

## Bagna cauda

ricetta dello Chef  
**Pierluigi Consonni**

del ristorante  
**Vintage 1997** Torino

dedicata a **Le crociate**  
di Gabriele Vacis

per "Assaggi di Teatro"



La bagna cauda è il tipico piatto "sociale" piemontese: ci si dispone intorno al tavolo e i commensali intingono le verdure, crude e cotte, in un unico tegame di terracotta contenente la bagna caoda che gorgoglia. In tempi più recenti ogni commensale si dota di un fornellino individuale con la bagna caoda mantenuta calda da un lumino posto dentro il fojot. Per tradizione dopo la bagna caoda veniva servita una tazza di brodo caldo. Coloro (molti in realtà) che non gradivano il brodo racimolavano i resti della salsa alla quale si aggiungevano due uova al paletto e, per i più fortunati, un po' di tartufo. Il tutto accompagnato da una barbera giovane. La verdura essenziale per la bagna caoda è il cardo gobbo di Nizza (le parti migliori sono quelle bianche interne e tenere lasciate a bagno in acqua acidulata con succo di limone) poi viene il topinambur (pelato e affettato). poi i peperoni (quelli belli carnosì del tipo Cuneo sia crudi sia cucinati al forno e poi spellati) ma anche le rape, le barbabietole, il bianco della verza, le patate, le cipolle cotte al forno, il sedano, il radicchio, i broccoletti, il cavolfiore vanno benissimo. Anticamente invece dell'olio di oliva si usava l'olio di noci. < Note di Umberto Chiodi Latini, Vitange 1997

### Procedimento

Far bollire il latte e lasciarvi cuocere gli spicchi d'aglio fino a che non si riducano quasi a una poltiglia.

A questo punto scolare una parte del liquido e coprire con l'olio, continuando la cottura al minimo facendo appena sobbollire per mezz'ora.

### Ingredienti per 10 persone

Le dosi degli ingredienti variano da famiglia a famiglia: si hanno esempi fino ad una testa d'aglio per commensale!

1000 gr di acciughe del Cantabrico diliscate e pulite dal sale; 1 litro d'olio; 60 spicchi d'aglio puliti; 1 litro latte

### Una idea di presentazione

Al Vintage, invece del fojot, si cuoce al forno una grossa cipolla bionda che viene poi tagliata nella parte alta, svuotata e poi riempita di salsa fumante. La cipolla viene collocata in mezzo a un grosso piatto e tutto intorno vengono disposte le verdure cotte e crude.

### Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino]

#### Barbera DOC

L'abbinamento classico nella tradizione piemontese è con il vino barbera. Si può scegliere tra un Canavese Barbera dal bel colore rubino, profumo vinoso e fresco oppure un Barbera della Collina Torinese, di buon corpo, secco e fresco. Molto simili nella struttura poiché le dolci colline dalle quali provengono hanno la stessa conformazione.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)

© Fotografia Vintage 1997