

LA RICETTA

Bagna càuda

CULTURA

14_03_2021

Ricetta depositata dalla Delegazione di Asti dell'Accademia Italiana della Cucina, in data 7 febbraio 2005.

Ingredienti per 12 persone:

12 teste di aglio

6 bicchieri di olio d'oliva

1 bicchierino di olio di noci

6 etti di acciughe rosse di Spagna

1 pezzetto di burro fresco (facoltativo)

1 uovo (facoltativo)

Preparazione:

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 cucchiaio di legno e avendo cura che non prenda colore; aggiungere poi le acciughe dissalate, diliscate, lavate nel vino rosso e asciugate, rimestandole 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 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 fritta, peperoni arrostiti.

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

Il galateo

Esiste un "galateo" comportamentale del mangiatore di bagna càuda 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. I neofiti della bagna facciano attenzione ai primi bocconi, la scottatura è un'eventualità molto frequente. Si intinge tutti insieme in un'allegria e vociante confusione: non ci sono turni né altri formalismi da rispettare. Il rito finale prevede in molti casi che nel *dian* (recipiente di coccio) ancora caldo si faccia cuocere lentamente un uovo di gallina o di quaglia strapazzato, che si può arricchire con una "grattatina" di tartufo bianco. Diffusa anche la presenza del brodo caldo con funzioni "detergenti" d'apertura dello stomaco in vista della bagna càuda o di chiusura a conclusione del rito.