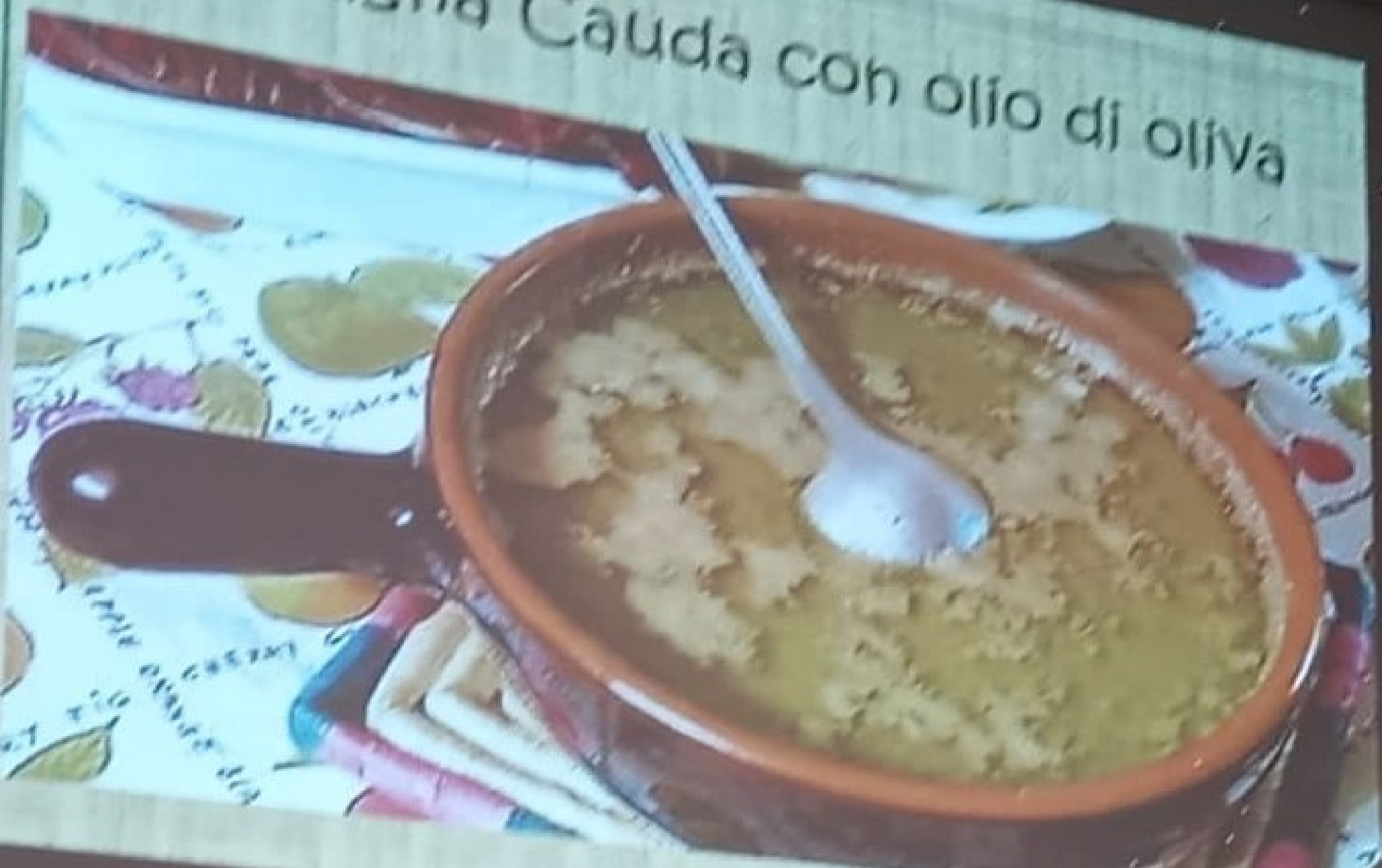


# I precursori della Bagna Cauda

## Cardo alle alici.

Prendi le coste tenere di un bel cardo, e, fatte in pezzi, ponle in tegame con mezzo un litro di brodo a sobbollire due ore. Quindi, sgocciate, metti in altro tegame dieci oncie di burro, tre alici diliscate, e uno spicchio d'aglio trito finissimo; aggiungivi, ai primi friggi, quattro cucchiari del sapore in che ha cotto il cardo, poi esso cardo; lascia ancora un momento cuocere cheto, e servi.

# La Bagna Cauda con olio di oliva



# La Bagna Cauda con latte e panna

## Preparazione:

Pulire gli spicchi d'aglio, tagliarli a fettine sottili e metterli in un recipiente di terracotta sul fuoco (ancor meglio sul poutagè), coprendoli con il latte.

Durante la cottura, ridurre l'aglio in poltiglia con una forchetta, quindi aggiungere olio d'oliva quanto basta.

Quando il tutto sta per bollire, gettare le acciughe deliscate nel recipiente.

Sempre con la forchetta, ridurre in poltiglia anche le acciughe.

Cuocere lentamente, rimestando, finché non si ottiene una crema.

Aggiungere la panna, amalgamando per bene il tutto, portarlo quasi ad ebollizione e quindi servire.

# La Bagna Cauda con latte e panna

Ricetta di Maria Giovanna Carpignano In Cena

## Ingredienti:

- una testa d'aglio
- 6 acciughe belle grosse, dissalate
- latte q.b.
- olio d'oliva q.b.
- 600 ml di panna da cucina

## ...a proposito di contaminazioni...

Tra i piatti principali della cucina piemontese, abbiamo scelto di approfondire il discorso su:

- Bagna cauda
- Acciughe al bagnetto verde
- Vitello Tonnato

perché hanno, tutti, due ingredienti in comune.

Uno di questi è un pesce che però non è tipico dei fiumi della nostra regione, come lo sono invece la trota, la Carpa o la tinca...

## ...a proposito di contaminazioni...

Tra i piatti principali della cucina piemontese, abbiamo scelto di approfondire il discorso su:

- Bagna cauda
- Acciughe al bagnetto verde
- Vitello Tonnato

perché hanno, tutti, due ingredienti in comune.

Uno di questi è un pesce che però non è tipico dei fiumi della nostra regione, come lo sono invece la trota, la Carpa o la tinca...

...si tratta dell'acciuga, un pesce di mare, anche se da noi il mare non c'è.

Il secondo è l'olio di oliva che sembra non essere tipico delle zone

## ...a proposito di contaminazioni...

Tra i piatti principali della cucina piemontese, abbiamo scelto di approfondire il discorso su:

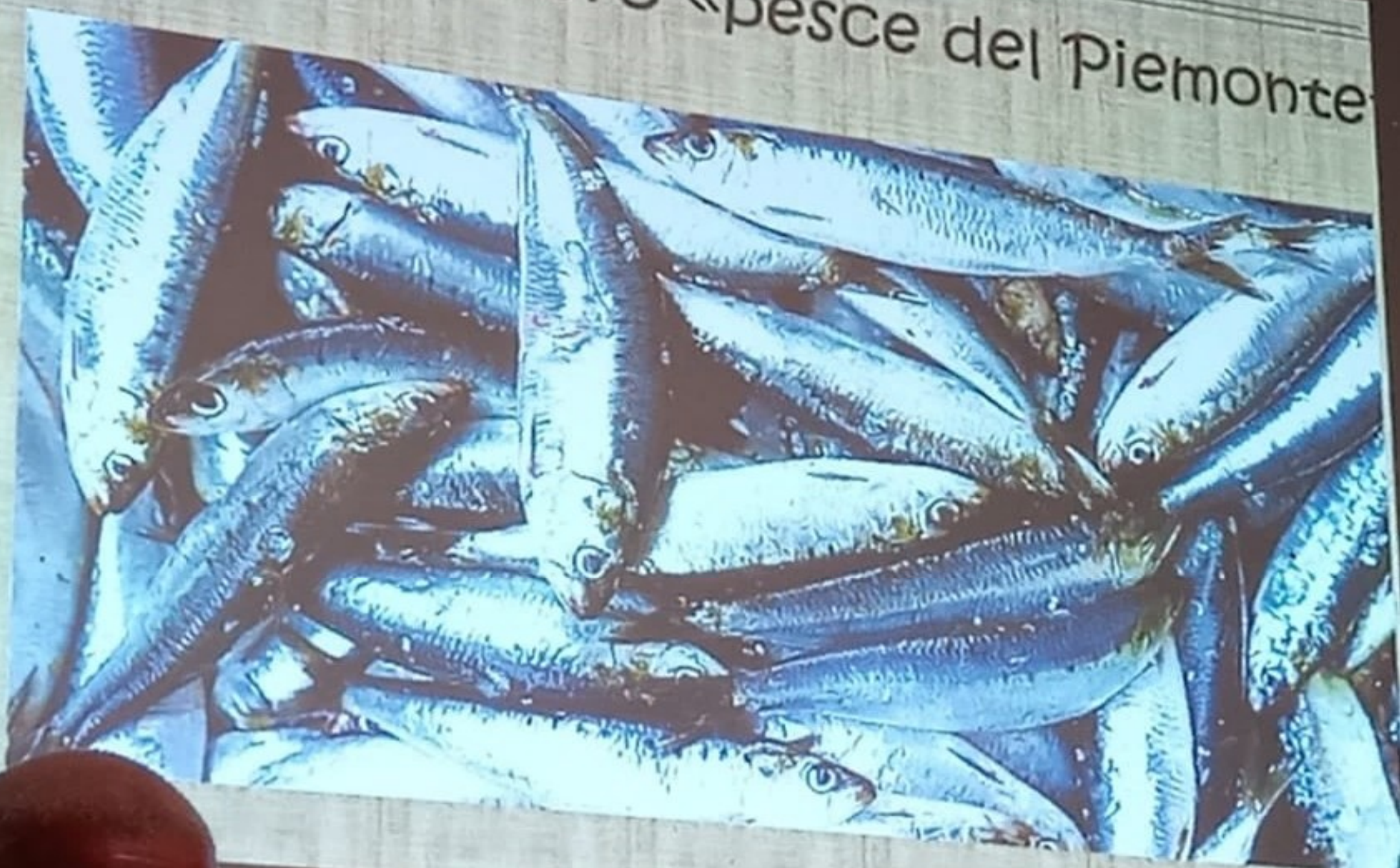
- Bagna cauda
- Acciughe al bagnetto verde
- Vitello Tonnato

perché hanno, tutti, due ingredienti in comune.

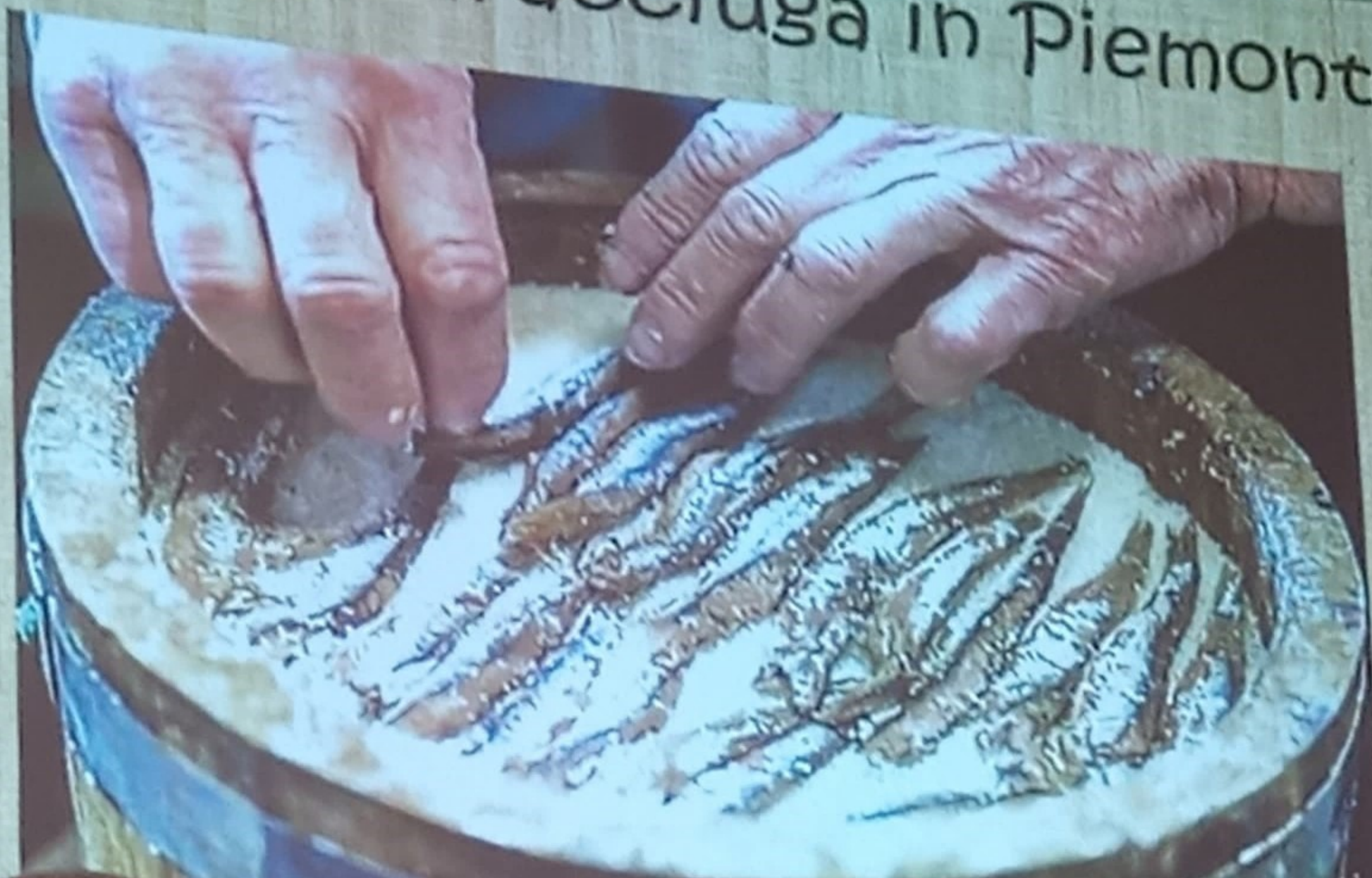
Uno di questi è un pesce che però non è tipico dei fiumi della nostra regione, come lo sono invece la trota, la Carpa o la tinca...  
...si tratta dell'acciuga, un pesce di mare, anche se da noi il mare non c'è.

Il secondo è l'olio di oliva che sembra non essere tipico delle nostre zone.

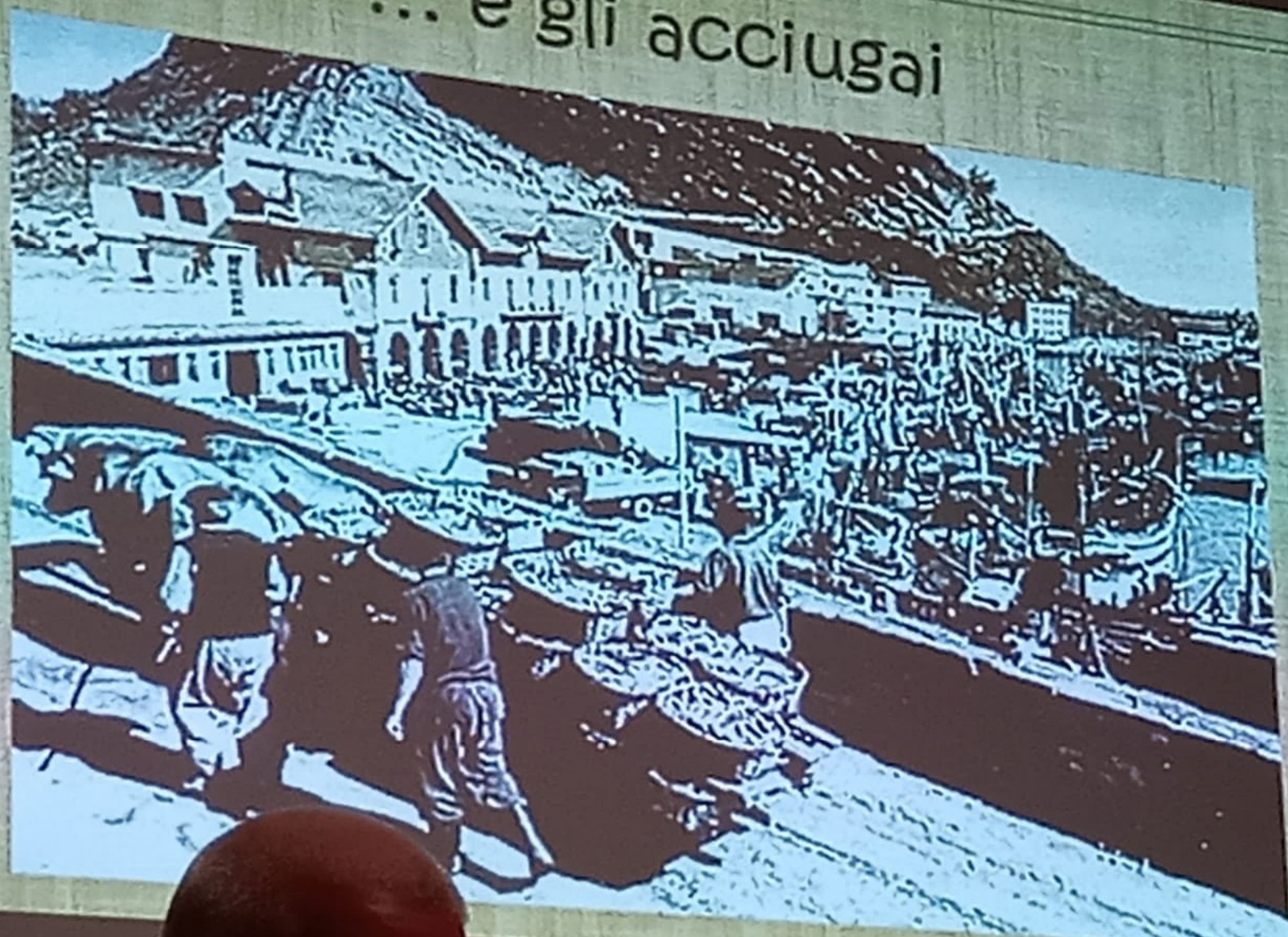
L'acciuga: il vero «pesce del Piemonte»



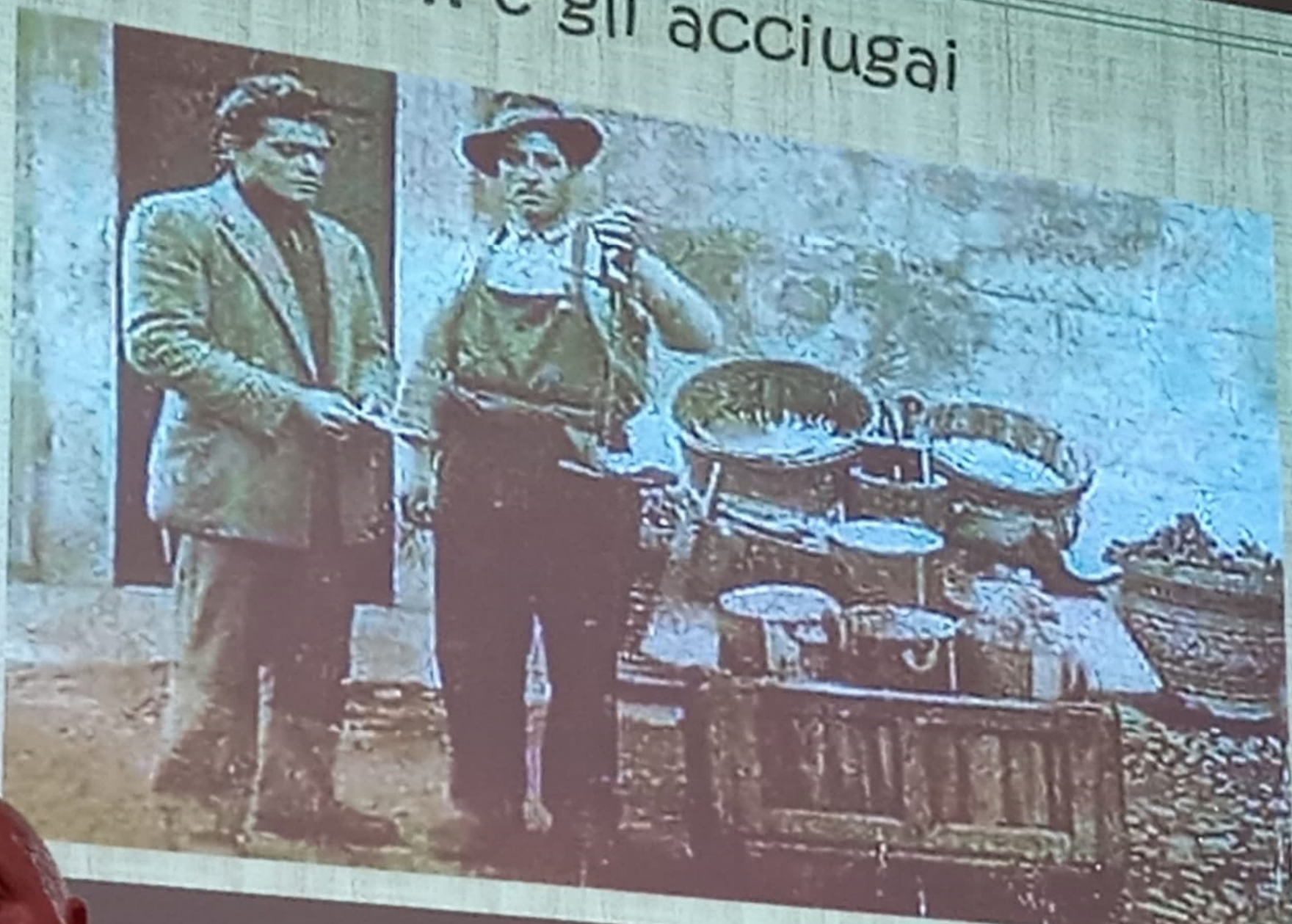
Arrivo dell'acciuga in Piemonte



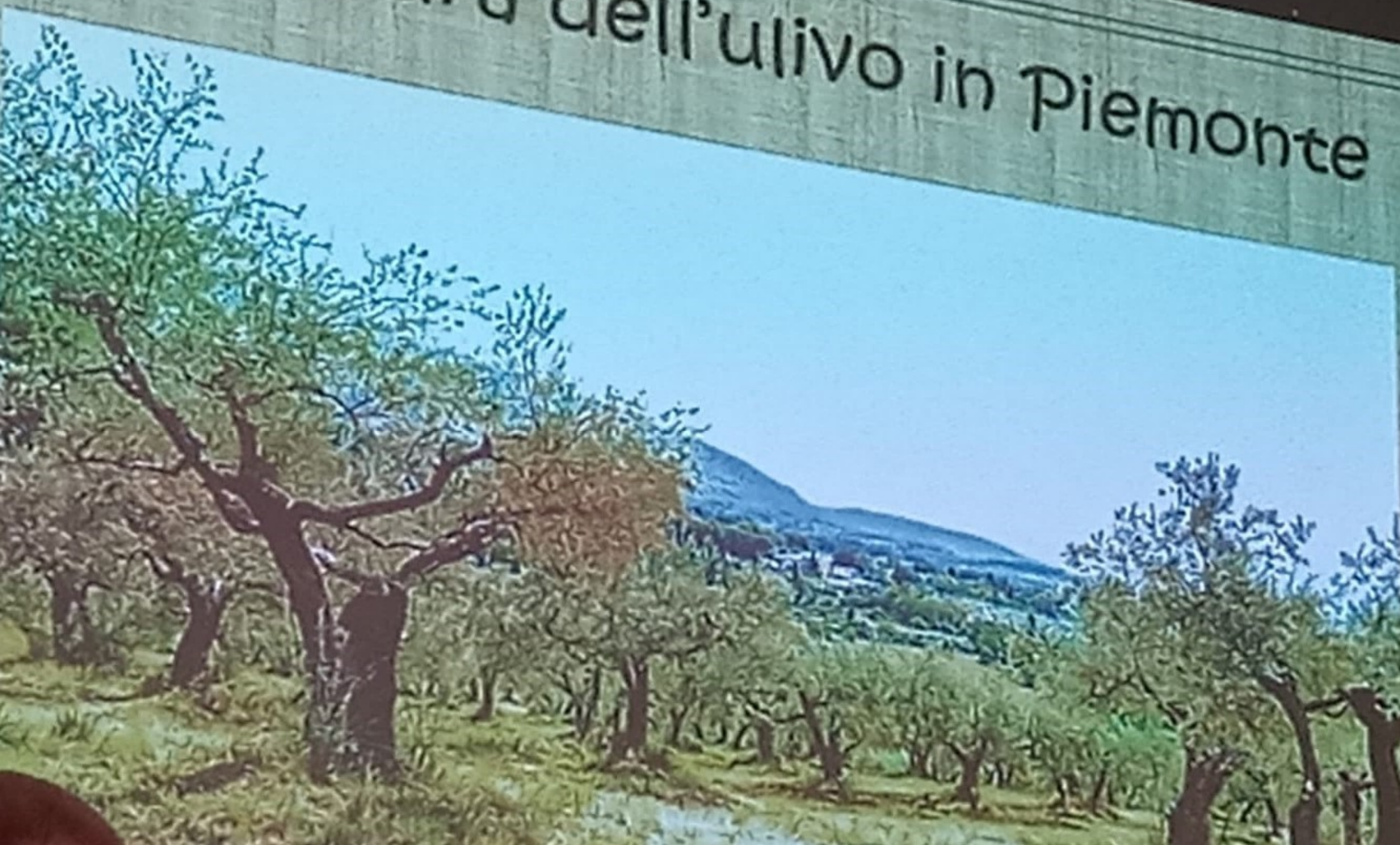
... e gli acciugai



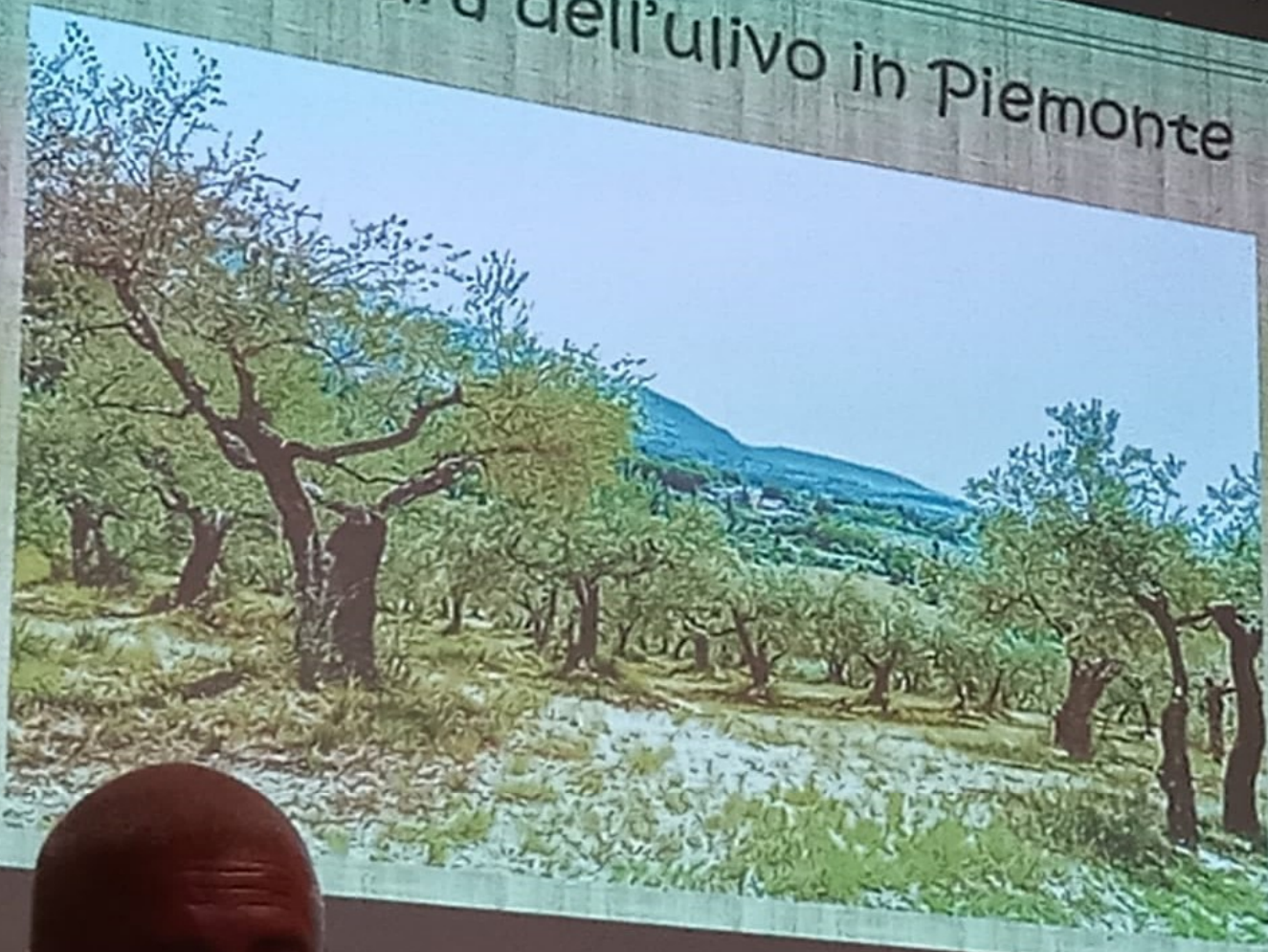
... e gli acciugai



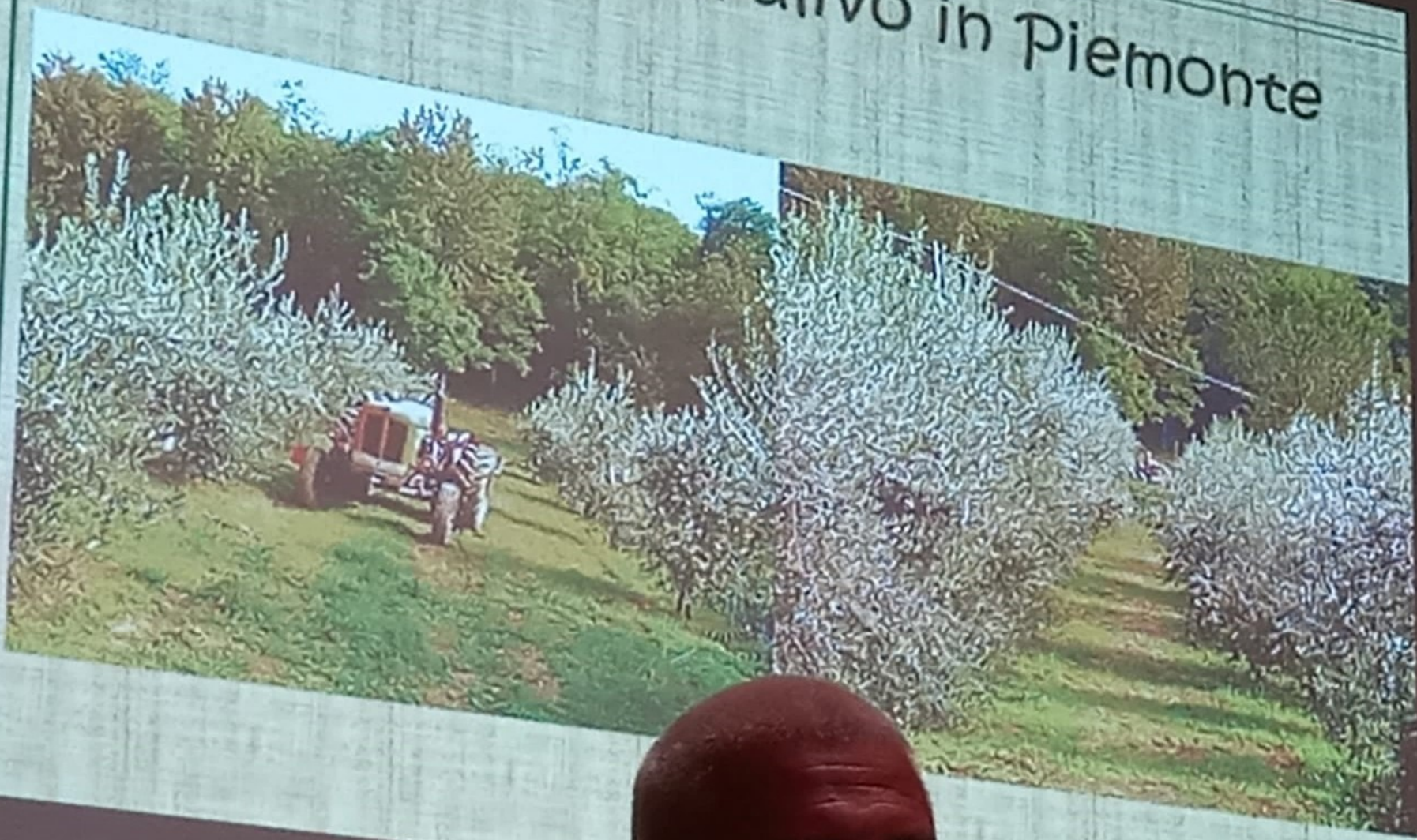
# La coltura dell'ulivo in Piemonte



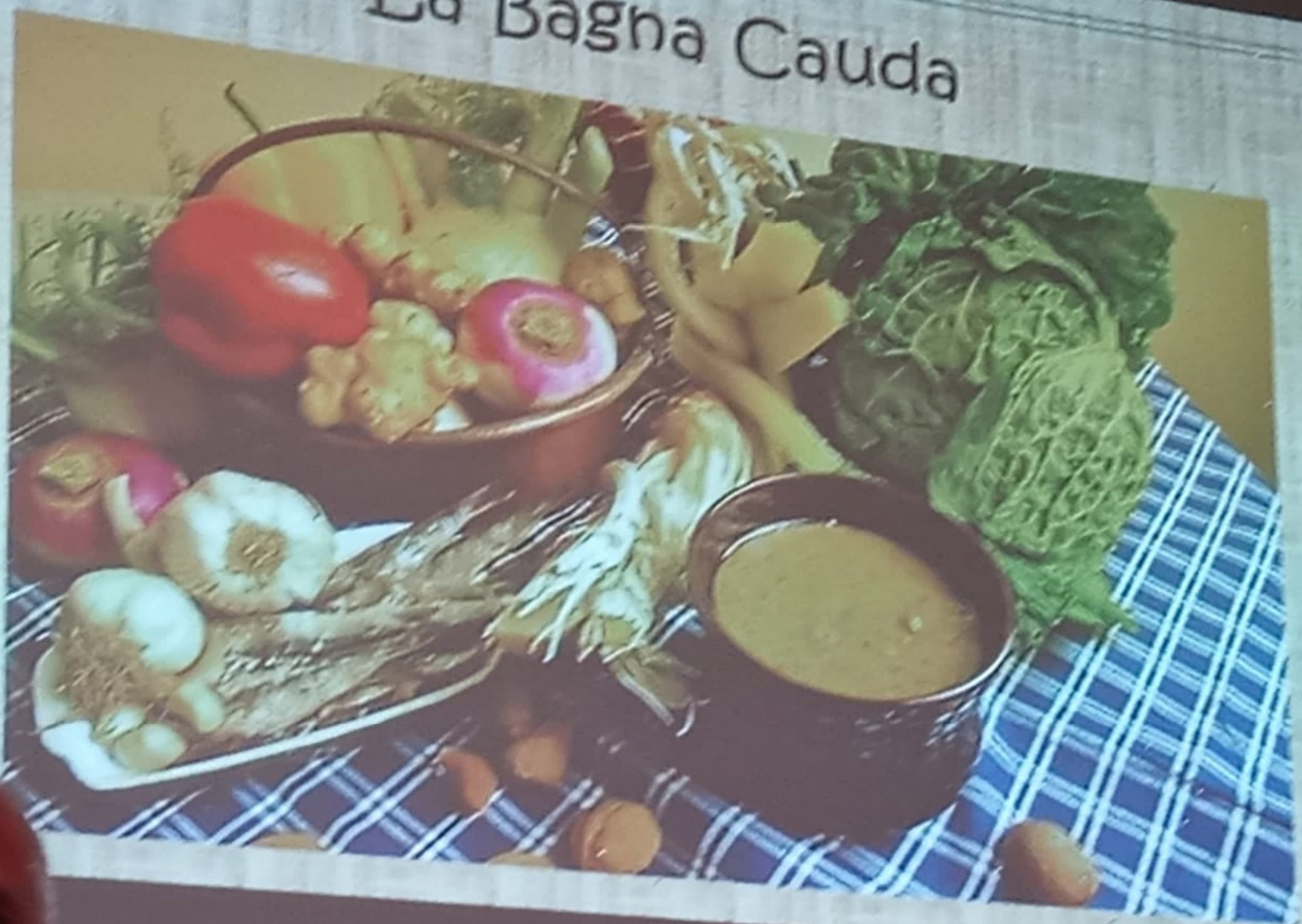
# La coltura dell'ulivo in Piemonte



# La coltura dell'ulivo in Piemonte



# La Bagna Cauda



# I precursori della Bagna Cauda

## IL CUOCO PIEMONTESE PERFEZIONATO A PARIGI

Chè insegna con facil metodo a cucinare  
qualunque sorta di vivande, sì in grasso,  
che in magro, di nuovo guiso ed avvisa  
sopra la bontà, e scelta d'ogni cosa  
appartenente alla Cucina, pro-  
seguito dal Pasticcere,  
e Confetturiere.

Col dovere del Maestro di Casa, le minute per  
le quattro Stagioni, la spiegazione di varj  
uoghi necessari a tal'arte, e la maniera  
di trinciare politamente le carni.



IN TORINO. 1775.

Appreso L'ESTRANNO ANTONIO RE LIBRO  
Sotto il portico del Palazzo della Città.

# I precursori della Bagna Cauda

## **Agliata bianca.**

Piglia de le amandole monde molto bene et falle pistare, et quando sonno mezze piste metti dentro quella quantità d'aglio che ti pare, et insieme le farai molto bene pistare buttandogli dentro un pocha d'acqua fresca perché non facciano olio. Poi pigliarai una mollichia di pane bianco et mettirala a mollo nel brodo magro di carne o di pesce secundo i tempi; et questa agliata potrai servire et accomodare a tutte le stagioni grasse et magre como ti piacerà.

## I precursori della Bagna Cauda

### *Salsa detta del pover uomo.*

Mettete in una casseruola un po' di butirro, un po' d'olio, un'acciuga ed un baccello d'aglio triturato, fate cuocere finchè l'aglio sia colorito, indi aggiungetevi del pane grattugiato con brodo o sugo, e ridotta la salsa consistente la verserete sull'intingolo che servirete caldo, sia in grasso che in magro.

## I precursori della Bagna Cauda

*“Alleum est rusticorum sapor, et aliquando cum mollicie panis coquunt, quod pro ultramontanis vel francigenis nihil supra.”*

L'aglio è la salsa dei contadini, i quali a volte lo cuociono con mollica di pane, cosa che per i francesi e gli ultramontani non ha niente di superiore

## ...e del Sanbajun (versione semplice)

Separiamo il tuorlo dall'albume.

Unire ai tuorli lo zucchero (un cucchiaino ogni tuorlo) e sbattere con un frustino finché il composto sarà ben montato e soffice.

Aggiungere lentamente, mescolando, marsala secco o vino passito (un guscio ogni tuorlo) e cuocere a bagnomaria mescolando continuamente con una piccola frusta fino a quando ispessisce gonfiandosi (pronto quando la frusta lascerà solchi e si formeranno delle righe).

Servire caldo con i nocciolini.

# La ricetta dei Nocciolini (versione semplice)

Tritate 100 grammi di nocciole e 200 grammi di zucchero fino ad ottenere una polvere finissima, poi mettete due albumi freschissimi in una casseruola e incorporate, poco alla volta, a fuoco dolcissimo, la polvere di zucchero e nocciole mescolando fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciate raffreddare in frigorifero per un paio d'ore. Foderate una placca con carta paglia (o da forno) e inserite il composto raffreddato in una sacca da pasticceria con bocchetta liscia e piccola e depositate piccole gocce sulla carta, distanziate perché in cottura aumentano di volume. Infornate a 180° gradi per 2 minuti, spegnete il forno e lasciate i nocciolini a terminare la cottura per altri 4/5 minuti. Sfornateli e fateli raffreddare a temperatura ambiente.

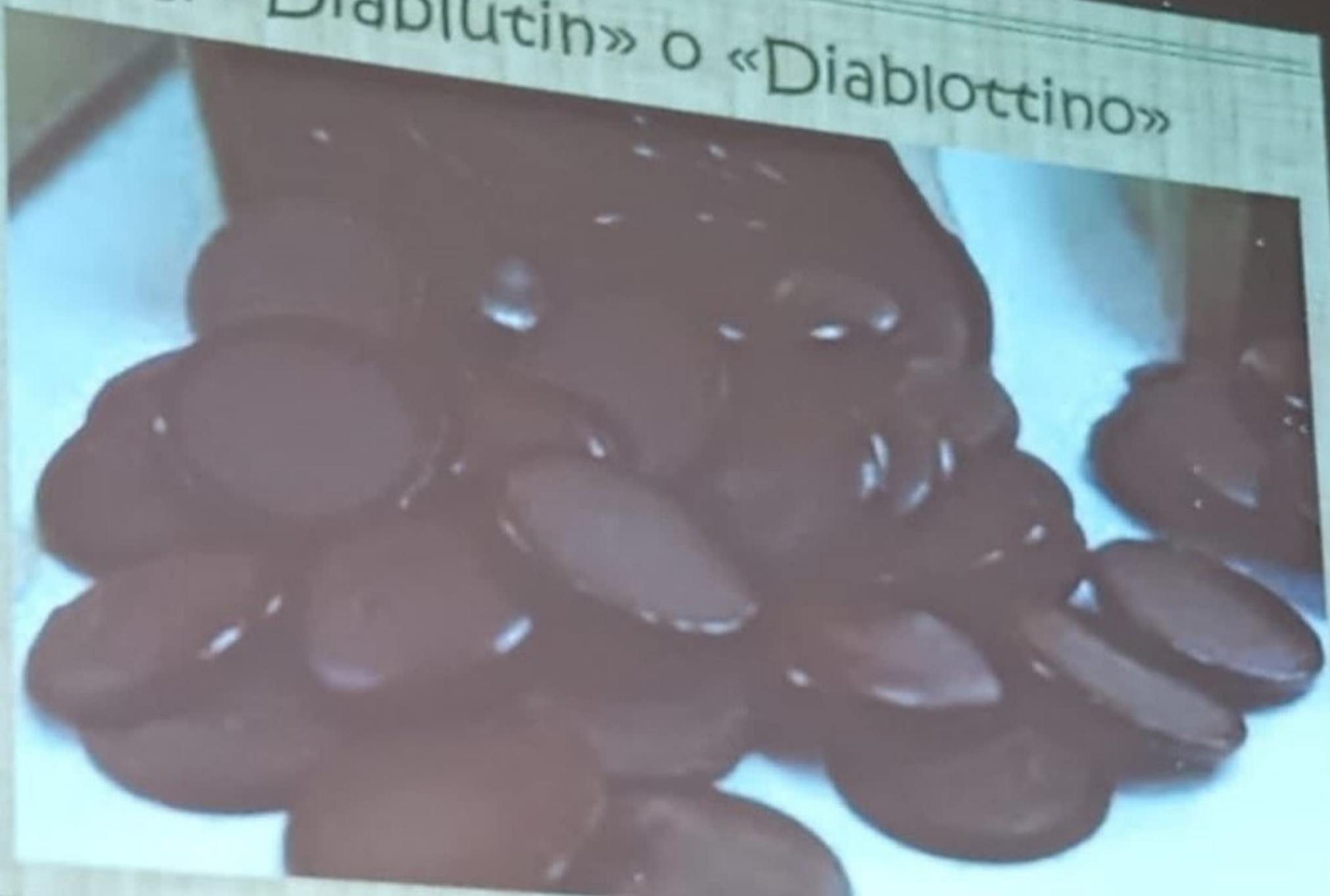
## I Nocciolini di Chivasso ...

- Sono la specialità gastronomica dolciaria tipica di Chivasso e sono molto imitati, ma con scarsi risultati
- Il loro nome originale era «Noasetti», divenuto poi «Noisettes». Dal periodo fascista il loro nome divenne «Nocciolini». In piemontese «Noaset»
- Sono nati nella prima metà del 1800 per mano del Confettiere e Caffettiere Chivassese Giovanni Vincenzo Angelo Podio
- La loro promozione, valorizzazione e diffusione si deve totalmente ad Ernesto Nazzaro, genero del Podio

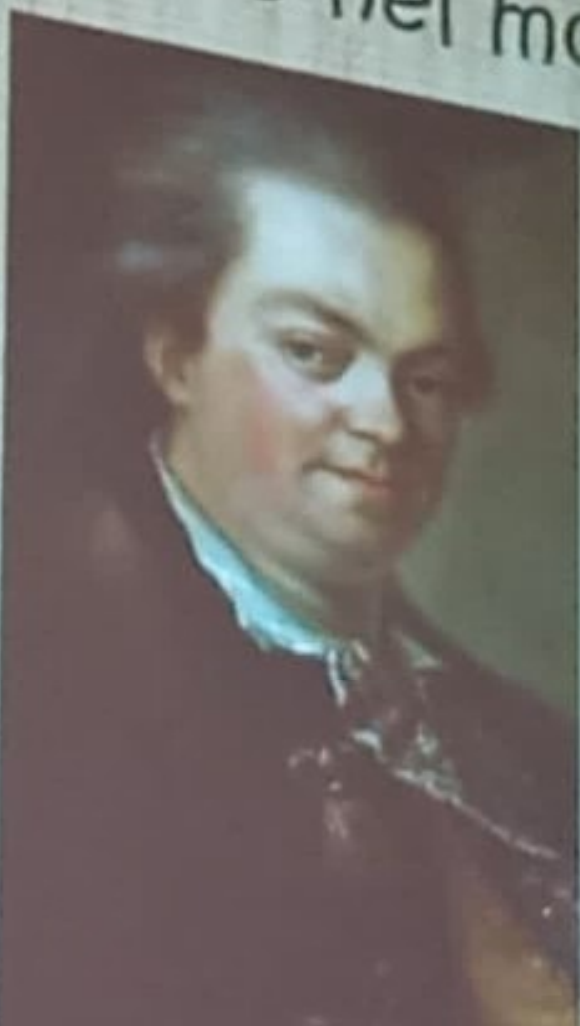
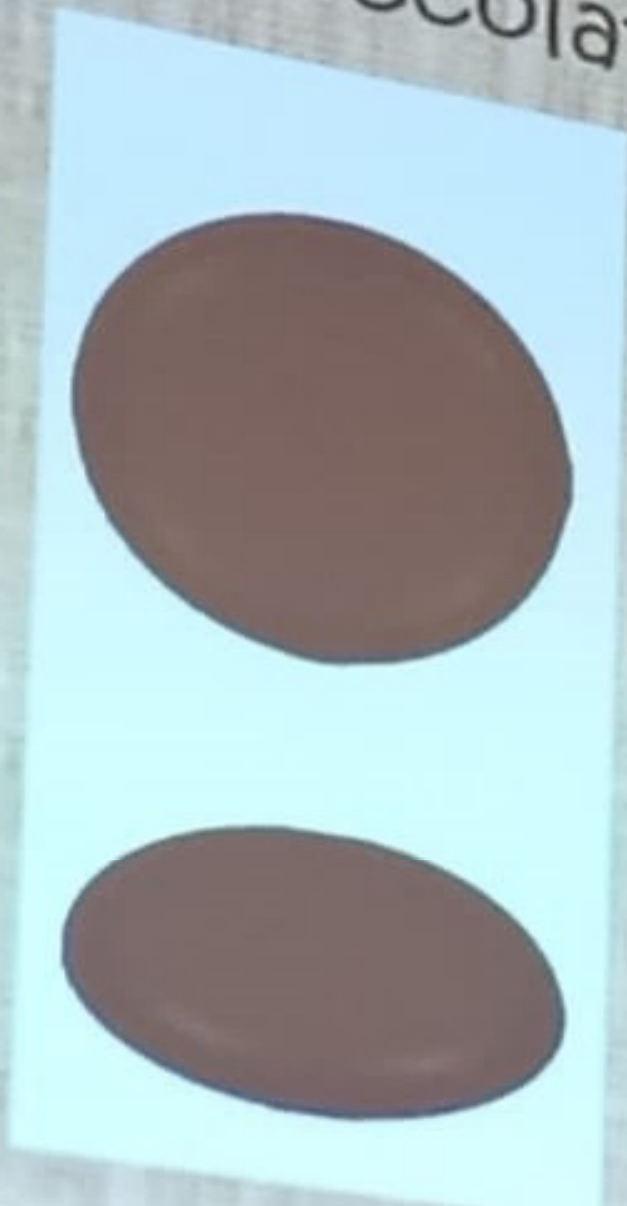
## Il «Diablutin» sul Dizionario

**Diablutin.** Pasticca. Pastiglia di cioccolato. Propr. pezzettino di cioccolata in figura di rotella piana, che si mangia crudo.

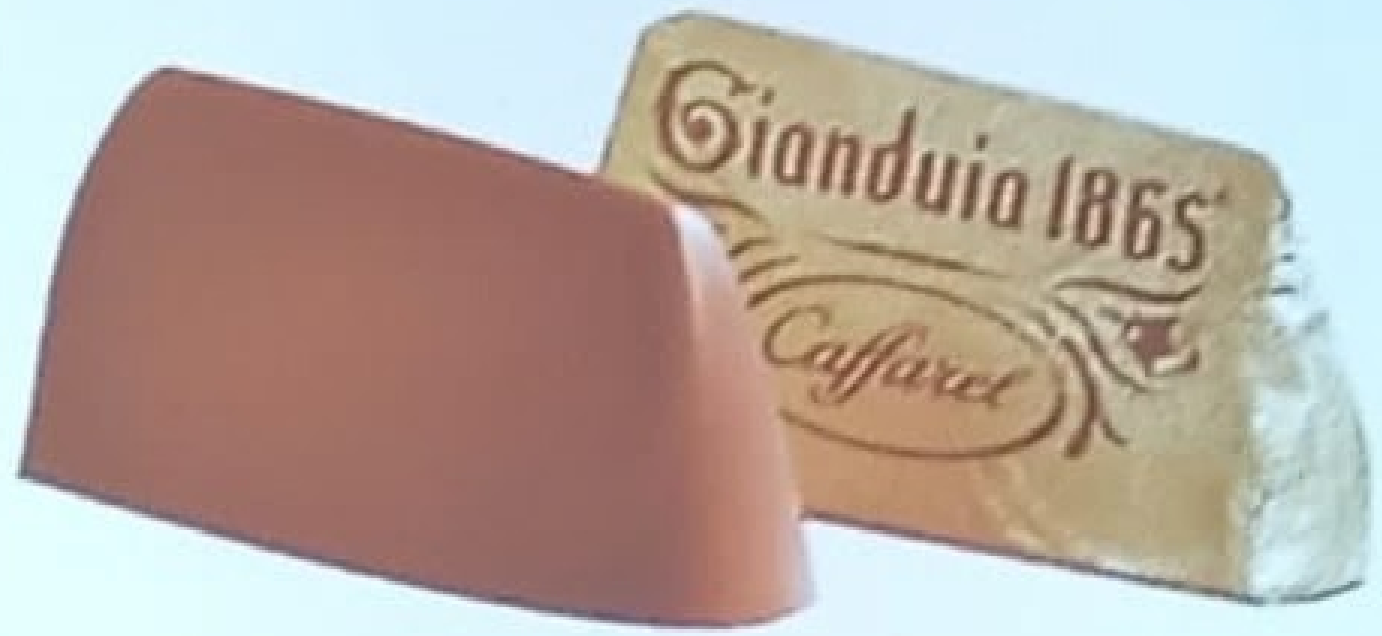
Il «Diablutin» o «Diablottino»



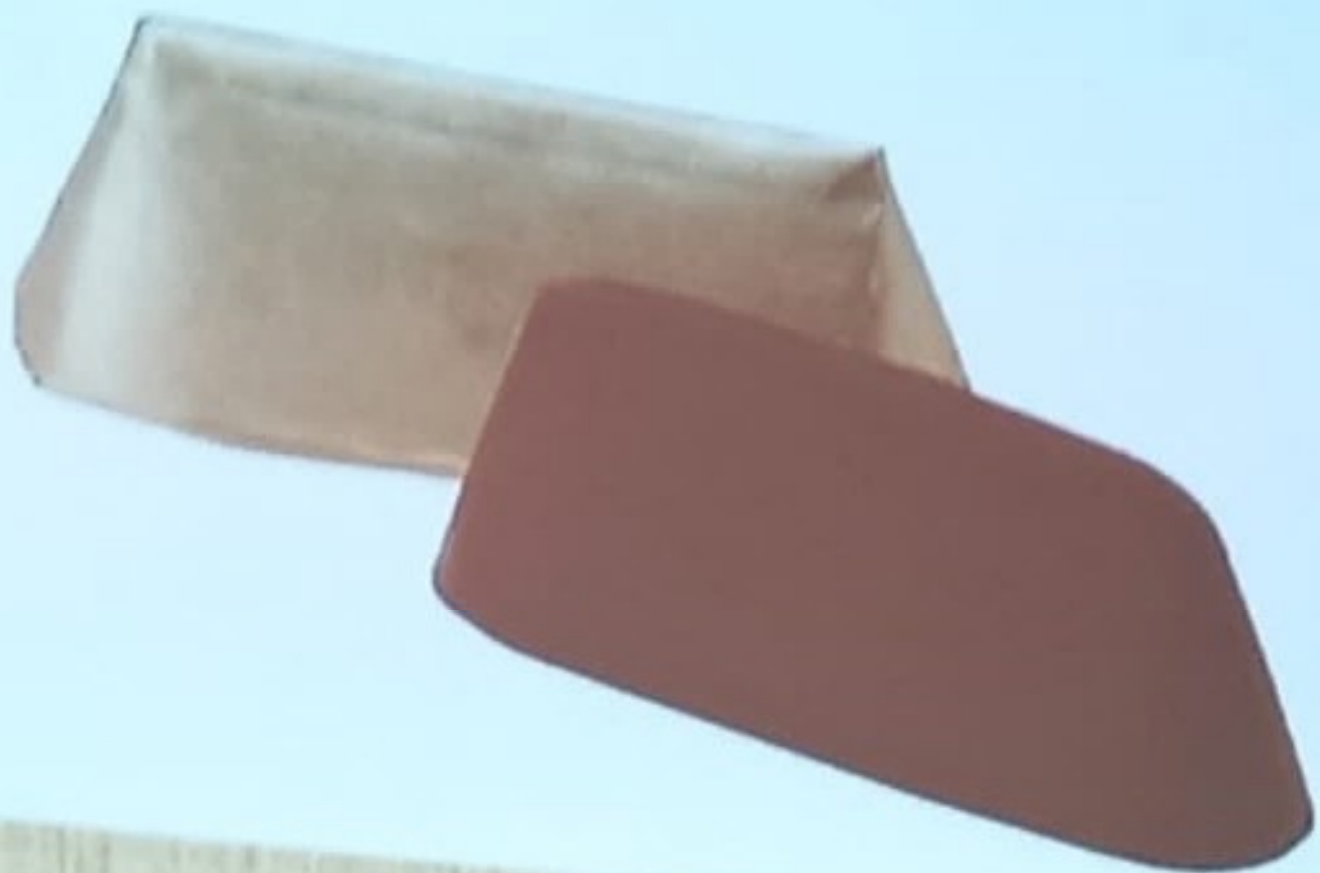
Il «Diablutin»:  
il primo cioccolatino creato nel mondo



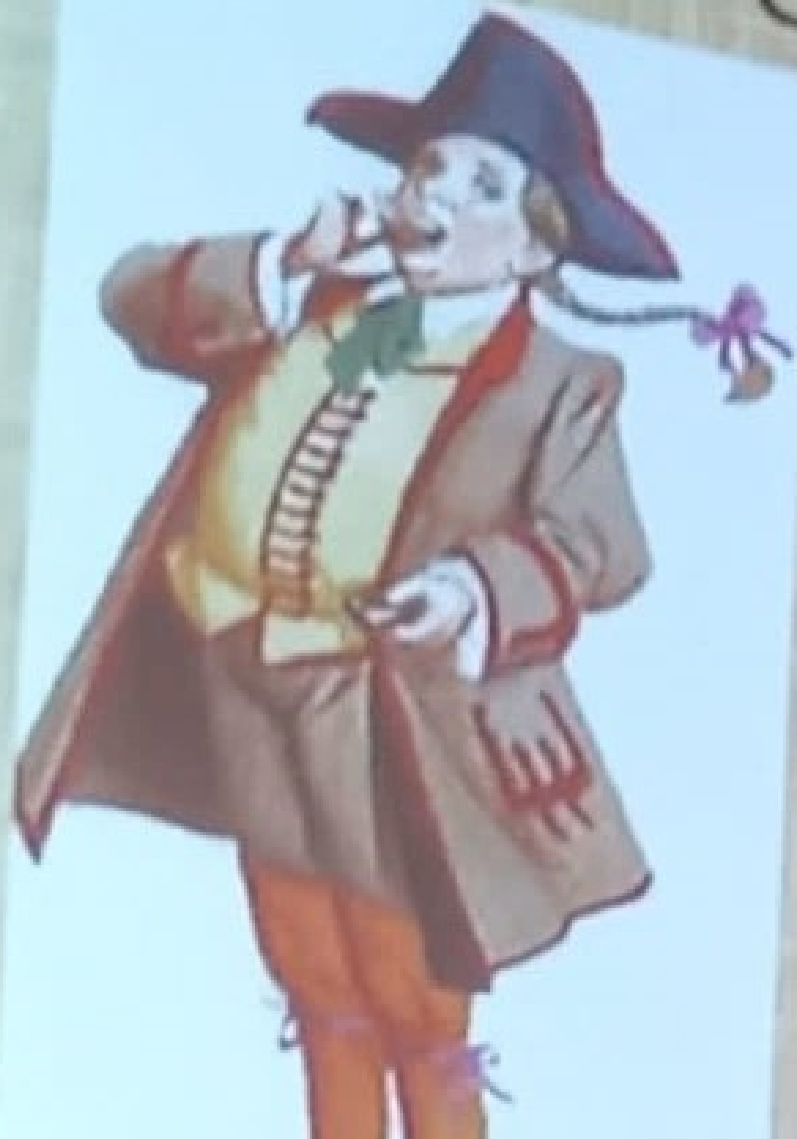
# I Gianduiotti



In principio era il «Givvu»



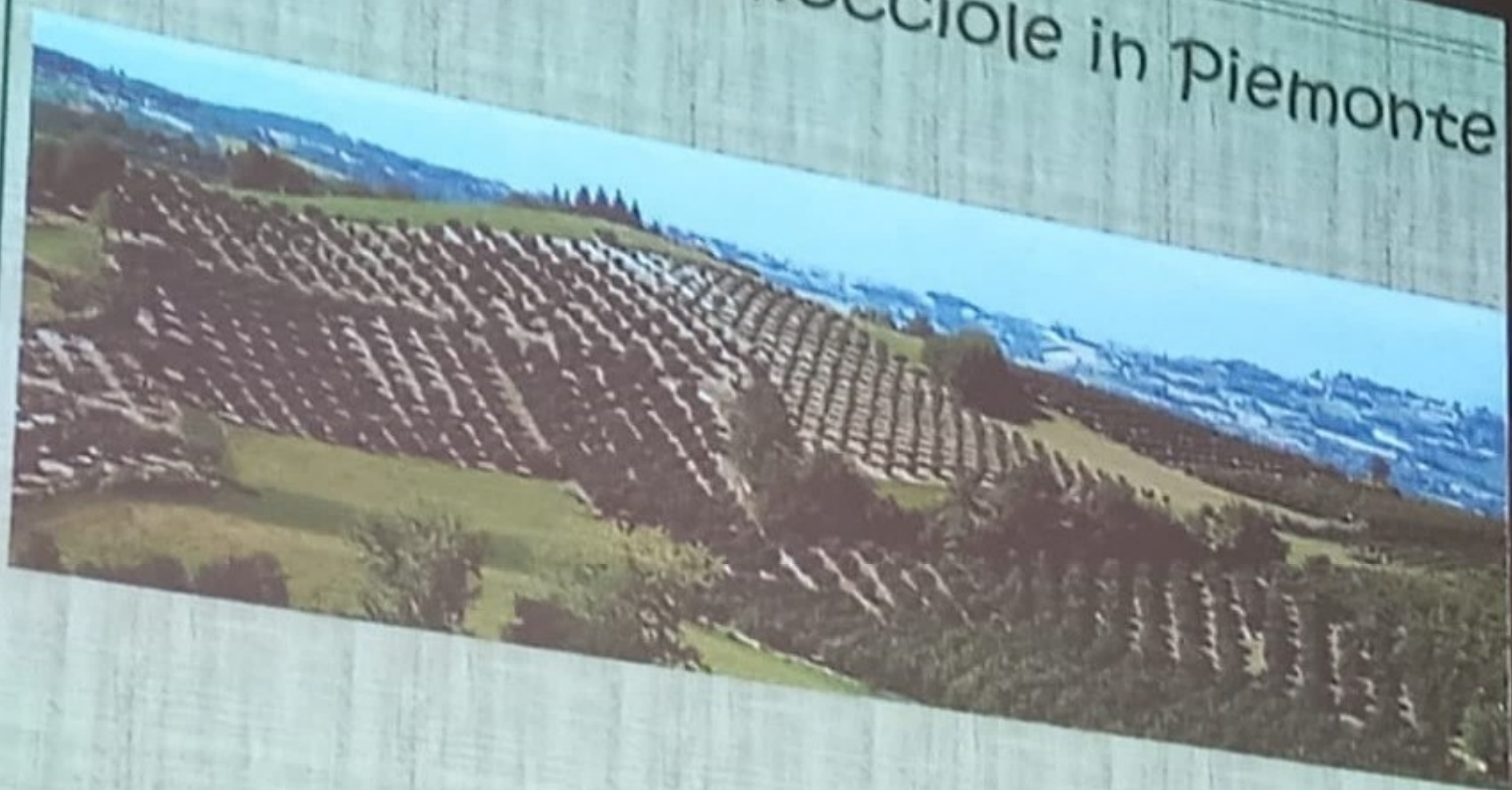
# Gianduia ed il «Givù»



Dal cioccolato alla pasta gianduia



# La coltura delle nocciole in Piemonte



# Il Vitello Tonnato

Preparazione per la carne:

Lessate il vitello legato, in acqua salata, in cui avrete aggiunto la carota, la cipolla media, il gambo di sedano. Cuocete, piano e coperto per circa 1 ora, lasciate raffreddare la carne nel brodo.

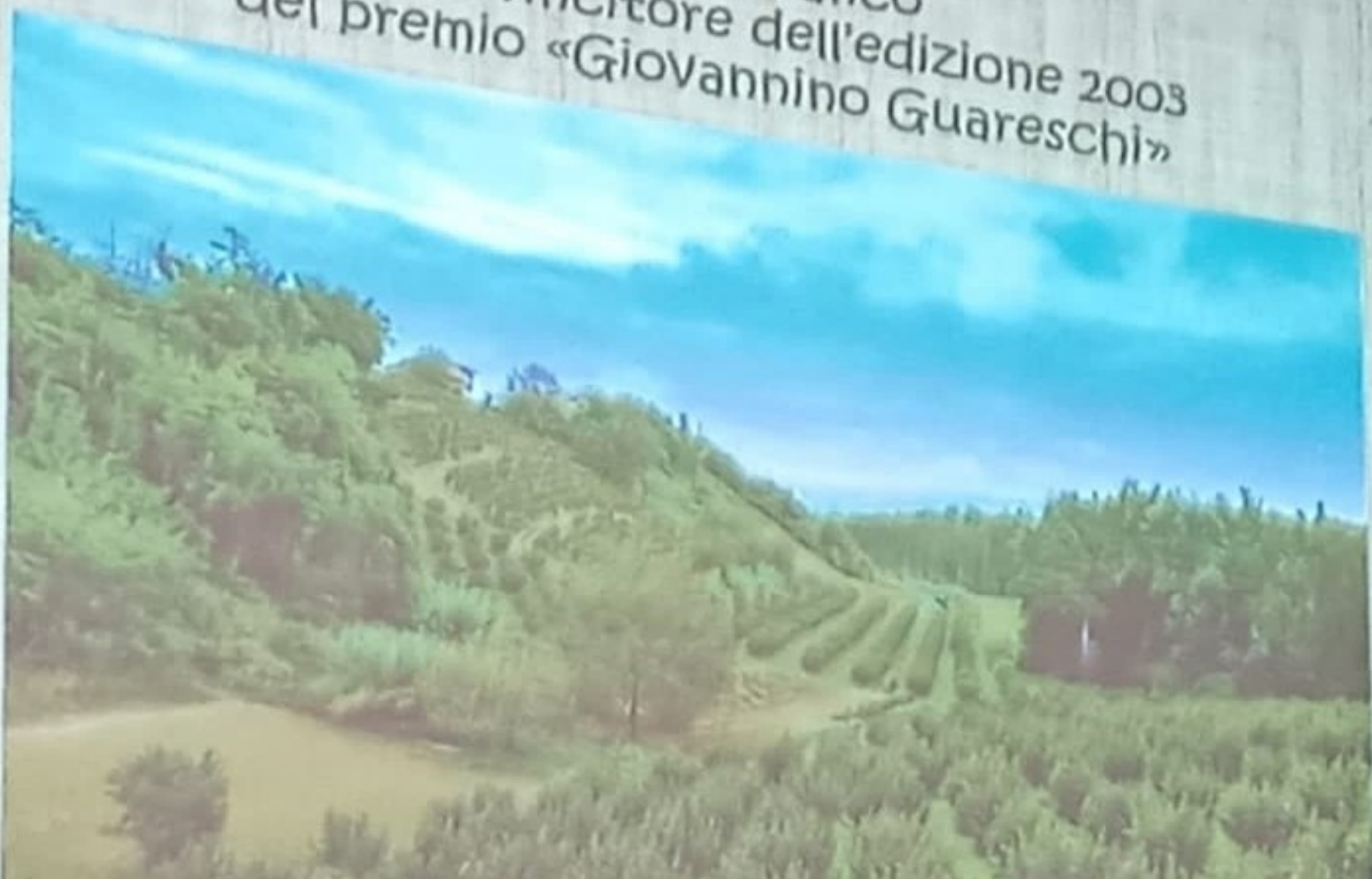
Preparazione per la salsa tonnata:

Passate al tritatutto il tonno, le acciughe dissalate e diliscate e i capperi. Mettete i due tuorli d'uovo in una ciotola, mescolate con l'olio d'oliva, lentamente, fino ad ottenere un composto solido e compatto. Al termine aggiungete il succo del limone e il composto passato al tritatutto.

Tagliate il vitello a fette sottili, copritelo con la salsa e lasciatele insaporire.

# «Donne di Langa»

di Bruno Bianco  
Racconto vincitore dell'edizione 2003  
del premio «Giovannino Guareschi»



# Il Vitello Tonnato

Ricetta di Teresina Actis Dato in Fecchino

Ingredienti:

500 g di rotondino di vitello

1 Carota

1 cipolla media

1 gambo di sedano

1 pizzico di sale grosso

Per la salsa tonnata:

400 g di tonno sott'olio

3 acciughe

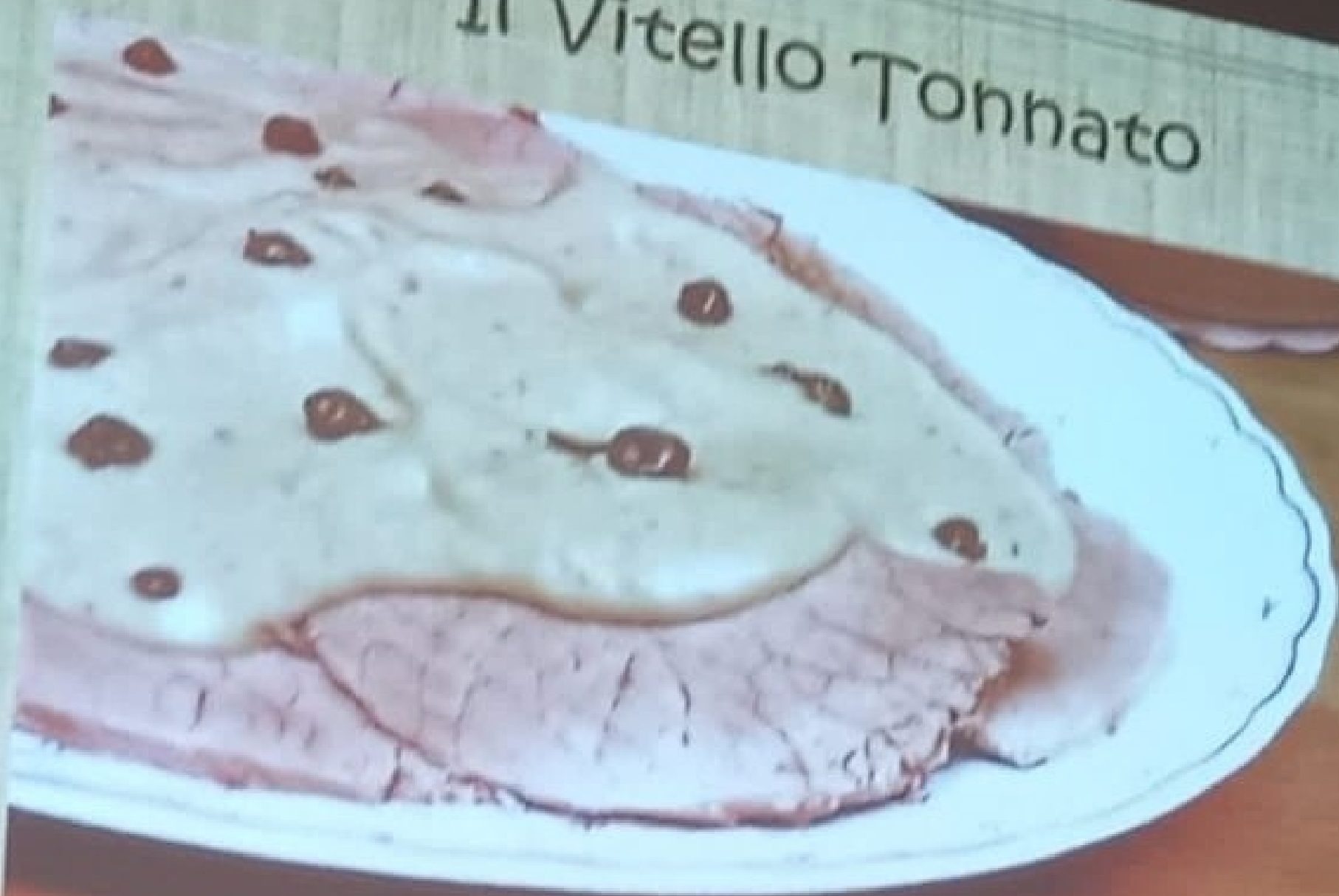
1 cucchiaino di capperi

olio q.b.

succo di limone

2 tuorli d'uovo

# Il Vitello Tonnato



## Le acciughe al verde

### Preparazione:

Mettere il panino a bagno nell'aceto per ammollarlo.  
Prendere gli ingredienti e tritarli con la mezzaluna come una volta, oppure mettendoli nel mixer aggiungendo anche un poco di olio. Se si usano le acciughe sotto sale, le 4 acciughe non devono essere delliscate così danno maggiore sapore al bagnetto. Togliere il panino dall'aceto, strizzarlo per bene e aggiungerlo agli altri ingredienti tritandolo insieme così da amalgamare il tutto.  
Se le acciughe sono sotto sale, pulirle dalle lische mettendole prima un poco a mollo nell'aceto (se troppo forte allungarlo con acqua). Altrimenti si possono utilizzare quelle già pulite sott'olio. Disporre le acciughe a strati e coprirle con la salsa e continuare così fino a esaurimento. Aggiungere olio che deve coprire il tutto.

# La Bagna Cauda con latte e panna

## Preparazione:

Pulire gli spicchi d'aglio, tagliarli a fettine sottili e metterli in un recipiente di terracotta sul fuoco (ancor meglio sul poutagè), coprendoli con il latte.

Durante la cottura, ridurre l'aglio in poltiglia con una forchetta, quindi aggiungere olio d'oliva quanto basta.

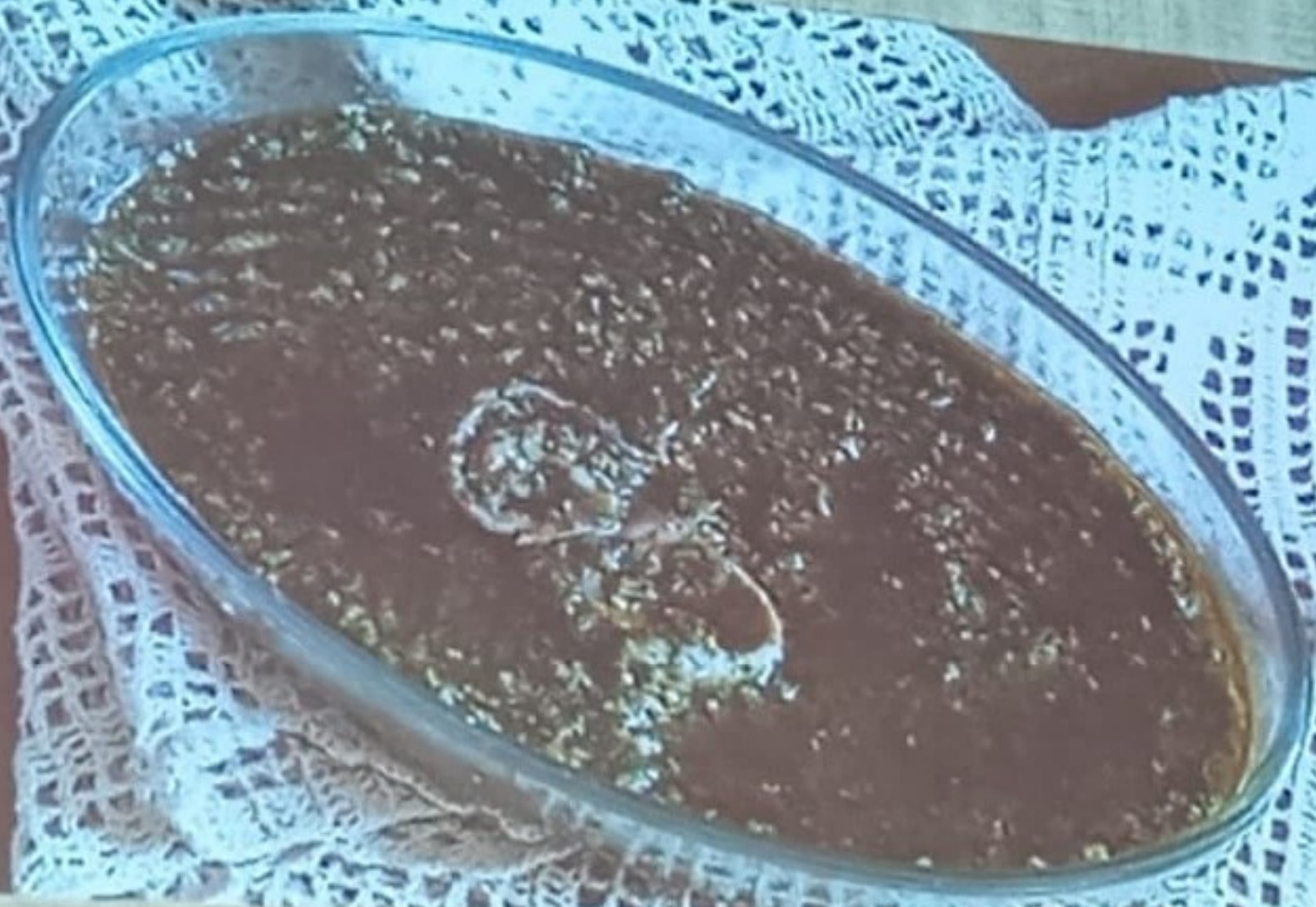
Quando il tutto sta per bollire, gettare le acciughe deliscate nel recipiente.

Sempre con la forchetta, ridurre in poltiglia anche le acciughe.

Cuocere lentamente, rimestando, finché non si ottiene una crema.

Aggiungere la panna, amalgamando per bene il tutto, portarlo quasi ad ebollizione e quindi servire.

# Le acciughe al verde



La Bagna Cauda con olio di oliva

