

Ed ecco il piatto tipico per eccellenza del Piemonte. Antipasto e talvolta piatto unico gloria e specialità del vecchio Piemonte, simbolo delle amicizie, del focolare nelle vecchie cascine dove sarebbe nata.

Incerta è l'origine del nome: BAGNA, che in Piemonte sta per salsa o sugo... e fin qui non si scappa, CAUDA, che sta per calda, ma che potrebbe derivare da Monsù Coda, il biellese che l'avrebbe inventata. Preferiamo la prima versione, che ci riporta alla vera tradizione agreste piemontese, poiché la Bagna Cauda si deve consumare caldissima.

Dopo le fatiche della vendemmia e della vinificazione, vignaioli, contadini, famigliari e amici sedevano attorno al desco con al centro la "scionfetta" (stufetta alla brace) e sopra il "dianet" (recipiente di terracotta) entro il quale stava al caldo – senza mai bollire!- la "bagna", ed in cui ogni commensale intingeva ("as poncia") ogni tipo di ortaggio, soprattutto [cardi di Nizza e i peperoni](#), poi pane o crostini.

Ingredienti:

- grammi 100/150 di acciughe dissalate
- 5/6 spicchi di aglio a persona
- grammi 200 di olio extravergine di oliva
- grammi 50 di burro
- verdure : cardì (lavati in acqua acidulata con limone), peperoni a pezzi, sedano, cavoli, finocchi, patate bollite, cipolle bollite, ecc...
- pane casereccio e crostini

Preparazione:

Tritare finemente l'aglio e immergerlo per 1 ora nel latte (ne facilita la digestione), quindi metterlo in un tegame di cotto (mai d'alluminio) insieme alle acciughe dissalate e diliscate a pezzetti, coprendo il tutto con olio e facendo cuocere a fuoco lento, senza che l'aglio prenda colore né l'olio bolla.

Mescolare piano e in continuazione con un cucchiaino di legno per ridurre tutto in poltiglia e lasciar cuocere, sempre lentamente, per 10 minuti circa; poi unire il burro, mescolare sempre e, dopo altri 10 minuti di lenta cottura, portare in tavola il tegame.

Si serve negli appositi tegamini con abbondanti verdure cotte e crude: cardi (lavati in acqua acidulata con limone), peperoni a pezzi, sedano, cavoli, finocchi, patate bollite, cipolle bollite, ecc...

Vini consigliati: vino giovane di vendemmia.