



Bagna càuda, la specialità tipica del Piemonte

Anticamente respinta dalle classi più agiate, oggi la tipica salsa piemontese è popolarissima in tutto il mondo e un vero e proprio simbolo di condivisione



Bagna càuda (Foto © Paola Alemanno).

La **bagna càuda** è una specialità **tipica della cucina piemontese** che si consuma soprattutto in autunno e in inverno, essendo abbastanza sostanziosa, accompagnata da un vino rosso corposo.

Si tratta di una **salsa calda a base di aglio, acciughe e olio** all'interno della quale vengono intinte delle verdure di stagione, crude o cotte. È considerata un piatto unico, anche se può essere servita come antipasto in piccole porzioni.

Origini della Bagna càuda piemontese

Le **origini della bagna càuda** risalirebbero al Medioevo, quando i mercanti astigiani importarono dalla Provenza sale e acciughe. La ricetta si consuma specialmente nel periodo della vendemmia e, secondo una leggenda, nacque proprio dall'intento di togliere ai vendemmiatori l'odore dell'uva pigiata, spesso stomachevole.

Questa pietanza fu per molto tempo rifiutata dalla classi più agiate, poiché considerata poco fine a causa dell'abbondante quantità di aglio in essa presente. Oggi, popolarissima in tutto il mondo, è patrimonio Unesco ed ogni anno è celebrata con il cosiddetto "**Bagna càuda day**".



Ricette d'Autunno

CLICCA E SCOPRI

Un inno alla convivialità

La bagna càuda è molto più di una semplice specialità regionale perché simboleggia un momento di allegria e di condivisione del cibo fra i commensali. Anticamente, infatti, la salsa piemontese veniva consumata attingendo da un solo contenitore posto al centro del tavolo. Oggi si utilizzano i cosiddetti *fojòt*, cioè delle ciotoline di terracotta contenenti una cavità inferiore in cui si inserisce una fiamma per mantenere caldo l'intingolo per le verdure.



Un *fojòt* con la bagna càuda (Foto © Paola Alemanno).

La ricetta depositata della Bagna càuda

Per fare riferimento ad una ricetta “ufficiale” si deve sapere che, il 7 febbraio 2005, la **Delegazione di Asti dell’Accademia Italiana della Cucina**, ha depositato una ricetta storica della bagna cauda a Costigliole d’Asti presso il notaio Marzia Krieg. Questa versione è stata scelta dalla commissione di studio dopo diversi assaggi e confronti.

Data di creazione

05/10/2019

Autore

paola-alemanno