

# La "Bagna Caöda"

Non solo un piatto ma un' esperienza.

Da Ottobre a Marzo Solo su Prenotazione

- Della Nonna: € 18,00

Acciughe, aglio a fette, e olio d'oliva; tipica del Monferrato

- Della Zia: € 18,00

Acciughe, aglio cotto nel latte, e olio d'oliva; tipica delle Valli Alpine

- Della Cugina: € 18,00

Acciughe, rape cotte nel latte, e olio d'oliva; per chi non gradisce l'aglio

Tutte accompagnate da: verdure crude sedano, cardi, carote, tapinambur, peperoni, funghi, pomodori, scarola, verza e finocchi; verdure cotte patate, peperoni, cipolle, barbabietole, cavolfiori e broccoli.

## La storia di un territorio in un intingolo

Di "Bagna Caöda" ne esistono innumerevoli varietà, da borgo a borgo, da casa a casa, ogni buon Piemontese ha la sua ricetta originale, tramandata di generazione, da madre in figli, ad oggi è uno dei piatti più noti della Tradizione Piemontese.

Perché, una Regione senza sbocchi sul mare ha tanti piatti a base di acciughe sotto sale?

Nel Medioevo, visto che il sale veniva tassato, dalle montagne si percorrevano le strade che conducevano fino alla Liguria per acquistarlo a prezzi più bassi. Il sale veniva nascosto all'interno di barili e coperto dalle acciughe. Il pesce era poi rivenduto a tariffe molto competitive: il contatto con il sale le rendeva più saporite, oltre a prolungare la conservazione. Al verde o in salsa, nella salsa del vitello Tonnato, ma ce ne sono ancora troppe, e allora venne creato un intingolo con aglio, olio e tante verdure: appunto la

**"Bagna Caöda"**