



Baci di Dama

Piatti tipici piemontesi. **Piemonte, terra di vini** e paesaggi collinari patrimonio Unesco, di alte montagne dove sorgono villaggi dalle antiche tradizioni. Terra di castelli reali e costruzioni storiche, ma anche regione dalla **forte personalità che si rispecchia nei suoi piatti tipici.**

Un viaggio in Piemonte senza gustare un **menù tipico** è una mancanza dell'esperienza stessa. E allora facciamo questo **viaggio metaforico nella cucina piemontese**, scopriamo quali portate appaiono sulle tavole di questa regione e da provare almeno una volta nella vita.



Vitello tonnato

Vitello tonnato e bagnet tra i piatti tipici piemontesi

Uno dei più famosi piatti della tradizione piemontese è il **vitello tonnè o vitello tonnato.**

Erroneamente, a causa del suo nome, questo famoso secondo viene **attribuito alla vicina Francia**, quando invece **deriva semplicemente dal dialetto locale.** Nasce nella zona nel cuneese già all'inizio del XVIII secolo.

Il Vitello tonnato si presenta come un **affettato di girello ricoperto da una particolare – e deliziosa- salsa** a base di uova, tonno, capperi e acciughe. Si può servire questo piatto come secondo accompagnato da verdure, ma anche come ricco

antipasto in occasioni speciali.

Altra salsa molto conosciuta in Piemonte è **il bagnet o bagnetto verde** per via del suo colore, verdastro per l'appunto. **Si tratta di una salsa a base di aglio, prezzemolo, acciughe, mollica** di pane imbevuta in un gocchino di aceto di vino bianco e olio ideale **per accompagnare il bollito**. Il bollito altro non è che un piatto di carne, ma anche verdure come patate e carote, fatte bollire a lungo.

Un qualcosa in più: oltre al bagnet verde esiste anche quello rosso preparato con pomodori da salsa maturi che conferiscono il colore rosso da cui prende il nome la salsa, cipolle, carote e aglio.



Verdure per bagna cauda

Piatti tipici: agnolotti piemontesi, bagna cauda e polenta concia

Un primo piatto che già dal nome esalta ai suoi natali: **gli agnolotti piemontesi**. Tipici della **zona del Monferrato e delle province di Alessandria e Asti**, gli agnolotti piemontesi sono una tipologia di **pasta fresca ripiena di carni miste**. Nata come ricetta povera, infatti il ripieno era costituito dagli avanzi di carne, oggi può essere utilizzata anche come ricetta svuotafriigo.

Più che queste particolarità, però, sarete felici di sapere che **gli agnolotti piemontesi si possono oggi gustare in tutta la regione** e non solo: hanno infatti **conquistato ormai tutta la penisola**.

Altra salsa tipica piemontese è la **bagna cauda** o bagna caôda. Si prepara in un apposito tegame ed è **a base di aglio, olio e acciughe**, anche se esistono numerosissime varianti locali. In questa salsa **si intingono poi le verdure crude** come cardi, verza, peperoni e ravanelli.

La polenta concia è un piatto tipico e diffuso in tutto il nord Italia: Piemonte, Veneto, Valle d'Aosta, Lombardia, ma la **Polenta concia di Oropa si trova solo in questo luogo**. Ci troviamo nella zona nord del Piemonte, **in provincia di Biella**. Il **Sacro Monte d'Oropa, annoverato tra i patrimoni dell'UNESCO**, oltre ad offrire attività e luoghi d'interesse per i visitatori, come Il Santuario in cui viene custodita la Madonna Nera, dà i natali a questo piatto: **la Polenta Concia di Oropa**.

La particolarità della ricetta risiede nel fatto che **il formaggio utilizzato è suddiviso a metà dose tra la toma di Oropa e il Maccagno delle valli Biellesi**.



Polenta concia

Risotto al Barolo e fritto misto alla piemontese tra i piatti tipici

Due prodotti tipici piemontesi compongono questo primo piatto dal sapore intenso: **il riso ed il Barolo**. Il primo **tipico della pianura vercellese** dove le risaie producono grandi quantità di risi tipici, mentre il secondo è **un vino tipico dell'omonima località sita nelle Langhe**.

Il Risotto al Barolo si prepara semplicemente sfumando e facendo cuocere il riso – dopo averlo tostato – con il vino.

Per completare l'opera si manteca e serve con una spolverata di formaggio grattugiato.

Non è possibile visitare il Piemonte e non fermarsi in un ristorante per provare **il Fritto Misto alla Piemontese**. Questo piatto nasce, come la maggior parte della cucina tipica, **dalla tradizione contadina**. Con l'idea che nulla va buttato, anche **le frattaglie animali** (animelle, cervella e fegato) vengono "trasformati" per andare a comporre un piatto croccante e saporito. Vengono infatti **passate in una pastella e poi fritte in olio bollente**. Oltre alle frattaglie, vengono cucinati allo stesso modo **anche amaretti, frutta e ortaggi** dal sapore più dolce e zuccherino: il dolce di fine pasto.



Risotto

Piatti dolci tipici piemontesi

Parliamo ora di un vero e proprio dolce tipico: **i Baci di Dama**. Questi dolcetti **nascono a Tortona, in provincia di Alessandria** e vengono realizzati per la prima volta **nell'Ottocento**. Erano **originariamente prodotti con le nocciole piemontesi**, ma oggi sono generalmente **composti da una pasta frolla a base di mandorle tritate**.

Si presentano come due biscotti **farciti al centro da una crema al cioccolato**. La loro forma ricorda proprio quella delle labbra quando danno un bacio... e da qui il nome: baci di dama.

Una curiosità: nel 1852 il cuoco di casa Savoia li servì al re Vittorio Emanuele II al quale piacquero talmente tanto che da allora spopolarono sulle tavole reali d'Italia e d'Europa.

Ci spostiamo a **Mondovì in provincia di Cuneo** per assaggiare le famose **Paste di Meliga**, oggi famose in tutta Italia. Si tratta di **frollini** a base di farina di frumento, mais, burro, zucchero, miele, uova e scorza di limone dall'aspetto rustico. **La meliga o melia è la farina di mais fioretto**, cioè la farina ricavata dal mais a grana fine, non utilizzabile per la polenta, ma destinata al confezionamento dei dolci.

E per finire come non gustare un bel **Bicerin!**

Il termine bicerin deriva dal piemontese e significa letteralmente bicchierino. Si tratta infatti di una bevanda servita proprio all'interno di un bicchierino. Che bevanda? **Un caffè con aggiunta di cioccolato fondente e latte**, servito nel bicchierino di vetro per ammirare la stratificazione degli ingredienti. Il Bicerin nasce a Torino già nel Settecento ed è oggi riconosciuta come "bevanda tradizionale piemontese".

Una curiosità: viene servito in numerosi bar della città, ma la vera ricetta originale è custodita esclusivamente dal **Caffè Al Bicerin**, celebre pasticceria torinese.

di Silvia Guelpa



Frollini

INFORMAZIONI:

<https://www.mammainviaggio.it/category/do>

[ve-si-va/italia/in-piemonte/](#)

ARTICOLI CORRELATI:

[https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/tartufo-di-alba/](#)

[https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/un-giorno-a-torino-prima-capitale-d-italia/](#)