

Nella cucina dell'autunno piemontese, c'è naturalmente il celeberrimo [Tartufo bianco](#) una delizia sull'insalata di carne cruda, sui tajarin (varie paste compresi gli agnolotti), sulla fonduta, sull'uovo all'occhio di bue, sul prosciutto crudo con un goccio di olio, e poi ancora sui [formaggi](#) a pasta delicata e di giusta stagionatura o da solo con un filo d'olio.

Nei tempi passati l'autunno era la giusta stagione degli [Agnolotti](#), anche se oggi si trovano e si mangiano tutto l'anno. Con i sinonimi di ravioli, raviole, gli agnolotti sono uno dei "primi" più classici della cucina piemontese.

E' in autunno che si comincia a sentire l'odore dell'aglio e delle acciughe, segnale di "[Bagna Caoda](#)".

È a cavallo tra l'autunno e l'inverno è anche l'epoca del [Bollito](#)

. Il Bollito è un piatto che si trova, più o meno, in tutta Italia settentrionale e anche all'estero.

Può sembrare audace elencarlo in vetta ai migliori e più caratteristici piatti piemontesi, ma l'originalità del bollito nostrano diventa indiscutibile se si pensa alla sua ricchezza, alla sua composizione, che non ha eguali in nessun'altra cucina.

Un'altro gran piatto autunnale è il Brasato; il cui nome originale dovrebbe essere "Bue brasato al Barolo"; il bue, per il vecchio piemontese, è la carne più pregiata; il Barolo il miglior vino della regione. Piatto ricco è la carne cruda, nelle sue numerose versioni, che vanno dall'Albeisa fino al moderno Carpaccio.

E' sempre in autunno che in Piemonte, più volentieri, a fine pasto si beve un buon "Cichet", vale

a dire un goccio, un bicchierino di liquore (grappa per lo più), ma talvolta anche di vino.

Funghi, in Piemonte se ne possono trovare quasi tutto l'anno, ma la stagione migliore è senza dubbio l'autunno.

Si trovano e si consumano quasi tutte le qualità eduli, i più conosciuti e diffusi sono i porcini, gli ovuli, i pinaioli, i gallinacci, i prataioli, i chiodini, etc. Alcune di queste varietà si mangiano crude in insalata, condite con olio e limone ; la maggior parte si mangiano in umido, con aglio e prezzemolo.

Prataioli, gallinacci e chiodini si prestano alla preparazione di sughetti per condimento. Modo tradizionale di mangiare i porcini è impanati e fritti, oppure alla griglia o al verde.

Posti famosi per i funghi sono la [valle del Chisone \(Pinerolo\)](#), le [valli cuneesi](#) (soprattutto la zona di Boves) e lungo quasi tutto l'appennino tra Liguria e Piemonte.

Nell'autunno comincia infine la grande stagione piemontese dei [dolci](#) e delle pasticceria, di cui la cucina regionale è straordinariamente ricca.

Il tutto accompagnato dai pregiati [vini piemontesi](#) .