

Cena di Venerdì 30 Novembre 2018

**“BAGNA CAODA, GALLINA,
CARDI E TOPINAMBUR”**



MENU'

- Insalata di gallina con
cardi in agrodolce
- Flan di Topinambur con
bagna caoda

Bagna Caoda

Cappelletti in brodo
di gallina

Dolce della casa

La ricetta è tipica del basso Piemonte, in quanto nei secoli passati era assai facile procurarsi, in questa zona, l'ingrediente fondamentale, cioè l'acciuga salata, usata tuttora in molte ricette tipiche piemontesi, soprattutto tra gli antipasti (ad esempio le *anciove al bagnèt verdò* al *bagnèt ross*). L'antico Piemonte si approvvigionava presso le saline della Provenza e delle foci del Rodano, attraverso una serie di rotte commerciali note come "vie del sale". La leggenda vuole che il commercio delle acciughe salate fosse un modo per commerciare il sale evitando di pagarne gli elevati dazi: mastelli pieni di sale presentavano, al controllo dei gabellieri, nella parte superiore, uno strato di acciughe salate. In realtà in tutto il Piemonte d'antico regime la gabella del sale era una tassa obbligatoria e non legata al consumo. Non solo, le acciughe sotto sale erano molto più costose, ed il loro prezzo era sostenibile solo in relazione alle modeste quantità di acquisto. La bagna caoda venne a lungo rifiutata dalle classi più abbienti le quali la consideravano un cibo rozzo e inadatto ad una alimentazione raffinata, in particolare per la presenza dell'aglio. Per questo le notizie scritte su questo piatto sono piuttosto rare nei testi gastronomici piemontesi.



In queste serate sarà possibile gustare anche piatti alla carta .

PRENOTAZIONI TEL:011 9567816 – 3883097404

Agriturismo La Soldanella- Corso Moncenisio 96 - Rosta – TO -Tel . 011 9567816 - 3883097404
www.lasoldanella.it ; Pagina Facebook: **Agriturismo La Soldanella**