La bagna cauda e i grandi nebbioli del Piemonte

Augusto E Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

Bagna càuda

La bagna càuda (AFI: /ˌbaɲa 'kɑʊ̯da/, "salsa calda" in italiano) è una tipica specialità gastronomica della cucina piemontese, originaria in particolare dell'Astesano, delle Langhe, del Roero, del Monferrato, delle aree meridionali della città metropolitana di Torino e delle province di Cuneo, Alessandria e Asti.

Per tradizione è un piatto tipico del periodo della vendemmia, quindi un cibo autunnale o invernale.

E’ una piatto che si consuma con un rito conviviale che prevede la condivisione del cibo in forma collettiva ed in origine tutti lo attingevano da un unico recipiente. Fa quindi parte, a ragione, della tradizione del tocco. Un sugo insaporente che arricchiva pezzi di pane o di polenta che venivano intinti per acquisire sapore e sostanze nutirenti.

La bagna cauda si prepara con preparazione a base di trito di aglio e acciughe dissalate e diliscate che vengono cotte a fuoco lento in olio d'oliva, burro o strutto fino ad ottenere una salsa grossolana. Insaporisce vari tipi di verdure di stagione (specialmente cardi, cipolle cotte al forno, peperoni crudi o abbrustoliti, foglie di cavolo crude, cavolfiore, topinambur, barbabietole, patate a vapore, ravanelli, rape). La tradizione voleva un tempo solo cardi gobbi, tipici di Nizza Monferrato, topinambur e peperoni nella raspa, overo i residui inaciditi della vinificazione.

La bagna càuda tradizionale veniva portata in tavola nel dian, un piccolo tegame di terracotta mantenuto caldo da uno scaldino di coccio riempito di braci vive, la s-cionfetta. La scomodità d'intingere in unico recipiente per i commensali distanti dal recipiente di intingere in un recipiente comune pezzi di verdura già morsicati, ha portato a piccoli recipienti individuali in terracotta (fojòt) costituiti da una ciotola riscaldata da una candela o fornellino ad alcol perché la salsa si mantenga calda all’altezza del suo nome.

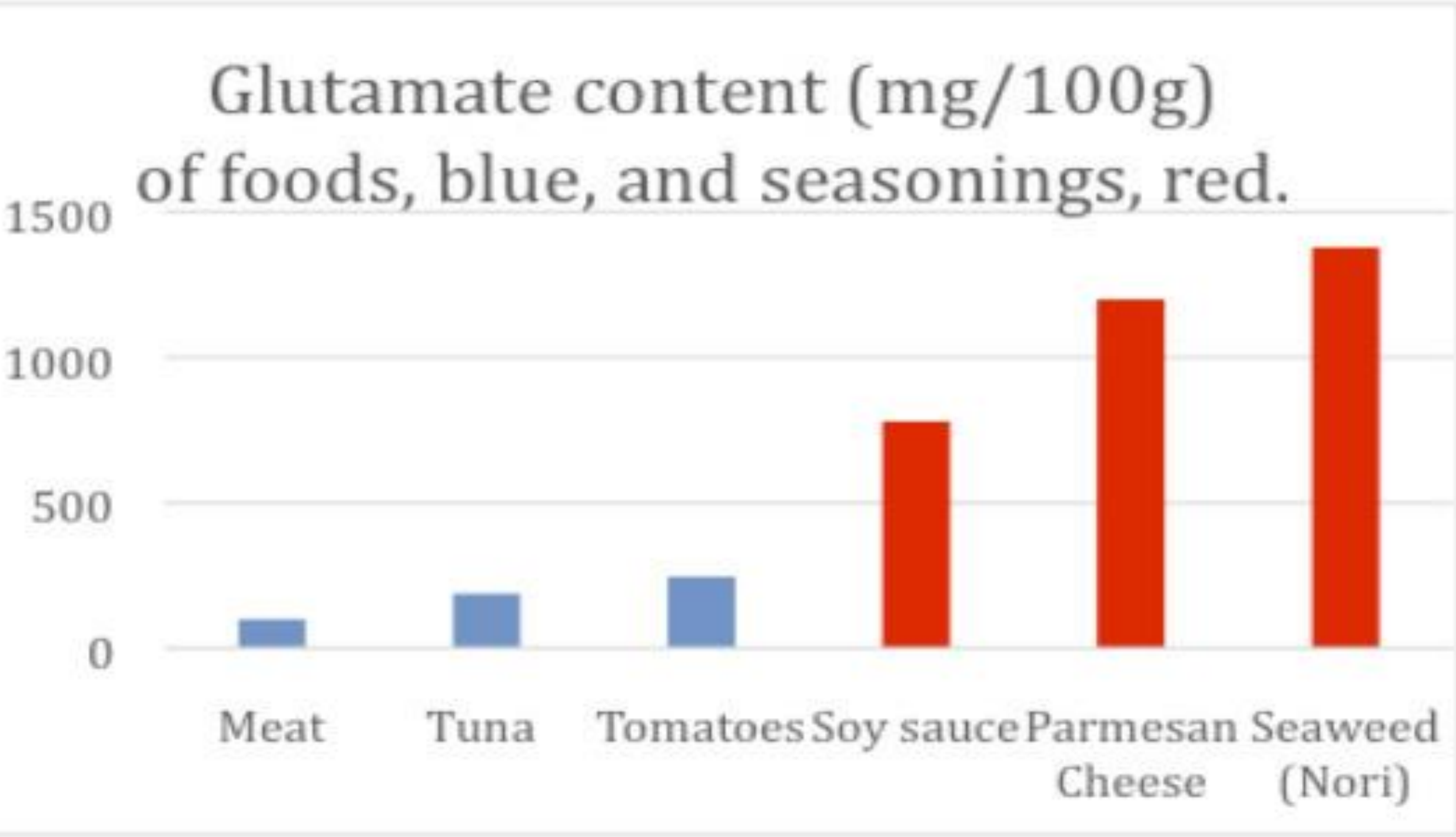
Tea light

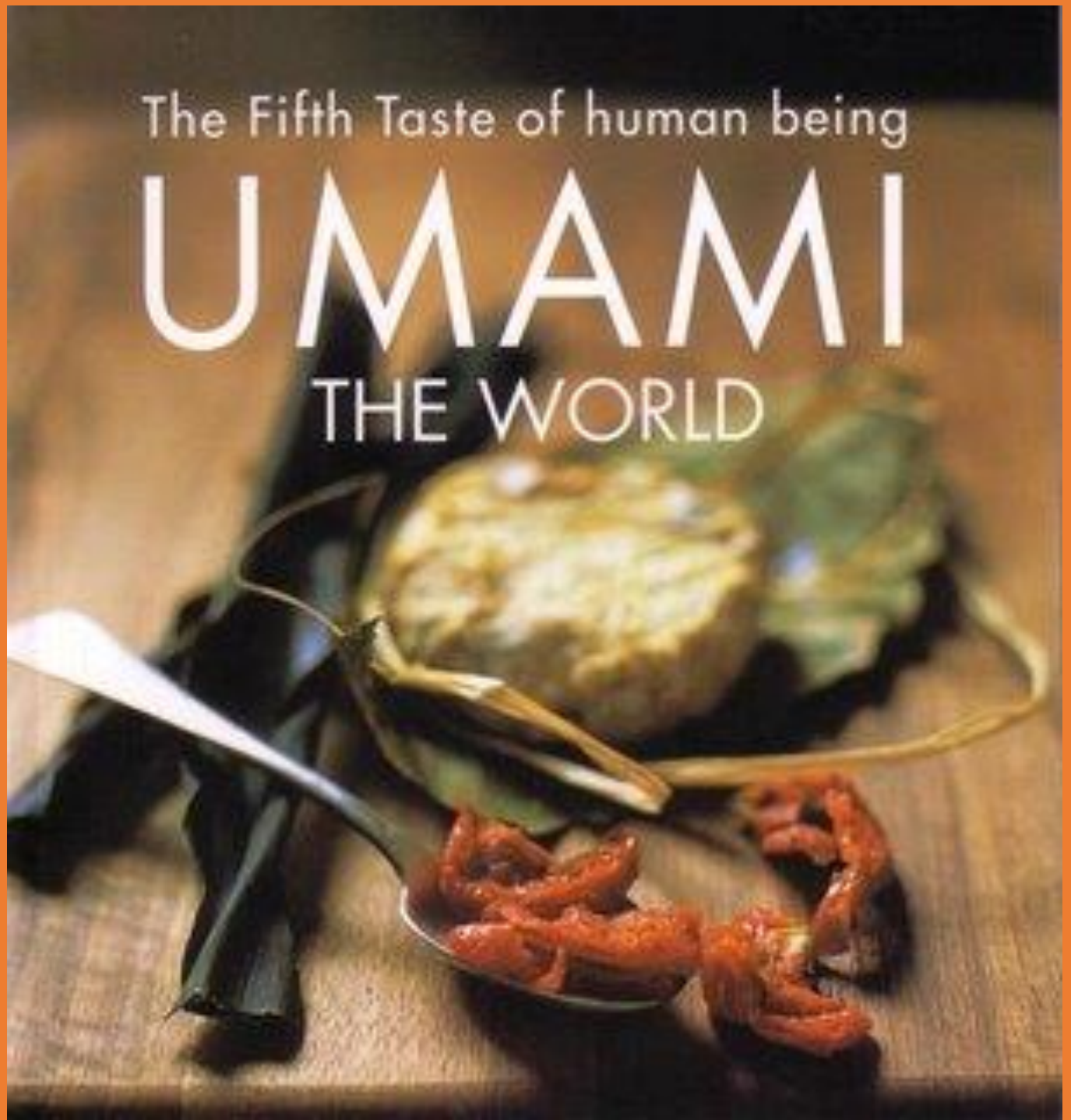
L'antico Piemonte si approvvigionava di sale dalle saline della Provenza e delle foci del Rodano, attraverso rotte commerciali note come "vie del sale". La leggenda vuole che il commercio delle acciughe salate fosse un modo per commerciare il sale, evitando così di pagarne gli elevati dazi: mastelli pieni di sale presentavano, al controllo dei gabellieri, nella parte superiore, uno strato di acciughe salate. In realtà in tutto il Piemonte d'antico regime la gabella del sale era una tassa obbligatoria e non legata al consumo. Le acciughe sotto sale erano molto più costose e il loro prezzo era sostenibile solo in relazione alle modeste quantità di acquisto. L'"acciugaio" (ancióaire in piemontese) era il commerciante ambulante che con il tipico carro trainato da cavalli o buoi portava le acciughe in barili e botticelle di legno.

REPVBBLICA ITALIANA
SALI E TABACCHI

Therefore, physiologists and psychologists recognize only the four tastes sour, sweet, salty and bitter. Other tastes are considered to be a mixture of these tastes. However, I believe that there is at least one other additional taste which is quite distinct from the four tastes. It is the peculiar taste which we feel as 'UMAI [meaning brothy, meaty, or savory]', arising from fish, meat and so forth. The taste is most characteristic of broth prepared from dried bonito and seaweed [*Laminaria japonica*]. While it is based on a subjective sensation, many people who are asked always agree to this conjecture either immediately or after brief consideration. Consequently, there can be little doubt that another taste exists in addition to the four tastes. I propose to call this taste 'UMAMI' for convenience.

Il glutammato monosodico è il sale di sodio dell'acido glutammico, uno dei 23 amminoacidi naturali che costituiscono le proteine. È uno degli amminoacidi più abbondanti in natura ed è possibile trovarlo in molti alimenti come latte, pomodori e funghi, oltre che in alcune alghe usate nella cucina giapponese. Il parmigiano è il cibo che ne contiene di più: 1,2 grammi ogni 100. A temperatura ambiente si presenta come una polvere bianca cristallina, solubile in acqua. In natura, scoperto nel 1908 dal chimico giapponese Kikunae Ikeda, è un costituente della Laminaria japonica (Kombu), un'alga comunemente utilizzata nella cucina giapponese.


Glutamate content (mg/100g)
of foods, blue, and seasonings, red.
1500
1000
500
0
Meat
Tuna
Tomatoes
Soy sauce
Parmesan Cheese
Seaweed (Nori)


The Fifth Taste of human being
UMAMI
THE WORLD

Diego Crestani

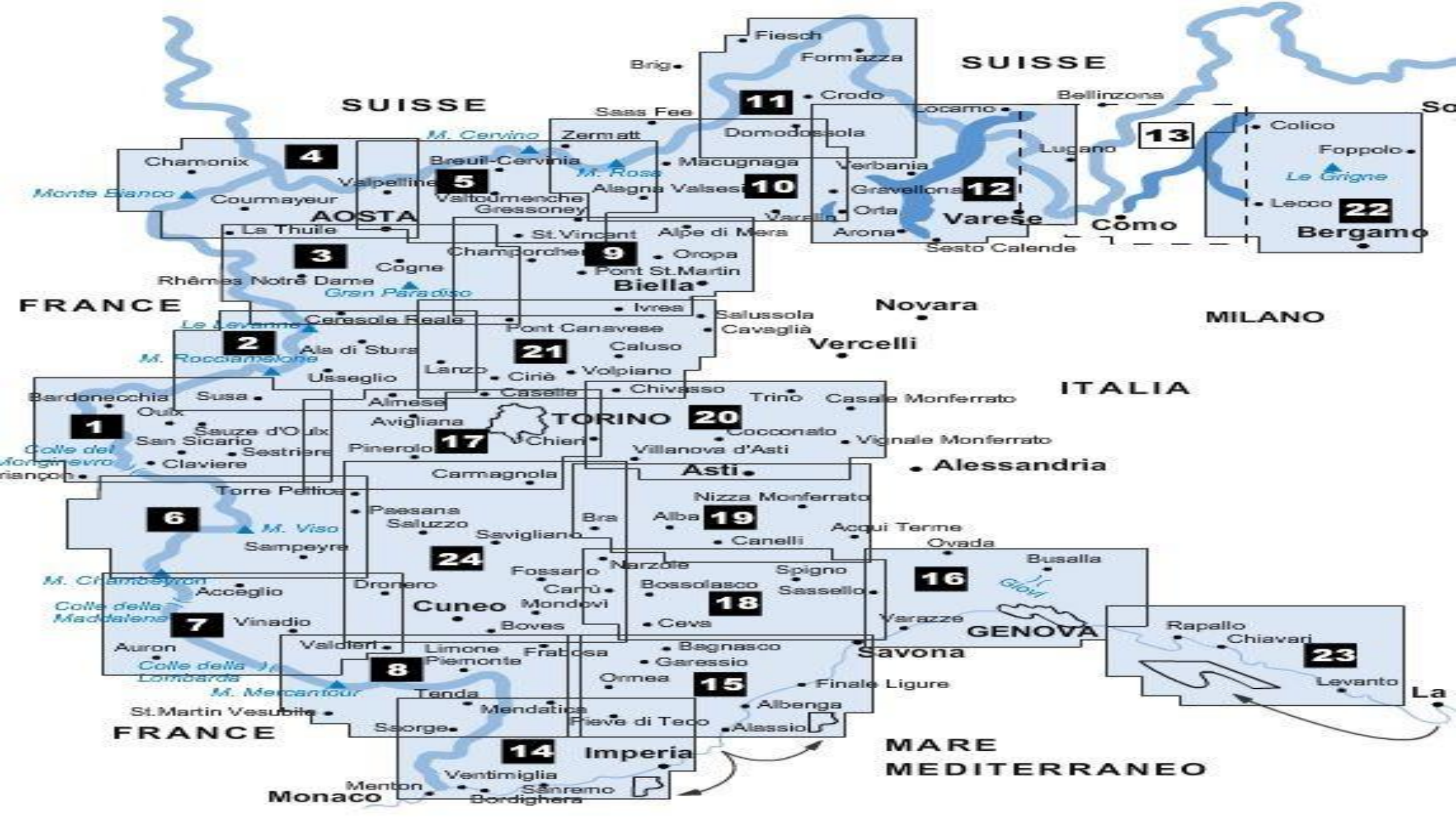
Riccardo Absello

Il Sale nelle Vene

Storie di Accivogai della Val Maira

Cultura Tradizione collection

Prefazione di Carlin Petrini


SUISSE
SUISSE
FRANCE
FRANCE
ITALIA
MILANO
MARE MEDITERRANEO
Monaco
Fiesch
Brig
Formazza
Crodo
Saas Fee
Zermatt
M. Cervino
Domodossola
Bellinzona
Locarno
Lugano
Colico
Foppolo
Le Grigne
Lecco
Bergamo
Como
Varese
Sesto Calende
Chamonix
Monte Bianco
Courmayeur
Breuil-Cervinia
M. Rosa
Macugnaga
Valpelline
Valtournenche
Gressoney
Alagna Valsesia
Verbania
Gravellona
Orta
Varallo
Arona
AOSTA
La Thuile
St.Vincent
Alpe di Mera
Champorcher
Oropa
Pont St.Martin
Biella
Cogne
Rhêmes Notre Dame
Gran Paradiso
Ivrea
Novara
Selussola
Cavaglià
Vercelli
Canavese
Canavese Reale
Pont Canavese
Le Levanne
Ala di Stura
Caluso
M. Rocciamelone
Lanzo
Ciriè
Volpiano
Usseglio
Bardonecchia
Susa
Chivasso
Trino
Casale Monferrato
Oulx
Almese
Avigliana
TORINO
Cocconato
Sauze d'Oulx
San Sicario
Sestriere
Pinerolo
Chieri
Vignale Monferrato
Villanova d'Asti
Claviere
Asti
Alessandria
Carmagnola
Torre Pellice
Nizza Monferrato
Paesana
Saluzzo
Bra
Alba
Acqui Terme
M. Viso
Savigliano
Canelli
Ovada
Sampeyre
Busalla
Fossano
Narzole
Spigno
M. Chambeyron
Dronero
Carrù
Bossolasco
Sassello
Acceglio
Cuneo
Mondovì
Genova
Colle della Maddalena
Vinadio
Boves
Ceva
Varazze
Rapallo
Chiavari
Auron
Valdieri
Limone Piemonte
Frabosa
Bagnasco
Savona
Garessio
Colle della Lombarda
M. Mercantour
Ormea
Finale Ligure
Levanto
Tenda
St.Martin Vesubie
Mendatica
Albenga
Pieve di Teco
Alassio
Seorge
Imperia
Ventimiglia
Menton
Sanremo
Bordighera

FIERA DEGLI ACCIUGAI

·DRONERO·VALLE MAIRA·

DRONERO (CN)

2/3/4 GIUGNO 2017

WWW.FIERADEGLIACCIUGAI.IT

IAT Dronero Valle Maira - email: iatvallemaira@virgilio.it - tel 0171917080

Dronero

Val Maira.it

La bagna càuda era rifiutata dalle famiglie abbienti perché ritenuta un cibo rozzo per la presenza dell'aglio. Alcuni sostengono che dovrebbe essere con olio di noci perché l’ulivo è ligure, però nel Piemonte meridionale, vi sono documenti del XVIII secolo che attestano una produzione di olio d'oliva sufficiente al fabbisogno locale. Altri parlano di strutto come frazione grassa. La ricetta della delegazione di Asti dell'Accademia Italiana della Cucina, vede una testa d'aglio, mezzo bicchiere d'olio d'oliva e 50 g di acciughe rosse di Spagna per ogni commensale con un pezzetto di burro da aggiungere a fine cottura.

Allium sativum

L'aglio (Allium sativum) è una pianta coltivata bulbosa, della famiglia delle Liliaceae. Il suo utilizzo primario è quello di condimento, ma viene usato anche con finalità antielmintiche ed antibatteriche. La coltivazione dell'aglio è ubiquitaria, ma le sue origini sono asiatiche (forse Siberia sud-occidentale). L’aglio era già conosciuto nell'antico Egitto. L'odore caratteristico dell'aglio è dovuto a numerosi composti organici di zolfo tra cui l'alliina ed i suoi derivati, come l'allicina ed il disolfuro di diallile.

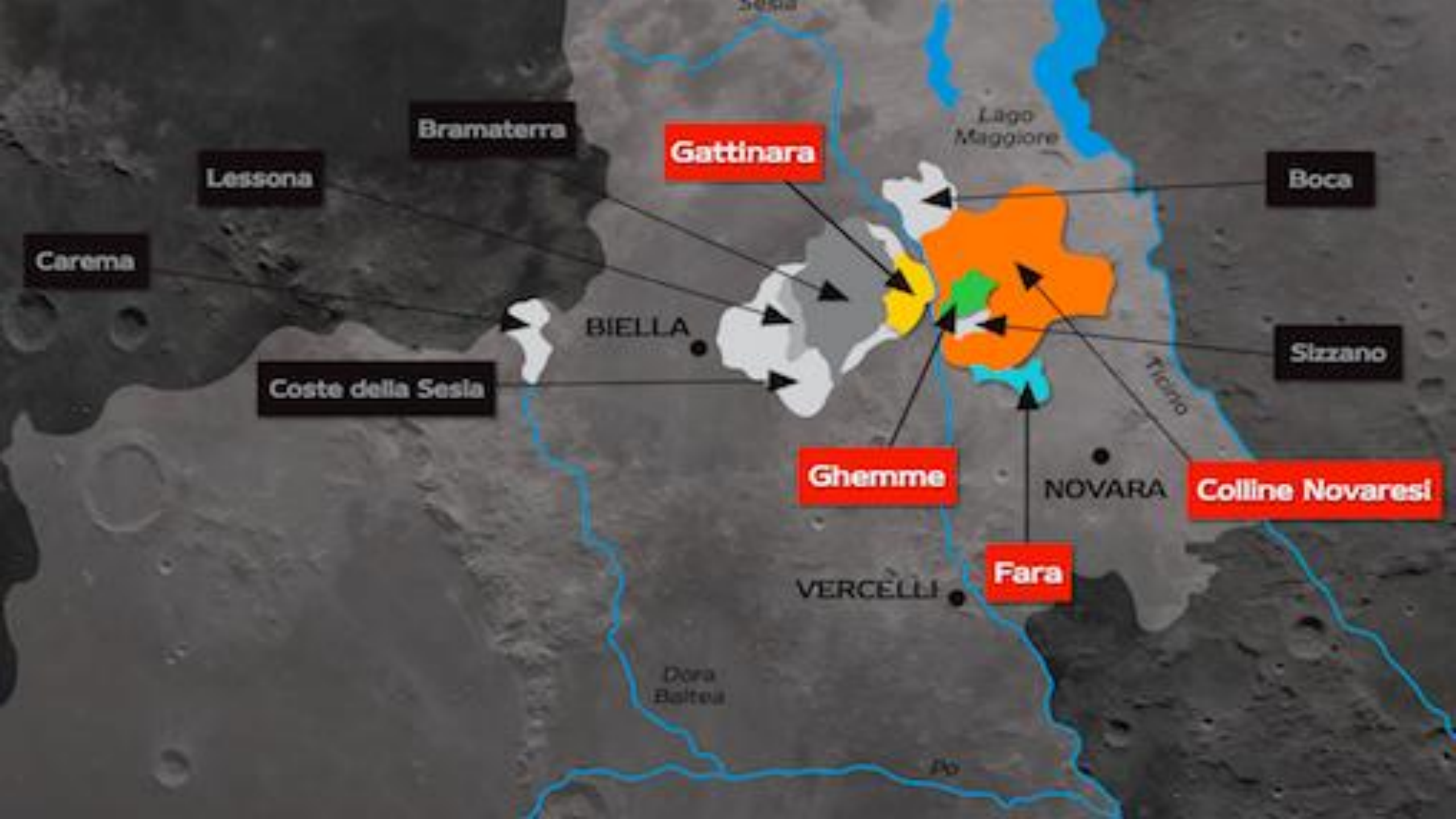
Gli acciugai (anchoiers in occitano, anciuè in piemontese) della Valle Maira, a fine estate, terminati i lavori nei campi, scendevano al piano per vendere acciughe e pesce conservato. La merce da vendere la compravano in Liguria: non lavoravano il pesce, lo vendevano soltanto, girovagando in tutto il Piemonte, in Lombardia, Veneto ed Emilia. Si ritiene che tutto abbia avuto origine dal commercio del sale, sul quale gravavano alti dazi: qualche furbacchione pensò di riempire in parte una botte di sale ponendovi sopra, per occultarlo agli occhi dei gabellieri, uno strato di acciughe salate. Allo scoprire poi che la vendita di quelle acciughe procurava ugualmente un buon guadagno, si dedicò al nuovo commercio meno rischioso. Portavano con loro i caratteristici carretti, i caruss, leggeri ma resistenti, costruiti tutti in valle, a Tetti di Dronero, per lo più colorati d'azzurro.

Durante i mesi invernali, in attesa di tornare al lavoro dei campi, giravano nei quartieri, nei paese, per strade inghiaiate o innevate, nelle piatte campagne o nelle valli alpine, ma anche in città come Torino, Milano, Brescia, Pavia ecc, sempre tirando o spingendo il loro caruss carico di pesce salato, alla ricerca di qualche acquirente. Per alcuni fu l'inizio di una fortuna: più intraprendenti ebbero modo di dar vita a dei veri imperi economici con numerosi dipendenti e aziende tutte loro di lavorazione del pesce, addirittura in Spagna. Nel secondo dopoguerra, la maggior parte abbandonò definitivamente il paese d'origine, e scese in pianura per dedicarsi esclusivamente al commercio. Non più il carretto, ma mezzi a motore. Ancora oggi è possibile trovare qualche acciugaio originario della Valle Maira tra i banchi del mercato orientale di Genova.

Nebbiolo

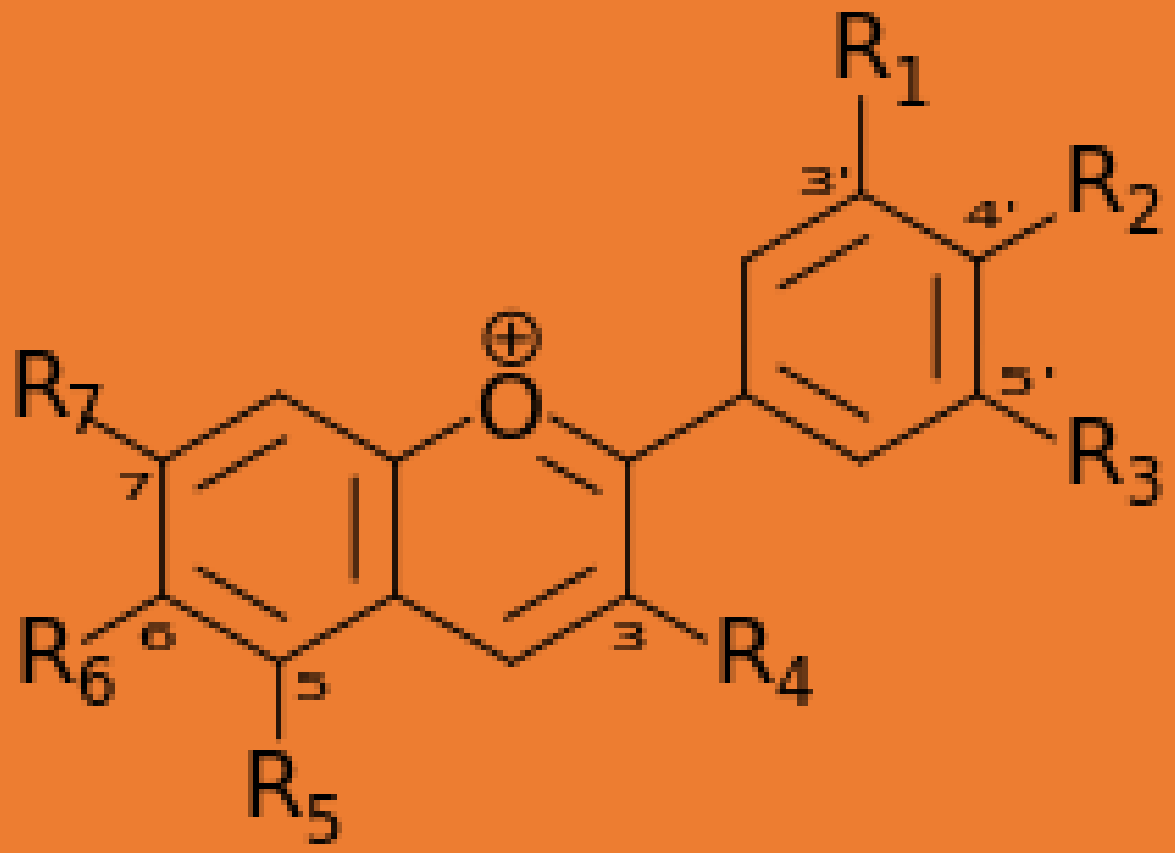
E’ un vitigno autoctono a bacca nera del Piemonte, considerato di pregio e adatto per vini da invecchiamento di alta qualità (D.O.C. e D.O.C.G.). È coltivato nelle colline di Langhe-Roero, nel Monferrato, Canavese, Astigiano e, in misura più ridotta, Vercellese-Novarese (col nome di Spanna). Ne è autorizzata anche una parziale coltivazione in alcune regioni limitrofe del Piemonte, Lombardia (in Valtellina, con il nome di Chiavennasca), Valle d'Aosta (col nome di Picotener, Picotendre o Picotendro), e alcune zone della Sardegna (Luras).

Il termine pare derivare da "nebbia", ma non è chiaro se per definire l'aspetto dell'acino, scuro, ma appannato (annebbiato) da abbondante pruina, oppure se dovuto alla maturazione molto tardiva delle uve, che porta spesso a vendemmiare nel periodo delle nebbie autunnali.


Bramaterra
Lessona
Carema
Gattinara
Boca
Sizzano
Coste della Sesia
Ghemme
Colline Novaresi
Fara
BIELLA
NOVARA
VERCELLI
Lago Maggiore
Dora Baltea
Po
Ticino

ANTOCIANI

dal greco anthos = *fiore*, kyáneos = *blu*



ANTIOSSIDANTI CON ATTIVITA' GENERICHE

Carotenoidi (centinaia)

Polifenoli (centinaia)

Flavonoidi (centinaia)

Antociani (decine)

Gli antociani sono dei pigmenti presenti nei vegetali che hanno la funzione di proteggere fiori e piante dai raggi ultravioletti colorandoli di tinte che vanno dal rosso al blu. Il colore degli antociani dipende dal pH e dai metalli contenuti nel vegetale. I vegetali che contengono più antociani in assoluto sono l'aronia, il ribes, la ciliegia, il cavolo rosso, i mirtilli e le bacche di acai.

Principali antociani del vino

- Delfinidina
- Petunidina
- Cianidina
- Malvidina
- peonidina
- pelargonidina

Acciughe, aglio, verdure, Bramaterra di Filippo Barni. Una serata coi fiocchi per i colti e gli incliti!