristoranti fra Asti,

cuore dell'evento, Torino e il Piemonte, la Valle d'Aosta, fino a Roma. E il mondo: il Bagna Mundial si celebra al Facciola wine bar di Berlino, aperto nel 2015 da Aurora, piemontese doc. Da Marco Restaurant di Shanghai, una referenza dal 1999, celebra il Bagnacauda day in collaborazione con l'Associazione dei piemontesi che vivono a

Shanghai e in Cina. E a New York all'Osteria Carlina di ristorante piemontese nel West Village, aperto poco dopo la pandemia dal torinese Moreno Cerutti e sua moglie Christina, nome che si ispira a Piazza Carlina. E da noi? Sul

sito www.bagnacaudaday.it tutti i ristoranti che aderiscono. A Torino ci sono i classici che ci si aspetta, dall'Osteria Rabezzana al San Giors, dall'Ostu di via Colombo alle Cantine Riso. Am Pias, l'An-



tico Balon, l'Osteria Piemontese di via Napione. Ma anche proposte inattese, come Bol House, con il pane a sostituire il fujot e dentro la bagna cauda, MacBun con il SensaCognisiun, hamburger di fassone, insalata, pomodoro alla bagna cauda, Poormanger con la patata alla bagna cauda e topinambour, cavolo viola e peperoni. Bagna Cauda anche da Eataly, in tutti i locali del Piemonte e pure a Bologna. Prezzo uguale per tutti: 28 eu-

ro, tre versioni segnalate da un semaforo: rosso «come dio comanda» (tradizionale, con l'aglio), giallo per la versione «eretica», poco aglio, e verde per la «atea» senz'aglio. Possibilità del «finale in gloria»: concludere la bagna cauda con un uovo cotto nel fujot più grattatina di tartufo. Dodici euro a bottiglia per vini doc e docg di quattro importanti aziende vitivinicole astigiane: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli. Bavaglione ufficiale d'ordinanza «Bagna Mundial» e il rito può cominciare.

Rosalba Graglia

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Bagna Cauda Day compie 10 anni e si spalma su due weekend, 25, 26 e 27 novembre e 2, 3 e 4 dicembre

Si declina in 150 ristoranti fra Asti, cuore dell'evento, Torino e il Piemonte, la Valle d'Aosta, fino a Roma e al mondo

La storia racconta che nel 1855 il generale La Marmora fece servire la bagna cauda alle truppe piemontesi in Crimea



Il Bavaglione ufficiale d'ordinanza «Bagna Mundial» e il rito può cominciare.



La Bagna Cauda, tra le tante cose, unisce anche le verdure di tutto il Piemonte - i topinambur/ci apinabò di Carignano, il peperone di Carmagnola, il cardo gobbo di Nizza Monferrato, l'aglio di Caraglio fino alle acciughe che gli anciuè della Val Maira portavano dal mare con le Vie del Sale



DOMANI IN REGALO



«Bagna day» Ecco dove mangiarla

Domani in regalo con il *Corriere Torino* lo speciale sul cibo della nostra regione. In questo numero speciale «Bagna Cauda day» che quest'anno compie 10 anni e si spalma per due weekend, 25, 26 e 27 novembre e 2, 3 e 4 dicembre. La manifestazione si declina in 150 ristoranti



Bagna Cauda Day 2022

In 150 locali ad Asti, in Piemonte e nel mondo
 Si parte il 25 novembre e sarà «Bagna Mundial»

Il Bagna Cauda Day compie 10 anni. Un traguardo importante che si festeggerà nei due week end del 25, 26, 27 novembre e del 2, 3, 4 dicembre. Lo slogan del bavaglio 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in quel periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la «Bagna Mundial».

È un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto di vertice: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiana, coinvolge migliaia di appassionati e si svolge ogni anno nell'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre. Nel 2013 furono 3.000 i commensali e poi via crescendo, superando anche gli anni della pandemia, fino ai 20.000 del 2021.

È un piatto amato anche da papa Francesco che sarà ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti.

La formula non cambia, ma ci sono importanti novità. Innanzi tutto il prezzo di riferimento della bagna cauda sale a 28 euro (rispetto ai 25 delle scorse edizioni). «Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi», spiegano gli organizzatori. Per venire incontro alle richieste di molti locali da quest'anno è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza. In questo caso il prezzo al pubblico è libero.



Come funziona il Bagna Cauda Day?

La formula è vincente, ma da quest'anno ci sono importanti novità: ogni anno sono coinvolti circa 150 i locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, associazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, Piemonte e all'estero. Ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio. Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta andrà dai 10 ai 20 euro in base alle quotazioni dei tartufi bianchi.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colo-

rata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castib di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

E per ogni bagna cauda che si rispetti, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciami subito", magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione saranno devoluti in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiana. Perché la Bagna Cauda fa bene.



Anche Papa Francesco, in visita ad Asti, è un amante di questa specialità

Bagna cauda day

Tutto pronto per l'atteso appuntamento gastronomico

ASTI - Dal Piemonte a Shanghai, da New York passando da Berlino, sarà una «Bagna Mundial» a celebrare i primi dieci anni di Bagna Cauda Day.

Un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto divertente: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, coinvolge molte migliaia di appassionati. Ad Asti, in Piemonte e nel mondo si accenderanno, in sei giorni, oltre 20 mila fujot in 150 locali. Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, ma il rito si rinnova anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York. L'edizione 2022 si arricchisce di un appuntamento speciale: è il Bagna Pax organizzato dalla Caritas di Asti con le comunità russa e i profughi ucraini. Due serate venerdì 25 e sabato 26 novembre nel cantinone del Foyer delle Famiglie di via Milliavacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace. La formula non cambia: il prezzo della bagna cauda è 28 euro, uguale ovunque.

Da quest'anno è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza. In questo caso il prezzo al pubblico è libero. Per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il Bagna Bike, pedalata tra i vigneti di Ruché organizzata da EbikeOne. Tutti i locali sul sito www.bagnacaudaday.it. Si prenota

direttamente telefonando o mandando una mail al ristorante. E la bagna cauda piace anche a Papa Francesco, che sarà ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti: il pontefice, con origini astigiane, non ha mai nascosto il suo amore per l'intingolo piemontese a base di aglio, acciughe e olio. «In dieci anni – dicono gli organizzatori – abbiamo ridato dignità a un piatto popolare ma nobile come la Bagna Cauda e l'abbiamo riportata al centro della proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo. La Bagna Cauda è un piatto autentico, senza divieti e ingredienti nascosti: aperto a ogni cultura e tradizione. È un piatto

che unisce». La formula del Bagna Cauda Day è vincente, ma da quest'anno ci sono importanti novità. Ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso «come dio comanda» (tradizionale), giallo per indicare la versione «eretica» e verde per la «atea» rispettivamente con poco e senz'aglio. Possibilità del «finale in gloria», ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot «spolverato» da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta varierà in base alle quotazioni dei tartufi bianchi. Info su Facebook e Instagram: @bagnacaudaday e su www.bagnacaudaday.it



In sei giorni oltre ventimila "fujot" si accenderanno in 150 locali



GENOLA Organizza la Pro Loco genovese "Bagna Cauda Day"



Sabato 26 novembre, alle ore 20 presso il PalaQuaquara, la Pro Loco organizza il "Bagna Cauda Day". Questo il menù (22 euro): antipasto, bagna cauda a volontà con verdure e salsiccia di Bra, dolce; vino rosso, acqua, pane e coperto inclusi. «*Sagrinte nen! Il fujot te lo diamo noi*» aggiungono gli organizzatori. C'è anche un menù bimbi (7 euro): prosciutto, pasta al pomodoro e dolce. A seguire la cena, dj set con Niky e servizio bar. Prenotazioni entro lunedì 21 novembre (solo whatsapp) al 339.5607792 (Nicola), specificando la tipologia di menù. ●



La manifestazione culinaria ideata dall'associazione Astigiani si svolgerà nei fine settimana del 25 novembre e del 2 dicembre

Una Bagna Cauda Mundial per consolarci del mondiale mancato

Il bavaglione 2022 è stato realizzato dalla pittrice Carlotta Castelnovi. Prevista anche la Bagna Pax organizzata con la Caritas

Anche quest'anno si rinnova l'atteso appuntamento con il "Bagna Cauda Day", organizzato dall'associazione culturale Astigiani.

Alla presentazione, condotta dal direttore di Astigiani Sergio Miravalle, hanno presenziato tutti gli attori dell'evento. Rasero ha dichiarato: "Le istituzioni hanno il dovere di stare a fianco di associazioni quali Astigiani, che portano avanti importanti sinergie".

Per festeggiare i suoi primi 10 anni, quest'anno l'evento assumerà le vesti di "Bagna Mundial".

Sarà questo infatti lo slogan del bavaglione 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, che ha così voluto omaggiare i Mondiali di calcio in Qatar consolando a tavola gli esclusi italiani!

Tanti gli appuntamenti e le novità di una manifestazione che prenderà il via venerdì 25 novembre, interessando ben sei giornate, suddivise in due weekend consecutivi.

Per il rito della più grande bagna cauda collettiva in contemporanea si accenderanno oltre 20 mila fujot in 150 locali, coinvolgendo non solo l'Astigiano e tutto il Piemonte ma anche ristoratori di New York, Shanghai e Berlino. Per la prima volta aderirà Eataly con cinque ri-

storanti tra Piemonte e città di Bologna e la bagna cauda verrà offerta anche agli ospiti delle Rsa astigiane.

Una parte del ricavato ver-

rà devoluta in opere di concreta solidarietà e vi sarà anche l'appuntamento "Bagna Pax", organizzato in collaborazione con la Caritas di Asti,

che vedrà la partecipazione di rappresentanti della comunità di profughi ucraini e della vignaiola russa Olga Semench. Il direttore di Caritas Asti Beppe Amico ha affermato: "Sarà una serata di solidarietà concreta, frutto di donazioni ed il ricavato servirà ad aiutare le famiglie ucraine".

Il Consorzio dell'Asti e Icom patrocineranno il contest a premi "La mia bagna cauda" su Instagram, invitando i commensali a pubblicare "reel" che raccontino con ironia la loro bagna cauda. Giacomo Pardini, direttore del Consorzio dell'Asti, ha detto: "La bagna cauda è un piatto di socialità, che va condiviso, così come l'Asti".

Le aziende vitivinicole alleate del Bagna Cauda Day, insieme a Confagricoltura Asti, finanzieranno le borse di ricerca "Luciano Nattino", rivolte a giovani delle scuole impegnati in ricerche inedite legate al nostro territorio. Piercarlo Grimaldi, presidente di Astigiani, ha dichiarato: "Nattino sapeva essere maestro e conoscitore del nostro territorio. Ora Astigiani vorrebbe essere mentore di questi ragazzi, insegnando loro a dialogare con il territorio stesso".

Confagricoltura si farà anche promotrice dell'iniziativa "Bagna alla Lava-

gna", volta a far conoscere ai ragazzi come è mutata negli anni l'alimentazione, divulgando i principi di corretta alimentazione, stagionalità e tradizione.

Mariagrazia Baraballe, direttrice di Confagricoltura Asti, ha dichiarato "Bagna alla Lavagna", che ha l'obiettivo di diffondere i concetti di stagionalità e tradizione tra i ragazzi delle scuole, rispetta il nostro mood".

Coldiretti Asti nel suo Mercato Contadino in corso Alessandria venderà il necessario per una bagna cauda fai da te, il Bagna Cauda Box e la bagna cauda servita in loco. Diego Furia, direttore di Coldiretti Asti, ha detto "La manifestazione ha grande valore per il nostro territorio e porterà l'Astigiano a essere più fruibile soprattutto dai turisti." Tutte le info dell'evento e l'elenco dei locali si possono trovare sul sito www.bagnacaudaday.it

> Stefania Castino



► 11 novembre 2022





L'iniziativa dedicata al piatto popolare piemontese in 150 ristoranti

Il Bagna Cauda Day è “Mundial” ventimila fujot da Asti a New York

L'EVENTO

VALENTINA FASSIO
ASTI

Il rito della più grande bagna cauda collettiva in contemporanea si rinnova in 150 locali ad Asti, in Piemonte e nel mondo: in sei giorni (25-27 novembre, 2-4 dicembre) si accenderanno oltre 20 mila fujot, con più di 30 mila posti già prenotati. Da Shanghai a New York, passando per Berlino, sarà una «Bagna Mundial» a celebrare i primi dieci anni del «Bagna Cauda Day». È questo lo slogan dell'edizione 2022, riportato sul bavagliolone disegnato dall'artista Carlotta Castelnuovi: ricorda che nello stesso periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si potranno consolare a tavola. A organizzare l'evento, ormai dal 2013, è l'associazione Astigiani: «In dieci anni abbiamo ridato dignità a un piatto popolare ma nobile come la Bagna Cauda e l'abbiamo riportata al centro della proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo. La Bagna Cauda è un piatto autentico, senza divieti e ingredienti nascosti: aperto a ogni cultura e tradizione. È un piatto che unisce». Tra le adesioni di quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna, ma il rito si rinnova

anche all'estero: partecipano Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York. L'edizione 2022 si arricchisce di un appuntamento speciale: è il Bagna Pax organizzato dalla Caritas di Asti con le comunità russa e i profughi ucraini. Com'era già successo nel 2019 quando la bagna cauda fu cucinata insieme da una cuoca palestinese e una ebrea, la bagna cauda diventa cibo della pace, servita per due serate (venerdì 25 e sabato 26 novembre) nel cantinone del Foyer delle Famiglie di via Milliavacca ad Asti. Preparata dalla Pro loco di Calosso, sarà accompagnata dai dolci preparati da alcune donne ucraine che vivono sul territorio, molte delle quali in fuga dalla guerra. Il vino, una Barbera d'Asti, sarà messo a disposizione da Olga Semench, giovane vignaiola russa titolare dell'azienda agricola La Foresta di Isola. Cia e Coldiretti offriranno le verdure, la distilleria Ab selezione di Cannelli regalerà mignon di grappa al Moscato d'Asti. «Questo incontro a tavola tra gente di due nazioni in guerra attorno alla bagna cauda – commenta Beppe Amico, direttore Caritas Asti - rende l'appuntamento con la Bagna Pax ancora più straordinario, considerando che una settimana prima la nostra città avrà vissuto l'emozione di ospitare papa Francesco, il pontefice che per le sue

origini astigiane non ha mai nascosto il suo amore per la bagna cauda». La formula dell'evento non cambia, ma aggiunge novità. Il prezzo della bagna cauda passa da 25 a 28 euro (per coprire i rincari di energia e materie prime affrontati dai ristoratori), uguali ovunque. Da quest'anno è prevista la «Bagna Sovrana»: è la possibilità di proporre un menù che mette la bagna cauda al centro, ma affiancandola ad altri piatti della tradizione. Tutti i locali sul sito www.bagnacaudaday.it. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GIULIO MORRA

La Bagna Cauda, in basso la presentazione dell'evento promosso dall'associazione Astigiani



GIULIO MORRA



Esperienza conviviale

BAGNA CAUDA DAY



Pur se il suo inventore non è conosciuto (ma le origini potrebbero affondare alla fine del XIV secolo), la sua terra d'origine è la zona di Asti, da cui questa pietanza ha raggiunto quasi tutti gli angoli della Terra. Conosciuta in Giappone e apprezzata anche da Papa Francesco, la **Bagna Cauda è uno dei piatti più amati della cucina piemontese** e, se non la conoscete, è il momento giusto per scoprirne il gusto, i riti e le tradizioni cui è legata: questa crema di aglio, olio e acciughe dentro cui intingere le verdure di stagione, ma anche pane, richiama infatti alla civiltà contadina di un tempo e si accoppia volentieri a uno dei vini prodotti in questo territorio. Ha anche un risvolto conviviale che la rende perfetta per le grandi cene in compagnia di amici, in particolare nelle fredde e uggiose serate invernali quando si leva la nebbia ed è ancora più piacevole ritrovare vecchie conoscenze e stringere nuovi legami attorno a un tavolo apparecchiato con prelibatezze. D'altra parte l'essenza stessa di questo piatto è quella dello scambio e dell'incontro: uno scambio di prodotti perché aglio e olio parlano di commercio con la vicina Liguria e dunque di un passato di viaggi in cui sono avvenuti legami con i vicini di casa; un incontro perché la Bagna Cauda può essere servita in una unica terracotta da cui i commensali si servono ma anche in piccoli fujot da condividere con il vicino di tavola. In entrambi i casi la chiacchiera è favorita dalla condivisione e i legami si allacciano più facilmente, anche con un buon bicchiere di vino d'accompagnamento. Esperienze ed emozioni legate a questa pietanza tradizionale sono raccolte nell'evento **Bagna Cauda Day**, che si svolge annualmente da dieci anni, una sorta di rituale collettivo in cui gli appassionati celebrano il loro cibo cult! Con lo slogan "Una Bagna Mundial", che decora anche il bavaglione tradizionale a supporto "logistico", il Bagna Cauda Day 2022 si terrà il **25, 26 e 27 novembre e il 2, 3 e 4 dicembre**, con tutte le informazioni sul come e dove presenti sul sito dedicato! E perché non approfittarne per un giro nell'astigiano? La città, patria di Alfieri cui è intitolato il teatro, è un centro elegante con un ricco panorama culturale, il suo circondario annovera tra le sue bellezze i vigneti di Langhe Roero e Monferrato e le cattedrali sotterranee di Canelli e gli infernot, entrambi parte del Patrimonio Unesco. Tanti itinerari e numerosi eventi capaci di soddisfare i palati più esigenti!

W: bagnacaudaday.it





Appelli di gusto

Convivialità e amicizia Così la pace si fa a tavola

PAOLO MASSOBRIO



Sulla mia scrivania è arrivata una bottiglia di Grignolino d'Asti 2021 un po' speciale: si chiama Laudato e viene prodotto, in 1.500 esemplari, a Portacomaro d'Asti, in una vigna che nel 2013, con l'aiuto di volontari, il Comune ha voluto realizzare dedicandola a Papa Francesco. «In omaggio alle radici dei suoi avi - c'è scritto in controetichetta - e al suo Alto Magistero in difesa della natura e dell'ambiente». Ora, il Grignolino è il vino perfetto, grazie alla sua combinazione di acidità e tannicità, con la bagna caoda, che la cugina di Jorge Mario Bergoglio, Carla Rabezzana, gli cucinerà sabato 19 novembre poiché l'illustre ospite ha deciso che doveva festeggiarla per i suoi 90 anni, compiuti proprio

ieri. Anch'io provengo da quelle terre e i miei nonni e zii emigrarono in Argentina, nella Pampa, quando l'oidio prima e la fillossera e peronospora poi, decimarono i vigneti, mentre la *Diaspis pentagona* fu letale per i gelsi, mettendo in ginocchio l'economia agricola piemontese. Per questo immagino quanto sia denso di racconti un piatto della cucina povera a base di acciughe, aglio e olio, che nasce per creare una salsa profumata dentro cui intingere cardi, rape e peperoni. Solo un

mese fa i miei cugini argentini in visita in Piemonte hanno voluto condividere la bagna caoda, che nell'Astigiano si

celebra addirittura con un evento, il Bagna Cauda Day (l'ultimo week end di novembre e il primo di dicembre), dove verrà allestita una tavola fra ucraini e russi, per simboleggiare il desiderio di pace. Del resto quel piatto, che termina con la frittura di un uovo nell'ultima salsa sfrigolante, grazie a un fornello che tiene sempre calda la "bagna", è il simbolo dell'amicizia, della convivialità, del

desiderio di ritrovarsi. Scoprire allora che quello che è un rito per ogni piemontese diventa anche l'occasione per lanciare messaggi è confortante, così come

l'iniziativa degli abitanti di Portacomaro che con le bottiglie di Grignolino hanno aiutato quelli di Amatrice, per recuperare un edificio pubblico terremotato e molto altro ancora in collaborazione con il centro di ricerche Crea. Solidarietà e pace sono le parole che girano intorno a questo autunno, che può diventare l'occasione per mettersi in sintonia con questo Papa, che chiede di



mobilitarsi per la pace con un cambio di mentalità, perché ciascuno, anche solo con la preghiera, lo può fare. In ogni caso, fra le personalità autorevoli del mondo, il Papa sembra quella che la pace la desidera senza secondi fini, senza tornaconti, esattamente come sono le parole amore e amicizia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nell'Astigiano il Bagna
Cauda Day metterà
insieme ucraini e russi:
anche i riti
enogastronomici
possono costruire ponti
tra culture e insegnare
la riconciliazione



Il Bagna Cauda Day compie 10 anni

di Marina PRIOLO

Nei due week end del 25, 26, 27 novembre e del 2, 3, 4 dicembre il Bagna Cauda Day raggiungerà l'importante traguardo del decimo compleanno. Risaliamo infatti al 2013, quando l'Associazione culturale Astigiani iniziò a coinvolgere migliaia

di appassionati per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Nel 2013 furono 3000 i commensali, l'anno dopo 10.000 e poi via crescendo, superando anche gli anni della pandemia, fino ai ventimila del 2021.

È il piatto per eccellenza della tradizione culinaria piemontese amato anche da papa Francesco che sarà proprio ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai

parenti.

La formula del format non cambia rispetto alle altre edizioni, ma ci sono importanti novità.

Innanzitutto il prezzo di riferimento della Bagna Cauda sale a 28 euro (rispetto ai 25 delle scorse annate). Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei

costi maturati negli ultimi mesi. E' quanto viene spiegato dagli organizzatori.

Per venire incontro alle richieste di molti locali da quest'anno è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la Bagna Cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza.

In questo caso il prezzo al pubblico è libero. Sono già online sul sito www.bagnacaudaday.it, i primi 10 mila posti a tavola. Si prenota direttamente telefonando o mandando una mail al ristorante.

Sarà la più grande Bagna Cauda collettiva al mondo in contemporanea e si svolgerà in ben 150 locali ad Asti, in regione e nel mondo.

Il tipico piatto è posto al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di

aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale. L'idea degli organizzatori è di ridare dignità a un piatto popolare ma nobile come la Bagna Cauda e di riportarla al centro della proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo.

La formula del Bagna Cau-

da Day, decisamente vincente, da quest'anno racchiude importanti novità: ogni anno sono coinvolti circa 150 i locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, associazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, Piemonte e all'estero. Negli anni hanno aderito al Bagna Cauda Day anche locali da Berlino a New York, dal Costa Rica all'Argentina fino a Shangai e perfino a Tonga, isola nel Pacifico.

Ogni realtà ristorativa proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio.

Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tra-

dizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta potrà variare dai 10 ai 20 euro in base alle quotazioni dei pregiati tartufi bianchi.

Il prezzo base invece è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure.



► 8 novembre 2022

Dodici euro il prezzo dei vini Doc e Docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Lo slogan del bavagliolone 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in quel periodo si giocheranno i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la Bagna Mundial.

Convivialità, allegria, gusto, condivisione reale e non virtuale per un momento legato alla tradizione Sabauda; un evento di successo che quest'anno avrà, con il suo decimo compleanno, un sapore aggiunto per un altro grande successo. Non mancate.





► 8 novembre 2022





► 8 novembre 2022





Il Bagna Cauda Day compie 10 anni

di Marina PRIOLO

Nei due week end del 25, 26, 27 novembre e del 2, 3, 4 dicembre il Bagna Cauda Day raggiungerà l'importante traguardo del decimo compleanno. Risaliamo infatti al 2013, quando l'Associazione culturale Astigiani iniziò a coinvolgere migliaia

di appassionati per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Nel 2013 furono 3000 i commensali, l'anno dopo 10.000 e poi via crescendo, superando anche gli anni della pandemia, fino ai ventimila del 2021.

È il piatto per eccellenza della tradizione culinaria piemontese amato anche da papa Francesco che sarà proprio ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai

parenti.

La formula del format non cambia rispetto alle altre edizioni, ma ci sono importanti novità.

Innanzitutto il prezzo di riferimento della Bagna Cauda sale a 28 euro (rispetto ai 25 delle scorse annate). Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei

costi maturati negli ultimi mesi. E' quanto viene spiegato dagli organizzatori.

Per venire incontro alle richieste di molti locali da quest'anno è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la Bagna Cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza.

In questo caso il prezzo al pubblico è libero. Sono già online sul sito www.bagnacaudaday.it, i primi 10 mila posti a tavola. Si prenota direttamente telefonando o mandando una mail al ristorante.

Sarà la più grande Bagna Cauda collettiva al mondo in contemporanea e si svolgerà in ben 150 locali ad Asti, in regione e nel mondo.

Il tipico piatto è posto al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di

aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale. L'idea degli organizzatori è di ridare dignità a un piatto popolare ma nobile come la Bagna Cauda e di riportarla al centro della proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo.

La formula del Bagna Cauda Day, decisamente vincen-

te, da quest'anno racchiude importanti novità: ogni anno sono coinvolti circa 150 i locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, associazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, Piemonte e all'estero. Negli anni hanno aderito al Bagna Cauda Day anche locali da Berlino a New York, dal Costa Rica all'Argentina fino a Shangai e perfino a Tonga, isola nel Pacifico.

Ogni realtà ristorativa porrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso "come dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio.

Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tra-

dizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba. Il prezzo di questa profumata aggiunta potrà variare dai 10 ai 20 euro in base alle quotazioni dei pregiati tartufi bianchi.

Il prezzo base invece è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure.

Dodici euro il prezzo dei vini Doc e Docg a bottiglia



► 8 novembre 2022

proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Lo slogan del bavagliolone 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in quel periodo si giocheranno i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la Bagna Mundial.

Convivialità, allegria, gusto, condivisione reale e non virtuale per un momento legato alla tradizione Sabauda; un evento di successo che quest'anno avrà, con il suo decimo compleanno, un sapore aggiunto per un altro grande successo. Non mancate.





Tutti i modi per godere la bagna cauda **contadina**

ALLEANZA GOLOSA

Nuova alleanza, tra l'Associazione Astigiani e il Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti Asti, per celebrare il Bagna Cauda Day, in programma dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre prossimi.

Quattro le occasioni che suggellano l'alleanza. La spesa al Mercato Contadino, il luogo ideale dove trovare ortaggi di stagione a km0, le migliori etichette italiane di olio extravergine d'oliva e aglio per cucinarsi la bagna cauda a casa, mentre all'EnotecAmica si potrà scegliere tra 500 etichette di vini rigorosamente astigiani da abbinare. La Bagna Cauda Box, la soluzione già pronta e porzionata per due persone contenente: un vasetto di bagna cauda, due fujot, due candeline, una bottiglia di vino Barbera d'Asti docg e due originali bavaglioloni d'autore che, quest'anno, cele-

brano la Bagna Mundial, il tutto, a euro 40 esclusa la spedizione. E poi la bagna cauda pronta e servita, venerdì 25 novembre, sabato 26 novembre e sabato 3 dicembre, con una proposta alla tavola di corso Alessandria 271 a cura dei cuochi contadini. Menu: bagna cauda con verdure di stagione a km0, uovo al tegamino, fettina di fassone piemontese, dolce, acqua e caffè. In omaggio il bavaglione d'artista. Il sommelier e wine-coach dell'EnotecAmica Paolo Noto consiglierà i vini migliori da abbinare. Quota cena: euro 28 esclusi i vini. Info e prenotazioni: 337/1120058. Bagna cauda hub logistico per il ritiro, da parte dei 150 ristoratori aderenti dei bavaglioloni d'autore, da omaggiare ai bagnacaudisti.

Il Mercato Contadino è in corso Alessandria 271 ed è aperto il mercoledì, venerdì e sabato dalle 9 alle 14; l'EnotecAmica dal martedì al sabato dalle 9 alle 19.



Il Bagna Cauda Day per i suoi 10 anni si ispira alla pace

Il prezzo fisso passa a 28 euro mentre il contest Instagram quest'anno sarà con i reel

PRESENTAZIONE

All'apertura delle iscrizioni, sono già stati presi d'assalto i circa 30 mila "coperti" che i 150 locali aderenti (da Asti a tutto il mondo) hanno messo a disposizione per chi vuole partecipare al grande evento gastronomico che è il Bagna Cauda Day.

Due i weekend a disposizione dei bagnacaudisti: 25-26-27 novembre e 2-3-4 dicembre.

Edizione del decennale con la formula immutata: in ognuno dei locali aderenti è possibile man-

giare la bagna cauda al prezzo fisso per tutti ricevendo in cambio anche il bavagiolone quest'anno firmato da Carlotta Castelnovi.

Formula immutata ma tante novità al suo interno.

A partire dal prezzo: dopo 9 anni di prezzo fisso a 25 euro, quest'anno sale a 28 euro, per arginare i noti rincari di costi energetici e materie prime affrontati dai ristoratori.

Altra novità è l'introduzione della Bagna Sovrana: l'aggiunta, intorno alla bagna cauda, di altri piatti della tradizione con sovrapprezzo che viene indicato al momento

della prenotazione.

Particolare attenzione, durante la presentazione dell'evento, è stata posta da Sergio Miravalle al Bagna Pax. Dopo la prima edizione del 2019 (l'ultima in presenza prima del Covid), in cui si erano ritrovati a cucinare insieme un cuoco israeliano e uno palestinese, quest'anno ci si rivolge a russi ed ucraini. Venerdì 23 e sabato 24 novembre, al Foyer delle Famiglie di via Milliavacca della Caritas, la pro loco di Ca-

lombo preparerà la bagna cauda tradizionale che verrà servita con i dolci preparati da alcune donne ucraine che vivono sul nostro territorio, molte delle quali in fuga dalla guerra che imperversa nel loro Paese mentre il vino, una Barbera d'Asti, sarà fornito da Olga Semencha, giovane vignaio- la russa titolare dell'azienda agricola La Foresta di Isola d'Asti.

Un'altra novità è di respiro naturalistico e riguarda la Bagna Bike: nel primo weekend di Bagna Cauda Day sarà possibile noleggiare a prezzo convenzio-

nato una bici da strada o una e-bike per fare passeggiate sulle colline del Ruchè.

Sarà anche l'edizione in cui si

lanceranno le borse di ricerca dedicate a Luciano Nattino, indimenticato regista e cultore della storia locale.

E poi il ponte generazionale con l'ampia pagina social che il Bagna Cauda Day si porta dietro.

Quest'anno il contest per immagini cambia pelle: non più foto ma reel su Instagram. Brevi video, della durata massima di un minuto realizzati dai bagnacaudisti

che partecipano alle grandi tavolate in condivisione.

I più ironici, divertenti e coinvolgenti che rappresenteranno maggiormente lo spirito del Bagna Cauda Day saranno premiati: previsti 12 vincitori di un magnum di Asti Spumante e uno solo di un anno di internet gratis messo in palio da Iccom.

Ogni ulteriore informazione ed elenco dei locali aderenti con i posti a disposizione per le prenotazioni sul sito www.bagnacaudaday.it

Daniela Peira



► 8 novembre 2022





Appuntamenti in 150 locali da Asti a New York per due weekend dal 25 novembre

Ecco la festa del Bagna Cauda Day

Il Bagna Cauda Day, nei weekend del 25, 26 e 27 novembre e del 2, 3 e 4 dicembre, festeggia il decimo anniversario. Un evento tipico di Asti, e dal 2013 organizzato proprio dall'Associazione culturale Astigiani, che coinvolgerà migliaia di appassionati in tutto il Piemonte, ma anche nel resto del mondo. Si calcola che saranno oltre 20mila i fujot - caratteristici tegami in terracotta usati per mangiare la bagna cauda - che si accenderanno in oltre 150 locali - dal Giappone alla Germania, dall'America alla Cina e persino all'isola di Tonga - aderenti all'evento.

Tanti gli appuntamenti ad Asti per l'occasione. Nelle osterie e trattorie locali (l'elenco e le prenotazioni su bagnacaudaday.it) sarà l'occasione per assaggiare la bagna cauda - al prezzo di 28 euro, uguale ovunque - e i piatti della tradizione locale, insieme ai vini più noti, tra cui il Barbera d'Asti e l'immancabile Moscato. Oltre al mercatino di Natale che prende il via il 12 novembre, ad Asti ci sarà anche, in corso Alessandria, il mercato contadino di Coldiretti con una vasta gamma di verdure di stagione - dai cardi ai topinambur -, le più adatte per il più famoso intingolo della tradizione piemontese. Il 26 e 27 novembre, per chi vuole fare un po' di movi-

mento prima di sedersi a tavola, c'è inoltre il Bagna Bike: la pedalata tra i vigneti di Ruché. E quest'anno la bagna cauda, sarà anche il piatto "della pace". Il 25 e 26 novembre, nel cantinone del Foyer delle Famiglie di via Milliavacca, ci sarà il "Bagna Pax": i profughi ucraini prepareranno dolci della loro tradizione, mentre a tavola, tra i vini, sarà servita una Barbera Piemonte Doc prodotta da una giovane vignaiola russa, Olga Semenchka. E anche Papa Francesco, che dimostra di non tradire le sue origini astigiane, ama la bagna cauda: il pontefice, che sarà proprio ad Asti il 19 e 20 novembre prossimi, non ha mai nascosto la sua passione per questo piatto tipico della tradizione culinaria piemontese.

Alexia Penna



I colori e la bontà della bagna cauda



Il tipico piatto della tradizione è al centro di un sistema gastronomico diventato un pilastro della cultura conviviale

Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all'insegna del gusto

TORINO (ces) Il Bagna Cauda Day compie 10 anni e festeggia con due fine settimana all'insegna del gusto in tutto il Piemonte. Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre l'invito è a tavola per celebrare uno dei simboli del Piemonte. Lo slogan del bavaglio tradizionale 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in quel periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la "Bagna Mundial", con un disegno di Castelnovi che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo.

Il Bagna Cauda Day è un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto divertente: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge ogni anno nell'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Nel 2013 furono 3000 i commensali, l'anno dopo 10.000 per arrivare ai ventimila del 2021. L'idea degli organizzatori è di restituire dignità a un piatto popolare, ma nobile e di riportare la Bagna Cauda al centro della proposta che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo.

Si tratta di un piatto amato anche da papa Francesco, ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti. Il pontefice, con origini astigiane, una volta raccontò scherzosamente di essersi recato, da arcivescovo di Buenos Aires, in un convento di suore italiane dove mangiò la bagna cauda. L'ha anche citata con simpatia durante l'incontro con una delegazione astigiana a Roma.

Per il Bagna Cauda Day, la formula non cambia, ma ci sono alcune novità. La prima è stata la necessità di portare il prezzo di riferimento della bagna cauda a 28 euro, rispetto ai 25 delle scorse edizioni. «Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi» spiegano gli organizzatori. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

Per andare incontro alle richieste di molti locali è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza (in questo caso il prezzo al pubblico è libero). Sono già online sul sito www.bagnacaudaday.it, i primi 10 mila posti a tavola (prenotabili telefonando o mandando una mail al ristorante).

Ogni anno sono coinvolti circa 150 locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, as-

sociazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, coprendo gran parte del Piemonte e sconfinando all'estero: in passato hanno aderito al Bagna Cauda Day anche locali di Berlino e New York, Costa Rica, Argentina, Shanghai e perfino Tonga, isola nel Pacifico. Ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo, spiegano dall'organizzazione: «rosso "come

dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio. Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una gratatina di tartufo bianco d'Alba». Il prezzo di questa profumata aggiunta andrà dai 10 ai 20 euro in base alle quo-

tazioni dei tartufi bianchi.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è plastic free: 0 zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione saranno devoluti in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani.

Il Consorzio dell'Asti patrocina un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Infine, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciarmi subito", ma-



► 4 novembre 2022

gnesia, Molecola, grappa Ab
selezione, torroncini Barbe-
ro.

Genny Notarianni





Il tipico piatto della tradizione è al centro di un sistema gastronomico diventato un pilastro della cultura conviviale

Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all'insegna del gusto

TORINO (ces) Il Bagna Cauda Day compie 10 anni e festeggia con due fine settimana all'insegna del gusto in tutto il Piemonte. Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre l'invito è a tavola per celebrare uno dei simboli del Piemonte. Lo slogan del bavaglio tradizionale 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in quel periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la "Bagna Mundial", con un disegno di Castelnovi che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo.

Il Bagna Cauda Day è un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto divertente: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge ogni anno nell'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Nel 2013 furono 3000 i commensali, l'anno dopo 10.000 per arrivare ai ventimila del 2021. L'idea degli organizzatori è di restituire dignità a un piatto popolare, ma nobile e di riportare la Bagna Cauda al centro della proposta che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo.

Si tratta di un piatto amato anche da papa Francesco, ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti. Il pontefice, con origini astigiane, una volta raccontò scherzosamente di essersi recato, da arcivescovo di Buenos Aires, in un convento di suore italiane dove mangiò la bagna cauda. L'ha anche citata con simpatia durante l'incontro con una delegazione astigiana a Roma.

Per il Bagna Cauda Day, la formula non cambia, ma ci sono alcune novità. La prima è stata la necessità di portare il prezzo di riferimento della bagna cauda a 28 euro, rispetto ai 25 delle scorse edizioni. «Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi» spiegano gli organizzatori. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

Per andare incontro alle richieste di molti locali è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza (in questo caso il prezzo al pubblico è libero). Sono già online sul sito www.bagnacaudaday.it, i primi 10 mila posti a tavola (prenotabili telefonando o mandando una mail al ristorante).

Ogni anno sono coinvolti circa 150 locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, as-

sociazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, coprendo gran parte del Piemonte e sconfinando all'estero: in passato hanno aderito al Bagna Cauda Day anche locali di Berlino e New York, Costa Rica, Argentina, Shanghai e perfino Tonga, isola nel Pacifico. Ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo, spiegano dall'organizzazione: «rosso "come

dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio. Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba». Il prezzo di questa profumata aggiunta andrà dai 10 ai 20 euro in base alle quo-

tazioni dei tartufi bianchi.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è plastic free: 0 zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione saranno devoluti in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani.

Il Consorzio dell'Asti patrocina un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Infine, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciami subito", ma-



► 4 novembre 2022

gnesia, Molecola, grappa Ab
selezione, torroncini Barbe-
ro.

Genny Notarianni





Già aperte le iscrizioni per i prossimi appuntamenti in programma

La carica dei 140

Grande successo per la bagna caüda benefica

COCCONATO (F.Z.) - Sono stati 140 i partecipanti alla bagna caüda organizzata sabato scorso congiuntamente da Pro Cocco, AVIS, associazione Antares, Croce Rossa e comitato Gemellaggio Cocconato-Caissargues. Tutti hanno apprezzato l'ottima qualità del tradizionale piatto autunnale della cucina piemontese proposto nelle versioni con e senza aglio. Intanto sono aperte le iscrizioni al Bagna Cauda Day organizzato il 25, 26 e 27 novembre e il 2, 3 e 4 dicembre dall'associazione Astigiani al quale aderiscono il ristorante Cannon d'Oro e l'agriturismo Cascina Rosengana (dove tutti i posti disponibili sono andati esauriti in poche ore).





Il tipico piatto della tradizione è al centro di un sistema gastronomico diventato un pilastro della cultura conviviale

Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all'insegna del gusto

TORINO (ces) Il Bagna Cauda Day compie 10 anni e festeggia con due fine settimana all'insegna del gusto in tutto il Piemonte. Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre l'invito è a tavola per celebrare uno dei simboli del Piemonte. Lo slogan del bavagliolo tradizionale 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in quel periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la "Bagna Mundial", con un disegno di Castelnovi che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo.

Il Bagna Cauda Day è un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto divertente: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge ogni anno nell'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Nel 2013 furono 3000 i commensali, l'anno dopo 10.000 per arrivare ai ventimila del 2021. L'idea degli organizzatori è di restituire dignità a un piatto popolare, ma nobile e di riportare la Bagna Cauda al centro della proposta che parte dal Piemonte

e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo.

Si tratta di un piatto amato anche da papa Francesco, ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti. Il pontefice, con origini astigiane, una volta raccontò scherzosamente di essersi recato, da arcivescovo di Buenos Aires, in un convento di suore italiane dove mangiò la bagna cauda. L'ha anche citata con simpatia durante l'incontro con una delegazione astigiana a Roma.

Per il Bagna Cauda Day, la formula non cambia, ma ci sono alcune novità. La prima è stata la necessità di portare il prezzo di riferimento della bagna cauda a 28 euro, rispetto ai 25 delle scorse edizioni. «Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi» spiegano gli organizzatori. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

Per andare incontro alle richieste di molti locali è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza (in questo caso il prezzo al pubblico è libero). Sono già online sul sito www.bagnacaudaday.it, i primi 10 mila posti a tavola (prenotabili te-

lefonando o mandando una mail al ristorante).

Ogni anno sono coinvolti circa 150 locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, as-

sociazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, coprendo gran parte del Piemonte e sconfinando all'estero: in passato hanno aderito al Bagna Cauda Day anche locali di Berlino e New York, Costa Rica, Argentina, Shangai e perfino Tonga, isola nel Pacifico. Ognuno porrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo, spiegano dall'organizzazione: «rosso "come

diò comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio. Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba». Il prezzo di questa profumata aggiunta andrà dai 10 ai 20 euro in base alle quo-

tazioni dei tartufi bianchi.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è plastic free: 0 zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione saranno devoluti in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani.



Il Consorzio dell'Asti patrocina un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Infine, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciami subito", magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Genny Notarianni





Il tipico piatto della tradizione è al centro di un sistema gastronomico diventato un pilastro della cultura conviviale

Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all'insegna del gusto

TORINO (ces) Il Bagna Cauda Day compie 10 anni e festeggia con due fine settimana all'insegna del gusto in tutto il Piemonte. Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre l'invito è a tavola per celebrare uno dei simboli del Piemonte. Lo slogan del bavagliolo tradizionale 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in quel periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la "Bagna Mundial", con un disegno di Castelnovi che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo.

Il Bagna Cauda Day è un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto divertente: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge ogni anno nell'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Nel 2013 furono 3000 i commensali, l'anno dopo 10.000 per arrivare ai ventimila del 2021. L'idea degli organizzatori è di restituire dignità a un piatto popolare, ma nobile e di riportare la Bagna Cauda al centro della proposta che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo.

Si tratta di un piatto amato anche da papa Francesco, ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti. Il pontefice, con origini astigiane, una volta raccontò scherzosamente di essersi recato, da arcivescovo di Buenos Aires, in un convento di suore italiane dove mangiò la bagna cauda. L'ha anche citata con simpatia durante l'incontro con una delegazione astigiana a Roma.

Per il Bagna Cauda Day, la formula non cambia, ma ci sono alcune novità. La prima è stata la necessità di portare il prezzo di riferimento della bagna cauda a 28 euro, rispetto ai 25 delle scorse edizioni. «Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi» spiegano gli organizzatori. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

Per andare incontro alle richieste di molti locali è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza (in questo caso il prezzo al pubblico è libero). Sono già online sul sito www.bagnacaudaday.it, i primi 10 mila posti a tavola (prenotabili telefonando o mandando una mail al ristorante).

Ogni anno sono coinvolti circa 150 locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, as-

sociazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, coprendo gran parte del Piemonte e sconfinando all'estero: in passato hanno aderito al Bagna Cauda Day anche locali di Berlino e New York, Costa Rica, Argentina, Shanghai e perfino Tonga, isola nel Pacifico. Ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo, spiegano dall'organizzazione: «rosso "come

dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio. Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una gratatina di tartufo bianco d'Alba». Il prezzo di questa profumata aggiunta andrà dai 10 ai 20 euro in base alle quo-

tazioni dei tartufi bianchi.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è plastic free: 0 zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione saranno devoluti in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani.

Il Consorzio dell'Asti patrocina un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Infine, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciarmi subito", ma-



► 2 novembre 2022 - Edizione Chivasso e Vercellese

gnesia, Molecola, grappa Ab
selezione, torroncini Barbe-
ro.

Genny Notarianni





Il tipico piatto della tradizione è al centro di un sistema gastronomico diventato un pilastro della cultura conviviale

Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all'insegna del gusto

TORINO (ces) Il Bagna Cauda Day compie 10 anni e festeggia con due fine settimana all'insegna del gusto in tutto il Piemonte. Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre l'invito è a tavola per celebrare uno dei simboli del Piemonte. Lo slogan del bavagliolo tradizionale 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in quel periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la "Bagna Mundial", con un disegno di Castelnovi che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo.

Il Bagna Cauda Day è un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto divertente: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge ogni anno nell'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Nel 2013 furono 3000 i commensali, l'anno dopo 10.000 per arrivare ai ventimila del 2021. L'idea degli organizzatori è di restituire dignità a un piatto popolare, ma nobile e di riportare la Bagna Cauda al centro della proposta che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà

in tutto il mondo.

Si tratta di un piatto amato anche da papa Francesco, ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti. Il pontefice, con origini astigiane, una volta raccontò scherzosamente di essersi recato, da arcivescovo di Buenos Aires, in un convento di suore italiane dove mangiò la bagna cauda. L'ha anche citata con simpatia durante l'incontro con una delegazione astigiana a Roma.

Per il Bagna Cauda Day, la formula non cambia, ma ci sono alcune novità. La prima è stata la necessità di portare il prezzo di riferimento della bagna cauda a 28 euro, rispetto ai 25 delle scorse edizioni. «Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi» spiegano gli organizzatori. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

Per andare incontro alle richieste di molti locali è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza (in questo caso il prezzo al pubblico è libero). Sono già online sul sito www.bagnacaudaday.it, i primi 10 mila posti a tavola (prenotabili telefonando o mandando una

mail al ristorante).

Ogni anno sono coinvolti circa 150 locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, as-

sociazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, coprendo gran parte del Piemonte e sconfinando all'estero: in passato hanno aderito al Bagna Cauda Day anche locali di Berlino e New York, Costa Rica, Argentina, Shangai e perfino Tonga, isolata nel Pacifico. Ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo, spiegano dall'organizzazione: «rosso "come

dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio. Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba». Il prezzo di questa profumata aggiunta andrà dai 10 ai 20 euro in base alle quo-

tazioni dei tartufi bianchi.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è plastic free: 0 zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione saranno devoluti in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani.



► 2 novembre 2022

Il Consorzio dell'Asti patrocina un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Infine, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciami subito", magnesio, Molecola, grappa Abselezione, torroncini Barbero.

Genny Notarianni





INIZIATIVA La manifestazione è in programma a fine novembre e inizio dicembre. Coinvolti numerosi locali in tutto il Piemonte

Torna il Bagna Cauda Day, c'è anche un ristorante di Viverone

BIELLA (rd3) Il Bagna Cauda Day compie 10 anni. Si tratta di una festa interamente dedicata a una delle tradizioni gastronomiche più popolari e antiche del Piemonte e quest'anno vede anche la partecipazione di un ristorante biellese.

Nato nel 2013, l'evento è organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, coinvolge migliaia di appassionati e si svolge ogni anno nell'ultimo weekend di novembre e nel primo di dicembre. Una crescita costante e continua: tremila commensali durante il primo anno, mentre nelle ultime edizioni si sono superate le quindicimila presenze a tavola. Il piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare, ed è diventato un pilastro della cultura conviviale. La Bagna Cauda è una realtà autentica, senza divieti o ingredienti nascosti, aperto ad ogni cultura e tradizione. Lo slogan del bagvagliolone 2022 è "Bagna Mundial", il profumato evento infatti cade in contemporanea ai mondiali di calcio in Qatar da cui l'Italia è esclusa. Il disegno è stato realizzato dall'artista **Carlotta Castelnovi**, che ha interpretato il tutto come un sorriso con accanto delle verdure pronte a scendere in campo.

La formula del Bagna Cauda Day è semplice e vincente: ogni anno sono coinvolti circa 150 locali sparsi in tutto il Piemonte (prevalentemente nell'Astigiano). Durante le precedenti edizioni hanno aderito anche Paesi oltre i confini nazionali: da Berlino a New York, dal Costa Rica all'Argentina e perfino a Tonga, isola nel Pacifico. Il prezzo però è uguale per tutti: 28 euro, dagli stellati alle trattorie di paese.

Tra le finalità del Bagna Cauda Day c'è sicuramente la sostenibilità, con un occhio di riguardo verso l'ambiente, essendo l'evento totalmente plastic-free dalla sua prima edizione. Inoltre una parte degli utili della manifestazione sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Tra profumi e colori, il Bagna Cauda Day vuole essere anche un momento per celebrare esperienze che hanno lasciato un segno. Per questo dal 2016 l'associazione Astigiani conferisce il Premio Testa d'Aj a

persone che nella vita hanno dimostrato, con tenacia, passione e un tocco di ironia, di saper andare controcorrente.

Tutti i locali che parteciperanno al BDC 2022 si trovano sul sito internet bagvagliolone.it, per prenotare in tempo e godersi una serata a tema. Al momento nel biellese l'unica struttura disponibile è il ristorante Rolle di Viverone, ma con la situazione in totale evoluzione non si escludono aggiunte nei prossimi giorni. E per coloro che vogliono cimentarsi nella preparazione

della pietanza, la scelta degli ingredienti è considerata fondamentale dall'Associazione Astigiana. Le acciughe devono essere possibilmente le "rosse di Spagna", chiamate così per la provenienza e per la colorazione che le loro carni assumono dopo la perfetta, prolungata salatura, stagionate almeno un anno. Ottime anche le migliori e rare produzioni di acciughe liguri e le alici siciliane di Sciacca. Da evitare i filetti già pronti in vasetto. L'olio deve essere extravergine di oliva, preferibilmente ligure. Straordinaria la Bagna Cau-

da fatta con l'olio nuovo, figlio delle olive appena frante. Il fuoco per la cottura va sempre tenuto elevato, ma non deve friggere e fare fumo. Si mangia intingendovi verdure crude autunnali, tra le quali i protagonisti sono il cardo spadone bianco, ricercatissimo il "gobbo" di Nizza Monferrato e il peperone crudo o arrostito, seguite dal cavolo crudo, dalla biarava barbabietola rossa cotta al forno, dal topinambur, la patata bollita, il cavolo verza, cuori di indivia o di scarola, cipollotti, cavolfiori lessati e ogni altra verdura si voglia provare. Esiste un galateo comportamentale del mangiatore di Bagna Cauda che vieta ad esempio di caricare eccessivamente il proprio boccone usando foglie di cavolo o altri pezzi di verdura, raccogliendo troppa parte ricca della salsa. Sconveniente anche intingere pezzi di verdura già morsicati, o il pane che, imbevendosi, ne asporterebbe il sapore. Ora, con le nozioni acquisite e col primo freddo alle porte, non resta che sedersi a tavola per non perdere l'occasione di una buona e autentica Bagna Cauda.

Davide Romagnoli



► 2 novembre 2022



Nella foto a fianco il logo del Bagna Cauda Day, la manifestazione in programma a fine novembre e inizio dicembre





► 2 novembre 2022

Il tipico piatto della tradizione è al centro di un sistema gastronomico diventato un pilastro della cultura conviviale

Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all'insegna del gusto

TORINO (esi) Il Bagna Cauda Day compie 10 anni e festeggia con due fine settimana all'insegna del gusto in tutto il Piemonte. Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre l'invito è a tavola per celebrare uno dei simboli del Piemonte. Lo slogan del bavaglio tradizionale 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnuovi, ricorda che in quel periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la "Bagna Mundial", con un disegno di Castelnuovi che ha interpretato il fuot come un sorriso-campio da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo.

Il Bagna Cauda Day è un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto divertente: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiana, coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge ogni anno nell'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Nel 2013 furono 3000 i commensali, l'anno dopo 10.000 per arrivare ai ventimila del 2021. L'idea degli organizzatori è di restituire dignità a un piatto popolare, ma no- bile e di riportare la Bagna Cauda al centro della proposta che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo.

Si tratta di un piatto amato anche da papa Francesco, ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti. Il pontefice, con origini astigiane, una volta raccontò scherzosamente di essersi recato, da arcivescovo di Buenos Aires, in un convento di suore italiane dove mangiò la bagna cauda. L'ha anche citata con simpatia durante l'incontro con una delegazione astigiana a Roma.

Per il Bagna Cauda Day, la formula non cambia, ma ci sono alcune novità. La prima è stata la necessità di porre il prezzo di riferimento della bagna cauda a 28 euro, rispetto ai 25 delle scorse edizioni. «Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi» spiegano gli organizzatori. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlet di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

Per andare incontro alle richieste di molti locali è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza (in questo caso il prezzo al pubblico è libero). Sono già online sul sito www.bagnacaudaday.it, i primi 10 mila posti a tavola (prenotabili telefonando o mandando una mail ai ristoranti).

Ogni anno sono coinvolti circa 150 locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, as-



sociazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, coprendo gran parte del Piemonte e sconfinando all'estero: in passato hanno aderito al Bagna Cauda Day anche locali di Berlino e New York, Costa Rica, Argentina, Shanghai e perfino Tonga, isola nel Pacifico. Ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo, spiegano dall'organizzazione: «rosso» come

«di comando» (tradizionale), giallo per indicare la versione «eretica» e verde per la «atea» rispettivamente con poco e senz'aglio. Possibilità del «fi-nale in gloria», ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fu- glio «spolverato» da una gratina di tartufo bianco d'Al- ba». Il prezzo di questa pro- fumata aggiunta andrà dai 10 ai 20 euro in base alle quo-

tazioni dei tartufi bianchi. Il Bagna Cauda Day è so- stenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è plastic free: 0 zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inol- tre, una parte degli utili della manifestazione saranno de- voluti in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiana.

Il Consorzio dell'Asti pa- trocina un contest su Insta- gram invitando i commensali a pubblicare reel che rac- contino con ironia la loro bagna cauda. Infine, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con den- drefico "Baciati subito", ma- gnesia, Molecola, grappa Ab- selezione, torroncini Barbe- ro.

Genny Notarianni

TURISMO

a cura di Giuliana Vitali
Servizio di Achille PeregoÈ GIÀ TEMPO
DI MERCATINI

In attesa di quelli di Natale e prima dell'arrivo del grande freddo, può essere una buona idea andare alla scoperta di sagre e bancarelle sparse in tutta Italia e, tra un assaggio e l'altro, visitare affascinanti territori

Sfidando i primi freddi, e magari anche un po' di pioggia e le brume autunnali, ma confidando anche in qualche giornata riscaldata dal sole, perché non programmare un weekend di vacanza a novembre, mettendo in valigia ombrello, scarpe comode, maglione e giaccone? Questo, infatti, è il mese ideale, prima che inizi la stagione dei mercatini natalizi, per abbinare il richiamo delle sagre enogastronomiche - a partire da quelle dedicate a sua maestà il tartufo - e dei mercatini del vintage o dell'antiquariato, alla scoperta di borghi e territori, magari un po' dimenticati, della Penisola. Dai piccoli comuni alle grandi città, c'è una vasta scelta di appuntamenti. E allora, perché non approfittarne? Noi, dal Nord al Centro al Sud dell'Italia, ne abbiamo scelti alcuni. Golosi e interessanti.

SAPORI FORTI E RIEVOCAZIONI

◆ Per un weekend d'autunno al Nord non si può non cominciare dalla **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba** (www.fieradeltartufo.org), in programma fino al 4 dicembre. Famosa in tutto il mondo, questa Fiera è tra gli eventi più attesi: una vetrina della cucina italiana e delle sue prelibatezze, piatti tipici del posto, prodotti locali a base di tartufo e non, degustazioni, feste e divertimento. Ma Alba, in provincia di Cuneo, merita il viaggio per ammirare edifici medievali, tra cui le **Torri**, la **Loggia dei Mercanti** e **Casa Diretti**, con splendidi fregi

in terracotta. Oppure la **Chiesa di San Domenico**, la più intatta e interessante tra le basiliche cittadine che può vantare affreschi del Tre-Quattrocento. Da non perdere una visita al **Centro Studi Beppe Fenoglio**: nella casa di famiglia rivivono la Langa contadina e la Resistenza narrate dallo scrittore albeso.

Sempre in terra piemontese, un altro splendido territorio da scoprire è l'Astigiano approfittando del ritorno del **Bagno Cauda Day**, il 25-26 e 27 novembre e il 2-3-4 dicembre (www.bagnacaudaday.it), iniziativa cui aderiscono circa 130 ristoranti e dove migliaia di appassionati si riuniscono per gustare il piatto tipico della tradizione piemontese. Per secoli Asti è stata una fiorente città di mercanti e banchieri. Delle originali 125 torri ne restano 12, ma il centro storico, con i suoi palazzi barocchi, musei, torri e il ghetto ebraico, testimonia il fulgore del passato. Nella **Collegiata di San Secondo**, chiesa del XIII-XV secolo, si trovano le reliquie del santo e un'imperdibile **Adorazione dei Magi**. Fuori dalla città, raggiungibile a piedi o in bicicletta, da non perdere una visita alla romanico-gotica **Chiesa di Santa Maria di Viatosto**, all'interno della quale si ammirano affreschi sul tema della Madonna del latte e un gruppo scultoreo in arenaria del primo Quattrocento.

Se dal Piemonte ci spostiamo in Lombardia, tra i tanti eventi di novembre, spicca dal 12 al 20 la **Festa del torrione di Cremona** (www.festadeltorrone.com). Quest'anno l'appuntamen-

A sin., le celebri Torri medievali di Alba, patria dello scrittore Beppe Fenoglio, e, a ds., Piazza Statuto, cuore storico di Asti.





Sopra, a sin., la Piazza del Comune di Cremona, e, a ds., il caratteristico porticciolo di Bardolino. Sotto, a sin., il Ponte del Diavolo, simbolo di Cividale del Friuli, e, a ds., la Rocca Sanvitale di Fontanellato.

to dedicato al dolce tipico della città - famoso quanto la sua mostarda - si annuncia ricco di novità insieme con gli eventi tradizionali come la rievocazione storica del matrimonio tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza. Tra una festa e una bancarella, gustando un pezzo di delizioso torrone, ci si può immergere nelle atmosfere nebbiose di Cremona che, situata sulle rive del Po, tra Lombardia ed Emilia Romagna, merita di essere visitata per i preziosi monumenti come il famoso **Torrazzo**, la torre campanaria medievale tra le più alte d'Europa (circa 112,22 metri e ben 502 gradini!), dove si trova un orologio astronomico considerato tra i maggiori capolavori della meccanica antica. Così come il **Duomo**, con l'imponente facciata in marmo bianco e rosa, e il **Palazzo della loggia dei militi**, dove alloggiavano nel XIII secolo le milizie cittadine. Da non perdere anche il **Museo del violino**, dove si potranno ammirare alcuni tra i più importanti e preziosi violini del mondo, e il **Museo Civico Ala Ponzone** che vanta, tra l'altro, un Caravaggio (*San Francesco in meditazione*) e il famosissimo e divertente *Scherzo con ortaggi* di Giuseppe Arcimboldo.

Per la **Festa del Vino Novello** (comune.bardolino.vr.it), shopping e musica animano il weekend del **5 e 6 novembre** a **Bardolino** in provincia di Verona. Godendo del clima solitamente mite anche in autunno, potrai passeggiare nel suggestivo centro e immergerti in una realtà in cui passato e presente si fondono. Bardolino, infatti, non è solo bei paesaggi e buon vino, ma possiede anche un pregevole patrimonio storico e artistico. Camminando per le vie del paese, si può scorgere ciò che resta delle mura medievali, documentate almeno dal XII secolo. Sempre nel cuore del paese, da segnalare la **Chiesetta di San Severo**, di origini antichissime e appena restaurata. Il centro storico è inoltre caratterizzato da tante vie strette, perpendicolari al litorale, le cui abitazioni, costruite una dietro l'altra, ti riportano al tempo in cui Bardolino era un villaggio di pescatori. E spostandoti sul lungolago, nella zona del porto, noterai una sorta di altare in pietra chiamato **Preonda**. Si tratta, appunto, di una rozza tavola di pietra dalle origini sconosciute, ma che sembra aver fatto la sua comparsa già

nel 1200. Il nome significherebbe "pietra dell'onda", poiché la sua prima ubicazione fu presso la spiaggia, quasi a contatto con le onde del lago. Sfruttata, un tempo, dai pescatori come bancarella per l'esposizione del pesce, costituiva anche un punto d'incontro degli abitanti per discutere dei fatti del giorno o di politica e, ancora, come luogo di appuntamento degli innamorati. E se compirai un giro intorno alla Preonda, la tradizione vuole che ti porterà fortuna nella vita.

Viaggiando dal Veneto verso nord-est, domenica **27 novembre** potrai curiosare tra i mercatini dell'antiquariato del **Baule del Diavolo** nel centro storico di **Cividale del Friuli**. E potrai anche rivivere le atmosfere della civiltà Longobarda partendo dai centri del potere: la **Gastaldago**, dove si amministravano i possedimenti del re, e il **complesso Episcopale**, simbolo del potere religioso. Da visitare anche il **Museo Cristiano** e quello del **Tesoro del Duomo** che raccolgono pregevolissime opere scultoree, tra cui l'**Ara di Ratchis**, il **Battistero di Callisto** e i **quadri del Veronese** e del **Pordenone**.

SULLE TRACCE DEL TARTUFO

♦ La passione dell'antiquariato può portarti, nel weekend del **19-20 novembre**, in Emilia Romagna per visitare il borgo storico di **Fontanellato** che, intorno alla Rocca Sanvitale e lungo i portici, ospita il **Mercatino dell'Antiquariato** con decine

Una suggestiva immagine di San Miniato, storica cittadina.



TURISMO



Sopra, veduta aerea della Fiera del Tartufo di Acqualagna, borgo nell'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino e, sotto, Lanciano, famosa anche per il turismo religioso.



di bancarelle dove potrai trovare pezzi pregiati da collezione e rarità. In provincia di Parma, Fontanellato è un comune italiano "Bandiera Arancione", il riconoscimento del Touring Club Italiano che premia i piccoli comuni dell'entroterra. Ma si fregia anche dei titoli di Città d'Arte e Cultura e di Cittaslow, Città del buon vivere e della buona tavola. Il simbolo di Fontanellato è la **Rocca Sarvitale**, costruzione difensiva che esisteva fino dal 1100, oggi sede municipale con alcune sale aperte al pubblico.

Abbandonato il Parmense, le vie autunnali del tartufo portano in Toscana e nelle Marche, altra patria di questo ricercato e costoso fungo ipogeo, ossia che cresce sottoterra. Dal 12 al 27 novembre si svolge la **Sagra del Tartufo a San Miniato**. Il programma della sagra in questa storica cittadina pisana prevede sette diversi ambienti dove potrai fare degustazioni - anche del delicato olio extra vergine d'oliva di San Miniato - e assaporare i piatti tipici toscani con lo street food. Ben ritemperati, e magari dopo aver accompagnato ai cibi un bicchiere di Chianti doc, è d'obbligo perdersi tra le antiche vie del centro storico, posto su un colle a metà strada tra Firenze e Pisa. San Miniato, inoltre, fa parte della grande rete italiana delle "città del buon vivere" ed è una delle principali tappe della via Francigena e il posto perfetto per riscoprire l'artigianato toscano della pelle e del cuoio.

Il tartufo è il protagonista, e lo spunto, per un altro viaggio perfetto in autunno. Quello ad **Acqualagna** nelle Marche. E così, fino al 13 novembre, la **Fiera del tartufo** è l'occasione per visitare questo borgo situato nell'entroterra della pro-

vincia di Pesaro e Urbino, nei pressi della magnifica Gola del Furlo. Soggiornare ad Acqualagna permette di intraprendere percorsi a piedi, in bici e a cavallo lungo itinerari naturalistici affascinanti che ti porteranno alla scoperta di un territorio inesplorato, respirando un'atmosfera rimasta inalterata nel tempo. E vicino ad Acqualagna potrai scoprire i resti archeologici dell'antica **via Flaminia**, l'arteria romana voluta nel 220 a.C. da Gaio Flaminio per collegare Roma a Rimini. Andando alla scoperta del borgo, potrai vedere chiese e conventi che ti riporteranno nel passato e ammirare - con tanto di shopping - la lavorazione artistica della pietra, una tra le attività artigianali che hanno reso celebre il borgo.

Un evento anch'esso dedicato alla tavola è la 21esima edizione della **Fiera Nazionale agroalimentare di Lanciano (Chieti)** dal 25 al 27 novembre (www.lancianofiera.it). Le origini di Lanciano, famosa anche per il turismo religioso con il **Santuario del Miracolo Eucaristico**, affondano nel mito. La tradizione vuole che sia stata fondata nel 1179 a.C. da Solima, profugo troiano approdato in Italia insieme ad Enea un anno dopo la distruzione di Troia. La parte medievale di Lanciano è suddivisa in quattro quartieri storici. Da visitare la **Chiesa convento di San Francesco** (miracolo eucaristico), la **Cattedrale di Santa Maria del Ponte**, la **Basilica di Santa Maria Maggiore** e il **Ponte di Diocleziano**.

ANTIQUARIATO NELLA CITTÀ DEI SASSI

◆ Ma novembre può essere il mese giusto per visitare la città dei Sassi e di Imma Tataranni, la procuratrice protagonista della fortunata fiction di Rai 1. A **Matera** infatti, il 19 e 20 novembre, come tutti i terzi sabati e domeniche del mese, si svolge il **Mercatino degli Scambi** in piazza Vittorio Veneto. Qui si potranno fare acquisti anche importanti di antiquariato, filatelia, numismatica, stampe, cartoline e libri, ma soprattutto si potrà visitare una delle città tra le più antiche del mondo il cui territorio custodisce testimonianze di insediamenti umani a partire dal paleolitico e senza interruzioni fino ai nostri giorni. L'architettura irripetibile dei **Sassi di Matera** racconta la capacità dell'uomo di adattarsi perfettamente all'ambiente e al contesto naturale, utilizzando con maestria semplici caratteristiche come la temperatura costante degli ambienti scavati, la calcarenite stessa del banco roccioso per la costruzione delle abitazioni fuori terra e l'utilizzo dei pendii per il controllo delle acque e dei fenomeni meteorici. E dal Medioevo fu la cristianità a dare un'impronta alla città con la costruzione di edifici imponenti - e da non perdere - tra cui la maestosa **Cattedrale di Matera**, la **Chiesa di San Giovanni Battista**, la **Chiesa di S. Domenico** e la **Chiesa di Santa Maria della Valle Verde** sulla via Appia. Un altro pezzo di storia.

Matera: qui si svolge il caratteristico Mercatino degli Scambi.





Il Bagna Cauda Day apre al menù completo Ironico richiamo al “mundial” sul bavaglione

TUTTI A TAVOLA

Un Bagna Cauda Day speciale, quello che si terrà quest'anno distribuito su due week end: quello del 25-26-27 novembre e del 2-3-4 dicembre.

Intanto perché compie 10 anni. L'idea nata quasi per gioco e

con uno spirito goliardico, ha fatto tanta strada e ogni anno ha visto aumentare i locali aderenti, i clienti che si avvicinano a questo piatto della tradizione e, perché no, anche le imitazioni sull'onda del successo. L'altra novità è che, da que-

st'anno, è consentita anche la Bagna Sovrana, una formula che consente ai ristoratori di proporre un menù completo intorno alla bagna cauda. Che resta al centro dell'offerta ma può essere arricchita da altri piatti della tradizione.

Il Bagna Cauda Day, poi, non può sottrarsi all'attualità economica in cui viviamo e così, rispetto alle scorse edizioni, il prezzo bloccato per tutti i locali che vi aderiscono sale da 25 a 28 euro. «Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare

almeno in parte l'aumento dei costi» spiegano gli organizzatori».

E poi il tema di quest'anno, “Bagna Mundial”, ripresa anche dall'atteso bavaglione artistico da collezione firmato da Carlotta Castelnovi. Visto che è tempo di mondiali di calcio in Qatar, l'esclusione della no-

stra nazionale potrà essere compensata da una doppia razione di fujot.

La formula rimane quella degli altri anni: i circa 150 locali che ogni anno aderiscono alla gran-

de maratona gastronomica mettono a disposizione i loro posti e prendono le prenotazioni sia direttamente che attraverso il sito del bagna cauda day.

Prezzo uguale da tutti con la possibilità di ordinare le tre versioni diverse: tradizionale, “eretica” con poco aglio e la “atea” senza del tutto.

Il bavaglione artistico va di diritto ad ogni commensale che troverà nei locali anche la possibilità di portarsi a casa il kit del dopo bagnacauda, con dentrificio, magnesio, Molecola, grappa Ab selezione e torroncini Barbero.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è plastic free: 0 zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione saranno devoluti in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani.

**GIÀ APERTE LE
 PRENOTAZIONI PER IL
 DOPPIO WEEKEND
 DI “FUJOT” ACCESI
 25-26-27 NOVEMBRE
 E 2-3-4 DICEMBRE**



► 1 novembre 2022



GIÀ NUMEROSE LE PRENOTAZIONI AI LOCALI ADERENTI



QUEST'ANNO IL BAVAGLIONE SARÀ "MUNDIAL"



Il tipico piatto della tradizione è al centro di un sistema gastronomico diventato un pilastro della cultura conviviale

Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all'insegna del gusto

TORINO (ces) Il Bagna Cauda Day compie 10 anni e festeggia con due fine settimana all'insegna del gusto in tutto il Piemonte. Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre l'invito è a tavola per celebrare uno dei simboli del Piemonte. Lo slogan del bavaglio tradizionale 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in quel periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la "Bagna Mundial", con un disegno di Castelnovi che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo.

Il Bagna Cauda Day è un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto divertente: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge ogni anno nell'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Nel 2013 furono 3000 i commensali, l'anno dopo 10.000 per arrivare ai ventimila del 2021. L'idea degli organizzatori è di restituire dignità a un piatto popolare, ma nobile e di riportare la Bagna Cauda al centro della proposta che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo.

Si tratta di un piatto amato anche da papa Francesco, ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti. Il pontefice, con origini astigiane, una volta raccontò scherzosamente di essersi recato, da arcivescovo di Buenos Aires, in un convento di suore italiane dove mangiò la bagna cauda. L'ha anche citata con simpatia durante l'incontro con una delegazione astigiana a Roma.

Per il Bagna Cauda Day, la formula non cambia, ma ci sono alcune novità. La prima è stata la necessità di portare il prezzo di riferimento della bagna cauda a 28 euro, rispetto ai 25 delle scorse edizioni. «Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi» spiegano gli organizzatori. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

Per andare incontro alle richieste di molti locali è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza (in questo caso il prezzo al pubblico è libero). Sono già online sul sito www.bagnacaudaday.it, i primi 10 mila posti a tavola (prenotabili telefonando o mandando una mail al ristorante).

Ogni anno sono coinvolti circa 150 locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, as-

sociazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, coprendo gran parte del Piemonte e sconfinando all'estero: in passato hanno aderito al Bagna Cauda Day anche locali di Berlino e New York, Costa Rica, Argentina, Shanghai e perfino Tonga, isola nel Pacifico. Ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo, spiegate dall'organizzazione: «rosso "come

dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio. Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una gratatina di tartufo bianco d'Alba». Il prezzo di questa profumata aggiunta andrà dai 10 ai 20 euro in base alle quo-

tazioni dei tartufi bianchi.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è plastic free: 0 zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione saranno devoluti in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani.

Il Consorzio dell'Asti patrocinata un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Infine, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciarmi subito", ma-



► 1 novembre 2022 - Edizione Settimo Gassino San Mauro e Venaria

gnesia, Molecola, grappa Ab
selezione, torroncini Barbe-
ro.

Genny Notarianni





Inserto

TERRA E TAVOLA
 BAGNA CAUDA
 TARTUFI
 E SAPORI AUTUNNALI

SERVIZI DA PAG. 33 A 38



Fra tartufi, vino e bagna cauda

Profumi in tavola Il calendario delle fiere nazionali del tartufo arriva al giro di boa e si incrocia con i tanti appuntamenti dedicati a chi aspetta i “fujot” accesi

Non c'è tavola più profumata di quella astigiana nella stagione autunnale.

I profumi più intensi sono quelli di tartufi e bagna cauda e le pro loco sono al lavoro da settimane per accontentare chi vuole ricercare i sapori dell'infanzia.

I tartufi sono quelli delle fiere a loro dedicate che, dopo il giro di boa, stanno vivendo la loro seconda parte della stagione. Altri Comuni le ospitano e accolgono i migliori trifolau con le pepite che, complice un aumento dell'umidità, stanno dando soddisfazioni.

Verso la fine del mese anche il capoluogo, Asti, ospiterà il re tartufo ma la tensostruttura allestita in piazza San Secondo si riaprirà ogni fine settimana fino alla vigilia di Natale per offrire, in vendita e degustazione, tartufi e gli altri prodotti locali d'eccellenza.

L'altro straordinario profumo è quello della bagna cauda: si moltiplicano gli appuntamenti, a partire dal bagna Cauda Day che si terrà sull'ultimo weekend di novembre e il primo di dicembre per arrivare a tutti gli altri paesi in cui le pro loco mettono mano a

pentoloni e fujot per servire il piatto tra-

dizionale di grande convivialità.

Ma cosa sarebbe una tavola senza vino? Ed è per questo che arriva Rosso Barbera a Costigliole, con il più grande banco d'assaggio delle migliori etichette della “signora in rosso”.

E poi una segnalazione per chi ama il dolce, proprio in questa stessa pagina. E' quella della pasticceria Bisco di Costigliole il cui panettone è entrato nei migliori dieci del mondo. Il Natale è vicino, vale la pena provarlo.

► 1 novembre 2022





Il tipico piatto della tradizione è al centro di un sistema gastronomico diventato un pilastro della cultura conviviale

Il Bagna Cauda Day in 150 locali del Piemonte: due fine settimana di festa all'insegna del gusto

TORINO (ces) Il Bagna Cauda Day compie 10 anni e festeggia con due fine settimana all'insegna del gusto in tutto il Piemonte. Il tipico piatto della tradizione piemontese è al centro di un sistema gastronomico secolare che partendo da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione, è diventato un pilastro della cultura conviviale.

Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre l'invito è a tavola per celebrare uno dei simboli del Piemonte. Lo slogan del bavaglio tradizionale 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in quel periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la "Bagna Mundial", con un disegno di Castelnovi che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo.

Il Bagna Cauda Day è un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto divertente: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge ogni anno nell'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Nel 2013 furono 3000 i comensali, l'anno dopo 10.000 per arrivare ai ventimila del 2021. L'idea degli organizzatori è di restituire dignità a un piatto popolare, ma nobile e di riportare la Bagna Cauda al centro della proposta che parte dal Piemonte

e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo.

Si tratta di un piatto amato anche da papa Francesco, ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti. Il pontefice, con origini astigiane, una volta raccontò scherzosamente di essersi recato, da arcivescovo di Buenos Aires, in un convento di suore italiane dove mangiò la bagna cauda. L'ha anche citata con simpatia durante l'incontro con una delegazione astigiana a Roma.

Per il Bagna Cauda Day, la formula non cambia, ma ci sono alcune novità. La prima è stata la necessità di portare il prezzo di riferimento della bagna cauda a 28 euro, rispetto ai 25 delle scorse edizioni. «Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi» spiegano gli organizzatori. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

Per andare incontro alle richieste di molti locali è prevista la Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza (in questo caso il prezzo al pubblico è libero). Sono già online sul sito www.bagnacaudaday.it, i primi 10 mila

posti a tavola (prenotabili telefonando o mandando una mail al ristorante).

Ogni anno sono coinvolti circa 150 locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, as-

sociazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, coprendo gran parte del Piemonte e sconfinando all'estero: in passato hanno aderito al Bagna Cauda Day anche locali di Berlino e New York, Costa Rica, Argentina, Shanghai e perfino Tonga, isola nel Pacifico. Ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo, spiegano dall'organizzazione: «rosso "come

dio comanda" (tradizionale), giallo per indicare la versione "eretica" e verde per la "atea" rispettivamente con poco e senz'aglio. Possibilità del "finale in gloria", ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot "spolverato" da una grattatina di tartufo bianco d'Alba». Il prezzo di questa profumata aggiunta andrà dai 10 ai 20 euro in base alle quo-

tazioni dei tartufi bianchi.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è plastic free: 0 zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione saranno de-



► 31 ottobre 2022

voluti in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani.

Il Consorzio dell'Asti patrocinava un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Infine, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciarmi subito", magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Genny Notarianni





La più grande bagna cauda collettiva in contemporanea

“Bagna Cauda Day” compie 10 anni

Asti. Il Bagna Cauda Day compie 10 anni. Un traguardo importante che si festeggerà nei due week end del 25, 26, 27 novembre e del 2, 3, 4 dicembre.

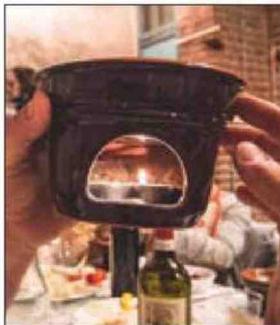
Lo slogan del bavagliolone 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, ricorda che in quel periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno con la «Bagna Mundial».

Il Bagna Cauda Day è un evento ironico, complesso e articolato, ma soprattutto divertente: dal 2013, è organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, coinvolge molte migliaia di appassionati e si svolge ogni anno nell'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda.

Nel 2013 furono 3000 i commensali, l'anno dopo 10.000 e poi via crescendo, superando anche gli anni della pandemia, fino ai ventimila del 2021.

È un piatto amato anche da Papa Francesco che sarà ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti. Il pontefice, con origini astigiane, una volta raccontò scherzosamente di essersi recato, da arcivescovo di Buenos Aires, in un convento di suore italiane dove mangiò la bagna cauda. L'ha anche citata con simpatia da Papa durante l'incontro con una delegazione astigiana a Roma.

La formula dell'evento non cambia, ma ci sono importanti novità. Innanzitutto il prezzo di riferimento della bagna cauda sale a 28 euro (rispetto ai 25 delle scorse edizioni). «Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi» spiegano gli organizzatori. Per venire incontro alle richieste di molti locali da quest'anno è prevista la



Bagna Sovrana ovvero la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza. In questo caso il prezzo al pubblico è libero. Sono già online sul sito www.bagnacaudaday.it, i primi 10 mila posti a tavola. Si prenota direttamente telefonando o mandando una mail al ristorante.

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

L'idea degli organizzatori è di ridare dignità a un piatto popolare ma nobile come la Bagna Cauda e di riportarla al centro della proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge numerose realtà in tutto il mondo.

La formula del Bagna Cauda Day è vincente, ma da quest'anno ci sono importanti novità: ogni anno sono coinvolti circa 150 locali (cantine storiche, ristoranti, vinerie, associazioni) dell'Astigiano, Monferrato, Langa, Roero, Torino, Piemonte e all'estero. Negli anni hanno aderito al Bagna Cauda Day anche locali da

Berlino a New York, dal Costa Rica all'Argentina fino a Shanghai e perfino a Tonga, isola nel Pacifico.

Ognuno proporrà la sua Bagna Cauda in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso “come dio comanda” (tradizionale), giallo per indicare la versione “eretica” e verde per la “atea” rispettivamente con poco e senz'aglio.

Il prezzo base è uguale per tutti: 28 euro, e dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposti direttamente dai produttori nei locali aderenti. Quattro importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canneli.

Il Consorzio dell'Asti patrocina un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Dal 2022 si aggiunge una novità: la Bagna Sovrana con la possibilità di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e altre portate. In questo caso il prezzo varia a seconda della proposta.

E per ogni bagna cauda che si rispetti, sarà disponibile, per chi lo vorrà, il “Kit del dopo bagnacauda” con dentifricio “Baciami subito”, magnesia, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è plastic free. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione saranno devoluti in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.