

SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



La bagna cauda, un po' di storia

Già dal XII secolo lunghe carovane di muli e di mercanti astigiani percorrevano la *strata salis* che univa le saline provenzali con Nizza Marittima, si ramificava nelle valli Stura, Gesso e Vermenagna, si riuniva poi a Cuneo proseguendo fino ad Asti, dove il sale, gravato da forti tasse, veniva smistato capillarmente in tutto il territorio circostante. Con il passare del tempo gli importatori di sale inventarono una scappatoia per abbassare di molto il costo dei dazi: riempivano i barili di sale e terminavano il carico con strati di acciughe, che costavano pochissimo e non erano soggette a tassazione. Risultato? Il Piemonte ebbe il sale ad un prezzo inferiore, ma **tantissime acciughe da smaltire**, con cui crearono la "Salsa detta del pover uomo", già in uso in Provenza con il nome di *Anchouiado*, e riportata dal "Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi" del **1766**:

Mettete in una casseruola un po' di butirro, un po' d'olio, un'acciuga e un baccello d'aglio triturato; fate cuocere, indi aggiungetevi del pane grattugiato con brodo, e ridotta la salsa consistente la verserete sull'intingolo che servirete caldo.

Gradualmente gli ortolani astigiani, forti produttori di peperoni e di altre verdure autunnali, tra cui l'aglio (prescritto dagli statuti medioevali come coltivazione obbligatoria), tolsero il pane dalla salsa e lo usarono come companatico. La bagna andava consumata calda (da qui il nome) e serviva a insaporire le verdure che si intingevano in un tegame di terracotta comune a tutti i commensali, il **dian**, appoggiato sulla **sconfietta**, uno scaldino pieno di braci. Oggi che siamo più schizzinosi, il dian è stato sostituito dal **foiot**, e ognuno mangia nel suo, ma bisogna essere in tanti, perché la Bagna Cauda è un piatto corale, un'occasione unica di amicizia e allegria, un piatto robusto, goloso, barbaro, scatenato e tutto astigiano.

[QUI](#) TROVATE IL MENÙ DEL WEEK END BAGNA CAUDA, VENERDÌ 4 E SABATO 5 NOVEMBRE.

IL NOSTRO PUNTO VENDITA È APERTO PER ACQUISTI IN AZIENDA

CONSEGNA A DOMICILIO TUTTI I MERCOLEDÌ PER ORDINI RICEVUTI ENTRO LE 21:00 DEL MARTEDÌ.

[QUI](#) TROVATE L'ELENCO AGGIORNATO DEI PIATTI PRONTI E DEI PRODOTTI DELLA DISPENSA.

[QUI](#) TROVATE IL LISTINO AGGIORNATO DELLA FRUTTA E VERDURA

