

Nella cucina dell'autunno piemontese, c'è naturalmente il celeberrimo [Tartufo bianco](#) una delizia sull'insalata di carne cruda, sui

[tjarin](#)

(piccole tagliatelle all'uovo, particolari per l'utilizzo di 10 o più tuorli per un Kg di farina) e 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](#)".

E 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 pinaiole, i gallinacci, i prataiole, 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.

Prataiole, 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](#) .