

*I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi*

*Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte*

*Categoria: Condimenti*

*Nome del prodotto: Bagna Càuda*

*Caratteristiche:*

La Bagna Càuda (salsa calda) è un condimento tradizionale piemontese. Per la preparazione occorrono (ingredienti per quattro persone): 40 gr. di burro, 250 gr. di olio extra vergine di oliva, 200 gr. di aglio, 200 gr. di acciughe sotto sale. Spellare l'aglio e affettarlo molto sottile, fatto sciogliere il burro in un tegame a fuoco lento, si unisce l'aglio e lo si fa rosolare senza farlo imbiondire. Quanto comincia a disfarsi si aggiungono i filetti di acciuga e vi si versa l'olio un poco alla volta mescolando con un cucchiaino di legno. La Bagna Càuda dovrà cuocere finché le acciughe si saranno completamente sciolte. Servire in un tegame di coccio avente, sottostante, un fornello per mantenere il calore. La Bagna Càuda può essere servita con verdure crude o cotte (le più utilizzate sono peperoni, insalate, verza, carote, cardo, porro, radicchio, tupinabò tagliati sottili, patate cotte al vapore cipolle e barbabietola rossa al forno, peperoni abbrustoliti e cavolfiore lessato). Piatto autunnale o invernale. La ricetta può subire variazioni in relazione alla zona in cui viene preparata. Ad esempio a Torino si aggiungono vino rosso e aceto che imbruniscono il calore e conferiscono un odore più aspro.

*Zona di produzione:*

La Bagna Càuda è prodotta in tutto il Piemonte.

*Si narra che i vignaioli, nel tardo medioevo, desiderassero un piatto insolito per festeggiare la spillatura del vino nuovo e così ebbe origine la ricetta poi tradizione della Bagna Càuda.*

