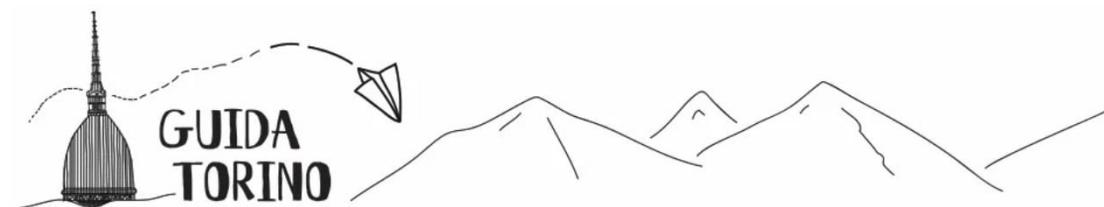




BAGNA CAUDA DAY 2022

RASSEGNA STAMPA





Guida Torino > Eventi > Bagna Cauda Day 2022: due week-end dedicati al tipico piatto piemontese

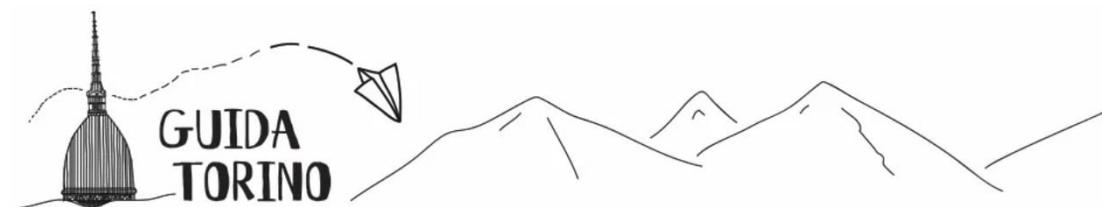
Bagna Cauda Day 2022: due week-end dedicati al tipico piatto piemontese



yasuhiro amano / Shutterstock.com

Il **Bagna Cauda Day 2022** torna anche quest'anno per un nuovo appuntamento nei locali e **ristornati di Torino e del Piemonte**. In programma due fine settimana dedicati alla Bagna Cauda, il piatto per eccellenza della tradizione gastronomica piemontese. Nei week-end del **25-26-27 novembre 2022** e del **2-3-4 dicembre 2022**, tanti ristoranti del capoluogo piemontese parteciperanno a questa nuova edizione del goloso appuntamento proponendo la Bagna Cauda a pranzo e a cena.

La formula rimane invece la stessa delle altre edizioni con il prezzo di riferimento del piatto in tutti i locali che quest'anno è di **28 euro** che darà diritto a un posto a tavola e a

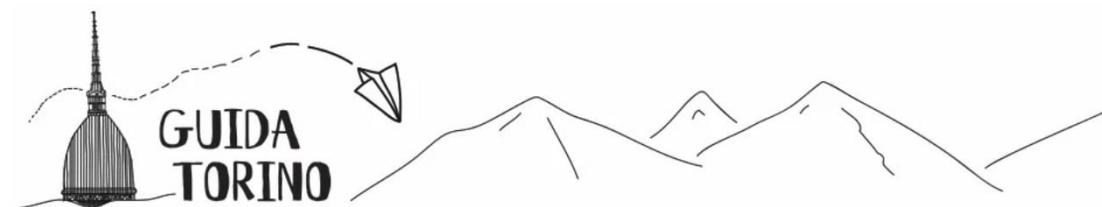


una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. È di 12 euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. La Bagna Cauda, a seconda del locale, sarà servita in una delle tre versioni: “Come Dio comanda” (tradizionale), “eretica” (con poco aglio), “atea” (senz’aglio) per permettere a tutti di gustare questo piatto della tradizione.

Novità dell’edizione 2022 è 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. Alcuni locali offrono la possibilità 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 in base alle quotazioni del mercato.

Bagna Cauda Day 2022 a Torino: i locali che partecipano all’iniziativa

- **AM PIAS**
Via G. Mazzini, 48, Torino
- **ANTICO BALON**
Piazza Emanuele Filiberto, 3, Torino
- **BELVEDERE ALBERGO RISTORANTE**
Via Argueil, 1, Pian del Frais, Chiomonte, TO
- **BŌL HOUSE**
Via San Francesco da Paola, 4b, Torino
- **CANTINE RISSO**
Corso Casale, 79, Torino
- **JIERE RISTORANTE**
Via Alba, 10, Pralormo, TO



- **MACBUN CORSO SICCARDI**
Corso Siccardi 8, Torino
- **MACBUN CORSO SUSA**
Corso Susa, 22, Rivoli, TO
- **MACBUN VIA RATTAZZI**
Via Rattazzi, 4, Torino
- **OSTERIA RABEZZANA**
Via San Francesco d'Assisi, 23, Torino
- **POGGIO AGRISPORT**
Cascina Palazzetto, 9, Poirino, TO

Per maggiori informazioni sugli altri locali che aderiscono all'iniziativa e per prenotazioni potete consultare il sito ufficiale del [Bagna Cauda Day 2022](#).

Il Bagna Cauda Day compie 10 anni

Di Gabriele Farina - 21 Ottobre 2022 - PIEMONTE

Condividi su

Facebook

Twitter

Google+

LinkedIn

Invia per email



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.

Tornando al Bagna Cauda Day, 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. 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 Bagna Cauda è un piatto autentico, senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto a ogni cultura e tradizione.

Lo slogan del bavagliolone 2022 è Bagna Mundial, il profumato evento cade quest'anno in contemporanea ai mondiali di calcio in Qatar da cui l'Italia è esclusa. La partita migliore si gioca nel fujot del Bagna Cauda Day! Il disegno è stato realizzato dall'artista Carlotta Castelnovi che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo. Nata a Genova nel 1978, illustratrice, pittrice, si definisce "ricercatrice di felicità". Nel 2000 è stata selezionata tra i vincitori del concorso per l'etichetta dell'acqua San Bernardo, da quel giorno ha esposto in diverse città in Italia e in Francia. Ha partecipato anche a numerose fiere d'arte tra cui Artefiera, Affordable Art Fair Milano e Amsterdam, Accessibile Sole 24 Ore. Ha illustrato per Einaudi Ragazzi, Edizioni EL, Emme edizioni.

La formula del Bagna Cauda Day 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. 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.

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 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 Coconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

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 "Baciarmi subito", magnesina, 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: 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. Perché la Bagna Cauda fa bene.

FOOD - Bagna Cauda Day, il ritorno

25, 26 e 27 novembre, con replica il 2, 3 e 4 dicembre. In oltre 150 locali ad Asti, in Piemonte e nel mondo si celebra la decima edizione dell'evento dedicato al piatto principe della cultura gastronomica piemontese

📅 23 Ottobre 2022 | Lifestyle



Condividi questo articolo su:

[f Facebook](#)

[🐦 Twitter](#)

[in LinkedIn](#)

[☆ Aggiungi a preferiti](#)

Ci siamo. Prepari le mentine chi non la sopporta, faccia spazio nello stomaco chi la adora, perché torna il **Bagna Cauda Day**, che per l'occasione compie 10 anni. Un traguardo importante che si festeggia in due momenti distinti: **25, 26 e 27 novembre** e **2, 3 e 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 potranno tentare di consolarsi almeno 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 va in scena ogni anno per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda. Nel 2013 i commensali furono 3000, l'anno dopo 10.000 e poi via crescendo, dopo aver superato anche gli anni della pandemia, per toccare 20.000 presenze nel 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 riuscì ad assaggiare la bagna cauda. L'ha anche citata con simpatia durante l'incontro con una delegazione astigiana a Roma.

Tornando al Bagna Cauda Day, la formula non cambia, ma con alcune novità. Il prezzo di riferimento della bagna cauda sale a **28 euro** (erano 25). "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, riportandolo al centro di una proposta gastronomica che parte dal Piemonte e coinvolge tutto il mondo. La Bagna Cauda è un piatto autentico, senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto a ogni cultura e tradizione.

LA BAGNA MUNDIAL

Lo slogan del bavagliolone 2022 è Bagna Mundial, poiché l'evento cade quest'anno 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 fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

La formula è sempre la stessa: 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 locali da Berlino a New York, dal Costa Rica all'Argentina fino a Shangai e perfino a Tonga, isola del 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**. 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 dell'aggiunta andrà dai 10 ai 20 euro, in base alle quotazioni dei tartufi bianchi.

Il prezzo base dà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata da verdure di stagione. Dodici euro il prezzo dei vini Doc e Docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori di quattro aziende vitivinicole astigiane alleate del Bagna Cauda Day: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

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 "Baciarmi subito", magnesia, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

LA BAGNA CAUDA FA BENE

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 Astigiani**.

LA BAGNA CAUDA NELLA STORIA

La Bagna Cauda è un "sistema gastronomico", che partendo da una semplice salsa calda di aglio, olio e acciughe, coinvolge la cultura conviviale e le strutture portanti dell'alimentazione quotidiana contadina basata sulle verdure di stagione e il vino. Un primo accenno nelle fonti si ritraccia alla fine del XIV secolo nel trattato del medico Antonio Guainerio, attivo fra Torino e Chieri. Si cita la passione dei contadini piemontesi per l'aglio, ingrediente fondamentale per il **"sapor rusticorum"**, una tipica e amatissima pietanza calda medievale cremosa e densa. Non è azzardato vedere il

progenitore della Bagna Cauda, anche se descritta quasi quattro secoli dopo, la “Salsa detta del pover uomo” riportata dal “Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi” del 1766, è probabilmente una discendente diretta di quel “sapor rusticorum” medievale, nobilitata e alleggerita nei dosaggi.

Non è da escludere che la Bagna Cauda, grazie all’aglio, fosse considerata utile anche per allontanare vampiri, masche e streghe. La storia racconta che l’11 novembre 1855 il generale La Marmora fece servire la Bagna Cauda alle truppe piemontesi in Crimea. Il caldo intingolo un secolo dopo, nel 1954, è stato portato e consumato anche in cima al Cervino. Il posto più a sud dove si serve la Bagna Cauda è in un ristorante della Terra del Fuoco gestito da emigranti piemontesi, e l’intingolo è proposto, a modo loro, anche in Giappone, dove è molto popolare.

Le acciughe salate arrivavano attraverso le rotte piemontesi del sale marino, che però, contrariamente a quel che si pensa, non univano solo il Piemonte alla Liguria. La riviera ligure, scogliosa e con dirupi, non aveva spazio per le saline, che abbondavano invece nella vicina Provenza e alle foci del Rodano. Lunghe carovane di muli e di mercanti astigiani, già dal XII secolo percorrevano l’unica, documentata “strata salis” che univa le saline provenzali con Nizza Marittima, si ramificava nelle valli Maira, Stura, Gesso e Vermenagna, si riuniva poi a Cuneo proseguendo fino ad Asti, dove il sale veniva smistato. Il commercio era finanziato dai ricchi banchieri astesi che consideravano il sale una sorta di moneta corrente. Tanto è vero che il commercio pare fosse anche praticato di contrabbando per evitare le gabelle ai confini. Una rotta alternativa, ma non meno importante, risaliva costeggiando il versante francese delle Alpi, passava i valichi e discendeva in valle di Susa, e attraverso Rivoli ed Avigliana giungeva ancora una volta ad Asti. Il commercio del sale consentiva anche l’approvvigionamento delle acciughe salate prodotte in grandi quantità nel Golfo del Leone, lungo la costa da Barcellona a Tolone. Se ne ritrovano tracce nel piatto occitano dell’Anchouiado.

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

Le fortune della Bagna spetta all’umile e capillare lavoro degli acciugai, **gli “anciuè”,** i rivenditori al dettaglio delle acciughe che fino a tempi non lontani battevano sistematicamente le campagne per

la vendita “porta a porta”. Provenivano per la maggior parte dalla Valle Maira e dalle altre vallate di collegamento tra il Sud Piemonte e la Provenza. Le acciughe, che gli anciuè ambulanti trasportavano in barili o in grandi e variopinte latte da 10 e più kg potevano essere acquistate dalle famiglie contadine in piccole quantità settimanali.

UN RITO CONTADINO

Un ingrediente “forestiero” nella Bagna Cauda, oltre alle acciughe, è l’olio. Nel Cinquecento e nel Seicento in Piemonte si consumano soprattutto olio di noci e nocciole. Si coltivavano anche le olive in Astesana, sulle colline delle Valli Belbo e Tiglione. Nel 1709 il terribile gelo dell’inverno causò la morte di molti olivi e il graduale abbandono della coltivazione, ripresa negli ultimi anni da alcuni nuovi pionieri dell’olivicoltura. La Bagna Cauda nell’Ottocento, ormai dominatrice sulla tavola del contadino piemontese, prevede l’uso parsimonioso di olio d’oliva ligure (la sottolineatura dell’extravergine arriva solo alla fine del Novecento) e non manca l’uso di aggiungervi un pezzo di burro. È rimasta anche, in qualche caso, la presenza del più profumato olio di nocciole. La Bagna diventa l’accompagnamento abituale per la polenta giornaliera. La stagione di consumo è lunga: parte dal periodo della prima svinatura e si inoltra a tutta la primavera. Molto spesso nella famiglia contadina la Bagna svolge il suo ruolo nell’arco di diversi giorni: preparata all’inizio in quantità abbondante, e consumata un paio di volte per intingervi le verdure, viene a mano a mano reintegrata nei pasti successivi con l’aggiunta di olio o nuove acciughe, assumendo progressivamente una consistenza sempre più fluida che la rende adatta ad insaporire la polenta o condire la pasta asciutta e a diventare condimento, magari previa aggiunta di aceto, per grandi insalate. Nella ristorazione di un vasto angolo di Piemonte la Bagna Cauda è sempre stata presente, ma negli anni l’impegno nella sua preparazione e una certa “puzza al naso” l’hanno relegata ad essere proposta in forma spuria e minimale, tra gli antipasti come salsina tiepida sopra pezzetti di peperone. Ma quella non è Bagna Cauda, quella vera è un’altra cosa: è festa, convivialità, abbondanza e trionfo di colori.

CHI HA INVENTATO LA BAGNA CAUDA?

“...Ho sfogliato, frugato cinquantamila tra libri e carte: ho vissuto settimane in biblioteche, ho letto volumi rosicchiati da topi... ma non sono riuscito a sapere chi è stato l’autore di quell’invenzione che si chiama “bagna cauda”. Hanno fatto cavaliere o commendatore certi tizi che vendono acqua per liquore, e intanto l’inventore di una invenzione come la nostra “bagna cauda”, vero benefattore dell’umanità, è sempre nell’angolo dei dimenticati!. Così Alberto Viriglio scriveva alla fine dell’Ottocento, in “Rime Piemontesi”.

La documentazione scritta si riferisce prevalentemente al XV secolo, quando nel **“Libro de arte coquinaria”** Maestro Martino spiega la ricetta dell’Agliata Bianca dove, oltre all’aglio “in quantità che ti pare”, vi sono le mandorle, prodotto molto diffuso in quel tempo. Anche le noci sono abbinata all’aglio in altre ricette. Alexandre Dumas nel **“Gran Dictionnaire de Cuisine”** documenta sia la ricetta di salsa d’aglio, sia quella d’acciuga. In entrambe le ricette è presente “una quantità di burro grossa come un uovo”. È nell’Ottocento che in Piemonte i cuochi citano salse a base di aglio, di acciughe e finalmente con entrambi questi ingredienti. Ne **“Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi”** si trova una ricetta che impiega il cardo.

Il miracolo della popolarità lo si deve al fatto che la bagna cauda diventa il piatto quotidiano dei contadini del Sud Piemonte, dalla prima svinatura alla primavera inoltrata e anche oltre. Nella **“Cucina sana economica ed elegante”**, pubblicato in fascicoli sulla **“Gazzetta Piemontese”** n. 42, di sabato 21 febbraio 1846 e dedicato ad un pubblico torinese di estrazione borghese, sono riferite ricette di verdure alle alici: **“Sfogliate e fatte a pezzi due belle teste di cavolfiore, mettile in tegame con due oncie di burro, sale e un po’ di pepe, quattro alici, un mezzo spicchio d’aglio e un po’ di prezzemolo, triti e bagnate con un bicchiere di sugo, falle soffrigger per un’ora ben coperte. Come saran tenere, recale su un piatto e, aggiunto al sapore burro quanto un uovo e il sugo di un limone, e ben tramenato sul fuoco, senza bollitura, quando la salsa ti verrà ben legata, versale sui Cavolfiori. Cavoli, broccoli, sparagi e cardì si preparano allo stesso modo”**.

I CONSIGLI E IL GALATEO DELLA BAGNA CAUDA

Le acciughe devono essere possibilmente le **“rosse di Spagna”**, così chiamate per la provenienza e per il colore 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. La Bagna Cauda va tenuta a temperatura elevata, ma non deve friggere e fare fumo. Si mangia intingendovi verdure crude autunnali, fra le quali i protagonisti sono il cardo spadone bianco ricercatissimo il **“gobbo”** di Nizza Monferrato, piegato e fatto maturare sotto terra 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 a mo’ di “palot” paletta raccogliendo troppa parte “ricca” della salsa. Sconveniente anche intingere pezzi di verdura già morsicati, o il pane che, imbevendosi, ne asporterebbe disoneste quantità.

Nella versione proposta con una sola terracotta messa al centro della tavola si intinge tutti insieme in un’allegra e vociante confusione: non ci sono turni né altri formalismi da rispettare. Diffusa anche la presenza del brodo caldo con funzioni “detergenti” d’apertura dello stomaco in vista della Bagna Cauda o di chiusura a conclusione del rito. La versione con fujot, lo scaldino in terracotta che ospita anche la base per la candela, si è largamente diffusa e consente una più personale gestione della propria Bagna, ma ciò non impedisce di condividere il fujot con il proprio vicino o vicina di tavola.

LA RICETTA UFFICIALE

La Delegazione di Asti, in data 7 febbraio 2005, ha registrato una ricetta “da ritenersi la più affidabile e tramandabile”. Depositata a Costigliole d’Asti con registrazione sottoscritta dal notaio Marzia Krieg, è stata scelta dalla commissione di studio che si è più volte riunita per assaggi e confronti.

Ingredienti per 12 persone

12 teste di aglio,

6 bicchieri da vino di olio d’oliva (extravergine, ndr) e, se possibile,

1 bicchierino di olio di noci,

6 etti di acciughe rosse di Spagna

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

pezzetto di burro freschissimo. Versare la bagna negli appositi “fujot” fornellini di coccio e accompagnarla con le seguenti verdure: crude: cardi gobbi di Nizza, topinambur, cuori di cavolo bianco, indivia e scarola, peperoni freschi e sotto graspa, cipollotti crudi in quartati e immersi nel vino barbera; cotte: barbabietole rosse, patate lesse, cipolle al forno, zucca fritta, peperoni arrostiti. È tradizione raccogliere alla fine lo “spesso della bagna” strapazzandovi dentro l’uovo.

LAGENDA

Il “Bagna Cauda Day” a Cascina Roland a Villar Focchiardo in Valsusa

Cascina Roland è a Villar Focchiardo in Via Antica di Francia, 1. Tel. 011 19323183



POSTED BY: (INF.PUBB.) 25 OTTOBRE 2022

VILLAR FOCCHIARDO – Il ristorante di Cascina Roland di Villar Focchiardo partecipa al “**Bagna Cauda Day 2022**” che si terrà il **25-26-27 novembre** e **2-3-4 dicembre**. Lo chef **Francesco Garzelli** sarà al lavoro per cucinare uno dei **piatti più tipici del Piemonte**. L’iniziativa nasce in collaborazione con l’**associazione Astigiani APS** che organizza il “**Bagna Cauda Day**” in tutto il **Piemonte**. L’appuntamento ha l’obiettivo di far conoscere nelle altre regioni d’Italia e in tutto il mondo uno dei piatti più tipici della gastronomia piemontese. Per soddisfare al meglio i gusti di tutti Cascina Roland propone **tre diverse versioni di Bagna Cauda**: la tradizionale “**Come dio comanda**”, la “**Eretica**” con aglio stemperato ed infine la “**Atea**” senza aglio. Per **prenotazioni** e informazioni potete telefonare al numero **333 5377434**, il team saprà sicuramente darvi ogni risposta.

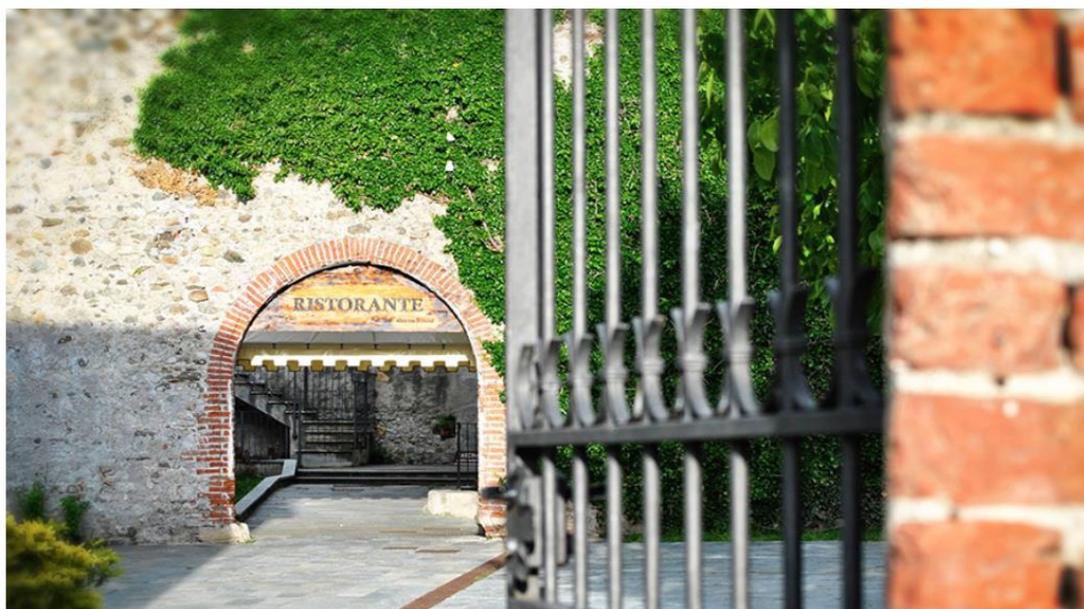
A CASCINA ROLAND IN CUCINA PASSIONE E PRODOTTI LOCALI

Da sempre la cucina di **Cascina Roland** è particolarmente attenta alla **qualità delle materie prime** e alla **valorizzazione del patrimonio enogastronomico** regionale e della Valsusa. Le **antiche ricette**, proposte dallo chef **Francesco Garzelli** attraverso l’accurata ricerca dei migliori **prodotti del territorio a km 0** nel pieno rispetto delle stagionalità, accompagnano gli ospiti in un viaggio di riscoperta delle cose semplici e genuine.

LAGENDA

LA LOCATION

Cascina Roland è un'antica ed elegante cascina, testimone di secoli di storia e di leggende. Era in origine una casaforte, recintata da una muratura di oltre mille metri quadrati, lungo l'antica Via Francigena. Al suo interno ospita un centro congressi da 60 posti; un bed and breakfast da 12 posti letto (6 camere in tutto); un ristorante; una sala polifunzionale per ospitare esposizioni, eventi e mostre. Gli spazi non mancano e il team sa sempre rispondere a ogni esigenza con professionalità ed esperienza. Nei 4000 metri di parco i bambini possono correre e giocare liberamente e fare visita agli animali del Fantaparco.



GLI ORARI DELLA SETTIMANA

Se in settimana desideri concederti una **pausa pranzo** all'insegna del gusto e della freschezza il ristorante di Cascina Roland a Villar Focchiardo fa proprio al caso tuo. Il **pranzo di lavoro** ti aspetta dal martedì al venerdì dalle 12 alle 14 ed è proposto a 12 €. Comprende un antipastino, la scelta di un primo e di un secondo, acqua e coperti inclusi. Il **sabato e la domenica a pranzo** è possibile scegliere da un ricco menù a degustazione e proposte alla carta. A **cena** Cascina Roland è aperta il **venerdì, il sabato e la domenica**. Un'occasione per gustare ottimi piatti cucinati con i prodotti del territorio. Gli affascinanti locali all'interno sono ampi, da una pausa veloce a un'occasione importante la location è molto versatile e il team sa sempre rispondere a ogni esigenza con professionalità ed esperienza.

Cascina Roland è affacciata sull'odierna statale, è facile da raggiungere e con **parcheggio comodo** e grande. Seguite la pagina [Facebook](#) per rimanere sempre aggiornati.

NOVARATODAY

Torna il Bagna Cauda Day: i ristoranti novaresi e del Vco dove gustare il piatto tipico piemontese

★★★★☆☆



DOVE

Indirizzo non disponibile

QUANDO

Dal 25/11/2022 al 04/12/2022

Orario non disponibile

Torna il Bagna Cauda Day, l'evento organizzato dall'associazione Astigiani Aps che celebra, ad Asti e nel mondo, uno dei piatti principi della cucina piemontese. L'idea degli organizzatori è quella 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.

Il piatto tipico della tradizione piemontese sarà proposto, a pranzo e a cena, nell'ultimo fine settimana di novembre (26-27-28 novembre) e nel primo week end di dicembre (2-3-4 dicembre) in più di 150 ristoranti e locali non solo in Piemonte.

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, inoltre, 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.

Anche quest'anno l'evento arriva nel novarese e nel Vco: in provincia di Novara il Bagna Cauda Day sarà celebrato a Casalbeltrame al ristorante "Pane, amore... poderia"; nel Vco, invece, l'evento torna a Stresa al ristorante Centrale.

NOVARATODAY

Come funziona il Bagna Cauda Day

Ogni ristorante 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 colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini Doc e Docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

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.

Con il Bagna Cauda Day il piatto piemontese diventa... mondiale

Giunto alla sua decima edizione, quest'anno l'evento si celebrerà nei fine settimana del 25, 26 e 27 novembre e del 2, 3 e 4 dicembre e coinvolgerà 150 locali ad Asti e in tutto il mondo

25 ottobre 2022 | 19:01



I 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 bavagiolone 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».



Torna il Bagna Cauda Day, per celebrare il piatto piemontese

Cos'è il Bagna Cauda Day?

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.

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 Bagna Cauda è un piatto autentico, senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto a ogni cultura e tradizione.

La Bagna Cauda piace anche al Papa

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 del Bagna Cauda Day

Tornando al Bagna Cauda Day, 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. 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.

La formula del Bagna Cauda Day 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. 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.



Al Bagna Cauda Day aderiscono 150 ristoranti in Piemonte e nel mondo

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 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 Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli**.

La Bagna Mundial

Lo slogan del **bavagliolone 2022** è Bagna Mundial, il profumato evento cade quest'anno in contemporanea ai [mondiali di calcio in Qatar](#) da cui l'Italia è esclusa. La partita migliore si gioca nel fujot del Bagna Cauda Day! Il disegno è stato realizzato dall'artista **Carlotta Castelnovi** che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo. Nata a Genova nel 1978, illustratrice, pittrice, si definisce "ricercatrice di felicità". Nel 2000 è stata selezionata tra i vincitori del concorso per l'etichetta dell'acqua San Bernardo, da quel giorno ha esposto in diverse città in Italia e in Francia. Ha partecipato anche a numerose fiere d'arte tra cui Artefiera, Affordable Art Fair Milano e Amsterdam, Accessibile Sole 24 Ore. Ha illustrato per Einaudi Ragazzi, Edizioni EL, Emme edizioni.

Bagna Cauda Day 2022 quest'anno è Bagna Mundial

Da **Redazione ApeTime** 24/10/2022



La più grande Bagna Cauda collettiva in contemporanea al mondo compie 10 anni.

In 150 locali ad asti, in Piemonte e nel mondo. Un menù completo con la centro lo storico piatto della tradizione che piace a Papa Francesco. Novità di quest'anno la Bagna Cauda Sovrana.



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.

Tornando al Bagna Cauda Day, la formula non cambia, ma ci sono importanti novità.

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 Bagna Cauda è un piatto autentico, senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto a ogni cultura e tradizione.

LA BAGNA MUNDIAL



Lo slogan del bavagliolone 2022 è Bagna Mundial, il profumato evento cade quest'anno in contemporanea ai mondiali di calcio in Qatar da cui l'Italia è esclusa. La partita migliore si gioca nel fujot del Bagna Cauda Day! Il disegno è stato realizzato dall'artista Carlotta Castelnovi che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo. Nata a Genova nel 1978, illustratrice, pittrice, si definisce "ricercatrice di felicità". Nel 2000 è stata selezionata tra i vincitori del concorso per l'etichetta dell'acqua San Bernardo, da quel giorno ha esposto in diverse città in Italia e in Francia. Ha partecipato anche a numerose fiere d'arte tra cui Artefiera, Affordable Art Fair Milano e Amsterdam, Accessibile Sole 24 Ore. Ha illustrato per Einaudi Ragazzi, Edizioni EL, Emme edizioni.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

La formula dell'evento 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. 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. 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.

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.**

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.

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.



LA BAGNA CAUDA FA BENE: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

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. Perché la Bagna Cauda fa bene.

Enogastronomia

Bagna Cauda Day 2022: torna l'appuntamento con la specialità del Piemonte

• 2 settimane fa

📖 1 minute read

👁 2325

👍 Mi piace 463

🔗 Condividi



Tempo di lettura: < 1 minuto

Bagna Cauda Day 2022: torna in Piemonte l'appuntamento che **incorona il tipico piatto dell'Autunno** del nostro territorio. Anche quest' anno sono **10 mila i posti** a disposizione per celebrare, e soprattutto mangiare, il piatto della **convivialità piemontese**.

L'iniziativa, giunta alla sua **10ª edizione**, propone di consumare la **specialità locale** nei ristoranti aderenti all'iniziativa ad un **prezzo fisso**.

Gli appuntamenti del Bagna Cauda Day

L'evento si svolgerà in tutto il Piemonte **venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 novembre 2022**. E verrà replicato **venerdì 2, sabato 3 e domenica 4 dicembre**.



Bagna Cauda Day 2022: il menù

L'evento si propone di offrire la **bagna cauda** ad un **prezzo** prestabilito di **28 euro**. Sia che questo piatto venga consumato in un [ristorante stellato](#), sia in una trattoria di paese. Al **costo di 12 euro** si degusterà anche un buon **vino rosso** Doc e Docg proposto direttamente dal gestore del locale. prescelto

Sarà possibile mangiare la **Bagna Cauda** tipica, quella con **aglio**, quella con **aglio stemperato** e senza, per i palati più delicati.

Novità del 2022 è anche la possibilità di gustare non solo la singola Bagna Cauda, ma un menù completo a base della specialità piemontese. In questo caso il prezzo varia in base all'offerta proposta.

Ristoranti di Torino e Provincia

- **Am Pias**, via Mazzini 48, Torino
- **Antico Balon**, piazza Emanuele Filiberto 3, Torino
- **Belvedere Albergo e Ristornate**, Via Argueil, Pian del Fraiss
- **Cantine Riso**, corso Casale 79,, Torino
- **Jiere Ristoante**, via Alba 10, Pralormo
- **MacBun** corso Siccardi 8,, Torino
- **MacBun** via Rattazzi 4, Torino
- **Osteria Rabezzana** , via San Francesco d'Assisi, Torino
- **Poggio Agrisport**, cascina Palazzetto 9, Poirino
- **MacBun** corso Susa, Rivoli

Per maggiori informazioni e tutti i ristoranti aderenti consulta il [portale web](#)

I LOCALI DEL BAGNA CAUDA DAY 2022

Bagna Cauda Day 2022: i locali aderenti e come prenotare

Il prezzo è di 28 euro: dagli stellati alle trattorie di Paese



Ascolta questo articolo ora...



Am Pias, Antico Balon, Bol House, Cantine Riso, MacBun. Non mancano i locali torinesi che hanno già aderito al Bagna Cauda Day 2022, l'atteso evento. L'appuntamento è per venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 novembre, ma molti locali proporranno il bis nel weekend successivo, venerdì 2, sabato 3 e domenica 4 dicembre, a pranzo e a cena.

Attualmente sono una cinquantina i locali aderenti tra quelli a Torino, nel resto del Piemonte, in Valle d'Aosta e nel resto d'Italia, ma il numero è destinato ad aumentare. Il prezzo è uguale per tutti: 28 euro, dagli stellati alle trattorie di paese, che darà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante, variegata e colorata dalle verdure. 12 euro il prezzo dei vini doc e docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Si potrà scegliere tra tre versioni di Bagna cauda. Quella "atea", senza aglio, contraddistinta dal semaforo verde, quella "eretica", con aglio stemperato, semaforo giallo e quella tradizionale, "come Dio comanda", che ha, chi l'ha provata intuirà facilmente il perché, il semaforo rosso.

TORINOTODAY

Da questa edizione, inoltre, verranno proposte alcune novità, come 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, in alcuni locali, la possibilità di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot “spolverato” da una grattatina di tartufo bianco d’Alba.

Ci sarà nuovamente la bagna cauda da asporto (Sporta a cà) e la Bagna Cauda Nanna. L'icona del cuscino contraddistinguerà quegli hotel e quegli agriturismi che offriranno ai “bagnacaudisti” la migliore scelta di strutture dove dormire dopo la festa.

Tutti i ristoranti che aderiscono e anche quelli che propongono il servizio “Sporta a cà” daranno in omaggio il “bavagliolone” del Bagna Cauda Day 2022. Potete scoprire l'elenco dei locali a questo [indirizzo](#). Per prenotare o richiedere l'asporto bisogna telefonare o scrivere direttamente al locale aderente.

Bagna Cauda Day: le novità dell'edizione 2022

Si celebrerà il 25, 26 e 27 novembre e il 2, 3 e 4 dicembre. Quest'anno c'è la possibilità della Bagna Sovrana

di Alessandro Pignatelli - 21/10/2022

 Condividi su Facebook

 Condividi su Twitter

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.

Tornando al Bagna Cauda Day, 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. 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 Bagna Cauda è un piatto autentico, senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto a ogni cultura e tradizione.

Lo slogan del bavaglio 2022 è Bagna Mundial, il profumato evento cade quest'anno in contemporanea ai mondiali di calcio in Qatar da cui l'Italia è esclusa. La partita migliore si gioca nel fujot del Bagna Cauda Day. Il disegno è stato realizzato dall'artista Carlotta Castelnovi che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo. Nata a Genova nel 1978, illustratrice, pittrice, si definisce "ricercatrice di felicità". Nel 2000 è stata selezionata tra i vincitori del concorso per l'etichetta dell'acqua San Bernardo, da quel giorno ha esposto in diverse città in Italia e in Francia. Ha partecipato anche a numerose fiere d'arte tra cui Artefiera, Affordable Art Fair Milano e Amsterdam, Accessibile Sole 24 Ore. Ha illustrato per Einaudi Ragazzi, Edizioni EL, Emme edizioni.

La formula del Bagna Cauda Day 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. 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. 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 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 Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

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 "Baciarmi subito", magnesina, 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 astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

EVENTI | 14 ottobre 2022, 10:15

Pino Scotto venerdì 21 ottobre aprirà la stagione 22-23 del Diavolo Rosso



Anche quest'anno il Diavolo ospiterà nomi tra i più interessanti della scena musicale e culturale contemporanea come Pier Cortese, Blindur o gli Yosh Wale. Tutti gli eventi inizieranno alle 21



Pino Scotto

Al via la **stagione 2022-2023 del Diavolo Rosso di Asti** che nei prossimi mesi torna a promuovere e diffondere musica dal vivo, eventi, spettacoli confermandosi spazio culturale di riferimento per la città.

La programmazione riparte venerdì 21 ottobre con **Pino Scotto**, per la prima volta dal vivo ad Asti, e anche quest'anno ospiterà **nomi tra i più interessanti della scena musicale e culturale contemporanea** come **Pier Cortese, Blindur o gli Yosh Wale**, freschi di vittoria al concorso Musicultura 2022 e vincitori del Premio Buscaglione 2018. Come sempre, ampio spazio alle **realità locali**, agli amati **party** come quello di Halloween o Capodanno e agli immancabili appuntamenti con **Il Bagna Cauda Day o La Festa Del Regalo Riciclato**.

Per info e prenotazioni chiamare al **347 79 35 323**

Tutti gli eventi della stagione 2022-2023 inizieranno **tassativamente alle 21**.

Bagna Cauda Day 2022: ecco quando e come prenotare questa esperienza di gusto incredibile



Sara Perazzo

Dott. Storia Medioevale

 Segnala modifica

Non mancano i locali e i ristoranti piemontesi, e non solo, che hanno già aderito al Bagna Cauda Day 2022, uno degli eventi gastronomici più attesi del Nord Italia.



Bagna Cauda Day 2022 (photo credit pagina Facebook Bagna Cauda Day)

Bagna Cauda Day 2022: date ed informazioni

L'appuntamento è per venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 novembre ma sono molti i locali che proporranno il bis nel weekend successivo, dal 2 al 4 dicembre, sia a pranzo che a cena. Al momento sono un centinaio i locali aderenti a **Torino**, del Piemonte e nel resto d'Italia, ma il numero è destinato ad aumentare. Il prezzo per il **Bagna Cauda Day 2022** è uguale per tutti: 28 euro, sia che si tratti di un ristorante stellato o un'osteria di paese. Lo speciale **menù** darà diritto a un posto a tavola e a una bagna cauda abbondante e variegata. 12 euro è invece il prezzo dei vini DOC e DOCG a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti. Si potrà scegliere tra tre versioni di **Bagna cauda**: la bagna cauda "atea", senza aglio e contraddistinta dal semaforo verde, quella "eretica" con aglio stemperato e contrassegnata dal semaforo giallo e quella tradizionale caratterizzata dal semaforo rosso.

Ma per questa edizione sono anche previste alcune novità come la Bagna Sovrana con la possibilità di proporre un **menù** completo con la bagna cauda al centro e altre portate (con prezzo che varia a seconda della proposta) e, in alcuni locali aderenti, la possibilità di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fujot spolverato dal tartufo bianco d'Alba. Sarà riproposta la formula della bagna cauda da asporto e la Bagna Cauda Nanna. Tutti i **ristoranti** che aderiscono offriranno in omaggio il "bavagliolone" del **Bagna Cauda Day 2022**. Potete scoprire l'elenco dei locali al link bagnacaudaday.it/i-locali/. Per prenotare occorre telefonare o scrivere direttamente al locale scelto.

Il 26 e 27 novembre il Bagna Cauda Day a Giardinetto

Redazione Giovedì, 27 Ottobre 2022 - 13:33



BAGNA CAUDA DAY

Sabato Novembre 2022 Ore 20,00 **26** Domenica Novembre 2022 Ore 12,30 **27**

PRESSO L'AREA VERDE "Geom. FRANCO RICARDONE" in frazione GIARDINETTO

MENÙ
ANTIPASTO; BAGNA CAUDA A VOLONTÀ
con verdure Cotte e Crude; CONSUMÈ; Dolce,
acqua: EURO 28,00 vini esclusi

GIARDINETTO – Anche la **Pro Loco di Giardinetto** partecipa al “Bagna Cauda Day”. Nell’**area verde “Franco Ricaldone”**, in via Quargnento a Giardinetto (frazione di Castelletto Monferrato), **sabato 26 novembre, alle 20**, e **domenica 27 novembre, dalle 12.30**, si potrà gustare la specialità della tradizione culinaria piemontese. Oltre a bagna cauda a volontà con verdure cotte o crude, il menù comprende anche antipasto e dolce.

Il costo è di **28 euro, vini esclusi**. A tutti i commensali verrà consegnato il **bavagliolo del Bagna Cauda Day**. L’intrattenimento sarà a cura di Ricky Show.

I posti sono limitati e occorre prenotare, entro il 24 novembre, al numero **339/6948656**.

PiemonteNewsletter

AGENZIA SETTIMANALE D'INFORMAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE N. 32 DEL 28 OTTOBRE 2022

Sommario

Dalla Regione

Asti

- Castagnole delle Lanze tra i Borghi più Belli d'Italia
- Sagra del cardo gobbo a Incisa Scapaccino
- A San Damiano d'Asti fiera nazionale del tartufo e fiera dei Santi
- Si avvicina il Bagna Cauda Day 2022, al via le prenotazioni

Si avvicina il Bagna Cauda Day 2022, al via le prenotazioni

Con l'edizione 2022 il Bagna Cauda Day, l'evento nato nel 2013 e organizzato dall'Associazione culturale Astigiani, compie 10 anni. La più grande bagna cauda collettiva si festeggerà nei due week end del 25, 26, 27 novembre e del 2, 3, 4 dicembre, coinvolgendo 150 locali ad Asti, in Piemonte, nel mondo. La formula non cambia, con alcune importanti novità: 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, come spiegano gli organizzatori. Inoltre 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 piatto della cucina tradizionale piemontese sarà accompagnato dai vini eccellenti del territorio: partecipano quattro importanti aziende vitivinicole astigiane, Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli. Il Consorzio dell'Asti patrocina un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

<https://bagnacaudaday.it/>



Bagna cauda: la ricetta della salsa calda piemontese

 Preparazione: 5 Min / Cottura: 35 Min

 Difficoltà: Facile

 Dosi per: 4 persone

A cura di **Eleonora Tiso**



SALVA 

COMMENTA 

CONDIVIDI 



La **bagna cauda**, o *bagna caôda*, è una preparazione tipica della [cucina piemontese](#). Il nome significa letteralmente "salsa calda": si tratta infatti di un **saporito intingolo** a base di **acciughe sotto sale**, **olio extravergine di oliva** e **aglio** che viene servito bollente all'interno dei **fujot**, i tipici **fornelli di coccio** o rame dotati di fiammella che ne mantengono il calore. La bagna cauda si mangia tradizionalmente con **verdure crude**, in particolare il cardo gobbo di Nizza Monferrato, ma anche [peperoni](#), [finocchi](#), [carote](#), sedano, porri e cipollotti. Meno frequentemente viene invece accompagnata da **verdure cotte**, in genere lessate, quali patate, topinambur, verza e barbabietole.



Questa salsa ha origini poco note, anche se molto probabilmente antiche: si pensa infatti che fosse consumata già nel tardo Medioevo, quando veniva preparata dai vignaioli per festeggiare la spillatura del vino nuovo. Per molto tempo, a causa della gran quantità di aglio necessaria per la preparazione, la bagna cauda è stata considerata un piatto povero, simbolo della tradizione contadina e dunque evitata dalle classi più agiate. Oggi viene invece proposta in moltissimi ristoranti e trattorie del Piemonte, ed è anzi considerata una pietanza prelibata e conviviale da servire come **piatto unico** o anche ricco **antipasto** in occasione di una cena tra amici.

Come di tutte le ricette tradizionali, esistono numerose **varianti locali** della bagna cauda, che differiscono soprattutto per la qualità dell'olio impiegata (in origine pare si usasse quello di noce), per il modo in cui viene usato l'aglio – tritato, affettato, pestato, intero – e per l'uso di verdure cotte o crude. In alcune versioni della ricetta, inoltre, l'aglio viene cotto nel latte, così da renderlo più digeribile. Noi abbiamo scelto di tritare l'aglio prima di farlo appassire in pentola insieme all'olio e alle acciughe: ecco la nostra ricetta per realizzare una bagna cauda cremosa e ricca di gusto.

Ingredienti



**OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA**

200 ml

ACCIUGHE SOTTO SALE

100 gr

AGLIO 3 spicchi

Come preparare la bagna cauda piemontese



Step 1

Per preparare la bagna cauda inizia dalla pulizia degli spicchi di aglio, eliminando prima di tutto la pellicina esterna **1**.



Step 2

Taglia poi gli spicchi a metà ed elimina anche l'anima centrale **2**.



Step 3

Quindi tritali finemente su un tagliere **3**.



Step 4

Dedicati ora alle alici: dissalale accuratamente passandole sotto l'acqua fredda e asciugale tamponandole con carta assorbente, facendo attenzione a non romperle. Aprile poi a metà e privale di interiora e lisca **4**.



Step 5

Metti l'aglio tritato in una casseruola, meglio se di coccio, e aggiungi l'olio evo **5**.



Step 6

Cuoci a fuoco bassissimo per qualche minuto **6**, l'aglio non dovrà soffriggere né prendere colore.



Step 7

Dopo qualche minuto, aggiungi anche le acciughe **7**.



Step 8

Prosegui la cottura per circa 30 minuti, sempre a fuoco basso, affinché aglio e acciughe possano sciogliersi senza bruciarsi o colorirsi **8**.



Step 9

Quando diventa scura e cremosa, la salsa è pronta **9**.



Step 10

Servi la bagna cauda ben calda, all'interno del tipico fujot o in un tegame di terracotta, accompagnandola con verdure miste crude e cotte **10**.

Cosa abbinare alla bagna cauda

Oltre alle **verdure fresche di stagione** come cavoli, cipolle, scarola, rape o indivia, da gustare sia crude che cotte, la bagna cauda si può abbinare a **carne** o **formaggi** ed è perfetta per insaporire diversi tipi di piatti, dai primi alle torte salate.



Per quanto riguarda il **vino** da abbinare alla bagna cauda, invece, sono ideali vini dal gusto complesso come il **Barbera d'Asti**, un vino rosso tipico del Piemonte le cui note fruttate e speziate esaltano il sapore deciso della salsa.

Consigli e varianti

Per dare ancor più sapore al piatto, puoi marinare le acciughe nel **vino rosso**, come suggerito nella ricetta depositata presso l'Accademia Italiana della Cucina: ti basterà disporle in una pirofila, ricoprirle con il vino e lasciar riposare qualche minuto prima di scolarle ed asciugarle.

Se fai fatica a digerire l'aglio, puoi preparare la **bagna cauda con panna o al latte**, una variante che prevede di far sobbollire l'aglio nella panna o nel latte per circa 20 minuti o fino ad ottenere una crema densa. A parte fai cuocere le acciughe nell'olio e poi unisci il tutto, lasciando cuocere per altri 30 minuti così da far amalgamare i sapori.

Per quanto l'aglio sia uno degli ingredienti principali del piatto, è possibile realizzare anche una **bagna cauda senza aglio**: ti basterà sostituirlo con il [topinambur](#), dal sapore più delicato e leggermente dolciastro. Fallo bollire in acqua prima di aggiungerlo alle acciughe, e se desideri una consistenza liscia frulla la salsa con un frullatore ad immersione.

Conservazione

La bagna cauda andrebbe consumata al momento, ma in alternativa può essere conservata in frigorifero per **un paio di giorni** al massimo. Al momento di servirla, scaldala per qualche minuto in un pentolino: ritornerà come appena fatta.



Storia e origini

Sebbene non si abbiano notizie certe su chi ha inventato la bagna cauda, così come non ci sono informazioni su quando e dove sia nata, sembra che la salsa venisse preparata già nel **Medioevo**, anche se fu solo nel **1875** che **Roberto Sacchetti**, scrittore e giornalista, descrisse la ricetta nella sua versione attuale. Si ritiene inoltre che furono di cruciale importanza per la sua nascita le **vie del sale**, che collegavano il Piemonte con le saline francesi: tramite queste rotte i commercianti si approvvigionavano dell'ingrediente fondamentale del piatto, cioè le acciughe.

Dapprima ritenuta "sconveniente" per via del suo odore persistente, con il passare del tempo la salsa calda è stata rivalutata, tanto che oggi ha una sua festa: ogni anno ad Asti si celebra infatti il **Bagna Cauda Day**, un evento dedicato esclusivamente a questo saporito piatto della tradizione piemontese.

Curiosità

Tradizionalmente la bagna cauda veniva servita all'interno del dian, un tegame in terracotta posizionato sulla s-cionfetta, uno scaldino di coccio riempito di braci che la manteneva alla giusta temperatura. Per rispettare l'attribuzione di convivialità del piatto, il tegame veniva posizionato a centro tavola, così che ogni commensale potesse intingerci le verdure. Oggi questioni igieniche e di praticità hanno invece determinato la diffusione dei fujot, recipienti individuali fatti in terracotta anch'essi dotati di fornellino che mantiene calda la salsa.

“Bagna Cauda Day” compie 10 anni

31/10/2022

0 13 1 minute read

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.

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.

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 Canelli.

Il Consorzio dell’Asti patrocina un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

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.

EVENTI | 01 novembre 2022, 19:21

Iniziato il conto alla rovescia per il Bagna Cauda Day 2022



L'appuntamento in programma l'ultimo fine settimana di novembre e il primo del mese di dicembre



Iniziato il conto alla rovescia per il Bagna Cauda Day 2022

Piatto invernale della tradizione piemontese, la **bagna cauda** è conosciuta e amata in tutto il mondo per il suo sapore deciso e inconfondibile. La ricetta tradizionale vede come protagonisti acciughe e aglio che, sapientemente combinati e abbinati a verdure di stagione, danno vita ad un piatto unico nel suo genere.

Per celebrare questa specialità il **25/26/27 novembre** e il **2/3/4 dicembre** c'è il **Bagna Cauda Day 2022**. Un appuntamento diffuso in tutta Italia che da 10 edizioni, ogni anno coinvolge centinaia tra ristoranti e locali che, nei giorni dell'iniziativa, propongono la loro bagna cauda a un prezzo fisso. E **BÖL HOUSE**, innovativo locale nel cuore di Torino, non poteva non partecipare con la sua ricetta.

Leggera ma gustosa, con il porro al posto dell'aglio e il classico mix di verdure d'accompagnamento, la **bagna cauda di BÖL HOUSE** è servita in un modo unico in Italia e forse nel mondo: nel famoso scrigno di pane. Croccante fuori e morbido dentro, il pane di BÖL HOUSE è appositamente creato per il locale e contiene ogni proposta del menù, trasformandosi da contorno ad appetitoso contenitore... edibile!

Iniziato il conto alla rovescia per il Bagna Cauda Day 2022

 Torino Oggi  17 Ore Fa  Home > Regione Piemonte > Provincia di Torino



Fonte immagine: Torino Oggi

L'appuntamento in programma l'ultimo fine settimana di novembre e il primo del mese di dicembre

Leggi la notizia integrale su: [Torino Oggi](#)

EVENTI | 03 novembre 2022

Iniziato il conto alla rovescia per il Bagna Cauda Day 2022



L'appuntamento in programma l'ultimo fine settimana di novembre e il primo del mese di dicembre



Piatto invernale della tradizione piemontese, la **bagna cauda** è conosciuta e amata in tutto il mondo per il suo sapore deciso e inconfondibile. La ricetta tradizionale vede come protagonisti acciughe e aglio che, sapientemente combinati e abbinati a verdure di stagione, danno vita ad un piatto unico nel suo genere.

Per celebrare questa specialità il **25/26/27 novembre** e il **2/3/4 dicembre** c'è il **Bagna Cauda Day 2022**. Un appuntamento diffuso in tutta Italia che da 10 edizioni, ogni anno coinvolge centinaia tra ristoranti e locali che, nei giorni dell'iniziativa, propongono la loro bagna cauda a un prezzo fisso. E **BÖL HOUSE**, innovativo locale nel cuore di Torino, non poteva non partecipare con la sua ricetta.

Leggera ma gustosa, con il porro al posto dell'aglio e il classico mix di verdure d'accompagnamento, la **bagna cauda di BÖL HOUSE** è servita in un modo unico in Italia e forse nel mondo: nel famoso scrigno di pane. Croccante fuori e morbido dentro, il pane di BÖL HOUSE è appositamente creato per il locale e contiene ogni proposta del menù, trasformandosi da contorno ad appetitoso contenitore... edibile!



Bagna Cauda Day e Bagna Mundial: 25, 26 e 27 novembre e 2, 3, 4 dicembre 2022.

La più grande bagna cauda collettiva in contemporanea al mondo compie 10 anni in 150 locali ad Asti, in Piemonte, nel mondo al prezzo di 28 euro. Novità: la **Bagna Sovrana**, un menu completo con al centro lo storico piatto della tradizione che piace anche a Papa Francesco.

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.

Corriere del **Vino**

Tornando al Bagna Cauda Day, 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.



Bagna Cauda Day

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 Bagna Cauda è un piatto autentico, senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto a ogni cultura e tradizione.

Bagna Mundial

Lo slogan del bavagliolone 2022 è Bagna Mundial, il profumato evento cade quest'anno in contemporanea ai mondiali di calcio in Qatar da cui l'Italia è esclusa. La partita migliore si gioca nel fujot del Bagna Cauda Day! Il disegno è stato realizzato dall'artista Carlotta Castelnovi che ha interpretato il fujot come un sorriso-campo da calcio con accanto delle verdure pronte a scendere in campo. Nata a Genova nel 1978, illustratrice, pittrice, si definisce "ricercatrice di felicità".



Il Bavaglio 2022

Nel 2000 è stata selezionata tra i vincitori del concorso per l'etichetta dell'acqua San Bernardo, da quel giorno ha esposto in diverse città in Italia e in Francia. Ha partecipato anche a numerose fiere d'arte tra cui Artefiera, Affordable Art Fair Milano e Amsterdam, Accessibile Sole 24 Ore. Ha illustrato per Einaudi Ragazzi, Edizioni EL, Emme edizioni.

Il Bagna Cauda Day, funziona così

La formula del Bagna Cauda Day 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. 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.

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 agguinta 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 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 Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli**. Il Consorzio dell'Asti patrocina un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Corriere del **Vino**

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

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. Perché la Bagna Cauda fa bene.

www.bagnacaudaday.it

L'AGENDA

Il “Bagna Cauda Day 2022” a Cascina Roland a Villar Focchiardo in Valsusa

Cascina Roland è a Villar Focchiardo in Via Antica di Francia, 1. Tel. 011 19323183



POSTED BY: (INF.PUBB.) 5 NOVEMBRE 2022

VILLAR FOCCHIARDO – Il ristorante di Cascina Roland di Villar Focchiardo partecipa al “**Bagna Cauda Day 2022**” che si terrà il **25-26-27 novembre** e **2-3-4 dicembre**. Lo chef **Francesco Garzelli** sarà al lavoro per cucinare uno dei **piatti più tipici del Piemonte**. L’iniziativa nasce in collaborazione con l’**associazione Astigiani APS** che organizza il “**Bagna Cauda Day**” in tutto il **Piemonte**. L’appuntamento ha l’obiettivo di far conoscere nelle altre regioni d’Italia e in tutto il mondo uno dei piatti più tipici della gastronomia piemontese. Per soddisfare al meglio i gusti di tutti Cascina Roland propone **tre diverse versioni di Bagna Cauda**: la tradizionale “**Come dio comanda**”, la “**Eretica**” con aglio stemperato ed infine la “**Atea**” senza aglio. Per **prenotazioni** e informazioni potete telefonare al numero **333 5377434**, il team saprà sicuramente darvi ogni risposta.



Bagna Cauda Day 2022: due weekend per celebrare la regina della cucina piemontese. La ricetta originale

7 Novembre 2022, 11:58 | di Valentina Nubola | 0

Appuntamento in tanti ristoranti del capoluogo piemontese, ma anche all'estero nei due weekend del 25-26-27 novembre e del 2-3-4 dicembre. Ecco tutto quello che c'è da sapere



Bagna Cauda Day 2022: torna anche quest'anno l'appuntamento per celebrare, ma soprattutto assaporare, il piatto per eccellenza della **tradizione gastronomica piemontese**. Una festa che ha scavalcato i confini nazionali in cui in due weekend, quelli del **25-26-27 novembre 2022** e del **2-3-4 dicembre 2022**, tanti ristoranti del capoluogo

piemontese, ma anche all'estero, parteciperanno alla decima edizione del goloso appuntamento proponendo la bagna cauda a pranzo e a cena ad un prezzo fisso.

La formula, dunque, rimane la stessa delle precedenti edizioni con il **prezzo** di riferimento del piatto che quest'anno è di **28 euro**, (contro i 25 delle scorse edizioni). "Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi", spiegano gli organizzatori. Mentre per 12 euro si potrà degustare un buon vino rosso Doc e Docg proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Bagna Cauda Day 2022: la novità di quest'anno è la "Sovrana"

Sono già circa 150 i locali che hanno aderito all'edizione 2022. La bagna cauda, a seconda del locale, sarà servita in una delle **tre versioni** a semaforo: luce rossa per "Come Dio comanda" (**tradizionale**), luce gialla per quella "eretica" (**con poco aglio stemperato**) e, infine, luce verde per l'"atea" (**senz'aglio**) per permettere a tutti di gustare questo straordinario piatto della tradizione.

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.

Novità dell'edizione 2022 è 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 al pubblico varia a seconda

con la bagna cauda al centro e altre portate. In questo caso il prezzo al pubblico varia a seconda della proposta. Alcuni locali offrono la possibilità 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 aggiunta andrà in base alle quotazioni del mercato dei tartufi bianchi.

Sono già online sul [sito](#), i primi 10mila posti a tavola. Si prenota direttamente telefonando o mandando una mail al ristorante.

Bagna cauda: cos'è?

La bagna cauda è una preparazione tipica piemontese a base di **aglio**, **acciughe** dissalate e deliscate, cotta a fuoco lento in olio d'oliva, riducendo il tutto a salsa. Si consuma intingendovi diversi tipi di **verdure** di stagione solitamente divise tra crude e cotte (cardi, cipolle cotte al forno, peperoni crudi o abbrustoliti, foglie di cavolo crude, cavolfiori, topinambur, barbabietole, patate cotte a vapore, ravanelli, rape e tante altre ancora).

Col trascorrere dei secoli si sono diffuse diverse varianti rispetto alla **ricetta originale**, che rimane però la più diffusa. Secondo quanto depositato dalla delegazione astigiana dell'**Accademia Italiana della Cucina nel 2005**, la ricetta ufficiale prevede una testa d'aglio a persona, mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva per ogni persona e 50 grammi a testa di acciughe rosse di Spagna e un eventuale pezzetto di burro da aggiungere a fine cottura.

La storia

La storia di questo piatto è molto antica. Nasce da un atto di furbizia degli abitanti del basso Piemonte. Anticamente, qui, il sale arrivava dalle saline della Provenza e delle foci del Rodano per le "vie del sale" che attraversavano le Alpi Marittime. All'epoca però il sale costava parecchio. E allora che si inventarono i commercianti **per non pagare i dazi**? Riempivano i barili di sale per tre quarti e sulla superficie disponevano un fitto strato di acciughe, pesce povero ed economico, cosicché riuscivano a passare senza problemi le dogane.

Ovviamente la bagna cauda veniva rifiutata dalle classi più abbienti che la consideravano un cibo "rozzo e inadatto a un'alimentazione raffinata", a causa della presenza eccessiva di aglio.

Sono passati molti secoli da quegli anni, ma la bagna cauda non è solo un **piatto povero**, rozzo ma un vero **rito conviviale** che prevede la condivisione del cibo in forma collettiva da parte dei commensali, che lo attingono tutti insieme da un **unico recipiente** anticamente posto nel centro della tavola in un tegame di terracotta mantenuto in temperatura mediante uno scaldino di coccio riempito di braci vive, la scionfetta.

Bagna Cauda Day 2022: la ricetta originale piemontese

Ingredienti per 12 persone

12 teste di aglio;

6 bicchieri da vino di olio d'oliva + un bicchierino di olio di noci;

6 etti di acciughe rosse di Spagna.

Attrezzatura: un dian di terracotta; una scionfetta o uno scaldino di coccio pieno di braci; in assenza, un fornello ad alcool; un cucchiaino di legno; una retina frangifiamma se si cucina con il gas.

Procedimento

Si parte dagli spicchi d'aglio: svestirli e privarli del germoglio, poi tagliarli a fettine.

Porre l'aglio in un tegame di coccio, aggiungere un bicchiere d'olio e iniziare la cottura a fuoco molto basso rimescolando con il cucchiaino di legno e facendo sì che non prenda colore. Aggiungere poi le acciughe dissalate, diliscate, lavate nel vino rosso e asciugate.

Coprire con il restante olio il tutto e portare l'intingolo a cottura a fuoco lento per circa una mezz'oretta, avendo cura che la bagna non frigga.

Al termine della cottura si potrà aggiungere, a piacere, un pezzetto di burro freschissimo.

Versare la bagna negli appositi fornellini di coccio e accompagnarla con le verdure:

- crude: cardi gobbi di Nizza Monferrato, topinambur, cuori di cavolo bianco, indivia e scarola, peperoni freschi e sotto gaspa, cipollotti crudi in quartati e immersi nel vino barbera;
- cotte: barbabietole rosse, patate lesse, cipolle al forno, zucca frita, peperoni arrostiti.

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

La Bagna Cauda fa incontrare a tavola Russi e Ucraini

 Redazione Corriere ✉ • 7 Novembre 2022 Ultimo aggiornamento 7 Novembre 2022 🗨️ 0 🕒 5 minuti per la lettura



Dal Piemonte a Shanghai, da New York passando da Berlino, sarà una «**Bagna Mundial**» a celebrare i primi dieci anni di Bagna Cauda Day. È questo 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 a tavola.

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. 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.

Una curiosità: mangeranno la bagna cauda anche gli ospiti delle rsa astigiane del gruppo Orpea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Rosbella di Nizza Monferrato.

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».

Il **Consorzio dell'Asti** e **Iccom**, azienda leader nei servizi wireless, patrocinano un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Le foto in alta risoluzione e la cartella stampa del Bagna Cauda Day sono scaricabili qui: <https://bit.ly/3eOWljF>

BAGNA PAX: INCONTRO A TAVOLA TRA UCRAINI E RUSSI

Il Bagna Cauda Day si arricchisce anche quest'anno, com'era già successo nel 2019 quando la bagna cauda fu cucinata insieme da una cuoca palestinese e una ebrea, di 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 venerdì 25 e sabato 26 nel cantinone del Foyer delle Famiglie di via Milliavacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas in strutture e famiglie dell'Astigiano, 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**, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo innamorato del Piemonte. «Questo incontro a tavola tra gente di due nazioni in guerra

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 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» ricorda il direttore della Caritas Beppe Amico. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani che omaggerà i bavaglioloni del Bagna Cauda Day, 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. Il menù prevede che la bagna cauda sarà sia nella versione tradizionale "Come Dio comanda" che senz'aglio "atea" secondo la dicitura ufficiale del Bagna Cauda Day. Alla Foyer delle famiglie sono disponibili 80 posti a sera prenotabili al 333 6712232.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

LA BAGNA CAUDA FA BENE: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

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 sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.



Italian Wines and Spirits

IL BAGNA CAUDA DAY FESTEGGIA 10 ANNI

Scritto da Redazione | Pubblicato: 08 Novembre 2022



DA NEW YORK A SHANGHAI È «BAGNA MUNDIAL»! BAGNA PAX, INCONTRO A TAVOLA TRA UCRAINI E RUSSI - 25, 26 E 27 NOVEMBRE 2022 | 2, 3 E 4 DICEMBRE 2022

IL RITO DELLA PIÙ GRANDE BAGNA CAUDA COLLETTIVA IN CONTEMPORANEA SI RINNOVERÀ IN 150 LOCALI AD ASTI, IN PIEMONTE, NEL MONDO AL PREZZO DI 28 EURO. NOVITÀ: LA BAGNA SOVRANA, UN MENU COMPLETO CON AL CENTRO LO STORICO PIATTO DELLA TRADIZIONE CHE PIACE ANCHE A PAPA FRANCESCO

Dal Piemonte a Shanghai, da New York passando da Berlino, sarà una «Bagna Mundial» a celebrare i primi dieci anni di Bagna Cauda Day. È questo 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 a tavola.

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. 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 Millivacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace.



Foto Bagna Cauda @ Franco Bello



Italian Wines and Spirits

Una curiosità: mangeranno la bagna cauda anche gli ospiti delle rsa astigiane del gruppo Orpea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Rosbella di Nizza Monferrato.

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».

Il Consorzio dell'Asti e Iccom, azienda leader nei servizi wireless, patrocinano un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

BAGNA PAX: INCONTRO A TAVOLA TRA UCRAINI E RUSSI

Il Bagna Cauda Day si arricchisce anche quest'anno, com'era già successo nel 2019 quando la bagna cauda fu cucinata insieme da una cuoca palestinese e una ebrea, di 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 venerdì 25 e sabato 26 nel cantinone del Foyer delle Famiglie di via Milliavacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas in strutture e famiglie dell'Astigiano, 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, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo innamorato del Piemonte. «Questo incontro a tavola tra gente di due nazioni in guerra 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 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» ricorda il direttore della Caritas Beppe Amico. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani che omaggerà i bavaglioloni del Bagna Cauda Day, 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. Il menù prevede che la bagna cauda sarà sia nella versione tradizionale "Come Dio comanda" che senz'aglio "atea" secondo la dicitura ufficiale del Bagna Cauda Day. Alla Foyer delle famiglie sono disponibili 80 posti a sera prenotabili al 333 6712232.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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 Coconato, 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.



Italian Wines and Spirits

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”, magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

LA BAGNA CAUDA FA BENE: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

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 sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

#bagnacaudaday

#bagnacaudaday2022

#siamotuttinellabagna

Facebook e Instagram: @bagnacaudaday

www.bagnacaudaday.it

Bagna Cauda Day 2022: due weekend per celebrare la regina della cucina piemontese. La ricetta originale

Valentina Nubola - lunedì



Bagna Cauda Day
© @FrancoBello

Bagna Cauda Day 2022: torna anche quest'anno l'appuntamento per celebrare, ma soprattutto assaporare, il piatto per eccellenza della **tradizione gastronomica piemontese**. Una festa che ha scavalcato i confini nazionali in cui in due weekend, quelli del **25-26-27 novembre 2022** e del **2-3-4 dicembre 2022**, tanti ristoranti del capoluogo piemontese, ma anche all'estero, parteciperanno alla decima edizione del goloso appuntamento proponendo la bagna cauda a pranzo e a cena ad un prezzo fisso.

La formula, dunque, rimane la stessa delle precedenti edizioni con il **prezzo** di riferimento del piatto che quest'anno è di **28 euro**, (contro i 25 delle scorse edizioni). "Un ritocco che aiuterà i ristoratori a compensare almeno in parte l'aumento dei costi", spiegano gli organizzatori. Mentre per 12 euro si potrà degustare un buon vino rosso Doc e Docg proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

Bagna Cauda Day 2022: la novità di quest'anno è la "Sovrana"

Sono già circa 150 i locali che hanno aderito all'edizione 2022. La bagna cauda, a seconda del locale, sarà servita in una delle **tre versioni** a semaforo: luce rossa per "Come Dio comanda" (**tradizionale**), luce gialla per quella "eretica" (**con poco aglio stemperato**) e, infine, luce verde per l'"atea" (**senz'aglio**) per permettere a tutti di gustare questo straordinario piatto della tradizione.



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

Novità dell'edizione 2022 è 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 al pubblico varia a seconda della proposta. Alcuni locali offrono la possibilità 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 aggiunta andrà in base alle

quotazioni del mercato dei tartufi bianchi.

Sono già online sul [sito](#), i primi 10mila posti a tavola. Si prenota direttamente telefonando o mandando una mail al ristorante.

Bagna cauda: cos'è?

La bagna cauda è una preparazione tipica piemontese a base di **aglio**, **acciughe** dissalate e deliscate, cotta a fuoco lento in olio d’oliva, riducendo il tutto a salsa. Si consuma intingendovi diversi tipi di **verdure** di stagione solitamente divise tra crude e cotte (cardi, cipolle cotte al forno, peperoni crudi o abbrustoliti, foglie di cavolo crude, cavolfiori, topinambur, barbabietole, patate cotte a vapore, ravanelli, rape e tante altre ancora).

Col trascorrere dei secoli si sono diffuse diverse varianti rispetto alla **ricetta originale**, che rimane però la più diffusa. Secondo quanto depositato dalla delegazione astigiana dell’**Accademia Italiana della Cucina nel 2005**, la ricetta ufficiale prevede una testa d’aglio a persona, mezzo bicchiere di olio extravergine d’oliva per ogni persona e 50 grammi a testa di acciughe rosse di Spagna e un eventuale pezzetto di burro da aggiungere a fine cottura.

La storia

La storia di questo piatto è molto antica. Nasce da un atto di furbizia degli abitanti del basso Piemonte. Anticamente, qui, il sale arrivava dalle saline della Provenza e delle foci del Rodano per le “vie del sale” che attraversavano le Alpi Marittime. All’epoca però il sale costava parecchio. E allora che si inventarono i commercianti **per non pagare i dazi**? Riempivano i barili di sale per tre quarti e sulla superficie disponevano un fitto strato di acciughe, pesce povero ed economico, cosicché riuscivano a passare senza problemi le dogane.

Ovviamente la bagna cauda veniva rifiutata dalle classi più abbienti che la consideravano un cibo “rozzo e inadatto a un'alimentazione raffinata”, a causa della presenza eccessiva di aglio.

Sono passati molti secoli da quegli anni, ma la bagna cauda non è solo un **piatto povero**, rozzo ma un vero **rito conviviale** che prevede la condivisione del cibo in forma collettiva da parte dei commensali, che lo attingono tutti insieme da un **unico recipiente** anticamente posto nel centro della tavola in un tegame di terracotta mantenuto in temperatura mediante uno scaldino di coccio riempito di braci vive, la scionfetta.

Bagna Cauda Day 2022: la ricetta originale piemontese

Ingredienti per 12 persone

12 teste di aglio;

6 bicchieri da vino di olio d'oliva + un bicchierino di olio di noci;

6 etti di acciughe rosse di Spagna.

Attrezzatura: un dian di terracotta; una scionfetta o uno scaldino di coccio pieno di braci; in assenza, un fornello ad alcool; un cucchiaio di legno; una retina frangifiamma se si cucina con il gas.

Procedimento

Si parte dagli spicchi d'aglio: svestirli e privarli del germoglio, poi tagliarli a fettine.

Porre l'aglio in un tegame di coccio, aggiungere un bicchiere d'olio e iniziare la cottura a fuoco molto basso rimescolando con il cucchiaio di legno e facendo sì che non prenda colore. Aggiungere poi le acciughe dissalate, diliscate, lavate nel vino rosso e asciugate.

Coprire con il restante olio il tutto e portare l'intingolo a cottura a fuoco lento per circa una mezz'oretta, avendo cura che la bagna non frigga.

Al termine della cottura si potrà aggiungere, a piacere, un pezzetto di burro freschissimo.

Versare la bagna negli appositi fornellini di coccio e accompagnarla con le verdure:

- crude: cardi gobbi di Nizza Monferrato, topinambur, cuori di cavolo bianco, indivia e scarola, peperoni freschi e sotto graspa, cipollotti crudi in quartati e immersi nel vino barbera;
- cotte: barbabietole rosse, patate lesse, cipolle al forno, zucca frita, peperoni arrostiti.

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

Il Bagna Cauda Day festeggia 10 anni, dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre la kermesse

Di Redazione QP - 7 Novembre 2022 - ASTI

Condividi su

Facebook

Twitter

Google+

LinkedIn

Invia per email



Dal Piemonte a Shanghai, da New York passando da Berlino, sarà una «Bagna Mundial» a celebrare i primi dieci anni di Bagna Cauda Day. È questo 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 a tavola.

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. 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 Millivacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace.

Una curiosità: mangeranno la bagna cauda anche gli ospiti delle rsa astigiane del gruppo Orpea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Rosbella di Nizza Monferrato.

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».

Conto alla rovescia per il Bagna cauda day: in 150 locali si accenderanno 20mila fujòt

7 Novembre 2022 [Altre notizie](#) [Versione accessibile](#)



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. È questo 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 a tavola. Il Bagna cauda day del 25, 26 e 27 novembre, 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. Una curiosità: mangeranno la bagna cauda anche gli ospiti delle Rsa astigiane del gruppo Orpea Italia: Casa mia Asti e Casa mia Rosbella di Nizza Monferrato.

La formula non cambia: il prezzo della bagna cauda è 28 euro. Dodici euro è il prezzo dei vini Doc e Docg a bottiglia. 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. 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. Tutti i locali aderenti sono sul sito www.bagnacaudaday.it. Si prenota direttamente telefonando o mandando una mail al ristorante.

GAZZETTA D'ALBA



Il Bagna cauda day si arricchisce anche quest'anno, com'era già successo nel 2019 quando la bagna cauda fu cucinata insieme da una cuoca palestinese e una ebrea, di un appuntamento speciale: Bagna pax, organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani e con le comunità russa e i profughi ucraini. Venerdì 25 e sabato 26 nel cantinone del Foyer delle famiglie di via Millia vacca ad Asti, la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace. I rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas in strutture e famiglie dell'Astigiano prepareranno dolci tipici. 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, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo innamorato del Piemonte. Al Foyer delle famiglie sono disponibili 80 posti a sera prenotabili al 333-67.12.232.

Srà disponibile, per chi lo vorrà, il kit del dopo bagnacauda con dentifricio "Baciami subito", magnesia, Molecola, grappa Ab selezione e torroncini Barbero. Coldiretti Asti organizzerà il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio e pane fresco. 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 sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'associazione Astigiani.

Il 'Bagna Cauda Day' fa incontrare russi e ucraini

Bagna Pax della Caritas nella kermesse per il celebre piatto



Redazione ANSA ASTI 07 novembre 2022 09:13

[Scrivi alla redazione](#)



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

ASTI - Torna il 'Bagna Cauda Day', organizzato dall'associazione culturale Astigiani, per celebrare uno dei piatti tipici più celebri del Piemonte.

L'edizione 2022 si arricchisce con il Bagna Pax, organizzato dalla Caritas di Asti con le comunità russa e i profughi ucraini. Per due serate la bagna cauda è chiamata a essere cibo della pace.

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, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo innamorato del Piemonte.

"Un'edizione particolare quella di quest'anno - ha detto Sergio Miravalle, direttore di "Astigiani" - siamo arrivati al decimo anno di questa manifestazione, nata anche per contribuire al finanziamento della rivista Astigiani, ma soprattutto per ridare dignità a un piatto popolare ma nobile come la Bagna Cauda". Gli fa eco il sindaco di Asti, Maurizio Raserio: "La bagna cauda fa parte del nostro dna e fare sinergia per valorizzarlo, superando campanilismi, è la chiave per andare avanti insieme".

Quest'anno l'appuntamento è per i giorni 25, 26 e 27 novembre e 2, 3 e 4 dicembre. Lo slogan, riportato anche nel Bavagliolone disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, è "Bagna Mundial" con riferimento ai prossimi Mondiali di calcio in Qatar da cui l'Italia è esclusa. In sei giorni, conterà oltre 20mila fujot, i tipici tegami usati per la bagna cauda, accesi in 150 locali tra Asti, Piemonte, Italia e mondo. (ANSA).

Bagna Cauda Day 2022 Torino, tutte le informazioni e dove andare

By Redazione TorinoFree.it 9 Novembre 2022

11 0



Bagna Cauda Day 2022, mancano pochissimi giorni per celebrare uno dei più famosi piatti tipici del Piemonte. L'evento si celebrerà con programmazione speciale in diversi locali di Torino e provincia, precisamente delle date **25-26-27 novembre 2022** e dal **2-3-4 dicembre 2022**.

La formula prezzo base di riferimento è di **28 euro**, dove vi è compreso un coperto e una bagna cauda con verdure di accompagnamento.

Questa sarà l'edizione n.10, dunque, un "compleanno" molto speciale per questa ricorrenza così amata dai turisti e non.

Di seguito troverete una piccola lista dei locali aderenti al Bagna Cauda Day 2022:

- **Tutti gli Eataly del Piemonte** parteciperanno con appuntamenti, ossia, Lingotto, Lagrange, Pinerolo e Monticello d'Alba. Gli chef di Eataly proporranno un menu speciale per celebrare il piatto. E per questa edizione speciale del decennale si unirà anche **Eataly Bologna**, in un gemellaggio di gusto con il Piemonte.

Torino**F**ree.it

In omaggio, come di consuetudine, il bavagliolone, disegnato quest'anno dall'artista Carlotta Castelnovi e dedicato ai Mondiali di calcio in Qatar. Sarà quindi una "Bagna Mundial".

Di seguito i dettagli:

EATALY TORINO LINGOTTO – Via Fenoglietti, 14 Torino

Venerdì 25 novembre e 2 dicembre

prenotazioni: torino.eataly.it

EATALY TORINO LAGRANGE – Via Lagrange, 3 Torino

Venerdì 25 novembre e 2 dicembre

Sabato 26 novembre e 3 dicembre

Domenica 27 novembre e 4 dicembre

prenotazioni: 342 5405386

EATALY MONTICELLO – Str. Statale 231, 2 Monticello d'Alba, Cn

Venerdì 25 novembre

prenotazioni: 345 4498731

EATALY PINEROLO – Via Poirino, 104 Pinerolo, To

Sabato 26 novembre e 3 dicembre

Domenica 27 novembre e 4 dicembre

prenotazioni: 0121 042601

EATALY BOLOGNA – Via Orefici, 19 Bologna

Venerdì 2 dicembre

prenotazioni: 051 0952801

- AM PIAS

Via G. Mazzini, 48, Torino

- ANTICO BALON
Piazza Emanuele Filiberto, 3, Torino
- BELVEDERE ALBERGO RISTORANTE
Via Argueil, 1, Pian del Frais, Chiomonte, TO
- BÖL HOUSE
Via San Francesco da Paola, 4b, Torino
- CANTINE RISSO
Corso Casale, 79, Torino
- MACBUN CORSO SICCARDI
Corso Siccardi 8, Torino
- MACBUN VIA RATTAZZI
Via Rattazzi, 4, Torino e Corso Susa, 22, Rivoli, TO
- OSTERIA RABEZZANA
Via San Francesco d'Assisi, 23, Torino

Provincia:

- BELVEDERE ALBERGO RISTORANTE
Via Argueil, 1, Pian del Frais, Chiomonte, TO

- CASCINA ROLAND

Via Antica di Francia, 11, Villar Focchiardo, TO

- SOCIETÀ COOPERATIVA DEVESI

Via Rivette, 13, Devesi, Ciriè, TO

Per la lista completa dei locali vi segnaliamo il sito della [Bagna Cauda Day 2022](#), inoltre, si consiglia fortemente la prenotazione.

Buona Bagna Cauda a tutti!

EVENTI | 08 novembre 2022, 11:09

Il Bagna Cauda Day 'sposa' il Mercato contadino Campagna Amica



Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre tutte le proposte Coldiretti Asti per una Bagna Cauda da cucinare a casa o regalare



Il Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti Asti rinnova, anche per l'edizione 2022, la sua partecipazione portante al Bagna Cauda Day, in programma nei fine settimane dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre prossimi.

"Quest'anno, il Mercato Contadino di Campagna Amica Asti si fa letteralmente in quattro per promuovere uno degli eventi clou della stagione autunnale e della tradizione gastronomica piemontese più sfiziosa apprezzata dai gourmet tra i più sopraffini - anticipa il direttore Coldiretti Asti Diego Furia. Anche per noi, il Bagna Cauda Day rappresenta una rinnovata occasione per promuovere, valorizzare e dar voce ad un piatto antico tra i più semplici e prelibati della nostra tradizione e, contestualmente, per esaltare i prodotti agroalimentari, l'ortofrutta di stagione e a km0 del nostro Mercato Contadino che, sempre, sa esprimere al meglio vocazioni, radicamento e passione per la terra astigiana".

"Il Bagna Cauda Day - aggiunge il presidente Coldiretti Asti Marco Reggio, - è anche una splendida occasione culturale e di socializzazione da spendere di fronte ad un fumante fougot con in mano croccanti verdure di stagione e, nell'altra mano, con un buon calice di Barbera d'Asti".

L'alleanza con l'Associazione Astigiani, promotrice dell'evento più iconico e profumato dell'autunno piemontese, si svilupperà in diverse occasioni.

Nel periodo del Bagna Cauda Day, il Mercato Contadino di Campagna Amica in corso Alessandria 271 ad Asti propone una vasta gamma di verdure di stagione, dai fondamentali cardi gobbi ai topinambur, dai cavoli alle cipolle cotte al forno e non solo, per tutti coloro che vogliono cucinarsi a casa l'atingolo più famoso della tradizione piemontese.

Sempre al Mercato Contadino di Campagna Amica è possibile scegliere tra le migliori etichette della selezione di Olio Extra Vergine di Oliva, in rappresentanza di tutte le regioni d'Italia, e di vini rigorosamente astigiani (circa 500 etichette di oltre 120 produttori locali), presso l'EnotecAmica. Completano l'offerta: grappe, liquori spiritosi, distillati, prodotti da forno, formaggi, miele, carne Razza Piemontese, ortofrutta, farine e cereali antichi, paste fresche e confetture.

Il Mercato Contadino di Campagna Amica è aperto il mercoledì, venerdì e sabato dalle 9 alle 14. L'EnotecAmica è aperta dal martedì al sabato in orario 9-19.

Bagna Cauda box

Bagna Cauda Box è la soluzione già pronta, porzionata per due persone e confezionata dal Mercato Contadino e dall'EnotecAmica di Campagna Amica Asti da farsi spedire a casa, in Italia e nel mondo.

Bagna Cauda Box è una bella scatola in cartone contenente: un vasetto di Bagna Cauda (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.**

Bagna Cauda Box è un'occasione speciale per una conviviale in famiglia, in coppia e con gli amici, oppure, per un originale e, certamente, apprezzato regalo. Il tutto a 40 euro esclusa la spedizione.

Il Bagna Cauda Day, **venerdì 25 novembre, sabato 26 novembre e sabato 3 dicembre, si celebra anche nel ristorante del Mercato Contadino di Campagna Amica Asti con una proposta a cura dei Cuochi Contadini.**

Menu: Bagna 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 per l'abbinamento in tavola.

Quota cena: euro 28 esclusi i vini. Info e prenotazioni: 337 1120058

La sede di Campagna Amica, presso il Mercato Contadino di 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. Nei giorni precedenti l'evento, tutti i ristoratori potranno ritirare i bavaglioloni d'autore in stoffa, da omaggiare ai bagnacaudisti, e gli altri materiali offerti dagli sponsor alleati del Bagna Cauda Day, direttamente in corso Alessandria 271.

LADYBLITZ



Cucina



Russi e ucraini insieme in nome del Bagna Cauda Day in Piemonte

8 Novembre 2022 - di Silvia_Di_Pasquale

Nel nome della **bagna cauda** russi e ucraini si riuniscono in un momento storico in cui a distanziarli è la guerra. La bagna cauda, il cui nome è traducibile come “salsa calda” in italiano, è una tipica specialità gastronomica della cucina piemontese. Per celebrare il piatto, amato anche da **Papa Francesco**, ogni anno si celebra il **Bagna Cauda Day**, organizzato dall’associazione culturale Astigiani, con l’obiettivo di festeggiare insieme uno dei piatti tipici più celebri della regione. Questa edizione è ancora più speciale perché arricchita con il **Bagna Pax**, organizzato dalla Caritas di Asti con le comunità russa e i profughi ucraini. Per due serate la pietanza diventa il cibo della pace e della conciliazione.

LADYBLITZ

Anche il vino sarà protagonista della ricorrenza. I partecipanti gusteranno una Barbera Piemonte doc prodotta a Isola d'Asti nell'azienda agricola La Foresta da una giovane vignaiola russa: Olga Semencha, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo innamorato del Piemonte. Segno che quando si tratta di vino e cibo l'interconnessione tra i popoli è qualcosa di spontaneo e irrinunciabile.

"Un'edizione particolare quella di quest'anno – ha detto Sergio Miravalle, direttore di "Astigiani" – siamo arrivati al decimo anno di questa manifestazione, nata anche per contribuire al finanziamento della rivista Astigiani, ma soprattutto per ridare dignità a un piatto popolare ma nobile come la Bagna Cauda". Mentre il sindaco di Asti, Maurizio Rasero, ha aggiunto: "La bagna cauda fa parte del nostro dna e fare sinergia per valorizzarlo, superando campanilismi, è la chiave per andare avanti insieme".

Per questa edizione l'appuntamento è il 25, 26 e 27 novembre e il 2, 3 e 4 dicembre. Lo slogan, riportato anche nel Bavagliolone disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, è "Bagna Mundial" con riferimento ai prossimi Mondiali di calcio in Qatar da cui l'Italia è esclusa. Ci saranno oltre 20mila fujot, i tipici tegami usati per la bagna cauda, accesi in 150 locali tra Asti, Piemonte, Italia e mondo.

Il 'Bagna Cauda Day' fa incontrare russi e ucraini

Bagna Pax della Caritas nella kermesse per il celebre piatto

Redazione ANSA

ASTI

07 novembre 2022

17:58

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

A+ A A-

Stampa

Scrivi alla redazione



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - ASTI, 07 NOV - Torna il 'Bagna Cauda Day', organizzato dall'associazione culturale Astigiani, per celebrare uno dei piatti tipici più celebri del Piemonte.

L'edizione 2022 si arricchisce con il Bagna Pax, organizzato dalla Caritas di Asti con le comunità russa e i profughi ucraini.

Per due serate la bagna cauda è chiamata a essere cibo della pace. 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 Semench, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo innamorato del Piemonte. "Un'edizione particolare quella di quest'anno - ha detto Sergio Miravalle, direttore di "Astigiani" - siamo arrivati al decimo anno di questa manifestazione, nata anche per contribuire al finanziamento della rivista Astigiani, ma soprattutto per ridare dignità a un piatto popolare ma nobile come la Bagna Cauda". Gli fa eco il sindaco di Asti, Maurizio Rasero: "La bagna cauda fa parte del nostro dna e fare sinergia per valorizzarlo, superando campanilismi, è la chiave per andare avanti insieme". Quest'anno l'appuntamento è per i giorni 25, 26 e 27 novembre e 2, 3 e 4 dicembre. Lo slogan, riportato anche nel Bavagliolone disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, è "Bagna Mundial" con riferimento ai prossimi Mondiali di calcio in Qatar da cui l'Italia è esclusa. In sei giorni, conterà oltre 20mila fujot, i tipici tegami usati per la bagna cauda, accesi in 150 locali tra Asti, Piemonte, Italia e mondo. (ANSA).

Da Asti a New York, passando per Shangai. Torna il Bagna Cauda Day, un evento "Mundial"

Torino Oggi 08 Novembre - 09:00 Home > Regione Piemonte > Provincia di Torino



Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre torna l'evento promosso dall'associazione Astigiani. Oltre 150 i locali aderenti. Tra le novità la Bagna Sovrana. Il Bagna Pax unirà a tavola la comunità russa con profughi ucraini

Leggi la notizia integrale su: [Torino Oggi](#)

Il post dal titolo: «Da Asti a New York, passando per Shangai. Torna il Bagna Cauda Day, un evento "Mundial"» è apparso sul quotidiano online *Torino Oggi* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Torino.



10 anni del BAGNA CAUDA DAY: da New York a Shanghai è “BAGNA MUNDIAL”



Di Fausta Dal Monte

NOV 8, 2022 • bagna.cauda.day



IL BAGNA CAUDA DAY FESTEGGIA 10 ANNI: DA NEW YORK A SHANGHAI È «BAGNA MUNDIAL»!

BAGNA PAX, INCONTRO A TAVOLA TRA UCRAINI E RUSSI. 25, 26 E 27 NOVEMBRE 2022 | 2, 3 E 4 DICEMBRE 2022

IL RITO DELLA PIÙ GRANDE BAGNA CAUDA COLLETTIVA IN CONTEMPORANEA SI RINNOVERÀ IN 150 LOCALI AD ASTI, IN PIEMONTE, NEL MONDO AL PREZZO DI 28 EURO. NOVITÀ: LA BAGNA SOVRANA, UN MENU COMPLETO CON AL CENTRO LO STORICO PIATTO DELLA TRADIZIONE CHE PIACE ANCHE A PAPA FRANCESCO

Dal Piemonte a Shanghai, da New York passando da Berlino, sarà una «Bagna Mundial» a celebrare i primi dieci anni di Bagna Cauda Day. È questo lo slogan del bagaglione 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelloni: ricorda che in quel periodo si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno a tavola.

Il Bagna Cauda Day è un evento iconico, 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 fuochi in 150 locali.

Tra le addizioni da segnalare quest'anno, quella di Estaly 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 o Osteria Carina 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 cortone del Foyer delle Famiglie di via Millevacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace.

Una curiosità: mangeranno la bagna cauda anche gli ospiti delle navi astigiane del gruppo Opea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Robella di Nizza Monferrato.

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 Ruchà organizzata da ErikaOne. Tutti i siti sul sito www.bagnacaudaday.it. Si prenota direttamente telefonando o mandando una mail al ristorante.

Il bagna cauda piace anche a Papa Francesco, che sarà ad Asti il 19 e 20 novembre in visita privata ai parenti: il portofino, con origani astigiani, non ha mai nascosto il suo amore per l'irriggio piemontese e 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».

BAGNA PAX: INCONTRO A TAVOLA TRA UCRAINI E RUSSI

Il Bagna Cauda Day si arricchisce anche quest'anno, continua già successo nel 2019 quando la bagna cauda fu cucinata insieme da una cuoca palestinese e una ebraica, di un appuntamento speciale. Bagna Pax è stato organizzato dalla Caritas di Asti in collaborazione con l'Associazione Astigiani. Una colomba della pace vola sui fuochi. Due serate straordinarie previste per venerdì 25 e sabato 26 nel cortone del Foyer delle Famiglie di via Millevacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace. La testimonianza la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas in strutture e templi dell'Astigiano, che prepareranno dolci tipici della tradizione ucraina. Tra i vini ci sarà anche una Barbera Piemonte che prodotta a Isola d'Azzi nell'azienda agricola La Piovra da una giovane signora russa: Olga Semenska, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo immigrato dal Piemonte. «Questo incontro a tavola tra gente di due nazioni in guerra attorno alla bagna cauda che sarà preparata e chiesta dalla Pio Piovra di Caluso rende l'appuntamento con la Bagna Pax ancora più straordinario, considerandolo 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» ricorda il direttore della Caritas Beate Antica, l'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani che omaggerà i bagaglioni del Bagna Cauda Day, vedrà anche il contributo delle organizzazioni professionali agricole Cia e Coldiretti che offriranno le verdure e della distilleria Ab selezione di Canelli che regalerà i grappoli di Moscato d'Asti. Il menu prevede che la bagna cauda sarà sia nella versione tradizionale «Come Dio comanda» che senz'aglio «alea» secondo la dicitura ufficiale del Bagna Cauda Day. Alle Foyer delle famiglie sono disponibili 80 posti a sera prenotabili al 323 871232.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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 di comando» (tradizionale), giallo per indicare la versione «retica» e verde per la «alea» rispettivamente con poco o senz'aglio. Possibilità del «triale in gloria», ossia di concludere la bagna cauda secondo tradizione con un uovo cotto direttamente nel fuochi «polverato» da una gratinata 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. Qualtri importanti aziende vitivinicole astigiane sono alleate del Bagna Cauda Day: Bavi di Coconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castelli di Caviglioglio 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 «Ciò del doppo bagnacauda» con dentifricio «Baciarmi subito», magnesia, Moleculi, grappa Ab selezione, limoncelli Barbera.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove è potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

LA BAGNA CAUDA FA BENE: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

Il Bagna Cauda Day è sostenibile, e ha un occhio di riguardo per l'ambiente, dal momento l'intero evento è piatto zero: plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

Da Asti a New York, passando per Shanghai. Torna il Bagna Cauda Day, un evento "Mundial"



Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre torna l'evento promosso dall'associazione Astigiani. Oltre 150 i locali aderenti. Tra le novità la Bagna Sovrana. Il Bagna Pax unirà a tavola la comunità russa con profughi ucraini



Gli italiani, esclusi dai Mondiali di calcio in Qatar, potranno sicuramente consolarsi con un bel piatto di bagna cauda.

Ne è certa l'associazione Astigiani, che quest'anno è tornata a riproporre l'attesissimo evento del Bagna Cauda Day sotto lo slogan del "**Bagna Mundial**", che si ritroverà anche nell'iconico Bavagliolone, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi (che sarà anche insignita del premio Testa d'Aj).

Dal 2013 l'associazione culturale organizza l'evento che, in sei giorni, conterà oltre 20mila fujot accesi in 150 locali tra Asti, Piemonte, Italia e mondo.

Quest'anno l'appuntamento è per i giorni **25, 26 e 27 novembre e 2, 3 e 4 dicembre**.

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

Fare sinergia per valorizzare il piatto del nostro dna

“Un'edizione particolare quella di quest'anno - ha detto Sergio Miravalle, direttore di “Astigiani” - siamo arrivati al decimo anno di questa manifestazione, nata anche per contribuire al finanziamento della rivista Astigiani, oltre che per ridare dignità a un piatto popolare ma nobile come la Bagna Cauda”.

Gli fa eco il sindaco di Asti, **Maurizio Rasero**: *“La bagna cauda fa parte del nostro dna e fare sinergia per valorizzarlo, superando campanilismi, è la chiave per andare avanti insieme”.* Presente alla conferenza stampa di presentazione dell'evento nella casa del Consorzio dell'Asti anche l'assessore al Turismo e Manifestazioni, **Riccardo Origlia**.

Dello stesso avviso **Giacomo Pondini**, per il Consorzio dell'Asti: *“Trovo interessante nel progetto del Bagna Cauda Day il potere dell'unione; la bagna cauda è un piatto che si condivide con altre persone, così come l'Asti e il Moscato d'Asti”.*

Bagna Pax

L'edizione 2022 prevederà anche il Bagna Pax, organizzato dalla Caritas di Asti con le comunità russa e i profughi ucraini. Saranno due le serate: venerdì 25 e sabato 26 novembre n Foyer delle Famiglie di via Milliavacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace.

“Questo incontro a tavola tra gente di due nazioni in guerra attorno alla bagna cauda che sarà preparata e offerta dalla Pro loco di Calosso rende l'appuntamento con la Bagna Pax ancora più straordinario”, ricorda il direttore della Caritas, **Beppe Amico**.

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**, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo innamorato del Piemonte.

L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani che omaggerà i bavaglioloni del Bagna Cauda Day, 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. Il menù prevede che la bagna cauda sarà sia nella versione tradizionale "Come Dio comanda" che senz'aglio "atea" secondo la dicitura ufficiale del Bagna Cauda Day. Alla Foyer delle famiglie sono disponibili 80 posti a sera prenotabili al 333 6712232.

Mangeranno la bagna cauda anche gli ospiti delle rsa astigiane del gruppo Orpea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Rosbella di Nizza Monferrato.

Info e prezzi

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.

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.

Tre versioni, un semaforo

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.

Per chi lo desidera, il "Kit del dopo bagnacauda" con dentifricio "Baciami subito", magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

L'impegno di Coldiretti Asti

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

Spiega **Diego Furia**, direttore Coldiretti Asti: *"Quest'anno ci siamo divisi in quattro - ha detto - offriremo prodotti freschi per dare vita alla bagna cauda. Faremo invece anche Bagna Box, con la bagna cauda preconfezionata. Nei giorni del Bagna Cauda Day sarà anche possibile venire a degustarla al Mercato Contadino. Il Mercato Contadino sarà invece l'hub logistico per l'evento"*.

Bagna alla lavagna e non solo

Da segnalare anche la collaborazione con **Asti Agricoltura**, con l'iniziativa "Bagna alla lavagna", un percorso di condivisione con le scuole su alimentazione e salute.

Borse di ricerca Luciano Nattino, amico nel cuore di Astigiani

Importante anche il progetto *"Borse di ricerca Luciano Nattino"*, presentato oggi in conferenza stampa. Si tratta di ricerche e storie relative al nostro territorio. Astigiani metterà a disposizione 10 borse di studio del valore di 500 euro ciascuna, rivolte nello specifico a studenti delle medie e superiori, con l'obiettivo di produrre ricerche inedite sul nostro territorio. Le premiazioni si svolgeranno nel settembre 2023.

"Abbiamo voluto intitolare questo progetto alla memoria del nostro amico Luciano Nattino - ha spiegato il presidente di Astigiano, Piercarlo Grimaldi - per noi è stato un gran maestro".

Un piatto che piace anche a Papa Francesco

La Bagna Cauda piace praticamente a tutti. Non fa eccezione Papa Francesco, che sarà ad Asti il 19 e 20 novembre.

"Sarebbe bello - ha aggiunto il direttore Miravalle - poter informare Papa Francesco dell'evento del Bagna Pax, per poterne condividere con lui l'obiettivo".

Sinergie e sostenibilità

Il Consorzio dell'Asti e Icom, azienda leader nei servizi wireless, patrocinano un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Il Bagna Cauda Day è interamente plastic free: zero plastica per piatti posate e bicchieri nel rispetto dell'ambiente ma anche della tradizione. Inoltre, una parte degli utili della manifestazione sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

Tutti i dettagli sul sito: www.bagnacaudaday.it

Il "Bagna Cauda day" festeggia 10 anni: da New York a Shanghai è «bagna mundial»

10/11/2022

0 9 2 minutes read

Dal Piemonte a Shanghai, da New York passando da Berlino, sarà una «Bagna Mundial» a celebrare i primi dieci anni di Bagna Cauda Day. È questo 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 a tavola.

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. Ad Asti, in Piemonte e nel mondo si accenderanno, in sei giorni, oltre 20 mila fujot in 150 locali.



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 Millivacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace.

Una curiosità: mangeranno la bagna cauda anche gli ospiti delle RSA astigiane del gruppo Orpea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Rosbella di Nizza Monferrato.

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.

Bagna pax: incontro a tavola tra ucraini e russi

Il Bagna Cauda Day si arricchisce anche quest'anno, com'era già successo nel 2019 quando la bagna cauda fu cucinata insieme da una cuoca palestinese e una ebrea, di 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 venerdì 25 e sabato 26 nel cantinone del Foyer delle Famiglie di via Millivacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas in strutture e famiglie dell'Astigiano, 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**, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo innamorato del Piemonte. «Questo incontro a tavola tra gente di due nazioni in guerra 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 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» ricorda il direttore della Caritas Beppe Amico.

L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani che omaggerà i bavaglioloni del Bagna Cauda Day, 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. Il menù prevede che la bagna cauda sarà sia nella versione tradizionale "Come Dio comanda" che senz'aglio "atea" secondo la dicitura ufficiale del Bagna Cauda Day. Alla Foyer delle famiglie sono disponibili 80 posti a sera prenotabili al 333 6712232.



ATTUALITÀ

Eventi

Il Bagna Cauda Day: voglia di pace davanti ai "fujot" accesi

Bagna Pax con Barbera d'Asti prodotta da una imprenditrice russa e dolci cucinati dalle donne ucraine. Tante le novità di questa edizione

📅 11 Nov 2022 | ⌚ 09:36

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 mangiare 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

La ~~nuova~~ provincia

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 Millivacca della Caritas, la pro loco di Calosso 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 vignaiola 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 convenzionato 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 lccom.

Ogni ulteriore informazione ed elenco dei locali aderenti con i posti a disposizione per le prenotazioni sul sito www.bagnacaudaday.it

Il Bagna Cauda day è “Mundial”: in 150 locali si accendono 20 mila fujot

VALENTINA FASSIO

14 Novembre 2022 alle 07:00 2 minuti di lettura



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 Castelnovi: 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 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. «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 STAMPA

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), uguale 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 (in questo caso il prezzo al pubblico è libero). Prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, ci sarà il «Bagna Bike», pedalata tra i vigneti di Ruché organizzata da EbikeOne. Il Consorzio dell'Asti e Iccom, patrocinano un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Come sempre ogni locale 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. Tutti i locali sul sito www.bagnacaudaday.it.

Nizza Monferrato: torna la rassegna dedicata alla bagna cauda

🕒 13 Novembre 2022 📁 Langhe 🗣️ Versione accessibile



NIZZA MONFERRATO La città celebra in varie occasioni uno dei prodotti che più la caratterizzano e la identificano, il cardo gobbo di Nizza. In una di queste occasioni, il terzo fine settimana di novembre (**19 e 20**), la bagna cauda viene servita in una grande tavolata nel Foro boario. L'occasione è ghiotta per gli amanti di questo piatto dalle origini antiche, per consumarlo nell'espressione che più gli si addice: in convivialità. Nelle famiglie dei contadini infatti veniva messa in tavola (o addirittura si consumava intorno alla stufa) un'unica terrina dalla quale tutti attingevano.

Nella manifestazione Nizza è bagna cauda, viene invece servita individualmente nel tipico fornello, ma resta sempre un piatto da consumarsi in compagnia e in allegria

La domenica mattina viene conferito il **premio Gobbo d'oro** a un personaggio che abbia saputo valorizzare il cardo gobbo nella sua attività professionale.

Per informazioni e prenotazioni si può contattare l'ufficio di informazione turistica al numero 0141-44.15.65 o scrivendo una mail a iat@comune.nizza.at.it (chiuso il lunedì, aperto gli altri giorni dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18)

Nella stessa occasione si svolge anche il raduno della bagna cauda dei camperisti. Per prenotare occorre contattare il Camper club nicese ai numeri 388-06.53.893 e 338-50.58.712 oppure mandando una mail a info@ccnicese.it.

eventiesagre.it

Festa Della Bagna Cauda A Castelletto Monferrato

Edizione 2022

Da Sabato 03 a Domenica 04 Dicembre 2022 -

Castelletto Monferrato (AL)



BAGNA CAUDA DAY

Pro Loco e S.O.M.S.
di
Castelletto Monferrato

Bagna Cauda Day

Presso il salone S.O.M.S. in Piazza Astori 2

Sabato 03 Dicembre - ore 19.30

Domenica 04 Dicembre - ore 12.30

Menù bagnacauda con antipasto €28 - vini del Monferrato esclusi
Menù bimbi € 10 e PINZIMONIO per i non bagnacaudisti € 20 incluso antipasto

Prenotazione obbligatoria:
Giancarlo 3779578182 - Maria Carla 3385706451 - Fiammetta 3402540513



Bagna Cauda day a Castelletto Monferrato 3 e 4 dicembre 2022

Si avvicina il Bagna Cauda Day 2022: è Bagna Bike tra le vigne del Ruché

Il 26 e 27 novembre Ebikeone propone un tour in ebike tra i vigneti e i panorami del Monferrato prima di sedersi a tavola a rinnovare il rito della Bagna Cauda

di Redazione - 15 Novembre 2022 - 8:07

Stampa Invia notizia 1 min

Più informazioni su [bagna bike](#) [bagna cauda day](#)



f Un'uscita in bicicletta per godersi il panorama del foliage autunnale, ovvero il cambio di colore delle foglie, tra vigneti e colline del Monferrato: 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 mette a disposizione le sue ebike 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. Ritorno a Montemagno e pranzo alla Trattoria Da Gepe.

Si consiglia abbigliamento da bici. Ebike e caschetto forniti a noleggio. Il costo del tour + noleggio è di 28 euro.

Menu bagna cauda: 28 euro.

Info e prenotazioni: 335 7573 794, info@ebikeone.it

Fonte immagine www.bagnacaudaday.it

Italia a Tavola

Bagna cauda day, ad Asti arriva anche Papa Francesco

Ci sarà anche il Pontefice in visita parenti. L'ultimo week end di novembre il primo di dicembre per l'evento che celebra con tante novità il piatto icona della cucina piemontese

15 novembre 2022 | 12:09 [f](#) [t](#) [in](#) [🕒](#) [📧](#)

Dal Piemonte a Shanghai, da New York passando da Berlino, sarà una "Bagna Mundial" a celebrare i primi dieci anni di **Bagna Cauda Day**. È questo 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 a tavola.

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. Ad **Asti**, in Piemonte e nel mondo si accenderanno, in sei giorni, oltre 20mila fujot in 150 locali. Due i weekend a disposizione dei bagnacaudisti: 25-26-27 novembre e 2-3-4 dicembre.

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.



Bagna cauda regina della cucina regionale

Italia a Tavola

Un'edizione ricca di novità

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**.

LEGGI ANCHE

[Bagna Cauda Day, tre giornate di festa 13mila posti a tavola in più di 130 locali](#)

[Bagna Cauda Day, cresce l'attesa E si pensa alla candidatura Unesco](#)

[Con il Bagna Cauda Day il piatto piemontese diventa... mondiale](#)

Una curiosità: mangeranno la bagna cauda anche gli ospiti delle **rsa astigiane** del gruppo Orpea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Rosbella di Nizza Monferrato.

Un format consolidato

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**.



Bagna Cauda, un piatto che crea socialità e condivisione

Italia a Tavola

Una bagna cauda sostenibile

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 sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

Alleanza Bagna Cauda Day – Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti Asti

di Redazione - 16 Novembre 2022 - 7:45

Stampa Invia notizia 3 min

Più informazioni su

bagna cauda day coldiretti asti mercato contadino campagna amica asti



Il Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti Asti rinnova, anche per l'edizione 2022, la sua partecipazione portante al Bagna Cauda Day, in programma nei fine settimane dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre prossimi.

“Quest’anno, il Mercato Contadino di Campagna Amica Asti si fa letteralmente in quattro per promuovere uno degli eventi clou della stagione autunnale e della tradizione gastronomica piemontese più sfiziosa apprezzata dai gourmet tra i più sopraffini – anticipa il Direttore Coldiretti Asti Diego Furia. – Anche per Coldiretti il Bagna Cauda Day è una rinnovata occasione per promuovere, valorizzare e dar voce ad un piatto antico tra i più semplici e prelibati della nostra tradizione e, contestualmente, per esaltare i prodotti agroalimentari, l’ortofrutta di stagione e a km0 del nostro Mercato Contadino che, sempre, sa esprimere al meglio vocazioni, radicamento e passione per la terra astigiana”.

“Il Bagna Cauda Day, infine, – aggiunge il Presidente Marco Reggio, – è anche una splendida occasione culturale e di socializzazione da spendere di fronte ad un fumante fougot con in mano croccanti verdure di stagione e, nell’altra mano, con un buon calice di Barbera d’Asti”.

L'alleanza con l'Associazione Astigiani, promotrice dell'evento più iconico e profumato dell'autunno piemontese, si svilupperà quattro occasioni.

Al Mercato Contadino: ortaggi di stagione, olio Evo e aglio per cucinare a casa la Bagna Cauda

Nel periodo del Bagna Cauda Day, il Mercato Contadino di Campagna Amica in corso Alessandria 271 ad Asti propongono una **vasta gamma di verdure di stagione**, dai fondamentali cardi gobbi ai topinambur, dai cavoli alle cipolle cotte al forno e non solo, **per tutti coloro che vogliono cucinarsi a casa l'intingolo più famoso della tradizione piemontese.**

Sempre al Mercato Contadino di Campagna Amica è possibile scegliere tra le migliori etichette della selezione di Olio Extra Vergine di Oliva, in rappresentanza di tutte le regioni d'Italia, e di **vini rigorosamente astigiani (circa 500 etichette di oltre 120 produttori locali), presso l'EnotecAmica.** Completano l'offerta: grappe, liquori spiritosi, distillati, prodotti da forno, formaggi, miele, carne Razza Piemontese, ortofrutta, farine e cereali antichi, paste fresche e confetture.

Il Mercato Contadino di Campagna Amica è aperto il mercoledì, venerdì e sabato dalle 9 alle 14. L'EnotecAmica è aperta dal martedì al sabato in orario 9-19.

Bagna Cauda Box

Bagna Cauda Box è la soluzione già pronta, porzionata per due persone e confezionata dal Mercato Contadino e dell'EnotecAmica di Campagna Amica Asti da farsi spedire a casa, in Italia e nel mondo.

Bagna Cauda Box è una bella scatola in cartone contenente: 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 la Bagna Mundial.**

Bagna Cauda Box è un'occasione speciale per una conviviale in famiglia, in coppia e con gli amici, oppure, per un originale e, certamente, apprezzato regalo. Il tutto a 40,00 euro esclusa la spedizione.

La Bagna Cuada pronta e servita al Mercato Contadino di Campagna Amica Asti in corso Alessandria 271

Il Bagna Cauda Day, venerdì 25 novembre, sabato 26 novembre e sabato 3 dicembre, si celebra anche nel ristorante del Mercato Contadino di Campagna Amica Asti con una proposta 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. Per chi lo desidera, il sommelier e wine-coach Paolo dell'EnotecAmica consiglierà i vini migliori da acquistare per l'abbinamento in tavola.

Quota cena: euro 28. Info e prenotazioni: 337 1120058

GAZZETTA D'ALBA

Il menù proposto al costo di 27 euro prevede tris di antipasti (vitello tonnato, insalata di galletto e robiola di Roccaverano con mostarda), bagna cauda con il cardo gobbo di Nizza e verdure miste, dolce e Barbera d'Asti. Sarà possibile assaggiare il menù proposto in alcuni ristoranti del centro: Arcano, La signora in rosso, I salici ridenti, Cannon d'oro, La locanda del campanon. Alcune gastronomie lo proporranno da asporto: Arte della farina, Necco, antica gastronomia, Pronto in tavola e La bottega di Tò. Per informazioni o prenotazioni contattare l'ufficio turistico al numero 0141-44.15.65.

EVENTI / CIBO E VINO

Massino Visconti: torna la "Cena dalla bagna caoda"

★★★★☆



DOVE

Indirizzo non disponibile

Massino Visconti

PREZZO

Prezzo non disponibile

QUANDO

Dal 19/11/2022 al 19/11/2022

20

ALTRE INFORMAZIONI



Redazione

16 novembre 2022 17:16



Sabato 19 novembre a Massino Visconti torna la "Cena dalla bagna caoda". L'appuntamento, organizzato dalla Pro Loco, è alle ore 20 presso l'area feste Casa della Gioventù.

Questo il menù della serata: salumi e formaggio; bagna cauda con verdure cotte e crude; agnolotti in brodo; dolce; acqua, vino e caffè. Costo: 30 euro. Possibilità di asporto dalle ore 19,30 (solo bagna cauda a 10 euro). La serata sarà allietata dall'orchestra Acquamarina.

Prenotazione obbligatoria: 0322.219713 o 348,6027425; prolocomassino@gmail.com.



Ad Asti si fa festa con il Bagna Cauda Day

Tutto sull'evento: prezzi, come partecipare, menu, opzioni. L'evento è ad Asti nei week end del 25, 26, 27 novembre e del 2, 3, 4 dicembre.

di Alessandra Favero

Ultima Modifica: 18/11/2022

Il Bagna Cauda Day compie 10 anni e si festeggia nei due week end del **25, 26, 27 novembre** e del **2, 3, 4 dicembre** con una festa sostenibile e ricchissima di menu, proposte, tradizioni e allegria.

Il Bagna Cauda Day è un evento ironico, divertente e goloso, che tramanda da anni la **ricetta** e il **valore** di convivialità del piatto. Dal 2013, è organizzato dall'**Associazione culturale Astigiani**, coinvolge migliaia di persone e si svolge ogni anno nell'ultimo fine settimana di novembre e il primo di dicembre.

Una festa collettiva della Bagna Cauda che è, come vi spieghiamo nella **ricetta originale, un vero e proprio **piatto conviviale**.**

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.

Come funziona il Bagna Cauda Day



La formula del Bagna Cauda Day prevede quest'anno alcune **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 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"
- 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 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 Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli**.

Il **Consorzio dell'Asti** patrocina un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

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

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.

Un piatto popolare ma nobile a cui ridare dignità

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 Bagna Cauda è un piatto autentico, senza divieti e ingredienti nascosti. Aperto a ogni cultura e tradizione.

Una festa attenta alla sostenibilità

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 Astigiani.

EVENTI | 18 novembre 2022, 08:45

Il Bagna Cauda Day 'sposa' il Mercato contadino Campagna Amica



Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre tutte le proposte Coldiretti Asti per una Bagna Cauda da cucinare a casa o regalare



Il Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti Asti rinnova, anche per l'edizione 2022, la sua partecipazione portante al Bagna Cauda Day, in programma nei fine settimane dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre prossimi.

“Quest’anno, il Mercato Contadino di Campagna Amica Asti si fa letteralmente in quattro per promuovere uno degli eventi clou della stagione autunnale e della tradizione gastronomica piemontese più sfiziosa apprezzata dai gourmet tra i più sopraffini - anticipa il direttore Coldiretti Asti Diego Furia. Anche per noi, il Bagna Cauda Day rappresenta una rinnovata occasione per promuovere, valorizzare e dar voce ad un piatto antico tra i più semplici e prelibati della nostra tradizione e, contestualmente, per esaltare i prodotti agroalimentari, l’ortofrutta di stagione e a km0 del nostro Mercato Contadino che, sempre, sa esprimere al meglio vocazioni, radicamento e passione per la terra astigiana”.

“Il Bagna Cauda Day - aggiunge il presidente Coldiretti Asti Marco Reggio, - è anche una splendida occasione culturale e di socializzazione da spendere di fronte ad un fumante fougot con in mano croccanti verdure di stagione e, nell’altra mano, con un buon calice di Barbera d’Asti”.

L'alleanza con l'Associazione Astigiani, promotrice dell'evento più iconico e profumato dell'autunno piemontese, si svilupperà in diverse occasioni.

Al Mercato Contadino: ortaggi di stagione, olio Evo e aglio per cucinare a casa la Bagna Cauda

Nel periodo del Bagna Cauda Day, il Mercato Contadino di Campagna Amica in corso Alessandria 271 ad Asti propone una vasta gamma di verdure di stagione, dai fondamentali cardi gobbi ai topinambur, dai cavoli alle cipolle cotte al forno e non solo, per tutti coloro che vogliono cucinarsi a casa l'intangolo più famoso della tradizione piemontese.

Sempre al Mercato Contadino di Campagna Amica è possibile scegliere tra le migliori etichette della selezione di Olio Extra Vergine di Oliva, in rappresentanza di tutte le regioni d'Italia, e di vini rigorosamente astigiani (circa 500 etichette di oltre 120 produttori locali), presso l'Enotecamica. Completano l'offerta: grappe, liquori spiritosi, distillati, prodotti da forno, formaggi, miele, carne Razza Piemontese, ortofrutta, farine e cereali antichi, paste fresche e confetture.

Il Mercato Contadino di Campagna Amica è aperto il mercoledì, venerdì e sabato dalle 9 alle 14.

L'Enotecamica è aperta dal martedì al sabato in orario 9-19.

Bagna Cauda box

Bagna Cauda Box è la soluzione già pronta, porzionata per due persone e confezionata dal Mercato Contadino e dall'Enotecamica di Campagna Amica Asti da farsi spedire a casa, in Italia e nel mondo.

Bagna Cauda Box è una bella scatola in cartone contenente: un vasetto di Bagna Cauda (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.**

Bagna Cauda Box è un'occasione speciale per una conviviale in famiglia, in coppia e con gli amici, oppure, per un originale e, certamente, apprezzato regalo. Il tutto a 40 euro esclusa la spedizione.

Bagna Cauda pronta e servita al Mercato Contadino di Campagna Amica Asti

Il Bagna Cauda Day, venerdì 25 novembre, sabato 26 novembre e sabato 3 dicembre, si celebra anche nel ristorante del Mercato Contadino di Campagna Amica Asti con una proposta a cura dei Cuochi Contadini.

Menu: Bagna 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 per l'abbinamento in tavola.

Quota cena: euro 28 esclusi i vini.

Info e prenotazioni: 337 1120058

La sede di Campagna Amica diventa hub logistico del Bagna Cauda Day

La sede di Campagna Amica, presso il Mercato Contadino di 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. Nei giorni precedenti l'evento, tutti i ristoratori potranno ritirare i bavaglioloni d'autore in stoffa, da omaggiare ai bagnacaudisti, e gli altri materiali offerti dagli sponsor alleati del Bagna Cauda Day, direttamente in corso Alessandria 271.

Il Bagna Cauda Day festeggia 10 anni. Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre in 150 locali si accendono 20 mila fujot

Redazione Giovedì, 17 Novembre 2022 - 19:01



PIEMONTE – Dal Piemonte a Shanghai, da New York passando da Berlino, sarà una “**Bagna Mundial**” a celebrare i **primi dieci anni di Bagna Cauda Day**. È questo 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 a tavola.

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. 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 Millia vacca ad Asti** con la bagna cauda chiamata a essere **cibo della pace**.

Una curiosità: mangeranno la bagna cauda anche gli **ospiti delle rsa astigiane del gruppo Orpea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Rosbella di Nizza Monferrato.**

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.



“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”.

Il **Consorzio dell’Asti** e **Iccom**, azienda leader nei servizi wireless, patrocinano un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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”, magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

BAGNA PAX: INCONTRO A TAVOLA TRA UCRAINI E RUSSI

Il Bagna Cauda Day si arricchisce anche quest'anno, com'era già successo nel 2019 quando la bagna cauda fu cucinata insieme da una cuoca palestinese e una ebrea, di 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 venerdì 25 e sabato 26 nel cantinone del Foyer delle Famiglie di via Milliavacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas in strutture e famiglie dell'Astigiano, 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**, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo innamorato del Piemonte. *“Questo incontro a tavola tra gente di due nazioni in guerra 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 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”* ricorda il **direttore della Caritas Beppe Amico.** L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani che omaggerà i bavaglioloni del Bagna Cauda Day, 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. Il menù prevede che la bagna cauda sarà sia nella versione tradizionale “Come Dio comanda” che senz'aglio “atea” secondo la dicitura ufficiale del Bagna Cauda Day. Alla Foyer delle famiglie sono disponibili 80 posti a sera prenotabili al 333 6712232.

LA BAGNA CAUDA FA BENE: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

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 sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

Facebook e Instagram: @bagnacaudaday

Bagna Cauda day, il piatto storico e pop in festa per il suo decennale

di Rosalba Graglia

Due weekend per celebrare il piatto da Torino a Shanghai



CORRIERE TV



L'arrivo di Papa Francesco a casa della cugina Carla

L'abbraccio di Bergoglio: "Tanti auguri"

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 anciuè 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'Antico 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 euro, 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.

CAFÉ BLEU

IL BAGNA CAUDA DAY COMPIE DIECI ANNI E DIVENTA MUNDIAL

📅 17 Novembre 2022 | ⌚ 17:28 ••• *Claudio Petronella*

Insieme a Sergio Miravalle dell'Associazione Astigiani abbiamo presentato in diretta su RBE le proposte della decima edizione dell'evento che celebra uno dei prodotti iconici della cucina piemontese nel mondo

Il Bagna Cauda Day tocca il traguardo dei suoi primi dieci anni. L'edizione 2022 dell'evento organizzato dall'Associazione Astigiani è in programma dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre in oltre 150 ristoranti convenzionati in Piemonte e nel mondo. L'elenco dei locali e le varie di tipologie di bagna cauda sono disponibili sul sito dell'iniziativa.

Dai tremila commensali della prima edizione svolta nel 2013, lo scorso anno per il Bagna Cauda Day gli organizzatori hanno raggiunto le ventimila adesioni nel 2021. Sergio Miravalle dell'Associazione Astigiani ha raccontato in diretta a *Café Bleu* le tre bagne proposte per il 2022, il bavagliolone disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi e l'accostamento di vini consigliato per gustare in pieno questo piatto unico al mondo.

Ascolta l'intervista, scopri il Bagna Cauda Day 2022

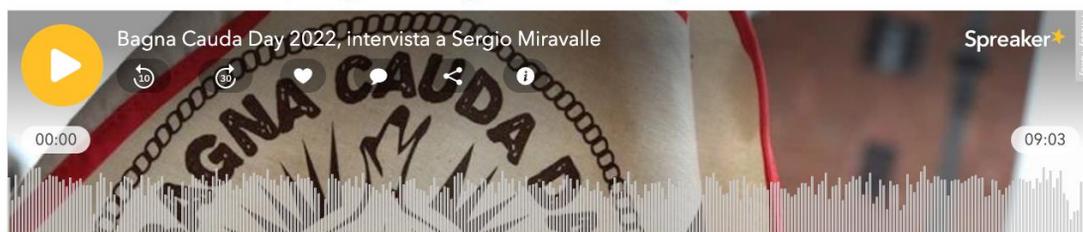


Foto di copertina: Bagna Cauda Day 2022

Il Bagna Cauda Day 'sposa' il Mercato contadino Campagna Amica

 Torino Oggi  18 Novembre - 08:45  Home > Regione Piemonte > Provincia di Torino



Fonte immagine: Torino Oggi

Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre tutte le proposte Coldiretti Asti per una Bagna Cauda da cucinare a casa o regalare

EVENTI | 18 novembre 2022, 08:45

Il Bagna Cauda Day 'sposa' il Mercato contadino Campagna Amica



Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre tutte le proposte Coldiretti Asti per una Bagna Cauda da cucinare a casa o regalare



Il Mercato Contadino di Campagna Amica Coldiretti Asti rinnova, anche per l'edizione 2022, la sua partecipazione portante al Bagna Cauda Day, in programma nei fine settimane dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre prossimi.

“Quest’anno, il Mercato Contadino di Campagna Amica Asti si fa letteralmente in quattro per promuovere uno degli eventi clou della stagione autunnale e della tradizione gastronomica piemontese più sfiziosa apprezzata dai gourmet tra i più sopraffini - anticipa il direttore Coldiretti Asti Diego Furia. Anche per noi, il Bagna Cauda Day rappresenta una rinnovata occasione per promuovere, valorizzare e dar voce ad un piatto antico tra i più semplici e prelibati della nostra tradizione e, contestualmente, per esaltare i prodotti agroalimentari, l’ortofrutta di stagione e a km0 del nostro Mercato Contadino che, sempre, sa esprimere al meglio vocazioni, radicamento e passione per la terra astigiana”.

“Il Bagna Cauda Day - aggiunge il presidente Coldiretti Asti Marco Reggio, - è anche una splendida occasione culturale e di socializzazione da spendere di fronte ad un fumante fougot con in mano croccanti verdure di stagione e, nell’altra mano, con un buon calice di Barbera d’Asti”.

L’alleanza con l’Associazione Astigiani, promotrice dell’evento più iconico e profumato dell’autunno piemontese, si svilupperà in diverse occasioni.

Al Mercato Contadino: ortaggi di stagione, olio Evo e aglio per cucinare a casa la Bagna Cauda

Nel periodo del Bagna Cauda Day, il Mercato Contadino di Campagna Amica in corso Alessandria 271 ad Asti propone una **vasta gamma di verdure di stagione**, dai fondamentali cardi gobbi ai topinambur, dai cavoli alle cipolle cotte al forno e non solo, **per tutti coloro che vogliono cucinarsi a casa l’intingolo più famoso della tradizione piemontese.**

Sempre al Mercato Contadino di Campagna Amica è possibile scegliere tra le migliori etichette della selezione di Olio Extra Vergine di Oliva, in rappresentanza di tutte le regioni d’Italia, e di **vini rigorosamente astigiani (circa 500 etichette di oltre 120 produttori locali)**, presso l’**Enotecamica**. Completano l’offerta: grappe, liquori spiritosi, distillati, prodotti da forno, formaggi, miele, carne Razza Piemontese, ortofrutta, farine e cereali antichi, paste fresche e confetture.

Il Mercato Contadino di Campagna Amica è aperto il mercoledì, venerdì e sabato dalle 9 alle 14.

L’EnotecAmica è aperta dal martedì al sabato in orario 9-19.

Bagna Cauda box

Bagna Cauda Box è la soluzione già pronta, porzionata per due persone e confezionata dal Mercato Contadino e dall'Enotecamica di Campagna Amica Asti da farsi spedire a casa, in Italia e nel mondo.

Bagna Cauda Box è una bella scatola in cartone contenente: 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.**

Bagna Cauda Box è un'occasione speciale per una conviviale in famiglia, in coppia e con gli amici, oppure, per un originale e, certamente, apprezzato regalo. Il tutto a 40 euro esclusa la spedizione.

Bagna Cauda pronta e servita al Mercato Contadino di Campagna Amica Asti

Il Bagna Cauda Day, **venerdì 25 novembre, sabato 26 novembre e sabato 3 dicembre, si celebra anche nel ristorante del Mercato Contadino di Campagna Amica Asti con una proposta a cura dei Cuochi Contadini.**

Menu: Bagna 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 per l'abbinamento in tavola.

Quota cena: euro 28 esclusi i vini.

Info e prenotazioni: 337 1120058

La sede di Campagna Amica diventa hub logistico del Bagna Cauda Day

La sede di Campagna Amica diventa hub logistico del Bagna Cauda Day

La sede di Campagna Amica, presso il Mercato Contadino di 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. Nei giorni precedenti l'evento, tutti i ristoratori potranno ritirare i bavaglioloni d'autore in stoffa, da omaggiare ai bagnacaudisti, e gli altri materiali offerti dagli sponsor alleati del Bagna Cauda Day, direttamente in corso Alessandria 271.

CUORGNÈ – Venerdì 25 novembre: Bagna Cauda Day

L'evento nasce dalla stretta collaborazione tra la locale Associazione Attività e Commercianti e la Gastronomia Gustosando Sas di Fabrizio Seren Bernardone, nonché con il patrocinio del Comune di Cuorgnè

Messaggio Promozionale 19 Novembre 2022

LEGGI LE ALTRE NOTIZIE DI: [Promo Redazionale](#)



The graphic features several logos at the top: the Cuorgnè Comune logo, the Città di Cuorgnè coat of arms, and the Gastronomia Gustosando Sas logo. Below these is the text 'CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI CUORGNÈ'. The main title '2022 BAGNA CAUDA DAY' is prominently displayed. A large red outline of a bagna cauda pot is shown, with a 'Bagna Cauda Day' logo and a 'Castigiani' logo on it. To the right, the event details are listed: '25 NOVEMBRE PRESSO CENTRO FIERE EX MANIFATTURA VIA IVREA CUORGNÈ (TO)'.

CUORGNÈ – La bagna cauda, da piatto tradizionale piemontese, nel corso degli anni si è trasformata in un “must” della cucina internazionale. Sapori unici, intensi, decisi o delicati a seconda della ricetta, ma senza dubbio capaci di conquistare tutti i palati, anche quelli più fini.

Tra la fine di novembre e l’inizio di dicembre questa leccornia sarà al centro di una vera e propria iniziativa a livello mondiale, dando vita ad un “Bagna Cauda Day” che nella serata di venerdì 25 sarà protagonista anche in Alto Canavese, per la precisione in quel di Cuorgnè, ospitato negli ampi e accoglienti spazi del Centro Fiere dell’ex Manifattura di via Ivrea.

Grazie alla stretta collaborazione tra la locale Associazione Attività e Commercianti e la Gastronomia Gustosando Sas di Fabrizio Seren Bernardone, nonché con il patrocinio del Comune di Cuornè e con la sponsorizzazione della RL Net, andrà in scena una serata golosa, ricca e divertente, dove si potrà gustare la bagna cauda tradizionale.

L'evento, che si aprirà alle ore 19.30, è alla sua seconda edizione in terra cuornatese e si inserisce nell'ambito di un progetto che ormai da una decina di anni a questa parte ha posto in primo piano un piatto tipicamente piemontese che, però, ha saputo conquistare il palcoscenico a livello mondiale.

E quest'anno sarà una "Bagna Mundial", con il bavagliolone che sarà consegnato a tutti i commensali, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi, che avrà dei chiari riferimenti legati alla kermesse calcistica che in questi giorni prende il via in Qatar.

Cuornè, grazie a questa sinergia che aveva mosso i primi passi l'anno scorso con una edizione "di prova" allestita dal lavoro dell'American Bar, di Gustosando e dell'Associazione Attività e Commercianti, rientrerà nel 2022 tra le 150 realtà distribuite in Italia e nel mondo che allestiranno questo intenso momento conviviale.

Va pure ricordato che a dare ancora più verve, e per far divertire i commensali, sarà allestito nel corso della cena un "Bagna Cauda Quiz Game", il quale sarà realizzato grazie alla collaborazione con "Discovintage Music & Stories".

Non resta, quindi, che prenotare contattando lo 0124/576583, oppure al 3470409385. Ma attenzione, chi per qualche motivo fosse impossibilitato a partecipare, sempre negli stessi giorni del "Bagna Cauda Day" potrà trovare questo gustoso piatto anche da asporto, e quindi gustarlo a casa propria, sempre contattando gli stessi recapiti telefonici.

Tutto pronto per il Bagna Cauda Day 2022: 150 ristoratori coinvolti

Redazione • Martedì, 22 Novembre 2022 - 11:58



MONFERRATO – Torna anche quest'anno uno degli appuntamenti più piemontesi di tutti, il Bagna Cauda Day. In tutto **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 bavaglione «**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**.

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.

Una curiosità: mangeranno la bagna cauda anche gli ospiti delle rsa astigiane del gruppo Orpea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Rosbella di Nizza Monferrato.

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.

Il **Consorzio dell'Asti** e **Iccom**, azienda leader nei servizi wireless, patrocinano un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

BAGNA PAX: INCONTRO A TAVOLA TRA UCRAINI E RUSSI



Il Bagna Cauda Day si arricchisce anche quest'anno, com'era già successo nel 2019 quando la bagna cauda fu cucinata insieme da una cuoca palestinese e una ebrea, di 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 venerdì 25 e sabato 26 nel cantinone del Foyer delle Famiglie di via Milliavacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas in strutture e famiglie dell'Astigiano, 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**, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo innamorato del Piemonte. «Questo incontro a tavola tra gente di due nazioni in guerra 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» ricorda il direttore della Caritas **Beppe Amico**. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani che omaggerà i bavaglioloni del Bagna Cauda Day, 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. Il menù prevede che la bagna cauda sarà sia nella versione tradizionale "Come Dio comanda" che senz'aglio "atea" secondo la dicitura ufficiale del Bagna Cauda Day. Alla Foyer delle famiglie sono disponibili 80 posti a sera prenotabili al 333 6712232.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY



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 Coconato, 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”, magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero**.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

LA BAGNA CAUDA FA BENE: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

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 sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall’Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

#bagnacaudaday #bagnacaudaday2022 #siamotuttinellabagna Facebook e Instagram: @bagnacaudaday www.bagnacaudaday.it

Il Bagna Cauda Day compie dieci anni, si celebra per sei giorni in 150 locali

21/11/2022



Uno dei piatti più conviviali della cucina piemontese si appresta a vivere il suo momento magico. Per il Bagna Cauda Day sono previste oltre 20 mila adesioni.

Le prime serate fredde, le prime nebbie. Il mese di novembre porta con sé le prime insidie del tempo, che gli amanti della buona tavola in compagnia scacciano con quell'intingolo a base di aglio, acciughe ed olio.

La *Bagna Cauda* fa parte delle tradizioni più popolari della cucina piemontese, con epicentro ad Asti e diramazioni verso le province di Cuneo e Torino. Ma in tutto il Piemonte si celebra il rito del pinzimonio delle verdure cotte e crude nella bagna di acciughe, aglio e olio.

A festeggiarlo come si deve ci pensa da dieci anni l'**Associazione culturale Astigiani**, che anche quest'anno organizza il **Bagna Cauda Day**.

Le serate da segnare sono sei, dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre. In 150 ristoranti sparsi per il Piemonte (ma anche all'estero, aderiscono locali in Germania, Cina e Stati Uniti) sarà possibile cenare con il tipico piatto al prezzo bloccato di 28 euro.



Al prezzo si possono aggiungere dodici euro per uno dei vini proposti da quattro produttori: **Bava** di Coconato, **Braida** di Rocchetta Tanaro, **Cascina Castlèt** di Costigliole d'Asti, **Coppo** di Canelli.

La Bagna Cauda viene offerta in tre versioni segnalate da un semaforo: rosso (tradizionale), giallo (eretica, con poco aglio) e verde (atea, senz'aglio).

Alcuni locali adottano proposte personalizzate. A Torino **Böl House** usa il porro al posto dell'aglio e la serve in uno scrigno di pane.

Eataly partecipa con i suoi due ristoranti torinesi (Lingotto e Lagrange) e con quelli di Pinerolo, Monticello d'Alba e Bologna.

Tutti i locali sul sito www.bagnacaudaday.it

Prenotazioni direttamente al ristorante scelto.

La foto di copertina, liberamente concessa, è di Franco Bello.

Lombardia, Piemonte ed Emilia: il triangolo delle golosità

Giro in Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna per conoscere le migliori golosità di queste zone.

Federica Ghizzardi | 22 Novembre 2022



Vi portiamo in un tour tra **Lombardia**, Piemonte ed Emilia Romagna per scoprire le migliori golosità dolci e salate di queste zone. Ecco le nostre tappe.

Tour della golosità in:

In Piemonte

25-27 Novembre e 2-4 Dicembre

Bagna Cauda Day, Asti



Il 25, 26, 27 Novembre e 2, 3, 4 Dicembre torna il Bagna Cauda Day, la manifestazione giunta 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 l'aglio 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.

22 NOVEMBRE 2022 06:00

Sagre di gusto: appuntamenti gastronomici per il fine settimana

Protagonisti degli eventi sono la bagna cauda, i formaggi, i tartufi e i vini



Istockphoto

Siamo all'ultimo fine settimana di novembre: gli appuntamenti di gusto sono ancora dedicati ai sapori dell'autunno prima di cedere il passo agli eventi di carattere natalizio. Ecco allora i formaggi di fossa, i tartufi e i vini che ancora tengono banco, di cedere il passo a cioccolato e spumanti. Da Nord a Sud d'Italia, una carrellata con gli eventi di gusto più interessanti del fine settimana **25-27 novembre**.

BAGNA CAUDA DAY, Asti - Questa tipica preparazione piemontese è protagonista di una serie di appuntamenti, in calendario nell'ultimo weekend di novembre e nel primo di dicembre, con oltre 100 tra ristoranti, cantine e osterie che omaggiano il piatto tipico piemontese nella cena del venerdì e in pranzo e cena di sabato e domenica. La bagna cauda è una salsa tipica che viene servita con diverse varietà di verdure crude o cotte, in tre diverse varianti: Come Dio Comanda (secondo la ricetta tradizionale), Eretica (cioè con aglio stemperato) e Atea (senz'aglio). I locali aderenti all'iniziativa propongono menù a prezzi speciali e omaggiano i clienti del "bavagliolone 2022", illustrato da Carlotta Castelnovi. C'è anche, per chi lo desidera, il "Kit del dopo bagnacauda", per rimediare agli effetti collaterali di questo intenso piatto, con dentifricio "Baciarmi subito", magnesio, grappa, torroncini. Informazioni: bagnacaudaday.it.

IN ARRIVO IL BAGNA CAUDA DAY

Scritto da [Fabiana Romanutti](#) il 22 Novembre 2022

 Tweet

 Condividi



bagna cauda day 2022

Bagna Cauda. Bagna sovrana. Il Bagna Cauda Day compie 10 anni! Un traguardo importante che si festeggerà nei due fine settimana del 25, 26, 27 novembre e del 2, 3, 4 dicembre 2022.



Bagna Cauda Day

Ventimila i commensali dell'edizione del 2021 a questo evento imperdibile, ironico e scanzonato, oltre che goloso e all'insegna della tradizione. Il prezzo di riferimento della bagna cauda sale a 28 euro (rispetto ai 25 delle passate edizioni).



Bagna Cauda Day

«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. [Info e prenotazioni](#)



bagna cauda

Il piatto della tradizione parte da una salsa calda di aglio, olio e acciughe, dove intingere le verdure di stagione.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

La formula del Bagna Cauda Day 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 (da Berlino a New York, dal Costa Rica all'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" (tradizionale)

giallo per indicare la versione "eretica" con poso aglio

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 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 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 Rocchetta Tanaro e Coppo di Canelli.

Sarà disponibile, per chi lo vorrà, il "Kit del dopo bagnacauda" con **dentifricio "Baciami subito"**, magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

[#bagnacaudaday](#)

[#bagnacaudaday2022](#)

[#siamotuttinellabagna](#)

Facebook e Instagram: @bagnacaudaday

LA STAMPA

PROFUGHI UCRAINI E COMUNITÀ RUSSA UNITI DALLA CARITAS A SCOPO BENEFICO

Asti, il Bagna Cauda Day Mundial lancia un appello per la pace

VALENTINA FASSIO

23 Novembre 2022 alle 08:00 · 2 minuti di lettura



C onto alla rovescia per il Bagna Cauda Day: ad Asti, in Piemonte e nel mondo, 150 locali accenderanno oltre 20 mila «fujot». Da venerdì 25 a domenica 27 novembre, con replica dal 2 al 4 dicembre.

Da Shanghai a New York, passando per Berlino, sarà una «Bagna Mundial»: è questo lo slogan della 10ª edizione, riportato sul bavagliolone 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 mondo. 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 appuntamento 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.

LA STAMPA

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 Iccom, invita 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.

EVENTI - 22 novembre 2022, 23:12

Tutto è pronto per il Bagna Cauda Day 2022: ultimi giorni per prenotare!



Nei week end del 25, 26 e 27 novembre e 2,3 e 4 dicembre in 150 locali ad Asti, in Piemonte, in Liguria e nel mondo



Mancano pochi giorni al Bagna Cauda Day 2022! Così 150 ristoratori di Asti, del Piemonte, della Liguria 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.

Il **Consorzio dell'Astie Iccom**, azienda leader nei servizi wireless, patrocinano un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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. Dodicieuoro 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'Astie 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.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

LA BAGNA CAUDA FA BENE: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

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 sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

Piemonte Expo

Bagna Cauda Day 2022 in 150 locali il 25, 26, 27 novembre e 2, 3, 4 dicembre



Mancano pochi giorni al Bagna Cauda Day 2022 previsto in 150 ristoranti di Asti, del Piemonte e del mondo che 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.

Anche Papa Francesco ha rivendicato le sue origini astigiane e assaggiato la sua bagna cauda. Ora tocca a migliaia di bagnacaudisti che festeggeranno il Bagna Cauda Day che compie 10 anni.

Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento in 5 ristoranti in Piemonte e a Bologna; partecipano anche 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 Millivacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace. Mangieranno la bagna cauda anche gli ospiti delle rsa astigiane del gruppo Orpea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Rosbella di Nizza Monferrato.

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.

Bagna Cauda Day 2022, si celebra il tipico piatto del Piemonte



THOMAS CARDINALI

Bagna Cauda Day 2022 sta arrivando e sarà celebrato in tutto il mondo, tutto sulla festa e le varianti del tipico piatto. [Leggi tutto](#)

Bagna Cauda Day 2022 sta arrivando. Il tipico piatto Piemontese verrà celebrato in una tipica giornata di festa dove sarà possibile degustarlo in ogni sua declinazione. Quest'anno ricorre il decennale di questa festa nata per valorizzare la tradizione culinaria del Piemonte, ma che viene oggi celebrata in tutto il mondo da Shanghai, a New York fino a Berlino. Basti pensare che anche **Papa Francesco** ha assaggiato una bagna cauda preparata per lui dalla cugina Carla.

Bagna Cauda Day 2022, qual è il tipico contenitore

Il tipico contenitore della Bagna Cauda è il **fujot**, fatto di terracotta dove si mangia l'intingolo a base di aglio, acciughe e olio. Il fujot non è altro che una sorta di vasetto, che viene tipicamente utilizzato per servire la pietanza a tavola. Tipico della provincia di Asti è diventato ora popolare e anche i ristoranti in altre parti del mondo lo prevedono per il servizio.

EVENTI | 22 novembre 2022, 23:08

Tutto è pronto per il Bagna Cauda Day 2022: ultimi giorni per prenotare!



Nei week end del 25, 26 e 27 novembre e 2,3 e 4 dicembre in 150 locali ad Asti, in Piemonte, in Liguria e nel mondo



Mancano pochi giorni al Bagna Cauda Day 2022! Così 150 ristoratori di Asti, del Piemonte, della Liguria 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 Shanghaie** **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.

Il **Consorzio dell'Astie Iccom**, azienda leader nei servizi wireless, patrocinano un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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. Dodicieuro 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’Astie 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.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

LA BAGNA CAUDA FA BENE: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

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 sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall’Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

#bagnacaudaday

#bagnacaudaday2022

#siamotuttinellabagna

Facebook e Instagram: @bagnacaudaday

www.bagnacaudaday.it

EVENTI | 22 novembre 2022, 17:37

Tutto è pronto per il Bagna Cauda Day 2022: ultimi giorni per prenotare!



Nei week end del 25, 26 e 27 novembre e 2,3 e 4 dicembre in 150 locali ad Asti, in Piemonte, in Liguria e nel mondo



Mancano pochi giorni al Bagna Cauda Day 2022! Così 150 ristoratori di Asti, del Piemonte, della Liguria 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.

Il **Consorzio dell'Astie Iccom**, azienda leader nei servizi wireless, patrocinano un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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. Dodicieuro 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'Astie 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", magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

LA BAGNA CAUDA FA BENE: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

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 sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

Gazzetta d'Asti

TUTTO PRONTO PER UN BAGNA CAUDA DAY MUNDIAL

22 Novembre 2022 | appuntamenti

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 bavaglione «**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**.

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 Millia vacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace.

Una curiosità: mangeranno la bagna cauda anche gli ospiti delle rsa astigiane del gruppo Orpea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Rosbella di Nizza Monferrato.

[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 \[www.bagnacaudaday.it\]\(http://www.bagnacaudaday.it\). Si prenota direttamente telefonando o mandando una mail al ristorante.](#)

Il **Consorzio dell'Asti e Iccom**, azienda leader nei servizi wireless, patrocinano un contest su Instagram invitando i commensali a pubblicare reel che raccontino con ironia la loro bagna cauda.

Le foto in alta risoluzione e la cartella stampa del Bagna Cauda Day sono scaricabili qui: <https://bit.ly/3eOWijF>

BAGNA PAX: INCONTRO A TAVOLA TRA UCRAINI E RUSSI

Il Bagna Cauda Day si arricchisce anche quest'anno, com'era già successo nel 2019 quando la bagna cauda fu cucinata insieme da una cuoca palestinese e una ebrea, di 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 venerdì 25 e sabato 26 nel cantinone del Foyer delle Famiglie di via Millia vacca ad Asti con la bagna cauda chiamata a essere cibo della pace. Lo testimonia la presenza dei rappresentanti della comunità di profughi ucraini che sono ospitati dalla Caritas in strutture e famiglie dell'Astigiano, 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 Semench**a, che vive nell'Astigiano con la mamma e il figlio per continuare il sogno del padre, un imprenditore russo innamorato del Piemonte. «Questo incontro a tavola tra gente di

Gazzetta d'Asti

due nazioni in guerra 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» ricorda il direttore della Caritas **Beppe Amico**. L'iniziativa della Caritas e dell'associazione Astigiani che omaggerà i bavaglioloni del Bagna Cauda Day, 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. Il menù prevede che la bagna cauda sarà sia nella versione tradizionale "Come Dio comanda" che senz'aglio "atea" secondo la dicitura ufficiale del Bagna Cauda Day. Alla Foyer delle famiglie sono disponibili 80 posti a sera prenotabili al 333 6712232.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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", magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

LA BAGNA CAUDA FA BENE: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE

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 sarà devoluta in opere di concreta solidarietà dall'Associazione Astigiani. Perché la Bagna Cauda fa bene.

#bagnacaudaday

#bagnacaudaday2022

#siamotuttinellabagna

Facebook e Instagram: @bagnacaudaday



ATTUALITÀ

Intenso fine settimana

Coldiretti, Bagna Cauda Day e Panino piemontese Monfrà Asti Edition: un tripudio di sapori contadini

Tanti appuntamenti golosi, ma anche un rinnovato pollice verso nei confronti del cibo sintetico coltivato in laboratorio

📅 24 Nov 2022 | ⌚ 07:45

Bagna Cauda, verdure di stagione, Panino piemontese Monfrà Asti Edition e selezione dei vini astigiani dell'EnotecAmica. Questa, la proposta enogastronomica autunno-invernale a kmZero del Mercato Contadino di Campagna Amica Asti, in programma nei fine settimana di novembre e dicembre.

Un parterre de roi della tavola che coniuga i sapori della tradizione alla convivialità, alla socialità e alla tradizione agricola a marchio astigiano. Si parte venerdì 25 novembre con la kermesse del gusto Bagna Cauda Day che, quest'anno, è suggellata da una rinnovata alleanza tra l'Associazione Astigiani e il Mercato Contadino di Campagna Amica, per proseguire con il Monfrà Asti Edition firmato da Domenico Sorrentino, disponibile tutti i fine settimana nell'area Coldiretti del PalaTartufo di piazza San Secondo, a cura degli studenti dell'Alberghiero Penna.

La *nuova* provincia

Dalla spesa alla tavola fino ai regali, tante soluzioni per celebrare la Bagna Cauda. Bagna Cauda a casa. Negli spazi coperti del Mercato Contadino di corso Alessandria 271, ampia scelta di verdure di stagione, dai cardi gobbi ai topinambur, dai cavoli alle cipolle cotte al forno fino all'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 produttori locali), ai quali si aggiungono prodotti da forno, formaggi e carne Razza Piemontese.

Tra le chicche, compare il Bagna Cauda Box, la soluzione già pronta, porzionata per due persone e confezionata da farsi spedire a casa, in Italia e nel mondo, contenente: 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, venerdì 25 novembre, sabato 26 novembre e sabato 3 dicembre, la Bagna Cauda verrà servita nel ristorante di corso Alessandria 271, con una proposta a cura dei Cuochi Contadini. Questo, il menu: Bagna 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. Alla serata sarà presente il sommelier e wine-coach Paolo dell'EnotecAmica per consigliare i migliori abbinamenti di vino. Quota cena: euro 28 esclusi i vini. Info e prenotazioni: 337 1120058.

In parallelo, dopo il fortunato debutto di sabato 19 novembre, il Panino piemontese Monfrà Asti Edition firmato da Sorrentino per Coldiretti Asti, sarà presente tutti i fine settimana nel Pala Tartufo fino al 23 dicembre prossimo.

25 NOVEMBRE 2022 • CUCINA E RICETTE

Il Bagna Cauda Day conquista il mondo, dal Piemonte a Shanghai

Ricetta, galateo e manifesto del famoso piatto piemontese

di SABINA MONTEVERGINE

Bagna Cauda, forse non tutti sanno che significa letteralmente “Salsa Calda”. È abbastanza conosciuto per essere amato come piatto piemontese tradizionale, ma fra i capisaldi della cultura gastronomica della regione – **vitello tonnato, tajarin con il tartufo, cioccolato** – non è proprio tra i più acclamati, anzi. La sua fama, di essere un piatto un po’ indigesto, la precede, ma la Bagna Cauda ha i suoi cultori tanto che, questi, le hanno dedicato anche un giorno speciale: il **25 Novembre è infatti Bagna Cauda Day!**



Bagna Cauda @FotoFrancoBello



Bagna Cauda Day: dal 25 Novembre... in poi

Da Asti a Torino, in tutto il Piemonte e anche nel mondo: sono più di 150 i ristoranti che da **venerdì 25 a domenica 27 novembre**, con replica dal **2 al 4 dicembre** parteciperanno al «Bagna Mundial»: questo è lo slogan della 10^a edizione.

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 mondo. 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 la convivialità del piatto coinvolge anche l'estero: **parteciperà Osteria Carlina di New York, Facciola wine bar a Berlino e Da Marco Restaurant di Shanghai.**

LEGGI ANCHE

› **Bagna càuda da bere, ecco la ricetta stellata da rifare a casa**

Il rito a tavola

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



Fondamentalmente è un **intingolo di aglio, olio e acciughe** che, come spesso capita nella cucina tradizionale italiana, nel tempo è cambiato sotto diversi aspetti, come ingredienti, preparazione, socialità: si mangia intingendovi **verdure crude autunnali**, fra le quali i protagonisti sono il cardo spadone bianco ricercatissimo il “gobbo” di Nizza Monferrato, piegato e fatto maturare sotto terra e il peperone crudo o arrostito, seguite dal cavolo crudo, dal 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 anche un “galateo” del mangiatore di Bagna Cauda che vieta ad esempio di “caricare” eccessivamente il proprio boccone usando foglie di cavolo o altri pezzi di verdura a mo’ di “palot” paletta raccogliendo troppa parte “ricca” della salsa. Nella versione proposta con una sola terracotta messa al centro della tavola si intinge tutti insieme in un’allegria e vociante confusione: non ci sono turni né altri formalismi da rispettare.

Il manifesto della Bagna Cauda

A firma degli acciugai della Valle Maira, tradotto in italiano, c’è anche un proclama ufficiale, da leggersi durante le cene a base di bagna cauda:

È per tutti quelli che la amano e la capiscono.

È bandiera della cucina e del carattere piemontese.

È onore e ricordo della civiltà contadina

Dei nostri padri vignaioli.

È il cibo rituale e corale della fraternità e amicizia.

È la ghiotta delizia del nostro gusto tradizionale.

Non è piatto rozzo e pesante, anzi è naturale e sano.

L’aglio non fa male, al contrario è benefico.

LEGGI ANCHE

› **Acciughe al vapore con salsina di uve**



Bagna Cauda, la ricetta dello chef di Patrik Lisa

Executive chef di Eataly Torino Lingotto: la ricetta con aglione della Val di Chiana, verdure cotte e crude, albese e mele.

Per la bagna caoda:

400 gr aglione pulito della Val di Chiana

300 ml di latte

400 ml di olio evo

100 gr di filetti di acciughe

Per le verdure:

4 coste di cardo gobbo di Andezeno

2 cipolle bionde di Andezeno cotte nel sale

4 patate piccole

2 barbabietole a vapore

8 topinambur

2 mele fuji

150 gr di albese di razza Fassona (Presidio Slow Food)

Procedimento:

Mettete gli spicchi di aglione pulito in un pentolino con il latte e cuoceteli dolcemente finché non risulteranno stracotti. A questo punto con l'ausilio di un frullatore ad immersione emulsionate tutti gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

A questo punto dedicatevi alle verdure.



Cardi: puliteli togliendo i filamenti, sbollentateli velocemente in acqua salata e raffreddateli poi in acqua fredda, per evitare che si ossidino.

Cipolle: in una teglia da forno mettete del sale grosso come base, ponete le cipolle sopra di esso, ricopritele con altro sale grosso e cuocetele a 180 gradi per 45 minuti. Aspettate che si raffreddino, poi toglietele dal sale, sfilate via la buccia e con le mani “sfogliatele”. Vi rimarranno così dei petali di cipolla.

Patate: cuocetele in acqua bollente sino a che non saranno ben cotte, quindi sbucciatele e tagliatele a metà.

Barbabietole: cuocetele a vapore o al forno, poi tagliatele dello spessore che preferite.

Topinambur: lavateli bene, con l’ausilio di una mandolina tagliateli a chips e conservateli in acqua fredda.

Mele: tagliatele a fettine, consiglio di servirle con la buccia

Bagna Cauda Day di Asti 2022. Tutte le informazioni

 Fino a domenica 4 dicembre 2022



Dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre 2022 il rito della più grande **Bagna Cauda** collettiva torna

nella città di Asti con il **Bagna Cauda Day 2022**. La manifestazione festeggia 10 anni e si rinnova in 150 locali 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**.

Calendario

Date, orari e biglietti



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.

Una curiosità: mangeranno la bagna cauda anche gli ospiti delle rsa astigiane del gruppo Orpea Italia, Casa Mia Asti di Asti e Casa Mia Rosbella di Nizza Monferrato.

Il prezzo della bagna cauda è di 28 Euro e da quest'anno è prevista la **Bagna Sovrana**, ovvero la possibilità di proporre un menù completo con la bagna cauda al centro e il resto del menù 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.

Come funziona il Bagna Cauda Day?

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.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

Scatta il Bagna Cauda Day, antico rituale all'insegna dell'amicizia e della convivialità

PIER OTTAVIO DANIELE

24 Novembre 2022 alle 21:38 | 2 minuti di lettura



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 condividano primi e secondi piatti, il «**garum**», salsa ottenuta in prevalenza dalla macerazione di pesce salato.

Viaggi e scambi

Gli scambi commerciali tra **Liguria, Piemonte e Provenza**, le strade del sale percorse dagli **acciugai** di origine 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, diventando 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 panna. 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 fornelletti per mantenerla al caldo, trovano il loro più azzecato sposalizio d'amore, con un ottimo vino d'annata, Barbera o Dolcetto, da provare anche con gli spumanti brut Martinotti o Metodo Classico.

LA STAMPA

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, ricordava 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 abbraccio 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 Monferrato 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.

La bagna cauda piace a tutti: da Asti a New York passando per Shanghai

di Martina Tartaglino



Celebrato anche a Tonga e alle Hawaii, il goloso intingolo a base di aglio, olio e acciughe è simbolo di convivio e italianità in tutto il mondo

25 NOVEMBRE 2022 ALLE 06:02

3 MINUTI DI LETTURA

Non solo Piemonte. La bagna cauda arriva nel cuore dell'Europa, nella Grande Mela e in una delle metropoli cinesi più importanti e internazionali. Infatti nel fine settimana del [Bagna Cauda Day](#) (25, 26, 27 novembre e poi 2,3,4 dicembre), l'evento che l'Associazione culturale Astigiani organizza da dieci anni ad Asti, in Italia e nel mondo, oltre ai 150 locali piemontesi che aderiscono all'iniziativa (compresi cinque punti Eataly in tutto il Piemonte e a Bologna) ci sono anche noti ristoranti italiani all'estero. E se nelle passate edizioni il mitico intingolo a base di aglio, olio e acciughe era stato celebrato persino a Tonga o alle Hawaii, per non dire in Argentina dove le comunità di origine italiana usano prepararlo di frequente, quest'anno la bagna cauda compare sulle lavagnette del [Facciola wine bar di Berlino](#), dell'[Osteria Carlina di New York](#) e del [Da Marco Restaurant di Shanghai](#) organizzato dai [Piemontesi nel mondo](#).

Un pretesto per ampliare la propria offerta gastronomica e far conoscere ai propri clienti un rito conviviale dai sapori unici e poi per accontentare i tanti piemontesi che vivono in quelle tre città, senz'altro cosmopolite, ma dove non deve essere facile trovare fujot, cardo gobbo di Nizza Monferrato, topinambur, peperoni di Carmagnola o della Motta, solo per citare alcuni ingredienti molto amati dai "bagnacauders". «Siamo una vineria con piccola cucina e specializzati in taglieri e antipasti freddi» racconta **Aurora Facciola del Facciola wine bar di Berlino**, aperto a gennaio 2015 e presto diventato uno dei wine-bar dalla carta più interessante della capitale tedesca e che

la Repubblica

accompagnerà alla bagna cauda la Barbera Pi-Cit La Montagnetta. «**Chi ci chiede la bagna cauda sono principalmente i piemontesi all'estero**, persone che hanno avuto modo di assaggiarla in Piemonte oppure amici divertiti dall'idea di "profumare di aglio per giorni» spiega Facciola. «Per un discorso di approccio a un pubblico più internazionale la proporremo classica ma anche vegana, nessuno ci spari!» scherza l'imprenditrice. Infatti stanno spopolando le varianti che vedono la bagna cauda cucinata con i ceci o dei particolari tipi di alghe amare che riescono bene a sopperire all'inconfondibile sapore delle acciughe. Al Facciola wine bar poi la bagna cauda rimane un punto fermo nel menu perché proposta sui taglieri con polenta oppure con i peperoni.

Moreno Cerutti è invece titolare insieme alla moglie Christina di Osteria Carlina, nel West Village (e presto anche a Tribeca) locale noto agli amanti della movida newyorkese e aperto poco dopo la pandemia e anche socio e general manager del San Carlo Osteria Piemonte a Soho, inaugurato sette anni fa. «Entrambi i ristoranti sono di cucina italiana focalizzata sul Nord Italia con un accento speciale sul Piemonte, essendo io torinese con influenze cuneesi» spiega. «In generale sia le salse sia l'aglio sono due elementi già presenti a NY nelle cucine trasversali e apprezzati dal pubblico locale e internazionale. Declinare quindi la nostra bagna cauda tradizionale sulla scena locale è sicuramente vincente e fattibilissimo. La maggioranza della nostra clientela è curiosa delle tradizioni enogastronomiche autentiche, se poi sono esse anche buone e gustose, meglio». All'Osteria Carlina il Bagna Cauda Day si farà con tre portate, dice Cerutti: «La prima come antipasto caldo, non solo sui classici peperoni ma anche accoppiata a delle simpatiche polpettine saporite di bollito misto aromatizzato. La seconda nella sua più tradizionale scena: verdure crude e bollite con elegante ma tradizionale vasetto riscaldato. La terza esagerando un po' come elemento decorativo (ma non solo) sui nostri tajarin fatti in casa». Per il resto la bagna cauda è già una presenza fissa del menu: «L'abbiamo già tra gli antipasti sulle capesante scottate e come contorno sui arrosto. E va molto bene...». Questo fine settimana poi verrà proposta in abbinamento a vini del territorio torinese.

la Repubblica

Anche a Shanghai ci sarà l'opportunità di scoprire il rito conviviale della bagna cauda. Il Bagna Cauda Day in Cina lo organizza l'associazione Piemontesi nel Mondo e questa volta trova casa nello storico ristorante "Da Marco" aperto dal 1999 dallo chef piemontese Marco Barbieri e specializzato in cucina italiana casalinga con un'attenta selezione degli ingredienti, un menu esteso con piatti tipici di tutte le regioni e una pizza autentica che da più di venti anni attrae tantissimi clienti e piace anche al palato cinese.

"Considerando che la ricetta originale della bagna cauda richiede il 50% di aglio e il 50% di acciughe è apprezzata anche da un pubblico locale che, oltremodo, lo vede come un "hot-pot". Gli Italiani che già la conoscono molto bene e uniscono la cena ad un momento d'incontro tra amici. Sono incuriositi dalla semplicità della ricetta e dal sapore forte abbinato a ottimi vini Piemontesi" spiegano Marco Barbieri e Massimo Marin, vicepresidente di Piemontesi nel mondo.

"Qui da noi verrà proposta in modo classico nel **"fujot"**, ricetta originale tradizionale **"semaforo rosso"**, contornata da verdure di stagione sia crude che cotte, carne all'albese, ovetto fresco e brodo di gallina quindi nessuna variante speciale. Essendo una ricetta stagionale verrà aggiunta agli special e/o ad eventi dedicati ove sia possibile servire la bagna cauda fatta al momento".

LA STAMPA

torinosette

S CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

BAGNA CAUDA DAY RITO COLLETTIVO

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

25 Novembre 2022 alle 08:01 | 1 minuti di lettura



CULTURA E TEMPO LIBERO | 25 novembre 2022, 10:56

Si rinnova l'alleanza tra la Docg Asti e il "Bagna Cauda Day" per promuovere le eccellenze territoriali



Le bollicine aromatiche, che da 90 anni portano i profumi e sapori del Piemonte nel mondo, ancora una volta affiancheranno i ristoratori



Un calice di Asti Docg

L'Asti Spumante e il Moscato d'Asti Docg tornano al Bagna Cauda Day, nei weekend da oggi 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre, per promuovere i prodotti gastronomici piemontesi più caratteristici e celebrare i momenti di convivialità e spensieratezza con gli affetti più cari, nell'attesa delle festività natalizie. E tra le **eccellenze del territorio non possono mancare proprio le bollicine aromatiche della Docg Asti**, che da ben 90 anni portano i profumi e i sapori del Piemonte sulle tavole degli italiani e nel resto del mondo.

Oltre 150 locali hanno già aderito con entusiasmo alla manifestazione. Tanti i ristoranti, le cantine e le osterie dell'area Langhe, Roero e Monferrato, ma non solo. Il Bagna Cauda Day, infatti, arriva anche a Torino e provincia, per poi valicare i confini della regione con alcune realtà collocate in Valle d'Aosta e Liguria, i "fujot" si accendono anche nel resto del mondo: da Shanghai a New York, passando per Berlino. E anche quest'anno non manca il servizio "Sporta a cà", apprezzato durante le scorse edizioni caratterizzate dalle restrizioni sociali, per assicurare agli appassionati la possibilità di ordinare la bagna cauda da asporto e gustarla comodamente da casa.

IL CONTEST INSTAGRAM

Ma le sorprese che il Consorzio dell'Asti ha in serbo per il Bagna Cauda Day non sono terminate. **Per festeggiare il prestigioso traguardo dei 10 anni della manifestazione**, in collaborazione con l'azienda leader tra gli operatori Internet Wireless nel Nord Ovest italiano Iccom, è **promotore di un simpatico contest Instagram**.

Per partecipare al concorso, gli utenti devono realizzare e postare un Reel della durata massima di 1 minuto, taggando il profilo @bagnacaudaday e inserendo gli hashtag #bagnacaudaday2022, #consorzioastidocg e #iccom su Instagram. Lo scopo è raccontare con ironia e originalità cosa rappresenta la Bagna Cauda: com'è stato il primo assaggio? Con chi condividere il tradizionale piatto? A quali ricordi, sapori e profumi è associato?

I 12 reels più divertenti, valutati da una giuria di esperti dell'Associazione Astigiani e del Consorzio dell'Asti, saranno premiati con un magnum di Asti Spumante, spedito entro Natale per assicurare ai vincitori un prezioso alleato nei momenti di condivisione e spensieratezza, oltre che un prodotto di qualità sulla tavola delle feste, veicolo dell'eccellenza piemontese in tutto il mondo.

L'IMPEGNO DEL CONSORZIO PER IL TERRITORIO

Dopo aver affiancato i campioni internazionali del tennis durante le Nitto ATP Finals di Torino dal 13 al 20 novembre in veste di Official Sparkling Wine e le nuove promesse del calcio europeo durante la premiazione del Golden Boy 2022 lo scorso 7 novembre sempre nel capoluogo piemontese, l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti si schierano accanto ai ristoratori del territorio.

Il Consorzio dell'Asti Docg testimonia così, ancora una volta, il proprio impegno nel sostenere la ristorazione, uno dei settori più colpiti dalla crisi energetica, e il territorio Patrimonio dell'Umanità UNESCO dal 2014, dove centinaia di famiglie coltivano l'uva Moscato bianco con passione e dedizione per assicurare ai consumatori i profumi e gli aromi inconfondibili dell'Asti e del Moscato d'Asti.

IL VALORE DELL'APPARTENENZA ALLE REALTA' LOCALI

Anche nell'anno del suo 90esimo anniversario, che più precisamente verrà celebrato il 17 dicembre, la Docg Asti resta in prima linea nella valorizzazione di un forte senso di appartenenza alle realtà locali e nella promozione dei punti di forza del territorio. Opera, infatti, affinché le eccellenze della tradizione culinaria piemontese siano conosciute ed apprezzate in Italia e nel mondo.

Non a caso, l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti sono le bollicine aromatiche più brindate a livello internazionale e grazie alle originali proposte in mixologia all'interno di gustosi cocktail e alle nuove tipologie di Asti Spumante con un ridotto contenuto zuccherino vengono apprezzate da un sempre maggior numero di estimatori trasversali a tutte le generazioni.



Sagre a Torino e in Piemonte del 26 e 27 novembre 2022



Le **sagre di Torino e del Piemonte** ci faranno compagnia anche nel weekend del **26 e 27 novembre 2022** con tanti gustosissimi appuntamenti gastronomici in programma nei piccoli borghi e nelle città in giro per le varie province del Piemonte. Ecco **le sagre in Piemonte del weekend** assolutamente da non perdere.

Questo **ultimo fine settimana di novembre** è particolarmente ricco di gustosi appuntamenti dedicati ai piatti e ai prodotti della tradizione gastronomia piemontese tipici della meravigliosa stagione autunnale: zucca, tartufo bianco, porro, vino e molto altro ancora. Ad Alba vi aspetta ancora per qualche settimana la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco 2022**, mentre nelle varie province del Piemonte si apre il primo fine settimana del **Bagna Cauda Day 2022**. E poi tante altre sagre, fiere e feste popolari. Con l'avvicinarsi del Natale, non mancheranno ovviamente gli appuntamenti natalizi, i famosi mercatini e i borghi addobbati a festa.



Sagre a Torino e in Piemonte del 26 e 27 novembre 2022

- **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba 2022**: dall'8 Ottobre al 4 Dicembre 2022 al Alba (Cuneo)
- **Mercatino di Natale di Asti**: dal 12 novembre al 19 dicembre 2022 ad Asti
- **Fiera del Porro**: dal 12 al 27 Novembre 2022 a Cervere (Cuneo)
- **Magico Paese di Natale di Govone**: dal 12 novembre al 19 dicembre 2022 a Govone (Asti)
- **Fiera del Tartufo Bianco e dei vini del Roero**: dal 19 al 27 novembre 2022 a Vezza d'Alba (Cuneo)
- **Borgo di Babbo Natale**: dal 19 novembre all'11 dicembre 2022 a Ricetto Candelo (Biella)
- **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco e del Nero Pregiato**: il 20 e il 27 novembre 2022 a San Sebastiano Curone (Alessandria)
- **Fera dij Pocio e dij Bigat**: dal 21 al 27 novembre 2022 a Trinità (Cuneo)
- **Bagna Cauda Day 2022**: il 25-26-27 novembre 2022 e del 2-3-4 dicembre 2022 a Torino
- **Una Mole di Panettoni**: il 26 e 27 novembre 2022 a Torino
- **Fiera regionale del tartufo**: il 26, 27 e 28 novembre 2022 a Castenuovo don Bosco (Asti)
- **Acqui e Sapori & Fiera Regionale del Tartufo**: il 26 e 27 novembre 2022 a Acqui Terme (Alessandria)

CUORGNÈ – La città, per una sera, “capitale canavesana” della bagna cauda (FOTO E VIDEO)

L'evento ha avuto un'ottima risposta da parte degli avventori

Davide Gotta 26 Novembre 2022

LEGGI LE ALTRE NOTIZIE DI: [Alto Canavese](#) [Cuorné](#)



CUORGNÈ – Una serata allegra, gustosa e vivace quella che ieri, venerdì 25 novembre 2022, ha caratterizzato l'evento che in quel di Cuorné ha visto in primo piano la bagna cauda, piatto tipico per antonomasia della cucina regionale piemontese, diventato un “must” a livello mondiale.

Non a caso in questa data a livello internazionale, da New York a Singapore, sino a coinvolgere anche il territorio del Canavese, in tanti hanno deliziato il proprio palato dando vita ad una serie di cene che hanno posto in risalto una delle leccornie tipiche del Piemonte. Buona la risposta da parte di appassionati e buongustai, che hanno

raccolto l'invito lanciato loro dalla Gastronomia Gustosando Sas di Fabrizio Seren Bernardone e dall'Associazione Attività e Commercianti, che cambiando location rispetto alla prima edizione a cui avevano partecipato, nel 2021, hanno organizzato un evento riuscito, ospitato negli spazi del Centro Fiere dell'ex Manifattura di via Ivrea.

Il "Bagna Cauda Day", che è stato organizzato anche grazie alla collaborazione con il Comune di Cuorné e la preziosa sponsorizzazione della RL Net, ha così permesso a grandi e piccini di sedersi comodamente a tavola e vivere un bel momento conviviale. Importante per la riuscita della serata anche la collaborazione con Terre del Creario e Ivo Chabod, a conferma della volontà degli organizzatori di fare rete con le altre realtà del territorio, sottolineando come anche il Canavese abbia delle eccellenze che vanno fatte scoprire. Così tra un momento dedicato al gioco, per mezzo del "Bagna Cauda Quiz Game" realizzato in collaborazione con "Discovintage Music & Stories", un brindisi ed un boccone prelibato, la manifestazione cuornatese è scivolata via in allegria.

"Tutto è nato l'anno scorso quasi per gioco – spiega Seren Bernardone – grazie alla collaborazione tra noi e l'American Bar di Maurizio Scafidi. Nel 2022 abbiamo voluto ampliare la proposta, organizzando questa serata, che permette di coinvolgere diverse realtà della nostra zona. Stiamo provando a crescere, con l'obiettivo, anno dopo anno, di fare qualcosa di più. Un grazie di cuore a tutti coloro hanno collaborato alla realizzazione della serata, allo staff che ha lavorato tanto e bene, nonché a coloro che hanno voluto condividere con noi la passione per la buona tavola".

EVENTI | 26 novembre 2022

Tra bagna cauda e tartufo, un weekend dai profumi meravigliosi nell'Astigiano



È il primo weekend del Bagna Cauda Day e sono tanti gli eventi di ogni genere tra Asti e dintorni. Ecco tutte le nostre proposte



Sabato e domenica dalle 10 alla **Cascina del Racconto di Asti** torna la Borsa del libro organizzata dalla Società di Mutuo Soccorso Fratellanza Militari in Congedo. Ad attendere gli appassionati di lettura centinaia e centinaia di libri donati da molti cittadini alla Società, sui più diversi generi: letteratura, romanzi italiani e stranieri, storia, thriller, gialli, arte, religione, politica, economia, libri per bambini, umorismo, viaggi, turismo, tempo libero, enogastronomia. Ogni libro potrà essere preso con un'offerta minima di uno o due euro finalizzata alla raccolta di fondi per le iniziative sociali del 2023 e, chi vorrà, potrà portare altri libri che saranno esposti e messi in libera offerta. Orario 10-13 e 16-19.

Ad **Aramengo** sabato alle 16 in via Mazzini la presentazione del libro "La Reliquia" di Umberto Ghiron, presso "Nicola Restauri". Si tratta dell'ultimo romanzo dell'autore, che parteciperà alla presentazione. Ingresso libero.

Sabato alle 17 presso la **Biblioteca Monticone di Canelli** presentazione del libro "Il collasso di una democrazia. L'ascesa al potere di Mussolini" di Federico Fornaro. L'autore dialoga con Mario Renosio e Vittorio Rapetti; modera Luca Stroppiana. Ingresso libero. Con il patrocinio del Comune di Canelli. Domenica, invece, dalle 16 il Festival Fenogliano 22, ideato da Memoria Viva Canelli e Biblioteca Civica G. Monticone presenta il quarto appuntamento canellese, una conversazione dal titolo: "Caro Beppe... Caro Don Bussi... - Storia di un'amicizia di Beppe Fenoglio". L'insegnante di Lettere Madi Drello, albese, laureata in filosofia e già dirigente nazionale di Azione Cattolica, ripercorrerà la storia del legame di stima e amicizia intercorso tra il "laico" Beppe Fenoglio e il teologo cattolico Monsignor Natale Bussi. Ingresso libero.

Sabato alle 17.30 presso la **Biblioteca di Asti** si presenta il nuovo libro di Maria Federica Chiola, con gli scatti del fotografo Mark Cooper. Il libro è un racconto che parla di uomini e paesaggio, una composizione di immagini e testi che descrivono gli elementi della natura, le virtù dell'uomo ed il suo ruolo che ha contribuito a plasmare il paesaggio straordinario che ci circonda. L'incontro, nell'ambito del Bagna Cauda Day, sarà moderato dal giornalista Sergio Miravalle, direttore di Astigiani. Al termine, brindisi offerto dal Consorzio dell'Asti e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui.

Sabato alle 18 al **FuoriLuogo** "Dialoghi tra i nodi". Appuntamento con "Scritture ibridate, scritture annodate" con Elvira Seminara e Viola Lo Moro. Ingresso libero, consigliata la prenotazione.

Allo **Spazio Kor**, invece, sabato alle 21 Secondo appuntamento di "Nodo Piano" la nuova stagione teatrale realizzata da Spazio Kor di Asti con la direzione artistica di Chiara Bersani e Giulia Traversi. In prima regionale va in scena "La vaga grazia", spettacolo dell'artista Eva Geatti. Con lei Adriana Bardi, Andrea Beghetto, Carolina Bisioli, Roberto Leandro Pau, Patrick Platolino, musiche di Dario Moroldo, cura e promozione Irene Rossini, Biglietti da 5 a 10 euro.

Aspettando il Natale

Continua il Magico Paese di Natale. Con le sue 130 cassette, il Magico Paese di Natale resta aperto fino al 18 dicembre. Il centro storico della città si trasforma in un luogo incantato dove riscoprire i profumi, i colori e le note tradizionali del Natale. Le cassette di legno ospitano artigiani e produttori provenienti da tutta Italia, con i loro prodotti e lo street food. A novembre aperto il sabato e la domenica; a dicembre da giovedì a domenica. Orario 10-20.

SPECIALE BAGNA CAUDA DAY - PRIMO WEEKEND

Con il Bagna Cauda Day tornano i profumi decisi di un piatto dal grande valore storico e sociale in un evento dai sapori unici, momento d'incontro con il meglio della filiera agricola, dall'olio alle verdure. Ma più che tutto il padrone di casa sarà lui: l'aglio. Si metteranno assieme tutte le teste d'aglio che saranno usate avremmo una treccia da record, lunga qualche chilometro. L'iniziativa, targata associazione Astigiani, coinvolgerà i locali aderenti per due fine settimana: dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre. Tutti i dettagli [QUI](#).

Altri appuntamenti enogastronomici

Dopo il successo dello scorso ottobre, all'**Enoteca Regionale dell'Albugnano** torna Sensum, una degustazione guidata a ritmo di musica. L'appuntamento a partire dalle 17 di sabato. Durante la serata sarà possibile assaporare cinque diverse etichette dei vini del territorio, bianchi e spumanti locali, il Freisa, l'Albugnano e la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, accompagnati da altrettanti brani musicali proposti dal Trio Quodlibet, un giovane ma già affermato gruppo torinese, con la partecipazione della flautista piemontese Rebecca Viora. Attraverso le note di Vivaldi e Dvořák, Beethoven e Mozart, un viaggio multisensoriale per stimolare tutti i sensi, dal gusto alla vista, dall'olfatto all'udito, affacciati sul Balcone del Monferrato per godersi un panorama unico. Il costo per partecipare a "SENSUM" è di 20 euro. Prenotazione obbligatoria.

Nel weekend **Fiera regionale del tartufo di Canelli**. La fiera ospita un grande mercato agroalimentare nelle vie del centro storico. L'evento si aprirà con il raduno e sfilata dei Trifulau e dei loro cani da tartufo a cura dell'Associazione Trifulau di Canelli per poi proseguire con l'inaugurazione della mostra concorso del Tartufo Bianco che si terrà nell'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana. Premiazione dei primi classificati di ciascuna categoria. Sempre nell'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana verrà allestito un banco d'assaggio dei vini dei produttori associati. Su prenotazione sarà possibile partecipare ad esperienze con i trifulau ed i cani da tartufo: i Trifulau ed i loro Tabui aspetteranno chi vorrà assistere alla ricerca simulata del tartufo nel parco dell'asilo Bocchino. La ricerca simulata avverrà alle 12, 14 e 15.30. Alle 10.30 e 15, visite guidate gratuite della città con partenza dall'Enoteca. Concerto itinerante della Banda Musicale città di Canelli diretta dal maestro Cristiano Tibaldi, esibizioni della scuola di ballo Universal Dance Canelli e nel pomeriggio varietà per bambini con spettacolo di giocoleria, magia e trucca bimbi. Grande risalto all'enogastronomia con i piatti tradizionali e di diverse regioni italiane curati dalle Pro Loco Città di Canelli ed Antico Borgo Villanuova e dall'associazione Cuochi Master. Alle 14.30 si terrà l'inaugurazione di due nuove opere della Via degli Innamorati degli artisti Enrica Maravalle e Vittorio Zitti. A seguire due appuntamenti a Palazzo Giuliani: alle ore 16 "Caro Beppe ... Caro Don Bussi ... Storia di un'amicizia di Beppe Fenoglio" alle 18.00 la presentazione del libro "Earthscapes Monferrato, Roero e oltre" di Maria Federica Chiola. Dettagli [QUI](#).

Cinema

In **Sala Pastrone** questo fine settimana "La signora Harris va a Parigi", di Anthony Fabian, con Lesley Manville, Isabelle Huppert e Lambert Wilson. Dettagli [QUI](#).

Al **cinema Lumière**, invece, doppia programmazione con "Il principe di Roma" per la regia di Edoardo Galea con Marco Giallini, Giulia Bevilacqua e "La California", per la regia di Cinzia Bomoll con Piera degli Esposti, Piera e Giulia Provvedi, Lodo Guenzi, Eleonora Giovanardi.

“Bagna Cauda Day”, anche ad Arenzano si può gustare la “Bagna Mundial”



25 NOVEMBRE 2022

Il Bagna Cauda Day compie 10 anni. Un traguardo importante che si festeggia in **questo weekend** e nel prossimo del **2, 3, 4 dicembre**. I locali aderenti all’iniziativa sono principalmente in Piemonte ma non mancano adesioni in Italia e in giro per il mondo. Presente anche la **Liguria** con due locali, di cui uno ad Arenzano.

Lo slogan del bavagliolone 2022, disegnato dall’artista Carlotta Castelnovi e che sarà omaggiato a tutti i commensali, ricorda che in questi giorni si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si possono consolare con gusto ed ironia 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.

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.

Domenica 4 il premio Testa d'aj chiuderà in bellezza il Bagna cauda day

🕒 28 Novembre 2022 📧 Altre notizie ♿ Versione accessibile



ASTI È stato un fine settimana intenso e profumato. Il decimo Bagna cauda day si è celebrato ancora una volta in una cornice di partecipata convivialità con migliaia di bagnacaudisti accolti nei 150 locali, ristoranti, cantine e vinerie ad Asti, in Piemonte e nel mondo. 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 andando oltre quota ventimila. Tra i momenti più significativi dello scorso week-end c'è stato sicuramente il Bagna pax celebrato venerdì e sabato sera al Foyer delle famiglie dalla Caritas al quale hanno partecipato anche alcuni profughi ucraini che hanno preparato dolci tipici. Significativa la presenza della Barbera del Monferrato offerto da una giovane produttrice russa. Il vescovo Marco Prastaro con la sua presenza ha sottolineato il concreto messaggio di pace dell'iniziativa.

Nel prossimo fine settimana la festa continua. Sul sito www.bagnacaudaday l'elenco di tutti i locali aderenti.



GAZZETTA D'ALBA

Il Bagna cauda day si concluderà domenica 4 dicembre con la consegna dei premi Testa d'aj che l'associazione Astigiani assegna ogni anno. La cerimonia sarà alle 17 in Municipio (sala Platone).

Tra i premiati quest'anno ci sarà il patriarca del vino astigiano Piero Bava, che conduce con i figli la storica azienda di Cocconato e membro dell'Accademia italiana della cucina. Riceveranno il Testa d'aj anche Giorgio e Caterina Calabrese (comunicatori del mondo enogastronomico che hanno raccontato la bagna cauda anche dal punto di vista nutrizionale), Carlotta Castelnovi (artista genovese che ha avuto il compito di illustrare con successo il bavagliolone di quest'anno con lo slogan "Bagna mundial" e Carlotta Gamba, giovane attrice astigiana scelta dal regista Pupi Avati per il ruolo di Beatrice nel film Dante, accanto a Sergio Castellitto. Il premio consiste in un'artistica "testa d'aglio", simbolo di estro, fantasia e tenacia, realizzata dal giovane Pedro Porro.

Il Bagna Cauda Day verso nuovi record. I fujot si riaccenderanno dal 2 al 4 dicembre

 Lavocedigenova.it  12 Ore Fa  Home > Regione Liguria > Provincia di Genova > Genova



Anche il vescovo di Asti al Bagna Pax. Domenica 4 il premio Testa d'Aj a Piero Bava, Giorgio e...

Leggi la notizia integrale su: [Lavocedigenova.it](https://www.lavocedigenova.it) 

Il post dal titolo: «Il Bagna Cauda Day verso nuovi record. I fujot si riaccenderanno dal 2 al 4 dicembre» è apparso sul quotidiano online *Lavocedigenova.it* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Genova.

EVENTI | 28 novembre 2022, 19:00

Il Bagna Cauda Day verso nuovi record. I fujot si riaccenderanno dal 2 al 4 dicembre



Anche il vescovo di Asti al Bagna Pax. Domenica 4 il premio Testa d'Aj a Piero Bava, Giorgio e Caterina Calabrese, Carlotta Castelnovi e Carlotta Gamba. Possibili sorprese



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 ad Asti, in Piemonte e nel mondo.

I social sono stati letteralmente inondati da foto e video (c'è anche un contest a premi su Instagram patrocinato dal Consorzio dell'Asti e Iccom).

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 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".

Tra i momenti più significativi del primo week end c'è sicuramente il Bagna Pax celebrato venerdì e sabato sera 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 la grappa. Ci hanno lavorato decine di volontari (la Bagna Cauda era della Pro loco di Calosso) per servire circa 200 commensali. 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 Prastaro con la sua presenza ha sottolineato il concreto messaggio di pace dell'iniziativa.

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 Castelnovi.

"Segno del successo della nostra promozione - commentano ad Astigiani - sono anche le molte imitazioni e proposte che occhieggiano il Bagna Cauda Day, utilizzandone addirittura il logo e la grafica che spuntano in queste settimane. Siamo come la Settimana Enigmistica: diffidate delle imitazioni!".

Con il secondo week end la festa continua. Sul sito www.bagnacaudaday.it l'elenco di tutti i locali aderenti.

Intanto si è chiuso con la partecipazione di 27 classi delle scuole elementari e medie e centinaia di studenti la ricerca sulla storia dell'alimentazione «Bagna alla lavagna». Tutti lavori (video, disegni, fumetti) saranno presto sul sito bagnacaudaday.it e verranno premiati con

buoni in materiale didattico (in collaborazione con Asti Agricoltura e Libreria Marchia) durante la presentazione del prossimo Astigiani, il 9 dicembre nella sede dell'Afp Colline Astigiane Scuola Alberghiera di via Asinari ad Asti.

ECCO I PREMI TESTA D'AJ

Il Bagna Cauda Day si concluderà domenica 4 dicembre con la consegna dei premi Testa d'Aj che l'associazione Astigiani assegna ogni anno. L'incontro avverrà dalle ore 17 in municipio ad Asti (sala Platone).

Tra i premiati quest'anno il patriarca del vino astigiano **Piero Bava**, che conduce con i figli la storica azienda di Cocconato e per il suo ruolo nell'Accademia italiana della Cucina.

Riceveranno il Testa d'Aj anche **Giorgio e Caterina Calabrese**. Il noto dietologo astigiano e la moglie sono attenti comunicatori del mondo enogastronomico e hanno raccontato la bagna cauda anche dal punto di vista nutrizionale.

Premio Testa d'Aj anche a **Carlotta Castelnovi**, l'artista genovese che ben conosce Asti, che ha avuto il compito di illustrare con successo il bavagliolone di quest'anno con lo slogan «Bagna Mundial».

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», accanto a Sergio Castellitto.

All'associazione Astigiani non escludono anche altri premiati a sorpresa. Il premio Testa d'Aj, assegnato nelle recedenti edizioni a personaggi come Guido Ceronetti, Antonio Ricci, Carlin Petrini, Oscar Farinetti consiste in una artistica "testa d'aglio", simbolo di estrosità, fantasia e tenacia, realizzata dal giovane Pedro Porro.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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 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

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.

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 "Baciarmi subito", magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

Asti, il Bagna Cauda Day arriva anche in RSA

Gli chef delle strutture Casa Mia Asti e Casa Mia Rosbella hanno preparato un menù speciale dedicato agli anziani.

di Redazione - 28 Novembre 2022 - 16:20

Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su [bagna cauda day](#) [asti](#)



Un'alimentazione sana e bilanciata è la chiave per il corretto funzionamento dell'organismo in tutte le fasi della vita ma è particolarmente importante negli anziani. Nelle residenze di Orpea Italia la cura dell'alimentazione e l'attenzione alla ristorazione sono da sempre aspetti cruciali. Nell'ottica di un continuo miglioramento e stimolo sia per il personale della cucina sia per gli ospiti, le rsa astigiane di Orpea Italia hanno deciso di aderire all'evento Bagna Cauda Day 2022.

Nella giornata del 27 novembre – in contemporanea con la manifestazione organizzata dall'Associazione culturale Astigiani e interamente dedicata a una delle tradizioni gastronomiche più popolari e antiche del Piemonte –

Un'alimentazione sana e bilanciata è la chiave per il corretto funzionamento dell'organismo in tutte le fasi della vita ma è particolarmente importante negli anziani. Nelle residenze di **Orpea Italia** la cura dell'alimentazione e l'attenzione alla ristorazione sono da sempre aspetti cruciali. Nell'ottica di un continuo miglioramento e stimolo sia per il personale della cucina sia per gli ospiti, le rsa astigiane di Orpea Italia hanno deciso di aderire all'evento **Bagna Cauda Day 2022**.

Nella giornata del 27 novembre – in contemporanea con la manifestazione organizzata dall'Associazione culturale Astigiani e interamente dedicata a una delle tradizioni gastronomiche più popolari e antiche del Piemonte – gli chef delle strutture Casa Mia Asti e Casa Mia Rosbella hanno preparato un menù speciale dedicato agli anziani.

Tutti gli ospiti hanno avuto in omaggio il bavagliolo in stoffa dell'evento.

La ricetta proposta si chiama "**Bagna Cauda allo specchio**": un piatto per celebrare il rito collettivo della Bagna Cauda.

Il Bagna Cauda Day è stato un momento di condivisione importante per tutti, un ritorno ai sapori rassicuranti dell'infanzia e della gioventù, una memoria positiva del territorio e un forte ancoraggio psicologico per l'anziano fragile.

Dario Gennaro, chef di Casamia Rosbella commenta: *"Potrebbe sembrare che la cucina in residenza sia meno complessa di quella dei ristoranti. In realtà è molto articolata perché, nonostante le limitazioni alimentari e le tecniche di cottura particolari, è importante ottenere un risultato eccellente, sano e personalizzato. Fare il cuoco in una residenza anziani vuol dire mettere la propria creatività e le proprie competenze a servizio di un progetto più grande, solidale, per una cucina gourmet e inclusiva. Perché l'amore per il cibo resti vivo a tutte le età."*

Giuseppe Conti chef per Casamia Asti racconta: *"La sfida è stata ideare un piatto unico, tipico della tradizione mediterranea: buono, bilanciato e realizzato con i prodotti tipici della nostra regione. Una ricetta sana e nutriente che al tempo stesso soddisfi occhi e palato"*

Il primo weekend del Bagna cauda day è un successo. Il 2, 3 e 4 si replica.

Redazione • Lunedì, 28 Novembre 2022 - 16:43



PIEMONTE – Davanti alla **bagna cauda** pochi si sono ritratti e con la grande attesa per il prossimo **weekend del 2, 3 e 4 dicembre**, il **decimo Bagna Cauda Day**, si avvia a diventare il più partecipato di sempre con **oltre ventimila appassionati**.



«I numeri sono importanti, 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». Il **Bagna**

Cauda Day coinvolge oltre 150 locali, ristoranti, cantine, vinerie ad Asti, in Piemonte e nel mondo.

Con il secondo week end la festa continuerà grazie all'adesione di tanti locali che potete trovare su www.bagnacaudaday.it.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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 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.

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 “Baciarmi subito”, magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

29 NOVEMBRE 2022 06:00

Sagre gastronomiche: le più gustose del weekend

Vino in primo piano nel primo fine settimana di dicembre, nell'attesa dei cenoni delle Feste



(20)



Istockphoto

Tanti buoni **sapori** preannunciano lo spirito delle Feste di Fine Anno nelle **sagre gastronomiche** di questa settimana, con il **vino** come grande protagonista. Ecco allora qualche proposta in tutta Italia, magari da cogliere al volo dopo aver fatto shopping nei **Mercatini di Natale**. Di seguito, la nostra selezione di **appuntamenti per il primo weekend di dicembre**.

BAGNA CAUDA DAY, Asti – Secondo fine settimana in compagnia della tipica preparazione piemontese: nel primo weekend di dicembre, oltre 100 tra ristoranti, cantine e osterie omaggiano questo gustoso piatto nella cena del venerdì e in pranzo e cena di sabato e domenica. La bagna cauda è una salsa tradizionale che viene servita con diverse varietà di verdure crude o cotte, in tre diverse varianti: "Come Dio Comanda" (secondo la ricetta tradizionale), "Eretica" (cioè con aglio stemperato) e "Atea" (senz'aglio, per i palati più delicati). I locali aderenti all'iniziativa propongono menù a prezzi speciali e omaggiano i clienti del "bavagliolone 2022". C'è anche, per chi lo desidera, il "Kit del dopo bagnacauda", per rimediare agli effetti collaterali di questo intenso piatto, con dentifricio "Baciarmi subito", magnesina, grappa, torroncini. Informazioni: bagnacaudaday.it.

EVENTI | 29 novembre 2022

Il Bagna Cauda Day verso nuovi record. I fujot si riaccenderanno dal 2 al 4 dicembre



Anche il vescovo di Asti al Bagna Pax. Domenica 4 il premio Testa d'Aj a Piero Bava, Giorgio e Caterina Calabrese, Carlotta Castelnovi e Carlotta Gamba. Possibili sorprese



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 ad Asti, in Piemonte e nel mondo.

I social sono stati letteralmente inondati da foto e video (c'è anche un contest a premi su Instagram patrocinato dal Consorzio dell'Asti e Iccom). 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 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".

Tra i momenti più significativi del primo week end c'è sicuramente il Bagna Pax celebrato venerdì e sabato sera 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 la grappa. Ci hanno lavorato decine di volontari (la Bagna Cauda era della Pro loco di Calosso) per servire circa 200 commensali. 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.

TRAVEL · EAT

Il vescovo Marco Prastaro con la sua presenza ha sottolineato il concreto messaggio di pace dell'iniziativa.

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 bavagioloni ufficiali con lo slogan «Bagna Mundial» disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi.

"Segno del successo della nostra promozione – commentano ad Astigiani - sono anche le molte imitazioni e proposte che occhieggiano il Bagna Cauda Day, utilizzandone addirittura il logo e la grafica che spuntano in queste settimane. Siamo come la Settimana Enigmistica: diffidate delle imitazioni!"

Con il secondo week end la festa continua. Sul sito www.bagnacaudaday.it l'elenco di tutti i locali aderenti.

Intanto si è chiuso con la partecipazione di 27 classi delle scuole elementari e medie e centinaia di studenti la ricerca sulla storia dell'alimentazione «Bagna alla lavagna». Tutti lavori (video, disegni, fumetti) saranno presto sul sito bagnacaudaday.it e verranno premiati con buoni in materiale didattico (in collaborazione con Asti Agricoltura e Libreria Marchia) durante la presentazione del prossimo Astigiani, il 9 dicembre nella sede dell'Afp Colline Astigiane Scuola Alberghiera di via Asinari ad Asti.

ECCO I PREMI TESTA D'AJ

Il Bagna Cauda Day si concluderà domenica 4 dicembre con la consegna dei premi Testa d'AJ che l'associazione Astigiani assegna ogni anno. L'incontro avverrà dalle ore 17 in municipio ad Asti (sala Platone).

Tra i premiati quest'anno il patriarca del vino astigiano **Piero Bava**, che conduce con i figli la storica azienda di Cocconato e per il suo ruolo nell'Accademia italiana della Cucina.

Riceveranno il Testa d'AJ anche **Giorgio e Caterina Calabrese**. Il noto dietologo astigiano e la moglie sono attenti comunicatori del mondo enogastronomico e hanno raccontato la bagna cauda anche dal punto di vista nutrizionale.

Premio Testa d'AJ anche a **Carlotta Castelnovi**, l'artista genovese che ben conosce Asti, che ha avuto il compito di illustrare con successo il bavagiolone di quest'anno con lo slogan «Bagna Mundial».

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», accanto a Sergio Castellitto.

All'associazione Astigiani non escludono anche altri premiati a sorpresa. Il premio Testa d'AJ, assegnato nelle recedenti edizioni a personaggi come Guido Ceronetti, Antonio Ricci, Carlin Pettrini, Oscar Farinetti consiste in una artistica "testa d'aglio", simbolo di estrosità, fantasia e tenacia, realizzata dal giovane Pedro Porro.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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 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.

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 selezione, torroncini Barbero.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

EVENTI | 26 novembre 2022, 07:30

Tra bagna cauda e tartufo, un weekend dai profumi meravigliosi nell'Astigiano



È il primo weekend del Bagna Cauda Day e sono tanti gli eventi di ogni genere tra Asti e dintorni. Ecco tutte le nostre proposte



Sabato e domenica dalle 10 alla Cascina del Racconto di Asti torna la Borsa del libro organizzata dalla Società di Mutuo Soccorso Fratellanza Militari in Congedo. Ad attendere gli appassionati di lettura centinaia e centinaia di libri donati da molti cittadini alla Società, sui più diversi generi: letteratura, romanzi italiani e stranieri, storia, thriller, gialli, arte, religione, politica, economia, libri per bambini, umorismo, viaggi, turismo, tempo libero, enogastronomia. Ogni libro potrà essere preso con un'offerta minima di uno o due euro finalizzata alla raccolta di fondi per le iniziative sociali del 2023 e, chi vorrà, potrà portare altri libri che saranno esposti e messi in libera offerta. Orario 10-13 e 16-19.

Ad **Aramengo** sabato alle 16 in via Mazzini la presentazione del libro "La Reliquia" di Umberto Ghiron, presso "Nicola Restauri". Si tratta dell'ultimo romanzo dell'autore, che parteciperà alla presentazione. Ingresso libero.

Sabato alle 17 presso la **Biblioteca Monticone di Canelli** presentazione del libro "Il collasso di una democrazia. L'ascesa al potere di Mussolini" di Federico Fornaro. L'autore dialoga con Mario Renosio e Vittorio Rapetti; modera Luca Stroppiana. Ingresso libero. Con il patrocinio del Comune di Canelli. Domenica, invece, dalle 16 il Festival Fenogliano 22, ideato da Memoria Viva Canelli e Biblioteca Civica G. Monticone presenta il quarto appuntamento canellese, una conversazione dal titolo: "Caro Beppe... Caro Don Bussi... - Storia di un'amicizia di Beppe Fenoglio". L'insegnante di Lettere Madi Drello, albese, laureata in filosofia e già dirigente nazionale di Azione Cattolica, ripercorrerà la storia del legame di stima e amicizia intercorso tra il "laico" Beppe Fenoglio e il teologo cattolico Monsignor Natale Bussi. Ingresso libero.

Sabato alle 17.30 presso la **Biblioteca di Asti** si presenta il nuovo libro di Maria Federica Chiola, con gli scatti del fotografo Mark Cooper. Il libro è un racconto che parla di uomini e paesaggio, una composizione di immagini e testi che descrivono gli elementi della natura, le virtù dell'uomo ed il suo ruolo che ha contribuito a plasmare il paesaggio straordinario che ci circonda. L'incontro, nell'ambito del Bagna Cauda Day, sarà moderato dal giornalista Sergio Miravalle, direttore di Astigiani. Al termine, brindisi offerto dal Consorzio dell'Asti e dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui.

Sabato alle 18 al **FuoriLuogo** "Dialoghi tra i nodi". Appuntamento con "Scritture ibridate, scritture annodate" con Elvira Seminara e Viola Lo Moro. Ingresso libero, consigliata la prenotazione.

Allo **Spazio Kor**, invece, sabato alle 21 Secondo appuntamento di "Nodo Piano" la nuova stagione teatrale realizzata da Spazio Kor di Asti con la direzione artistica di Chiara Bersani e Giulia Traversi. In prima regionale va in scena "La vaga grazia", spettacolo dell'artista Eva Geatti. Con lei Adriana Bardi, Andrea Beghetto, Carolina Bisioli, Roberto Leandro Pau, Patrick Platolino, musiche di Dario Moroldo, cura e promozione Irene Rossini, Biglietti da 5 a 10 euro.

Aspettando il Natale

Continua il Magico Paese di Natale. Con le sue 130 cassette, il Magico Paese di Natale resta aperto fino al 18 dicembre. Il centro storico della città si trasforma in un luogo incantato dove riscoprire i profumi, i colori e le note tradizionali del Natale. Le cassette di legno ospitano artigiani e produttori provenienti da tutta Italia, con i loro prodotti e lo street food. A novembre aperto il sabato e la domenica; a dicembre da giovedì a domenica. Orario 10-20.

SPECIALE BAGNA CAUDA DAY - PRIMO WEEKEND

Con il Bagna Cauda Day tornano i profumi decisi di un piatto dal grande valore storico e sociale in un evento dai sapori unici, momento d'incontro con il meglio della filiera agricola, dall'olio alle verdure. Ma più che tutto il padrone di casa sarà lui: l'aglio. Si mettessero assieme tutte le teste d'aglio che saranno usate avremmo una treccia da record, lunga qualche chilometro. L'iniziativa, targata associazione Astigiani, coinvolgerà i locali aderenti per due fine settimana: dal 25 al 27 novembre e dal 2 al 4 dicembre. Tutti i dettagli [QUI](#).

Altri appuntamenti enogastronomici

Dopo il successo dello scorso ottobre, all'**Enoteca Regionale dell'Albugnano** torna Sensum, una degustazione guidata a ritmo di musica. L'appuntamento a partire dalle 17 di sabato. Durante la serata sarà possibile assaporare cinque diverse etichette dei vini del territorio, bianchi e spumanti locali, il Freisa, l'Albugnano e la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, accompagnati da altrettanti brani musicali proposti dal Trio Quodlibet, un giovane ma già affermato gruppo torinese, con la partecipazione della flautista piemontese Rebecca Viora. Attraverso le note di Vivaldi e Dvořák, Beethoven e Mozart, un viaggio multisensoriale per stimolare tutti i sensi, dal gusto alla vista, dall'olfatto all'udito, affacciati sul Balcone del Monferrato per godersi un panorama unico. Il costo per partecipare a "SENSUM" è di 20 euro. Prenotazione obbligatoria.

Nel weekend **Fiera regionale del tartufo di Canelli**. La fiera ospita un grande mercato agroalimentare nelle vie del centro storico. L'evento si aprirà con il raduno e sfilata dei Trifulau e dei loro cani da tartufo a cura dell'Associazione Trifulau di Canelli per poi proseguire con l'inaugurazione della mostra concorso del Tartufo Bianco che si terrà nell'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana. Premiazione dei primi classificati di ciascuna categoria. Sempre nell'Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana verrà allestito un banco d'assaggio dei vini dei produttori associati. Su prenotazione sarà possibile partecipare ad esperienze con i trifulau ed i cani da tartufo: i Trifulau ed i loro Tabui aspetteranno chi vorrà assistere alla ricerca simulata del tartufo nel parco dell'asilo Bocchino. La ricerca simulata avverrà alle 12, 14 e 15,30. Alle 10.30 e 15, visite guidate gratuite della città con partenza dall'Enoteca. Concerto itinerante della Banda Musicale città di Canelli diretta dal maestro Cristiano Tibaldi, esibizioni della scuola di ballo Universal Dance Canelli e nel pomeriggio varietà per bambini con spettacolo di giocoleria, magia e trucca bimbi. Grande risalto all'enogastronomia con i piatti tradizionali e di diverse regioni italiane curati dalle Pro Loco Città di Canelli ed Antico Borgo Villanuova e dall'associazione Cuochi Master. Alle 14.30 si terrà l'inaugurazione di due nuove opere della Via degli Innamorati degli artisti Enrica Maravalle e Vittorio Zitti. A seguire due appuntamenti a Palazzo Giuliani: alle ore 16 "Caro Beppe ... Caro Don Bussi ... Storia di un'amicizia di Beppe Fenoglio" alle 18.00 la presentazione del libro "Earthscapes Monferrato, Roero e oltre" di Maria Federica Chiola. Dettagli [QUI](#).

Cinema

In **Sala Pastrone** questo fine settimana "La signora Harris va a Parigi", di Anthony Fabian, con Lesley Manville, Isabelle Huppert e Lambert Wilson. Dettagli [QUI](#).

Al **cinema Lumière**, invece, doppia programmazione con "Il principe di Roma" per la regia di Edoardo Galeone con Marco Giallini, Giulia Bevilacqua e "La California", per la regia di Cinzia Bomoll con Piera degli Esposti, Piera e Giulia Provvedi, Lodo Guenzi, Eleonora Giovanardi.

Cosa fare a Torino questo weekend

By **Bruno Santini** 25 Novembre 2022

70 0



Torino rappresenta una delle città italiane più attrattive, per quel che concerne le numerose attività che possono essere svolte all'interno del capoluogo piemontese. A partire dalle fiere che sono pensate sul territorio, fino a passare attraverso manifestazioni, feste e altre tipologie di ritrovo, sono numerosi gli eventi che possono attirare la cittadinanza torinese e i turisti che – da ogni parte d'Italia – giungono all'interno della città per godere di alcune giornate all'insegna del divertimento. Ecco **cosa fare a Torino questo weekend in occasione dei giorni di 2, 3 e 4 dicembre 2022**.

Cosa fare a Torino questo weekend del 2, 3 e 4 dicembre 2022

Di seguito, sono riportate le principali attività che potranno essere svolte a Torino in occasione di **questo weekend del 2, 3 e 4 dicembre del 2022**. Le occasioni non mancano, dunque non resterà che scegliere!

Bagna Cauda Day 2022

Ultime opportunità di ingresso al **Bagna Cauda Day**, previsto in occasione del weekend 2, 3 e 4 dicembre 2022. In collaborazione con diversi locali di **Torino**, l'evento permetterà di godere di una delle specialità più importanti nel contesto piemontese, al costo di 28 euro, comprensivo di coperto e **bagna cauda con verdure di accompagnamento**, in occasione del decimo compleanno del tanto amato evento a Torino!

Per saperne di più: [Bagna Cauda Day, programma e orari dell'evento](#)



Sagre a Torino e in Piemonte del 3 e 4 dicembre 2022



Le **sagre di Torino e del Piemonte** ci faranno compagnia anche nel weekend del **3 e 4 dicembre 2022** con tanti gustosissimi appuntamenti gastronomici e numerosi mercatini natalizi in programma nei piccoli borghi e nelle città in giro per le varie province del Piemonte. Ecco **le sagre, le fiere e i mercatini in Piemonte del weekend** assolutamente da non perdere.

Questo **primo fine settimana di dicembre** è particolarmente ricco di magici appuntamenti dedicati ai piatti e ai prodotti della tradizione gastronomia piemontese tipici della meravigliosa stagione autunnale: zucca, tartufo bianco, porro, vino e molto altro ancora. Ad Alba vi aspetta l'ultimo weekend della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco 2022**,

Sagre a Torino e in Piemonte del 3 e 4 dicembre 2022

- **Bagna Cauda Day 2022**: il 2-3-4 dicembre 2022 a Torino

Si riaccendono i fujot. Dal 2 al 4 dicembre il Bagna Cauda Day

Redazione • Lunedì, 28 Novembre 2022 - 14:02



PIEMONTE – Dopo il successo del primo fine settimana, **dal 2 al 4 dicembre si riaccendono i fujot** per il **secondo weekend del Bagna Cauda Day**. Sul sito www.bagnacaudaday trovate l'elenco di tutti i locali che aderiscono all'iniziativa organizzata per il **10° anno dall'Associazione Culturale Astigiani** e dove potrete gustare il tipico piatto piemontese.

Ogni locale 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 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.

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.

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 “Baciarmi subito”, magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Il primo fine settimana, intanto, è stato come sempre un successo. Migliaia di bagnacaudisti sono stati accolti nei 150 locali, ristoranti, cantine, vinerie che hanno dato vita alla festa ad Asti, in Piemonte e nel mondo.

I social sono stati letteralmente inondati da foto e video (c’è anche un contest a premi su Instagram patrocinato dal Consorzio dell’Asti e Iccom). 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 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”.*

Tra i momenti più significativi del primo week end c’è sicuramente il Bagna Pax celebrato venerdì e sabato sera 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 la grappa. Ci hanno lavorato decine di volontari (la Bagna Cauda era della Pro loco di Calosso) per servire circa 200 commensali. 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 Prastaro con la sua presenza ha sottolineato il concreto messaggio di pace dell’iniziativa.

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 Castelnovi.

“Segno del successo della nostra promozione – commentano ad Astigiani – sono anche le molte imitazioni e proposte che occhieggiano il Bagna Cauda Day, utilizzandone addirittura il logo e la grafica che spuntano in queste settimane. Siamo come la Settimana Enigmistica: diffidate delle imitazioni!”.

Con il secondo week end la festa continua. Il Bagna Cauda Day si concluderà domenica 4 dicembre con la consegna dei premi Testa d’Aj che l’associazione Astigiani assegna ogni anno. L’incontro avverrà dalle ore 17 in municipio ad Asti (sala Platone).

Tra i premiati quest’anno il patriarca del vino astigiano **Piero Bava**, che conduce con i figli la storica azienda di Cocconato e per il suo ruolo nell’Accademia italiana della Cucina.

Riceveranno il Testa d’Aj anche **Giorgio e Caterina Calabrese**. Il noto dietologo astigiano e la moglie sono attenti comunicatori del mondo enogastronomico e hanno raccontato la bagna cauda anche dal punto di vista nutrizionale.

Premio Testa d’Aj anche a **Carlotta Castelnovi**, l’artista genovese che ben conosce Asti, che ha avuto il compito di illustrare con successo il bavagliolone di quest’anno con lo slogan «Bagna Mundial».

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», accanto a Sergio Castellitto.

All’associazione Astigiani non escludono anche altri premiati a sorpresa. Il premio Testa d’Aj, assegnato nelle recedenti edizioni a personaggi come Guido Ceronetti, Antonio Ricci, Carlin Petrini, Oscar Farinetti consiste in una artistica “testa d’aglio”, simbolo di estrosità, fantasia e tenacia, realizzata dal giovane Pedro Porro.

In copertina foto di Franco Bello.

Gazzetta d'Asti

BAGNA CAUDA DAY VERSO NUOVI RECORD

28 Novembre 2022 | Primo Piano

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 ad Asti, in Piemonte e nel mondo.

I social sono stati letteralmente inondati da foto e video (c'è anche un contest a premi su Instagram patrocinato dal Consorzio dell'Asti e Iccom). 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 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».

Tra i momenti più significativi del primo week end c'è sicuramente il Bagna Pax celebrato venerdì e sabato sera 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 la grappa. Ci hanno lavorato decine di volontari (la Bagna Cauda era della Pro loco di Calosso) per servire circa 200 commensali. 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 Prastaro con la sua presenza ha sottolineato il concreto messaggio di pace dell'iniziativa.

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 bavaglioni ufficiali con lo slogan «Bagna Mundial» disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi.

«Segno del successo della nostra promozione – commentano ad Astigiani – sono anche le molte imitazioni e proposte che occhieggiano il Bagna Cauda Day, utilizzandone addirittura il logo e la grafica che spuntano in queste settimane. Siamo come la Settimana Enigmistica: diffidate delle imitazioni!».

Con il secondo week end la festa continua. Sul sito www.bagnacaudaday.it l'elenco di tutti i locali aderenti.

Intanto si è chiuso con la partecipazione di 27 classi delle scuole elementari e medie e centinaia di studenti la ricerca sulla storia dell'alimentazione «Bagna alla lavagna». Tutti lavori (video, disegni, fumetti) saranno presto sul sito bagnacaudaday.it e verranno premiati con buoni in materiale didattico (in collaborazione con Asti Agricoltura e Libreria Marchia) durante la presentazione del prossimo Astigiani, il 9 dicembre nella sede dell'Afp Colline Astigiane Scuola Alberghiera di via Asinari ad Asti.

ECCO I PREMI TESTA D'AJ

Il Bagna Cauda Day si concluderà domenica 4 dicembre con la consegna dei premi Testa d'Aj che l'associazione Astigiani assegna ogni anno. L'incontro avverrà dalle ore 17 in municipio ad Asti (sala Platone).

Gazzetta d'Asti

Tra i premiati quest'anno il patriarca del vino astigiano **Piero Bava**, che conduce con i figli la storica azienda di Cocconato e per il suo ruolo nell'Accademia italiana della Cucina.

Riceveranno il Testa d'Aj anche **Giorgio e Caterina Calabrese**. Il noto dietologo astigiano e la moglie sono attenti comunicatori del mondo enogastronomico e hanno raccontato la bagna cauda anche dal punto di vista nutrizionale.

Premio Testa d'Aj anche a **Carlotta Castelnovi**, l'artista genovese che ben conosce Asti, che ha avuto il compito di illustrare con successo il bavagliolone di quest'anno con lo slogan «Bagna Mundial».

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», accanto a Sergio Castellitto.

All'associazione Astigiani non escludono anche altri premiati a sorpresa. Il premio Testa d'Aj, assegnato nelle recedenti edizioni a personaggi come Guido Ceronetti, Antonio Ricci, Carlin Petrini, Oscar Farinetti consiste in una artistica "testa d'aglio", simbolo di estrosità, fantasia e tenacia, realizzata dal giovane Pedro Porro.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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 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, Braidia di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole d'Asti e Coppo di Canelli**. Insieme a **Confagricoltura Asti**, finanziano le borse di studio Luciano Nattino.

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.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

EVENTI | 01 dicembre 2022, 07:24

Anche ad Arenzano si festeggia il Bagna Cauda Day



L'evento, nato nell'Astigiano, si svolgerà anche il prossimo fine settimana. Ultimi giorni per prenotare



Il Bagna Cauda Day 2022, evento organizzato dall'Associazione Astigiani già da alcuni anni si concluderà il prossimo fine settimana. I locali aderenti all'iniziativa sono principalmente in Piemonte ma non mancano adesioni anche nel Mondo e, appunto, in Liguria.

Il Torchio Vineria e Cucina, nel centro storico di Arenzano, è uno dei due locali in Liguria che partecipa anche quest'anno: di origine piemontese è la titolare, ecco spiegato il legame con questa antica ricetta, simbolo di convivialità e di conoscenza delle tradizioni enogastronomiche del territorio.

La Bagna Cauda proposta al Torchio è nella versione "come Dio comanda", classica con aglio, ed il prezzo è per tutti i commensali 28 euro.

Quest'anno però c'è una novità. Infatti il Torchio propone anche il menù "Bagna Sovrana", che unisce il tipico piatto ligure del Cappon Magro alla tradizionale Bagna Cauda.

Essendo Il Torchio punto di riferimento ad Arenzano per la degustazione di vini, con oltre un centinaio di etichette, non possono mancare due proposte ad hoc in abbinamento alla Bagna Cauda: Barbera Monferrato "Il Basacco" dell'azienda Il Rocchin (proposta a 12 euro a bottiglia per tutti i locali aderenti) e, per i più esigenti, la Barbera d'Asti docg "L'AVVOCATA" di Coppo - Canelli.

Come da tradizione tutti i bagnacaudisti ricevono in omaggio il Bavagliolone d'autore, disegnato da Carlotta Castelnovi, quest'anno dedicato alla mancata partecipazione dell'Italia ai Mondiali. E' una "Bagna Mundial", per consolarci con gusto e ironia!

Per prenotazioni:

Il Torchio Vineria e Cucina - via E. Ghiglini, 31 - Arenzano (Ge)

tel. 0108590541 - 3358410297

<https://iltorchio.platform.app>

<https://www.iltorchioarenzano.com>

Per info sull'evento:

<https://bagnacaudaday.it>

Fiere e sagre di dicembre e Natale 2022 a Torino e in Piemonte

Appuntamento con le fiere e le sagre di dicembre 2022 a Torino, provincia e Piemonte. Ecco il calendario



Publicato 19 minuti fa il 2 Dicembre 2022
Da **Redazione**



Natale 2022 a Torino, provincia e Piemonte

Continuano a tenerci compagnia, anche nel mese di dicembre, le fiere e le sagre sparse per il territorio piemontese. Tanti gli appuntamenti gastronomici e culturali da non perdere, specie quelli legati al Natale (mercatini, villaggi ecc.). Ecco, di seguito, le più rappresentative e interessanti manifestazioni in giro per Torino, provincia e Piemonte.

- **[Bagna Cauda Day 2022](#)**: il 25-26-27 novembre 2022 e del 2-3-4 dicembre 2022 a Torino.

Al via le Feste, con il Bellavista alla Prima della Scala e a "A tutto bollicine" con il Trentodoc

Eventi: "Natale dei cinque sensi" a Cantina Tramin, "Notte Rossa Barbera" a Torino, il "Gourmet Skisafari" in Alta Badia e "Cantine Aperte a Natale"

MILANO, 01 DICEMBRE 2022, ORE 17:15



piemontesi. Il **"Bagna Cauda Day"** festeggia invece 10 anni, da New York a Shanghai, con una "Bagna Mundial" e con il rito della più grande Bagna Cauda collettiva in contemporanea che si rinnova in 150 locali ad Asti, in Piemonte, e nel mondo il 2, 3 e il 4 dicembre. È 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 a tavola. Il 5 dicembre con un press day **Distillerie Berta festeggiano 75 anni** con "Taste di History" a Mombaruzzo, e il lancio della Grappa Limited Edition

Convivialità e amicizia Così la pace si fa a tavola



Paolo Massobrio

mercoledì 9 novembre 2022

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 cauda, 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 secondi fini, senza tornaconti, esattamente come sono le parole amore e amicizia. © riproduzione riservata

Bagna cauda a Novara

Dicembre 3, 2022 • Riccardo Milan • Allappante



Dicono che il diavolo si nasconda nei particolari. Può essere vero. Ma certo è vero il contrario: l'angelico, il ben fatto si vede nei particolari. Pensavo così domenica scorsa, mangiando la bagna cauda alla **Trattoria Cavallino Bianco** di Novara, uno dei pochi che nella mia zona abbiano aderito al **Bagna Cauda Day** nazionale. Il locale è storico e vi si avverte una certa ricercatezza negli arredi, nella scelta dei vini, nella bravura del personale di sala. Io ho mangiato solo la bagna cauda per cui non so molto della cucina. Ma anche un piatto semplice così presentava delle sfumature di ricercatezza: porro bianco cervere, presidio Slow Food; mela fresca; rapa bianca dal colletto viola... verdure, scelte ricercate, non scontate. Particolari certo, ma indicativi di cura e attenzione. Bravi!

Torna il Bagna Cauda Day: i ristoranti novaresi e del Vco dove gustare il piatto tipico piemontese

★★★★☆



Redazione

25 ottobre 2022 10:21



Torna il Bagna Cauda Day, l'evento organizzato dall'associazione Astigiani Aps che celebra, ad Asti e nel mondo, uno dei piatti principi della cucina piemontese. L'idea degli organizzatori è quella 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.

Il piatto tipico della tradizione piemontese sarà proposto, a pranzo e a cena, nell'ultimo fine settimana di novembre (26-27-28 novembre) e nel primo week end di dicembre (2-3-4 dicembre) in più di 150 ristoranti e locali non solo in Piemonte.

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, inoltre, 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.

Anche quest'anno l'evento arriva nel novarese e nel Vco: a Novara il Bagna Cauda Day sarà celebrato alla Trattoria Cavallino Bianco, mentre in provincia a Casalbeltrame al ristorante "Pane, amore... poderia" e a Maggiora all'osteria bar "La Lucciola"; nel Vco, invece, l'evento torna a Stresa al ristorante Centrale.

Come funziona il Bagna Cauda Day

Ogni ristorante 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

NOVARATODAY

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 colorata dalle verdure. Dodici euro il prezzo dei vini Doc e Docg a bottiglia proposto direttamente dai produttori nei locali aderenti.

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", magnesio, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Cosa fare in provincia di Alessandria. Gli eventi di domenica 4 dicembre

👤 Redazione 🕒 Domenica, 4 Dicembre 2022 - 5:25



PROVINCIA DI ALESSANDRIA – A **Novi Ligure** ultimo giorno per le **“Dolci Terre di Novi”**, la rassegna delle produzioni dolciarie, vitivinicole e gastronomiche al Centro Fieristico di Viale dei Campionissimi. Anche oggi l'appuntamento, a ingresso libero, è dalle 10 alle 21 con più di 60 bancarelle di prodotti tipici della zona e non solo. Alle 10.30, al Museo dei Campionissimi, ci sarà la presentazione **“Il nostro territorio: nuove esperienze di comunicazione e valorizzazione”** mentre alle 17 si potrà visitare la nuova mostra d'arte contemporanea **“Arman accumuli di vita”** (ingresso 7 euro).

Ultimo appuntamento per il **Bagna Cauda Day**. L'evento organizzato dall'Associazione culturale Astigiani quest'anno celebra i suoi primi 10 anni e diventa **“Mundial”** in occasione dei Mondiali di calcio in Qatar. **Il prezzo sarà uguale ovunque, 28 euro**, e a tutti commensali verrà consegnato anche il bavagliolone 2022 del **“Bagna Mundial”**, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi. Ogni locale 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. Per l'elenco completo dei ristoranti che aderiscono all'iniziativa visitate il sito bagnacaudaday.it.

EVENTI | 01 dicembre 2022, 07:24

Anche ad Arenzano si festeggia il Bagna Cauda Day



L'evento, nato nell'Astigiano, si svolgerà anche il prossimo fine settimana. Ultimi giorni per prenotare



Il Bagna Cauda Day 2022, evento organizzato dall'Associazione Astigiani già da alcuni anni si concluderà il prossimo fine settimana. I locali aderenti all'iniziativa sono principalmente in Piemonte ma non mancano adesioni anche nel Mondo e, appunto, in Liguria.

Il Torchio Vineria e Cucina, nel centro storico di Arenzano, è uno dei due locali in Liguria che partecipa anche quest'anno: di origine piemontese è la titolare, ecco spiegato il legame con questa antica ricetta, simbolo di convivialità e di conoscenza delle tradizioni enogastronomiche del territorio.

La Bagna Cauda proposta al Torchio è nella versione "come Dio comanda", classica con aglio, ed il prezzo è per tutti i commensali 28 euro.

Quest'anno però c'è una novità. Infatti il Torchio propone anche il menù "Bagna Sovrana", che unisce il tipico piatto ligure del Cappon Magro alla tradizionale Bagna Cauda.

Essendo Il Torchio punto di riferimento ad Arenzano per la degustazione di vini, con oltre un centinaio di etichette, non possono mancare due proposte ad hoc in abbinamento alla Bagna Cauda: Barbera Monferrato "Il Basacco" dell'azienda Il Rocchin (proposta a 12 euro a bottiglia per tutti i locali aderenti) e, per i più esigenti, la Barbera d'Asti docg "L'AVVOCATA" di Coppo - Canelli.

Come da tradizione tutti i bagnacaudisti ricevono in omaggio il Bavagliolone d'autore, disegnato da Carlotta Castelnovi, quest'anno dedicato alla mancata partecipazione dell'Italia ai Mondiali. E' una "Bagna Mundial", per consolarci con gusto e ironia!

Per prenotazioni:

Il Torchio Vineria e Cucina - via E. Ghiglini, 31 - Arenzano (Ge)

tel. 0108590541 - 3358410297

<https://iltorchio.platform.app>

<https://www.iltorchioarenzano.com>

Per info sull'evento:

<https://bagnacaudaday.it>

TEMPO LIBERO | 28 novembre 2022, 19:00

Il Bagna Cauda Day verso nuovi record. I fujot si riaccenderanno dal 2 al 4 dicembre



Anche il vescovo di Asti al Bagna Pax. Domenica 4 il premio Testa d'Aj a Piero Bava, Giorgio e Caterina Calabrese, Carlotta Castelnovi e Carlotta Gamba. Possibili sorprese



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 ad Asti, in Piemonte e nel mondo.

I social sono stati letteralmente inondati da foto e video (c'è anche un contest a premi su Instagram patrocinato dal Consorzio dell'Asti e Iccom).

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 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".

Tra i momenti più significativi del primo week end c'è sicuramente il Bagna Pax celebrato venerdì e sabato sera 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 la grappa. Ci hanno lavorato decine di volontari (la Bagna Cauda era della Pro loco di Calosso) per servire circa 200 commensali. 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 Prastaro con la sua presenza ha sottolineato il concreto messaggio di pace dell'iniziativa.

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 Castelnovi.

"Segno del successo della nostra promozione - commentano ad Astigiani - sono anche le molte imitazioni e proposte che occhieggiano il Bagna Cauda Day, utilizzandone addirittura il logo e la grafica che spuntano in queste settimane. Siamo come la Settimana Enigmistica: diffidate delle imitazioni!".

Con il secondo week end la festa continua. Sul sito www.bagnacaudaday.it l'elenco di tutti i locali aderenti.

Intanto si è chiuso con la partecipazione di 27 classi delle scuole elementari e medie e centinaia di studenti la ricerca sulla storia dell'alimentazione «Bagna alla lavagna». Tutti lavori (video, disegni, fumetti) saranno presto sul sito bagnacaudaday.it e verranno premiati con

buoni in materiale didattico (in collaborazione con Asti Agricoltura e Libreria Marchia) durante la presentazione del prossimo Astigiani, il 9 dicembre nella sede dell'Afp Colline Astigiane Scuola Alberghiera di via Asinari ad Asti.

ECCO I PREMI TESTA D'AJ

Il Bagna Cauda Day si concluderà domenica 4 dicembre con la consegna dei premi Testa d'Aj che l'associazione Astigiani assegna ogni anno. L'incontro avverrà dalle ore 17 in municipio ad Asti (sala Platone).

Tra i premiati quest'anno il patriarca del vino astigiano **Piero Bava**, che conduce con i figli la storica azienda di Cocconato e per il suo ruolo nell'Accademia italiana della Cucina.

Riceveranno il Testa d'Aj anche **Giorgio e Caterina Calabrese**. Il noto dietologo astigiano e la moglie sono attenti comunicatori del mondo enogastronomico e hanno raccontato la bagna cauda anche dal punto di vista nutrizionale.

Premio Testa d'Aj anche a **Carlotta Castelnovi**, l'artista genovese che ben conosce Asti, che ha avuto il compito di illustrare con successo il bavagliolone di quest'anno con lo slogan «Bagna Mundial».

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», accanto a Sergio Castellitto.

All'associazione Astigiani non escludono anche altri premiati a sorpresa. Il premio Testa d'Aj, assegnato nelle recedenti edizioni a personaggi come Guido Ceronetti, Antonio Ricci, Carlin Petrini, Oscar Farinetti consiste in una artistica "testa d'aglio", simbolo di estrosità, fantasia e tenacia, realizzata dal giovane Pedro Porro.

COME FUNZIONA IL BAGNA CAUDA DAY

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 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.

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 “Baciarmi subito”, magnesina, Molecola, grappa Ab selezione, torroncini Barbero.

Coldiretti Asti organizza il Mercato contadino in corso Alessandria 271 ad Asti dove si potranno acquistare verdure, aglio, olio evo, pane fresco.

CULTURA

Weekend: cosa fare 2 – 3 – 4 dicembre 2022

È ARRIVATO UN ALTRO WEEKEND E, SE NON SAPESTE ANCORA COME TRASCORRERLO, VI SEGNALIAMO QUALCHE OPZIONE INTERESSANTE PER PASSARE DEL TEMPO DI QUALITÀ

 Dal 2 al 4 dicembre 2022

 Piemonte

È arrivato il fine settimana e, se non sapeste ancora come trascorrere il weekend, vi segnaliamo qualche opzione interessante per passare del tempo di qualità.

Bagna Cauda Day 2022 a Torino

Il **Bagna Cauda Day 2022** torna anche quest'anno per un nuovo appuntamento - **dal 2 al 4 dicembre** - nei locali e ristoranti di **Torino** e del Piemonte dedicato al piatto per eccellenza della tradizione gastronomica piemontese.

La formula rimane la stessa: prezzo fisso in tutti i locali aderenti per questo piatto della tradizione e per vini di accompagnamento.

Per maggiori informazioni sui locali aderenti e per prenotazioni: [qui](#).



Il Premio Testa d'Aj 2022 a Piero Bava, Caterina e Giorgio Calabrese, Carlotta Gamba e Carlotta Castelnovi

La consegna domani, 4 dicembre, alle 17 in municipio ad Asti in chiusura del Bagna Cauda Day

di Redazione - 03 Dicembre 2022 - 11:05

Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su [bagna cauda day](#) [premio testa d'aj](#) [asti](#)



L'edizione 2022 del Bagna Cauda Day si sta concludendo tra i profumi dei fujot e i colori delle verdure. C'è stata grande e crescente partecipazione e voglia di convivialità diffusa in tutti i 150 locali che ad Asti in Piemonte e nel mondo hanno celebrato il Bagna Cauda Day. Un evento che si dimostra ogni anno più coinvolgente.

Dal 2016 la festa vede anche la consegna dei premi "Testa d'aj" un ironico riconoscimento che l'associazione Astigiani assegna a persone che hanno dimostrato, con tenacia e passione di saper superare le difficoltà e andare controcorrente.

I premi Testa d'aj 2022 saranno assegnati domenica 4 dicembre alle ore 17 in municipio ad Asti, sala Platone.

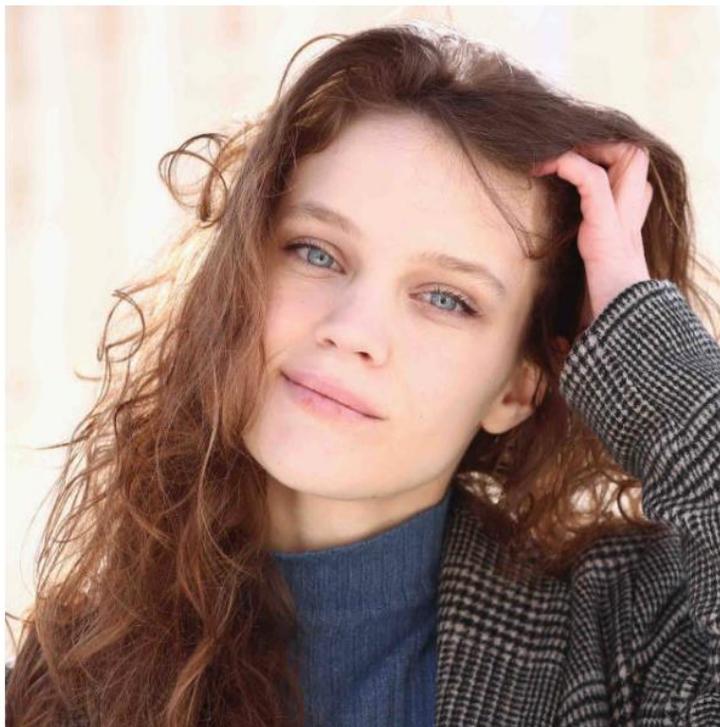
Lo riceveranno dalle mani del presidente di Astigiani Piercarlo Grimaldi il patriarca del vino Piero Bava che dalla sua Cocconato ha saputo far crescere con l'aiuto dei figli e dei nipoti una delle aziende più vivaci del mondo enologico nazionale. Piero Bava in qualità di delegato dell'Accademia italiana della Cucina si è impegnato per depositare da un notaio la ricetta originale della Bagna Cauda e difenderla dalle imitazioni.



Premio Testa d'aj anche alla coppia Giorgio e Caterina Calabrese: il famoso dietologo e la moglie, 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.



Carlotta Gamba, la giovane attrice astigiana, scelta dal regista Pupi Avati per il ruolo di Beatrice nel film Dante, riceverà il Testa d'aj come primo premio ad una carriera artistica che si annuncia ricca di soddisfazioni, nata dal sogno di una bambina tenace che voleva recitare.



Infine Testa d'aj a Carlotta Castelnovi la 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 giorni dei Mondiali di calcio in Qatar senza gli Azzurri.



Il premio (un'interpretazione della testa d'aglio) è opera del giovane artista Pedro Porro.

Albo d'oro

Il premio Testa d'aj è stato conferito negli anni scorsi a esponenti del mondo culturale, del giornalismo, dell'enogastronomia.

Ecco l'albo d'oro del premio Testa d'aj

2016: lo scrittore Guido Ceronetti, il vignettista Antonio Guarene, i ristoratori Piero Fassi e Rosalba Faussone.

2017: l'autore e regista televisivo Antonio Ricci, il vignettista Luigi Piccato, la vignaiola Mariuccia Borio, gli storici acciugai Battista Mario Delpui e Giovanni Martino

2018: il priore della comunità di Bose Enzo Bianchi, il pittore Massimo Ricci e l'ortolano Stefano Scavino.

2019: Carlo Petrini fondatore di Slow Food, il pittore Paolo Fresu e il disegnatore Giacomo Ghiazza e la scrittrice Margherita Oggero.

2020: non assegnato causa epidemia Covid

2021: Oscar Farinetti, fondatore di Eatly, l'atleta olimpica Alice Sotero, i vignettisti Elena Pianta e Sergio Ponchione, rispettivamente autori del bavagliolone nel 2020 con lo slogan "Bagna cauda in corpore sano" e "Quarta dose" nel 2021.

Consegnati ad Asti i premi Testa d'aj 2022

 Redazione Corriere ✉ • 5 Dicembre 2022 Ultimo aggiornamento 5 Dicembre 2022 🗨️ 0 📄 3 minuti per la lettura



Il Premio Testa d'Aj ha chiuso ieri il Bagna Cauda Day 2022, un'edizione con numeri record: oltre **20 mila bagnacaudisti** hanno raccolto l'invito ad accendere 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. E poi m'an pias parl 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 del mondo 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 **Carlotta Castelnovi**, la 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 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».

«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 giovane 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 – ha detto – A Roma mi considerano troppo sabauda. Volevo fare l'attrice sin da piccola: 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». Il momento più bello, per ora della sua carriera? «Mi chiamò Pupi Avati e mi disse: la mia Beatrice sei tu».

La bagna cauda non è solo buona, ma fa bene anche all'umore: parola di **Giorgio e Caterina Calabrese**. Al famoso medico nutrizionista e la moglie tecnologa alimentare, è andato il Testa d'Aj 2022. 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. "Verdure, olio extra vergine, aglio, acciughe, tutti ingredienti ottimi e salutari" ha garantito Calabrese.

«Il Bagna Cauda Day sta diventando una festa davvero mondiale – ha detto il sindaco di Asti **Maurizio Rasero** salutando gli Astigiani e il suo direttore Sergio Miravalle – mi ha emozionato vedere i piemontesi di Shanghai pronti a festeggiare insieme a noi».

Tutti i premiati hanno ricevuto un'opera d'arte fatta testa d'aglio creata dal giovane artista Pedro Porro.

Sergio Miravalle, a nome dell'Associazione 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 e infine a conferma del successo le molte imitazioni ma ricordiamo ma il Bagna Cauda Day e il suo logo sono un marchio registrato e soprattutto aggiungiamo l'ingrediente segreto dell'ironia che ci contraddistingue».

Albo d'oro

Il premio Testa d'aj è stato conferito negli anni scorsi a esponenti del mondo culturale, del giornalismo, dell'enogastronomia.

Ecco l'albo d'oro del premio Testa d'aj

2016: lo scrittore Guido Ceronetti, il vignettista Antonio Guarene, i ristoratori Piero Fassi e Rosalba Faussonne.

2017: l'autore e regista televisivo Antonio Ricci, il vignettista Luigi Piccatto, la vignaiola Mariuccia Borio, gli storici acciugai Battista Mario Delpui e Giovanni Martino

2018: il priore della comunità di Bose Enzo Bianchi, il pittore Massimo Ricci e l'ortolano Stefano Scavino.

2019: Carlo Petrini fondatore di Slow Food, il pittore Paolo Fresu e il disegnatore Giacomo Ghiazza e la scrittrice Margherita Oggero.

2020: non assegnato causa epidemia Covid

2021: Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, l'atleta olimpica Alice Sotero, i vignettisti Elena Pianta e Sergio Ponchione, rispettivamente autori del bavagliolone nel 2020 con lo slogan "Bagna cauda in corpore sano" e "Quarta dose" nel 2021.

EVENTI | 06 dicembre 2022, 09:00

Concluso il Bagna Cauda Day 2022 con il premio "Testa d'Aj". Un'edizione con oltre 20mila bagnacaudisti



Il Premio assegnato a Piero Bava, ai coniugi Calabrese, Carlotta Gamba e Carlotta Castelnovi. Già fissate le date del 2023



Il Premio Testa d'Aj ha chiuso ieri il **Bagna Cauda Day 2022**, un'edizione con numeri record: oltre **20 mila bagnacaudisti** hanno raccolto l'invito ad accendere 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. E poi m'an pias parlé 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 del

mondo 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 **Carlotta Castelnovi**, la 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 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"*.

"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 giovane 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 - ha detto - A Roma mi considerano troppo sabauda. Volevo fare l'attrice sin da piccola: 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"*. Il momento più bello, per ora della sua carriera? *"Mi chiamò Pupi Avati e mi disse: la mia Beatrice sei tu"*.

La bagna cauda non è solo buona, ma fa bene anche all'umore: parola di **Giorgio e Caterina Calabrese**. Al famoso medico nutrizionista e la moglie tecnologa alimentare, è andato il Testa d'Aj 2022. 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. *"Verdure, olio extra vergine, aglio, acciughe, tutti ingredienti ottimi e salutari"* ha garantito Calabrese.

*"Il Bagna Cauda Day sta diventando una festa davvero mondiale - ha detto il sindaco di Asti **Maurizio Rasero** salutando gli Astigiani e il suo direttore Sergio Miravalle - mi ha emozionato vedere i piemontesi di Shanghai pronti a festeggiare insieme a noi"*.

Tutti i premiati hanno ricevuto un'opera d'arte fatta testa d'aglio creata dal giovane artista **Pedro Porro**.

Sergio Miravalle, a nome dell'Associazione 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 e infine a conferma del successo le molte imitazioni ma ricordiamo ma il Bagna Cauda Day e il suo logo sono un marchio registrato e soprattutto aggiungiamo l'ingrediente segreto dell'ironia che ci contraddistingue"*.

Il premio Testa d'aj è stato conferito negli anni scorsi a esponenti del mondo culturale, del giornalismo, dell'enogastronomia.

L'albo d'oro del premio Testa d'aj

2016: lo scrittore Guido Ceronetti, il vignettista Antonio Guarene, i ristoratori Piero Fassi e Rosalba Faussone.

2017: l'autore e regista televisivo Antonio Ricci, il vignettista Luigi Piccato, la vignaiola Mariuccia Borio, gli storici acciugai Battista Mario Delpui e Giovanni Martino

2018: il priore della comunità di Bose Enzo Bianchi, il pittore Massimo Ricci e l'ortolano Stefano Scavino.

2019: Carlo Petrini fondatore di Slow Food, il pittore Paolo Fresu e il disegnatore Giacomo Ghiazza e la scrittrice Margherita Oggero.

2020: non assegnato causa epidemia Covid

2021: Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, l'atleta olimpica Alice Sotero, i vignettisti Elena Pianta e Sergio Ponchione, rispettivamente autori del bavagliolone nel 2020 con lo slogan "Bagna cauda in corpore sano" e "Quarta dose" nel 2021.

Concluso il Bagna Cauda Day 2022 con il premio "Testa d'Aj". Un'edizione con oltre 20mila bagnacaudisti

 Torino Oggi  3 Ore Fa  Home > Regione Piemonte > Provincia di Torino



Fonte immagine: Torino Oggi

Il Premio assegnato a Piero Bava, ai coniugi Calabrese, Carlotta Gamba e Carlotta Castelnovi. Già fissate le date del 2023

Leggi la notizia integrale su: [Torino Oggi](#) 

Il post dal titolo: «Concluso il Bagna Cauda Day 2022 con il premio "Testa d'Aj". Un'edizione con oltre 20mila bagnacaudisti» è apparso sul quotidiano online *Torino Oggi* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Torino.

Assegnati ad Asti i premi Testa d'aj 2022

🕒 5 Dicembre 2022 ➔ Altre notizie ♿ Versione accessibile



Il presidente dell'associazione Astigiani con Piero Bava.

ASTI Il premio Testa d'aj ha chiuso ieri il Bagna cauda day 2022, un'edizione con numeri record: oltre 20 mila bagnacaudisti hanno raccolto l'invito ad accendere i fujot nei 150 locali partecipanti. «Già bambino mangiavo la bagna cauda nella sciunfetta: puciuvo a fondo e mia nonna mi dava una sberla perché portavo via la parte più buona. E poi 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, pittrice genovese che ha avuto dall'associazione 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 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». «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 giovane attrice astigiana, scelta da Pupi Avati per il ruolo di Beatrice nel film Dante, ha ringraziato i concittadini. «È il primo premio che ricevo nella mia carriera», ha detto.

La bagna cauda non è solo buona, ma fa bene anche all'umore: parola di Giorgio e Caterina Calabrese. Anche 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, 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. «0erdure, olio extra vergine, aglio e acciughe, tutti ingredienti ottimi e salutari», ha garantito Calabrese.

I premiati hanno ricevuto un'opera d'arte fatta a testa d'aglio creata dal giovane artista Pedro Porro.

Concluso il Bagna Cauda Day 2022 con il premio "Testa d'Aj". Un'edizione con oltre 20mila bagnacaudisti



Condividi con gli amici



Invia agli amici



Il Premio Testa d'Aj ha chiuso ieri il Bagna Cauda Day 2022, un'edizione con numeri record: oltre 20 mila bagnacaudisti hanno raccolto l'invito ad accendere i fujot nei 150 locali partecipanti nelle...

[Leggi tutta la notizia](#)

InfoVercelli24 | 06-12-2022 09:47

20 mila partecipanti e quattro “Teste d’Aj” per il Bagna Cauda Day 2022

Di Redazione QP - 6 Dicembre 2022 - ASTI



Piero Bava, Caterina e Giorgio Calabrese, Carlotta Gamba e Carlotta Castelnovi sono stati premiati “Teste d’Aj” 2022. I quattro vincitori sono stati premiati domenica 4 dicembre durante i festeggiamenti del Bagna Cauda Day 2022. L’edizione di quest’anno ha registrato un record di partecipanti: sono stati oltre 20 mila i bagnacaudisti che hanno preso parte al concorso, per un totale di 150 locali coinvolti dal Piemonte a Shanghai, passando per New York. Tutti i premiati hanno ricevuto un’opera d’arte fatta a forma di testa d’aglio creata dal giovane artista Pedro Porro.

Sergio Miravalle, dell’Associazione Astigiani, ha ricordato le origini del Bagna Cauda Day, ricordandone i valori fondanti: “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 e infine a conferma del successo le molte imitazioni, ma ricordiamo ma il Bagna Cauda Day e il suo logo sono un marchio registrato e soprattutto aggiungiamo l’ingrediente segreto dell’ironia che ci contraddistingue”.

Il 91enne Pietro Bava, produttore vitivinicolo, ha ricordato le origini del suo amore per la specialità piemontese: “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.” Come delegato dell’Accademia italiana della Cucina, Bava ha dichiarato che si impegnerà a depositare da un notaio la ricetta originale della Bagna Cauda per tutelarla dalle imitazioni.

Ha riflettuto sulla crema d'aglio come fonte di socialità Carlotta Castelnovi, pittrice genovese con profondi legami con Asti: "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 premiazione in diretta video da Roma Carlotta Gamba, attrice astigiana scelta per interpretare Beatrice nel film su Dante di Pupi Avati: "La mia famiglia cucinava la bagna cauda, ma a noi bambini ci tenevano lontani. Era un rito per gente adulta. È il primo premio che ricevo nella mia carriera, a Roma mi considerano troppo sabauda."

Infine il medico nutrizionista Giorgio Calabrese e Caterina Calabrese, tecnologa alimentare, sono intervenuti sulle proprietà benefiche degli ingredienti della Bagna cauda: ""Verdure, olio extra vergine, aglio, acciughe, tutti ingredienti ottimi e salutari".

S CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

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

FIAMMETTA MUSSIO

07 Dicembre 2022 alle 08:00 | 2 minuti di lettura



Perché se non sono piemontese dovrei mangiare quella "bomba" della bagna cauda? Vediamo

Pochi ingredienti ma molto intensi per una salsa che guarnisce uno dei piatti più conviviali di quella cucina. Ma per molti è troppo forte. Come apprezzarla



La bagna cauda, saporita ed energetica, piace molto oppure divide (Shutterstock)

di **Lucia Arlandini**

Con le prime nebbie e i primi geli viene voglia di uno dei piatti più conviviali della cucina piemontese: **la bagna cauda**. Aglio, olio e acciughe: questi sono gli ingredienti di **una salsa la cui storia affonda addirittura nel periodo medioevale**. Le principali testimonianze localizzano la nascita di questo piatto nelle zone di **Asti, del Monferrato e delle Langhe**, proprio nei luoghi i cui proprietari delle vigne erano soliti festeggiare i vini nuovi con le verdure di stagione e questa salsa: un piatto quindi povero ma gustosissimo. Il vero nome è **bagna caoda** perché in Piemonte la **o** si legge **u**.

Regole antiche

Nonostante siano passati ormai diversi anni, ancora oggi si usa consumare questo condimento seduti attorno alla tavola con un contenitore di terracotta che mantiene la temperatura e che si chiama **fujot**: una ciotola individuale, scaldata con un lumino acceso nella parte inferiore per tenerlo al caldo per tutta la cena. **La ricetta depositata all'Accademia italiana della cucina nel 2005** prevede l'utilizzo di una testa d'aglio a persona, mezzo bicchiere di olio extravergine e 50 g di acciughe a persona. La presenza delle acciughe in una regione dove non c'è il mare è di per sé semplice; **il Piemonte era lungo la via del sale**, dove questo veniva nascosto all'interno di barili e coperto di acciughe e così rivendute a prezzi più competitivi e erano perfettamente conservate.

Gli accostamenti tradizionali

Per la bagna cauda non si utilizzano solo **verdure di stagione**, come cavolfiore, foglie di cavolo, peperoni e l'immane cardo gobbo di Nizza ma anche **polenta frita e per ultimo le uova che vengono cotte con l'olio residuo** che resta nel fondo del fujot alla fine: non intingete il pane perché rischierebbe di assorbire troppa salsa ma usatelo solo come accompagnamento.

Se il sapore di aglio è troppo forte

Molti mettono a cuocere l'aglio nel latte per evitare il sapore molto forte ma sappiate che **è una vera e propria eresia** per cui basta che togliate l'anima degli spicchi e li mettete a bollire in un pentolino; la durata della bollitura determina l'eliminazione della quantità di Solfuro che determina l'alitosi (con un minuto di bollitura se ne elimina il 50% e in tre minuti circa il 90%). Lo sapete che **questa salsa è apprezzatissima in Argentina e anche in Giappone** dove è seconda solo al pesto?

Proprio per il suo forte radicamento sociale con il territorio è stata avanzata la richiesta di **candidatura fra i beni immateriali dell'Unesco da tutelare come Patrimonio dell'Umanità**. Per chi non lo sapesse dal 2013 si svolge il **Bagna Cauda Day** (fine novembre) che dura una settimana e si può degustare in moltissimi ristoranti del Piemonte; cosa aspetti a prenotare?

Concluso il Bagna Cauda Day 2022 con il premio "Testa d'Aj". Un'edizione con oltre 20mila bagnacaudisti

 [Lavocedigenova.it](https://www.lavocedigenova.it)  06 Dicembre - 09:00  Home > Regione Liguria > Provincia di Genova > Genova



Il Premio assegnato a Piero Bava, ai coniugi Calabrese, Carlotta Gamba e Carlotta Castelnovi. Già...

Leggi la notizia integrale su: [Lavocedigenova.it](https://www.lavocedigenova.it) 

Il post dal titolo: «Concluso il Bagna Cauda Day 2022 con il premio "Testa d'Aj". Un'edizione con oltre 20mila bagnacaudisti» è apparso sul quotidiano online *Lavocedigenova.it* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Genova.

EVENTI | 06 dicembre 2022, 09:00

Concluso il Bagna Cauda Day 2022 con il premio "Testa d'Aj". Un'edizione con oltre 20mila bagnacaudisti



Il Premio assegnato a Piero Bava, ai coniugi Calabrese, Carlotta Gamba e Carlotta Castelnovi. Già fissate le date del 2023



Il Premio Testa d'Aj ha chiuso ieri il **Bagna Cauda Day 2022**, un'edizione con numeri record: oltre **20 mila bagnacaudisti** hanno raccolto l'invito ad accendere 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. E poi m'an pias parlé 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 del mondo 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 **Carlotta Castelnovi**, la 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 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"*.

"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 giovane 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 - ha detto - A Roma mi considerano troppo sabauda. Volevo fare l'attrice sin da piccola: 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"*. Il momento più bello, per ora della sua carriera? *"Mi chiamò Pupi Avati e mi disse: la mia Beatrice sei tu"*.

La bagna cauda non è solo buona, ma fa bene anche all'umore: parola di **Giorgio e Caterina Calabrese**. Al famoso medico nutrizionista e la moglie tecnologa alimentare, è andato il Testa d'Aj 2022. 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. *"Verdure, olio extra vergine, aglio, acciughe, tutti ingredienti ottimi e salutari"* ha garantito Calabrese.

*"Il Bagna Cauda Day sta diventando una festa davvero mondiale - ha detto il sindaco di Asti **Maurizio Rasero** salutando gli Astigiani e il suo direttore Sergio Miravalle - mi ha emozionato vedere i piemontesi di Shanghai pronti a festeggiare insieme a noi"*.

Tutti i premiati hanno ricevuto un'opera d'arte fatta testa d'aglio creata dal giovane artista **Pedro Porro**.

Sergio Miravalle, a nome dell'Associazione 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 e infine a conferma del successo le molte imitazioni ma ricordiamo ma il Bagna Cauda Day e il suo logo sono un marchio registrato e soprattutto aggiungiamo l'ingrediente segreto dell'ironia che ci contraddistingue"*.

Il premio Testa d'aj è stato conferito negli anni scorsi a esponenti del mondo culturale, del giornalismo, dell'enogastronomia.

L'albo d'oro del premio Testa d'aj

2016: lo scrittore Guido Ceronetti, il vignettista Antonio Guarene, i ristoratori Piero Fassi e Rosalba Faussone.

2017: l'autore e regista televisivo Antonio Ricci, il vignettista Luigi Piccato, la vignaiola Mariuccia Borio, gli storici acciugai Battista Mario Delpui e Giovanni Martino

2018: il priore della comunità di Bose Enzo Bianchi, il pittore Massimo Ricci e l'ortolano Stefano Scavino.

2019: Carlo Petrini fondatore di Slow Food, il pittore Paolo Fresu e il disegnatore Giacomo Ghiazza e la scrittrice Margherita Oggero.

2020: non assegnato causa epidemia Covid

2021: Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, l'atleta olimpica Alice Sotero, i vignettisti Elena Pianta e Sergio Ponchione, rispettivamente autori del bavagliolone nel 2020 con lo slogan "Bagna cauda in corpore sano" e "Quarta dose" nel 2021.

EVENTI | 06 dicembre 2022, 12:27

Concluso il Bagna Cauda Day 2022 con il premio "Testa d'Aj". Un'edizione con oltre 20mila bagnacaudisti



Il Premio assegnato a Piero Bava, ai coniugi Calabrese, Carlotta Gamba e Carlotta Castelnovi. Già fissate le date del 2023



Concluso il Bagna Cauda Day 2022 con il premio "Testa d'Aj". Un'edizione con oltre 20mila bagnacaudisti

Il Premio Testa d'Aj ha chiuso ieri il **Bagna Cauda Day 2022**, un'edizione con numeri record: oltre **20 mila bagnacaudisti** hanno raccolto l'invito ad accendere 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. E poi m'an pias parlé 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 del mondo 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 **Carlotta Castelnovi**, la 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 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"*.

"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 giovane 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 - ha detto - A Roma mi considerano troppo sabauda. Volevo fare l'attrice sin da piccola: 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"*. Il momento più bello, per ora della sua carriera? *"Mi chiamò Pupi Avati e mi disse: la mia Beatrice sei tu"*.

La bagna cauda non è solo buona, ma fa bene anche all'umore: parola di **Giorgio e Caterina Calabrese**. Al famoso medico nutrizionista e la moglie tecnologa alimentare, è andato il Testa d'Aj 2022. 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. *"Verdure, olio extra vergine, aglio, acciughe, tutti ingredienti ottimi e salutari"* ha garantito Calabrese.

*"Il Bagna Cauda Day sta diventando una festa davvero mondiale - ha detto il sindaco di Asti **Maurizio Rasero** salutando gli Astigiani e il suo direttore Sergio Miravalle - mi ha emozionato vedere i piemontesi di Shanghai pronti a festeggiare insieme a noi"*.

Tutti i premiati hanno ricevuto un'opera d'arte fatta testa d'aglio creata dal giovane artista **Pedro Porro**.

Sergio Miravalle, a nome dell'Associazione 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 e infine a conferma del successo le molte imitazioni ma ricordiamo ma il Bagna Cauda Day e il suo logo sono un marchio registrato e soprattutto aggiungiamo l'ingrediente segreto dell'ironia che ci contraddistingue"*.

Il premio Testa d'aj è stato conferito negli anni scorsi a esponenti del mondo culturale, del giornalismo, dell'enogastronomia.

L'albo d'oro del premio Testa d'aj

2016: lo scrittore Guido Ceronetti, il vignettista Antonio Guarene, i ristoratori Piero Fassi e Rosalba Faussone.

2017: l'autore e regista televisivo Antonio Ricci, il vignettista Luigi Piccato, la vignaiola Mariuccia Borio, gli storici acciugai Battista Mario Delpui e Giovanni Martino

2018: il priore della comunità di Bose Enzo Bianchi, il pittore Massimo Ricci e l'ortolano Stefano Scavino.

2019: Carlo Petrini fondatore di Slow Food, il pittore Paolo Fresu e il disegnatore Giacomo Ghiazza e la scrittrice Margherita Oggero.

2020: non assegnato causa epidemia Covid

2021: Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, l'atleta olimpica Alice Sotero, i vignettisti Elena Pianta e Sergio Ponchione, rispettivamente autori del bavagliolone nel 2020 con lo slogan "Bagna cauda in corpore sano" e "Quarta dose" nel 2021.

IL PICCOLO

MONFREEDOM

'Bagna Cauda Day': un giorno per il piatto della tradizione piemontese

→ 09 Dicembre 2022 ore 16:12 - DI ADELIO DEBENEDETTI



Un territorio lo si può legare anche ad una specialità tipica del posto. Il **Piemonte** in generale ma soprattutto il **Monferrato** viene legato a questo piatto: la **Bagna Cauda**. Questa salsa calda degustata con verdure del territorio, ci portano ad un ricordo preciso del territorio autunnale.

IL PICCOLO

Bisognerebbe chiedersi del perché in un posto collinare dove non c'è il mare (c'era nel periodo Giurassico, ora non più) ci sia un legame così forte all'acciuga. Dovete sapere che anticamente il Monferrato era attraversato dalle **Vie del Sale**.

"Le vie del sale sono rotte commerciali storiche, ancestrali, la loro origine si perde nella notte dei tempi. Dopo la caduta dei Longobardi ad opera di Carlo Magno, il Sacro Romano Impero costituì i feudi imperiali con lo scopo di mantenere un passaggio sicuro verso il mare; assegnò questi territori a famiglie fedeli che dominarono per secoli questi feudi, controllando le vallate e garantendo, in cambio di gabelle, la sicurezza dei convogli." (Wikipedia)

Il trasporto avveniva a dorso di mulo, ci si inerpicava sui sentieri degli Appennini per raggiungere la pianura. Una di queste vie partiva da Recco, Sori, Nervi o dal porto di Genova, attraversava i valichi della Crocetta d'Orero, della Scoffera o di Creto si riunivano in **Val Borbera** per raggiungere **Piacenza** o **Tortona**.

Era un duro lavoro e se si fosse potuto evitare di pagare la **gabella** si sarebbe ottenuto un guadagno superiore. Quindi si pensò di contrabbandare il sale riempiendo i mastelli e lasciando nella parte superiore di questi, uno strato di **acciughe salate**. La gabella era una tassa obbligatoria ma sul sale, non sulle acciughe salate; quindi, si poteva trasportare questo prezioso elemento senza pagare la tassa.

A quell'epoca il sale era importante per conservare gli alimenti, era usato come disinfettante in soluzione acquosa. Sul sale si sono costruiti imperi e dichiarate guerre per il controllo del suo commercio. La Repubblica di Venezia condusse molte campagne militari contro Genova per ottenere il controllo del commercio del sale, la Polonia ebbe una crisi economica importante quando le **miniere di salgemma** vennero dichiarate "fuori mercato" a causa della Germania che inondò il mercato con il sale marino a un prezzo più basso, la Svizzera raggiunse l'indipendenza economica quando iniziò a cavare il salgemma dai propri giacimenti.

IL PICCOLO

Di conseguenza, una volta "contrabbandato" il sale restava l'acciuga sotto sale che veniva impegnata in cucina. La cucina del Monferrato è ricca di questo elemento: **acciughe al verde, bagna cauda, acciughe con il peperone**, sono solo alcuni esempi.



Recentemente in Monferrato viene organizzato il **Bagna Cauda Day**, una giornata dedicata a questo piatto. *"La Delegazione di Asti dell'Accademia Italiana della Cucina, in data 7 febbraio 2005, ha registrato una ricetta "da ritenersi la più affidabile e tramandabile".* Depositata a **Costigliole d'Asti** con registrazione sottoscritta dal notaio **Marzia Krieg**, è stata scelta dalla commissione di studio che si è più volte riunita per assaggi e confronti. La **ricetta tradizionale** depositata della bagna cauda prevede *"una testa d'aglio, mezzo bicchiere d'olio d'oliva extravergine, 50 gr di acciughe rosse di Spagna e un eventuale pezzetto di burro a fine cottura - a persona."* (La Cucina Italiana).

IL PICCOLO

L'importanza dell'**aglio** nella sua preparazione è assoluta: pensate che l'acciuga sotto sale porterebbe ad ipertensione per la quantità di sale usato per conservare. L'aglio abbassa la pressione quindi il giusto equilibrio per degustare questo piatto. L'**olio** viene usato per stemperare l'acciuga. I puristi fanno notare che l'olio di oliva era ligure, anche se nel Monferrato si produceva olio di oliva. Olivola, San Marzano Uliveto conservano ancora nel toponimo del luogo questa caratteristica. Quindi ci sono versioni con l'aggiunta di olio di noce, più tipico del Monferrato.

Astenetevi dal pasticciare questo piatto con panna, latte, lauro, togliere l'anima dell'aglio, bagnare l'aglio nell'acqua con la scusa di rendere il piatto più digeribile. Se non digerite l'aglio non mangiate la bagna cauda. Questi tre elementi hanno una loro ragione e devono rimanere tali. È un **piatto conviviale**, da gustare nel "**fujiot di terracotta**" che mantiene il calore della bagna con il lumino posizionato sotto il contenitore.

Si degusta con il **cardo gobbo di Nizza** (una volta solo con quello) e con i **peperoni muijà** (ammollati nell'aceto) ma è anche deliziosa con il **cavolo**, i **topinambur**, le **patate**, l'**insalata belga**, le **cipolle cotte al forno**, le **barbabietole**, il **carpaccio di manzo** e sul finire non mancherà l'**uovo** fatto cuocere su qualche rimasuglio di bagna.

Pensate che questo Piatto diventa una bandiera dei piemontesi all'estero. Il Sindaco di Conzano (paese del Monferrato che ha avuto una migrazione importante verso l'Australia - nello specifico verso Ingham nello Stato del Queensland,) festeggiano anche loro il Bagna Cauda Day sotto tendoni da 500 persone, segno che questo piatto piace a tutti. Noi organizziamo camminate sul posto con degustazione finale di bagna cauda e posso dirvi che tutte le volte che abbiamo proposto questa uscita, abbiamo sempre avuto il "sold out".

Quindi non vi rimane che iscrivervi alla prossima, per camminare insieme a noi e degustare la bagna cauda, a discapito dell'aglio.

CULTURA E TEMPO LIBERO | 10 dicembre 2022, 07:30

Viviamo in un posto bellissimo dove l'aglio aiuta



Puntata sulle valenze non solo gastronomiche del Bagna Cauda Day, evento che, pur se terminato a tavola, continua a tener banco altrove



La varietà del Bagna Cauda Day rappresentata dai partecipanti al "Bagna alla lavagna"

Il carattere forte e vero dell'evento più profumato d'autunno non è più nell'aria. Il **Bagna Cauda Day 2022** si è concluso, alla grande, domenica scorsa. Eppure relegare il suo inizio e fine al solo sedersi a tavola davanti a migliaia di profumati fujot non può che dirsi riduttivo. Che l'evento non sia solo la grande sagra di un piatto iconico è noto e le tangibili dimostrazioni sono tante. Mi piace ricordarne qualcuna. Mi piace enumerarle quasi fosse un tutorial, spero utile anche ad altre manifestazioni astigiane.

Comincerei con la valenza di **vettore turistico**, tanto utile dalle nostre parti, nel dare notorietà ad Asti e all'Astigiano, assieme al ridare valore a un grande piatto di tradizione e convivialità. Notorietà portata avanti con quantità e qualità della comunicazione a supporto, rivolta ad un bacino sempre più ampio e attenta a dare e prendere valore da sponsor e *trade*, i 150 locali partecipanti.

Che dire poi della felice scelta di creare ad Asti un **Bagna Pax**, uno dei momenti più significativi di questa edizione. Incontro tra la locale comunità russa e diversi profughi ucraini. Saggia scelta per toccare la cronaca internazionale con una bella luce di sociale, così vicina ai giusti pensieri di un Papa Francesco di cui già si sperava la visita astigiana. Il Bagna Cauda Day ha poi permesso di lanciare un bando di borse di ricerca destinate a giovani e meno giovani che avessero voglia e capacità di

scavare nella storia del nostro territorio. Dieci premi intitolati a **Luciano Nattino**, frutto dell'alleanza con quattro primarie aziende vitivinicole astigiane, sponsor della manifestazione.

Come non scordare che sedersi davanti a fujot e verdure sia stato anche supportare la realizzazione di un grande parco pubblico a ridosso del centro di Asti, a Viatosto: il **Bosco degli astigiani**. Idea nata e promossa all'associazione Astigiani, che ha trovato e troverà risorse nell'evento più profumato d'autunno. E ancora, un premio, il **Premio Testa d'Aj**, assegnato ogni anno a esponenti del mondo culturale, del giornalismo e dell'enogastronomia che abbiano lasciato un segno uscendo dal coro. Quest'anno, Piero Bava, i coniugi Calabrese, Carlotta Gamba e Carlotta Castelnovi lo hanno ricevuto poco prima che si spegnessero i lumini nei fujot, domenica sera.

E arriviamo a ieri con la premiazione dei lavori prodotti delle 28 classi che hanno partecipato alla ricerca "**Bagna alla lavagna**". Iniziativa di coinvolgimento dei più giovani, quest'anno sui temi della salute alimentare, prendendo spunto dalla ricetta della bagna cauda. Mentre tanti preparavano e tantissimi degustavano, c'era anche chi studiava. Durante la presentazione del n° **41 di Astigiani**, svoltasi ieri, l'ampio spazio dedicato alla loro partecipazione è l'ultimo esempio, per ora, di come dare un bel corpo ad un signor evento. Bravi, bravi, bravi.