



---

## PIEMONTE

---

La geografia piemontese offre ricchi e variegati ambienti, dai laghi alle risaie, dalle montagne alle colline, e permette una varietà gastronomica per una cucina dai sapori delicati dai tratti spesso originali.

Tra gli antipasti, menzione per due salse, la bagna cauda e la finanziaria: nella prima troviamo l'olio d'oliva e le acciughe salate liguri, e come complemento il cardo spadone e altre verdure che vi vengono intinte crude; nella seconda convivono l'anima popolare, che utilizza rigaglie e fegatini di pollo, e quella aristocratica, che la innalza a piatto prediletto dai banchieri torinesi.

Poi è la volta delle paste all'uovo: i 'tjarin', conditi con sugo d'arrosto, e gli agnolotti, con ripieno di magro o di stufato. Quanto al riso, lo si prepara morbido, 'all'onda', con la preziosa guarnizione del tartufo bianco. Giunti alle carni, citazione per i buoi 'dalla coscia grossa', cui si deve materia prima per bollito misto e brasato al Barolo. Poi cacciagione, la lepre soprattutto, preparata in civet con vino rosso e verdure, e degli animali di corte, come pollo e coniglio, molto considerati.

---

## I prodotti, i sapori e il territorio

---

- **Bra**

*Il Bra prende il nome dall'omonima città situata nella piana cuneese, che in passato ne era il maggiore mercato. Le sue origini risalgono alla fine del '300, quando il formaggio era prodotto nei paesi delle vallate e delle montagne di Cuneo e venduto, dopo la stagionatura, sui mercati piemontesi e soprattutto liguri, dove tra l'altro si utilizzava come ingrediente per la preparazione del pesto. Il Bra esiste in due varianti: tenero e duro. Quello tenero è usato soprattutto come formaggio da tavola, mentre quello duro è usato come formaggio sia da tavola che da grattugia. Entrambi i tipi si abbinano bene con i vini rossi.*

- **Murazzano**

*Le origini del Murazzano, che è la più antica tra le Robiole del Piemonte, risalgono ai Celti. Il termine 'Rubeola' un tempo stava a indicare il colore rossiccio assunto dalla crosta del formaggio dopo una lunga stagionatura. Nelle Langhe il Murazzano è simbolo della tradizione contadina, tanto che esistono diverse leggende popolari sulla sua origine. La più nota racconta dell'avventura di un giovane, che, lasciato dal padre a guardia delle tome, dovette barattare con il demonio la restituzione di una forma di Murazzano. Leggende a parte, il Murazzano trova le sue origini in quei formaggi astigiani elogiati da Plinio il Vecchio nella Naturalis Historia. L'etimologia del nome è invece legata al Comune di Murazzano, che ne è il centro di maggior produzione.*

*Il Murazzano è ottimo come formaggio da tavola oppure come ingrediente per preparare squisite insalate fredde. Frequentemente viene consumato alla conclusione del pasto, da solo o condito con pepe macinato e olio extravergine di oliva, meglio se 'bagnato' con del Barbera d'Alba. È bene toglierlo dal frigorifero almeno un'ora prima di servirlo.*

- **Raschera**

*I primi accenni sull'esistenza del formaggio Raschera si trovano in un contratto d'affitto della fine del 1400, in cui il signorotto proprietario di quelle terre pretendeva dai pastori che portavano le loro mucche a pascolare l'erba del prato Raschera alcune forme di 'quel buon formaggio che lassù si fa'. Sembra che la forma quadrata del Raschera sia stata scelta per facilitarne l'imballaggio e il trasporto a dorso dei muli. Il Raschera è un ottimo formaggio da tavola, oltre a essere un valido ingrediente per la preparazione di risotti e insalate.*

- **Robiola di Roccaverano**

*La Robiola di Roccaverano ha una storia molto antica: sembra che già i Celti stanziati in Liguria producessero un formaggio simile a questo. Furono però i Romani a darle il nome di 'Rubeola', dal latino ruber, che stava a indicare il colore rossastro assunto dalla crosta dopo la stagionatura. Delle qualità di questo formaggio, e del suo processo produttivo, parlò anche Plinio il Vecchio nei suoi scritti. La Robiola di Roccaverano può essere consumata sia fresca che leggermente matura. Consumata fresca e a crudo è ottima se condita con un filo d'olio extra vergine di oliva, magari accompagnata da un vino bianco secco da tavola. Il tipo stagionato invece si accompagna bene con vini passiti. Ma la Robiola di Roccaverano diventa anche un eccellente ripieno per cucinare paste o soufflé.*

- **Fassone del Piemonte**

*Una delle prelibatezze della produzione piemontese è la carne di Fassone: denominazione usata dagli addetti ai lavori per tutti i bovini che hanno masse muscolari abbondanti di particolare pregio per l'alta resa. La particolare muscolatura del Fassone è dovuta ad una selezione che risale agli inizi del 1800, un'evoluzione avvenuta grazie alla selezione compiuta dagli allevatori. Caratteristico è il bianco manto dei bovini e il colore biondo dei vitellini simile al frumento, mentre i tori hanno sfumature scure intorno al collo e agli arti.*

*La carne di Fassone, "L'oro rosso di Basaluzzo" è considerata tra le carni più pregiate, grazie alle ottime caratteristiche nutrizionali e dietetiche, essendo povera di grasso (- 0,5%) con esiguo contenuto di colesterolo tenera e saporita. Proteica, con un alto contenuto di aminoacidi essenziali, facilmente digeribile e assimilabile senza affaticamento di intestino, fegato e reni.*

- **Riso di Baraggia Biellese e Vercellese**

*La lavorazione del Riso di Baraggia biellese e vercellese, è effettuata nelle riserie locali, seguendo criteri tradizionali nonostante l'uso di macchine moderne. Il risone (riso grezzo), prima di essere immagazzinato nelle aziende per la lavorazione, viene asciugato in impianti ad aria calda per regolarne l'umidità, prima di essere confezionato. I granelli, liberati dagli strati esterni, subiscono la sbiancatura, tramite un semplice processo meccanico di sfregamento e quindi sono selezionati con griglie a lettori ottici capaci di riconoscere, separandoli, impurità e chicchi difettosi. Le varietà di riso riconosciute in questa DOP sono: Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto e Gladio. Ognuna ha colore, forma, perla, striscia e dente differenti.*

# Vini regionali

---

- **Barbera d'Alba**

*Il Barbera d'Alba è un vino con origini antichissime, anche se la sua prima menzione scritta risale solo al 1798, quando la Società agraria di Torino compì l'ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese. Il Barbera, chiamato tradizionalmente dai contadini piemontesi 'la Barbera', ha le caratteristiche di un rosso schietto e robusto, ed è uno dei vini più noti e apprezzati in tutta Italia. Famoso per la sua capacità di infondere calore e coraggio, il Barbera veniva eletto dagli ufficiali dell'esercito sabaudo a 'sincero compagno'. Il Barbera d'Alba Doc viene prodotto, nelle tipologie Rosso e Rosso Superiore, in numerosi comuni della provincia di Cuneo. Questo rosso si associa bene ad antipasti caldi piemontesi, primi piatti particolarmente saporiti, piatti con carni sia bianche che rosse, pollame e formaggi a pasta dura. Va servito a 16-18°C, in un calice a ballon e consumato entro 5-6 anni dalla vendemmia.*

- **Nebbiolo d'Alba**

*Il Nebbiolo d'Alba Doc deriva il nome dalla zona in cui si produce e dal vitigno da cui si ottiene. La leggenda vuole che il nome di questa vite sia stato assegnato da un monaco che si dedicava alla coltivazione dell'orto e di una piccola vigna nei pressi della sua dimora. Una mattina il frate trovò la vigna avvolta in una fitta nebbia e, credendo fosse un segno del Signore, smise di coltivare la terra per dedicarsi alle preghiere. Nel periodo della vendemmia, però, la nebbia scomparve depositandosi sui chicchi d'uva che brillavano al sole. Secondo la testimonianza pervenutaci da un gioielliere di casa Savoia, invece, l'origine del nome 'Nebbiolo' era da ricondurre alla parola 'nobile', che, secondo il gioielliere, definiva al meglio le qualità di questo vino. Il Nebbiolo d'Alba Doc è un vino da pasto rosso e si produce anche nella tipologia Spumante. Il Nebbiolo d'Alba Doc si sposa bene con primi piatti al ragù, risotto con sugo di cacciagione, taglierini al sugo d'arrosto, secondi piatti e preparazioni a base di pollame e carni rosse, tacchino ripieno alla piemontese. Va servito a una temperatura di 16-18°C in calici per vini rossi di corpo, entro tre-quattro anni dalla vendemmia.*

- **Dolcetto d'Alba**

*Molti sono i prelibati prodotti di Alba conosciuti in tutta Italia, dai tartufi alle carni, ai formaggi. Più famosi di tutti sono però i vini: dal Barolo al Barbaresco, al Moscato, al Barbera, al Nebbiolo, al Dolcetto. Proprio quest'ultimo, e il Dolcetto d'Alba in particolare, contribuisce decisamente a conferire una meritata fama a questa cittadina, che già vanta una lunga e interessante storia. Dominata dai Romani col nome di Pompeia, divenne nel Medioevo un comune ricco e fiorente per diventare, oggi, un importante centro agricolo della fertile e rigogliosa zona delle Langhe. Oggi l'uva prodotta dal vitigno "Dolcetto" è utilizzata soltanto per la produzione di un vino particolare, dalle caratteristiche piuttosto diverse a seconda della zona in cui viene coltivato. Tra le varie tipologie di vino Dolcetto quella sicuramente più rappresentativa è quella prodotta nella zona di Alba. Col passar del tempo, infatti, il Dolcetto d'Alba è stato sempre più apprezzato grazie proprio al suo colore rosso rubino violetto, al suo caratteristico profumo e a quel retrogusto di mandorla amara che gli è proprio. Si dice a questo proposito che il Dolcetto d'Alba "baroleggia", ovvero è più carico di colore, di alcol, suscettibile di perfezionamento con un periodo di due o tre anni di invecchiamento e sviluppa doti tali da poter gareggiare con i migliori Barolo e Gattinara, preferito addirittura da alcuni perché più leggero e sottile. Il Dolcetto d'Alba è un vino da tutto pasto, tuttavia si abbina soprattutto a pollame e pollame nobile, arrostiti di carni bianche, insalata di carne cruda; va servito a 16-18 °C entro i tre anni dalla vendemmia, in calici a 'ballon'.*

- **Cortese dell'Alto Monferrato**

*Il Cortese dell'Alto Monferrato è uno dei più importanti vini bianchi secchi piemontesi. Anche se non gode della notorietà dei rossi e dei moscati, vanto di questa regione, è tuttavia un ottimo vino da pasto. Viene prodotto nell'Alto Monferrato, nella regione chiusa tra il Bormida e lo Scrivia con alle*

*spalle l'Appennino Ligure. I centri vitivinicoli di maggiore rilievo in questa zona sono Acqui, Ovada e Novi, in provincia di Alessandria, e alcuni comuni in provincia di Asti. Il Cortese, tra i vitigni a frutto bianco più tipici del Piemonte, è ritenuto originario di queste colline e già era noto nel Settecento. Inoltre, la resistenza alle malattie e alle intemperie fanno di tale varietà un vitigno molto utilizzato, soprattutto nell'Oltrepò occidentale. La denominazione di origine controllata Cortese dell'Alto Monferrato comprende un vino bianco prodotto anche nelle versioni Spumante e Frizzante. Il Cortese dell'Alto Monferrato è un vino secco che bene si abbina ad antipasti magri e di pesce, minestre in brodo, paste asciutte e risotti marinari o con salse di pomodoro, pesci di acqua dolce bolliti; va servito entro l'anno successivo alla vendemmia a una temperatura di 10-12°C in calice svasato.*

# I segreti e la tradizione culinaria nelle ricette del PIEMONTE

---

- **Cupola di broccoli alla crema di Bra**
- **Batsoa'**
- **Vitel tonè**
- **Bagna Caöda**
- **Paniscia Novarese**
- **Finanziera piemontese**

## • **Cupola di broccoli alla crema di Bra**

*Piatto tipico piemontese, dal gusto delicato ma lungo che incrocia i due sapori del Bra, il duro e il tenero, dando vita ad mix di sapori difficile da dimenticare.*

### **Ingredienti e dosi per 4 persone**

1 kg di broccoli  
2 dl di latte  
30 gr di burro  
30 gr di farina  
1 uovo  
100 gr di Bra duro grattato  
8 fette sottili di pancetta magra stesa  
1/2 bicchiere di barolo  
sale e pepe

#### **Per la salsa**

20 gr di burro  
20 gr di farina  
2 dl di latte  
100 gr di Bra duro grattugiato  
100 gr di Bra tenero  
1 spicchio d'aglio

### **Preparazione**

Puliamo i broccoli, laviamoli accuratamente e mettiamoli a scottare in acqua bollente salata. Togliamoli dall'acqua delicatamente e mettiamoli ad asciugare.

Ungiamo con il burro una pirofila semicircolare. Componiamo all'interno di essa i broccoli, tenendo i gambi verso l'interno. Nella parte centrale dovrà rimanere uno spazio in parte vuoto, riempito dall'incrocio dei gambi dei broccoli.

In una padellina fondiamo il burro e soffriggiamo l'aglio. Prepariamo una besciamella soda con la farina, il latte e il burro. Aggiungiamo il Bra duro grattugiato e un uovo intero.

Versiamo il burro aromatizzato all'aglio sui broccoli all'interno della pirofila. Versiamo la besciamella soda sui broccoli fino a riempire lo spazio lasciato vuoto tra i gambi. Mettiamo in forno per 20 minuti a rassodare la besciamella.

Preparare una besciamella morbida con 20 gr di burro, la farina e il latte. Cuociamo per alcuni minuti. Regoliamo di pepe e sale. Aggiungiamo il Bra duro grattugiato e il Bra tenero tagliato a cubetti. Appena si saranno ben amalgamati, togliamo dal fuoco. Mettiamo al fuoco una bistecchiera. Quando è calda mettiamo le fette di pancetta ad arrostire. Quando hanno preso colore bagniamole con il barolo. Lasciamo evaporare e terminiamo la cottura.

Togliamo la cupola di broccoli dal forno. Lasciamo intiepidire e, rovesciamola delicatamente su un piatto da portata, facendo attenzione che non si scomponga. Versiamo sopra la salsa al Bra ben calda.

Accompagnare la cupola con la pancetta soffritta e sfumata di barolo.

## • **Batsoa'**

*L'origine di questo piatto del Piemonte sembra risalire ai primi dell'800.*

*L'ingrediente principale era rappresentato dalla zampa del vitello o del manzo piemontese.*

*In molte ricette viene utilizzata la zampa del maiale perché anticamente quando si uccideva il maiale la zampa era la parte più difficilmente conservabile. La carne di maiale è però molto più grassa e il gusto è meno fine di quella del bovino del Piemonte.*

*L'etimologia della parola non è sicura ma solitamente viene fatta risalire al francese "bas de soie" cioè "calze di seta" che ricorda la consistenza del piatto.*

### **Ingredienti e dosi per 4 persone**

4 zampe di vitello o manzo (o maiale)

cipolla

sedano

rosmarino

carota

aceto

olio di oliva

pepe

sale

2 rossi di uova

pangrattato

### **Preparazione**

Lessiamo le zampe partendo dall'acqua fredda con cipolla, sedano, carota e rosmarino, fino ad ottenere il distacco della carne dalle ossa.

Scoliamo la zampa ed eliminiamo le ossa e gli aromi

Tagliamo la carne a liste sottili. Sgrassiamo il brodo e re-immersione la carne, aggiungere l'aceto e riportiamo ad ebollizione.

Facciamo bollire fino a consumare tutto il brodo, estraiamo la carne con la gelatina e facciamo scolare e raffreddare in un colino.

Tagliamo la carne fredda in fette sottili immergiamole nel rosso d'uovo sbattuto, nel pangrattato e friggiamo.

Serviamo caldi e decoriamo a piacere con verdure, patate e formaggi.

## • Vitel tonè o Vitello tonnato

*Il "vitel tonè" è una ricetta tipica della cucina piemontese. La paternità di questa ricetta viene rivendicata soprattutto dalle città della "Provincia Granda", Cuneo e Alba. Esistono due varianti di questa ricetta, una tradizionale con le uova sode e una più veloce e moderna con la maionese. Ma alla base del Vitello Tonnato ci sono sempre il tonno, le acciughe e i capperi.*

### **Ingredienti e dosi per 4 persone**

1 kg di girello di vitello  
300 gr tonno sott'olio  
6 acciughe sotto sale  
30 gr di capperi  
3 uova  
vino bianco secco  
olio d'oliva  
aceto bianco  
alloro  
salvia  
carota  
sedano  
chiodi di garofano  
sale

### **Preparazione**

Mettiamo a marinare la polpa di vitello con il vino bianco. Uniamo 2 foglie di alloro, 3 chiodi di garofano e qualche foglia di salvia, il sedano tagliato e la carota pulita e tagliata a pezzettini.

Lasciamo la carne nel vino bianco per almeno ventiquattro ore. Durante questo tempo rigirare 2 o 3 volte. Sistemiamo la carne in una pentola, versiamo il vino dell'infusione e dell'acqua fino a coprire bene il pezzo di carne, salare e far bollire per circa 1 ora. Il brodo dovrà ridursi a mezzo litro circa.

Facciamo bollire le uova finché saranno sode.

Filtriamo il brodo. Passiamo al mixer le acciughe, il tonno e i tuorli d'uovo sodi, aggiungiamo i capperi, un cucchiaino di aceto bianco, succo di limone e mezzo bicchiere d'olio d'oliva. Mescoliamo accuratamente e diluiamo la salsa con poco brodo.

Quando sarà fredda affettare finemente la polpa di vitello, disporla su un piatto e ricoprirla con la salsa.

## • Bagna Caöda

*La bagna caoda o bagna calda è forse la ricetta più famosa della cucina piemontese. E' un piatto tipicamente conviviale in cui i commensali si dividono le verdure che stanno nel centro del tavolo e le intingono nella salsa, riscaldata dagli appositi fornelletti. La bagna caoda era un piatto povero che veniva consumato nelle cascine piemontesi con le verdure di casa. Il giorno dopo per utilizzare la salsa avanzata si usava amalgamarla con l'uovo e fare una specie di frittata.*

### **Ingredienti e dosi per 4 persone**

400 gr olio  
12 acciughe sotto sale  
6 spicchi aglio  
150 gr di panna liquida

### **Preparazione**

Sbucciamo gli spicchi d'aglio ed affettiamoli sottilmente; disponiamoli in un tegame di terracotta con le acciughe pulite e diliscate e ricopriamo il tutto di olio extravergine d'oliva.

Cuociamo a fuoco molto basso per circa due ore rimestando di tanto in tanto perché tutti gli ingredienti si sciolgano e si amalgamino assumendo un aspetto cremoso.

Aggiungiamo la panna, cuociamo ancora per 5 minuti e serviamo negli appositi fornellini con verdure crude e lessate.

Esempi di verdure che possono essere servite con questa salsa sono:

- Il tradizionale cardo
- le patate lesse
- le cipolle cotte
- i toupinambour
- il sedano
- il peperone di Carmagnola
- il Porro di Cervere

## ● Paniscia Novarese

*Non ci sono molte certezze sull'origine di questo piatto tipico piemontese e più nello specifico novarese. Sembra che il suo nome derivi dal fatto che originariamente si utilizzava il panico al posto del riso o comunque un cereale di poco pregio. Il termine latino "paniculum", "migliaccio", fatto con il miglio, sembrerebbe la radice etimologica del nome. Dalla stessa radice deriverebbero anche le altre varianti di questo piatto tipico: la Panissa vercellese (senza le verdure) o la Paniccia della val Sesia. Infatti sembra che le origini di questo piatto siano molto antiche addirittura prima dell'introduzione della coltivazione del riso in Piemonte (1500).*

### **Ingredienti e dosi per 4 persone**

350 gr. di riso superfino  
200 gr. di fagioli borlotti secchi  
350 gr. di cavolo bianco (verza)  
1 carota  
1/2 cipolla media  
2 costole di sedano  
3 pomodori pelati  
60 grammi di cotenne di maiale  
80 grammi di pancetta tritata fine  
25 grammi di burro  
70 gr di salame conservato nello strutto  
2 litri di acqua  
1/2 bicchiere di vino rosso  
pepe e sale

### **Preparazione**

Mettiamo i fagioli secchi in un contenitore coperti da acqua tiepida per circa dodici ore.

Facciamo scottare le cotenne (tagliate a listarelle) per cinque minuti in acqua bollente.

Mondiamo e laviamo tutte le verdure.

Spezzettiamo le foglie di verza e tagliamo a pezzettini il sedano la carota, e i pomodori a cui avremo tolto i semi. Scoliamo bene i fagioli e mettiamoli in una pentola con tutte le verdure e le cotenne.

Aggiungiamo l'acqua e un po' di sale.

Tritiamo la cipolla con il salame. Mettiamo in una casseruola il burro e la pancetta, uniamo il salame e la cipolla e lasciamo rosolare a fuoco basso per dieci minuti. Mescolando con un cucchiaio di legno uniamo il riso, facciamolo insaporire, quindi sempre mescolando aggiungiamo il vino e lasciamolo evaporare. Continuiamo la cottura del riso unendo poco alla volta il brodo e le verdure cotte e continuiamo a mescolare con il cucchiaio di legno fino a che il riso sarà cotto.

Aggiungiamo il pepe, togliamo dal fuoco e lasciamo riposare per cinque minuti prima di disporlo sul piatto di portata.

## • Finanziera piemontese

*La finanziaria è un piatto tipico piemontese nato durante il medioevo; la prima ricetta conosciuta risale al 1450 ed è stata proposta dal Maestro Martino. È un piatto nato nel Monferrato che ha subito in seguito diversi rimaneggiamenti. Rimane comunque un piatto povero nato dal riutilizzo delle parti scartate durante la trasformazione dei galletti in capponi e di alcuni scarti di macellazione dei bovini. Una ricetta successiva della finanziaria ha per titolo salsa e ragout à la Financière ed è attribuita a Giovanni Vialardi (datata 1800). L'etimologia è incerta, tuttavia pare che ad un certo punto della storia la finanziaria abbia abbandonato le tavole dei contadini, sia diventato un piatto elitario ed abbia quindi preso il nome dalla giacca da cerimonia, detta appunto finanziaria, indossata a Torino nell'800 dai rappresentanti della finanza piemontese.*

### **Ingredienti e dosi per 4 persone**

100 gr di animelle  
50 gr di creste di gallo  
100 gr di fegatini di pollo  
150 gr di filoni e cervella di vitello  
100 gr di funghi freschi  
50 gr di cetrioli sott'aceto  
1 bicchiere di marsala secco o vino rosso secco  
sale e prezzemolo  
80 gr di burro

### **Preparazione**

Puliamo accuratamente animelle, filoni, cervella, creste e fegatini .

Facciamo bollire il tutto in acqua salata x 10 minuti, eccetto i fegatini che si faranno bollire separati, scolare il tutto e lasciare raffreddare.

Tagliamo il tutto a dadini unitamente ai cetriolini e funghi, questi ultimi lessati.

In una casseruola facciamo sciogliere il burro , uniamo tutti gli ingredienti , facciamo cuocere appena e bagnare con marsala o vino rosso, unire una presa di zucchero , sale, spolverare appena di prezzemolo , lasciamo cuocere lentamente per 5\6 minuti.