

Fogliospesa | 48

La Bagna cauda, con gli amici, dopo i grandi lavori dell'autunno



L'autunno, per le Langhe e per il Roero è un tempo un po' magico. I colori delle colline rappresentano uno spettacolo ineguagliabile. La raccolta delle nocciole e della frutta è terminata, il grande lavoro della vendemmia è finito. Negli orti imbiancano i cardi e i cavoli diventano croccanti. Dal terreno si tolgono i topinambour e gli ultimi peperoni sono stati messi a marinare sotto rapa, cioè in aceto con i raspi dell'uva. Nella tradizione delle nostre colline, novembre è il mese in cui organizzare, il sabato sera, una tavolata con gli amici per gioire insieme con un'abbondante Bagna cauda.

*"La nostra Bagna cauda – ci spiega **Elisabetta Negro** di Ravioli di Langa – è realizzata secondo la ricetta tradizionale: acciughe, tanto tanto aglio e olio extravergine. Questa la bagna della tradizione che si mangiava in compagnia con le verdure. La cottura è lunga, l'aglio si fa cuocere finché non si spappola. Noi lo facciamo cuocere nell'olio, poi aggiungiamo le acciughe e, se serve, dell'altro olio per renderla più cremosa. Nient'altro, niente latte. Ci sono turisti che magari ne hanno sentito parlare, sono curiosi e magari se ne prendono un bicchierino per assaggiarla. Di solito l'apprezzano molto, è un sapore forte che piace non solo ai piemontesi. È la classica ricetta che, siccome poi sai che avrai l'alito pesante, la mangi in compagnia, ne approfitti e ne fai una scorpacciata. Oggi le donne la fanno un po' meno in casa, la cercano già fatta, cercano magari il contenitore che vada in microonde, a bagnomaria in modo da non lasciare l'odore in casa. Nella tradizione di Langa e dell'albese è una tradizione che resiste, quando è stagione la bagna cauda si vende tanto. Poi c'è anche tanta pubblicità, viene fatto il Bagna Cauda day, due fine settimana, l'ultimo sabato di novembre e il primo sabato di dicembre: lo fanno nell'albese e soprattutto nell'astigiano. È un'occasione che crea molta curiosità a chi magari ne legge su internet o nei blog di cucina"*

Tra il ribollir dei tini

*"Noi viviamo in una regione - ci spiega **Gianfranco Torelli** - dove annualmente scendono 800 mm di pioggia e quest'anno in Langa astigiana siamo arrivati alla vendemmia con 300 mm d'acqua: 1/3 della precipitazione normale. Ci sono sorgenti che a memoria di uomo nel mese di novembre davano problemi perché*

RICETTE DELLA SETTIMANA

Insalata di cicoria, finocchi e mele

Lava e asciugala la cicoria, pulisci 1 finocchio, rimuovi la parte dura e la barbetta, lavalo, taglialo in 4 pezzi e ciascun pezzo in fettine sottili. Lava 1 mela e senza sbucciarla tagliala a pezzetti. Disponi il tutto in un'insalatiera e condisci con un'emulsione di olio extravergine di oliva, sale e succo di limone. Cospargi con dei gherigli di noce.

Crema di zucca

Pela la zucca, elimina i semi e riducila a tocchetti. Affetta sottilmente 1 porro e taglia a fette 2 patate. Distribuisci le verdure su una teglia oleata, irrorale con olio extravergine di oliva, insaporisci con un pizzico di sale e un trito di aglio e rosmarino. Falle cuocere in forno caldo a 180° per circa 20 minuti, finché risulteranno morbide. Passale quindi al mixer, aggiungendo brodo vegetale poco per volta fino a ottenere la consistenza desiderata. Versa la crema in una casseruola, regola di sale e pepe e falla cuocere pochi minuti. Nel frattempo, fai tostare leggermente in padella dei semi di sesamo (precedentemente sciacquati). Versali sulla crema e servi con dei crostini di pane.

Timballo di verza e riso rosso

Sciacqua il riso integrale sotto l'acqua corrente. Trasferiscilo in una pentola con il doppio di volume di acqua, aggiungi poco sale, copri e porta a ebollizione. Abbassa la fiamma e fai cuocere per 40-50 minuti (nella pentola a pressione 20-25 minuti dal fischio). Nel frattempo lava la verza e tagliala a striscioline. Affetta sottilmente 1 porro e fallo insaporire in una padella con poco olio extravergine di oliva. Unisci la verza e un paio di cucchiaini di brodo vegetale caldo. Condisci con sale, pepe e un trito di timo e rosmarino. Fai stufare la verza per circa 20 minuti, con coperchio. Ungi d'olio una teglia, versa uno strato di riso integrale, uno strato di verza, poi ancora riso e verza, terminando con uno strato di riso.

Versa 2 uova sbattute, cospargi con formaggio parmigiano grattugiato e fai cuocere in forno caldo per circa 20 minuti.

Costine di maiale marinate al forno con peperone in agrodolce

Prepara una marinata con 2 cucchiaini di miele d'acacia, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, qualche rametto di salvia e rosmarino e alcuni grani di pepe nero. Versala sulle costine rigirandole più volte in modo che si insaporiscano bene. Coprile con la pellicola e falle riposare in frigorifero. Dopo circa un paio d'ore, trasferisci le

c'era troppa abbondanza di acqua e in questo momento sono completamente a secco. L'acqua è un bene prezioso, io conservo ancora gelosamente un contratto che ha fatto mio nonno con suo fratello per la gestione della sorgente di famiglia ed è stato un atto notarile fatto nel 1950. Nel 1970 sono arrivate le tubazioni dell'acqua, tutti i nostri comuni sono stati allacciati all'acquedotto e ci siamo illusi per cinquant'anni che bastava pagare la bolletta, aprire il rubinetto e avere il diritto di avere l'acqua; non abbiamo più considerato l'acqua dolce come un bene finito e soprattutto un bene prezioso. Da troppe persone però sento dire "ma no, vedrai che sarà solo un caso": io a queste persone voglio ricordare l'inizio della vendemmia nell'ultimo secolo, andiamo un po' indietro, verso il 1880, la poesia del Carducci, che abbiamo studiato a memoria tutti quanti: "San Martino" che cade l'11 di novembre. Il Carducci diceva che "per le vie del borgo" - parliamo della Maremma Toscana, zona ancora più calda della nostra - "tra il ribollir dei tini va l'aspro odor dei vini": vuol dire che vendemmiavano il Sangiovese a novembre. Quando ho iniziato la Scuola Enologica, agli inizi degli anni '80, si vendemmiavano ancora alla fine di ottobre e inizio novembre nelle zone più alte, più tardive. Quest'anno nelle zone calde, ad esempio nella zona dell'acquese, la vendemmia è iniziata il 5 agosto: vuol dire che abbiamo anticipato in soli quarant'anni di quasi 50 giorni la vendemmia. Fare agricoltura oggi è più difficile che non 30-35 anni fa, io me ne accorgo perché ormai comincio ad avere i capelli bianchi. Oggi è più complicato perché ci sono sempre più nuove malattie, nuovi insetti, c'è un cambiamento climatico in atto. Noi abbiamo visto anche la debolezza del sistema di distribuzione, immaginavamo che non fosse più necessario produrre grano, basta importarlo: oggi invece anche questo non è così, tutta una serie di certezze che c'erano fino a 2-3 anni fa in questo momento non sono più certezze. Certo è auspicabile un ritorno all'agricoltura, però consapevoli che sono scelte difficili, complicate e nulla è semplice e scontato e bucolico: servono professionalità, conoscenza e tanto impegno".



Piccole lesioni degli acini

*"Nel momento della raccolta - ci racconta **Franco Monge** di Monvisofruit - ha fatto delle piogge non importanti però è piovuto, poi ha fatto delle temperature elevate. Era ottobre, quest'anno ha fatto un mese caldo, esagerato, le temperature*



erano fuori dal normale e avesse piovuto poi non avesse fatto temperature così alte non succedeva nulla, invece essendoci delle temperature eccessive, la pianta ha assorbito velocemente l'acqua della pioggia e l'acino ha fatto cracking,

cioè si è spaccato. Oggi l'uva è in cella frigorifera. A mano a mano che la prepariamo, cerchiamo di eliminare gli acini che presentano queste crepe, però sono lesioni piccole che tante volte è difficile vedere: pulisci, però scappa sempre qualcosa. La crepa in certi acini si apre in altri no, però una volta che c'è la crepa è una lesione, da lì, soprattutto quando la si porta a temperatura ambiente, è possibile che su quell'acino si sviluppi un po' di muffa. È una lesione difficile da percepire e complicata da pulire".

costine in una teglia e falle cuocere in forno a 180° per 30-40 minuti, rigirandole spesso e bagnandole con la loro marinatura. Nel frattempo, affetta 1 cipolla e taglia 1 peperone a listarelle. Fai saltare le verdure in una padella con olio extravergine di oliva. Falle insaporire e spegni il fuoco quando sono ancora croccanti. A parte, fai sobbollire ½ bicchiere di passata di pomodoro con qualche cucchiaino di aceto e 2 cucchiaini di zucchero di canna. Aggiungi ½ cucchiaino di farina di riso sciolta in poca acqua e fai cuocere qualche minuto finché la salsa si sarà un po' addensata. Aggiungi il peperone e prosegui la cottura per altri 10 minuti.

Rotolo di frittata con porri, costine e robiola

Affetta un porro sottilmente e fallo stufare in padella con olio extravergine di oliva. Regola di sale e pepe e tienilo da parte. In una terrina sbatti le uova con sale, pepe e qualche cucchiaino di formaggio parmigiano grattugiato. Cuoci la frittata in una padella con olio extravergine di oliva e tienila da parte. Lava le costine, tritale grossolanamente e falle saltare in padella con 1 spicchio d'aglio e olio extravergine di oliva. Spalma la robiola su un lato della frittata, aggiungi il porro, le costine e qualche oliva denocciolata. Forma un rotolo, trasferiscilo in una teglia leggermente oleata, cospargi con formaggio parmigiano grattugiato e fai cuocere brevemente in forno caldo.

Cicoria in padella

Lava la cicoria, scolala e tagliala grossolanamente con le mani. In una padella antiaderente fai colorire 1 spicchio d'aglio in olio extravergine d'oliva, unisci 1 pizzico di peperoncino, una manciata di olive nere denocciolate e infine la cicoria. Falla saltare a fuoco vivo per circa 10 minuti finché risulterà cotta ma ancora croccante. Regola di sale e pepe e servila calda.

Torta di pere e nocciole

Sbatti bene 2 uova con 5 cucchiaini di zucchero di canna, aggiungi un pizzico di sale e la scorza grattugiata di 1 limone. Trita grossolanamente 80 g di nocciole tostate, 50 g di cioccolato fondente e uniscili alle uova. Aggiungi 50 g di olio di girasole, una spruzzata di cannella, 1 cucchiaino di 1 liquore dolce, 200 g di farina tipo 2, 1 bustina di lievito o cremor tartaro, e, infine, circa ½ bicchiere latte (anche vegetale). Ungi uno stampo a cerniera e versa il composto. Lava e taglia a fettine 2 o 3 pere e disponile a raggiera sull'impasto. Cospargile con poco zucchero di canna e fai cuocere in forno caldo a 180° per circa 40 minuti.