

Rapallo: “L’acciuga andò in Piemonte e divenne bagnacauda”

di **Redazione**

27 Gennaio 2016 - 7:42



Rapallo. Dopo la pausa nel mese di gennaio, il Circolo Culturale “Fons Gemina” inizia il proprio 2016 con due appuntamenti dall'impronta nuova e interessante. Iniziativa culturale-gastronomica venerdì 5 febbraio quando - presso “Il Salotto dell’Antica Casa sul Mare - Hotel Rosabianca”, alle ore 19.30, si parlerà de “L’acciuga andò in Piemonte e divenne bagnacauda”. Un evento - realizzato in collaborazione con l’Associazione “A.TRE” - che vedrà quale protagonista il pesce ligure per antonomasia, destinato (e verrà svelato come e perché) a diventare l’ingrediente “clou” della notissima leccornia piemontese.

L’argomento sarà dibattuto dall’architetto ed esperto di storia locale Alessandra Rotta, e da Remo Bagnasco, storico dell’alimentazione nonché chef. La storia della piccola acciuga nostrana, che risale le colline piemontesi per sciogliersi in un intingolo sobbollente (appunto “bagna cauda”, ossia “salsa calda”) al centro del tavolo, dove tutti i commensali intingono le verdure preposte (ambito, morbido e bianchissimo il cardo “gobbo”, che cresce sotto la neve) si snoderà in una narrazione interessante, che ha come punto di partenza la “via del sale”.

Il più antico e sano sistema di conservazione, bramato da chi non aveva sbocchi sul mare, tanto da diventare oggetto di contrabbando; con l’acciuga a fare da specchietto per le allodole... ma non aggiungiamo altro. Al termine delle relazioni, si potranno verificarne gli

effetti “sul campo”, per una cena che vedrà fra le portate anche il risultato di questo connubio (euro 25 bevande incluse, gradita la prenotazione presso l’Hotel Rosabianca).