

**CENA DI VENERDÌ
9 OTTOBRE 2020**



BAGNA CAODA

LA RICETTA È TIPICA DEL BASSO PIEMONTE, IN QUANTO, IN QUESTA ZONA, NEI SECOLI PASSATI ERA ASSAI FACILE PROCURARSI L'INGREDIENTE FONDAMENTALE: L'ACCIUGA SALATA, USATA TUTTORA IN MOLTE RICETTE TIPICHE PIEMONTESI, SOPRATTUTTO TRA GLI ANTIPASTI (AD ESEMPIO LE ANCIÙE AL BAGNÈT VERDO AL BAGNÈT ROSS).

L'ANTICO PIEMONTE SI APPROVVIGIONAVA PRESSO LE SALINE DELLA PROVENZA E DALLE FOCI DEL RODANO, ATTRAVERSO UNA SERIE DI ROTTE COMMERCIALI NOTE COME " LE VIE DEL SALE". LA LEGGENDA VUOLE CHE IL COMMERCIO DELLE ACCIUGHE SALATE FOSSE UN MODO PER COMMERCiare IL SALE STESSO, EVITANDO DI PAGARNE GLI ELEVATI DAZI DELL'EPOCA:

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 CÀODA 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.



MENÙ:

- ANTIPASTINO SFIZIOSO DELLA SOLDANELLA
- BAGNA CAODA CON VERDURE COTTE E CRUDE
- CAPPELLETTI IN BRODO

€32,00

INCLUSI ACQUA E CAFFÈ

IN QUESTE SERATE SARÀ POSSIBILE GUSTARE ANCHE PIATTI ALLA CARTA

PRENOTAZIONI TEL:011 9567816 – 3883097404

Agriturismo La Soldanella. Corso Moncenisio 96 - Rosta –TO-

TEL 0119567816 - 3883097404 www.lasoldanella.it - lasoldanella@lasoldanella.it



Pagina Instagram / Facebook: Agriturismo La Soldanella