

Giulia Piovano

In cucina con Anna
Le golosità del Piemonte

MEDIARES

I diritti di traduzione, memorizzazione elettronica, riproduzione e adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche) sia dei testi sia delle immagini sono riservati per tutti i Paesi. È pertanto vietata la riproduzione, anche parziale, senza il permesso scritto dei titolari del copyright.

Testi: Giulia Piovano

Illustrazioni: Valeria Pavese

Grafica: Mediores S.c.

La prima versione di questo libro è stata realizzata nel novembre 2022 per l'Associazione A.F.O.M. nell'ambito del progetto "Presente!" (www.afompresente.it) conseguito con il contributo del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, in collaborazione con la Regione Piemonte (Direzione Sanità e Welfare Settore Politiche per i bambini, le famiglie, i minori e i giovani, sostegno alle situazioni di fragilità sociale). Si veda la presentazione dell'Associazione a pag. 116

1^a edizione: 2022

Proprietà letteraria riservata

Copyright © 2022 Mediores

Via Gioberti 80/d – 10128 Torino

Tel. 011.5806363 – Fax 011.5808561

mediiores@mediiores.to.it - www.mediiores.to.it

ISBN 9788899282301

Introduzione

Ciao a tutti!

Dopo i racconti di alcune mie avventure, questa volta vi voglio presentare la mia regione, il Piemonte, sotto un aspetto diverso, un po' più "goloso".

L'idea mi è venuta quella volta che mi sono trovata con Giorgio a casa di sua nonna vicino alla Precettoria di Sant'Antonio di Ranverso¹ e, prima di prepararci pane e marmellata, ci aveva offerto alcune fette di *salampatata*. Era la prima volta che sentivo questo nome e mi è sembrato piuttosto buffo. Tuttavia la nonna di Giorgio ci ha spiegato che è un prodotto tipico delle zone contadine piemontesi, creato quando, in scarsità di carne, si usava unire la patata per rendere più sostanzioso l'impasto del salame (in effetti ho poi saputo che la

¹ Vd. *Anna e il mistero di Sant'Antonio*, collana *PiemontArte*, 2012

quantità di patata può arrivare anche a essere la metà!). Incuriosita perché sapevo che la patata è un prodotto arrivato solo dopo la scoperta dell'America, avevo poi fatto qualche ricerca, scoprendo che in Piemonte la diffusione della coltivazione di questo tubero si deve a un agronomo vissuto nella seconda metà del XVIII secolo, Giovanni Vincenzo Virginio. I primi a sperimentare la coltura della patata sono stati i valdesi nella zona di Luserna, intorno al 1630, ma solo per uso domestico, vale a dire familiare, quindi non su terreni ampi. Fu quindi Virginio, partito dalle campagne di Pinerolo, anche se di origini cuneesi, a insegnare a nobili e contadine del Piemonte come pulire, cuocere e cucinare le patate, fino alla fine del 1700 viste con sospetto e spesso considerate velenose, al limite date da mangiare ai maiali. In effetti bisogna ricordare che le patate, e

soprattutto la buccia, contengono una sostanza chiamata solanina che è davvero molto tossica. Per questo è importante sbuciarle e anche togliere i germogli! Premiato per il suo lavoro di agronomo e divulgatore da re Vittorio Amedeo III, da Napoleone e da Vittorio Emanuele I, purtroppo morì in povertà nell'ospedale dell'Ordine Mauriziano nel 1830 (a quel tempo l'ospedale era a Torino, in Via della Basilica).

Mentre facevo la ricerca su Vincenzo Virginio e il *salampatata*, pensavo che sarebbe stato davvero interessante fare una raccolta delle ricette tipiche con la loro storia. Poi lo sviluppo delle vicende di Giorgio e dei suoi incubi mi ha distratta e mi è passato di mente!

Ho però intenzione non solo di farvi venire l'acquolina in bocca, ma anche di darvi la possibilità di realizzare voi stessi alcune ricette.

Ovviamente non mancherò di raccontarvi l'origine dei vari piatti e, se vorrete, potrete poi inviarmi le immagini delle vostre preparazioni! Ricordo che per realizzare tutte le ricette che vi scrivo dovrete chiedere la collaborazione di un adulto, dal momento che ci sarà da tagliare, cuocere e usare strumenti “pericolosi”!

Naturalmente, come ogni menù che si rispetti, inizierò dagli antipasti, poi passerò ai primi, quindi ai secondi, per terminare con i buonissimi dolci (inutile dire che sono i miei preferiti!).

Buon appet... Ops! Buona lettura!

BAGNA CAUDA²



² Ricetta presa da *lacucinaitaliana.it*

A questo punto, per introdurre la sezione dei secondi piatti, non posso che iniziare da lei, il simbolo più tradizionale della cucina piemontese: la *Bagna Cauda*.

Per trovare il momento storico nel quale nasce questa salsa, dobbiamo tornare ancora una volta al Medioevo. All'epoca i contadini piemontesi erano soliti festeggiare i vini nuovi mettendosi al riparo del freddo invernale mangiando verdure condite con questa salsa calda. È proprio un piatto povero, infatti i ricchi proprietari terrieri non la gradivano molto, per via di tutto l'aglio che contiene!

Ma ancora oggi è il piatto di condivisione per eccellenza, dal momento che si consuma tutti insieme, attorno a un tavolo, intingendo a turno le verdure nel contenitore in terracotta, tenuto sempre caldo da un fornellino.

A questo punto però devo rispondere a una curiosità che potreste avere sulla presenza delle acciughe in questa come in molte altre ricette piemontesi: se il Piemonte non ha il mare, da dove arrivano? In realtà fin dal Medioevo i mercanti utilizzavano proprio le acciughe per pagare meno il sale e le tasse sul suo commercio! Andavano infatti con i loro barili in Liguria per acquistarlo e farne scorte, ma per evitare che gli addetti alla riscossione lo vedessero, lo nascondevano sotto strati di acciughe, certamente meno costose del sale stesso. Tutte queste acciughe sono poi entrate nella preparazione di tanti piatti piemontesi!

Come ogni ricetta della tradizione, anche per la Bagna Cauda esistono varie versioni. Io vi propongo quella che è stata registrata dalla Delegazione di Asti dell'Accademia Italiana della

Cucina, in data 7 febbraio 2005, come quella “da ritenersi la più affidabile e tramandabile”.

Depositata a Costigliole d’Asti con registrazione sottoscritta dal notaio Marzia Krieg, è stata scelta dalla commissione di studio che si è più volte riunita per assaggi e confronti.

Insomma questa è proprio la ricetta ufficiale!

Gli ingredienti sono per 12 persone (e non lasciatevi intimorire):

- 12 teste di aglio
- 6 bicchieri da vino di olio extravergine d’oliva
- 6 etti di acciughe rosse di Spagna.

Cominciamo tagliando a fettine gli spicchi d’aglio precedentemente svestiti e privati del germoglio. Mettiamo l’aglio in un tegame di coccio, aggiungiamo un bicchiere d’olio e iniziamo la

cottura a fuoco bassissimo rimescolando con il cucchiaino di legno e facendo attenzione che non prenda colore; aggiungiamo poi le acciughe dissalate, senza la lisca, lavate nel vino rosso e asciugate, mescolandole delicatamente. Copriamo con il restante olio e portiamo il tutto a cottura a fuoco lento per una mezz'oretta. Prestiamo attenzione a che la bagna non frigga. Al termine della cottura possiamo aggiungere, se piace un sapore più morbido, un pezzetto di burro freschissimo. Versiamo la bagna negli appositi “*fujot*” (fornellini di coccio) e accompagniamola con verdure crude e cotte. Tra le prime possiamo preparare: cardi gobbi di Nizza Monferrato, topinambur, cuori di cavolo bianco, indivia e scarola, peperoni freschi, cipollotti crudi in quartati e immersi nel vino barbera. Come verdure cotte:

barbabietole rosse, patate lesse, cipolle al forno, zucca frita, peperoni arrostiti.

Secondo una tradizione lo “spesso della bagna” (ovvero ciò che resta sul fondo) viene raccolto strapazzandovi dentro un uovo: una bontà tutta da provare!

Indice

Introduzione	p. 3
ANTIPASTI	p. 7
Bagnetto verde	p. 8
Giardiniera	p. 14
Pan carrè	p. 19
Vitello tonnato	p. 24
PRIMI PIATTI	p. 29
Agnolotti “del plin”	p. 30
Tajarin	p. 36
SECONDI PIATTI	p. 40
Bagna cauda	p. 41
Brasato al barolo	p. 47
Fritto misto	p. 52
DOLCI	p. 58
<i>Caritun</i>	p. 59
Focaccia di Susa	p. 64
Bonèt	p. 68
<i>Bicerin</i>	p. 72
Torcetti	p. 76

Zabaione	p. 81
<i>Ciciu 'd Capdan</i>	p. 85
esche ripiene o <i>Persi Pien</i>	p. 91
raste di meliga	p. 96
ALTRI PRODOTTI TIPICI	p. 101
Grissini	p. 103
Cri Cri	p. 106
Giandujotti	p. 108
Pinguino Pepino	p. 110
Caramelle Gianduja	p. 112
Ringraziamenti	p. 114
Associazione Amici della Fondazione Ordine Mauriziano – <i>odv</i>	p. 115