



Bagna Cauda, che vini abbiniamo?



di **Paolo Valente** pubblicato il 25 novembre 2022

In occasione della Bagna Cauda Day organizzato per la decima volta dall'Associazione Culturale Astigiani vi proponiamo una ricetta e tanti abbinamenti

La **Bagna Cauda** è un tipico piatto piemontese. Un piatto della convivialità per eccellenza. Una tavolata, tanti amici, quella sana caciara che porta gioia e allegria. E magari alla fine una bella porzione di castagne arrostiti!

Si tratta di una salsina fatta di olio, acciughe e aglio nel quale intingere verdure crude e cotte. Viene servita in un apposito fornello chiamato “**fujot**”; un recipiente in terracotta aperto alla base per

consentire l'inserimento di un lumino che mantiene calda la Bagna Cauda. Attenzione però a non alzare troppo la temperatura tanto da farla friggere o, ancor peggio, fumare.

Alcune regole per un'ottima Bagna Cauda prevedono un olio extravergine d'oliva, meglio se ligure o comunque dal sapore delicato mentre le acciughe devono essere sotto sale, meglio se spagnole, e non quelle in vasetto sott'olio. Le **verdure da intingere** spaziano da quelle fresche (peperone, sedano, finocchio, foglie di cavolo verza, cardo, cipollotti, indivia) a quelle cotte (patate lesse, barbabietola, cipolla lessa, topinambur, cavolfiore, peperone grigliato).

La ricetta della Bagna Cauda

Le ricette per la Bagna Cauda sono numerosissime come capita, d'altra parte, per tutti i piatti della tradizione. Ogni famiglia, ogni massaia piemontese ha la sua.

Noi vi proponiamo quella di Stefania Mosso, chef del Ristorante La Taverna del Gufo di Occhieppo Inferiore in provincia di Biella che ci è piaciuta particolarmente.

Ingredienti:

- 1 kg di acciughe pulite
- 1 testa d'aglio
- latte q.b.
- 1 pezzo di burro
- 1 litro di olio d'oliva

Preparazione: Tagliare gli spicchi d'aglio a metà e privarli del germoglio interno, fare bollire nel latte l'aglio fino a che risulterà morbido e poi con il mixer creare una purea. In una pentola capiente mettere un pezzo di burro, aggiungere la purea di aglio e le acciughe. Farle disfare a fuoco vivo aggiungendo poco per volta l'olio di oliva (non extra vergine). Continuare a girare sino a quando non si formerà una crema. Spostare la pentola a bagnomaria e continuare la cottura per circa 2 o 3 ore, fino a quando l'olio non assumerà un bel colore ambrato.

Che vino abbiniamo alla Bagna Cauda?

Tradizionalmente la Bagna Cauda si abbina ad un vino rosso **fermo** di medio corpo come potrebbero essere una **barbera**, una **bonarda** o un **dolcetto**. Danno ottimi risultati anche la **freisa** o il **grignolino**. L'importante è che l'acidità e il tannino aiutino a sgrassare la bocca. Ottimo anche un **vino rosso frizzante**.

Se invece volete invece fare qualcosa di diverso, l'alternativa può essere uno **spumante metodo classico**. Non c'è da far altro che sbizzarrirsi magari prendendo in considerazione quei vini prodotti da uve pinot nero in modo da garantirsi una maggiore struttura.

<https://www.zenomag.com/post/bagna-cauda-che-vini-abbiniamo>