



Il bollito misto dalla storia alla tavola

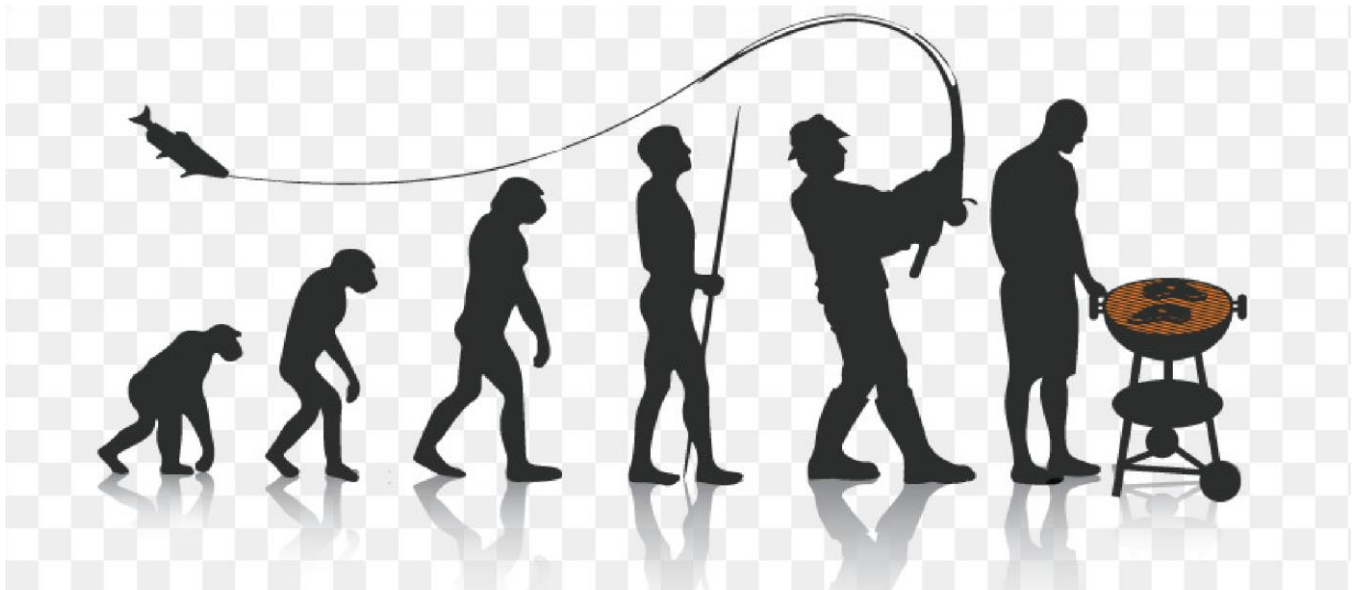
Gaia Furlan
Trieste 2019



Nel periodo nel quale collochiamo l'uso del fuoco nella preparazione dei cibi, il corpo dei primi umani diviene più grande, il cervello aumenta di dimensioni e complessità, il corpo si evolve e si manifesta un adattamento a percorrere lunghe distanze.

Finora la teoria generalmente accettata ipotizzava che questi cambiamenti fossero dovuti a un deciso aumento della carne nella dieta. Da alcuni anni uno studio della Harvard University accredita l'ipotesi che un ruolo di primo piano l'abbia invece avuto proprio l'innovazione rappresentata dalla cottura.

Con la cottura del cibo si riducono anche grandezza e numero di premolari e molari, evidentemente in relazione all'assunzione di cibi più teneri, così come la riduzione del volume complessivo dell'intestino si può collegare al fatto che con la cottura si mettono più efficacemente a disposizione i principi nutritivi. Allo stesso tempo dedicare minor tempo a nutrirsi lascia spazio allo sviluppo di altre attività, dalla caccia alla pesca, all'agricoltura, alla produzione di vari utensili. Per finire i cibi cotti si conservano più a lungo, caratteristica che a noi non sembra indispensabile, ma certamente lo è stata fino a pochi decenni fa. Tra le nuove potenzialità che il nostro cervello ha sviluppato inserirei anche il senso del gusto, se la cottura serve anche a rendere il cibo più gradevole, migliorandone il sapore e trasformandone aroma e colore.



Appare abbastanza certo che il primo sistema di cottura, magari per del cibo caduto accidentalmente nel fuoco, sia stato l'arrosto su fuoco o braci.

La bollitura seguì a ruota, probabilmente scaldando dell'acqua contenuta in otri rudimentali con pietre arroventate. Per riscaldarla direttamente sul fuoco si dovette attendere l'invenzione di vasellame impermeabile e resistente al calore, intorno al IX millennio a.C. Per la frittura invece fu necessaria la diffusione di vasellame in metallo.

In epoca romana il tempo più o meno lungo dedicato alla cottura sembra essere uno dei requisiti che determinavano la qualità del piatto: una pietanza era spesso bollita prima di essere arrostita.

Nel Medio Evo non per tutti era facile mettere qualcosa in tavola e l'appartenenza alle diverse classi sociali si legge anche in cucina, dove arrosto e bollito rappresentano ruoli contrapposti sul piano simbolico.

E all'inizio ci fu un buon brodo caldo...

Se lasciamo gli arrostiti agli ampi camini dei signori, nella cucina di tradizione contadina c'era sempre una pentola d'acqua sul fuoco per il brodo, ottimo nutrimento a basso prezzo, grazie all'utilizzo di verdure (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, patate, più tardi pomodori) e ossi o tagli di carne di minor pregio... non dimentichiamoci che «gallina vecchia fa buon brodo»!

Il brodo rappresentava sia la base per le zuppe che aprivano ogni pasto, sia l'elemento indispensabile per cucinare i brasati, gli stracotti, le verdure o gli animali da cortile, tutti piatti preparati in tegame quasi fossero un «arrosto morto» (quello vero - carne in forno o allo spiedo - era riservato alle grandi occasioni).

“Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai. Se poi invece di un buon brodo preferite un buon lessso, allora mettete la carne ad acqua bollente senza tanti riguardi.” (Pellegrino Artusi 1820-1911)

Quindi l'attenzione si va spostando ai tagli di carne: per concentrarne i succhi e quindi il sapore vanno immersi in acqua già calda, a scapito di un brodo meno gustoso.

Nella Parigi del '700 esistevano dei locali pubblici adibiti alla degustazione del brodo e solo di quello, cioè i *“bouillons”*. Oltre al brodo, questi curiosi ambienti avevano la possibilità di offrire la carne che era servita per farlo. Con il tempo alcuni *bouillons* montarono l'insegna *“restaurant”*, per evidenziare lo scopo della funzione di *“ristorare”*. All'inizio l'offerta era rigorosamente limitata per legge alla sola carne bollita, con la Rivoluzione Francese venne ampliata a tutti i piatti cucinati... Insomma è anche al brodo che dobbiamo la nascita degli attuali ristoranti.

Dagli avanzi di tutti gli ingredienti impiegati e per non sprecare tutte le carni bollite si facevano il «lessso rifatto» (stufato con cipolle e aggiunta di pomodoro), le polpette o si creava uno dei meravigliosi tipi di pasta ripiena presenti quasi ovunque in Italia.

In Italia infatti non c'è che l'imbarazzo della scelta: oltre ai più famosi tortellini abbiamo anche anolini, agnolini, agnoli, agnolotti, marubini, ravioli, cappelletti, cappelacci, tortelli, tordelli... e sono tutti esaltati dalla cottura in un buon brodo di carne.



L'Italia del bollito

Arrivando al tema di queste pagine, in generale si fa la distinzione tra il **lessso**, che si fa sfruttando la carne per il brodo (spesso un unico pezzo di carne, comunque solitamente i tagli meno nobili, ottenuti dal quarto anteriore) e il **bollito**, ovvero il **bollito misto**, realizzato con i tagli ricchi (tratti dal quarto posteriore), immersi in acqua già bollente, per trarne come abbiamo visto una carne saporita.

E' una preparazione caratteristica di quasi tutti i paesi in cui esiste tradizionalmente un allevamento bovino sviluppato. Il suo nome francese è **pot-au-feu**, in Spagna si chiama **cocido**, negli Stati Uniti **boiled**

dinner. In Sudamerica invece, dove di carne ce ne sarebbe in abbondanza e ottima, l'asado fa la parte del leone, il bollito non è mai entrato nella tradizione consolidata.

In Italia troviamo il bollito lungo l'intero arco delle Alpi, dal Veneto, Lombardia, Emilia Romagna (e Toscana), fino al Piemonte, dove il **gran bollito storico risorgimentale piemontese** è l'apoteosi di questa specialità.

Le differenze consistono soprattutto nella varietà delle carni impiegate e dei tagli utilizzati, ma nella composizione vi sono dei punti fissi: sono previsti diversi tagli di manzo, magri e semigrassi, ed alcune parti di vitello, specie del quinto quarto (testina, lingua, coda, zampino), con l'aggiunta del cotechino come primo insaccato da bollito. Altre differenze riguardano le salse di accompagnamento e le verdure di contorno.

In **Friuli Venezia Giulia** è più il lessò ad essere portato a tavola, un piatto di casa e di recupero, accompagnato da salse semplici quali senape, salsa verde e salsa di kren, anche se troviamo ristoranti che nella stagione giusta propongono ottimi bolliti, con i contorni e le salse più vari.

Bisogna attraversare il confine con il **Veneto** per ritrovare nelle ricette della Serenissima un bollito misto degno dei fasti veneziani, arricchito di cacciagione e volatili da cortile, tradizionale vanto delle corti di pianura. Dal 1600 era un piatto immancabile nelle grandi occasioni, come nei banchetti di nozze dove precedeva gli arrostiti, e veniva accompagnato da verdura cotta, kren all'aceto, salse e mostarde.

Anche oggi in Veneto nel bollito troviamo i volatili: la gallina, come quella Padovana dal gran ciuffo, documentata fin dal '500, ma anche anatre, oche e faraone. Nei condimenti compaiono la mostarda, che si ricava dalla mela cotogna, importata dal Medio Oriente dai mercanti della Serenissima, e il kren, molto popolare in tutta l'Europa continentale.

Nel Veronese entra in scena la pearà, salsa da bollito di tradizione perlomeno medievale, con una sua specifica festa a Isola della Scala: la Fiera del Bollito e della Pearà, quest'anno in programma dal 7 al 24 di novembre.

Salsa Pearà

Midollo di bue, poco burro, pane casereccio tostato e grattugiato, brodo di carne, sale, pepe.

Far fondere in un tegame di terracotta il midollo e il burro, unire del pane grattugiato e aspettare che assorba tutto il grasso.

Bagnare con il brodo e lasciar sobbollire molto lentamente fino alla consistenza desiderata.

Salare e pepare, servire ben calda.

L'Italia del bollito

In **Emilia Romagna** il bollito è un piatto diffuso nei ristoranti tradizionali. A Bologna nella sua "versione semplice" si fa soltanto con carne di manzo, utilizzando punta di petto, biancostato, cappello da prete, tenerone, noce e fiocco di punta.

Ma la ricetta del **gran bollito misto alla bolognese**, depositata con atto notarile presso la Camera di Commercio di Bologna, prevede tagli di manzo, di maiale, di gallina e di vitello. Di quest'ultimo si cuociono anche la testina e la lingua, mentre del maiale si usa il cotechino. E in più salsa verde e senape.

In **Toscana** non manca la buona carne, sono molti gli allevamenti allo stato semibrado, di razza Calvana o Chianina. Quindi tutti tagli di ottima carne toscana e, ovviamente, un buon bicchiere di Chianti.

Bagnetto verde rustico

Un mazzetto di prezzemolo, due acciughe salate pulite, due spicchi d'aglio, un etto di mollica di pane rafferma ammollata in un bicchiere di aceto di vino, un decilitro di olio extravergine di oliva, sale q.b. Tritare in un frullatore o amalgamare in un mortaio gli ingredienti solidi.

Per una salsa più o meno densa regolare la quantità di olio e aceto.

Bagnetto verde «ricco»

Al prezzemolo e alle acciughe si aggiungono due tuorli di uovo sodo, dieci capperi in aceto, un etto di mollica ammollata nell'aceto, un decilitro di olio extravergine di oliva, sale q.b.

A piacere qualche sottaceto tritato ed erbe aromatiche.

Tritare gli ingredienti solidi, aggiungendo olio e sale durante fino a ottenere la consistenza desiderata.

La razza Piemontese o Fassone

Il futuro Re Vittorio Emanuele II, ancora Principe di Savoia, trovava la corte di Torino «bigotta e noiosissima» e in più vi si mangiava male, «cattivi brodetti magri e speziati, alla maniera della corte di Vienna», perciò spesso e volentieri fuggiva in Langa a caccia (le sue prede potevano avere quattro o anche due sole gambe) e si svagava con allegre conviviali a base di bollito misto, generosamente accompagnato

da Barbera. Camillo Benso di Cavour era un altrettanto appassionato estimatore del bollito misto, cui si dice affidò il successo di alcuni suoi incontri diplomatici particolarmente delicati.



Questo gran piatto, alimentato dalla presenza storica dei mercati di bestiame piemontesi, si è mantenuto vivo più che altrove nelle Langhe e dintorni: è a Guarene che è nata nel lontano 1984 la Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa, che ne difende fieramente l'ortodossia.

Il segreto sta in una formidabile razza da carne, la Bianca Piemontese o Fassone, bovino di eccezionale sviluppo muscolare, che sul finire dell'Ottocento - precisamente nel 1886 e proprio a Guarene - grazie a una mutazione genetica ha espresso un esemplare addirittura eccezionale, capostipite dell'odierna razza da carne a "coscia doppia".

E pensare che il Ministero della Salute ne aveva al tempo vietate vendita e riproduzione!

La bianca piemontese è caratterizzata da ipertrofia muscolare, a fronte di un apparato scheletrico relativamente fine e una pelle sottile. Le dimensioni dei capi sono importanti, il vitellino appena nato pesa già 4045 chili, i maschi adulti superano di norma i 1000, 1200 chili.

Per il bollito ci vuole «un animale che sia bello grasso, riposato, non abbia mai lavorato, né fatto sport... questi animali, brachimorfi e con metabolismo ipotiroideo, sembrano fatti apposta!

LA FIERA DEL BUE GRASSO DI CARRÙ

A dicembre nel piccolo comune agricolo del Cuneese ogni anno si ripete il rito del gran bollito misto. Fin dall'alba stuoli di golosi di tutta Italia si siedono nei locali del borgo per sorbire brodo, mangiare trippa e gustarsi il bollito. Emozione autentica, ci si sente nelle pagine dei langaroli Pavese e Fenoglio. «Il bollito è rispetto, perché si usa ogni parte dell'animale che ha come minimo quattro anni e mezzo di età, così da offrire la corretta dose di grasso alle fibre», spiega **Sergio Capaldo**, veterinario cuneese di origini napoletane e leggenda vivente dell'allevamento italiano. Nel '96 ha fatto rivivere l'antica **Razza Piemontese**, fondando **La Granda**, (associazione che segue un disciplinare rigidissimo) e uno dei più famosi Presidi Slow Food.



L'ORIGINE STORICA DEL TERMINE FASSONE

Il termine è il risultato di una traduzione letterale e puramente fonetica del sostantivo

"fasson" che don Casimiro Zalli, nel suo "Dizionari piemontèis, italian, latin e fransèis" del 1815, traduceva come: "maniera, o foggia". Come capita nei dialetti, dove l'etimologia nasce dall'uso quotidiano, è probabile che l'uso del

"fasson" si sia consolidato nei mercati zootecnici del Piemonte, accogliendo l'espressione usata dai commercianti francesi per i migliori vitelli, "de bonne façon", "di buona fattura". L'espressione portò gli stessi allevatori piemontesi a bollare come "fasson" il meglio della loro produzione.

In Piemonte non si scherza sul bollito!

La ricetta tradizionale del Grande Bollito Storico Risorgimentale Piemontese è decisamente impegnativa, per chi lo prepara, vista la complessità e il numero degli ingredienti, e sicuramente per chi siede a tavola.

Il numero perfetto è il sette: a rigore sono previsti sette tagli di carne, sette ammennicoli o ornamenti, sette bagnetti, più qualche contorno e il cosiddetto «richiamo», che consiste niente po' po' di meno che in una fetta di lonza arrosto (una copertina di petto grassa arrotolata sui suoi aromi, aglio, pepe e rosmarino, arrostita a fuoco forte), da servire a metà del pasto!

Riguardo al procedimento di cottura si sono formate diverse scuole di pensiero: la carne di manzo va cotta tutta insieme o no?

Secondo la ricetta che pubblica la **Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa** (d'accordo anche la loro controparte milanese) i tagli di manzo vanno cotti «separatamente e immersi in acqua bollente: il loro pregio è dato dal diverso punto di cottura nello stesso tempo, controllabile con una forchetta.

Anche secondo la ricetta ricostruita dall'**Accademia Italiana della Cucina**, la carne, ben frollata, va cotta tutta insieme «così certi pezzi sono più morbidi, certi più croccanti, è un pregio», immergendola in acqua già bollente, poco salata «si ritocca alla fine», con dentro il mazzo dei profumi «rosmarino, aglio, lauro, sedano, cipolla, gambi di prezzemolo» e tirata su al momento del servizio.»

Personalmente propendo per una impostazione intermedia, cuocendo in più recipienti tagli più o meno muscolosi oppure più o meno grossi, cercando di ottenere una morbidezza uniforme.

Va da sé che in tutti i casi è necessario utilizzare pentole diverse per le carni che hanno un proprio sapore, perché non si mescoli ai sughi sprigionati dagli altri tagli.

Testina, lingua, gallina e cotechino (quest'ultimo in una pentola con acqua fredda che faremo pipiare a lungo) vanno tutti cotti separatamente, perché i rispettivi sapori renderebbero troppo forte il sapore del brodo e troppo torbido l'aspetto.

Estratto da "A tavola con il gran bollito piemontese" Consorzio di tutela della Razza Piemontese

«Sul tavolo pane, grosse "grisse" e pane di Re Carlo Alberto con le noci, olio e pepe, ciotole di sale grosso da spargere sulla carne togliendolo poi col coltello al momento di fare il boccone, piattino di burro da schiacciare con le patate bollenti, ampolle di olio extra vergine per condire le patate, per allungare i bagnetti e le salse, ampolle di aceto di vino rosso per correggere e ritoccare i bagnetti e le salse.

Il commensale si presenti ben vuoto, riposato e ben disposto, non faccia calcoli di tempo e men che meno di calorie.



Utilizzi un coltello affilatissimo e due piatti, 1 per le sole carni e 1 per i bagnetti e contorni di verdura.

Non si mischino i bagnetti, non si beva acqua specie in principio, si morda piccolo nel pane e grosso nella carne, è un mangiare da signori!

I Vini Un bianco Arneis o un Favorita per l'aperitivo con stuzzichini di burro e acciuga, si prosegua con un Barbera giovane e vivace, poi Barbera fermo e forte di 2 o 3 anni per tutto il pasto, al dessert Malvasia o Moscato fermo.

A conclusione del banchetto una piccola tazza di brodo ristretto con un cucchiaino di Barbera oppure con formaggio grattugiato.

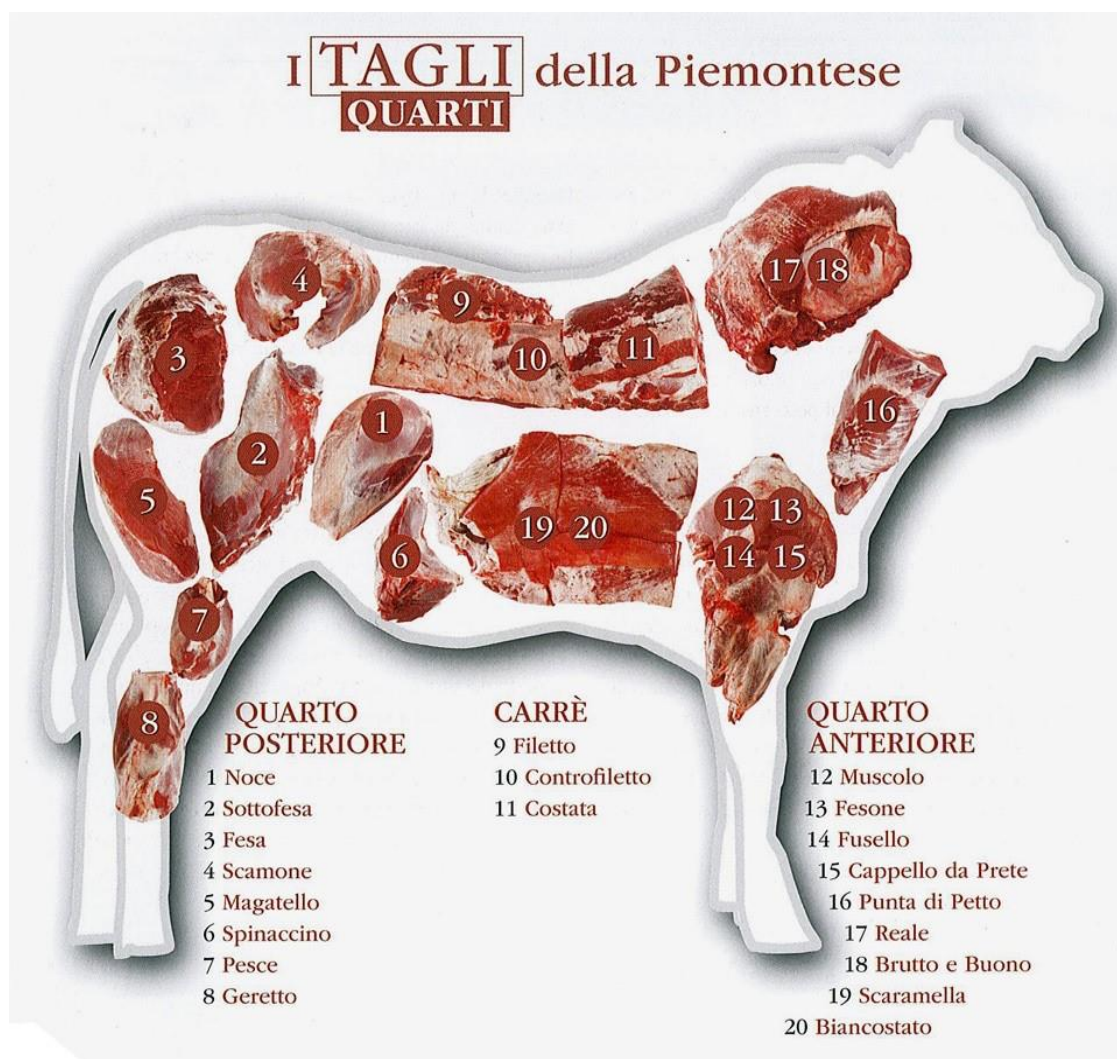
Come dessert uno zabaglione caldo al Barbera con i biscotti di meliga della padrona, Pere Madernassa al vino, caffè, grappe.»

Sette: il numero perfetto del bollito in Piemonte/7 tagli

Quella che segue è la ricetta che l'amico Franco Martinetti, gran produttore di vini eccelsi e buongustaio a dir poco maniaco, mi ha scritto di suo pugno. La sua Barbera «Bric dei Banditi» è il perfetto accompagnamento per questo grandissimo piatto!

Iniziamo con i sette tagli di polpa:

1. **tenerone o coppa** (dal collo, è una carne muscolosa e con molto tessuto connettivo, per piatti che richiedono una cottura lunga)
2. **scaramella** (grasso-magro, un taglio di carne con gusto importante e persistente)
3. **muscolo di coscia** (falso dell'infuori, un taglio molto pregiato, particolarmente tenero e gustoso, pur essendo magro e privo di venature al suo interno)
4. **muscoletto** (o stinco)
5. **spalla**
6. **fiocco di punta** (taglio grasso del quarto anteriore, considerato di inferiore categoria, in quanto composto da muscoli e tessuto connettivale ricco di venature di grasso, perciò adatto appunto per i bolliti)
7. **sottopaletta** (o cappello del prete, coincide con il muscolo centrale della spalla, caratterizzato da venature di grasso che lo rendono particolarmente indicato per cotture lente)



Sette: il numero perfetto del bollito in Piemonte/7 ammennicoli e 7 bagnetti

Il buongustaio non si accontenta dei tagli di bue, quindi vanno aggiunti i sette **ammennicoli** (o ornamenti), ovvero tagli di carne da cuocersi in pentole separate:

1. **lingua**
2. **testina** (completa di musetto, orecchio ed occhio, bocconi del buongustaio)
3. **coda** (oltre ad essere buonissima fa il brodo gustoso)
4. **zampino**
5. **gallina**
6. **cotechino**
7. **rollata** (o tasca ripiena, copertina di petto arrotolata e legata su un ripieno di lardo o prosciutto, salame cotto, due uova e una carota intere, erbe aromatiche e pepe, che viene poi tagliata a fette)

Arrivano poi in tavola i sette **bagnèt** o salse:



1. **bagnetto verde rustico**
2. **bagnetto verde ricco** (con rosso di uovo sodo)
3. **bagnetto rosso**
4. **kren**
5. **senape gialla oppure in grani**
6. **cugnà**
7. **salsa delle api** (miele, noci, brodo, senape in polvere)

A queste si può aggiungere la **mostarda d'uva** (sugo di pere martin sec, noci, cannella e garofano).

Ammessa, anche se a rigore non rientra nella tradizione piemontese, una buona **mostarda di Cremona**.

Oltre al già citato «richiamo», non devono mancare i contorni adatti.

Tre le verdure canoniche da servire con il gran bollito: patate bianche lesse «che ognuno potrà schiacciarsi nel piatto a suo piacere, con burro fresco e con buon olio, disponibili in tavola», gli spinaci al burro con aglio e acciuga, e l'insalata di cipolle rosse lesse in aceto.

La stagione dei bolliti però offre anche altre verdure, quindi sono «ammesse» cipolline passate al burro, rape lesse, foglie di verza lessate, zucchini ripassati al burro, finocchi ripassati al burro, carote lesse...



Bagnetto rosso

Un chilo di pomodori maturi, una cipolla, una carota, mezzo peperone rosso, un gambo di sedano, un rametto di rosmarino, due spicchi d'aglio, un mazzetto di basilico, un decilitro di olio extravergine, sale, pepe e peperoncino in polvere q.b. Sbollentare i pomodori in acqua calda e poi spellarli e tritarli grossolanamente eliminando semi e bucce. Tritare gli altri odori e mettere il tutto a cuocere per due o tre ore aggiustando di sale, pepe e zucchero. Passare poi al passaverdure aggiungendo olio e peperoncino a piacere, amalgamare bene, far riprendere il bollore per alcuni minuti. Lasciar riposare prima di servire.

Cugnà o salsa di mosto

Cinque litri di mosto d'uva dolcetto, 50 grammi di gherigli di noci, 50 grammi di nocciole pulite, un etto di mele cotogne, un etto di pere Martine, scorza di limone.

Far bollire il mosto a fuoco lento finché si riduce a due terzi circa.

Aggiungere le pere e le mele pulite e a pezzi grossi.

Continuare la cottura per cinque o sei ore e alla fine aggiungere le noci e le nocciole tritate e tostate.

Versare a caldo nei vasetti.

Sausa di avije (salsa delle api)

150 grammi di miele fluido, acacia o millefiori, 10 gherigli di noci, un cucchiaino di senape in polvere, uno di aceto di vino, qualche cucchiaino di brodo. Eliminare la pellicina scura dai gherigli di noce, tuffandoli per qualche minuto in acqua bollente. Poi pestarli in un mortaio fino a ridurli in una pasta omogenea, oppure tritarli finemente nel mixer. Unire la senape in polvere, l'aceto e il brodo caldo, mescolando per ottenere un composto omogeneo. Scaldare il miele a bagnomaria, versarlo sui gherigli aggiungendo subito la soluzione di senape e mescolando.

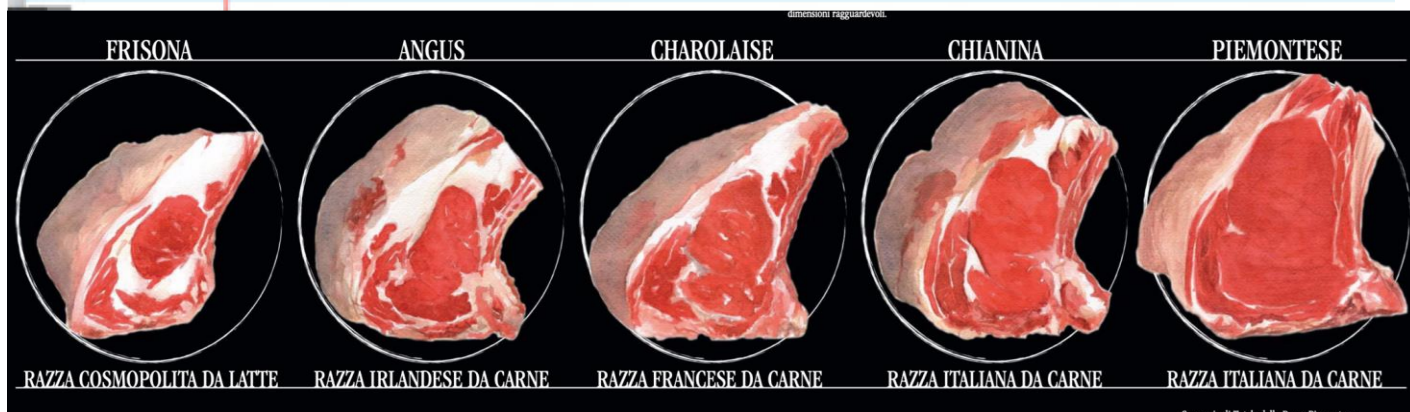
Lasciar riposare almeno un giorno prima di servire.

Kren

200 grammi di radice di kren, otto cucchiaini di aceto, un cucchiaino di olio extravergine, sale q.b.

Lavare e sbucciare la radice, grattugiarla finemente e amalgamarla con olio e aceto.

Lasciar riposare al fresco.



Le basi per un buon bollito casalingo

11

Ora certamente ci è venuta voglia di un buon bollito misto, ma la preparazione della ricetta tradizionale ci spaventa... allora tiriamo le fila e riassumiamo i «fondamentali» per godere di un'ottima preparazione, alla portata delle cucine odierne.

Innanzitutto vanno acquistati i pezzi giusti di carne (tre o quattro per non strafare), non troppo magra, ma con striature di grasso all'interno.

Meglio organizzarsi per una lunga cottura che ne rompa le fibre, la fretta è nemica di un bollito morbido e saporito. Inimmaginabile mettere su il bollito alle 8 di mattina per mangiarlo a pranzo, "tanto la carne deve solo bollire" ... Niente di più sbagliato: va dato tempo alla carne di riposare!

Riempita la pentola d'acqua, messo il sale e le verdure, la cottura va seguita passo passo, il bollito è un figliolo che ha bisogno di cure durante la sua maturazione, ma possiamo sfruttare l'attesa preparando le salse. Per alcune trovate in queste pagine la ricetta originale, altre, come la mostarda, ha una preparazione tanto complessa che conviene acquistarla!

Terminata la fase di cottura è molto importante non far raffreddare la carne. Poiché è raro possedere il carrello apposito, le pentole di cottura vanno portate in tavola, dopodiché si tirano fuori i vari tagli di carne dalla loro acqua e si mettono sul tagliere per scegliere la parte desiderata, rimettendo subito dopo la carne nel suo brodo, per evitare che asciughi.

Davide Palluda, giovane cuoco stellato che nel suo locale «L'Enoteca» di Canale sta riscrivendo la cucina piemontese, serve il bollito misto in una versione ridotta che può servirvi da esempio. I suoi consigli:

«Un buon dilettante deve puntare su cinque tagli: biancostato, testina, lingua, muscolo e gallina. Per otto persone di buon appetito, bisogna pensare a cinque-sei kg di carne fra i vari tagli ricordando che della quantità messa in pentola, se ne perde almeno il 25%.

Importante che il macellaio abbia tagli di animali vecchi, abbastanza grassi e di colore ossidato: lasciate perdere le carni giovani, con il classico rosso vivace.

Mentre il tutto si cuoce, si preparano le verdure e le salse: per me non possono mancare il nostro bagnèt verde, una al pomodoro, una agliata, la giardiniera fatta bene e una maionese di livello.

Con una spesa di un centinaio di euro e la giusta attenzione ai fornelli, si fa una signora cena a base di bollito misto, meglio ancora se c'è una bella partita in televisione. E ovviamente delle buone bottiglie.»

Buon appetito!



12

FONTI PRINCIPALI

Consorzio di tutela della Razza Piemontese – CO.AL.VI www.coalvi.it

Nella sezione «pubblicazioni» consiglio la lettura dei due testi dedicati alla razza bovina:

- Oro Rosso. La Guida della Piemontese
- Oro Rosso. Il libro della Piemontese



Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa (Guarene)
www.confraternitadelbollito.it

Confraternita del Bollito misto (Milano) www.bollitomisto.it

Il Grande Libro della Cucina Albese

Edito a cura della Famija Albeisa e con il patrocinio dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba

Nonna Genia

Di Beppe Lodi e Luciano de Giacomi

E' il classico della cucina di Langa, dove cibo e psiche vanno a pranzo insieme e danno vita a una singolare unione letterario-gastronomica, tenendo bene a mente le parole di Lodi: la fame è un bisogno fisiologico, il gusto è un bisogno culturale.



