

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.