16.000 POSTI A TAVOLA
Tutti i locali dove prenotare

BAGNA CAUDA DAY ©
bagna cauda d'aj

LA PIÙ GRANDE BAGNA CAUDA COLLETTIVA E IN CONTEMPORANEA AL MONDO!

VADEMECUM

STORIE, RICETTA E TESTIMONIANZE

2019

22 - 23 - 24 NOVEMBRE
AD ASTI, IN PIEMONTE, NEL MONDO

WWW.BAGNACAUDADAY.IT

astigiani

STORIA E STORIE
MONFERRATO, LANGA E ROERO

Abbiamo "inventato" il BAGNA CAUDA DAY per SOSTENERE questa rivista di storia

Acquista Astigiani a **7 euro** a copia nelle edicole e nelle libreria di Asti e nei principali centri della provincia (numeri arretrati a **10 euro**). La rivista uscirà quattro volte l'anno a settembre, dicembre, marzo e maggio.

Sottoscrivi l'adesione annuale a **30 Euro** (comprensivo di spese di spedizione) oppure a **50 Euro** (soci aderenti) con la possibilità di avere in omaggio 4 numeri arretrati.

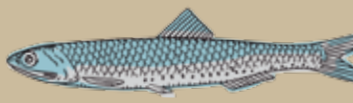
Sottoscrivi la quota sostenitore annua da almeno **100 Euro** che dà diritto ad avere fino a **10 numeri arretrati** per completare la collezione di Astigiani. I soci sostenitori aderenti possono acquistare gli arretrati al prezzo speciale di **7 euro anziché 10**.

Nella nostra redazione in corso Alfieri, angolo via San Martino 2 (di fronte a palazzo Mazzetti) è possibile sottoscrivere un nuovo abbonamento annuale al prezzo speciale di **25 euro** con ritiro delle 4 copie direttamente in redazione. **La sede è aperta martedì, giovedì e sabato dalle 16,00 alle 19,00**.

Per abbonamenti e sottoscrizioni è attivo il **conto corrente postale numero 1009413665** intestato all'associazione Astigiani. Oppure si può versare direttamente dalla propria banca alla Cassa di Risparmio di Asti, Agenzia 4, al codice Iban **IT80E0608510304000000029039**
Per contatti: **info@astigiani.it** o telefonare al **324 5654070**

LA POPOLARE FELICITÀ DELLA BAGNA CAUDA

CHE SCAVALICA LE COLLINE



Siamo giunti alla settima edizione del Bagna Cauda Day.
Un anno è trascorso e la stagione autunnale ci riporta a rivivere il senso della comunità, dell'intimità dello stare insieme che la collettiva bagna cauda esalta con i suoi sapori un po' selvaggi, etnici, dispensando valori affettivi di profumi di casa, di notturne tavolate cui sediamo con la gioia di essere amici tra gli amici. Il 22, 23 e 24 novembre ad Asti un intenso profumo di bagna cauda percorre l'aria che "scavalica" le colline, come suggerisce la poetica e folklorica donna selvatica del mai dimenticato Romano Levi, per raggiungere le mense di vecchi e nuovi Piemontesi anche alla fine del mondo in un ideale abbraccio d'intangibile fraternità e vicinanza. L'Associazione Astigiani tutta è impegnata per la riuscita di questa grande festa popolare cui partecipano ristoranti, associazioni, agriturismi, pro loco, in un collettivo slancio generoso che permette di realizzare in rete la bagna cauda glolocal più grande del mondo. Un patrimonio identitario che abbraccia le affinità e le diversità culturali. È con questo spirito che nel refettorio del Seminario Vescovile di Asti verrà preparata una preziosa bagna cauda interreligiosa, opera di un cuoco ebreo e di un cuoco musulmano. Le tre grandi religioni monoteiste che si affacciano sul Mediterraneo s'incontrano a tavola intingendo nello stesso tegame le ragioni di una non più differibile fratellanza. Quest'anno i tre giorni dedicati al piatto dell'identità piemontese inizia nel più bello dei modi. Il Premio Testa d'aj viene consegnato a Carlo Petrini, Carlin come lo chiamiamo dalle nostre parti, in queste terre aspre e mammellose che generano uomini che il mondo ci invidia e che segnano e indicano con la loro visione del mondo l'indirizzo di senso dell'umano trascorrere al terzo millennio. Le nostre colline sono un territorio ardito, vario. Dove la natura si è sempre confrontata con l'uomo che la abita plasmandone il carattere. La bagna cauda è, per le forme e le pratiche, per i segni e i simboli che la definiscono, elemento partecipe di questo confronto. Di questa pasta è fatto Carlo Petrini che a partire dalle colline di casa ha portato nel mondo un nuovo senso del cibo. Assegnando a Carlin il Premio Testa d'aj riconosciamo il suo alto magistero, l'impegno di una vita volto a convincere il mondo che uno dei più grandi gesti dell'umana avventura è quello di custodire e condividere la terra, quale indivisibile bene comune. Padre fondatore di Slow Food e dell'Università degli studi di Scienze Gastronomiche, continua ad indicarci traiettorie di futuro, di speranza e di umanità.

Piercarlo Grimaldi
Presidente Associazione Astigiani

CALENDARIO

PROGRAMMA BAGNA CAUDA DAY 2019

VENERDI 22 NOVEMBRE

ORE 16 / EX SALA CONSILIARE DEL COMUNE DI ASTI, PIAZZA SAN SECONDO
LA BAGNA CAUDA MERITA L'UNESCO?

Incontro sul progetto di candidatura a Patrimonio Culturale Immateriale Unesco con gli assessori all'agricoltura della Regione Piemonte e Liguria **Marco Protopapa** e **Stefano Mai**, il direttore del sito Unesco Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato **Roberto Cerrato**, il presidente del Consorzio del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato **Mauro Damerio**, il presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato **Filippo Mobrici** e il sindaco della città di Asti **Maurizio Rasero**. Interverranno anche **Lorenzo Sola**, direttore Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola; **Ivana Gaveglio**, Sindaco di Carmagnola; per i produttori CIA Olio Riviera Ligure DOP **Aldo Alberto** e **Ivano Moscamora** rispettivamente presidente e direttore di CIA Liguria; **Simone Nosenzo** Sindaco Comune di Nizza Monferrato; **Debora Garino** Presidente Consorzio dell'Aglio di Caraglio; **Paola Falco** Sindaco Comune di Caraglio. **Andrea Ribaldone** cuoco stellato.

ORE 18 / EX SALA CONSILIARE DEL COMUNE DI ASTI, PIAZZA SAN SECONDO
PREMIO TESTA D'AJ 2019

Consegna del Premio Testa d'Aj 2019 a **Carlin Petrini**, presidente di Slow Food International, **Giacomo Ghiazza**, autore del Bavagliolone 2019, **Paolo Fresu**, autore del Bavagliolone 2014. Sarà svelata la vincitrice del Premio Testa d'Aj al femminile.

ORE 19,30 / PIAZZA STATUTO, ASTI
FUJOT GIGANTE CHE DARA' IL VIA ... CON

Ente Turismo Langhe Monferrato Roero

Accensione del fujot gigante per il via ufficiale al Bagna Cauda Day 2019. Con la partecipazione straordinaria del **TRIO MEDUSA** di Radio Deejay.

DALLE 20,30 / IN TUTTI I LOCALI ADERENTI AD ASTI, IN PIEMONTE, NEL MONDO
CENE D'APERTURA DEL BAGNA CAUDA DAY 2019

Vedi elenco locali da pagina 36.

DALLE 22,30 / PIAZZA STATUTO, ASTI
BAGNA A PALCHETTO

ICCOM Internet Wireless Ovunque

Musica e balli sotto il ballo a palchetto ben riscaldato. Inaugurazione della **Botte della verità**, confessionale tecnologico organizzato con ICCOM.

SABATO 23 NOVEMBRE

DALLE 10 ALLE 19,00
SOTTO I PORTICI DI PIAZZA SAN SECONDO, ASTI
BAGNA CAUDA MARKET

In collaborazione con la Cia (Confederazione Italiana Agricoltori).
Vendita prodotti tipici autunnali, incontri e degustazioni.

DALLE 12,30 / IN TUTTI I LOCALI ADERENTI AD ASTI, IN PIEMONTE, NEL MONDO
PRANZO DELLA BAGNA CAUDA

DALLE 17,30 / PIAZZA STATUTO, ASTI
MA CHI HA INVENTATO LA BAGNA CAUDA?

Al "Bagna a palchetto" storia, citazioni letterarie, leggende raccontate dal giornalista **Luigino Bruni**, dallo storico **Gianluigi Bera** e dall'autore del personaggio di Teofilo Barla, "misterioso" cuoco dell'Ottocento.

DALLE 20,30 / IN TUTTI I LOCALI ADERENTI AD ASTI, IN PIEMONTE, NEL MONDO
CENA CON BAGNA CAUDA

DALLE 22,30 / PIAZZA STATUTO, ASTI
BAGNA A PALCHETTO - DJ MARGIOTTA E "L'AMERICARDO"

Musica e balli con **Dj Margiott**a e **"l'Americardo"** il cocktail preparato dal barman **Fabio Perugini** brand ambassador

ORE 24,00 / PIAZZA STATUTO, ASTI
BARBERA KISS TRA I BAGNACAUDISTI

Il bacio di mezzanotte tra i bagnacaudisti sotto il "Bagna a palchetto" accompagnato da colonna sonora in collaborazione con Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato.

Sostiene **Bagna Cauda Academy**
con i suoi produttori di **Olio Riviera Ligure DOP**

CALENDARIO

DOMENICA 24 NOVEMBRE

ORE 9,30 / PIAZZA ROMA, ASTI
QUARTA EDIZIONE DELLA MARCIA CAUDA

Corsa podistica non competitiva di 8 chilometri per le vie di Asti. Organizzata in collaborazione con la società astigiana “Vittorio Alfieri” di atletica leggera. Ritrovo e iscrizioni alle ore 8,30 alla Caffetteria Mazzetti di corso Alfieri 357, ad Asti, con ingresso dai Giardini Alganon di piazza Roma. Iscriversi costa 6 Euro, ma chi si presenta con il bavAGLIOlone ha diritto al prezzo ridotto bagnacaudisti di soli 3 Euro.

DALLE 10 ALLE 19,00
SOTTO I PORTICI DI PIAZZA SAN SECONDO, ASTI
BAGNA CAUDA MARKET

In collaborazione con la Cia (Confederazione Italiana Agricoltori). Vendita prodotti tipici autunnali, incontri e degustazioni.

DALLE 12,30 / IN TUTTI I LOCALI ADERENTI AD ASTI, IN PIEMONTE, NEL MONDO
PRANZO CON BAGNA CAUDA

ORE 12,30 / STORICO REFETTORIO DEL SEMINARIO, VIA GIOBERT 15
BAGNA CAUDA PAX

Un incontro tra uomini e donne di fedi diverse promosso da Astigiani in collaborazione con l’associazione Italia Israele e la comunità di musulmani Oasis. Una cuoca ebrea, **Daniela Diveroli**, e una di origini musulmane, **Zoulikha Laradji**, insieme a cucinare la bagna cauda, con la supervisione di **Pina** e **Piero Fassi**, storici contitolari del Gener Neuv. Bagna Cauda Pax si svolgerà nel suggestivo storico refettorio del seminario, concesso dal Vescovo di Asti Marco Prastaro. L’iniziativa è in collaborazione con la cooperativa No Problem.

ORE 16,00 / GALLERIA CENTRALE CPIA, PIAZZA LEONARDO DA VINCI
PREMIAZIONE BAGNA ALLA LAVAGNA

Premiazione della rassegna Bagna alla Lavagna, con l’incontro tra tutte le classi che hanno partecipato alla ricerca. Mostra degli elaborati, video e interventi.

DALLE 20,30 / IN TUTTI I LOCALI ADERENTI AD ASTI, IN PIEMONTE, NEL MONDO
CENE FINALI DEL BAGNA CAUDA DAY 2019

Arrivederci al 20, 21 e 22 novembre 2020!

ASTI PROFUMA D'AUTUNNO

Città di Asti

BAGNA CAUDA DAY
bagna cauda d'or

DAL 16 AL 24 NOVEMBRE 2019
TARTUFO E BAGNA CAUDA
PROTAGONISTI NEL CENTRO STORICO

MOSTRE E MUSEI APERTI

IL PREMIO "TESTA D'AJ"

2016 - I premiati alla prima edizione del "Testa d'Aj": in piedi da sinistra, Antonio Guarene, Piero Fassi, seduti Guido Ceronetti e Rosalba Faussone

2017 - I premiati, da sinistra: Luigi Piccatto, Mariuccia Borio, Antonio Ricci, Giovanni Martino e Mario del Pui

2018 - I premiati, da sinistra, con il Testa d'Aj in mano: Massimo Ricci, Enzo Bianchi, Stefano Scavino

Tra il profumo dei fujot e i colori delle verdure, il Bagna Cauda Day vuole essere anche un momento per celebrare esperienze che hanno lasciato un segno. Per questo dal **2016** l'associazione Astigiani conferisce il Premio Testa d'Aj a persone che nelle vita hanno dimostrato, con tenacia, passione e un tocco di ironia, di saper andare controcorrente.
La prima edizione del premio, un'artistica riproduzione di una testa d'aglio realizzata da Marco Aru, è stata assegnata allo scrittore e filosofo **Guido Ceronetti**, che dedicò un'ode alla bagna cauda in onore dell'amico nicese Arturo Bersano. Gli altri vincitori furono l'architetto e vignettista Antonio Guarene, autore del bavAGLIOlone nel 2016, e i ristoratori Piero Fassi e Rosalba Faussone. Nel **2017** il vincitore è stato **Antonio Ricci**, autore tv e creatore di Striscia la notizia, premiato nei giorni del Bagna Cauda Day insieme a Mariuccia Borio, donna del vino, Luigi Piccatto, fumettista autore del bavAGLIOlone 2017, e gli storici acciugai Battista Mario Delpui e Giovanni Martino. Il Testa d'Aj **2018** è stato assegnato a **Enzo Bianchi**, fondatore e priore della Comunità monastica di Bose, al pittore Massimo Ricci e all'ortolano Stefano Scavino.

Carlin Petrini; a destra in alto Giacomo Ghiazza, qui a lato Paolo Fresu

La cerimonia del Premio Testa d'Aj ritornerà venerdì 22 novembre alle 18 nella ex sala Consiliare del Comune di Asti. Giunto alla quarta edizione, il riconoscimento sarà assegnato a una figura che è stata di ispirazione per Astigiani e per il Bagna Cauda Day. **Carlin Petrini,** presidente di Slow Food International, riceverà il riconoscimento assegnato dal 2016 ogni anno a coloro che si sono distinti per la loro capacità di andare controcorrente. Una definizione che ben si addice a Petrini, figura che come commenta Piercarlo Grimaldi nell'introduzione di questo volumetto "a partire dalle colline di casa ha portato nel mondo un nuovo senso del cibo". Dopo essere stato tra i fondatori di una delle prime radio libere d'Italia, negli anni Ottanta ebbe l'intuizione di Slow Food.. In un momento in cui esplodeva anche in Europa il concetto di fast food, ecco nascere un'associazione che si dava l'obiettivo di valorizzare il valore culturale e sociale del cibo. A Carlin Petrini si devono anche istituzioni come l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il salone Terra Madre, che raccoglie in un unico incontro i contadini di tutto il mondo. Carlin Petrini è già stato ospite di Astigiani, alla presentazione del numero pubblicato a dicembre 2015. La rivista si rifà al progetto Granai della memoria, anch'esso ideato da Petrini. Insieme a lui, il premio Testa d'Aj sarà assegnato anche a **Giacomo Ghiazza** (vedi pagine 26-27), che firma il bavAGLIOlone d'autore che quest'anno riceveranno i bagnacaudisti. Illustratore astigiano, da oltre trent'anni Ghiazza lavora per Hollywood come autore di storyboard. Il riconoscimento sarà assegnato inoltre a **Paolo Fresu**, autore del bavAGLIOlone 2014 e per una strana storia del destino compagno di scuola di Ghiazza. Premio Testa d'Aj anche a una figura femminile che sarà annunciata a sorpresa.

"BAGNA CAUDA UN CIBO SLOW CHE ESALTA LA BIODIVERSITÀ E CI RENDE APERTI"

di **Carlin Petrini**

La bagna cauda è un piatto che ha il potere di socializzare i commensali. L'"intingimento" lento di tutte le verdure di stagione e del territorio in questa salsa calda, accompagnato da grissie di pane, da sorsi di buon vino rosso e giovane, non può che fraternizzare; ancora una volta i prodotti della terra ci conducono al piacere della tavola. La bagna cauda è cibo slow da consumare lentamente senza l'occhio sull'orologio per paura di fare tardi.
La bagna cauda è un piatto emblematico soprattutto perché ci racconta bene cos'è l'identità, a scanso di equivoci. Non c'è dubbio che per i piemontesi rappresenti un simbolo culturale importante, ma pensateci bene: gli ingredienti principali non sono piemontesi. Acciughe e olio sono prodotti tipici della vicina Liguria.
Ecco allora che comprendiamo come ciò che dichiariamo identitario non è quasi mai riconducibile a qualcosa di fisso nel passato, immutabile, ma è sempre frutto di scambi, scontri e incontri, un qualcosa che è in continuo, anche se lento, cambiamento. Vale la bella metafora delle radici che ha usato Massimo Montanari, grande storico dell'alimentazione: spesso parliamo con orgoglio delle nostre radici, vogliamo difenderle da non si sa bene quale minaccia esterna, e le consideriamo un qualcosa di intoccabile e puro appartenente alla nostra storia. In realtà, a ben vedere, le radici di un albero però non riconducono mai a un punto fisso di purezza, si diramano nelle direzioni più inaspettate, anche molto lontano dal tronco della pianta e in profondità.
La bagna cauda è piemontese perché i piemontesi viaggiavano, facevano commerci con i vicini liguri, perché scambiavano con altre culture. Del resto è la stessa cosa per tutti gli altri simboli identitari

Carlo Petrini, alla presentazione di Astigiani 14 il 10 dicembre 2015 al Centro Culturale San Secondo di Asti

gastronomici: si pensi soltanto alla pasta al pomodoro, l'italianità per eccellenza. Né la pasta né il pomodoro sono di antica origine italiana. La tecnica per la pasta è stata importata dagli arabi che ne rivendicano l'invenzione con altre culture asiatiche, mentre il pomodoro proviene dalle Americhe ed è arrivato qui soltanto in seguito alla loro "scoperta".

Il cibo, come sempre, ci rivela chi siamo. Siamo il frutto di un'interconnessione continua con il resto del mondo, con ciò che ci circonda, con ciò cui veniamo in contatto. E la diversità è l'unica cosa che può garantirci un futuro migliore: è la più grande forza creativa che l'uomo abbia a disposizione.

Per questo chi ama il cibo deve amare la diversità, tanto quella naturale – la biodiversità – quanto quella culturale, che in fondo ne è una proiezione mediata dall'uomo, perché il cibo è natura che diventa cultura. Senza diversità siamo persi, peggiora la qualità della vita, non si riusciranno a risolvere i problemi che nascono in agricoltura e in tutte le altre nostre attività. Non riusciremo ad affrontare le crisi senza creare altri problemi.

A volte tanta diversità genera insicurezza, per questo abbiamo la forte tentazione di ridurla, di rendere tutto uguale, di omologare, ma non c'è niente di più rischioso.

Ecco, la bagna cauda ci racconta anche dell'importanza della diversità, tra le tante cose che riesce a veicolare, oltre ai ricordi di convivialità che riaffioreranno in ciascun piemontese appena la sente nominare.

È la nostra identità, e ci raccomanda di restare un popolo aperto.

Dalla prefazione del libro di Luigino Bruni "La bagna cauda. L'origine e la storia. Ricette famose di ieri e di oggi"*. Edizioni dell'Orso Alessandria 2011.*

UN RACCONTO

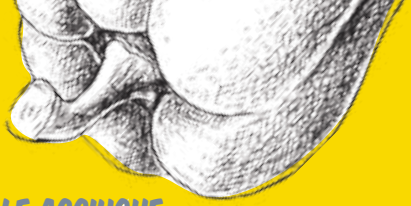
CHE PROFUMA DI AGLIO

La Bagna Cauda è un “sistema gastronomico”, che partendo da una semplice salsa calda di aglio, olio e acciughe, si dilata a coinvolgere la cultura conviviale e le strutture portanti dell’alimentazione quotidiana contadina basata sulle verdure di stagione e il vino. Un primo accenno nelle fonti più antiche relative all’alimentazione e alla cucina lo si ritrova alla fine del XIV secolo nel trattato del medico Antonio Guainerio, attivo in Piemonte fra Torino e Chieri. In esso si cita la passione dei contadini piemontesi per l’aglio, ingrediente fondamentale per il “sapor rusticorum”, una tipica e amatissima pietanza calda medievale cremosa e densa. Non è azzardato vedere in questa salsa dei contadini il progenitore della Bagna Cauda. Anche se descritta quasi quattro secoli dopo, la “Salsa detta del pover uomo” riportata dal “Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi” del 1766, è probabilmente una discendente diretta di quel “sapor rusticorum” medievale, nobilitata e alleggerita nei dosaggi.

La presenza delle acciughe salate nella salsa medievale è quanto mai verosimile se si pensa che tale prodotto era largamente importato e commerciato dai mercanti astesi in tutto il Nord Italia. Nei secoli scorsi non è da escludere che la Bagna Cauda, grazie all’aglio, fosse considerata utile anche per allontanare vampiri, masche e streghe.

La storia racconta che l’11 novembre 1855 **il generale La Marmora** fece servire la Bagna Cauda alle truppe piemontesi in Crimea. Il caldo intingolo un secolo dopo, nel 1954, è stato portato e consumato anche in cima al Cervino. Il posto più a sud dove si serve la Bagna Cauda è in un ristorante della Terra del Fuoco gestito da emigranti piemontesi, e troviamo l’intingolo proposto, a modo loro, anche in Giappone dove è molto popolare.

Grande cultore della Bagna Cauda è anche **papa Francesco**, che non dimentica le origini astigiane della sua famiglia e in più di un’occasione quando era in Argentina o durante i sui viaggi da cardinale in Italia ha avuto modo di gustarla.



IL VIAGGIO DELLE ACCIUGHE

LUNGO LA VERA VIA DEL SALE

Le acciughe salate arrivavano attraverso le rotte piemontesi del sale marino, che però, contrariamente a quel che si pensa, non univano solo il Piemonte alla Liguria. La riviera ligure, scogliosa e con dirupi, non aveva spazio per le saline, che abbondavano invece nella vicina Provenza e alle foci del Rodano. Lunghe carovane di muli e di mercanti astigiani, già dal XII secolo percorrevano l'unica, documentata strata salis che univa le saline provenzali con Nizza Marittima, si ramificava nelle valli Maira, Stura, Gesso e Vermenagna, si riuniva poi a Cuneo proseguendo fino ad Asti, dove poi il sale veniva smistato capillarmente in un vasto territorio. Questo commercio era finanziato dai ricchi banchieri astesi che consideravano il sale una sorta di moneta corrente. È probabile che tale commercio fosse anche praticato di contrabbando per evitare il pagamento delle gabelle ai vari passaggi di confine. Una rotta alternativa, ma non meno importante, risaliva costeggiando il versante francese delle Alpi, passava i valichi e discendeva in valle di Susa, e attraverso Rivoli ed Avigliana giungeva ancora una volta ad Asti.

Il commercio del sale consentiva anche l'approvvigionamento delle acciughe salate prodotte in grandi quantità nel **Golfo del Leone**, lungo la **costa da Barcellona a Tolone**. Se ne ritrovano tracce nel piatto occitano dell'Anchouiado.

La Bagna Cauda è oggi conosciuta e diffusa in tutto il Piemonte con epicentro tra le colline delle Langhe, dell'Astesana, dell'Alto e del Basso Monferrato.

Asti ne ha costituito il più antico e principale centro di irradiamento: è un dato di fatto che i mercanti astigiani detenessero già nel XII secolo una sorta di monopolio nel commercio del sale in area sud-piemontese, e che la stessa città ne costituisse il punto d'arrivo e smercio privilegiato; in seguito affiancata da altre importanti località strategicamente collocate sulle rotte commerciali come Alba, Chieri, Acqui, Casale, Alessandria e la stessa Torino.

STORIA

DIFFUSIONE E RUOLO DEGLI ANCIUE'

DALLE VALLI ALPINE AL MONDO

Le fortune della Bagna si possono ascrivere anche all'umile, ma capillare azione degli acciugai gli **anciuè**, i rivenditori al dettaglio delle acciughe che fino a tempi non lontani battevano sistematicamente le campagne per la vendita "porta a porta"; rivenditori che provenivano per la maggior parte dalla **Valle Maira** e dalle altre vallate di collegamento tra il Sud Piemonte e la Provenza. È ancora attiva anche un'**associazione degli acciugai** della Valle Maira.

Le acciughe, grazie agli anciuè ambulanti che le trasportavano in barili o nelle grandi e variopinte latte da 10 e più chili potevano essere acquistate dalle famiglie contadine in piccole quantità settimanali.

Ecco, secondo Nico Orengo, che li elenca nel suo *Il salto dell'acciuga* i principali cognomi delle famiglie di acciugai con i rispettivi territori di competenza: *"I Pomero a Nizza, i Sismondi a Cuneo, i Pomero a Torino, i Del Puy ad Asti, i Ricciardi nel Canavesano, i Pallanza a Verbania, i Reineri in Lombardia, i Morello a Firenze, i Garnerone a Piacenza, gli Arneodo a Bologna, i Degiovanni a Parma, i Fresia in Lombardia, i Beltramo a Tortona, i Mattalia e gli Einaudi a Miliano.*

E poi altri, tanti altri. I carretti blu andavano per la pianura e la pianura profumava d'acciuga".

Ad Asti è nelle memoria di tanti l'attività della famiglia **Delpuy** che per decenni hanno venduto acciughe salate sui mercati e avevano il loro profumato negozio all'angolo di piazza Roma, ai confini del ghetto ebraico. Nel 2017 Astigiani ha assegnato il premio "Testa d'Aj" anche a due acciugai storici: l'astigiano Mario Delpuy e Giovanni Martino di Campofei in valle Grana. Giovanni purtroppo a gennaio 2018 è scomparso con il suo carico di sapienza ed esperienza.

Giovanni Delpuy e la moglie Giovanna Girardi, storici acciugai di Asti originari della Val Maira

UN RITO CONTADINO

SOLO PER CHI NON HA LA PUZZA AL NASO

Un ingrediente "forestiero" nella Bagna Cauda, oltre alle acciughe, è l'**olio**. Nel Cinquecento e nel Seicento in Piemonte si consumano soprattutto olio di **noci** e **nocciole**. Si coltivavano anche le olive in Astesana, sulle colline delle Valli Belbo e Tiglione. Nel 1709 l'orrido gelo dell'inverno causò la morte di molti olivi e il graduale abbandono della loro coltivazione, ripresa ora negli ultimi anni da alcuni nuovi pionieri dell'olivicoltura.
La Bagna Cauda nell'Ottocento, ormai dominatrice sulla tavola del contadino piemontese, in particolare astigiano e monferrino, prevede l'uso **parsimonioso** di olio d'oliva ligure (la sottolineatura dell'extravergine arriva solo alla fine del Novecento) e non manca l'uso di aggiungervi un pezzo di burro.
È rimasta anche, in qualche caso, la presenza del più profumato olio di nocciole.
La Bagna diventa l'accompagnamento abituale per la polenta giornaliera. La **stagione di consumo** è lunga: parte dal periodo della prima svinatura e si inoltra a tutta la primavera.
Molto spesso nella famiglia contadina la Bagna svolge il suo ruolo nell'arco di diversi giorni: preparata all'inizio in quantità abbondante, e consumata un paio di volte per intingervi le verdure, viene a mano a mano reintegrata nei pasti successivi con l'aggiunta di olio o nuove acciughe, assumendo progressivamente una consistenza sempre più fluida che la rende adatta ad insaporire la **polenta** o condire la **pasta asciutta** e a diventare condimento, magari previa aggiunta di aceto, per **grandi insalate**.
Nella ristorazione di un vasto angolo di Piemonte la Bagna Cauda è sempre stata presente, ma negli anni l'impegno nelle sua preparazione e una certa "puzza al naso" l'hanno relegata ad essere proposta in forma spuria e minimanle, tra gli antipasti come salsina tiepida sopra pezzetti di peperone.
Quella non è Bagna Cauda. La vera Bagna Cauda è un'altra cosa!
È **festa**, **convivialità**, **abbondanza** e trionfo di colori.
Anche per questo si celebra il **Bagna Cauda Day**.

MA CHI HA INVENTATO LA BAGNA CAUDA?

LA BAGNA CAUDA NELLA STORIA... E' ANCORA UN'INVENZIONE SENZA INVENTORE.

«…Ho sfogliato, frugato cinquantamila tra libri e carte: ho vissuto settimane in biblioteche, ho letto volumi rosicchiati da topi…Dopo una simile ricerca non sono riuscito a sapere chi è stato l'autore di quell'invenzione che si chiama "bagna cauda" Hanno fatto cavaliere, commendatore, certi tipi che vendono acqua per liquore, e intanto l'inventore di una invenzione come la nostra "bagna cauda", vero benefattore dell'umanità, è sempre nell'angolo dei dimenticati!».

Così Alberto Viriglio scriveva alla fine dell'Ottocento, in Rime Piemontesi.

Testimonianze dell'uso di salse a base di aglio si possono rintracciare nei ricettari di cucina a partire dal Medioevo, piatti inizialmente a base di solo aglio, ma arricchiti nel tempo con gli altri due ingredienti che sono all'origine della nostra bagna: l'olio e le acciughe.
La documentazione scritta si riferisce prevalentemente al XV secolo, quando nel **"Libro de arte coquinaria**" Maestro Martino spiega la ricetta dell'Agliata Bianca dove, oltre all'aglio «in quantità che ti pare» vi sono le mandorle, prodotto molto diffuso in quel tempo. Anche le noci sono abbinate all'aglio in altre ricette.

Alexandre Dumas in *Gran Dictionnaire de Cuisine* documenta sia la ricetta di salsa d'aglio, sia quella d'acciuga. È interessante notare come in entrambe le ricette sia presente "*una quantità di burro grossa come un uovo»…* «un'unità di misura» che si ritrova in una ricetta della Gazzetta Piemontese del 1846.
In Piemonte, dal Settecento compaiono le salse a base di acciughe salate; vengono impiegate con le verdure «quei generi commestibili a' quali Natura di sapore n'è stata avara» (Vincenzo Corrado, *Del Cibo Pitagorico*).
È nell'Ottocento che in Piemonte i cuochi citano salse a base di aglio, di acciughe e finalmente con entrambi questi ingredienti. Ne ***Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*** troviamo una ricetta che impiega il cardo; in essa si legge*: "I cardi si servono anche crudi,*

dopo di esser ben mondati, si fa bollire dell'olio e sale e si stempera dentro delle acciughe e con questa salsa si bagna il cardo". In questa ricetta l'aglio è ancora assente, ma nella ricetta **"salsa del pover uomo**" scrive: "*Mettete nella casseruola un po' di butirro, un po' d'olio. Una acciuga e un baccello d'aglio tritato, indi aggiungetevi del pane grattuggiato con brodo, e ridotta la salsa consistente la servirete sull'intingolo che servirete caldo"*. La presenza delle acciughe salate in quel tempo è un fatto assodato, come scrive l'autore del libro sopra indicato: «*Le acciughe sono piccoli pesci di mare che vengono a noi in piccoli barili confettati col sale, dopo di averle ben lavate si dividono in due parti per leval loro la resta e servono d'ordinario per insalate e salse*».
Sempre nello stesso testo troviamo alcune salse come quella di "cappari e acciughe" o di remoulade".
A partire dall' Ottocento dunque i grandi cuochi piemontesi abbineranno l'aglio e le acciughe e così si potrà seguire l'evoluzione dell'attuale bagna cauda leggendo i ricettari di cucina nobile o borghese. Anche se il miracolo della sua popolarità lo si deve al fatto che la bagna cauda diventa il piatto quotidiano dei contadini del Sud Piemonte, dalla prima svinatura alla primavera inoltrata e anche oltre.

Nella ***Cucina sana economica ed elegante***, pubblicato in fascicoli sulla Gazzetta Piemontese n.42, di sabato 21 febbraio 1846 e dedicato ad un pubblico torinese di estrazione borghese, sono riferite ricette di verdure alle alici: "*Sfogliate e fatte a pezzi due belle teste di cavolfiore, mettile in tegame con due oncie di burro, sale e un po' di pepe, quattro alici, un mezzo spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo, triti e bagnate con un bicchiere di sugo, falle soffrigger per un ora ben coperte. Come saran tenere, recale su un piatto e, aggiunto al savore burro quanto un uovo e il sugo di un limone, e ben tramenato sul fuoco, senza bollitura, quando la salsa ti verrà ben legata, versale sui Cavolfiori. Cavoli, broccoli, sparagi e cardi si preparano allo stesso modo".*

GAZZETTA PIEMONTESE

La salsa di acciughe ed aglio viene dunque servita con le verdure piemontesi: possiamo ormai chiamare questa salsa la bagna cauda dell'Ottocento piemontese. Giovanni Vialardi, aiutante capocuoco di re Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II, in *Trattato di cucina* impiega

Il Generale Alfonso La Marmora fece servire la bagna cauda alle truppe in Crimea. Il piatto fu anche preparato in cima al Cervino dagli alpinisti Piero e Pinin Lampugnani

la salsa al burro di acciughe e la ***remoulade;*** qui troviamo inoltre un servizio di verdure miste crude, da servire con salsa.
Nel corso dell'Ottocento e del secolo successivo non mancano le citazioni relative alla bagna cauda: l'11 novembre 1855, in **Crimea**, il generale **Alfonso La Marmora** fece servire alle truppe piemontesi ad alleate la bagna cauda accompagnata con la polenta, dichiarando: *"piatto adatto a uomini forti e valorosi, per i suoi sapori, schippettanti come fucileria"* (così come riverisce il giornalista Sandro Doglio). Arrigo Frusta sulla rivista Ij Brandé del primo maggio 1954 scrive che due alpinisti piemontesi, **Piero e Pinin Lampugnani** prepararono la bagna cauda in cima al **Cervino** appena conquistato, a 4482 metri.

Infine proponiamo il proclama degli acciugai della Valle Maira, tradotto in italiano (da leggersi durante le cene a base di bagna cauda):

È per tutti quelli che la amano e la capiscono.
È bandiera della cucina e del carattere piemontese.
È onore e ricordo della civiltà contadina
Dei nostri padri vignaioli.
È il cibo rituale e corale della fraternità e amicizia.
È la ghiotta delizia del nostro gusto tradizionale.
Non è piatto rozzo e pesante, anzi è naturale e sano.
L'aglio non fa male, al contrario è benefico.

Brani tratti da Luigino Bruni, *La bagna cauda. L'origine e la storia. Ricette famose di ieri e di oggi. Edizioni dell'Orso, Alessandria 2011*

LE PAROLE D'AMORE
DELL'AVVOCATO GORIA

L'avvocato gastronomo Giovanni Goria

All'avvocato e gastronomo Giovanni Goria si deve un fondamentale lavoro di ricerca e di trasmissione della cucina tradizionale piemontese. Scomparso nel 2017 a 88 anni, Goria era vicepresidente onorario della Accademia italiana della Cucina che aveva contribuito a fondare nel 1962. La Bagna Cauda, piatto principe della regione, secondo Giovanni Goria "dopo tante ricerche e discussioni, è un mistero svelato". Racconta in La Cucina del Piemonte: "Avevano bisogno, i vignaioli del tardo Medioevo, di un piatto straordinario e un po' esotico per festeggiare la spillatura del vino nuovo che segnava la messa al sicuro del raccolto più travagliato, più faticato e più insidiato, appunto il vino. Pare che si volesse anche, con una certa polemica sociale, adottare valorizzare un piatto festivo rustico e popolare, saporito e forte, da contrapporre agli snobbati e snervati arrostini glassati di zucchero e profumati di essenza di rose e di viole dei signori e dei grossi padroni (ma più probabilmente questo fu un emblematico confronto a posteriori).
Ecco allora, si scelse di appaiare due materie prime largamente locali e disponibili, come i buoni ortaggi della nostra terra e il prezioso aglio (prescritti dagli Studi Medioevali e dai bandi campestri come coltura obbligatoria per ogni coltivatore proprietario), con l'acciuga salata in barili che cominciarono ad arrivare capillarmente ad ogni borgo e ad ogni collina grazie all'epopea degli acciugai ambulanti occitani della Val Maira; e ancora un elemento quasi esotico e perfino costoso come l'olio di oliva, scarsamente prodotto in Piemonte (che pure a quel tempo prima delle grandi variazioni climatiche aveva ulivi), per la maggior parte importato dalla vicina Liguria in cambio di grano, burro e formaggio che costì abbondavano".
"Piatto corale e rituale", lo definisce ancora il Goria, "piatto nostro"
"È per tutti quelli che la amano e la capiscono".
"È bandiera della cucina e del carattere piemontese".
"È onore e ricordo della civiltà contadina dei nostri padri vignaioli".
"È cibo rituale e corale della fraternità e dell'amicizia".
"È la ghiotta delizia del nostro gusto tradizionale".
"Non è un piatto rozzo e pensate, anzi è naturale e sano".
"L'aglio non fa male, al contrario è benefico".
"Non è l'odor d'aglio che rende scostante una persona intelligente e libera ma solo la sua stupidità e prevenzione".
"Infine l'aglio va via con una bella passeggiata in campagna".

DA PAPA FRANCESCO A CARLIN PETRINI

Altre testimonianze e memorie d'autore sulla BAGNA CAUDA sul sito **www.bagnacaudaday.it**

CONSIGLI

NON FATELA FRIGGERE

E IL GALATEO DELLA BAGNA VIETA DI FARE "PALOT"

Le **acciughe** devono essere possibilmente le "**rosse di Spagna**" chiamate così per la provenienza e per il colore che le loro carni assumono dopo la perfetta, prolungata salatura, **stagionate** almeno un anno. Ottime anche le migliori e rare produzioni di acciughe liguri e le alici siciliane di Sciacca.
Da evitare i filetti già pronti in vasetto. L'olio deve essere **extravergine** di oliva, preferibilmente ligure. Straordinaria la Bagna Cauda fatta con l'**olio nuovo** figlio delle olive appena frante.
La Bagna Cauda va tenuta a temperatura elevata, ma **non deve friggere** e fare fumo. Si mangia intingendovi verdure crude autunnali, fra le quali i protagonisti sono il cardo spadone bianco ricercatissimo il "gobbo" di Nizza Monferrato, piegato e fatto maturare sotto terra e il peperone crudo o arrostito, seguite dal cavolo crudo, dalla biarava barbabietola rossa cotta al forno, dal topinambur, la patata bollita, il cavolo verza, cuori di indivia o di scarola, cipollotti, cavolfiori lessati e ogni altra verdura si voglia provare.
Esiste un "galateo" comportamentale del mangiatore di Bagna Cauda che vieta ad esempio di "**caricare**" eccessivamente il proprio boccone usando foglie di cavolo o altri pezzi di verdura a mo' di "**palot**" paletta raccogliendo troppa parte "ricca" della salsa. Sconveniente anche intingere pezzi di verdura già morsicati, o il pane che, imbevendosi, ne asporterebbe **disoneste quantità**. I neofiti della Bagna facciano attenzione ai primi bocconi, la **scottatura** è un'eventualità molto frequente.
Nella versione proposta con una sola terracotta messa al centro della tavola si intinge tutti insieme in un'allegra e vociante confusione: **non ci sono turni né altri formalismi** da rispettare.
Diffusa anche la presenza del brodo caldo con funzioni "**detergenti**" d'apertura dello stomaco in vista della Bagna Cauda o di chiusura a conclusione del rito.
La versione con **fujot**, lo scaldino in terracotta che ospita anche la base per la candela, si è largamente diffusa e consente una più personale gestione della propria Bagna, ma ciò non impedisce di condividere simpaticamente il fujot con il proprio vicino o vicina di tavola, **rispettando sempre** le regole del galateo.

I 7 PASSAGGI
DA NON PERDERE

ATTREZZATURA NECESSARIA: un *dian* di terracotta; una *s-cionfetta* o *fujot:* uno scaldino di coccio pieno di braci; in mancanza, un fornelletto ad alcool; un cucchiaio di legno; una retina frangifiamma se si cucina con il gas.

METTETE IL DIAN a bagno nell'acqua fredda e lasciatelo per almeno un paio d'ore: ciò gli eviterà di creparsi durante la cottura dell'intingolo.

METTETE A BAGNO LE ACCIUGHE in acqua fresca abbondante; dopo 5/10 minuti diliscatele con cura, asciugate i filetti ottenuti e teneteli pronti in un contenitore. Una diversa scuola di pensiero prevede che le acciughe siano lavate con vino rosso o aceto bianco.

DEDICATEVI ALL'AGLIO: ci sono varietà di pregio da Caraglio a Vessalico: pelatelo, poi tagliate ogni spicchio a metà nel verso della lunghezza ed eliminate il germoglio interno. Operazione importantissima!. Raccogliete gli spicchi così trattati in un pentolino e copriteli con latte fresco. Portate a bollore, poi abbassate il fuoco e lasciate sobbollire pianissimo per 15/20 minuti, fino a quando l'aglio abbia raggiunto una consistenza molto morbida.

TOGLIETE IL DIAN dall'ammollo e asciugatelo bene. Ponetelo a fuoco moderatissimo. Se usate la cucina a gas non dimenticate la reticella frangifiamma con mezzo bicchiere d'olio. Quando l'olio comincia a scaldarsi unite tutte le acciughe. Badando di non farlo mai friggere, mescolandole con il cucchiaio di legno e fatele sciogliere completamente.

ORA UNITE L'AGLIO SGOCCIOLATO dal residuo latte di precottura; mescolate bene e schiacciate gli spicchi con il cucchiaio di legno fino a conferire al tutto una consistenza cremosa.

UNITE TUTTO IL RESTANTE OLIO ed eventualmente il burro; sempre a fuoco bassissimo continuate la cottura per 20/30 minuti. L'olio non deve mai friggere.

SE AVETE LA FORTUNA di possedere una s-cionfetta o un altro scaldino di coccio ed un camino, fate un bel fuoco di legna di vite o d'olivo. Fate un letto di cenere nella *s-cionfetta*, riempitela di braci per due terzi della sua capienza, e copritele con una coltre di cenere. Ponete lo scaldino in mezzo al tavolo, sistemateci sopra il dian della Bagna che in questo modo si manterrà alla temperatura ottimale per tutta la serata. Se non disponete di simili attrezzature ripiegate sul trespolino della fondue bourguignonne e sul relativo fornelletto ad alcool, ma badate di sorvegliarne attentamente la fiamma in modo tale che la bagna non frigga mai, o all'opposto, non si raffreddi troppo.
Stessa regola se usate i pignattini "fujot" in terracotta.

LA RICETTA

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

HA DEPOSITATO LA RICETTA CANONICA DA UN NOTAIO

La Delegazione di Asti, in data 7 febbraio 2005, ha registrato una ricetta "da ritenersi la più affidabile e tramandabile". **Depositata a Costigliole d'Asti** con registrazione sottoscritta dal **notaio Marzia Krieg**, è stata scelta dalla commissione di studio che si è più volte riunita per assaggi e confronti.

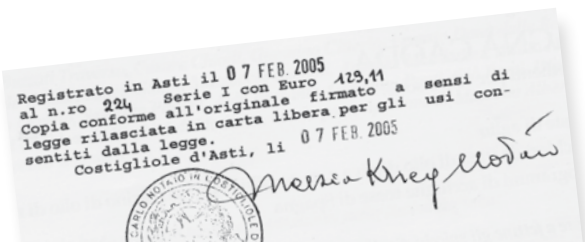
INGREDIENTI PER 12 PERSONE

12 teste di aglio,
6 bicchieri da vino di olio d'oliva (extravergine, ndr) e, se possibile, un bicchierino di olio di noci,
6 etti di acciughe rosse di Spagna

Tagliare a fettine gli spicchi d'aglio precedentemente svestiti e privati del germoglio. **Porre l'aglio** in un tegame di coccio, aggiungere un bicchiere d'olio e iniziare la cottura a fuoco bassissimo rimescolando con il cucchiaio di legno e avendo cura che non prenda colore; **aggiungere** poi le acciughe dissalate, diliscate, lavate nel vino rosso e asciugate, rimestandole delicatamente. **Coprire** con il restante olio e portare l'intingolo a cottura a fuoco lento per una mezz'oretta, badando che la bagna non frigga. Al termine della cottura si potrà aggiungere, se piace un sapore più morbido, un pezzetto di burro freschissimo. **Versare la bagna** negli appositi "fujot" fornellini di coccio e accompagnarla con le seguenti verdure:

CRUDE: cardi gobbi di Nizza, topinambur, cuori di cavolo bianco, indivia e scarola, peperoni freschi e sotto graspa, cipollotti crudi inquartati e immersi nel vino barbera;
COTTE: barbabietole rosse, patate lesse, cipolle al forno, zucca fritta, peperoni arrostiti.

È tradizione raccogliere alla fine lo "spesso della bagna" strapazzandovi dentro l'uovo.


Registrato in Asti il 07 FEB. 2005
al n.ro 224 Serie I con Euro 129,11
Copia conforme all'originale firmato a sensi di legge rilasciata in carta libera per gli usi consentiti dalla legge.
Costigliole d'Asti, li 07 FEB 2005

UN PIATTO VARIEGATO

PROMOSSO DAL DIETOLOGO

di Caterina e Giorgio Calabrese

Aglio, acciughe, olio ed è subito Bagna Cauda! Ma oltre al sapore c'è di più. Ecco cosa ci regalano questi tre ingredienti della dieta Mediterranea. L'**aglio** ha molte buone proprietà. Svolge un'azione benefica sulla pressione alta e di contenimento del colesterolo cattivo LDL. Il principio attivo allicina è un anticoagulante che contrasta l'aggregazione piastrinica quindi la formazione di coaguli. I composti dello zolfo che esso contiene sono anti-microbici, specialmente sulle vie urinarie. L'**olio extra vergine d'oliva** è ricco di acido oleico, linoleico e linolenico oltre che di abbondanti antiossidanti naturali, antinvecchiamento. I composti fenolici svolgono attività antiinfiammatorie. L'olio extravergine è utile nella prevenzione di degenerazioni cancerogene in diversi organi. Infine le **acciughe salate** sciolte nella bagna la insaporiscono arricchendola di proteine nobili. È il pesce azzurro, ricco di Omega-3 e non solo, contiene anche riboflavina, niacina, calcio, ferro, fosforo e selenio. Un concentrato di protezione per vasi sanguigni e membrane cellulari. Per non parlare dei benefici, da tutti riconosciuti, che le verdure crude e cotte apportano all'alimentazione.
In conclusione la Bagna Cauda, se gustata senza esagerare nelle dosi, accompagnata da non eccessive quantità di pane e senza eccessi con il vino, coniuga **benessere e piacere**.

AB SELEZIONE

AB SELEZIONE Italian Spirits è il nuovo Progetto di Antonella Bocchino, donna di "spirito" dalle profonde radici piemontesi. Sua è l'idea di selezionare, affinare e proporre le migliori grappe di MOSCATO che raccontano il buono dell'Italia, dalle Alpi al Mediterraneo. Tre riserve di grappe millesimate e tre liquori: Ananda al cacao, che ha vinto la medaglia d'oro al concorso internazionale degli spirits di Bruxelles, Calvilla alle mele di montagna e Mynta alla menta di Pancalieri, completano la gamma. Un mignon di grappa di moscato d'Asti arricchirà il kit "maggiorenne" del dopo Bagna Cauda

Via Buenos Aires, 72, Canelli
www.abselezione.com

L'INIZIATIVA

TORNA BAGNA ALLA LAVAGNA!

L'Associazione culturale "Astigiani", dopo il successo della prima edizione, ripropone un'iniziativa per le scuole primarie e secondarie di Primo grado in occasione della settima edizione del Bagna Cauda Day.
Per l'area piemontese la Bagna Cauda è stata per secoli il piatto principale della cultura contadina.
Un piatto nato dall'utilizzo di materie prime dei territori come ortaggi, aglio, il vino nuovo appena spillato e altri prodotti come l'olio d'oliva ligure e prima ancora quello di noci o nocciole, e le acciughe che venivano trasportate attraverso le Alpi lungo la via del sale.
Un piatto identitario, ancora presente nelle comunità di emigranti piemontesi in tutto il mondo, che è rimasto nella memoria collettiva della generazioni passate e affascina i più giovani per il suo gusto deciso e la forte carica di convivialità e condivisione.
È un piatto, che per i suoi ingredienti, non ha controindicazione religiose e anzi si propone come occasione di incontro e di scambio tra sapori di diverse culture.

LA BAGNA CAUDA HA UNA GRANDE STORIA DA RACCONTARE

Per questo proponiamo agli alunni e ai ragazzi di metterla al centro di un tema di ricerca multidisciplinare che può toccare materie come la geografia, la storia, le scienze. È auspicabile raccogliere testimonianze da nonni e genitori. Crediamo che parlare di cibo ai ragazzi sia una riflessione utile per un discorso di educazione alimentare e di riflessione riguardo all'accostamento dei cibi e gusti di ieri e di oggi.
Si invitano le classi ad affrontare il discorso di educazione alimentare e a partecipare all'iniziativa con lavori individuali o di gruppo.

La prima edizione della Bagna alla Lavagna ha coinvlto decine di studenti delle scuole elementari e medie. Nelle foto un gruppo dei premiati, il buono per l'acquisto di materiale didattico e due pannelli della mostra allestita con lavori delle scuole

VERRANNO PRESI IN ESAME:

- elaborati letterari (testi, poesie, filastrocche interviste ai nonni, ricerche individuali o di gruppo..)
- elaborati grafici–pittorici (disegni, fumetti…)
- video
- ogni forma espressiva ritenuta utile a promuovere la Bagna Cauda.

Ogni partecipante dovrà trasmettere gli elaborati corredati del proprio nome, del nome della scuola, della classe e il nome dell'insegnante di riferimento.

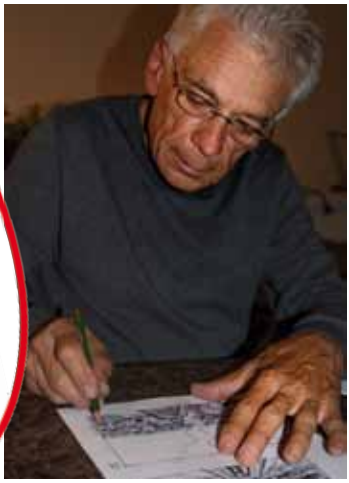
La classe e/o gli alunni che avranno prodotto elaborati ritenuti significativi dalla Commissione saranno premiati durante un incontro festa alla scuola CPIA in piazza Leonardo da Vinci ad Asti, alle ore 16 di domenica 24 novembre, giorno conclusivo del Bagna Cauda Day.
La sede del CPIA (Centro provinciale istruzione adulti) ospiterà anche gli elaborati e sarà possibile vedere insieme i video.

Ogni classe riceverà un premio di partecipazione grazie ad MARCHIA dal 1875
un buono per il ritiro di materiale didattico messo a disposizione da Astigiani in collaborazione con la libreria-cartoleria Marchia.
Gli elaborati ritenuti migliori potranno essere pubblicati anche in sintesi sulla rivista di storia Astigiani e sul sito www.bagnacaudaday.it

Gli elaborati dovranno pervenire entro la prima settimana di novembre presso la sede di Astigiani, in via San Martino, 2 nei giorni di martedi, giovedi, sabato, dalle 16,00 alle 19,00, oppure essere consegnati ad un nostro incaricato che li verrà a ritirare previo accordo con gli insegnanti.

Per contatti info@astigiani.it o telefonare a 3288233657
(Marinella Gavazza)

UN BAVAGLIOLONE HOLLYWOODIANO

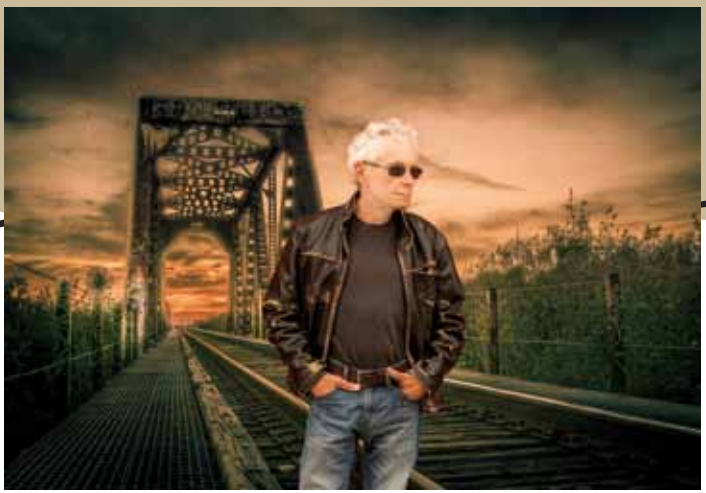


Giacono Ghiazza al lavoro su uno storyboard

IL BAVAGLIOLONE DEL BAGNA CAUDA DAY 2019 E' ARRICCHITO DAL DISEGNO DI GIACOMO GHIAZZA. LA SUA E' UN'INTERPRETAZIONE ISPIRATA ALLA FAMOSA SCRITTA HOLLYWOOD INSTALLATA SULLE COLLINE CHE SOVRASTANO GLI STUDIOS DI LOS ANGELES. GIACOMO GHIAZZA, CHE IN CALIFORNIA VIVE DA ANNI E LAVORA NEL MONDO DEL CINEMA, SI E' ISPIRATO A QUELL'IMMAGINE SIMBOLICA PER METTERE SOTTO I RIFLETTORI LE PAROLE E I SIMBOLI DELLA BAGNA CAUDA.

CHI È L'AUTORE DEL BAV-AGLIO-LONE?

Giacomo Ghiazza nato ad Asti nel 1950. Fin da piccolo ha dimostrato grande predisposizione per il disegno. Alle Elementari ha avuto come compagno Paolo Fresu, che è diventato anch'egli pittore, con il quale partecipò al concorso nazionale per il miglior disegno dedicato a Italia '61, la manifestazione di Torino che celebrava il primo centenario dell'Unità d'Italia. Il loro disegno era talmente bello che la commissione in un primo



L'artista astigiano vive e lavora in California dal 1985

momento non credette fosse opera di scolari delle elementari.
Crescendo Ghiazza ha frequentato il Liceo artistico di Torino, per iscriversi alla Facoltà di Architettura. Nel 1985 è sbarcato in California per tentare l'avventura nel cinema come illustratore (sogno che covava da tempo) Dal 1989 ha lavorato in parecchi film d'azione, polizieschi e fantascienza. Disegna gli "storyboards" illustra cioé le varie scene d'azione del film (quasi come un fumetto) per visualizzare le idee del regista e anche per decidere un po' i costi e le difficoltà di ripresa di tali scene. Ha lavorato con la tradizionale carta e matita nel passato, ora le illustrazioni di Ghiazza nascono in maniera digitale col computer. Recentemente ha lavorato in " Scallop" di Disney, una versione della fiaba della "Sirenetta" ma questa volta con attori veri, invece dell'animazione. Nel 2017 Palazzo Mazzetti ad Asti ha ospitato una mostra retrospettiva sull'attività di Ghiazza nel cinema attraverso gli anni. La rassegna ha avuto un grande successo.
Chi vuole saperne di più e vedere i titoli dei film in cui ha lavorato e molti esempi dei suoi lavori può andare sul sito **www.giacomoghiazza.net**

Una scena del prossimo film della Disney "Scallop", illustrata da Giacomo Ghiazza

LA COLLEZIONE

SETTE ANNI DI BAV-AGLIO-LONI

LA "BAVAGLIOTECA" DEL BAGNA CAUDA DAY

Fin dalla prima edizione del Bagna Cauda Day, i bagnacaudisti hanno ricevuto in omaggio un bavAGLIOlone in tessuto da indossare per proteggersi da spiacevoli e inevitabili "incidenti di bagna". Ogni anno il bavaglio è stato impreziosito da un nuovo disegno esclusivo che lo ha fatto considerare un oggetto da collezione, al punto da essere incorniciato ed esposto in alcuni locali dell'evento. Ne è nata una prestigiosa e invidiabile "bavaglioteca".

2013

22-23-24 NOVEMBRE

Il bavaglio del primo Bagna Cauda Day è stato arricchito da quello che da lì in avanti è diventato il logo ufficiale della manifestazione, realizzato da Luciano Rosso.

2014

21-22-23 NOVEMBRE

È stato l'astigiano Paolo Fresu il primo artista a realizzare un disegno originale per il bavaglio del Bagna Cauda Day.
"A qualcuno piace cauda" il motto che è comparso con l'avvenente acciuga a bagno in un fujot acceso.

2015
20-21-22 NOVEMBRE

“La cauda è musica” è stata la frase scelta dal pittore Giancarlo Ferraris di Canelli che ha raffigurato un festoso happening musicale tra acciughe e verdure. Questo bavaglione è stato tirato anche in edizione speciale con il logo dell’adunata Nazionale degli Alpini di Asti nel maggio 2016.

2016
25-26-27 NOVEMBRE

È stato affidato al vignettista astigiano Antonio Guarene il compito di ornare il quarto bavagliolo, da una cornucopia, portata in volo da un angioletto chef, fa cadere verdure e acciughe in un fujot. **“Siamo tutti nella bagna”** lo slogan di quell’edizione.

2017
24-25-26 NOVEMBRE

Il quinto bavaglio è stato firmato da Luigi Piccatto, uno degli autori storici del fumetto italiano. Con la collaborazione di Renato Riccio, ha immaginato una marcia trionfale di conquista del “castello” (in versione fujot) un esercito di verdure, olio, aglio, acciughe, con drappi e bandiere.

2018
23-24-25 NOVEMBRE

Verdure e acciughe sono salite su un fujot per andare in gita. Nel disegno di Massimo Ricci, pittore e illustratore di Nizza Monferrato, c’è il testo dell’immancabile coro di quell’allegra compagnia: **“Quel mazzolin di cardi… che vien dalla campagna… e bada ben che qui si bagna”.**

LA BARBERA D'ASTI DOCG

Barbera e Bagna Cauda. Un connubio che racconta la storia, la tradizione e la qualità piemontese nella sua declinazione più popolare. La **Barbera d'Asti Docg** nasce sulle preziose colline che dall'Astigiano corrono fino ai confini con l'Alessandrino e qui trova le sue espressioni più riconoscibili. L'ottenimento della Docg nel 2008 ha coronato un percorso che consegna la Barbera alla famiglia dei grandi vini, esaltando una versatilità che accompagna con coerenza tutti i piatti della tavola piemontese e non solo. Nella sua versione giovane e appena svinata la Barbera diventa un vino ideale per accompagnare la Bagna Cauda, per esaltarne i sapori e per descrivere l'anima di un territorio vocato all'eccellenza enogastronomica. Quello tra Barbera e Bagna Cauda è quindi un sodalizio importante, consolidato anche grazie all'attività del produttore vinicolo Arturo Bersano che negli anni '60 fu promotore della Confraternita della Bagna Cauda e del Cardo Gobbo.

IL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

Tredici vini, oltre **10.000 ettari** e una distesa di colline, vigne e bellezza riconosciute dall'**Unesco** come **Patrimonio Mondiale dell'Umanità**: è qui che nasce il lavoro del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Fondato nel 1946 come "Consorzio per la difesa dei vini tipici Barbera d'Asti e Freisa d'Asti", oggi l'attività del Consorzio è quella di tutelare e promuovere le sue tredici denominazioni, **3 docg** (Barbera d'Asti, Nizza e il Ruché di Castagnole Monferrato) e **10 doc** (Albugnano, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Asti, Freisa d'Asti, Grignolino d'Asti, Loazzolo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Piemonte e Terre Alfieri), anche attraverso la valorizzazione di un patrimonio culturale, paesaggistico e naturale unico al mondo.

BARBERA KISS

NON TI FIDAR DI UN BACIO A MEZZANOTTE

Al Bagna Cauda Day il bacio più atteso è il Barbera Kiss, che tornerà quest'anno la sera di sabato 23 novembre in collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Il **flashmob della Bagna Cauda** fa incontrare i bagnacaudisti nella centrale piazza Statuto ad Asti. Sulle note della canzone "Non ti fidar di un bacio a mezzanotte" delle mitiche Gemelle Nete, tutti sono invitati a un abbraccio collettivo e a **un "coraggioso" bacio in piazza**, per la durata di almeno i 12 rintocchi dell'orologio del municipio di Asti. La musica dal vivo anticiperà questo momento già dalle prime ore della serata, con la novità di un **autentico ballo a palchetto** allestito in piazza.
Per tutti e tre i giorni del Bagna Cauda Day, diversi gruppi e artisti animeranno con musica e balli la struttura riscaldata sotto lo storico tendone della ditta Vespa di Castagnole Lanze.

BAGNA CAUDA CLIC

SU INSTAGRAM

ICCOM
Internet Wireless Ovunque

Su Instagram si rinnova l'appuntamento con Bagna Cauda Clic, il **contest fotografico** organizzato in collaborazione con Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e ICCOM. La nostra giuria selezionerà le immagini più originali durante i tre giorni di evento. Le **dieci foto più belle** riceveranno una cantinetta di sei bottiglie del Consorzio. Un premio speciale sarà assegnato da ICCOM: due anni di **connessione** a Internet completamente **gratuita**. L'hashtag da usare per partecipare è **#bagnacaudaclic**. Il regolamento completo è consultabile sul sito **www.bagnacaudaday.it**. E se una foto non basta, da quest'anno anche i video catturano la festa del Bagna Cauda Day. In piazza Statuto e in sei locali aderenti sarà operativa da venerdì sera e fino a domenica la **"Botte della verità"**, confessionale tecnologico a cui i bagnacaudisti potranno affidare saluti e contagiosa allegria. Al migliore intervento video, ICCOM offrirà in regalo un **tablet** Samsung Galaxy.

NUOVI ALLEATI
DEL BAGNA CAUDA DAY

UN CONSORZIO A TUTELA DEI "CARDAROLI" DEL GOBBO DI NIZZA MONFERRATO

Il Bagna Cauda Day 2019 ha nuovi alleati. Sono i cardaroli della zona di Nizza Monferrato che hanno dato vita e aderiscono al Consorzio di tutela del Cardo Gobbo. Le loro aziende sono un pezzo di storia della Valle Belbo. Una storia di cent'anni, di almeno quattordici alluvioni, di un mestiere faticoso, di quelli che si fanno con le mani, al freddo, a volte nel fango; di quelli veri, da difendere e di cui andare fieri.
Il Consorzio di tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato nasce tre anni or sono, per tutelare i cardaroli e il loro prodotto dalle imitazioni. A rendere unico questo prodotto è la qualità del cultivar Spadone e la tradizionale, faticosa e delicata lavorazione di legatura, interramento e successiva estrazione. Un lavoro spesso eseguito in condizioni climatiche avverse, ma che rende il cardo bianco, tenero e croccante. Questa procedura è definita da un disciplinare che i cardaroli del Consorzio si impegnano a rispettare.
L'obiettivo è difendere il Cardo Gobbo, un Presidio Slow Food, da imitazioni ottenute attraverso tecniche di coltivazione semplificate che però si riflettono sulla qualità. Il marchio del Consorzio identifica e valorizza le produzioni rispettose del disciplinare.

LO SAPEVATE?

- Il Cardo Gobbo di Nizza è unico grazie anche alle caratteristiche dei terreni vicini al fiume Belbo. Terre sabbiose che drenano bene l'acqua piovana, senza creare ristagni che farebbero marcire il cardo interrato.
- Il cardo del Consorzio prevede l'imbiancamento sotto terra, il che porta a uno scarto anche molto elevato. Se la procedura avviene soltanto sotto ai teli, lo scarto è molto limitato. Ecco uno dei motivi per la differenza di prezzo.
- Il cardo semplicemente coperto da un telo non dovrà essere legato, interrato, estratto e pulito. Un lavoro più rapido ma che non garantisce le caratteristiche che rendono unico il vero Cardo Gobbo di Nizza.
- Il bollino del Consorzio sulle confezioni garantisce che il cardo sia veramente gobbo, cioè piegato per interramento. A tavola si distingue subito perché dolce e croccante, fondamentale nella migliore bagna cauda.

ELENCO DEI 15 PRODUTTORI ADERENTI AL CONSORZIO E AL PRESIDIO SLOW FOOD

GIUSEPPINA AMERELLI
San Marzano Oliveto (At) via valle Asinari, 8 tel. 339 5043354

DAVIDE BARBERO
Rocchetta Palafea (At) Regione Tesole, 10 Tel. 389 4868123

ROSINA CALOGERO
Nizza Monferrato (At) strada Sernella, 14 tel. 335 1285356

ROSANNA CANCELLARA
Tomasi Nizza Monferrato (At) strada San Michele, 21 tel. 333 9180611

GIOVANNA GATTI
Incisa Scapaccino (At) via Vallone, 1 tel. 340 2676639

MARIA TERESA GUERRINA
Incisa Scapaccino (At) via Montechissone, 12 tel. 347 5630683

PIERLORENZO PAVESE
Incisa Scapaccino (At) via Cortiglione, 66 tel. 349 6493238

VITTORIO QUAGLIA
Incisa Scapaccino (At) via Piana, 8 tel. 346 2143947

SERGIO SCAGLIONE
Nizza Monferrato (At) strada Lavecchia, 6 tel. 328 3573779

CLAUDIO VACCANEO
Nizza Monferrato (At) strada Piazzaro, 8° tel. 347 0776526

LEO CAROZZO
Nizza Monferrato (At) via S. M. Domenica Mazzarello, 105 tel. 331 8112034

GIUSEPPE GUZZETTA
Nizza Monferrato (At) Strada San Nicolao, 80/a tel. 320 0825104

MAURO DAMERIO
Nizza Monferrato (At) Strada S. Michele 39 tel. 333 7996186

MARCO PENENGO
Nizza Monferrato (At) Strada Colombaro, 8 tel. 340 7880444

ROGGERO WALTER
Nizza Monferrato (At) Strada Piazzaro 4 tel. 349 4755109

IL CONSORZIO DELL'ASTI

BRINDA CON VOI AL BAGNA CAUDA DAY

Il Consorzio dell'ASTI, impegnato nella tutela, nella valorizzazione e nella promozione dell'ASTI Docg e del MOSCATO d'ASTI Docg, è lieto di dare il benvenuto ai commensali del Bagna Cauda Day 2019.
Il territorio d'origine delle nostre denominazioni è compreso nella grande area dove è nata la bagna cauda e dove più profonde sono le radici del mondo contadino legate a questo straordinario piatto della tradizione.
È lo stesso territorio che il Consorzio segnerà con una nuova iniziativa che prevede la collocazione sulle principali strade, nelle rotonde e nei vigneti delle aziende aderenti di cartelloni che segnalano al viaggiatore di essere nelle zona di produzione dell'Asti docg e del Moscato d'Asti docg.
Una sottolineatura del pregio paesaggistico delle nostre terre già evidenziata dal riconoscimento Unesco che vede due delle "core zone" dedicate espressamente al Moscato e all'Asti spumante.
Per questo invitiamo tutti ad un brindisi con le nostre bollicine, anche con l'ultimo nato l' ASTI SECCO Docg che è andato ad arricchire il panorama spumantistico italiano. È la conferma della versatilità dell'uva Moscato bianco coltivata in 52 comuni delle province d Asti, Alessandria e Cuneo. Il nuovo spumante dry è il frutto della migliore tradizione piemontese nella vinificazione e nella spumantizzazione. Con la sua spuma fine e persistente, l'ASTI Secco Docg dona al palato una sensazione di freschezza che ne consente il consumo a tutto pasto. Al naso si possono apprezzare delicati aromi floreali (acacia, lavanda, salvia) e fruttati (mela, pera, banana). Ottimo come aperitivo, si abbina facilmente a salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e a primi piatti, come il risotto. Provatelo anche con la bagna cauda, vi sorprenderà piacevolmente.
Il Bagna Cauda Day vuole essere per il Consorzio dell'ASTI, fondato nel 1932, una occasione straordinaria di incontro con un pubblico attento e curioso, ricordando che in tutti i momenti di festa l'Asti Docg nelle sue versioni e il Moscato d'Asti Docg sono i protagonisti insieme a voi.

LE COSE DA SAPERE PRIMA DI METTERSI A TAVOLA

ORARI

CENA DI VENERDÌ 22 DALLE 20.30; SABATO 23 E DOMENICA 24 PRANZO ORE 12.30 E CENA DALLE 20.30

In tutti i locali sarà dato in omaggio questo "**Vademecum della Bagna Cauda**" edito da Astigiani con storia, citazioni letterarie, testimonianze, consigli, ricetta ufficiale e l'elenco dei posti dove si festeggia il BCD 2019.
In omaggio a tutti i bagnacaudisti anche il **bavAGLIOlone d'autore** in tessuto, quest'anno **firmato da Giacomo Ghiazza**, con logo del Bagna Cauda Day da usare e tenere a ricordo dell'evento. Ogni commensale avrà il suo posto a tavola, senza code e doppi turni. Il prezzo delle bagna cauda è di **25 euro**, uguale in tutti i locali, dagli stellati alle trattorie di paese alle cantine, che darà diritto ad una bagna cauda abbondante e colorata dalle verdure. In molti locali compresi nei 25 euro sono previsti anche **extra indicati nella scheda** di ciascun locale.
Il vino indicato da ciascun locale è proposto al prezzo promozionale di **12 euro a bottiglia**. Il Bagna Cauda Day è libero dal costo del **coperto che non dovrà mai essere messo in conto**.
Sorprese e assaggi per tutti i bagnacaudisti con i **Pan d'aria di Mario e Giovanni Fongo** da Rocchetta Tanaro e gli **amaretti di Mattia della ditta RL** di Santa Vittoria d'Alba.
La **Monalfungo** di Monale vi invita tutti a una visita in azienda.

I COLORI DEI TERRITORI

ASTI E DINTORNI da pagina 36
NORD ASTIGIANO, MONFERRATO E DINTORNI da pagina 51
SUD ASTIGIANO, LANGHE E ROERO da pagina 58
ALESSANDRIA, OVADA, ACQUI, GAVI...
E UN PIZZICO DI LIGURIA da pagina 66
TORINO, ALTRO PIEMONTE VALLE D'AOSTA
E ALTRE REGIONI da pagina 74
RESTO DEL MONDO da pagina 84

OCCHIO AL SEMAFORO

Tradizionale come Dio comanda

Eretica con aglio stemperato

Atea senz'aglio

Finale in gloria con uovo e tartufo

Questo marchio indica che il vino è di una della aziende aderenti al Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato

Bagna Cauda Nanna, possibilità di pernottamento

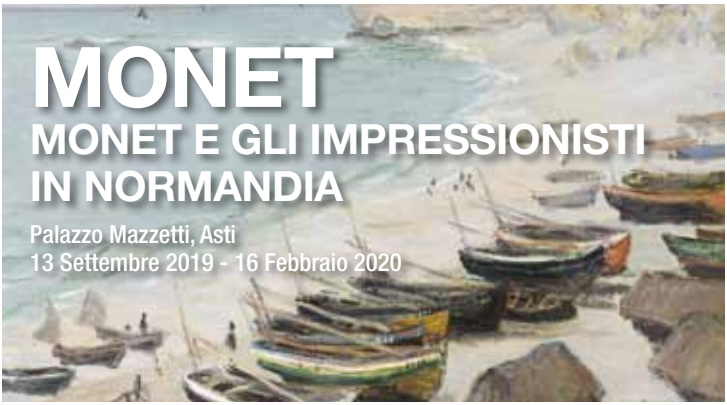
Così sono indicati i locali che partecipano per la prima volta

ANGOLO DEL BEATO (Asti) Vicolo G. Cavalleri, 2

PRENOTAZIONI: 0141 531668 – 338 6332441 - info@angolodelbeato.it - www.angolodelbeato.it
POSTI A TAVOLA: Ven: **60** / Sab pranzo **60** / Sab cena **60** / Dom pranzo **60**
CHI PORTA IL VINO: Enrico Rainero da Vaglierano d'Asti e Poggio Ridente di Cocconato
AMBIENTE: Ristorante elegante con cucina tipica piemontese. Vi si arriva da piazza Statuto in centro città. L'accoglienza è calda e raffinata. Particolare la scelta di ingredienti. Per questa adesione al Bagna Cauda Day il patron Marco Campagna ha scelto la versione "come Dio comanda" e "Atea" senz'aglio.

ANTICHE CANTINE DI PALAZZO GAZELLI (Asti) Via Quintino Sella, 40
LO CHEF E LE CUSINIERE

PRENOTAZIONI: 329 2284049 – centrostudicirio@gmail.com
CHI CUCINA LA BAGNA CAUDA: Lo chef **Andrea Ribaldone e lo staff del "Centro Studio Francesco Cirio" di Nizza Monferrato**
POSTI A TAVOLA: Ven **150** / Sab cena **150** / Dom pranzo **150**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti dell'Associazione produttori vini biologici aderenti al Consorzio Barbera d'Asti.
AMBIENTE: Lo storico palazzo Gazelli, nel cuore di Asti, divenuto a pieno titolo uno dei templi del Bagna Cauda Day torna ad arricchire anche quest'anno la giostra dell'evento. Le sue accoglienti e suggestive cantine ospiteranno uno degli chef più conosciuti del panorama gastronomico nazionale: lo stellato **Andrea Ribaldone** ha deciso di proporre la sua bagna cauda d'autore avvalendosi delle "cusinere" del Centro Studi Francesco Cirio di Nizza Monferrato, associazione culturale costituita per onorare la figura del grande pioniere dell'industria conserviera italiana. Un incontro tra estro creativo e tradizione contadina per un obiettivo culturale: la realizzazione di una biblioteca gastronomica al servizio dei più giovani. Particolare attenzione alle materie prime: olio EVO del Ponente Ligure, cardo gobbo di Nizza, peperone di Carmagnola come esempio di come sarà la Bagna Cauda Academy.
*inclusi nei €25: dolce e infuso digestivo (acqua, limone e salvia)



LO STELLATO ANDREA RIBALDONE

AL BAGNA CAUDA DAY

Andrea Ribaldone è un volto noto nella galassia dei cuochi. Il grande pubblico lo conosce per la sua lunga partecipazione, accanto ad Antonella Clerici, alla trasmissione tv "La Prova del cuoco". Nato nel 1971 da una famiglia originaria di Lu Monferrato, (il nonno aveva un pastificio a Milano) Andrea Ribaldone, cresce nelle cucine di Riccardo Aiachini, fondatore del Ristorante La Fermata di Alessandria, che considera suo maestro di vita e di lavoro.

Successivamente è alla corte del celebre chef francese Alain Senderens a Parigi al ristorante Lucas Carton. Partecipa ad eventi e crea una sua società di ristorazione. Nel 2012 è executive chef di Eataly Tokyo. Nel 2014, lo troviamo al ristorante I Due Buoi ad Alessandria, premiato con la Stella Michelin nel dicembre 2015. Guida inoltre, per tutto il periodo di Expo Milano 2015, il ristorante Identità Expo San Pellegrino.

Nel 2016 inizia la sua consulenza in Puglia dove coordina, insieme a Domenico Schingaro, i sei ristoranti di Borgo Egnazia, la lussuosa masseria, che ha ospitato la festa di compleanno della popstar Madonna. Nel marzo 2017, ha lasciato Alessandria per aprire Osteria Arborina nella frazione Annunziata di La Morra, nelle Langhe, valutata "Miglior performance dell'anno" dalla Guida de l'Espresso dei Ristoranti d'Italia 2018 e premiata con la Stella Michelin a solo nove mesi dall'apertura.

Da settembre 2018 Andrea Ribaldone è inoltre responsabile della ristorazione di Identità Golose Milano, primo hub internazionale della gastronomia. Definisce la sua cucina "solare" e dichiara che tra gli ingredienti preferiti ci sono l'aglio e l'olio extravergine.

L'abbinata ideale per partecipare da protagonista al Bagna Cauda Day 2019

ANTICO CASALE (Bramairate, At) Fraz. Revignano, 201

PRENOTAZIONI: 0141 295013 - info@lanticocasale.at.it - www.lanticocasale.at.it
POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **80** / Dom cena **50**
CHI PORTA IL VINO: Massimo Marengo da Castagnole Monferrato
AMBIENTE: A Bramairate, alle porte della città, poco distante dalla statale per Torino, una cascina settecentesca ristrutturata con salette e caminetto, parco e ampio parcheggio. Bagna cauda classica con acciughe siciliane e pane di produzione propria.
*inclusi nei €25: dessert della casa e caffè

ANTIQUA CANTINA RAMELLI (Asti) Piazza Cattedrale

PRENOTAZIONI: 338 9937171 - 366 1815443
POSTI A TAVOLA : Ven **60**/ Sab cena **60**
CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola Pescaja da Cisterna d'Asti
AMBIENTE: Nelle suggestive cantine di palazzo Ramelli, in uno degli angoli più belli e intatti dell'Asti medioevale, anche quest'anno sarà di scena il Bagna Cauda Day. Una scala usata un tempo per far uscire le botti vi farà scendere in uno spazio fascinoso, arredato con grande gusto. All'uscita la Cattedrale vi incanterà con il fascino del romanico piemontese. Cucina d'autore affidata alle sapienze di Monica e Caterina che vi stupiranno anche con il finale in gloria!
Inclusi nei €25: dessert

BINARI (AI) Asti) Frazione Mombarone, 145

PRENOTAZIONI: 0141 294228
POSTI A TAVOLA: Ven **25** / Sab cena **45**
CHI PORTA IL VINO: Cascina del Frate, da Costigliole d'Asti
AMBIENTE: Una piccola stazione della dismessa linea ferroviaria Asti – Chivasso trasformata in simpativa ed evocante trattoria. Alle pareti foto di locomotive e il cappello rosso del capostazione. Mara, esperta e appassionata di vini e Claudio impegnato in cucina, propongono, nel loro ambiente singolare e gioioso, una intensa proposta gastronomica di territorio, con ampia carta dei vini.

CÀ D'PINOT (Asti) Località Valterza, 104

PRENOTAZIONI: 0141 479740 / 366 6268622 - barbarazavattero@gmail.com - www.agriturismocadpinot.it
POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **50** / Sab cena **50** / Dom pranzo **50**
CHI PORTA IL VINO: Cà D' Pinot
AMBIENTE: Un agriturismo a gestione familiare in una cascina alle porte di Asti: qui la famiglia Zavattero esprime al meglio il concetto di cucina tradizionale e accoglienza contadina. Propone piatti semplici piemontesi e il vino della casa.
*inclusi nei €25: antipasto con salame crudo e cotto, tortellini in brodo, bunet, caffè e grappa

CAFFETTERIA MAZZETTI Asti) Corso Alfieri, 357

PRENOTAZIONI: 0141 324299 – 3391477539 – valedezzani@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Fratelli Rovero da San Marzanotto d'Asti
AMBIENTE: La Caffetteria Mazzetti collegata al palazzo che ospita il grande museo, nasce con l'idea di soddisfare spiriti e palati tra tradizione e delicatezza. In un ambiente arredato con un tocco vintage, ironico e giocoso, con le finestre che si aprono sulla torre merlata di Piazza Roma. Ai fornelli Valeria che, per quest'occasione, esibisce una bagna cauda monferrina, attingendo dagli antichi saperi di nonna Pina, proponendo anche una versione super leggera e una vegana.
*inclusi nei €25: aperitivo e caffè

CANTINA SANTA LIBERA ASSOCIAZIONE A SINISTRA CASA DEL POPOLO (Asti) Via Brofferio, 129

POSTI A TAVOLA: Ven **100** / Sab cena **100**
PRENOTAZIONI: 346 3265302 - casadelpopoloasti@gmail.com
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti La Viranda da San Marzano Oliveto
AMBIENTE: Quella che fu una storica fabbrica del ghiaccio e poi una casa-fabbrica vitivinicola dei fratelli Bosia, è diventata un luogo di cultura e convivialità. Suggestivo cantinone con volta in mattoni. Ai fornelli Adriano Rissone e Pina Bellezza che proporranno ai loro bagnacaudisti una bagna cauda classica e una con poco aglio.
*inclusi nei €25: antipasto e dolce

CENTO TORRI Asti) Via Secondo Arò, 30 (

PRENOTAZIONI: 328 1044845 - montanellafabio@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **25** / Sab pranzo **25** / Sab cena **25** / Dom pranzo **25**
CHI PORTA IL VINO: Cantina dei produttori di Vinchio e Vaglio Serra
AMBIENTE: Piccolo e accogliente ristorante specializzato in cucina tradizionale piemontese, realizzata con materie prime fresche di alta qualità. Ambiente tranquillo e familiare, a due passi da Piazza Alfieri. Per la bagna cauda olio ligure e acciughe del Mar Cantabrico
*inclusi nei €25. bunet

CICCHETTO (IL) (Asti) Via Garetti, 11/13

PRENOTAZIONI: 0141 320225- info@santagata.com
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **30** / Sab cena **40** / Dom pranzo **30** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: Cantine Sant'Agata da Scurzolengo
AMBIENTE: Il Cicchetto è originalità, l'arredamento si basa sul recupero dei legni di cantina come le doghe delle botti. L'ambiente si presente semplice e sobrio con un pizzico di allegria in stile piemontese. Il Cicchetto è anche ristorante, la sua cucina permette di assaggiare piatti tipici della tradizione o fare un viaggio nella cucina contemporanea. La bagna è rigorosamente solo nelle versioni Eretica e Atea con la possibilità di finale in gloria con il tartufo.
*inclusi nei €25: saluto della cucina, piccola entrèe di stagione, 1 cacciatorino riserva speciale del Cicchetto (ogni 2 persone)

CIRCOLO ANTICHE MURA (Asti) Vicolo Dorna, 5

PRENOTAZIONI: 0141 320732
POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **50** / Sab cena **60** / Dom pranzo **50** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: Massimo Bo da Costigliole d'Asti
AMBIENTE: Sport e bagna cauda nello storico Circolo Tennistico lungo le antiche mura della città, a due passi della Cattedrale. Cucina sincera in ambiente accogliente. Il Circolo Antiche Mura risale agli Anni Trenta e mantiene lo stile architettonico dell'epoca.
*inclusi nei €25: antipasto, dolce e caffè

CIT MA BON AL SALONE DEI MILITARI IN CONGEDO (Asti) V. Bonzanigo, 46

PRENOTAZIONI: 342 9045593
POSTI A TAVOLA: Ven **80** / Sab cena **80** / Dom pranzo **80**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti "Vespa" e Barbera "Goj" di Cascina Castlet, da Costigliole d'Asti
AMBIENTE: In occasione del Bagna cauda day 2019 il Cit Ma Bon di Via Garetti sposta cucina e staff e accoglierà i commensali nel salone della Fratellanza Militari in Congedo, storica società di Mutuo Soccorso fondata nel 1883. Nel salone che ha visto scorrere la storia Massimiliano e Lucia propongono la loro bagna cauda nelle versioni eretica e atea, con la possibilità di concludere con il finale in gloria con tartufo. "In sala saranno presenti i ragazzi del Borgo Affinatori di Via Q. Sella, negozio amico del Bagna Cauda Day. Possibilità di acquistare un assaggio dei loro formaggi da assaporare insieme alla bagna cauda"
*inclusi nei €25: piccolo antipasto

CONVIVIO (Asti) Via Giovanni Battista Giuliani, 4/6

PRENOTAZIONI: 0141 594188 – 334 1120130
POSTI A TAVOLA: Ven **35** / Sab pranzo **35** / Sab cena **35**
CHI PORTA IL VINO: Barbera del Monferrato di Clemente Guasti, da Nizza Monferrato e Barbera d'Asti dell'Azienda Agricola Avezza, da Canelli
AMBIENTE: Un locale ospitato in una casa d'epoca, al pian terreno senza barriere architettoniche, che sin dal 1986 punta sulla valorizzazione della cucina e dei vini astigiani. Nel centro storico di Asti, a due passi da Piazza Statuto, il ristorante il Convivio accoglie i clienti in un ambiente piacevole e rilassante.
*inclusi nei €25: piccola apertura, ravioli in brodo

DIAVOLO ROSSO (Asti) Piazza San Martino, 4

PRENOTAZIONI: 347 7935323 – valentina.stangoni@yahoo.it
POSTI A TAVOLA: Ven **80** / Sab pranzo **80**/ Sab cena **80**/ Dom pranzo **80**
CHI PORTA IL VINO: Bussi Piero "Bellicoso" da Calosso
AMBIENTE: Una ex chiesa della Confraternita di San Michele frequentata da Vittorio Alfieri bambino sulla storica piazza San Martino è stata trasformata dal Duemila in un Circolo culturale dedicato al mitico ciclista astigiano Giovanni Gerbi. Il Diavolo Rosso, offre un ambiente dall'atmosfera suggestiva difficile da dimenticare dove si incontrano cultura e musica.
*inclusi nei €25: dessert

ENOTECA DENTE (Asti) Fraz. Valletanaro Torrazzo, 43

PRENOTAZIONI: 348 5956749 - denteselection@libero.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Azienda Agricola Alessandro, da Agliano Terme
AMBIENTE: A pochi chilometri da centro città sulla strada per il Torrazzo il locale fuori porta dove il maestro Vito Dente, chef di lungo corso, accoglie i suoi commensali con una bagna cauda tradizionale e una senz'aglio. Comodo parcheggio custodito. Possibilità di finale in gloria con tartufo.
*inclusi nei €25: antipasto, dolce e caffè

FERTÈ (LA) (Asti) Strada Valmanera, 150

PRENOTAZIONI: 0141 273468 – laferteasti@gmail.com – www.laferteasti.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **60** / Dom pranzo **40** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Sansì dell'azienda agricola Scagliola di Calosso.
AMBIENTE: Ambiente piacevole e rilassante, in un casale del '700, a pochi passi dalla città, il locale propone una bagna cauda tutta monferrina con verdure e carne dei prodotti locali. Non mancherà la versione senz'aglio ma lo stesso gustosissima. Su prenotazione la bagna cauda si può gustare tutto l'anno. Possibilità di pernottamento vedi Bagna Cauda Nanna
*inclusi nei €25: antipasto, dolce e caffè

FRANCESE (Asti) Via dei Cappellai, 15

PRENOTAZIONI: 0141 592321 – info@pizzerie-italia.it
POSTI A TAVOLA: Ven **60** / Sab pranzo **60** / Sab cena **60** / Dom pranzo **60** / Dom cena **60**
CHI PORTA IL VINO: Cantine Post Dal Vin da Rocchetta Tanaro
AMBIENTE: La storica pizzeria torna in esclusiva con la bagna cauda al forno proposta in un letto di verdure acconce e acciughe di Cetara, con sapienze della costiera amalfitana portate ad Asti dalla famiglia Francese. Gli storici pizzaioli partenopei, che hanno saputo radicarsi ad Asti puntando sulla qualità e lo stile, aggiungono ogni anno una nota inedita al gran concerto del Bagna Cauda Day. Da non perdere la versione con il tartufo.

GINA LA PIADINA (Asti) Via Gobetti, 8

PRENOTAZIONI: 0141 1781780 - www.ginalapiadina.it
Durante i tre giorni dell'evento, verrà proposta una speciale piadina con di bagna cauda al prezzo speciale di 8 euro e una versione super con tartufo a prezzo speciale. Ogni commensale riceverà il bavAGLIOne ufficiale del Bagna Cauda Day 2019

IL CAVOLO A MERENDA (Asti) Via Garetti 8

PRENOTAZIONI: 0141 1720250 info@ilcavoloamerenda.it – www.ilcavoloamerenda.it
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab cena **50**/ Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Montalbera da Castagnole Monferrato
AMBIENTE: Nel cuore della città di Asti un locale veterano del Bagnacaudaday informale, caldo e accogliente, con piatti della tradizione ma anche abbinamenti originali volti ad esaltare i sapori mediterranei, sempre attenti alla qualità delle materie prime ed alla stagionalità. Le acciughe per la bagna cauda arrivano dalla siciliana Sciacca.
*inclusi nei €25: due fette d' salam di Nonno Peo di Quadro – Zabaglione al Moscato

IN BOCCA AI LUPI (Asti) Str. Valmanera 69

PRENOTAZIONI: 340 1419645 - ladame.v@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: Da Capo Soc. Agricola da Agliano Terme
AMBIENTE: Nuova gestione del locale situato in zona Valmanera, nato con l'idea di proporre un nuovo punto d'incontro dove, oltre a rassegne teatrali e musica, offre la possibilità di gustare ricette semplici e genuine della cucina tradizionale piemontese. New entry all'evento del Bagna Cauda Day offre non solo la Bagna "classica" ma anche quella in versione Atea per chi ama poco aglio!
*inclusi nei €25: dolce

LAURA'S RESTAURANT (Asti) Via Cavour, 106

PRENOTAZIONI: 0141 34371- info@hotelpalio.com - www.hotelpalio.com
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **40** / Dom pranzo **20**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Maricca di Cantine Post Dal Vin da Rocchetta Tanaro
AMBIENTE: Laura's Restaurant è il bel ristorante al primo piano dell'Hotel Palio a 4 stelle, nel cuore della città, ideale per un soggiorno in terra astigiana. La sala dalle gradi vetrate su via Cavour sarà allestita per l'occasione. La chef Giulia propone una bagna cauda classica e una atea senz'aglio. Possibilità di pernottamento (vedi Bagna Cauda Nanna)
*inclusi nei €25: entrèe

MACH CHA DIRA (Settime, At) Via Umberto I, 6

PRENOTAZIONI: 0141 209381 – machchadira@gmail.com - www.machchadira.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **30**/ Sab cena **40** / Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Azienda vitivinicola Borgo Moncalvo, da Loazzolo
AMBIENTE: Ospitalità familiare e cortese, nel cuore del paese di Settime. L'insegna in piemontese significa "Basta che duri", con il rimando alla felicità di sedersi a tavola e gustare la cucina tipica piemontese. Bagna cauda classica con olio extravergine ligure da Albenga. Altre specialità: bollito, finanziera, fritto misto, trippa, torte e biscotti di nocciole.
*inclusi nei €25: dolce

MANGI E TASTI (Asti) Corso Pietro Chiesa, 14

PRENOTAZIONI: 0141 090389 - 375 5004440 - moben2015@libero.it
POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **50** / Sab cena **50**
CHI PORTA IL VINO: Bertolino Bruno, da Asti
AMBIENTE: Il locale è a due passi dal centro di Asti, con possibilità di parcheggio. Si propone la nuova concezione del "flusso continuo", ovvero caffetteria dalle 7 del mattino e ristorazione dalle 12 alle 23 con sistema di comanda elettronica. La bagna cauda è monferrina interpretata da cuochi giovani che la propongono anche senz'aglio.
*inclusi nei €25: polenta fritta, carne cruda, tortellini in brodo, bunet e caffè

OEUF RISTORANTE (Asti) Via Guttuari 12

PRENOTAZIONI: 338 9937171 - 366 1815443

POSTI A TAVOLA : Ven **60**/ Sab pranzo **60**/ Sab cena **60**/Dom pranzo **60**
CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola Pescaja da Cisterna d'Asti
AMBIENTE: Locale rivisitato con un'interpretazione tra storia e futuro dove colori e luci fanno da scenografia a questo piccolo ristorante, situato nel cuore del centro storico a pochi passi dalla centralissima Piazza San Secondo. Monica e Caterina, già protagoniste insieme al Mercato 66, duo in rosa,dalle mille idee culinarie, propongono ai bagnacaudisti la versione atea e quella con tartufo.
Inclusi nei €25: dessert

OSTERIA DEL PALIO (Asti) Piazza Alfieri 28

PRENOTAZIONI: 0141 590401
POSTI A TAVOLA : Ven **30**/ Sab cena **30**/ Dom pranzo **30**
CHI PORTA IL VINO: Cantina di Vinchio e Vaglio Serra
AMBIENTE: Esordio quest'anno al Bagna Cauda Day per questo centralissimo locale all'angolo sud est di Piazza Alfieri, di fronte ai giardini. Ristorante osteria accogliente gestita da personale giovane e dinamico con ricche idee e, soprattutto, svariate alternative culinarie rende particolare ed originale il locale. Partecipano all'evento proponendo la bagna cauda "classica".
Inclusi nei €25: Insalatina di tome al tartufo nero e bunet

PRO REVIGLIASCO (Revigliasco d'Asti, At) Via Gioberti, 3/A

PRENOTAZIONI: 333 8180109 – rosspinto65@gmail.com - www.facebook.com/prolocodirevigliascodasti
POSTI A TAVOLA: Sab sera **125** / Dom pranzo **125**
CHI PORTA IL VINO: Cantina dei produttori Vinchio e Vaglio Serra
AMBIENTE: Nel paese delle ciliegie, la Pro loco utilizza il "Salone delle feste" riscaldato assicurando una giornata in pieno divertimento ed allegria. Un gruppo giovane e dinamico, di soli volontari, anima l'evento. Le verdure arrivano dagli orti del paese. Viene proposta anche la versione atea con le rape.
*inclusi nei €25: antipasto, agnolottini in brodo, dolce e caffè

STORICO REFETTORIO DEL SEMINARIO (Asti) Via Giobert 15

PRENOTAZIONI: 351 2449441
POSTI A TAVOLA : Ven **80**/ Sab cena **80**/Dom pranzo **80**
CHI PORTA IL VINO: Cooperativa agricola sociale Maramao da Canelli – Cascina Castlet da Costigliole d'Asti
AMBIENTE: Uno spazio unico per suggestione e memorie. La sala ovale circondata da una antica boiserie e con grandi quadri alle pareti, contigua alla preziosa libreria storica del seminario, si apre al Bagna Cauda Day per ospitare un doppio evento. Venerdì e sabato sera, la bagna cauda sarà preparata e servita dai soci e animatori delle cooperativa "No problem" impegnata sul fronte della solidarietà e dell'inserimento lavorativo di giovani e meno giovani. La stessa brigata domenica a pranzo darà il suo supporto alla Bagna Cauda Pax. Un incontro tra uomini e donne di fedi diverse. Una cuoca ebrea e una di origini musulmane insieme a cucinare la bagna cauda, con la supervisione di Pina e Piero Fassi storici contitolari del Gener Neuv, il ristorante del Lungotanaro che è stato per decenni nella storia della ristorazione astigiana. Un confronto tra culture in uno speciale momento di convivialità. Le verdure arrivano dagli orti del consorzio Co.AL.A. – e dell'azienda "Orto tra le viti" di Montegrosso d'Asti. Il pane fatto con farina di grano antico e alla canapa fornita dall'azienda agricola Cesare Quaglia.
Inclusi nei €25: tris antipasti (flan di zucca/carne cruda/insalata russa) - Langaroli in brodo
Torta di mele al cioccolato - caffè

TAMBASS TEATRO E CUCINA (Rocca d'Arazzo, At)

Piazza Marconi, 8
PRENOTAZIONI: 333 4519755 – elena.romano82@gmail.com – www.tambass.eu
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab cena **40**
CHI PORTA IL VINO: Marco Barroero da Coazzolo
AMBIENTE: Tambass è molto più di un semplice ristorante, è teatro, musica, storia del tamburello raccontata con foto e pannelli. Creatività e cultura anche in cucina. A poco più di un quarto d'ora dal centro di Asti, questa casa degli artisti si apre sulla piazza del municipio del paese di Rocca d'Arazzo con panorama sulla valle del Tanaro e le colline del Monferrato. La compagnia di Fabio Fassio propone una bagna cauda classica alla maniera tradizionale della nonna Vanda.
*inclusi nei €25: bunet della tradizione

TENUTA ANTICO MONASTERO Asti) Fraz. Quarto Sup., 87

PRENOTAZIONI: 339 4905465 - info@tenutaanticomonastero.it - www.tenutaanticomonastero.it
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **20** / Sab cena **30** / Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Cantina Rossello, da Cortemilia (Cn)
AMBIENTE: Esordio al Bagnacaudaday per questo locale dove lo chef Massimiliano propone una bagna con poco aglio stemperato e la possibilità di concludere con uovo e grattata finale di tartufo bianco. La bagna sarà servita con acciughe cantabriche, olio ligure e ricca varietà di verdure.

TENUTA LA VIOLINA (Asti) Fr. Mombarone, 115

PRENOTAZIONI 338 5317342 – info@tenutalaviolina.it
POSTI A TAVOLA: Ven **60** / Sab pranzo **20** / Sab cena **60** / Dom pranzo **20**
CHI PORTA IL VINO: Post dal Vin da Rocchetta Tanaro
AMBIENTE: cascinale settecentesco nelle campagne a pochi chilometri da Asti. Si coniugano la tranquilla e serena atmosfera agreste con tocchi di modernità quali piscina e campo da tennis. Agriturismo che ha ancora il sapore della storia che lo ha attraversato e delle tradizioni rurali di chi lo ha abitato. Le verdure arrivano dall'orto coltivato con metodo biologico nelle valli della tenuta. Ai fornelli Andrea. Possibilità di pernottamento (vedi Bagna Cauda Nanna)
*inclusi nei €25: antipasto, dolce e caffè

KIT DEL DOPOBAGNA CAUDA

Indispensabile kit di sopravvivenza aromatica e gastrica per il dopo:
- dentifricio alle erbe in confezione "baciami subito"
- bicchiere di effervescente Tortoroglio, vari gusti
- lattina Mole Cola
- Dolcini della ditta Barbero.

Kit anche in versione "maggiorenne" con grappa di Moscato d'Asti selezione AB

In collaborazione con FARMACIA MODERNA di via Cavour, 90 Asti

TERRA D'ORIGINE (Portacomaro, At) Via San Pietro, 82

PRENOTAZIONI: 327 7867161 – info@fratellidurando.it – www.fratellidurando.it
POSTI A TAVOLA: Ven **85** / Sab pranzo **85** / Sab cena **85** / Dom pranzo **85**
CHI PORTA IL VINO: Azienda Agricola fratelli Durando, da Portacomaro
AMBIENTE: Questo agriturismo sorge su una delle colline più alte di Portacomaro, paese celebre per il Grignolino, offre un'accoglienza piacevole e sorprendente. Dalle vetrate e dall'aia si abbraccia con un unico sguardo l'orizzonte di vigneti, noccioleti, campi e borghi. Ampia sala con mattoni a vista e tepore del camino. Bagna cauda in due versioni con olio della tenuta Bosio di Finale Ligure. Il pane è prodotto in azienda con farine integrali macinate nel mulino a pietra. Possibilità di acquistare i prodotti dell'azienda, comprese le specialità a base di nocciole.
*inclusi nei €25: focaccina di farro con lardo, agnolottini in brodo, gelato alla nocciola e caffè

VILLA CONTE RICCARDI (Rocca d'Arazzo, At) Via al Monte

PRENOTAZIONI: 0141 408135 – info@villacontericcardi.it – www.villacontericcardi.it
POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **50** / Sab cena **50** / Dom pranzo **50** / Dom cena **50**
CHI PORTA IL VINO: Cantina Sociale Vinchio Vaglio Serra
AMBIENTE: Locale con vista sul panorama mozzafiato delle colline del Monferrato. Ai fornelli lo chef Fabrizio Donna, che propone una bagna cauda tradizionale da semaforio rosso, come la preparavano i suoi nonni, arricchita con tutte le verdure cotte e crude di stagione, come il peperone quadrato di Motta di Costigliole e il cardo gobbo di Nizza Monferrato. Possibilità di pernottamento.
*inclusi nei €25: piccola entrèe, consommè finale, caffè e amaro di produzione propria

VICOLO BATTISTI (Asti) Via Cesare Battisti, 14

PRENOTAZIONI: 320 2274222 – vicolobattistiasti@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **28** / Sab cena **28** / Dom cena **28**
CHI PORTA IL VINO: Coppo, da Canelli
AMBIENTE: un team astigiano giovane e motivato gestisce questo storico locale al centro di Asti a pochi passi da Piazza Medici e Piazza Alfieri. Bellissima la cantina con le volte a botte e mattoni a vista. Dalla cucina arriverà una bagna cauda della tradizione piemontese con la possibilità di concludere con il finale in gloria con il tartufo.

VOLLI RESTAURANT (Asti) Via XX Settembre 66

PRENOTAZIONI 0141 1786215 - info@vollirestaurant.it
POSTI A TAVOLA: Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti di Michele Chiarlo, da Calamandrana
AMBIENTE: Il Volli restaurant occupa le suggestive cantine di Palazzo Catena uno degli edifici storici più significativi del centro di Asti. Il locale gioca tra cucina tradizionale e valorizzazione in chiave moderna con un tocco unico di creatività gastronomica fatto di amore, passione e di ricerca della perfezione. Il motto è: "Affascinare gli occhi, sedurre il palato!" Una bagna cauda classica tutta da scoprire.

ICCOM
Internet Wireless Ovunque

Alleati Ufficiali del
BAGNA CAUDA DAY

Like [laik] · *Mi Piace* ·

'M PIAS

Tasto che permette di esprimere il tuo apprezzamento verso una foto di un tuo amico su qualsiasi Social Network, come Facebook o Instagram.

Noi di **ICCOM** ci teniamo alle **tradizioni del Territorio**, per questo rendiamo il **mondo di Internet** accessibile a tutti, ovunque.

Scegli **ICCOM**, la connessione Internet **di cui ti puoi fidare**.

011/0133090

www.iccom.it

info@iccom.it

Nord e Sud America : piatto delle memoria degli immigrati piemontesi ha trovato nuovi palati tra New York e la California. In Argentina si organizzano festival della Bagna Cauda nella zona di Santa Fè e nella cittadina Umberto I.

Si segnala la presenza di Bagna cauda anche in Terra del fuoco. Il Gilroy Festival Garlic, costa centrale della California, dal 1979 raduna nel mese di luglio migliaia di affezionati dell'aglio.

Africa: la bagna cauda è proposta in alcuni resort del Kenia gestiti da italiani e ci sono presenze in Eritrea legate alla memoria coloniale.

LA BAGNA CAUDA PATRIMONIO UNESCO?

Il cibo e lo stile di vita italiano si sono imposti nel mondo ben prima della globalizzazione. I piemontesi hanno avuto un grande ruolo nel diffondere i sapori della tavola e la cultura della cucina. Nei sacchi dei missionari prima e poi nelle valigie degli emigranti, per terra e per mare in cerca di lavoro, fortuna o amore, non mancava mai la treccia dell'aglio da usare per insaporire quel poco, o quel tanto, che la sorte avrebbe concesso. è così che la "bagna cauda" nelle sue varie interpretazioni si è diffusa da Est a Ovest, da Nord a Sud, dal Giappone alla California, dall'Argentina alla Russia. Per la sua lunga e storica tradizione la "Bagna Cauda", sintesi ed espressione di tutte le preparazioni gastronomiche a base di aglio, i riti, la simbologia, le tradizioni collegate, merita di diventare patrimonio immateriale dell'UNESCO?
Ne discuteremo venerdì 22 novembre nella sala "Platone" del Comune di Asti con gli assessori all'agricoltura della Regione Piemonte e Liguria Marco Protopapa e Stefano Mai, il direttore del Sito Unesco Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato Roberto Cerrato, il presidente del Consorzio

Europa: La bagna cauda è un piatto vivo anche nelle tradizione provenzale nella zona di Nizza marittima e in Catalogna.
Nel resto d'Europa nucleo di bagnacaudisti sono legati alla presenza di comunità italiane ed in particolare piemontesi.

Giappone: la bagna cauda è stata portata dai missionari gesuiti agli inizi dell'Ottocento.
È piaciuta subito considerando l'uso dell'aglio nel l'alimentazione dei popoli dell'estremo oriente. Oggi in Giappone si trovano buste e barattoli di bagna cauda già pronta Made in Japan

Australia: anche in questo caso la diffusione e' legata alla presenza di comunità di immigrati piemontesi. Al Bagnacauda day partecipa fin dalla prima edizione anche un ristorante di Tonga isola del Pacifico che vide la presenza di immigrato astigiano divenuto amico del re.

del Cargo Gobbo di Nizza Monferrato Mauro Damerio, il presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato Filippo Mobrici e il sindaco della città di Asti Maurizio Rasero. Interverranno anche i rappresentati dei Comuni di Carmagnola, Caraglio, Nizza Monferrato, Acqui Terme.
Nell'elenco dei 508 siti patrimonio immateriale dell'UNESCO sono già inclusi: la dieta mediterranea (2013), la vite ad alberello di Pantelleria (2014), l'arte dei pizzaiuoli napoletani (2017). Cercheremo di capire se ci può essere uno spazio di proposta per "nostra" la Bagna Cauda.

DAL PIEMONTE AL RESTO DEL MONDO

L'area di diffusione maggiore è in Piemonte con baricentro tra l'Astigiana, il Monferrato e le Langhe. Presenze significative nel Torinese e in Val d'Aosta.

NASCE IL PROGETTO BAGNA CAUDA ACADEMY

PER ANDARE OLTRE

Il Bagna Cauda Day 2019 fa nascere un progetto suggestivo che mira a far crescere la conoscenza di questo straordinario piatto della tradizione e della cultura, a creare una rete di alleanze tra i produttori delle materie prime che contribuiscono alla "costruzione" della bagna cauda: dall'olio alle acciughe, dal vino alle verdure più pregiate e tipiche.
Il progetto intende anche favorire l'estensione nei locali che aderiscono al Bagna Cauda Day della proposta gastronomica che consenta ai commensali di trovare nei menù la bagna cauda anche oltre i tre giorni del grande evento di fine novembre. Il Bagna Cauda Day, segna l'avvio ufficiale della stagione bagnacaudistica, con i suoi tre giorni di food immersion con cene, incontri, musica, divertimento e solidarietà. La stagione potrà così proseguire, con le stesse modalità, anche nei mesi invernali successivi, almeno fino all'inizio della primavera, previa opportuna prenotazione, visto che la bagna cauda non è un piatto express.
Per fare tutto questo è nata la BAGNA CAUDA ACADEMY, una emanazione dell'Associazione Astigiani destinata ad intercettare queste esigenze.
È un progetto aperto che richiede la collaborazione e l'adesione di più protagonisti.
La ricetta per la preparazione della bagna cauda si basa su pochi e fondamentali ingredienti (aglio, olio d'oliva evo e acciughe) poi entrano in scena le verdure classiche di stagione da intingere nella bagna: cardo, peperone, topinambur, verze, cavoli, finocchio, la patata bollita ecc .
E' importante che tutto sia di ottima qualità servito in maniera colorata e abbondante.
La Bagna Cauda Academy vuole far crescere nei locali e nelle comunità aderenti al Bagna Cauda Day la consapevolezza di essere tra i protagonisti di un grande momento di convivialità che va oltre la sola offerta gastronomica.
La bagna cauda è storia, tradizione, incontro di culture e di sapori.
Chi aderisce all'Academy si impegna all'uso della materie prime mi-

gliori, riconosciute sui territori. Per questo motivo saranno strette alleanze con i produttori di verdure, dal cardo gobbo ai peperoni, dall'olio all'aglio, dal pane ai vini.
I locali dell'Academy, segnalati da Astigiani con un logo specifico che vi anticipiamo in queste pagine, si impegneranno così a proporre, previa adeguata prenotazione, la Bagna Cauda anche dopo i giorni del BCD, per tutta la stagione invernale e oltre.
L'Academy si propone di realizzare durante l'arco dell'anno, in collaborazione con i ristoranti aderenti all'Accademia ed i vari Consorzi di prodotti tipici, alcuni eventi di promozione e approfondimento storico e culturale in modo da accrescere le conoscenze su ciò che rappresenta la bagna cauda in Piemonte e nel mondo e indirizzare le scelte dei ristoratori e del consumatore.

CARDAMARO E' L'AMARO
UFFICIALE DI BAGNA CAUDA ACADEMY

LE PRIME ADESIONI AL BAGNA CAUDA ACADEMY:

- Consorzio Peperone di Carmagnola e Fiera Nazionale del Peperone di Carmagnola
- Produttori di CIA LIGURIA Olio Riviera Ligure Dop Agricoltori Italiani
- Consorzio Tutela Valorizzazione e Promozione Aglio di Caraglio
- Consorzio di Tutela del Cardo Gobbo di Nizza Monferrato
- Comune di Asti
- Comune di Carmagnola
- Comune di Caraglio
- Comune di Nizza Monferrato

ANTICO GRANAIO (Calliano, At) Via Roma, 81

PRENOTAZIONI: 0141 928421 – www.anticogranaio.it
POSTI A TAVOLA: Ven **35** / Sab pranzo **35** / Sab cena **35** / Dom pranzo **35** / Dom cena **35**
CHI PORTA IL VINO: Azienda Vitivinicola Dario Biletta da Casorzo
AMBIENTE: Nel centro storico di Calliano, l'osteria Antico Granaio, condotta dalla famiglia Binello, con ai fornelli la cuoca Maria Teresa, propone piatti tipici piemontesi. Sala accogliente e ambiente rustico.
*inclusi nei €25: crostoni di lardo e miele, budino della nonna e caffè

BAGATTO (IL) (Grazzano Badoglio, At) Piazza Cotti, 17

PRENOTAZIONI: 0141 925110 - www.ristoranteilbagatto.it
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti "Le Rose" dei fratelli Natta, da Grazzano Badoglio
AMBIENTE: tipico ristorante monferrino attivo da oltre cinquant'anni,punto di riferimento sicuro del mangiarbene. Ai fornelli Franca che propone una bagna cauda classica e una senz'aglio. Sala accogliente con mattoni a vista.

BOTTEGA DEL VINO (Moncalvo, At) Piazza Antico Castello, 1

PRENOTAZONI: 339 1751905 – labottegadelvinodimoncalvo@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **40** / Sab cena **40** / Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Superiore Campasso della Tenuta Castello di Razzano, da Alfiano Natta
AMBIENTE: Nel cuore di Moncalvo, negli antichi sotterranei del bastione medievale, lo chef Paolo accoglie i suoi bagnacaudisti in un locale d'atmosfera, offrendo una bagna cauda eretica e possibilità si spolverata finale con tartufi monferrini.
*inclusi nei €25: caffè

BUMBUNIN (IL) BISTROT DI CA'VITTORIA (Tigliole, At) P.za regina Margherita, 3

PRENOTAZIONI 392 9509536 – ilbumbunin@libero.it – www.ilbumbunin.it
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **25** / Sab cena **30**/ Dom pranzo **25** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli di Agliano Terme
AMBIENTE: Nel cuore di Tigliole, sotto i portici di un palazzo di fine ottocento sulla piazza principale del paese si apre questo nuovo bistrot firmato dallo chef stellato Massimiliano Musso, erede di una lunga tradizione di famiglia, in collaborazione con lo chef Polito Andrea. Il locale è collegato al vicino ristorante Albergo di Ca' Vittoria. Cucina fresca e allegra che lo stesso chef definisce casual, valorizzando le materie prime eccellenti del territorio con un ottimo rapporto qualità prezzo.
*inclusi nei €25: Entrée di benvenuto dello chef - dolce e caffè

CÀ ROSSA (Cisterna d'Asti) Piazza Rino Rossino, 1

PRENOTAZIONI: 0141 979528 - info@lacarossa.it
POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **20** / Sab cena **50** / Dom pranzo **20**
CHI PORTA IL VINO: Cantina Destefanis Federico, da Canale
AMBIENTE: All'ombra del bel castello, custode delle antiche memorie e del museo dei vecchi mestieri, il ristorante la Cà Rossa ha saputo mantenere il sapore antico delle cose fatte bene e della calda accoglienza familiare.
*inclusi nei €25: salame crudo, cotto e lardo

CANNON D'ORO (Cocconato, At) Piazza Cavour, 21

PRENOTAZIONI: 0141 907794 – cannondoro@cannondoro.it – www.cannondoro.it
POSTI A TAVOLA: Ven cena **100** / Sab pranzo **50** / Sab cena **100** / Dom pranzo **50**
CHI PORTA IL VINO: Bava da Cocconato
AMBIENTE: Dopo i fasti delle prime sei edizioni ad Asti a palazzo Gazzelli quest'anno al ristorante Cannon d'Oro hanno deciso di giocare in casa e invitano i bagnacaudisti a Cocconato, il balcone del Monferrato. Silvano e il suo staff garantiscono una bagna cauda come Dio comanda e una atea. Il Cannon d'or aperto nel 1876 con la gestione della famiglia Tortia del patron Paolo, classe 1935, cuoco autodidatta,è diventato un punto di riferimento sicuro per gli amanti della cucina classica piemontese.
*inclusi nei €25: dolce e caffè

CASCINA ROSENGANA (Cocconato, At) Via Liprandi, 50

PRENOTAZIONI: 0141 907857 – info@cascinarosengana.it – www.cascinarosengana.it
www.maciot.it
POSTI A TAVOLA: Ven **10** / Sab pranzo **10** / Sab cena **10** / Dom pranzo **10** / Dom cena **10**
CHI PORTA IL VINO: Azienda Agricola Biodinamica Maciot, da Cocconato
AMBIENTE: Agriturismo ospitato in una suggestiva cascina ristrutturata. È alla seconda partecipazione al Bagnacaudaday. Sul menù ricette tipiche ed elaborazioni più ricercate. I cuochi, forti dei sapori della tradizione, propongono i piatti del passato uniti all'esperienza di oggi. Possibilità di pernottamento (vedi Bagna Cauda Nanna)
*inclusi nei €25: agnolotti del plin in brodo

CREA RISTORANTE (Serralunga di Crea, Al) Piazza del Santuario, 7

PRENOTAZIONI: 0142 940108 - info@ristorantedicrea.it - www.ristorantedicrea.it
POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **100** / Sab cena **50** / Dom pranzo **100**
CHI PORTA IL VINO: Tenuta Tenaglia di Serralunga di Crea
AMBIENTE: Il ristorante si affaccia sul piazzale del Santuario di Crea. La bellezza del paesaggio e dell'architettura si fondono, in ogni stagione, con i piaceri di una cucina tipica accompagnata dai vini della tradizione locale e dalla possibilità di passeggiare lungo il sentiero delle storiche cappelle che portano al Paradiso.
*inclusi nei €25: antipasto di benvenuto, dessert di stagione e caffè

CREALTO (Alfiano Natta, Al) Strada Crealto, 6

PRENOTAZIONI: 345 5686278 – info@crealto.it – www.crealto.it
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: produzione propria
AMBIENTE: L'agriturismo nasce dalla passione di quattro "ragazzi di città" che hanno scelto la campagna per produrre vini biologici e dedicarsi all'accoglienza in un contesto panoramico, eco-compatibile e familiare. Nella sala con volte antiche si potrà gustare la bagna cauda cremosa e delicata fatta con materie prime provenienti da aziende agricole locali e trasformate secondo la tradizione monferrina, influenzata dalle radici liguri dei cuochi. Possibilità di pernottamento (vedi Bagna Cauda Nanna)
*inclusi nei €25: antipasto, primo, dolce e caffè

GEPPE (DA) (Castagnole Monferrato, At) Via Umberto I, 10

PRENOTAZIONI: 0141 292113 - dageppe@libero.it
POSTI A TAVOLA: Ven **50**/ Sab cena **50** / Dom pranzo **50**
CHI PORTA IL VINO: Cantina Sociale di Castagnole Monferrato
AMBIENTE: Storica trattoria sulla piazza del paese capitale del Ruché, attivae sin dal 1954. Partecipa al progetto "Alleanza tra i cuochi e presidii Slow food". La bagna cauda è prodotta con antica sapienza e lenta cottura in pentole di ghisa.
*inclusi nei €25: cacciatorino e salame cotto, bunet e caffè

INFERNOT-LA CANTINA DEL PARADISO (Serralunga di Crea, Al) Via Roma 77

PRENOTAZIONI: 0142 940475- info@infernot-crea.it - www.infernot-crea.it
POSTI A TAVOLA: Ven **60** / Sab pranzo **60** / Sab cena **60** / Dom pranzo **60**
CHI PORTA IL VINO: Claudio Sala da Mombello Monferrato
AMBIENTE: Antico locale sotterraneo storicamente adibito a cantina/dispensa. Con annessi due Infernot che rientrano nella tutela del patrimonio dell'umanità dell'UNESCO.
*inclusi nei €25: dolce, caffè e zuccherini digestivi

RISTORANTE LAGO DI CODANA Montiglio Mon.to, At) Via Repubblica, 32

PRENOTAZIONI: 0141 691140 – ristorante@lagodicodana.com mailto:info@fattoriaroico.it- www.lagodicodana.com/ristorante
POSTI A TAVOLA: Ven **80** / Sab pranzo **80** / Sab cena **80** / Dom pranzo **80** / Dom cena **80**
CHI PORTA IL VINO: Azienda Agricola Biodinamica Maciot, da Cocconato
AMBIENTE:I ricordi della piscina e i giochi dell'estate sono ritrasmessi in questo locale che riporta alla luce un'atmosfera familiare ed accogliente permettendo ad ogni tavolo una vista sul lago. Da non perdere il Finale in gloria con il tartufo bianco monferrino
*inclusi nei €25: antipasto e dolce

LANTERNA (LA)

(San Damiano d'Asti, At) Piazza 1275, 2

PRENOTAZIONI: 328 1249027
POSTI A TAVOLA: Ven **15** / Sab pranzo **10** / Sab cena **15**
CHI PORTA IL VINO: Franco Francesco, da San Damiano d'Asti e Cantina Clo, da Castelnuovo Don Bosco
AMBIENTE: Come ricorda il nome della piazza, la cittadina di San Damiano è sorta nel 1275 ad opera degli Astesi. Proprio su questa piazza la trattoria familiare di lunga tradizione propone una cucina classica con bagna cauda "come Dio comanda" e "Atea" abbinando i vini del territorio con particolare e storica attenzione alle sfumature della barbera.
*inclusi nei €25: dolce e caffè

LANTERNA BLU RISTORANTE

New ENTRY

(Mombello Monf.to, Al) Via Gaminella 16

PRENOTAZIONI: 0142 944120 - info@lanternablu.it
POSTI A TAVOLA: Sab cen **50**
CHI PORTA IL VINO: Cantina Massa da Mombello Monf.to (Al)
AMBIENTE: La Lanterna Blu nasce nel 1900 con il nome Osteria del centro. Il paese fronteggia il versante nord del famoso Santuario di Crea ed è immerso nel suggestivo e rilassante panorama della Val Cerrina. I gestori hanno fatto "tesoro" della tradizione monferrina in tavola. Per la prima volta approdano al bagna Cauda Day con la versione classica, atea e finale in gloria con tartufo monferrino. Possibilità di pernottamento (vedi Bagna cauda nanna)
*inclusi nei €25: Tazza di brodo, dolce e caffè

OSTERIA DEL CONTE

(Camerano Casasco, At) Via Luogo 7

New ENTRY

PRENOTAZIONI: 0141 1851659 – 327 0427105
POSTI A TAVOLA: Sab cena **50**/ Dom pranzo **30**
CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola Paoletti da Cocconato
AMBIENTE: Osteria situata in una storica dimora seicentesca appartenuta al Conte Asinari di Camerano. Le accoglienti cantine nascondono resti di antichi edifici perduti. In un locale così ricco di suggestioni e storia, da questa edizione a tutti i bagnacaudisti viene proposta, non solo una bagna cauda rigorosamente tradizionale classica, ma anche nella versione con tartufo.
*inclusi nei €25: dolce di mele zucca e cacao

POST DAL VIN

(Rocchetta Tanaro, At) Via Salie, 19

PRENOTAZIONI: 0141 644143 – terredelbarbera@vignaioli.it – www.postdalvin.it
POSTI A TAVOLA: Ven **100** / Sab cena **100** / Dom pranzo **100**
CHI PORTA IL VINO: produzione della cantina
AMBIENTE: A Rocchetta Tanaro, nel cuore vinicolo della barbera, cento vignaioli vinificano dal 1960, le proprie uve in questa cantina, assistiti in vigneto da tecnici che vigilano affinché siano rispettati l'ambiente e la salute del consumatore. Per l'occasione il grande salone verrà addobbato in perfetto stile bagnacaudista, proponendo ai commensali sia la versione classica che quella atea senz'aglio.
*inclusi nei €25: antipasto, dolce, caffè

PRO COLCAVAGNO (Colcavagno, At) Via Reale, 7

PRENOTAZIONI: 338 5768496 – 335 6706652 – colcavagno.proloco1@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **20**/ Sab pranzo **50** /Sab cena **50**/ Dom pranzo **30**
CHI PORTA IL VINO: Azienda agricola Nazzari Franco da Ponzano M.to (Al)
AMBIENTE: nel paesino nella Val Versa, unitosi con il comune di Montiglio Monferrato, c'è una pro loco composta da giovani volenterosi che quest'anno proporranno la bagna cauda nel rispetto della tradizione piemontese accogliendo i commensali nel salone delle ex scuole elementari.
*inclusi nei €25: tris di antipasti, tortellini in brodo, bunet di nocciole, caffè e digestivo

QUATTRO COLONNE (Robella, At) Via E. Gennaro, 15

PRENOTAZIONI: 0141 998112 - info@quattrocolonne.com - www.quattrocolonne.com
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **70** / Dom pranzo **60**
CHI PORTA IL VINO: Tenuta Tamburnin da Castelnuovo Don Bosco
AMBIENTE: Locale a conduzione familiare che offre piatti semplici e tradizionali piemontesi con vini del territorio. Verdure dell'orto di famiglia e del mercato di Asti. Abbondanza nelle portate servite sempre con il sorriso.
*inclusi nei €25: brodo con raviolini fatti in casa, dolce, caffè e digestivo

ROCCA DI CAMAGNA (Camagna Monferrato, Al) Via Matteotti, 27

PRENOTAZIONI: 0142 925138 - info@laroccadicamagna.com - www.laroccadicamagna.com
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **40** / Sab cena **40** / Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Casalone viticoltori, da Lu Monferrato
AMBIENTE: Storico ristorante di Camagna, tempio dei sapori della cucina piemontese - monferrina. Nei giorni interessati all'evento vi è la possibilità di visitare gli Infernot di Camagna (patrimonio UNESCO) con visite guidate.
*inclusi nei €25: dolce e caffè

FRATELLI DURANDO

L'uovo messo a cuocere nel fujot al termine della bagna è una tradizione consolidata. Un momento di pausa dopo i trionfo delle verdure. Deve cuocere lentamente, con il solo calore della fiammella: suggella e conclude al meglio la bagna cauda e si sposa alla grande con una grattatina di tartufo bianco.

Quello tra la famiglia Durando e la terra di Portacomaro è un legame che non si è mai sciolto, un lungo ininterrotto viaggio tra le colline del Monferrato che, soprattutto negli ultimi anni, ha portato ad una rivoluzione completa dell'Azienda la quale, proiettata verso il futuro, ha ulteriormente ampliato l'intera gamma dei suoi prodotti.

Scoprilo su: www.fratellidurando.it

SARROC (Vignale Monf.to, Al) via Rossi, 14
TRATTORIA PANORAMICA

PRENOTAZIONI: 0142 933524 - trattoria.sarroc@gmail.com - www.trattoriasarroc.net
POSTI A TAVOLA:Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Cantina Sociale di Casorzo (At)
AMBIENTE: Dalla storia quasi trentennale, la trattoria Sarroc nasce grazie a due fratelli, Davide, lo chef, e Gianluca, il sommelier. Locale di recente ristrutturazione, con vista panoramica sulle colline monferrine, dall'ambiente gradevole e raffinato, con un occhio di riguardo alla tradizione gastronomica locale. Possibilità di pernottamento (vedi Bagna Cauda Nanna)
*inclusi nei €25: dolce e caffè

SERRA (Odalengo Piccolo, Al) Via Serra, 9/b

PRENOTAZIONI: 0141 919155
POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20**
CHI PORTA IL VINO: Fratelli Cavinato da Odalengo Piccolo
AMBIENTE: Tra il verde delle colline del Monferrato, il ristorante Serra propone la cucina tipica con antichi sapori di un tempo, tramandati di generazione in generazione. La bagna cauda rispetta la ricetta tipica piemontese.
*inclusi nei €25: antipasto, dolce e caffè

TRAPELLA (Casale Monferrato, Al, fraz. Roncaglia) str. San Martino, 40

PRENOTAZIONI: 331 1113439 – biotrapella@gmail.com - www.cascinatrapella.com
POSTI A TAVOLA: Sab cena **25** / Dom pranzo **25**
CHI PORTA IL VINO: Azienda vitivinicola Botto Marco da Sala Monferrato
AMBIENTE: Agriturismo sulle prime colline del Monferrato dall'accoglienza familiare. Propone una bagna cauda classica con verdure di propria produzione, acciughe di Sciacca. Per quest'occasione Nicola prende il posto di Laura ai fornelli perché è lui il maestro di bagna classica.
*inclusi nei €25: piccolo antipasto di salumi, tris di dolci e caffè

AL BIANCOSPINO (Bossolasco, Cn) Via Umberto I, 43

PRENOTAZIONI: 339 7703955 allochisdanilo@hotmail.it
POSTI A TAVOLA: Ven **25**/Sab pranzo **25**/Sab cena **25**/Dom pranzo **25**/Dom cena **25**
CHI PORTA IL VINO: Casina Bric da Barolo
AMBIENTE: Biancospino, era il nome antico della città di Bossolasco nel secondo secolo a.C. sotto il dominio dell'allora impero romano. Ed è qui che si trova il locale, elegante e sobrio, caratterizzato da un'atmosfera rilassante e accogliente. Il ristorante-vineria propone una cucina tradizionale, rivisitata con un tocco di fantasia. Tutti i piatti si caratterizzano per la loro qualità superiore, per le eccellenti materie prime utilizzate e per la preparazione secondo tradizione. Al Bagna Cauda Day,lo chef Danilo, per la prima volta si propone,oltre alla versione classica e eretica, con uno speciale finale in gloria con tartufo!
*inclusi nei €25: antipasto di benvenuto e sorbetto

AQUILA NERA (Genola, Cn) Via Roma, 83

PRENOTAZIONI: 0172 68172 - 347 6638221-risto.aquilanera@libero.it
www.ristoranteaquilanera.it
POSTI A A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **20** / Sab cena **40**
CHI PORTA IL VINO: Pico Maccario, da Mombaruzzo
AMBIENTE: Un ristorante di famiglia di origini astigiane. Luca, Alessandro e Chiara propongono una bagna cauda classica. La scelta del menù nasce dall'incontro tra la cucina tradizionale piemontese di montagna e l'innovazione culinaria, con grande attenzione alla scelta delle materie prime ed una costante ricerca. Trattoria aperta nel 1961 dai nonni materni Felice e Domenica e che, nel 2012, è stata premiata del riconoscimento di impresa storica.
*inclusi nei €25: stuzzicheria di benvenuto, vitello tonnato, dolce e caffè

BAR TRATTORIA DEI LOVI (Castelnuovo Belbo, At) Via Mazzini 1

PRENOTAZIONI: 0141 1851547 marcello.lovisolo@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Sab cena **25**/Dom pranzo **25**
CHI PORTA IL VINO: Cossetti Clemente & Figli da Castelnuovo Belbo (At)
AMBIENTE: Al centro del paese di Castelnuovo Belbo, la famiglia Lovisolo, per gli amici i "Lovi" hanno una sola parola d'ordine: "semplicità e cordialità "nel gestire lo storico bar trattoria del paese. Apprezzato per la cucina casalinga e genuina, ogni giorno, propongono piatti di produzione propria. Quest'anno la decisione di partecipare al Bagna Cauda Day con una bagna classica, fedele alla ricetta tradizionale, ed una eretica, più leggera con poco aglio.
*inclusi nei €25: tiramisù

BARDON (DEL BELBO)

(San Marzano Oliveto) Reg.Valle Asinari, 25

PRENOTAZIONI: 0141 831340 - ristorantedabardon@alice.it
POSTI A TAVOLA: Ven **80**
CHI PORTA IL VINO: Azienda Agricola Foglino da Castel Boglione
AMBIENTE: In una storica casa colonica, ristorante dall'atmosfera rustica che ha nel carrello dei bolliti il suo straordinario punto di forza. Gestito dalle stessa famiglia che lo fondò nel lontano 1891. Da Bardon è un sicuro punto di riferimento per l'enogastronomia piemontese.
*inclusi nei €25: ravioli quadri monferrini in brodo e bunet al cioccolato

BOSCOGRANDE LOCANDA DEL)

(Montegrosso, At) Via Boscogrande, 47

PRENOTAZIONI: 0141 956390 - locanda@locandaboscogrande.com
www.locandaboscogrande.com
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **10** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Fratelli Trinchero da Montegrosso d'Asti
AMBIENTE: La Locanda del Boscogrande è un ristorante e hotel che sorge sulle colline del Monferrato, tra le vigne e i boschi dove nasce il tartufo bianco. Luogo di tranquillità e di charme, dove riscoprire i gusti della cucina tradizionale, curati dallo chef Donato. Possibilità di pernottamento (vedi Bagna Cauda Nanna)
*inclusi nei €25: aperitivo, dolce e caffè

C'ERA UNA VOLTA

(Agliano, At) Reg. Dogliano, 11

PRENOTAZIONI: 0141 954818 - silvia.castagnero@gmail.com- www.vinicastagnero.it
POSTI A TAVOLA: Ven cena **30**/ Sab pranzo **30** /Sab cena **30** / Dom pranzo **30** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: produzione propria dell'azienda agricola Silvia Castagnero
AMBIENTE: L'agriturismo fa parte dell'azienda vitivinicola e birrificio della famiglia Castagnero nel cuore dei paesaggi riconosciuti Patrimonio Unesco. Silvia in cucina utilizza solo prodotti a km zero, il fratello Giovanni e il marito Daniele si occupano di cantina, otto ettari di vigna, birrificio e campi di orzo dove si raccoglie il malto per le birre.
*inclusi nei €25: dolce e caffè

CANTINA DEL BIVIO

(Canale, Cn) Corso Valpone, 94

PRENOTAZIONI: 0173 98139 - ristorante@cantinadelbivio.it - www.cantinadelbivio.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **20** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Bric Castelvej, da Canale
AMBIENTE: Locale a conduzione familiare, nel cuore del Roero. Da tre generazioni offre una cucina piemontese con un'ampia scelta di vini del Roero. Ai fornelli Maurizio che propone una bagna cauda "come Dio comanda" con acciughe siciliane di Sciacca e con pane di produzione propria.
*inclusi nei €25: dolce e caffè

CASA DELL'AGRICOLTORE-CIA

(Castelnuovo Calcea, At) Loc. Opessina 7/1

PRENOTAZIONI: 348 5131074 - 351 1016380
POSTI A TAVOLA: Ven **100**/ Sab cena **100**/Dom pranzo **100**
CHI PORTA IL VINO: Produttori della CIA - Agricoltori Italiani di Asti
AMBIENTE: Una location agricola e strategicamente collocata al centro del territorio tra Canelli,Nizza, Agliano. La Casa dell'Agricoltore" è la nuova sede del Sud Astigiano della CIA (Confederazione italiana agricoltori) e sorge nel territorio a Castelnuovo Calcea, in regione Opessina. Comodo parcheggio e saloni riscaldati. La bagna cauda è nella versione come" Dio Comanda" con materie prime che provengono dai produttori agricoli soci della CIA (filiera corta dai produttori aderenti a "La spesa in campagna") che saranno presenti alle serate.
*inclusi nei €25: affettati misti, agnolottini in brodo, pasticceria secca e caffè

CASCINA DANI AGRITURISMO

(Agliano Terme, At) Reg. Dani, 23
PRENOTAZIONI 0141 954872 – info@villagiada.winei.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **30** / Dom pranzo **20**
CHI PORTA IL VINO: Villa Giada, da Canelli
AMBIENTE: Tradizionale agriturismo dove il vino è prodotto nei vigneti canellesi di Villa Giada che è la cantina di famiglia. Il locale offre un'ampia varietà di piatti ricchi di sapore e di storia nel rispetto della tradizionale cucina piemontese. I prodotti sono interamente fatti in casa o forniti da piccole aziende agricole locali.
*inclusi nei €25: aperitivo e caffè

CIVICO 15 (Canelli, At) Via Villanuova 15

PRENOTAZIONI: 329 4379547 - 349 5286218 civico15wineandfood@tiscali.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20**/ Sab cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Scanavino Francesco da Cossano Belbo
AMBIENTE: Nel centro di Canelli, lungo la storica "sternia", strada in acciottolato nel cuore della città, il Civico 15 locale suggestivo, dall'atmosfera vintage, sa coniugare l'arte e il design con cibo tradizionale, musica e buon vino. New entry nel Bagna Cauda Day, le mitiche cuoche Manuela e Giusy, non solo approdano con la versione classica ma vi stupiranno con un finale in gloria con tartufo.
*inclusi nei €25: focaccine calde e tortellini in brodo.

ENOLOCANDA DEL TUFO (Dogliani, Cn) Borgata Gombe, 33

PRENOTAZIONI: 0173 70692 – deltufo@deltufo.it – www.deltufo.it
POSTI A TAVOLA: Ven cena **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **40** / Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Produzione propria
AMBIENTE: Il paese conosciuto tra le patrie del dolcetto ospita questa sfiziosa enolocanda dall'atmosfera accogliente. Bella sala con mattoni a vista, dalle ampie vetrate è possibile ammirare i vigneti e le Alpi. Propone una bagna cauda classica accompagnata dalle verdure del proprio orto.
*inclusi nei €25: antipasto

ENOTECA CAFFÈ ROMA (Costigliole d'Asti) P.zza Umberto I, 14

PRENOTAZIONI: 0141 966544 - info@enofoodroma.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Dom cena **15**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Stravisan di Cantina Stella Giuseppe, da Costigliole d'Asti
AMBIENTE: Gino e la sua famiglia, conducono con passione straordinaria questa enoteca nel cuore di Costigliole d'Asti. Ai piedi del castello, verrete accolti da un locale dall'ambiente rustico e familiare, dove la bagna cauda è di casa ed è proposta tutta l'anno.
*inclusi nei €25: antipasto, dolce e caffè

FONS SALUTIS (Agliano Terme, At) Via alle Fontane, 125

PRENOTAZIONI: 0141 954018 – fonssalutis2018@gamil.com www.ristorantefonssalutis.it
POSTI A TAVOLA: Ven **50**/ Sab pranzo **20** / Sab cena **60** / Dom pranzo **30**
CHI PORTA IL VINO:Vino San Bastian di Poderi Rosso Giovanni – Barbera dei Sei Castelli – Agliano Terme (At)
AMBIENTE: Fons Salutis è il luogo storico delle Terme di Agliano, oggi rivisitato in chiave moderna con ampi spazi aperti sulla vallata. Lo chef Luca propone una bagna cauda "come Dio comanda" preparata con aglio sbucciato e acciughe di Sciacca. Il locale propone nel resto dell'anno anche pizza, carne e pesce alla griglia.
*inclusi nei €25: Budinetto di zucca di Castellazzo Bormida con fonduta di gorgonzola, caffè

GALLINA GIACINTO (S. Stefano Belbo, Cn) Loc. San Maurizio, 6

PRENOTAZIONI: 0141 844293 - info@gallinagiacinto.it - www.gallinagiacinto.it
POSTI A TAVOLA: Ven cena **50** / Dom pranzo **50**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Docg – Piemonte doc Merlot dell'azienda agricola
AMBIENTE: Sulle colline del moscato, l'agriturismo Gallino Giacinto è un richiamo costante e consolidato. La proposta gastronomica non abbandona la tradizione piemontese, abbinati ai vini prodotti in azienda.
Possibilità di pernottamento (vedi Bagna Cauda Nanna)

GINA LA PIADINA (Alba, Cn) Via Cavour 17

La famo strana

0173 362008 - www.ginalapiadina.it. Durante i tre giorni dell'evento, verrà proposta una piadina con di bagna cauda al prezzo speciale di 8 euro e una versione super con tartufo a prezzo speciale. Ogni commensale riceverà il bavAGLIOne ufficiale del Bagna Cauda Day 2019

GRAPPOLO CONTRO LUPPOLO (San Marzano Oliveto, At) Reg. Mariano, 2

PRENOTAZIONI: 340 5012637 – 340 3274248 - vinicarussin@gmail.com - www.carussin.it
POSTI A TAVOLA: Ven **25**/ Dom pranzo **25**
CHI PORTA IL VINO: Vini dell'azienda Carussin, produzione propria-San Marzano Oliveto (At)
AMBIENTE: In questo locale abbinato all'azienda agricola, tutto è una scoperta. Ai fornelli Bruna che, segue i consigli di chi ha la bagna cauda nel Dna: nonna Vanda, Irma con zia Paola. La bagna cauda è classica con le verdure dell'Orto tra le Vite, Biestro Maurizio, Scaglione Sergio.
*inclusi nei €25: Pane burro e salame, raviolini in brodo, pere ubriache, caffè

LOCANDA DEL MULINO

(Valcasotto, Cn) Via Santa Libera, 13 - Pamparato

PRENOTAZIONI: 0174 351007 – locandadelmulino@valcasotto.it – www.valcasotto.it
POSTI A TAVOLA: Ven **15** / Sab cena **15** / Dom pranzo **15**
CHI PORTA IL VINO: Azienda Agricola Reverdito Michele di La Morra
AMBIENTE: Nella quiete della Val Casotto, la chef Alessandra apre le porte del suo locale per la seconda volta al Bagna Cauda Day proponendo ai commensali la versione "come Dio comanda" con rapa di Caprauna, l'aglio di Caraglio (presidi slow food), porro di Cervere e le patate delle valli del re. Il produttore di vino sarà presente sabato sera. La Locanda fa parte del progetto pilota in italia di Slow Food Travel "Alte valli del Tanaro".
*inclusi nei €25: dolce

MADONNA DELLA NEVE

(Cessole, At) Reg. Madonna della Neve, 2

PRENOTAZIONI: 0144 850402 – info@ristorantemadonnadellaneve.it
www.ristorantemadonnadellaneve.it
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: "Lupo" Piemonte Pinot nero di Pianbello, da Loazzolo
AMBIENTE: ristorante di grande fama gestito dalla famiglia Cirio dal 1957, un locale diventato da semplice osteria di campagna una meta importante della cucina della Langa astigiana. La cascina è circondata da colline con boschi, noccioleti e vigne.
*inclusi nei €25: antipasto, dolce e caffè

OCA GIULIVA

(Castagnole Lanze) Via Tagliaferro, 31/33

PRENOTAZIONI: 349 1612658 - osteriaocagiulivaweb@yahoo.it - www.osteriaocagiulivaweb.com
POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **50** / Sab cena **50**
CHI PORTA IL VINO: Produttori di Castagnole Lanze del progetto "Adotta un filare"
AMBIENTE: Bel locale caldo e accogliente, con volte in mattoni a vista e caminetto, accanto alla stazione ferroviaria. Deborah e Fabrizio accolgono i bagnacaudisti con calda professionalità

OSTERIA DEI MERAVIGLIATI

(Canelli, At) Via G. B. Giuliani

PRENOTAZIONI: 392 2224171 - info@osteriadeimeravigliati.it
POSTI A TAVOLA: Ven **40**/ Sab pranzo **20** / Sab cena **30**/ Dom pranzo **20**
CHI PORTA IL VINO: Vini dell'Enoteca Regionale di Canelli
AMBIENTE: Nel cuore di Canelli c'è un'osteria di cui meravigliarsi dei piatti della tradizione, dei vini del territorio, della genuinità della merenda sinoira, degli artisti che vivono il suo palco e della splendida atmosfera di uno storico cortile. La volta del salone è stata affrescata con estro da Antonio Catalano. Alla sua prima edizione del Bagna Cauda Day, lo chef Flavio Corso, vincitore della Disfida 2018, oltre alla versione "come Dio comanda" propone il "finale in gloria con tartufo".
*inclusi nei €25: bunet della tradizione.

OSTERIA MAGNANETA (Alba, Cn) Via G. Pieroni 3 (Loc. San Cassiano)

PRENOTAZIONI 0173 281115 – info@centrosancassiano.it
POSTI A TAVOLA: Sab cena **40**/ Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Cantina Ricossa Dolcetto d'Asti "Le Ballerine" – Progetto sociale Centro Diurno "Ippocastano"
AMBIENTE: Il Bagna Cauda Day conferma l'adesione speciale di questa Prima Osteria Sociale realizzata nell'Albese all'interno del Centro San Cassiano. Esperienza di solidarietà e impegno che vede protagonisti i ragazzi con svantaggio o disabilità che frequentano il centro con finalità lavorative. Si cimentano con la bagna cauda realizzata con prodotti delle cooperative agricole del territorio, sotto la guida dello chef Ivo Bruno. Una bagna cauda dal profumo speciale.
*inclusi nei €25: Crespella integrale con porro, patate e Raschera, budino di castagne con salsa alla grappa di Moscato e caffè

PEPERONE ROSSO (AL) (Motta di Costigliole d'Asti) Via G. Scotti, 72

PRENOTAZIONI: 0141 969229 - alpeperonerosso@gmail.com – www.alpeperonerosso.com
POSTI A TAVOLA: Ven **15** / Sab cena **15** / Dom pranzo **15**
CHI PORTA IL VINO: Calosso Doc Gamba Di Pernice dell'Azienda La Canova, da Calosso e Barbera vivace dell'Azienda Moretti Adimari, da Isola d'Asti
AMBIENTE: Tra gli orti di Motta la piccola California, famosa per le sue serre e un tempo anche per la produzione di peperoni, sulla strada per Asti e Alba, un locale a conduzione familiare aperto dal 2008 con una cucina semplice e genuina e un tocco estroso che vi sorprenderà anche con menù in lingua tedesca e inglese. Seggiolini e fasciatoio per bambini a disposizione per i clienti.
*inclusi nei €25: antipasto misto tipico e caffè

PIANTAGRANE (Canelli, At) Via Ottavio Riccadonna, 101/103

PRENOTAZIONI: 347 4784471 – piantagrane96@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **30** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: Cantina di Nizza Monferrato
AMBIENTE: Questo allegro ristorante spaghetteria a Canelli partecipa con entusiasmo al suo secondo Bagna Cauda Day. I commensali verranno accolti dalla solare Giada che propone una bagna cauda classica e senz'aglio.
*inclusi nei €25: antipasto, agnolotti in brodo e dolce

PRO COSTIGLIOLE (Costigliole, At) Via Don R. Cellino

PRENOTAZIONI: 349 6732640 - proloco.costigliole@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **75** / Sab cena **75**
CHI PORTA IL VINO: Cascina del Frate di Gozzellino Giorgio – Cascina Vigna di Gozzellino Stefano di Costigliole d'Asti
AMBIENTE: Per l'edizione del Bagna Cauda Day 2019 la Proloco sceglie una nuova location nel borgo antico del paese, La Rocca, esattamente nella cantina di uno degli antichi palazzi nobiliari, oggi casa canonica. La Rocca è facilmente raggiungibile da Piazza Vittorio Emanuele attraverso suggestivi vicoli e scalinate che conducono nel cuore medioevale di Costigliole d'Asti. La bagna è proposta in doppia versione: "come Dio comanda" e "atea" con aglio sostituita dalle rape.
*inclusi nei €25: antipasto dolce e caffè

PRO MOTTA (Motta di Costigliole, At) Via Cassanello, 6

PRENOTAZIONI 331 3873243 – info@prolocomotta.it - www.prolocomotta.it
POSTI A TAVOLA: Sab cena **200** / Dom pranzo **100**
CHI PORTA IL VINO: Cascina del Frate e Cascina Castlet da Costigliole d'Asti
AMBIENTE: Nella patria del peperone denominato "Quadrato d'Asti", che negli anni '60 e '70 venne riconosciuta come la "piccola California" dell'area della Valle del Tanaro, la pro loco di Motta, utilizzando il salone delle scuole, propone la sua bagna cauda tipica piemontese. Prevista la versione con il tartufo.
*inclusi nei €25: affettato misto, cappelletti in brodo, dolce, frutta e caffe'

RELAIS 23 (Castelnuovo Belbo, At) Via San Colombano, 25

PRENOTAZIONI: 0141 799180 – info@relais23.it – www.relais23.com
POSTI A TAVOLA: Sab cena **40** / Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Cascina la Ghersa, da Moasca
AMBIENTE: Moderno, essenziale e giovane come il suo staff, al ristorante Relais 23 la cucina tradizionale italiana e piemontese viene proposta in maniera innovativa con ingredienti di grande qualità e freschezza. Verdure e pane sono di produzione propria. Per la bagna le acciughe sono quelle rosse di Spagna.
*inclusi nei €25: focaccia e lardo

RISTORANTE LA CORTE

(Calamandrana, At) Reg. Quartino, 6
PRENOTAZIONI: 0141 769109 – lacorte@agrilacorte.com – www.agrilacorte.com
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab cena **50**
CHI PORTA IL VINO: L'Armangia, da Canelli
AMBIENTE: Esordio al Bagnacaudaday per questo locale, a metà strada fra Canelli e Nizza Monferrato, in un antico cascinale di fine Settecento. Il ristorante La Corte accoglie i suoi ospiti con piatti della tradizione declinati con un tocco di originalità.
*inclusi nei €25: amuse-bouche

ROTARY CLUB CANELLI NIZZA

Anche il Rotary aderisce all'edizione 2019 del Bagna Cauda Day e invita i suoi soci venerdì 22 novembre alla Bagna Cauda Stellata dei 25 anni. Un evento ospitato nella cornice delle Cantine Bersano di Nizza Monferrato, ospite d'eccezione la cuoca stellata Mariuccia Roggero Ferrero del ristorante San Marco di Canelli.

TALENTI (I) (Calamandrana Alta, At) Via Maestra, 7

PRENOTAZIONI: 328 7520593 – gr.maria@alice.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti de "I Talenti", da Calamandrana
AMBIENTE: Una bagna cauda del cuore da scegliere con il cuore. Centro di Aggregazione Giovanile nato nell'agosto del 2016 grazie al sostegno della Fondazione i Bambini delle Fate e alla lungimiranza del sindaco di Calamandrana, Fabio Isnardi, che ha messo a disposizione i locali del vecchio palazzo comunale. Così come per altri eventi, anche per il Bagna Cauda Day l'associazione ha la possibilità di accogliere ed ospitare mettendo in mostra i suoi talenti! La ricetta del Bagna Cauda Day 2019 sarà curata e pensata dai ragazzi, in collaborazione con gli chef Enrico e Massimiliano.
*inclusi nei €25: Bunet, Torta di nocciole, Amaretti

TERZO TEMPO (Nizza Monferrato, At) Piazza Garibaldi, 53

PRENOTAZIONI: 347 4558270 – info@osteriaterzotempo.it
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Dom pranzo **30** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: Eredi Lodali da Treiso
AMBIENTE: Dopo dieci anni trascorsi nelle storiche cantine de "la Signora in Rosso", Cristiano Baldi e il suo staff hanno aperto nel 2013 questa Osteria-Enoteca in chiave moderna, ma nel pieno rispetto delle tradizioni che fanno di Nizza e dei suoi cardi gobbi un presidio indispensabile per ogni bagna cauda che si rispetti.
*inclusi nei €25: flan di cardo gobbo di Nizza, dolce del Terzo Tempo a sorpresa e caffè

VIGLIANO CAFFÈ (Vigliano d'Asti) Strada Asti Mare, 2bis

PRENOTAZIONI: 0141 953000 – 338 5289852
POSTI A TAVOLA: Ven **36** / Sab cena **36**
CHI PORTA IL VINO: Ferraris Agricola, da Castagnole Monferrato
AMBIENTE: Locale raccolto e accogliente dove Paola e C. propongono per l'occasione una bagna cauda classica e una senz'aglio curata nei minimi particolari con prodotti stagionali e del territorio.
*inclusi nei €25: insalata russa, carne cruda, brodo di carne, strudel di mele e caffè

VINCHIO E VAGLIO SERRA, VITICOLTORI ASSOCIATI (Vinchio, At) Regione S. Pancrazio, 1 – S.P. 40 Km. 3,75

PRENOTAZIONI: 0141 950903 - segreteria.ufficio@vinchio.com- www.vinchio.com
POSTI A TAVOLA: Ven **400** / Sab pranzo **400** / Sab cena **400** /Dom pranzo **400**
CHI PORTA IL VINO: Selezione di vini della cooperativa
AMBIENTE: Una della realtà più importanti e dinamiche della cooperazione vinicola piemontese, festeggia il sessantesimo dalla fondazione, proponendo una bagna cauda contadina allegra e suggestiva in un grande spazio degustazione. La bagna cauda verrà preparata e servita da cuochi e cuoche dellle Pro loco dei due paesi che collaborano nella promozione del territorio. Si potrà degustare la Barbera Nizza Docg " Laudana "al prezzo di 10 € a bottiglia. Possibilità di degustazioni e acquisti dei vini direttamente al punto vendita e degustazione della cantina. Percorso guidato per passeggiate ed escursioni al vicino parco della Val Sarmassa.
*inclusi nei €25: antipasti, agnolotti in brodo, e dolce

AR DOU VEJE (Silvano d'Orba, Al) Via Novi, 4

PRENOTAZIONI: 0143 882109 – ardouveje1@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **25** / Sab pranzo **25** / Sab cena **15** / Dom pranzo **30** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: Cantine Rasore, da Silvano d'Orba
AMBIENTE: Nuova gestione all'Ar Dou Veje di Silvano d'Orba. Lo chef propone una bagna cauda classica con le verdure del territorio, pane di produzione propria e l'olio dei fratelli Abello di Campo Ligure.

BILLY BAU (Camino, Fraz. Rocca delle Donne, Al) Via Rocca, 75

PRENOTAZIONI: 0142 469014 – info@billybau.com – www.billybau.com
POSTI A TAVOLA: Ven **10** / Sab pranzo **10** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20**
CHI PORTA IL VINO: La Cantinetta di Roberto Imarisio, da Mombello Monferrato
AMBIENTE: Locale con vista panoramica sul Po, la Pianura Padana e le Alpi. Con molti spazi sia interni che esterni. Cucina legata alla tradizione e al territorio con qualche pizzico di innovazione. Offre la bagna cauda in versione eretica.
*inclusi nei €25: caffè

BISTROT DELLA ROCCA (IL)

(Quattordio, Al) Str. Cascina Rocca Civalieri, 23

PRENOTAZIONI: 0131 797333 – info@hotelroccacivalieri.it – www.hotelroccacivalieri.it
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **40** / Dom pranzo **40** / Dom cena **40**
CHI PORTA IL VINO: Azienda Agricola Nuova Cappelletta da Vignale Monferrato
AMBIENTE: Antico casale quattrocentesco con soffitti originali in legno, cassettonati, arricchiti da una maestosa ghiacciaia interna. Nella parte moderna accogliente zona relax e wellness. Lo chef Fabio Bianchi e il brillante staff della Rocca, accoglieranno i bagnacaudisti nel bistrot. Un'esperienza gourmet a cavallo tra le province di Alessandria e Asti. Possibilità di pernottamento.

CÀ MIMIA (Tagliolo Monferrato, Al) Cascina Mimia Inferiore, 46

PRENOTAZIONI: 0143 89526 - 340 7889546 - info@cascinamimia.it - www.cascinamimia.it
POSTI A TAVOLA: Sab cena **20** / Dom pranzo **20**
CHI PORTA IL VINO: produzione propria
AMBIENTE: Agriturismo nel cuore dell'Alto Monferrato, ospitato tra le valli del Piota e dell'Orba, in cascina settecentesca, che si affaccia su prati e vigne. A circa un'ora di distanza da Milano, Torino e Genova, il locale in occasione del Bagnacaudaday propone una bagna Eretica e, solo su richiesta, una bagna cauda classica.
*inclusi nei €25: dolce e caffè

CAVA DI PONENTE (LA) (Varazze, Sv) Via Torino 36

PRENOTAZIONI: 347 7706672 gustareconarte@gmail.com – https://www.facebook.com/lacavadiponente
POSTI A TAVOLA: Ven **15**/ Sab pranzo **10**/Sab cena **15**/Dom pranzo **10**
CHI PORTA IL VINO: Az. Vitivinicola Monchiero e Carbone da Canale
AMBIENTE: Il locale, situato nel centro di Varazze, si presenta come "Cantina con Cucina" dove il vino riveste la parte del attore protagonista e i piatti sono il giusto completamento. Vini e piatti seguono il filo logico della cucina delle regioni vicine che si ritengono appartenenti alle tradizioni. Ai fornelli lo chef Marco Ripa per la prima volta protagonista del Bagna Cauda Day propone la bagna "classica" ma non fa mancare anche…il finale in gloria con tartufo!
*inclusi nei €25: Torta al cioccolato fondente

DAVÌ FOODLAB (Acqui Terme, Al) P.zza Conciliazione 20

PRENOTAZIONI: 333 2310438 davifoodlab@gmail.com

POSTI A TAVOLA: Ven **15**/Sab pranzo **15**/Dom pranzo **15**/Dom cena **15**
CHI PORTA IL VINO: Erede di Chiappone Armando da Nizza Monf,to
AMBIENTE: Al Bagna Cauda Day quest'anno partecipa una realtà acquese che, da poco più di un anno, ha già conquistato molti palati grazie allo chef Vincenzo, giovane e appassionato del territorio. Situato nel centro storico, accanto al teatro Verdi, il locale ha pareti in pietra che diventano pinacoteca per ospitare opere di artisti e fotografi, Ai bagnacaudisti sarà proposta la versione eretica con aglio stemperato e anche il finale in gloria con il tartufo!
*inclusi nei €25: tagliolini all'uovo con burro salvia e acciughe

ENOTECA REGIONALE ACQUI "TERME E VINO" (Acqui Terme Al) P.za Levi 7

PRENOTAZIONI: 0144 770273 – enoteca@termeevino.it - www.termeevino.it
POSTI A TAVOLA: Ven **60**
CHI PORTA IL VINO: Araldica Castelvero da Castel Boglione (At)
AMBIENTE: L'Enoteca Regionale, inaugurata nel 1981, si trova nelle cantine dei locali sotterranei del palazzo Robellini con origini cinquecentesche, in stile tipico piemontese. In questi ambienti caratteristici è presentata una raccolta di strumenti tradizionali legati al mondo locale della vite e del vino. Oltre 140 aziende associate e 300 etichette promuovono e valorizzano il territorio. In cucina, lo chef Paolo, per la prima edizione propone ai bagnacaudisti la versione con poco aglio.
*inclusi nei €25: antipasto, dolce e caffè

GIORGETTA (AGRITURISMO)

(Pozzolo Formigaro, Al) Strada Tortona, 18 - SP211

PRENOTAZIONI: 338 5806653 – www.lagiorgetta.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti di Villa Giada, da Canelli
AMBIENTE: Fa il suo ingresso nel Bagnacaudaday l'agriturismo La Giorgetta, nel cuore delle campagne alessandrine a pochi chilometri dagli splendidi colli tortonesi. Francesca accoglierà i bagnacaudisti nel suo agriturismo dove verrà proposta una bagna cauda classica con verdure di aziende locali e di produzione propria.
*inclusi nei €25: assaggio della tartare di manzo della casa e caffè

GRIMALDA (Rocca Grimalda, Al) Località Schierano, 302

PRENOTAZIONI: 0143 882388 - grimalda@grimalda.it - www.grimalda.it
POSTI A TAVOLA: Ven **10** / Sab pranzo **10** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20** / Dom cena **10**
CHI PORTA IL VINO: Consorzio Ovada Docg
AMBIENTE: Nella storica cascina "Le cicale" sulla provinciale Ovada – Predosa. Cucina di alta qualità con l'uso di un forno artigianale di origine spagnola. Ai bagnacaudisti verrà proposta una bagna cauda classica.
*inclusi nei €25: pinsa romana con acciughe cantabriche e peperoni grigliati, uovo cotto a 62°, sorbetto al limone e caffè

MALASPINA (BISTROT) (Volpedo, Al) Via Pellizza, 34

PRENOTAZIONI: 340 5224095 – malaspinabistrot@libero.it – www.malaspinabistrot.it
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **10** / Dom cena **40**
CHI PORTA IL VINO: Uve Barbera "Fontana" di Luca Canevaro, da Avolasca (Al)
AMBIENTE: nel paese natale del pittore Giuseppe Pellizza, autore del famoso quadro "Il quarto stato", il Malaspina Bistrot fa il suo esordio al Bagnacaudaday con verdure tipiche del territorio con grande attenzione al cibo e alle materie prime. Sapiente mix tra cucina tradizionale e proposte gourmet.
*inclusi nei €25: antipasto con piccola tartare di fassona e caffè

MATTARELLO (IL) (Alessandria) Via V. Bellini, 24

PRENOTAZIONI: 0131 223249
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **20** / Sab cena **40** / Dom pranzo **30** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Cascina Garitina, da Castel Boglione
AMBIENTE: Locale vicino alle sponde del Tanaro, che dopo diversi lavori ha mantenuto la tipicità di trattoria più vecchia della città di Alessandria. Grande attenzione alla pasta fresca rigorosamente prodotta dalle sapienti mani di nonna Maria. Per il loro primo Bagnacaudaday Jessica si occupa del servizio in sala e riceve i commensali. Gli chef Lorella e Riccardo proporranno la bagna cauda di tradizione con un pizzico di alessandrinità.
*inclusi nei €25: agnolotti all'alessandrina con sugo di stufato e caffè

MEZZO - LITRO (Alessandria) Corso Monferrato, 49

PRENOTAZIONI: 0131 223501 - info@mezzolitro.com - www.mezzolitro.com
POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **30** / Sab cena **40**
CHI PORTA IL VINO: Barbera "La Cirimela" di Cascina Lana, da Nizza Monferrato e Grignolino Monferrato De Alessi, da Tenuta San Sebastiano
AMBIENTE: Vineria ed enoteca tutta al femminile, nel cuore di Alessandria. Sicuro punto di ritrovo per ricchi aperitivi, buon vino e buon cibo. Si garantisce una bagna cauda allegra con un tocco di ironia.
*inclusi nei €25: dolce

NEBBIOLI AI (Gavi, Al) Loc. Nebbioli 2

PRENOTAZIONI: 0143 645893 – katiakissov@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **20**/Sab cena **25**/Dom pranzo **15**
CHI PORTA IL VINO: Bergaglio Piercarlo da Capriata d'Orba (Al)
AMBIENTE: Trattoria di campagna, ai piedi della Madonna della Guardia di Gavi. Con ambiente intimo e unico. Propone una bagna cauda "come dio comanda" e pane di produzione propria.
*inclusi nei €25: Peperoni con bagnetto verde, bunet e caffè

NUOVO GIANDUJA (Acqui Terme, Al) Via Einaudi 24

New ENTRY

PRENOTAZIONI: 0144 56320 albergogianduja@tiscali.it – www.albergogianduja.it
POSTI A TAVOLA: Ven **60**/ Dom pranzo **60**
CHI PORTA IL VINO: Az. Agricola Pizzorni da Ricaldone (Al) – Cantina Vinchio Vaglio Serra (At)
AMBIENTE: Locale storico di Acqui, situato a pochi passi dal centro e collegato con lo stabilimento termale, viene gestito dalla stessa famiglia da oltre 70 anni, arrivata ormai alla quarta generazione, sempre molto attenti al rispetto della cucina tipica tradizionale. Famosa anche la sala danze. Grazie a nonna Maria che ha tramandato le segrete "ricette", viene proposta una versione di Bagna cauda "come Dio comanda". Possibilità di pernottamento (vedi Bagna Cauda Nanna)
*inclusi nei €25: Vitello tonnato, torta della nonna con crema al limone e caffè

PALLONE (DEL) (Bistagno, Al) Corso Italia, 5

PRENOTAZIONI: 0144 79234 - 339 3576368
POSTI A TAVOLA: Sab cena **20** / Dom pranzo **10**
CHI PORTA IL VINO: Albarossa di Cascina Balbo, da Bistagno
AMBIENTE: Sulle colline del Monferrato, tra i filari di Brachetto e Dolcetto d'Acqui, il ristorante è presente da oltre 150 anni. Selezione dei prodotti tipici, stagionalità e creatività sono alla base della cucina.
*inclusi nei €25: apribocca, dolce

PIEMONTEMARE (OSTERIA) (Gavi) Via Vico Rose, 2R

PRENOTAZIONI: 0143 642411 – 347 7789371 - www.osteria.ghiovini.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Roberto Ghio da Bosio
AMBIENTE: L'Osteria Piemontemare ricrea l'atmosfera del vecchio ristoro con un arredamento della tradizione contadina. Per il Bagna Cauda Day gli chef Fabrizio e Daniele propongono una bagna cauda dal sapore tradizionale e il finale in gloria con tartufo, accompagnata dai vini dell'azienda agricola Ghio Roberto – vigneti Piemontemare.
*inclusi nei €25: dolce a scelta del ristorante e caffè

POGGIO DI GAVI (IL) (Gavi, Al) Fr. Rovereto 171

PRENOTAZIONI: 338 3970590 - info@ilpoggiodigavi.com - www.ilpoggiodigavi.com
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab cena **30**
CHI PORTA IL VINO: il Poggio di Gavi
AMBIENTE: Piccola cantina vitivinicola di Rovereto, il cru nel cuoredei vigneti di Gavi. Vi accoglie Francesca Poggio, produttrice e Donna del vino, nel nuovo spazio foresteria della cantina. Allegria e capacità di far star bene gli ospiti che diventano subito amici sono tra le caratteristiche di Francesca e della sua famiglia. Possibilità di pernottamento (vedi Bagna Cauda Nanna)
*inclusi nei €25: Amaretto di Gavi e caffè

PRO SAN MAURIZIO (Conzano, Al) Via Don Ugo Garoglio 40

PRENOTAZIONI: 333 4453169 - plsmaurizio@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Sab cena **120**
CHI PORTA IL VINO: Cantina San Giorgio Monf.to (Al) – Cantina viticoltori Sette Colli da Moncalvo (At)
AMBIENTE: Il paese di Conzano, piccolo borgo intatto sulle prime colline che da Casale salgono verso Vignale, ha una frazione più dinamica: San Maurizio, dove la Pro loco ha messo insieme giovani di buona volontà ed esperte cuoche del paese. L'esordio al Bagna Cauda Day avverrà nei locali vicini alle scuole elementari, messi a disposizione dal Comune. Conzano ha dedicato una piazza all'Australia terra di emigrazione di molti conzanesi le cui famiglie ancora là risiedono e continuano la tradizione della bagna cauda.
*inclusi nei €25: Tris di antipasti, dolce, caffè e digestivo

PROLOCO OTTIGLIESE (Ottiglio, Al) Via Mazza 33

PRENOTAZIONI: 347 2915628 - nuovaprolocottigliese@hotmail.it
POSTI A TAVOLA: Sab cen **100**/ Dom pranzo **100**
CHI PORTA IL VINO: Vinicea di Caire e Angelino da Ottiglio
AMBIENTE: Vi troverete nel cuore del paese di Ottiglio, un caratteristico borgo del Monferrato, storico edificio destinato all'educazione dei fanciulli a cura delle suore vincenzine del Cottolengo fino al 1964. La brigata dei cuochi volontari della nuova pro loco ottigliese proporrà la bagna cauda nella versione "eretica" con aglio stemperato, un'ottima rivisitazione ottigliese.
*inclusi nei €25: Torta di nocciole e caffè

QUARTINO DIVINO (Ovada, Al) Via Roma, 23

PRENOTAZIONI: 0143 381155 – info@quartinodivino.it – www.quartinodivino.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **30** / Dom pranzo **20**
CHI PORTA IL VINO: Consorzio di Ovada Docg
AMBIENTE: Nel centro storico di Ovada, un ristorante vineria e champagneria con vini alla mescita e cucina di territorio. Propone una bagna cauda classica con acciughe del Mar Ligure.
*inclusi nei €25: dolce e caffè

RACHELA (OSTERIA) (Cavatore, Al) P.zza Gianoglio, 2

PRENOTAZIONI: 348 0354524
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab cen **40** / Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Cantina di Nizza Monferrato
AMBIENTE: Locale caratteristico in pietra nel cuore del borgo di Cavatore, sulle alture di Acqui Terme. Propone un cucina piemontese e, per l'occasione, una bagna cauda classica. Ai bagnacaudisti si offre la possibilità di concludere con una intrigante grattata di tartufo.
*inclusi nei €25: salumi con focaccia, semifreddo al torrone con cioccolato caldo, caffè e digestivo

S.O.M.S/PRO DI CASTELLETTO MONF.

(Castelletto M.to, Al) Via Astori 2

PRENOTAZIONI: 340 2540513 – 349 6391157 – 338 5706451 – 327 6783668
POSTI A TAVOLA: Dom pranzo **50**
CHI PORTA IL VINO: Cantina Sociale da Castagnole Monferrato
AMBIENTE: Nella piazza principale del paese il Circolo attivo dal 1852, anche nel settore della ristorazione, quest'anno ospita la Proloco, alla sua prima edizione del Bagna Cauda Day. Locale accogliente e ideale per trascorrere in serena tranquillità la giornata. Alex e Massimiliano vi propongono la versione " come Dio comanda".
*inclusi nei €25: antipasto

TACCONOTTI (TRATTORIA DEI) (Frascaro, Al) Fraz. Tacconotti, 17

PRENOTAZIONI: 0131 278488
POSTI A TAVOLA: Ven **25** / Sab pranzo **25** / Sab cena **25** / Dom pranzo **10** / Dom cena **15**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti di vari produttori
AMBIENTE: Accogliente trattoria di cucina piemontese con contaminazione della vicina Liguria. In cucina Anna che preparerà una bagna cauda classica e una con poco aglio. In sala Carlo nei panni dell'oste. Comodo parcheggio.

TORCHIO (IL) (Arenzano, Ge) Via Ghiglini, 31

PRENOTAZIONI: 010 8590541 – 335 8410297 – iltorchioarenzano@gmail.com
www.iltorchioarenzano.com
POSTI A TAVOLA: Ven **18** / Sab pranzo **18** / Dom pranzo **18**
CHI PORTA IL VINO: Barbera del Monferrato doc "Il Basacco" dell'azienda agricola Il Rocchin, da Gavi
AMBIENTE: Caratteristico locale nel centro storico di Arenzano nato come vineria, ha aperto la propria cucina con piatti della tradizione soprattutto ligure, ma anche piemontese con una ricca carta dei vini. In cucina Andrea, che ha fatto sua la ricetta di famiglia della bagna cauda riuscendo ad interpretarla a modo suo.
*inclusi nei €25: dolce e caffè

TURCHINO (Campo Ligure, Ge) Via Isola Giugno, 109

PRENOTAZIONI: 010 921369 - info@hotelturchino.com - www.hotelturchino.com
POSTI A TAVOLA: Ven **25** / Sab pranzo **25** / Sab cena **50** / Domenica pranzo **50**
CHI PORTA IL VINO: Cantina di Clavesana, Cn
AMBIENTE: Nell'entroterra ligure, a 15 minuti d'auto da Genova, l'hotel ristorante Turchino è ospitato in una antica villa della fine dell'Ottocento. Bagna cauda classica con verdure, acciughe, pane e olio ligure. Al Turchino partecipano ogni anno al Bagna Cauda Day con crescente e contagioso entusiasmo. Possibilità di pernottamento.
*inclusi nei €25: cappellacci di magro con salsa di noci e sacher torte

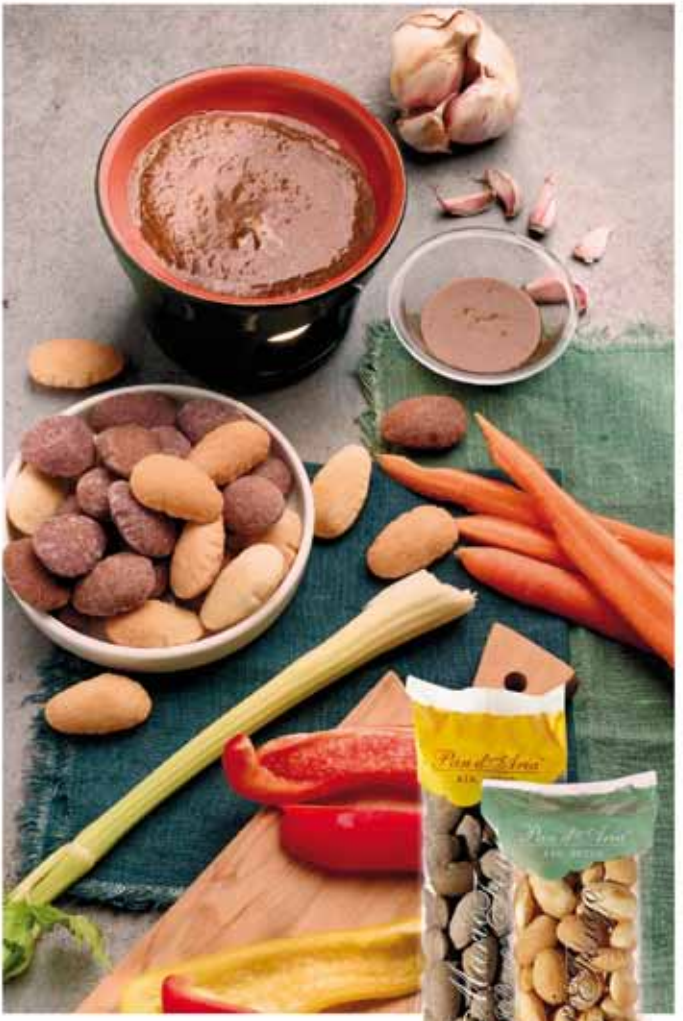
WK WINE & KITCHEN ALLA ENOTECA REGIONALE DI OVADA E DEL MONFERRATO (Ovada, Al) Via Torino, 69

Nuovo ENTRY

PRENOTAZIONI: 0143 1921243
POSTI A TAVOLA: Sab cen **40** / Dom pranzo **40** / Dom cena **40**
CHI PORTA IL VINO: Dolcetto di Ovada a cura dei soci dell'Enoteca
AMBIENTE: Le antiche cantine del comune di Ovada aprono le porte al Bagna cauda day 2019 e al ristorante WK Wine & Kitchen. I commensali saranno accolti in una grande, calda e accogliente sala con mattoni a vista e Davide, discepolo di Escoffier, propone un menù tra tradizione e innovazione per far apprezzare al meglio le eccellenze del territorio.
*inclusi nei €25: caffè

Mario Fongo®
"Il Panatè"

QUEST'ANNO LA BAGNA CAUDA
È PIÙ LEGGERA CON I **PAN D'ARIA!**



Il Panatè di Mario Fongo & C. srl,
Via Case Sparse Piana, 17
Rocchetta Tanaro (At)
info@mariofongo.com
www.mariofongo.com

Seguici su:

A TORINO E PROVINCIA

ANTICA BRUSCHETTERIA PAUTASSO (Torino) Piazza Emanuele Filiberto, 44

PRENOTAZIONI: 011 4366706 – direzione@pautasso.it – www.pautasso.it
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** /Sab. cena **30**/ Dom pranzo **30** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Casareggio di Agostino Pavia da Agliano Terme
AMBIENTE: Locale al centro di Torino, dal sapore tradizionale e dall'anima contemporanea dove poter gustare piatti ricchi di storia a chilometro zero in un angolo di pace. Nata dall'idea del marinaio Pinin Pautasso che si rinventò cuoco, ora portata avanti, con la giusta attenzione al mondo in continuo cambiamento, da un gruppo di giovani chef, la cui filosofia è quella di far conoscere e scoprire i piatti del territorio con amore e passione dall'Ottocento ad oggi.
*inclusi nei €25: panna cotta e caffè

BELVEDERE (Pian del Frais, Chiomonte, To) Via Argueil, 1

PRENOTAZIONI: 0122 655226 – albergobelvederefrais@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **40** / Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Barbero's snc, da Canale
AMBIENTE: Albergo ristorante, a 1500 m di altitudine, costruito e gestito novant'anni fa dalla stessa famiglia, arrivata ormai alla quarta generazione. Ai fornelli Furio che propone una bagna cauda "come Dio comanda" seguendo la classica ricetta piemontese di nonno Francesco. Possibilità di pernottamento (vedi Bagna Cauda Nanna)
*inclusi nei €25: tortellini in brodo e caffè

CANTINE RISSO (Torino) Corso Casale, 79

PRENOTAZIONE: 011 8195531 – cantinerisso@libero.it – www.cantinerisso.com
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **10** / Sab cena **10** / Dom pranzo **10** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Produttori di Govone (CN)
AMBIENTE: Le Cantine Risso sono lungo il Po da oltre un secolo. Tavoli in legno e arredamento da osteria, fanno di questo ristorante-bistrot un punto di ritrovo di straordinaria accoglienza. Da non perdere la bagna cauda e la loro specialità: i dolci.
*inclusi nei €25: caffè

CASCINA ROLAND Villar Focchiardo, To) Via A. di Francia, 11

PRENOTAZIONI: 011 19323183 – info@cascinaroland.com
POSTI A TAVOLA: Ven **25** / Sab pranzo **25** / Sab cena **25** / Dom pranzo **50**
CHI PORTA IL VINO: Cantine Povero, da Cisterna d'Asti
AMBIENTE: Locale accogliente ospitato in una antica casaforte della Val di Susa. Accanto alla costruzione un grande masso tagliato in due che la leggenda vuole sia stato inciso dalla spada Durlindana del paladino Orlando. Il ristorante gestito dalla cooperativa Gaia e da Francesco Garzelli, premio merenda sinoira dall'Accademia della Cucina Italiana, offre il gusto dei sapori della tradizione, con una cucina particolarmente attenta alla qualità delle materie prime e alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico regionale.
*inclusi nei €25: Tartrà alla piemontese, involtino di pancetta con farcia alle castagne, buseca oppure zuppetta di fagioli e crostini, tortino Roland e caffè

CASCINA TEITOTTO (Scalenghe, To) Cascina Teitotto, 1

PRENOTAZIONI: 338 9703218 – agriturismo@cascinateitotto.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Poderi Sinaglio dei fratelli Accomo da Diano d'Alba
AMBIENTE: Agriturismo nella campagna pinerolese gestito dal 1968 dalla famiglia Ferrero che riporta i sapori di un tempo che oggi definiremmo tipici della "cucina rurale" ricca di sapori e tradizioni. Propongono la versione classica ed atea con verdure di propria produzione e di aziende del territorio, acciughe della siciliana Sciacca e olio dell'oleificio savonese Battaglietto e Secco di Villanova d'Albenga.
*inclusi nei €25: dolce e caffè

DUJA (LA) (Ciriè, To) Via Cavour, 9

PRENOTAZIONI: 011 9222290 – 345 5061138 laduja2015@gmail.com – www.laduja.it
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab pranzo **40**
CHI PORTA IL VINO: Azienda agricola Gatto Pierfrancesco da Castagnole Monferrato
AMBIENTE: Lo chef Loris Basso è ai fornelli della Duja, ristorante e vineria nel centro storico di Ciriè. Nelle due accoglienti sale (Rossa e Verde) si possono assaggiare piatti tipici piemontesi. Il locale offre una bagna cauda in versione eretica servita con verdure cotte e crude di stagione, fettine di carne all'albese e salame di turgia.
*inclusi nei €25: Caramelle di girello di vitello al Punto rosa e salsa '900

GENZIANELLA (LOCANDA) (Andrate, To) Reg. San Giacomo, 2

New ENTRY

PRENOTAZIONI: 0125 790051 – locandalagenzianella@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20**
CHI PORTA IL VINO: Cantine della Serra, da Piverone (To)
AMBIENTE: Locanda che si affaccia sulla pianura di Ivrea a pochi chilometri dal borgo di Andrate che partecipa con entusiasmo al suo primo Bagna cauda day. Dal panorama mozzafiato si passa ai fornelli dove Matteo preparerà per i suoi bagnacaudisti una bagna cauda classica.
*inclusi nei €25: antipasto e dolce della casa

J'AMIS D'LA PIOLA (Torino) Via Torquato Tasso, 2

PRENOTAZIONI: 011 2423661 – luca58murgia@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Cravero, da Montà e Cantina di Vinchio Vaglio Serra
AMBIENTE: Locale torinese nel cuore della città. In cucina Luca, che seguendo gli insegnamenti di mamma Rosi propone la tradizionale gastronomia piemontese di produzione propria. Seconda partecipazione al Bagna cauda day con proposta di una bagna cauda "come Dio comanda". Le acciughe sono rigorosamente di Sciacca.
*inclusi nei €25: dolce piemontese e caffè

M**BUN (Torino e Rivoli) Corso Siccardi 8/A, ang. via Cernaia La famo strana
Via Rattazzi, 4, dietro Via Lagrange – Rivoli, Corso Susa 22/E presso galleria Vart
PRENOTAZIONI: 011 5617097 – 011 19704606 – 011 9534062 – infotorino@mbun.it – mbun.rattazzi@mbun.it – info@mbun.it

Nei giorni 22, 23, 24 Novembre verrà proposto il ***Sensa Cognisiun*** hamburger di fassone, insalata, pomodoro alla bagna cauda in versione inedita ed esclusiva con patate rupie con bagna cauda, o peperoni con salsa di bagna cauda e bicchiere di Barbera d'Asti dalla Cantina di Vinchio e Vaglio, al prezzo speciale di 15 euro. Ogni commensale riceverà il tovAGLIOne ufficiale del Bagna Cauda Day 2019.

MILLE RESTAURANT (Torino) Via Dei Mille, 18

PRENOTAZIONI: 011 19760596 – millerestaurant@gmail.com – www.millerestaurant.it
POSTI A TAVOLA: Dom pranzo **30**
CHI PORTA IL VINO: Barbera del Monferrato La Monella, Braida, di Giacomo Bologna da Rocchetta Tanaro
AMBIENTE: L'astigiano Luca Mogliotti gestisce, nel centro di Torino, con l'eleganza e la professionalità che lo contraddistingue il Mille Restaurant. Piatti della tradizione rivisitati in un'atmosfera calda ed elegante.
*inclusi nei €25: entrèe

ANTICA TRATTORIA MONVISO (Carmagnola, To) Largo Vittorio Veneto, 11

PRENOTAZIONI: 011 9723137 – 348 9249585 rinuccia.garavagno@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab cena **30** / Dom pranzo **20**/ Dom cena **10**
CHI PORTA IL VINO: La Ribota di San Damiano d'Asti – Barbera di Vinchio Vaglio
AMBIENTE: Locale nel centro storico di Carmagnola, disposto su due piani in una casa dei primi anni del Novecento. In cucina, la cuoca Caterina propone una bagna cauda nella versione classica, eretica ed atea con verdure del territorio, compresi i famosi peperoni di Carmagnola, acciughe siciliane e pane di propria produzione.
*inclusi nei €25: lardo marinato su crostone di pane ai profumi d'autunno, budino allo zabaglione con amaretti e panna.

OSTU ENOTECA (Torino) Via Cristoforo Colombo, 63

PRENOTAZIONI: 011 596798– trattoria.ostu@gmail.com – www.ostu.it
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Flavio Marchisio, da Castellinaldo
AMBIENTE: Da settant'anni nella storia di Torino, una locanda d'antan con pareti e cantine ricche di bottiglie di vino. Locale informale a due passi da Corso Duca degli Abruzzi, adatto a tutti sia per chi vuole gustare una cena che un semplice tagliere di affettato.
*inclusi nei €25: flan di verdura con bagna cauda e caffè

POGGIO (Poirino, To) Strada Palazzetto, 9

PRENOTAZIONI: 011 9453296 - 366 1736471 - info@ilpoggioagrisport.it
www.ilpoggioagrisport.it
POSTI A TAVOLA: Ven **40** / Sab cena **50**
CHI PORTA IL VINO: Dolcetto d'Alba "Le Rive" dell'Azienda Vinicola Casetta, da Montà
AMBIENTE: Ristorante con ampie volte dai mattoni a vista, con piatti tipici della tradizione piemontese, proposti dalla cuoca Erica. La bellezza dell'ambiente si unisce alla genuinità del cibo proposto a partire dalla carne, del proprio allevamento. Possibilità di pernottamento.

POORMANGER (Torino), Via M. Vittoria, 36 bis/B e Via P. di Città, 26/b

La famo strana

www.poormanger.it – info@poormanger.it - poormanger@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab **40** / Dom **40**
AMBIENTE: Una formula che in pochi anni ha saputo conquistarsi uno spazio nella proposta gastronomica torinese. Dal 2011 nel centro di Torino, a due passi dalla zona universitaria di via Po. Tutto è partito da un'idea originale di tre amici di una vita, che per primi hanno portato in Italia la classica "Jacket potato" anglosassone in chiave italiana/mediterranea. Si possono così assaporare patate al forno farcite con ingredienti freschi, stagionali e del territorio compresa, anche quest'anno, la proposta con la bagna cauda presente sia in Via Maria Vittoria 36 bis/B che in Via Palazzo di Città n26. Durante i tre giorni dell'evento la patata speciale in versione BCD sarà proposta a 8 euro e darà diritto a ricevere in omaggio il Bavagliolone ufficiale della nostra manifestazione.

ROSSORUBINO (Torino) Via Madama Cristina, 21

PRENOTAZIONI: 011 6502183 – info@rossorubino.net – www.rossorubino.net
POSTI A TAVOLA: Ven **27** / Sab pranzo **27** / Sab cena **27**
CHI PORTA IL VINO: Barbera "Baciami Subito" La Scamuzza, da Vignale Monferrato
AMBIENTE: Enoteca nel centro di Torino, vicino al Parco del Valentino. Rossorubino è spazio dedicato al vino che unisce la passione per il gusto, la qualità e il piacere. Dal 2003 è un luogo di incontro, di condivisione, di confronto per chi a Torino fa del vino il piacere, il passatempo, la passione. Ai fornelli la chef Lisa con la supervisione di Andrea.
*inclusi nei €25: aperitivo con salame crudo e cotto

SAN GIORS (Torino) Via Borgo Dora, 3/A

New ENTRY

PRENOTAZIONI: 011 5216357 – info@hotelsangiors.it – www.sangiors.it
POSTI A TAVOLA: Ven **12** / Sab pranzo **12** / Sab cena **15** / Dom pranzo **15**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti docg Alte Frange
AMBIENTE: In un palazzo d'epoca nel quartiere Borgo Dora, nel cuore di Torino. dal 1815 il San Giors è un baluardo della tradizione eno-gastronomica piemontese. Il bollito misto è di casa e la bagna cauda è tra i grandi classici piemontesi presente in tutto l'anno.
*inclusi nei €25: caffè

UNIONE FAMIGLIARE REAGLIE (Torino) Corso Chieri, 124

PRENOTAZIONI: 011 8980856 – reaglie2017@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **60** / Sab pranzo **50** / Sab cena **80** / Dom pranzo **60** / Dom cena **50**
CHI PORTA IL VINO: Fratelli Pavia, da Agliano Terme
AMBIENTE: Ristorante con arredo in stile primo Novecento, nel verde della collina torinese, ideale per un momento in famiglia o con gli amici. Due sale e una saletta, parcheggio interno, con campo da bocce per grandi e piccini. Propone una bagna cauda classica alla piemontese.
*inclusi nei €25: tortellini in brodo, dolce della casa e caffè

RESTO DEL PIEMONTE

BALIN (Livorno Ferraris, Vc) Frazione Castell'Apertole, 10

PRENOTAZIONI: 0161 47121- balin@balinrist.it - www.balinrist.it
POSTI A TAVOLA: Ven **50**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Palas di Michele Chiarlo, da Calamandrana
AMBIENTE: Ristorante ospitato in una storica cascina vercellese tra le risaie. Un ampio camino divide le sale principali e regala, insieme agli arredi, un'aria accogliente e rilassata. Balin è un cuoco estroso e appassionato. Ampia carta di vini.
*inclusi nei €25: stuzzichini di benvenuto

CAMILLO'S BAKERY (Vercelli) Via Eusebio Bava, 16

PRENOTAZIONI: 0161 1921474 – larteinvolontaria@gmail.com – www.camillosbakery.com
POSTI A TAVOLA: Ven **10** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20** / Dom cena **10**
CHI PORTA IL VINO: Barbera Docg "La Smurfiusa", de La Vignazza da Alfiano Natta
AMBIENTE: Dal mattino sino a notte fonda il locale accoglie i suoi clienti con atmosfere curate, prodotti locali sempre freschi e piatti che unisco le ricette della tradizione alle esigenze di oggi. Si producono direttamente prodotti da forno e pasticceria, oltre a pranzo e cena intervallati da aperitivi con assaggini della propria cucina.
*inclusi nei €25: dolce

CAPEL ROSSO (HOSTERIA DEL) (Vercelli) Vicolo Santa Chiara, 3

New ENTRY

PRENOTAZIONI: 0161 502322 – capelrosso.vercelli@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30**
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Docg "Gelsomora" di Cossetti Clemente e Figli, da Castelnuovo Belbo
AMBIENTE: Dopo anni di esperienza in Italia e all'estero, Efrem, proprietario dell'Hosteria del Capel Rosso, ha deciso di fermarsi a Vercelli, mettendo a disposizione della clientela quanto imparato. Nel centro storico di Vercelli, il locale ha due accoglienti salette arredate con gusto e sobria raffinatezza piemontese, alle pareti quadri di artisti locali. Emozione di gusti, sapori e convivialità da provare.
*inclusi nei €25: tartrà (tipico budino salato piemontese), panna cotta al rosmarino e marroni e caffè

CASCINA IL FAGGIO

(Mosso, Bi) Borgata Brughiera, 5

PRENOTAZIONI: 392 0822366 – info@cascinailfaggio.it - www.cascinailfaggio.com
POSTI A TAVOLA: Sab cena **15** / Dom pranzo **30**
CHI PORTA IL VINO: Vespolina di Rovellotti, da Ghemme (Novara)
AMBIENTE: Agriturismo in cascinale restaurato con splendida vista sulla pianura. Nelle giornate terse la vista spazia da Milano fino al Monviso. Ristorante curato con massima attenzione ai prodotti e verdure di propria produzione.
*inclusi nei €25: flan e carne cruda, tagliolini all'uovo e torta al cioccolato

CAVALLINO BIANCO (TRATTORIA)

(Novara) Vicolo dell'Arco, 2/A

PRENOTAZIONI: 0321 393908 - martamarangon@libero.it
www.facebook.com/trattoriacavallinobianco
POSTI A TAVOLA: Ven **20** / Sab pranzo **20** / Sab cena **20** / Dom pranzo **20** / Dom cena **20**
CHI PORTA IL VINO: Cantine Francesca Castaldi, da Briona (Novara)
AMBIENTE: Questo locale storico di Novara a conduzione familiare propone piatti della tradizione tipica della zona. Specialità della casa "gnocco alla Radetzky". Bagna cauda tradizionale con un tocco novarese.

PROLOCO DI PIATTO

(Area festeggiamenti "Valentina" - Sede Alpini c/o Bioglio, Bi)

PRENOTAZIONI: 347 0084388 – prolocopiatto@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Sab cena **65**
CHI PORTA IL VINO: Cantine Vinchio e Vaglio Serra
AMBIENTE: New entry al Bagna Cauda Day la proloco di Piatto, piccola località montana nel biellese, dalle sorprendenti risorse turistiche, culturali nonché culinarie. I numerosi volontari dell'associazione, ospitati nella nuova sede degli alpini di Bioglio nell'area festeggiamenti, propongono la "tradizionale" bagna cauda realizzata dal cuoco "Beppe" definito "un vero alpino scupoloso, goliardico e autocritico".
*inclusi nei €25: Tris di antipasti della tradizione, bunet, frutta caffè e pusa caffè

ROLLE

(Viverone, Bi) Via Frate Lebole, 27

PRENOTAZIONI: 0161 98668 – 393 4333337- info@ristoranterolle.it – www.ristoranterolle.it
POSTI A TAVOLA: Ven **30** / Sab pranzo **30** / Sab cena **30** / Dom pranzo **30** / Dom cena **30**
CHI PORTA IL VINO: Azienda Rolej, da Cavaglià (Bi)
AMBIENTE: Ristorante sulle colline di Viverone con vista sul lago, a pochi chilometri da Biella, Ivrea e Vercelli. In autunno profumi e colori si mescolano dando vita ad uno spettacolo della natura. Simona e Roberto hanno optato per la bagna cauda con poco aglio.
*inclusi nei €25: antipasto e dolce

VALLE D'AOSTA

BIERFALL (Gressoney Saint Jean, Ao) P.zza Umberto I, 7

PRENOTAZIONI: 347 8737700
POSTI A TAVOLA: Ven **50** / Sab pranzo **50** / Sab cena **50** / Dom pranzo **50**
CHI PORTA IL VINO: Azienda Bosio di Valdivilla di Santo Stefano Belbo
AMBIENTE: Nel centro di Gressoney Saint Jean, la birreria con cucina Bierfall porta in tavola una bagna cauda arricchita, nei gusti e nei colori, da ortaggi antichi come la rutabaga, la pastinaca, diverse varietà di cavoli, barbabietole e una selezione di patate antiche delle Alpi, coltivate da "Paysage a manger", un gruppo di giovani agricoltori che nella valle del Lys stanno conducendo un fantastico lavoro a tutela della biodiversità. Possibilità di pernottamento all'Hotel Gran Baita a Gressoney Saint Jean.
*inclusi nei €25: antipasto a base di salame cotto e carne salada (carpaccio di bovino) con bagna cauda

CASALE (ALBERGO RISTORANTE)

(Saint Christophe, Ao) Loc. Condemine, 1

PRENOTAZIONI: 0165 541272 – hotelcasale@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Sab pranzo **30** / Dom pranzo **50**
CHI PORTA IL VINO: Cave des onze communes da Aymavilles (Ao)
AMBIENTE: Ristorante a pochi chilometri da Aosta, facente parte dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo. Tappa d'obbligo per un tour enogastronomico europeo, dove si incontrano i sapori dell'arte culinaria italiana e valdostana. Per il Bagna Cauda Day proporrà una bagna cauda classica con acciughe del Mar Cantabrico.
*include nei €25: entrèe di ricottina al balsamico e caffè

NANDO (Aosta) Via Sant'Anselmo, 99

PRENOTAZIONI: 0165 44455 – info@osterianando.com - www.osterianando.com
POSTI A TAVOLA: Ven **10** / Sab pranzo **10** / Sab cena **10** / Dom pranzo **10** / Dom cena **10**
CHI PORTA IL VINO: Barbera Raimonda e Moscato Moncucco di Fontanafredda da Serralunga d'Alba
AMBIENTE: Osteria nel cuore di Aosta, dove la clientela viene accolta con discrezione e familiarità. La signora Germana garantisce la continuità dello stile che, da sempre, contraddistingue il locale. Corrado e Paolo si occupano del servizio in sala e ricevono i clienti. Franca si occupa della bagna eretica con panna valdostana. La partecipazione al Bagna Cauda Day è arricchita dalla passione.
*inclusi nei €25: dolce e caffè

ROSA BIANCA (Saint Vincent, Ao) Via Emile Chanoux, 40

PRENOTAZIONI: 0166 512691 - osteriarosabianca@gmail.com - osterialarosabianca.it
POSTI A TAVOLA: Ven **15** / Sab cena **15** / Dom pranzo **10** / Dom cena **10**
CHI PORTA IL VINO: Fratelli Casetta da Vezza d'Alba
AMBIENTE: Ristorante nel centro della zona pedonale della cittadina termale, famosa anche per il Casinò. Chef Guido, aiutato in sala da Daniela, propone una bagna cauda classica dalla vecchia tradizione di famiglia, con acciughe dalla siciliana Sciacca, con verdure degli orti locali e piemontesi.
*inclusi nei €25: mise en bouche dell'insalata russa dello chef e dessert

ALTRE REGIONI

CANAJA (Sartirana Lomellina, Pv) Via Vittorio Veneto, 4

PRENOTAZIONI: 0384 800161 – 338 9397816 – ilcanajaristorante@gmail.com
POSTI A TAVOLA: Ven 25 / Sab cena 25 / Dom pranzo 25
CHI PORTA IL VINO: Cantina Montini da Santa Giuletta (Pv), Terra da Vino da Barolo e Cantina Calatroni da Santa Maria della Versa (Pv) e Cantina Zanetta da Cerveno (Bs)
AMBIENTE: Ristorante settecentesco nel cuore della Lomellina, in provincia di Pavia. Il locale si sviluppa su tre piani con sale distinte cromaticamente, con pavimenti in cotto, comini e travi a vista. Offre una bagna cauda in versione eretica con verdure cotte e crude.
*inclusi nei €25: antipasto di salumi piemontesi, uova sode e battuta di fassona piemontese

OSTERIA AZIENDA AGRICOLA SAGONA

Strada per San Clemente - Loro Ciuffenna (Arezzo) Nuova ENTRY
PRENOTAZIONI: tel. 370 3222170
POSTI A TAVOLA Sabato cena **30**
CHI PORTA IL VINO: Barbera della Soc. Cooperativa agricola La Viranda San Marzano Oliveto, At
AMBIENTE: Allegra trasferta in terra toscana per Claudio e Anna Solito che offrono la loro esperienza di bagnacaudisti piemontesi agli amici dell'osteria in provincia di Arezzo, tra i monti dell'Appennino. I padroni di casa aggiungono olio toscano evo. Le acciughe la porta Claudio e sono della cooperativa dei pescatori del Gagollo di Bergeggi, alle porte di Savona

PIEMONTESI A ROMA
HOTEL CROWNE PLAZA ROME ST. PETER'S via Aurelia Antica, 415

PRENOTAZIONI: 349.5487626 - 320.1531492 - piemontesiaroma@libero.it
POSTI A TAVOLA: Sab. cena **160**
CHI PORTA IL VINO: l'associazione produttori Crota 'd Calos: Nebbiolo, Barbera d'Asti e del Monferrato, Gamba di Pernice e Moscato
AMBIENTE: L'associazione dei Piemontesi a Roma (che ha appena riacquistato l'antica denominazione di Famija Piemontèisa) aderisce anche quest'anno al Bagna Càuda Day in collaborazione con le Chaine des Rotisseurs, il Cenacolo dei Viaggiatori, i Rotary Club Roma Sud Ovest, Roma Leonardo da Vinci e Roma Exprerience Academy e l'Academie de Cuisine de Roma. L'elogio della bagna càuda è una tradizione consolidata della Famija Piemontèisa, antico sodalizio ora presieduto dal giornalista radiofonico Enrico Morbelli. Lo è diventata anche per quei romani che hanno scoperto la bagna e non hanno paura dell'aglio e dei suoi effluvi. A dare man forte allo chef Vito Nolé del ristorante Duca Bianco di Calosso e dallo chef de cuisine Ernesto Casacchia, stavolta scenderanno in campo per gli antipasti crudi il garessino Luca Bologna (che ha Roma ha una Fassoneria di fronte al Ministero delle Finanze) e il valsusino Beppe Giovale che al Ghetto è famoso come Beppe e i suoi formaggi..

IL PIÙ BUONO CHE CI SIA

AMARETTI DI MATTIA

"Amaretti di Mattia" è una realtà presente dagli Anni 80
e conosciuta per la bontà dei suoi prodotti.

Nella nuova sede produttiva di Santa Vittoria d'Alba
la "R.L. Amaretti di Mattia" ripropone la stessa bontà
e rispetto per le antiche ricette del passato
coniugandole al presente.

L'incontro tra le tradizioni e l'amore per la nuova cucina
creano la nostra ricetta per la produzione degli amaretti
morbidi classici ed a gusti assortiti.

La nostra attività è caratterizzata da: ingredienti di assoluta
qualità, controllo e attenzione artigianale nelle fasi di produzione.

Il tutto mantenendo rigorosamente gluten free il prodotto finale.
Il nostro obiettivo è produrre amaretti buoni perché
"Mattia è l'amaretto più buono che ci sia".

R.L. SRLS – AMARETTI E DOLCI SENZA GLUTINE
Loc. Guriot Piana N. 6/a - 12069 Santa Vittoria d'Alba (Cn)
www.rlamarettidimattia.it - info@rlamarettidimattia.it

FACCIOLA

GERMANIA Forster Str. 5 - 10999 Berlin

CONTATTI: +49 176 30368903 – info@facciola-berlin.de - www.facciola-berlin.de - www.facebook.com/Facciola.berlin/
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti 2017 "FrancoMondo", San Marzano Oliveto (AT)
Aurora Facciola seleziona e serve i prodotti solo dopo averli provati personalmente. Ogni viaggio in Italia è dedicato alla scoperta di nuovi vini e nuovi prodotti. Dal Prosciutto Crudo di Bosses, al salame crudo piemontese, agli antipastini preparati giorno per giorno: tutto servito su taglieri in legno fatti a mano in Italia. Tra le specialità del locale c'è la Bagna Cauda, in menu tutto l'anno, particolarmente ricca in occasione del Bagna Cauda Day.
I vini sono principalmente piemontesi con alcune chicche della Valle d'Aosta, della Lombardia e del Veneto.
Dietro ogni scelta c'è una storia da raccontare. Dodici cantine per 1600 bottiglie che attendono di essere scoperte e degustate in un contesto che offre il giusto mix tra tradizione e modernità.
Con questa premessa aspettatevi una bagna cauda scoppiettante.

BYZANTIUM RESTAURANT Tapas mediterranee

INGHILTERRA 11 York Road - Kings Heath, B14 7SA Birmingham

CONTATTI: + 44 0121 444 5444- info@byzantiumtapas.co.uk www.byzantiumtapas.co.uk
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti 2013 "Ceppi storici", Araldica Castelvero, Castel Boglione (AT)
Antonello Turco, pugliese verace, ha preso in gestione il locale 8 anni fa. Si servono tapas di ispirazione mediterranea che attingono alle specialità di Spagna, Grecia, Marocco e Italia. Una volta ogni due mesi, con il supporto dell'astigiano Roberto Bertuol, il locale organizza cene italiane ispirate alle varie regioni di Italia. Per il mese di novembre, naturalmente, la serata è dedicata al Piemonte e in particolare alla bagna cauda. La "Bagna Brexit" sarà in tavola domenica 24 novembre, il cibo e il piacere di stare insieme, ancora una volta, supereranno tutte le barriere.

B&B VILLA CAVOUR

AUSTRALIA 15 Banksia Street Point Vernon Hervey Bay Queensland 4655 Australia

CONTATTI: tel +61 7 4124 5454 - www.villacavour.com.au - reception@villacavour.com.au
Mara e Rocco (cuoco diplomato) si sono trasferiti in Australia nel 2002. A Cavour, dove vivevano, Rocco lavorava come insegnante, Mara si occupava della gestione della casa. Da sempre innamorati dell'Australia hanno realizzato il loro sogno con il B&B Villa Cavour, a Queensland, a poche centinaia di metri dalle acque turchesi del Mar dei Coralli. Importano direttamente dal Piemonte, Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Arneis, Erbaluce e Moscato d'Asti, serviti per accompagnare piatti tradizionali come vitello tonnato, agnolotti del plin, tagliolini al tartufo e brasato. Partecipano al Bagna Cauda Day 2019 con una bagna tradizionale insieme a tanti connazionali. Mara e Rocco sono componenti del Piemonteis Association of Queensland.

WATERFRONT CAFE AND LODGE

TONGA +676 771 2345 GPtonga Professional photographer and Artist since 1972. Actually personal photographer of Royal Family, Tonga Visitor Bureau, Prime Minister Office. Vuna Road, Ma'ufanga, Nuku'alofa, Kingdom of Tonga

CONTATTI: Tel. +676 25-260 - www.waterfrontlodge-tonga.com - reception@villacavour.com.au
Dalla lontanissima Tonga, un locale condotto da manager italiani che partecipa ogni anno al Bagna Cauda Day. Aperto dal 1998, si è presto fatto la reputazione di miglior ristorante di Tonga e uno dei migliori del Sud Pacifico (a detta degli yachtsman che si passano parola e lo frequentano). Attualmente è fornitore della Famiglia Reale di Tonga per il catering in occasione di banchetti ufficiali. Lodge in stile coloniale, con buona presenza di vini italiani che saranno degustati durante il Bagna Cauda Day.

TRATTORIA I BOLOGNA

GIAPPONE Wajima Jyubancho 5F 19 - Wakayama, 640-8152 - Japan

CONTATTI: tel +073 422-8228 - ibolognawakayama@yahoo.co.jp
www.trattoriaibologna.jp
CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti Cantina Braida, Rocchetta Tanaro
Lo chef Seiichi Kobayashi di Wakayama, Giappone, ha trascorso dieci anni tra scuola e formazione in un ristorante italiano a Shizuoka. Nel 1995 ha frequentato in Italia la scuola "I.C.I.F" di Costigliole d'Asti. Sulla sua strada ha incontrato la "Trattoria i Bologna" di Rocchetta Tanaro dove è rimasto per oltre 10 anni ad approfondire le sue conoscenze nella cucina regionale Piemontese e Artigiana. Nel 2013 ha lasciato la sua Panda gialla per ritornare in Giappone e aprire una sua trattoria che ha voluto chiamare con lo stesso nome di quella di Rocchetta: "I Bologna". Seiichi Kobayashi propone la cucina tradizionale piemontese in un locale molto accogliente, con grande ricerca di prodotti di qualità italiani e giapponesi. È un autentico punto di riferimento della cucina Italiana in Giappone.

D'AGOSTIM DI PARATELLA

BRASILE Rua Bernardo Guimaraes 2520, Belo Horizonte, Stato del Minas Gerais 30140-082, Brasile

CONTATTI: tel (31) 99321-9281 / 3347-7126 https://www.facebook.com/dagostimdiparatella/ @dagostimparatella

Matheus Paratella è italo-brasiliano. È nato a Belo Horizonte da una famiglia di origini venete, il bisnonno e il nonno erano di Rovigo. Quando aveva 14 anni si è trasferito ad Alba insieme alla famiglia. Frequentava la scuola media e intanto per imparare più in fretta l'italiano ha cominciato a lavorare in una pizzeria come lavapiatti. La passione per la cucina è cominciata quando ha iniziato ad aiutare il pizzaiolo. Ha capito così che la cucina sarebbe stata la sua strada maestra e si è iscritto alla scuola alberghiera nel castello di Barolo. Da lì è iniziata la sua carriera in diversi ristoranti in Piemonte, Liguria, Toscana e poi all'estero in Germania, Francia, Canada e Brasile. Vent'anni di attività anche al fianco di chef stellati.

Sei anni fa è tornato in Brasile per realizzare il suo grande sogno, un ristorante tutto suo. Nel 2017 è stato tra i protagonisti di un reality show di cucina sul canale Tv nazionale (Globo) e ha vinto il premio per la miglior pasta artigianale del Brasile. Due anni fa ha aperto il suo locale "D'Agostim di Paratella" eletto secondo miglior ristorante italiano della regione di Belo Horizonte. "La mia cucina italiana è al 60% piemontese. Una cucina tradizionale con molto amore", racconta orgoglioso Matheus.

Per la prima volta quest'anno partecipa al Bagna Cauda Day.

PERÙ

Grazie alla collaborazione di Davide Bosia partecipano al Bagna Cauda Day tre ristoranti di Arequipa, città nel sud del Perù. Capoluogo dell'omonima regione, città di epoca coloniale circondata da tre vulcani, è caratterizzata dalla presenza di numerosi edifici barocchi. Conosciuta anche come "La Ciudad Blanca" dal colore della pietra con la quale sono stati costruiti tutti gli edifici principali. Dal 2000, dichiarato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO.

RISTORANTE SALAMANTO

Calle San Francisco 211, Arequipa, Perù

CONTATTI: +51 972 585 799 - restaurante@salamanto.com - www.salamanto.com

CHI PORTA IL VINO: Barbera d'Asti e altri vini della cantina CarlindePaolo di San Damiano d'Asti

Paul Perea, chef di Arequipa. Dopo diverse esperienze e un diploma di cucina nel 2014 apre il ristorante Salamanto e da grande maestro della fusione, integra ingredienti autoctoni regionali e il mondo con tecniche di conservazione ancestrali presentati in una cucina d'autore contemporanea, una apertura arequipeña alla cucina del mondo. Locale raffinato e informale con una importante carta dei vini. Lo chef si cimenta per la prima volta con la bagna cauda.

DA GIANCARLO
CASA PIZZERIA ITALIA

Calle Zela 313 - Arequipa, Perù

CONTATTI: +51 963 301 342 - peruitapizzeria@gmail.com - fb.com/peruita
CHI PORTA IL VINO: vini italiani e piemontesi tra cui Barbera d'Asti della cantina CarlinePaolo di San Damiano d'Asti.
Giancarlo Picciau, Chef e fondatore della Casa Pizzeria Italia, offre un menu di primi italiani e pizze. Locale accogliente e servizio molto cordiale. Giancarlo continua il suo rapporto con l'Italia e i suoi prodotti e i vini. Con questa partecipazione al Bagna Cauda Day vuole sottolineare ulteriormente il legame non solo affettivo con la tradizione culinaria del "Regno di Sardegna".

OPIS TRATTORIA

Ugarte 211 -cercado- Arequipa, Peru

CONTATTI: +51 979 394 676 @opisperu
CHI PORTA IL VINO: vini italiani e piemontesi tra cui Barbera d'Asti della cantina CarlinePaolo di San Damiano d'Asti
Opis è la dea della fertilità e dell'abbondanza della terra. La trattoria che porta il suo nome è totalmente ispirata alla cucina italiana: pasta fatta in casa, riso, vino principalmente italiano. Si unisce per la prima volta al rito della bagna cauda.

RISTORANTE OFFICINA

RUSSIA Zabelina St.,1, Mosca 101000, Russia

CONTATTI: +7 499 391 08 57 - restofficina@mail.ru - fb.com/officina.moscow
CHI PORTA IL VINO: ricchissima scelta di vini piemontesi
Per il secondo anno anche in Russia si festeggia il Bagna Cauda Day. L'apertura del "canale diplomatico" si deve a Costante Marengo, socio di Astigiani, che ha coinvolto lo chef Mircko Zago originario della Valle d'Aosta e Pierangelo Carbonara, da molti anni impegnati nella ristorazione di qualità. Mircko e Pierangelo hanno creato nel cuore di Mosca un locale molto accogliente e di gusto. Il menu riserva una grande attenzione ai formaggi e ai vini.

CONDOMINIO ALTOS DE PALERMO

COSTA RICA San Rafael de Heredia +6002 1733
CONTATTI Associazione dei Piemontesi nel Mondo Filiale di Costa Rica
La presenza di una delegazione di bagnacaudisti del Costarica non manca mai. Anche quest'anno tanti amici radunati dall'Associazione Piemontesi nel Mondo si ritroveranno per il collaudato rito della Bagna Cauda. Brindisi con i migliori vini del Piemonte, dalla Barbera al Barolo.

NEGOZI AMICI DEL BAGNA CAUDA DAY

I negozi amici del Bagna Cauda Day sono attività di Asti che nei giorni dell'evento offrono il meglio della tradizione per tutti i bagnacaudisti. Scopri caffé, gastronomie e botteghe che ti sorprenderanno per le loro proposte di qualità.

ASTICALZATURE piazza Marconi (stazione FFSS) Asti / 0141594382

Storico negozio di calzature sportive e non, per uomo donna e bambino delle migliore marche proposte al miglior prezzo, esposte a self-service su due piani di vendita. Dopo l'abbuffata di bagna cauda sarà un piacere camminare con scarpe nuove; sconto del 10% a tutti i bagnacaudisti.

BORGO AFFINATORI Via Quintino Sella 28 - Asti / 0141 233119

Carinissimo locale in pieno centro, gestito da giovani, Barbara e Lorenzo, che si dedicano all'affinamento e stagionatura di formaggi, tra cui la Robiola di capra, cooperando con piccoli produttori del territorio. Tra i prodotti più caratteristici "Toma Basilio" nella versione Alpeggio e Invernale.

CAFELAIT Via Roero 8 - Asti / 0141 230567

Emanuela Cerruti conduce questo delizioso bar bistrot ideale per un pre o un dopo Bagna cauda con un caffé o un'aperitivo, quattro chiacchiere in un'ambiente informale e molto parigino in pieno centro storico a due passi da Palazzo Ottolenghi e dalla sede di "Astigiani".

CAFFETTERIA MAZZETTI c.so Alfieri 357- Asti / 0141 324299 /3391477539 questo caffè è dedicato ai sognatori, a chi si è ammalato di meraviglia, a chi sospira nel vento, a chi guarda la luna e si emoziona, a chi accarezza il mondo, a chi si è smarrito e poi si è ritrovato, alle grandi anime, ai sorrisi fatti di nascosto, alla gente che sussurra, alle nuvole colpite dal vento, ai temporali, al sole, alle persone che si vogliono bene senza saperlo, alla primavera, al giorno della tua nascita, alla mia mamma e anche alla tua, dedicato a te, a me.

CALDERA GIOIELLI via Cavour 36 (Portici Cestai) - Asti 0141324105

Bottega artigiana sotto i suggestivi portici di piazza Statuto dove, oltre a far realizzare le vostre idee….potrete trovare un'originale interpretazione della "bagna cauda" ed un'intera collezione di D-Wine dedicata al vino, al Palio ed alla città di Asti.

CASALINGHI TERZUOLO Via Brofferio 32 - Asti / 0141 592039

Amanda e Piero Gerbo nel loro antico antro hanno un tesoro di attrezzi da cucina, bicchieri, piatti "fujot" e ogni altra cosa utile alla bagna cauda.

CASCINA REY Località Variglie / Valle del Re 58 - Asti / 338 1690164

Ad una manciata di km dal centro storico astigiano, questa piccola realtà vitivinicola vi accoglierà per una visita dei vigneti e della cantina facendovi degustare i vini prodotti esclusivamente dalle uve che coltivano con passione, Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti e Piemonte Cortese. All'interno dell'Azienda, Monica, la giovane titolare, ha ricavato una sala degustazione dove trascorrere momenti piacevoli alla scoperta dei vini e di altri prodotti del territorio, compresa la nostra amata Bagna Cauda in Barattolo!

CESTAIO VARENNI Via Aliberti 16 - Asti / 0141 595364

Alfredo Varenni ha dato inizio alla sua attività in via Aliberti nel lontano 1952, è uno dei quattro cestai ancora in attività in Piemonte e non ha alcuna intenzione di mollare, proponendo nella sua bottega "storica" una vendita promozionale eccezionale di presepi da tutto il mondo e di altri oggetti curiosi sino al 24 dicembre (e quindi anche durante il Bagna Cauda Day).

CREMERIA ALFIERI p.zza Alfieri 12 - Asti 0141 31350

Un bel bar nel centro di Asti con dehor coperto dove il bancone degli stuzzichi per gli aperitivi sarà nei giorni del Bagna Cauda Day più ricco del solito.

DANIELLA Via Brofferio 159 - Asti / 0141 355650

Artigianale laboratorio di pasticceria che per il Bagna Cauda Day ripropone, oltre alle altre specialità, le acciughine, deliziosi biscotti di pastafrolla, ideali per finire in dolcezza.

DAVIDE BARBERO Via Brofferio 84 - Asti / 0141 594004

Cioccolateria che merita una visita golosa. Da non perdere i grissini ricoperti di fondente e i torroncini alle nocciole Piemonte IGP. Anche quest'anno ci sarà "Acciculata", il pesciolino in cioccolato in versione fondente e latte prodotto in esclusiva da Barbero per il Bagna Cauda Day.

ENOTECA BRICCHI ASTIGIANI Via Carducci 46 - Asti / 0141 1786112

Qui si trovano i vini di una piccola azienda a conduzione biologica dove l'attenzione ai vigneti e alla qualità dei vini è altissima. Dallo spumante metodo classico fino alla Barbera superiore esprimono tutti il carattere dei vitigni e del microclima di questa bellissima terra. Inoltre, vi aspetteranno per una degustazione nelle serate del 22 e 23 Novembre con un Aperitivo a base di Bagna Cauda!

GRAN CAFFE' PORTICI ROSSI Corso Alfieri 191 - Asti / 0141 592014

Aperitivi in tema di bagna cauda con assaggi sfiziosi e concreti a corollario della festa. Sotto gli storici Portici Rossi che si affacciano su piazza Alfieri.

HARD CAFE' Via dei Cappellai 9 - Asti / 0141 599011

Un bar dove la movida astigiana si ritrova. È un punto di incontro che durante il Bagna Cauda Day diventerà ancora più vivace con aperitivi specifici e tavolini all'aperto riscaldati.

TIZIANA FIORI Corso Alfieri 334 - Asti / 3388881457

A due passi da piazza Roma, negozio aperto da quasi cent'anni, il più antico di Asti. Storicamente Camerano, dal 1987 è gestito amorevolmente da Tiziana, che propone fiori freschi, piante verdi, e composizioni floreali; sconto del 10% a tutti i bagnacaudisti.

TUTTOPESCE DI MAURO REDI

Piazza Libertà 10 (Mercato Coperto di Asti) / 3397703345

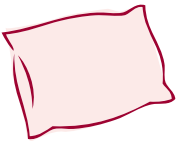
Pescheria che sa offrire pesce fresco, anche arricchito di aromi, quotidianamente in arrivo dal mar Ligure e Adriatico e anche acque marine più lontane. Nei giorni del Bagna Cauda Day in vendita acciughe salate con sconto del 10% a tutti i bagnacaudisti.

ANTICA DROGHERIA D'ASTI Via Aliberti 2 - Asti / 0141 593881

Una porta scorrevole vi fa entrare tra i sapori e i profumi spesso dimenticati. La passione di Davide e Alessandra porta alla riscoperta di prodotti straordinari come le selezionate acciughe da bagna cauda nel mastello di legno.

TUTTI GLI INDIRIZZI SI RIFERISCONO AD ASTI CITTA'

BAGNA CAUDA NANNA



Il Bagna Cauda Day ha stipulato convenzioni con hotel e agriturismo per offrire ai "bagnacaudisti" la possibilità di un dolce sonno dopo la festa. I prezzi sono da intendersi a stanza, salvo diversa indicazione.
Ci sono anche alcune Spa che offrono trattamenti, sauna e bagno turco.

LE PRENOTAZIONI FINO AD ESAURIMENTO POSTI, POSSONO AVVENIRE CONTESTUALMENTE ALLA PRENOTAZIONE DEL TAVOLO NEI LOCALI DOVE E' INDICATO IL SIMBOLO DEL CUSCINO

HOTEL ALERAMO****

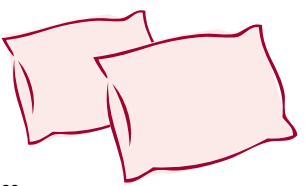
Via Emanuele Filiberto 13, Asti
Tel. 0141 595661
prenotazioni@hotelaleramo.it
www.aleramo.it
€ **110** doppia – € **75** singola
€ **85** doppia uso singola

HOTEL CAVOUR**

Piazza Guglielmo Marconi 18, Asti
Tel. 0141 530222
nadia.asti@gmail.com
info@hotelcavour-asti.com
www.hotelcavour-asti.com
€ **75** doppia con colazione
€ **60** doppia uso singola con colazione
€ **50** singola con colazione
(tassa di soggiorno a parte,
pari a €**1,50** a persona)

HOTEL PALIO****

Via Cavour 106, Asti
Tel. 0141 34371
info@hotelpalio.com
www.hotelpalio.com
€ **70** singola con colazione
€ **110** doppia con colazione
€ **130** tripla con colazione



LA FABBRICA DELL'ORO

Via Serafino Grassi 35, Asti
Tel. 0141 320320
info@lafabbricadelloro.it
www.lafabbricadelloro.it
€ **40** singola con colazione
€ **65** doppia con colazione

HOTEL ROCCA CIVALIERI****

Strd. Cascina Rocca Civalieri 23,
Quattordio (Al)
Tel. 0131 797333
info@hotelroccacivalieri.it
www.hotelroccacivalieri.it
• Pernottamento in camera matrimoniale superior + prima colazione
• Ingresso alla Civalieri SPA con persorso Acqua (Sauna, Bagno Turco, Doccia Emozionale, Vasca Ludica Idromassaggio, Sala Relax e Degustazione Tisane)
€ **95** per persona
Supplemento Doppia Uso Singola € **40**

HOTEL VALENTINO

Passeggiata Fontanafredda 20,
Acqui Terme (Al)
Tel. 0144 356767
info@hotel-valentino.com
22/11 € **59** doppia /matrimoniale
23/11 € **64** doppia /matrimoniale
I prezzi includono: ingresso omaggio al centro benessere "Il Tempio di Venere" e un buono sconto di 10€ valido su un trattamento

HOTEL GRAN BAITA***
Strada Castello Savoia 26,
Gressoney - Saint Jean (Ao)
Tel. 0125 355535 - 347 8737700
€ **35** ad adulto in camera doppia o tripla +colazione

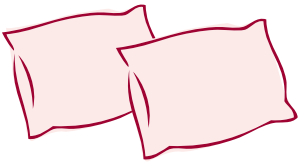
ALBERGO BELVEDERE
Via Argueil 1, Frais, Chiomonte (To)
Tel. 0122 655226
albergobelvederefrais@gmail.com
€ **35** persona con colazione

ALBERGO CANNON D'ORO
Piazza Cavour 21, Cocconato (At)
Tel. 0141 907794
cannondoro@cannondoro.it
www.cannondoro.it
€ **50** doppia uso singola con colazione
€ **90** doppia con colazione

ALBERGO VECCHIO CASTAGNO
(dal mercoledì alla domenica)
(Colazione servita al Cannon D'Oro,
Piazza Cavour 21 - Cocconato
Strada Cocconito 1, Cocconato (At)
Tel. 0141 907794
www.vecchiocastagno.it
€ **60** doppia uso singola con colazione
€ **90** doppia con colazione
€ **110** doppia + letto singolo con colazione

ALBERGO NUOVO GIANDUJA
Viale Luigi Einaudi 24 Acqui Terme (Al)
Tel. 0144 56320
albergogianduja@tiscali.it
www.albergonuovogianduja.it
€ **45** singola - € **65** doppia
colazione inclusa

ALBERGO TURCHINO
Via Isola Giugno 107, Campo Ligure (Ge)
Tel. 010 921369
info@hotelturchino.com
www.hotelturchino.com
€ **70** doppia
€ **50** singola



AGRITURISMO CREALTO
Strada Crealto 9b, Alfiano Natta (Al)
Tel. 345 5686278
info@crealto.it
www.crealto.it
€ **80** doppia - € **95** tripla
€ **115** quadrupla

CASCINA ROLAND
Via Antica di Francia 11,
Villar Focchiardo (To)
Tel. 011 19323183
info@cascinaroland.com
€ **60** doppia con colazione

CASCINA ROSENGANA
Via Liprandi 50, Cocconato (At)
Tel. 0141 907857
info@cascinarosengana.it
www.cascinarosengana.it
€ **85** matrimoniale standard (notte e colazione)
€ **95** matrimoniale superior (notte e colazione)

ENOAGRITURISMO GALLINA GIACINTO
Località San Maurizio 6, Santo Stefano Belbo (Cn)
Tel. 0141 844293
info@gallinagiacinto.it
www.gallinagiacinto.it
€ **65** singola con colazione
€ **75** doppia con colazione
€ **105** tripla con colazione

LA CORTE RISTORANTE & CAMERE***
Regione Quartino 6, Calamandrana (At)
Tel. 0141 769109
lacorte@agrilacorte.com
www.agrilacorte.com
€ **97** doppia con colazione

LA FERTE'
Strada Valmanera 150, Asti
Tel. 0141 273468
laferteasti@gmail.com
www.laferteasti.it
€ **70** singola - € **90** doppia

LANTERNA BLU RISTORANTE

Via Gaminella 16,
Mombello Monferrato (Al)
Tel. 0142 944120
info@lanternablu.it
www.lanternablu.it
€ **35** singola con colazione
€ **70** matrimoniale con colazione

LOCANDA DEL BOSCOGRANDE

Via Boscogrande 47,
Montegrosso d'Asti (At)
Tel. 0141 956390
locanda@boscogrande.com
www.locandaboscogrande.com
€ **80** singola con colazione
€ **110** matrimoniale con colazione

LOCANDA DEL MULINO

Via Santa Libera 13,
Pamparato - Valcasotto (Cn)
Tel. 0174 351007
locandadelmulino@valcasotto.it
www.valcasotto.it
€ **50** singola con colazione a buffet
€ **85** doppia con colazione a buffet

POGGIO AGRISPORT

Strada Palazzetto, 9 - Poirino (TO)
Tel. 011 9453296 – 366 1736471
info@ilpoggioagrisport.it
www.ilpoggioagrisport.it
€ **50** singola con colazione
€ **84** doppia con colazione
€ **104** tripla con colazione
€ **124** quadrupla con colazione

IL POGGIO DI GAVI

Frazione Rovereto 171, Gavi (Al)
Tel. 338 3970590
info@ilpoggiodigavi.com
www.ilpoggiodigavi.com
€ **70** doppia con colazione

RELAIS 23***

Via San Colombano 25,
Castelnuovo Belbo (At)
Tel. 0141 799180
info@relais23.it
www.relais23.com
da € **75** a € **104** matrimoniale

TENUTA LA VIOLINA

Fr. Mombarone 115, Asti
Tel. 0141 294173
info@tenutalaviolina.it
www.tenutalaviolina.it
€ **80** doppia con colazione
€ **60** singola con colazione

TRATTORIA PANORAMICA SARROC

Via Rossi 14, Vignale Monferrato (Al)
Tel. 0142 933524
trattoria.sarroc@gmail.com
www.trattoriasarroc.net
€ **80** doppia con colazione
€ **50** singola con colazione

VILLA CONTE RICCARDI

Via al Monte 9, Rocca d'Arazzo (At)
Tel. 0141 408135
info@villacontericcardi.it
www.villacontericcardi.it
€ **65** camera con colazione

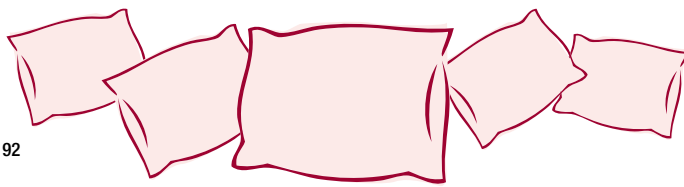
CASCINA GHITIN RELAIS

Strada Valle Orfane -
Località Variglie 106, Asti
0141 1850875 - 392 2328402
info@cascinaghitin.com
www.cascinaghitin.com
Camera "Cantine" (pian terreno
e completamente accessibile)
€ **49** singola con colazione
€ **67** doppia con colazione

Camera "Vigneti" (pian terreno)
€ **54** singola con colazione
€ **72** doppia con colazione
€ **90** tripla con colazione
€ **103,50** quadrupla con colazione

Camera "Paesaggi" (1° piano)
€ **63** singola con colazione
€ **81** doppia con colazione
€ **99** tripla con colazione
€ **112,50** quadrupla con colazione

(prezzi già al netto dello sconto
del 10% riservato
per il Bagna Cauda Day)



PERSONALIZZA IL TUO FUJOT

BAGNA CAUDA DAY 2019
22-23-24 NOVEMBRE

Fujot artigianale delle ceramiche Besio 1842 di Mondovì proposto al costo di 9 Euro +iva, completo di loghi del Bagna Cauda Day, logo di Astigiani ed eventuale logo del ristorante aderente o del privato che voglia farsi un "servizio" esclusivo e divertente per la propria Bagna Cauda.

SCRIVI A FUJOT@CAPELLINODESIGN.IT
PER CREARE IL TUO FUJOT

ITALIA BELLISSIMA

Piazza Medici 16, 14100 Asti
IT T +39 3498945136
info@italiabellissima.it
www.italiabellissima.com

MONALFUNGO
Soc. Agricola MONALFUNGO s.r.l.
Funghi freschi coltivati in Piemonte

Veniteci a trovare
nel nostro shop aziendale!

Via Barbone, 7 - Monale d'Asti
Tel. 0141 669300

Il Bagna Cauda Day nasce da un'idea di **Leonardo Tessiore**, sviluppata da **Sergio Miravalle** per l'**Associazione Astigiani che è proprietaria del nome e del marchio**.

Logo originale di **Luciano Rosso**; sito www.bagnacaudaday.it curato da **Enrico Panirossi** per **Fluens Comunicazione** e **Alessandro Sacco**.

Hanno collaborato:

Martina Bobba, Manuela Caracciolo, Renzo Caracciolo, Attilio Cerrato, Mauro Chicarella, Pier Ottavio Daniele, Roberta Favrin, Marinella Gavazza, Piercarlo Grimaldi, Mariacristina Marchegiani, Francesco Migliore, Giulio Morra, Fiammetta Mussio, Alba Nicoletti, Enrico Panirossi, Edi Penna, Rossella Pinto, Alessandro Sacco e Leonardo Tessiore.

I testi del libretto sono stati scritti da **Gianluigi Bera, Caterina e Giorgio Calabrese, Roberta Favrin, Giovanni Goria, Piercarlo Grimaldi, Mariacristina Marchegiani, Sergio Miravalle, Enrico Panirossi, Carlin Petrini e Alessandro Sacco**.

Grafica, impaginazione: **Diffusione Immagine**; stampa: **Tipografia Fenoaltea**, Asti

Supplemento al numero 29 di Astigiani, testata registrata al Tribunale di Asti n. 4 del 2012, direttore responsabile **Sergio Miravalle**.

BAGNA CAUDA DAY ©

bagna cauda d'aj

22 - 23 - 24 NOVEMBRE 2019
AD ASTI, IN PIEMONTE, NEL MONDO

GLI ALLEATI DEL BAGNA CAUDA DAY

Comune di Asti

REGIONE PIEMONTE

FONDAZIONE Cassa di Risparmio di Asti

Slow Food®

ASSOCIAZIONE PER IL PATRIMONIO DEI PAESAGGI VITIVINICOLI DI LANGHE-ROERO E MONFERRATO UNESCO

Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura

I Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato iscritti nella Lista del patrimonio mondiale nel 2014

DOCG ASTI DOCG MOSCATO D'ASTI

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

CIA AGRICOLTORI ITALIANI

BANCA DI ASTI
CASSA DI RISPARMIO DAL 1842

Mario Fongo "Il Pumalé"

R&L Amaretti di Mattia

Arbo Tubo

Presidio Slow Food

SB SELEZIONE

ICCOM

MONALFUNGO Soc. Agricola MONALFUNGO s.r.l.
Funghi freschi coltivati in Piemonte

Venturino

D. BARBERO TORREFAZIONE CIOCCOLATERIA

FRATELLI DURANDO

IL CONSIGLIO DI ASTIGIANI

"Mangia la Bagna Cauda e bevi vino in allegria
usando tutti i cinque sensi senza dimenticare il buon senso"