

TRADIZIONE, QUALITÀ E MANGIAR BENE

# Monferrato



TRADITIONAL  
WHOLESOME FOOD

# con gusto



bagnetto verde



frittini di ortica



agnolotti monferrini



rabatòn



cossetti novesi



merluzzo fritto



ciapilaia



fagottini acquesi di cavolo



stufato all'alessandrina



amaretti



bonèt



focaccia dolce alessandrina



aglio di Molino dei Torti



nociola del Piemonte IGP



filetto baciato



montebore



Camera di Commercio  
Alessandria

Tradizione, qualità e mangiar bene

# Monferrato con gusto

Traditional wholesome food

# Un patrimonio di sapori, di cultura e di salute

## A heritage of flavours, culture and good-health

*Il Monferrato, recentemente riconosciuto dall'Unesco patrimonio dell'umanità, è un territorio dai caratteri molto differenziati. I paesaggi e le coltivazioni racchiudono, come un prezioso scrigno, tesori ancora poco conosciuti e per questo ancor più apprezzabili.*

*I nostri prodotti agroalimentari costituiscono un patrimonio culturale ed economico di notevole rilevanza ed è per questo motivo che la Camera di Commercio di Alessandria già da diversi anni ha intrapreso un percorso di promozione delle produzioni locali per diffonderne la conoscenza e le tradizioni, tramandate per lo più oralmente dai nostri antenati.*

*Un regime alimentare basato sul consumo di cereali, vegetali, frutta, olio d'oliva e vino in giusta quantità ha un ruolo preventivo per la salute ed è scientificamente dimostrato da numerosi studi che la dieta mediterranea, divenuta patrimonio dell'Unesco il 17 novembre 2010, costituisca un modello la cui valenza salutistica è alla base di un corretto stile di vita.*

*Per tale motivo, successivamente ad una prima fase durante la quale, con la collaborazione di esperti del settore, si è provveduto all'individuazione dei prodotti ed alla raccolta delle ricette storico-tradizionali, il patrimonio di piatti tipici è stato analizzato dal punto di vista nutrizionale e salutistico, per attestare*

*The Monferrato area, recently added to the UNESCO World Heritage List, is a many-faceted territory. Amid the landscapes and products, little-known and precious treasures are just waiting to be discovered.*

*Our local food products are a cultural and commercial heritage of great importance, for this reason for many years the Alessandria Chamber of Commerce has been committed to showcasing local products and traditions which have been transmitted from generation to generation by word of mouth.*

*A diet based on cereals, vegetables, fruit, olive oil and wine in the right quantities can prevent disease; numerous scientific studies demonstrate that the Mediterranean diet, which became Unesco heritage on 17th November 2010, constitutes a model whose health value is the foundation for a correct lifestyle.*

*After an initial phase with the collaboration of experts in the field to identify the products and collection of the historical-traditional recipes, the dishes were then analysed from a nutritional and health point of view, in order to attest their level of compatibility to the Mediterranean diet renowned at an international level.*

*il livello di compatibilità alla dieta mediterranea così come internazionalmente riconosciuta.*

*Con la consulenza della Sezione di Alessandria dell'ONAV, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, ad ogni ricetta sono stati abbinati i vini DOC e DOCG del territorio, vere eccellenze produttive che l'ente camerale promuove con uno storico Concorso enologico giunto nel 2014 alla 40esima edizione: il "PREMIO MARENGO DOC".*

*Per far conoscere il Monferrato ed i suoi prodotti durante l'esposizione universale EXPO 2015, i testi raccolti sono stati tradotti in lingua inglese. Inoltre, per completare ed arricchire la veste grafica della pubblicazione, si è deciso di integrarla con fotografie e registrazioni video delle preparazioni delle ricette, visualizzabili grazie ad una lettura dei QR code posti all'interno delle singole pagine.*

*La Camera di Commercio di Alessandria vuole in questo modo dare il proprio contributo al rafforzamento del patrimonio culturale gastronomico del Monferrato, per preservarlo e tramandarlo, promuovendo, al contempo, la dieta mediterranea come modello alimentare sano ed equilibrato, le cui origini affondano nelle ricette tradizionali di un tempo, nonché nelle metodiche di lavorazione e di preparazione consolidate e giunte sino ai giorni nostri.*

*With the guidance of the Alessandria ONAV, National Organization of Wine Tasters, wines were paired to each recipe; wines of productive excellence promoted by the Chamber through the historic wine competition celebrating its 40th edition in 2014: "MARENGO DOC AWARD".*

*To promote the Monferrato area and its products during the universal exposition EXPO 2015, the assembled documents have been translated into English. In addition, to complement and improve the appearance of the publication, photographs and QR Code links to video recordings of the preparation phases have been included on each page.*

*Through this publication, the Alessandria Chamber of Commerce wishes to make its own contribution to the preservation of the cultural and gastronomic heritage of the Monferrato area for the future generations whilst endorsing the Mediterranean diet as a healthy and well-balanced eating model, whose origins lie in traditional recipes of the past, with consolidated processing and preparation methods that have survived to this day.*

# La cucina di territorio e il messaggio per il futuro

## Local cookery and a message for the future

Le ricette di territorio qui descritte rappresentano un prezioso “biglietto da visita” per conoscere la piana alessandrina, le colline monferrine che la circondano a nord e la fascia appenninica che la circonda a sud. Questo territorio presenta una varietà di climi, di paesaggi e di coltivazioni che si differenziano per distese di vigne a perdita d’occhio degradanti su vaste pianure cerealicole o limitate da rilievi boscosi incontaminati. Ovunque frutti e verdure di una grande varietà e orti che contornano copiosi corsi d’acqua. In queste terre la cucina è ricca, piena di sapori di antica memoria e in continua evoluzione. Le ricette contenute in questo testo sono frammenti di vita contadina, popolare e borghese, perlopiù di origine ottocentesca e novecentesca e legate ad un preciso territorio; nessuna ha la pretesa di essere “l’unica autentica”. La cucina è un processo evolutivo, anche la ricetta più “tradizionale” e antica rappresentò nel passato una innovazione dovuta a scoperte di nuovi territori o a nuovi flussi migratori.

Ogni borgo, contrada o famiglia può legittimamente vantare la sua “autentica ricetta” quando radicata ad usi e costumi locali e pertanto espressione culturale. La lettura e l’appassionata realizzazione di questi piatti ci trasmette emozioni, informazioni del tempo passato e preziosi messaggi per il tempo futuro. Apprendiamo da queste ricette come fossero valorizzate le risorse dei nostri territori, come fosse preservata la biodiversità dei prodotti della terra e come fosse stretto il collegamento di questa terra con la nostra tavola. Non si può ignorare, d’altro canto, che le necessità caloriche di chi lavorava

*This book is full of delicious recipes that showcase local food from the plain of Alessandria enclosed by the Monferrato hills to the north and the Apennine Mountains to the south.*

*This area has a variety of climatic conditions, diverse landscapes and crops. Endless vineyards alternate with vast plains dedicated to cereal cultivation and untouched wooded hills.*

*A wide variety of vegetables and fruits grow in this area. Vegetable gardens thrive along numerous watercourses.*

*This land is home to a rich cuisine, abounding in continually evolving flavours from the past. The recipes in this book are fragments of rural life, lower and middle-classes, mostly dating back to the nineteenth and twentieth century and associated to a specific territory; none claims to be “the really authentic one”. Cooking is an evolving process, even the oldest and most “traditional” recipe was once an innovation influenced by discoveries of new territories or by new immigration flows.*

*Each village, borough or family can legitimately boast of its own “authentic recipe” rooted in local traditions and customs and consequently an expression of culture.*

*Reading about and preparing these dishes can be exciting, “time capsules” from the past and valuable messages for the future. From these recipes we can learn how the resources of our territories were exploited, how the biodiversity of the land was preserved and how closely the earth was connected to the food on our tables.*

*manualmente nei campi non sono le stesse di chi oggi lavora dietro ad una scrivania o con macchine automatizzate o opera nell’agricoltura con moderne attrezzature. La reperibilità di alcuni ingredienti della cucina di tradizione qui indicati non è sempre facile. L’attuale struttura distributiva del mercato, la globalizzazione dell’industria alimentare ci mettono oggi a disposizione cibi congelati, preconfezionati, precotti e conservati che ci fanno dimenticare la stagionalità dei prodotti. Queste ricette sembrano essere un “cibo culturale e storico”, uno strumento di conoscenza del passato che ha perso attualità: ma non è così. Ai rischi di una alimentazione a base di cibi genuini che poteva però presentare carenze o squilibri nutrizionali, si è sostituita un’alimentazione che presenta rischi di eccessi e scarsa qualità, di non sostenibilità e di riduzione della biodiversità.*

*La cucina della tradizione qui presentata, assunta con moderazione e con giusta frequenza, magari rivisitata in alcune procedure di manipolazione, ci insegna a rivalutare e riscoprire la varietà dei prodotti della nostra terra, a coltivarli e consumarli in stagione, a evitare sfruttamenti di popoli e a ridurre sprechi. È questa una cucina che non richiede enormi consumi di fonti energetiche non rinnovabili, che evita manipolazioni genetiche e impieghi di prodotti chimici di sintesi. Partire dalla “terra madre” che ci nutre genuinamente per giungere alla buona tavola, non a caso è il tema dell’EXPO 2015 di Milano e la speranza del nostro futuro.*

*On the other hand, we can appreciate that in the past farmers needed a higher calorie intake than today’s office workers or modern farmers whose physical work is done by labour saving devices. It is not always easy to find the ingredients for the traditional dishes in this book.*

*The present distribution structure and the globalization of the food industry make food more readily available, be it frozen, pre-packaged, pre-cooked or conserved and we tend to forget that food products have seasons.*

*These recipes may appear to be a “historical and cultural study of food”, information from the past that is no longer relevant, but this is not true. The past risk of nutritional deficiencies or imbalances resulting from a diet based on natural foods has turned into the risk of excesses and poor quality, less sustainability and loss of biodiversity.*

*The traditional food presented in this book, eaten in moderation, perhaps using easier cooking procedures, will help us to re-evaluate and rediscover the wide variety of products from our land, to cultivate and consume them while they are in season, with a view to reducing exploitation of people and reducing waste.*

*This cuisine, with no genetic manipulation nor synthetic chemicals, does not consume huge amounts of non-renewable energy. It is no coincidence that “Mother Earth” who nourishes us with her good food” is the theme of EXPO 2015 in Milan and an aspiration for our future.*

# Una dieta salubre per una migliore salute

## Healthy eating for better health

Anche se la massima del filosofo Ludwig Feuerbach “l'uomo è ciò che mangia” risale alla metà del XIX secolo, mai come oggi essa ha una sua validità. Anzi, oggi quel che siamo, nel corpo e nella psiche, nella salute e nella malattia, lo dobbiamo non solo a ciò che scegliamo per nutrirci ma a come scegliamo di nutrirci. La riscoperta della qualità di vita e della qualità alimentare pervade ormai la nostra vita quotidiana attraverso libri, riviste e trasmissioni televisive di cucina e si accompagna ad un recupero dei valori della tipicità, della sapidità e della salubrità favorendo la diffusione della conoscenza del ricco, vario e prestigioso patrimonio di prodotti tipici e tradizionali del nostro Paese e dell'elevata qualità delle gastronomie regionali.

E la massima di Feuerbach è quanto mai applicabile nel caso della prevenzione. Infatti tra gli stili di vita ideali in funzione preventiva rientra anche il comportarsi correttamente a tavola. Sono numerosissime le evidenze scientifiche disponibili che riconoscono al cibo un ruolo determinante e protettivo nella insorgenza di alcune gravi patologie cronico-degenerative.

Una alimentazione salutare dipende anche dalla quantità di cibo assunto, ovvero dalle calorie

*Although the philosopher Ludwig Feuerbach's maxim “you are what you eat” goes back to the first half of the nineteenth century, it is still just as valid today. It could be argued that it is even more valid nowadays, as it is not just what we eat which conditions our physical and mental health it is how we eat which counts.*

*There is no excuse for lacking in information as we are inundated with books, magazines, DVDs and TV programmes which highlight the importance of the wholesomeness of food. All these media put great importance on the taste and the healthiness of traditional dishes which abound in Italy. Our region, Piedmont can hold its head up high as far as these factors are concerned.*

*Where Feuerbach's maxim is particularly valid is in the field of preventing illness. Eating well is the most important weapon we have in preventing illness. The role of wholesome food is crucial in fighting and preventing ill health and life threatening diseases.*

*Healthy eating is strictly linked to the amount eaten and the subsequent number of daily calories consumed. Overeating coupled to unhealthy eating is a harmful combination which leads to obesity.*

giornaliere introdotte. Mangiare troppo cibo o mangiare il tipo di cibo sbagliato: ecco la causa principale dell'epidemia di obesità che conta a livello mondiale più di mezzo milione di soggetti obesi esposti al rischio di seri danni alla salute.

Le ricette incluse in questo volume datano, come sottolinea il Prof. Bruni nella sua introduzione ispirata ad una storia sociale della nutrizione, ad un'epoca ('800 e '900) in cui il cucinare non era un hobby, ma per lo più una necessità (o in alternativa una situazione per la quale già allora si “noleggiava” un cuoco a domicilio), e in cui altresì il nesso tra alimentazione e salute iniziava ad affermarsi e si ponevano le basi per quei concetti di cucina salutare che allora enfatizzavano la conservazione delle vitamine, le farine integrali e i cibi naturali.

Era anche una cucina “rurale” che già si caratterizzava per una maggiore salubrità e varietà in contrapposizione a quella “di città” propria delle classi sociali più abbienti, che, in quanto più sedentarie e dedite al consumo di farine e zuccheri più raffinati, risentivano degli effetti dannosi sulla salute dei grassi animali e dei dolci e della carenza di fibre, ovvero rivelavano le prime manifestazioni delle cosiddette “malattie del benessere”.

*Worldwide, more than half a millions sufferers are affected by this condition and their health is seriously at risk.*

*The recipes contained in this book date from both the 19th and 20th centuries, a time, as Doctor Bruni points out, when cooking was a necessity rather than a hobby (obviously richer households could afford a professional cook if they so desired) Whatever the case, people had realised there was a link between eating well and staying healthy. Importance was placed on the conservation of vitamins in addition to the use of wholemeal flour and wholesome food. Ironically it was the rural cooking of the poorer classes which outshone that of the richer town dwellers.*

*The latter had a more sedentary life style and had started using more refined sugar and flour. Furthermore, their health was placed in further jeopardy due to the increased intake of animal fat and sugar rich confectionery.*

*The final negative effect healthwise was that their food contained little if any fibre. Ironically, the richer classes discovered that wealth did not necessarily equate to health.*

# Monferrato: un territorio da bere

## Monferrato: home to fine wines

Lorenzo Marinello

Presidente Nazionale e Delegato Provinciale ONAV  
National President and Provincial ONAV Delegate

*Sono nato in Piemonte e perciò non mi è stato difficile amare il vino.*

*In Monferrato la denominazione di origine stabilisce davvero un rapporto di continuità fra territorio e prodotto: quando si assaggiano Grignolino, Barbera, Dolcetto, Cortese, si degustano vini tutti d'un pezzo, cioè di territorio e tradizione. Il desiderio principale della mia vita è sempre stato quello di non tenere per me queste emozioni, ma di far conoscere agli altri ciò che mi ha da sempre colpito e appassionato: questa mia missione l'ho espletata soprattutto attraverso l'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino), nella quale milito dai tempi della sua fondazione.*

*La Sezione provinciale ONAV di Alessandria svolge un compito importante nel campo della promozione dei vini del territorio in particolare attraverso l'organizzazione di corsi per assaggiatori di vino che permettono la formazione di consumatori esperti ed esigenti in grado di comprendere a fondo il valore della qualità.*

*Il Monferrato vanta una gastronomia tradizionale tutta da assaporare; gli itinerari sono*

*I was born in Piedmont, so love of wine is in my genes.*

*In the Monferrato area, the guaranteed origin really ensures continuity between the territory and the product: when you taste Grignolino, Barbera, Dolcetto, Cortese, you can taste a sterling wine that is a product from the land and the traditions. My greatest desire has always been not to keep these passions to myself, but to pass on what has always captivated and enthralled me to others. I have managed to accomplish my mission through the ONAV (National Organization of Wine Tasters), an organization I have belonged to since its foundation.*

*Our ONAV Alessandria Provincial Section plays an important role in the promotion of wines from the territory in particular through the organization of courses for wine tasters that prepare knowledgeable and demanding consumers who really can comprehend the importance of quality.*

*The Monferrato area boasts a traditional cuisine just waiting to be savoured; the enogastronomic itineraries have already been defined by the indelible*

*già tracciati dalla storia indelebile dei nostri vini.*

*Pochi territori possiedono, come il Monferrato, una così ampia varietà di produzioni vitivinicole di eccellenza: ben 7 D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) - Alta Langa, Asti spumante o Moscato d'Asti, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato Superiore, Brachetto d'Acqui o Acqui, Dolcetto d'Ovada Superiore o Ovada, Gavi o Cortese di Gavi - e 12 D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) - Barbera del Monferrato, Colli Tortonesi, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Ovada, Gabilano, Grignolino Monferrato Casalese, Malvasia di Casorzo d'Asti, Monferrato, Piemonte, Rubino di Cantavenna, Strevi.*

*I migliori vini dal Monferrato vengono, da ben 40 anni, selezionati tramite il Concorso enologico della provincia di Alessandria PREMIO MARENCO DOC, organizzato dalla Camera di Commercio di Alessandria in collaborazione con le associazioni dei produttori del settore e dei tecnici degustatori ed assaggiatori (ONAV, FISAAR e AIS).*

*history of our wines.*

*Few territories possess such a wide variety of excellent wine productions as Monferrato: 7 D.O.C.G. (controlled production methods and guaranteed wine quality) - Alta Langa, Asti Spumante or Moscato d'Asti, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato Superiore, Brachetto d'Acqui or Acqui, Dolcetto d'Ovada Superiore or Ovada, Gavi or Cortese di Gavi - and 12 D.O.C. (controlled designation of origin) - Barbera del Monferrato, Colli Tortonesi, Cortese dell'Alto Monferrato, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Ovada, Gabilano, Grignolino Monferrato Casalese, Malvasia di Casorzo d'Asti, Monferrato, Piemonte, Rubino di Cantavenna, Strevi.*

*For the past 40 years, the best wines from the Monferrato area have been selected during the Wine Competition MARENCO DOC AWARD in the province of Alessandria, organized by the Chamber of Commerce of Alessandria in collaboration with wine producers and specialised technicians and tasters (ONAV, FISAAR and AIS).*

# indice • index

## ANTIPASTI • STARTERS

Agliata verde monferrina	16	Monferrato green garlic spread
Bagna Cauda	18	Anchovy, oil and garlic dip
Bagnetto rosso	20	Red sauce
Bagnetto verde	22	Green sauce
Cardi gratinati	24	Artichoke thistle gratin
Farinata	26	Chickpea flatbread
Focaccia novese	28	Flatbread Novi style
Focaccia	30	Flatbread
Frittini di ortica	32	Nettle fritters
Nervetti in insalata	34	Calf knee salad
Palle del frate	36	Friar's savoury balls
Paniccia o panissa	38	Chickpea polenta chips
Peperonata	40	Stewed peppers
Peperoni sotto vinaccia	42	Peppers in plonk
Sancrò	44	Sauerkraut Piedmontese style
Sformato di cardi	46	Sword thistle timbale
Sformato di zucca con mostarda	48	Pumpkin timbale with wine pickled fruit
Spuma di tonno	50	Tuna mousse
Tartrà	52	Savoury mould of milk, cheese and onions with herbs

## PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

Agnolotti alessandrini	56	"Agnolotti" Alessandria style
Agnolotti della Val Cerrina	58	"Agnolotti" Val Cerrina style
Agnolotti di Casale	60	"Agnolotti" Casale style
L'Ajà tortonese	62	Walnut and garlic sauce from Tortona
Corsetti di Novi	64	Pasta discs from Novi
Gnocchi di patate al Montebore	66	Potato dumplings with Montebore cheese
Gnocchi di patate e ricotta	68	Potato and ricotta dumplings
Lasagne della vigilia	70	Christmas Eve lasagna
Malfatt	72	Spinach rissoles
Minestra di fave fresche	74	Fresh broad bean soup
Minestra di fave secche e pasta fresca all'uovo	76	Broad bean soup with egg noodles
Minestrone freddo alessandrino	78	Cold vegetable soup Alessandria style
Panissa di Casale Popolo	80	Borlotti beans and rice from the borough of Casale Popolo
Pe di Solero	82	Dumplings Solero style
Perbureira (pasta e fagioli)	84	Pasta and beans soup
Polenta al forno con funghi	86	Baked "polenta" with mushrooms

Rabaton	88	Ricotta, egg and herb dumplings
Risotto alla piemontese	90	"Risotto" Piedmont style
Tagliolini ricchi al tartufo	92	Rich noodles with truffle
Trofie di castagna della Valle Scrivia	94	Chestnut flour "trofie" from Valle Scrivia
Zuppa di ceci all'alessandrina	96	Chickpea soup Alessandria style
Zuppa di ceci e trippa	98	Chickpea and tripe soup

## SECONDI PIATTI • SECOND COURSES

### carne - meat

Baciùà	102	Fried pig trotters in breadcrumbs
Cappone farcito di Natale	104	Christmas stuffed capon
Capretto con carciofi in fricassea	106	Fricasseed kid goat with artichokes
Capunèt alessandrini	108	Stuffed cabbage parcels Alessandria style
Ciapilaia	110	Horsemeat cooked in red wine
Coniglio ai peperoni all'alessandrina	112	Rabbit with peppers Alessandria style
Coniglio al Dolcetto d'Acqui	114	Rabbit in Dolcetto d'Acqui wine
Coniglio alla monferrina	116	Rabbit Monferrato style
Fagottini acquesi di cavolo	118	Cabbage rolls Acqui style
Galletto di mietitura	120	Harvest time rooster
Lepre in salmì di vino rosso	122	Hare marinated in red wine
Pollo alla cacciatora	124	Chicken stewed in tomato sauce
Stufato all'alessandrina	126	Stew Alessandria style
Stufato all'antica	128	Stew from days gone by Casale style
o arrosto morto alla casalese		
Tonno di coniglio	130	Shredded rabbit in oil and herbs
Valmis: piatto nobile del casalese	132	Aristocratic game dish from the Casale area
Vitello alla Marengo	134	Veal Marengo
Vitello tonnato antica maniera	136	Traditional veal in tuna sauce

### pesce - fish

Anguilla della vigilia di Natale	138	Christmas Eve eel
Aringhe e cipolle su polenta arrostita	140	Herrings and onions on baked polenta
Frittini di merluzzo	142	Cod fritters
Lumache al Dolcetto d'Acqui	144	Snails in "Dolcetto d'Acqui" red wine
Lumache alla mandrogna	146	Snails mandrogna style
Merluzzo all'alessandrina	148	Cod Alessandria style
Merluzzo e cipolle con polenta	150	Polenta with cod and onions
Merluzzo in ajà	152	Salted cod Tortona style - in garlic sauce
Stoccafisso all'acquesa	154	Stockfish Acqui style
Tinche in carpione	156	Soused tench
Trote in insalata	158	Trout salad with butter beans from Val Borbera
con fagiolane della Val Borbera		

## DOLCI • DESSERTS

Amaretti	162	Almond cookies
Baci di dama	164	"Ladies' kisses" - hazelnut biscuits
Bonèt casalese	166	Chocolate amaretti spoon dessert Casale style
Bonèt	168	Chocolate amaretti spoon dessert
Canestrelli al bianco di Gavi	170	Little shortbread like biscuits
Castagnaccio	172	Chestnut flour cake
Fave dolci dei morti	174	Bean-shaped biscuits for the dead
Focaccia dolce alessandrina	176	Sweet flatbread Alessandria style
Focaccia dolce dell'alto Monferrato e dell'appennino alessandrino	178	Sweet flatbread from Monferrato and Alessandria apennines
Focaccia dolce ricca	180	Sweet rich flatbread
Focaccione dell'epifania	182	Epiphany flatbread
Frittelle di carnevale all'uvetta e pinoli	184	Carneval fritters with currants and pine nuts
Frittelle di San Giuseppe (farcio)	186	St. Joseph's day fritters
Frittelle dolci di mele	188	Sliced apple fritters
Frittini farciti con la mela	190	Apple fritters
Krumiri	192	Curved cornmeal cookies
Ossi di morto o brutti ma buoni	194	Lumpy hazelnuts biscuits
Panna cotta	196	Baked cream
Paste di meliga	198	Cornmeal biscuits
Polenta del Marengo®	200	Cornmeal sponge cake
Ravioli dolci di castagne	202	Sweet chestnut "ravioli"
Tartufi al cioccolato fondente	204	Plain chocolate truffles
Tartufi dolci alle castagne e cioccolato	206	Sweet chocolate and chestnut truffles
Timballo di pere martine	208	Pear timbale
Tirà	210	Baked fruit loaf
Torcetti	212	Teardrop-shaped biscuits
Torta di castagne, amaretti e mele	214	Chestnut, "amaretti" and apple cake
Torta di nocciole	216	Hazelnut cake
Torta monferrina di zucca e mele	218	Pumpkin and apple cake from Monferrato
Torta pasquale di castagne secche	220	Dried chestnut Easter cake
Treccine o torcetti alla cannella	222	Plaited biscuits with cinnamon

## PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA • AGRICULTURAL PRODUCTS

Aglione di Molino dei Torti	226	Garlic from Molino dei Torti
Asparago di Valmacca	227	Valmacca asparagus
Bietola rossa di Castellazzo Bormida	228	Red beet from Castellazzo Bormida
Castagna della Val Borbera	229	The Val Borbera chestnut
Cece di Merella	230	Merella chickpea
Cicoria pan di zucchero casalese	231	Sugarloaf chicory from the area of Casale
Ciliegia bella di Garbagna	232	Garbagna "bella" cherry
Ciliegia precoce di Rivarone	233	Rivarone early cherry

Cipolla dorata di Castelnuovo Scivia	234	Castelnuovo Scivia golden onion
Cipolla rossa di Castelnuovo Scivia	235	Red onion from Castelnuovo Scivia
Fagiolana della Val Borbera	236	Val Borbera "fagiolana" bean variety
Fragole di Tortona	237	Tortona strawberry
Mela Carla della Val Borbera	238	The Carla apple from the Borbera Valley
Melanzana violetta casalese	239	The purple eggplant from Casale
Mele del Monferrato	240	Monferrato apples
Mele della Val Curone	241	Apples from Curone Valley
Nocciola del Piemonte IGP	242	Piedmont hazelnut PGI (Protected Geographical Indication)
Meloni di Isola Sant'Antonio	244	Melons from Isola Sant'Antonio
Patata quarantina bianca genovese	245	White Genoese quarantina potato
Patate di Castelnuovo Scivia	246	Castelnuovo Scivia potato
Pesche di Volpedo	248	Volpedo peaches
Risi tradizionali della Valle Po	249	Traditional rices of the Po Valley
Scorzonera di Castellazzo Bormida	250	Black salsify from Castellazzo Bormida
Sedani di Alluvioni Cambiò	251	Celery from Alluvioni Cambiò
Tartufo bianco (tuber magnatum pico)	252	White truffle (tuber magnatum pico)
Zucca di Castellazzo Bormida	253	Pumpkin from Castellazzo Bormida

## PRODOTTI TIPICI • TYPICAL PRODUCTS

Amaretti	256	Italian almond cookies
Baci di dama di Tortona	257	Hazelnut biscuits from Tortona
Biova	258	"Biova" bread
Biscotti della salute	259	"Biscuit of Health" rusks
Bovino piemontese	260	Piedmontese cattle
Canestrelli novesi	261	"Canestrelli" biscuits from Novi
Filetto baciato di Ponzone o salame filetto baciato	262	Cured meat from Ponzone or "filetto baciato" salami
Grappa con alambicco a bagnomaria piemontese	263	"Grappa" distilled with an alembic using the Piedmontese bain-marie
Focaccia novese	264	Flatbread Novi style
Grana Padano DOP	266	Grana Padano DOP
Krumiri	268	Curved cornmeal cookies
Lingua di bovino cotta	269	Cooked beef tongue
Lingua di suocera	270	"Mother-in-law's Tongue" thin crispy flatbread
Paste di meliga, paste 'd melia	271	Cornmeal biscuits
Mieli del Piemonte	272	Piedmontese honeys
Mollana della Val Borbera	274	Mollana cheese from Val Borbera
Montebore	276	Montebore cheese
Prodotti ittici in carpione	278	Soused fish
Salame cotto	279	Cooked salami
Robiola di Roccaverano Dop	280	"Robiola di Roccaverano Dop" cheese
Salami aromatizzati del Piemonte	282	Flavoured salami from Piedmont
Testa in cassetta	283	Brawn



*Paesaggio monferrino*  
*Monferrato landscape*

Antipasti  
Starters

La cucina monferrina ha il caratteristico e intenso profumo dell'aglio; dalla soma alla bagna cauda, dai bagnetti ai carpioni, l'aglio è un immancabile ingrediente. "L'aj a l'è u spesiari d'i pajsan" (l'aglio è il farmacista dei contadini), dice un antico proverbio piemontese. L'agliata verde monferrina è molto saporita, adatta come antipasto da servire spalmato su dei crostini di pane tostato o per farcire delle coste di sedano. È una preparazione prevalentemente estiva ma può essere servita tutto l'anno ed è bene lasciarla riposare un giorno affinché i sapori si armonizzino.

Probably the one ingredient which typifies Monferrato cooking is garlic and it dominates in its flagship dishes such as soma all'aglio (slice of bread spread with garlic, oil and salt), bagna cauda (a garlic-based dip into which raw vegetables are dipped) bagnetti (green dips made from garlic and parsley). The importance of garlic is perhaps best encapsulated in the Piedmontese proverb: "L'aj a l'è u spesiari d'i pajsan" (garlic is the peasant's pharmacist). Monferrato green garlic spread is very strong in flavour and can be used either as a starter spread on croutons or stalks of celery. It is usually made in the summer but can be made at other times of year. Once it has been prepared, it is best left for a whole day so that the flavours of the different ingredients can blend.

## Agliata verde monferrina

### Monferrato green garlic spread

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 robiola di Roccaverano fresca e morbida
- 200 g di ricotta fresca di pecora (in estate, in mancanza di questa ricotta, si può utilizzare quella vaccina)
- qualche spicchio di aglio possibilmente novello
- un ciuffo di prezzemolo
- qualche foglia del cuore di sedano
- qualche fogliolina tenera di salvia
- un mazzetto di basilico
- a piacere altre erbe aromatiche come la menta o l'erba cipollina usate con parsimonia
- mezzo bicchiere di olio di oliva extravergine
- un limone non trattato - sale e pepe

#### PREPARAZIONE

Mettete il formaggio in una terrina e con una forchetta mescolatelo sino a renderlo una crema, aggiungete la ricotta e mescolate ancora a lungo. Mettete nel frullatore o tritate molto finemente il prezzemolo, tutte le altre erbe e l'aglio reso a poltiglia. Unite nella terrina il trito di erbe e il formaggio aggiungendo l'olio, il succo del limone e la scor-

#### INGREDIENTS (serves 6)

- Fresh soft Robiola cheese from Roccaverano
- 200 g of fresh Ricotta goat's cheese (should goat's cheese not be available cow's cheese may be used)
- a few cloves of fresh garlic - a tuft of parsley
- some leaves from the heart of the celery
- a few tender sage leaves
- a bunch of basil leaves
- other aromatic herbs such as mint and spring onion may be added if so wished in very small amounts
- an organic lemon
- half a glass of extra virgin olive oil
- salt and pepper

#### PREPARATION

Put the Robiola cheese in a tureen and mix it until it forms a cream. Add the Ricotta cheese and keep mixing until it folds into the Robiola. Put the parsley, all the other herbs and the crushed garlic through the blender or chop them all up finely. Mix the chopped herbs into the cheeses and add some oil, lemon juice and half



za di mezzo limone grattugiata; salate e pepate abbondantemente; mescolate sino a formare un composto di colore verde chiaro. La quantità di aglio da impiegare in questa ricetta dipende dai vostri gusti e può oscillare da alcuni spicchi sino a un'intera testa.

L'agliata verde monferrina appena preparata sarà molto morbida, quasi una crema e dovrà rassodarsi in frigo. Servitela con crostini di pane tostato o farcendo delle coste di sedano (solo le più tenere) mondate e private delle fila esterne con un pelapatate e guarnite con gherigli di noce sbriciolati. Potrete anche allungarla ulteriormente con dell'olio e servirla in coppette come salsa di pinzimonio; in questo caso mettete, come centro tavola, una coppa con coste di sedano, bastoncini di carote, rapanelli, cipollotti novelli e ogni altra verdura cruda di stagione.



- MONFERRATO CHIARETTO DOC

a grated lemon peel. Add a liberal dose of salt and pepper. Keep stirring until it all forms a light green mixture. The amount of garlic to be used in this recipe is totally at the cook's discretion. It may be anything from a couple of cloves to a whole bulb. The Monferrato green garlic spread is very soft and creamy and should be put in the fridge so that it can firm up. Serve it on toasted croutons or use it to fill celery ribs (only the tenderest ribs should be used) which have been cleaned and peeled with a potato peeler to remove the strings. Garnish with crushed nut kernels. Another possibility is to thin the spread into a sauce with oil and serve it in bowls to be used as a dip for raw vegetables. In this case, you should place a bowl in the middle of the table containing celery, carrot sticks, radishes, spring onions and any other seasonal vegetables which might be available.



- GAVI DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	196,0
Carboidrati	
Carbs	4,6 g
Proteine	
Protein	7,1 g
Grassi	
Fat	17,0 g



Questo piatto è tipicamente piemontese, anche se alcuni dei principali ingredienti che lo compongono non sono originari del Piemonte. Le acciughe, infatti, provengono dalla Liguria o dalla Costa Brava da dove sono importate dagli acciugai della Val Maira, l'olio è ligure (in passato era prodotto anche in Piemonte), i topinambur e i peperoni provengono dalle Americhe. Il cardo gobbo è invece d'origine italiana e coltivato in varie regioni della nostra penisola, la varietà di cardo gobbo di Nizza è quella più indicata per la bagna cauda; l'inverno è la stagione ideale per la sua preparazione. Per una buona riuscita di questa salsa occorre innanzitutto selezionare accuratamente gli ingredienti: le acciughe devono essere sotto sale e a giusta maturazione; evitate l'ammollo in aceto per dissalarle, usate solo una carta assorbente o poco vino bianco.

L'aglio, nostrano e ben conservato, dovrà essere privato dell'anima e tagliato sottilissimo; c'è chi consiglia, per rendere meno aggressiva la salsa, di lessarlo nel latte o lasciarlo in ammollo per alcune ore. L'olio consigliato è quello d'oliva extravergine della riviera del ponente ligure. Alcuni aggiungono burro. Altre varianti prevedono le aggiunte di panna, latte o brodo o vino rosso.

La cottura deve avvenire in una terrina di coccio a fuoco dolcissimo e non deve protrarsi a lungo. Il servizio avviene in appositi tegami individuali riscaldati o in un unico tegame sempre riscaldato.

La verdura di rigore è il cardo gobbo, indicati sono anche il topinambur, la foglia di cavolo, il finocchio, il sedano, la mela acerba e le altre verdure invernali. Se la bagna cauda è l'unica portata presente nel menu, occorrerà far seguire un secondo servizio di verdure bollite e al forno: la patata, la zucca, il cavolfiore, e la polenta arrostita. I contadini usavano terminare mettendo un uovo strapazzato nella terrina raccogliendolo con il pane utilizzato per accompagnare le verdure.

Despite being the Piedmontese signature dish, bagna cauda contains many ingredients which come from outside our region. The main ingredient, the anchovy comes from the neighbouring coastal region of Liguria as well as from The Costa Brava in Spain. The anchovies were originally brought to our region by anchovy traders from the mountainous Val Maira region near Cuneo. The olive oil used is also from Liguria (it used to be produced in Piedmont in the past). The Jerusalem artichokes and the peppers were first discovered in America. The thistle artichoke, which is grown throughout Italy, for the purposes of our recipe is the one grown near Nizza Monferrato. The best time for making bagna cauda is winter. In order for this recipe to be a success, the ingredients must be chosen with care. The anchovies should be preserved in salt and be mature, vinegar should not be used to remove the salt, but rather a few drops of white wine or failing that, kitchen paper.

The garlic used should be locally produced, chopped into small pieces and have its core removed. Some cooks advise soaking the garlic in milk for a few hours so as to make it a little less sharp in taste. The optimal olive oil is the extra virgin variety from west of Genoa (Riviera Ponente). Some cooks use butter. Other variants include the use of cream, milk, stock or red wine.

It should be cooked in an earthenware pan on a low flame over a relatively short time. Each diner has the characteristic raised dish under which a small candle can be inserted which keeps the dip hot, hence the name bagna cauda (hot dip). The following raw vegetables are dipped into the sauce. First and foremost, thistle artichoke or Jerusalem artichoke, after which any combination of cabbage leaves, fennel, celery, crab apple and other winter greens. Should the bagna cauda dip be the main meal, it will be necessary to prepare further boiled and baked vegetables in addition to the raw ones. These could be potatoes, pumpkin and cauliflower. Baked polenta could also be added as a filler. An old peasant custom was to put scrambled egg into the raised dish at the end of the meal and use any remaining bread to eat it up.

# Bagna Cauda

## Anchovy, oil and garlic dip

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 200 g di acciughe sotto sale (circa una dozzina)
- due teste d'aglio
- 250 cl di olio extravergine d'oliva ligure (o comunque delicato)

Per le verdure occorrono:

- un cardo gobbo di Nizza - un peperone
- un finocchio - alcune coste tenere di sedano
- alcuni topinambur - alcuni cipollotti freschi
- una rapa bianca - una mela verde

Alcuni aggiungono le seguenti verdure:

- patate e cavolfiore lessi
- zucca e rape rosse cotte al forno



### PREPARAZIONE

Pulite le acciughe, eliminate il sale lavandole con vino bianco secco e diliscatele. Pulire l'aglio, tagliatelo a fettine sottilissime; versate l'olio in un tegame e unite le acciughe e l'aglio. Cuocete a fuoco dolcissimo per circa 15 minuti; è importante che l'aglio e le acciughe non friggano rendendo amari gli ingredienti.

Tenete al caldo la bagna cauda su un fornello. Le verdure vanno lavate, pulite, affettate e servite in coppette. Ogni commensale intingerà nella salsa un pezzetto di verdura che porterà alla bocca aiutandosi con una fettina di pane.



- BARBERA D'ASTI DOCG
- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC

### INGREDIENTS (serves 6)

- 200 g of salted anchovies (roughly a dozen)
- two bulbs of garlic
- 250 cl of extra virgin olive oil from Liguria (or a similarly delicate equivalent).

The following vegetables are required:

- a thistle artichoke from Nizza Monferrato
- a pepper - a fennel
- some tender celery stalks
- some Jerusalem artichokes
- fresh spring onions - a white turnip
- a green apple.

In addition to the raw vegetables some people like to add:

- boiled potatoes and cauliflower
- baked pumpkin and red turnip

### PREPARATION

Clean the anchovies and remove the salt from them using a little dry white wine then remove the bones. Clean the garlic, remove and discard the core, then chop it up into very small pieces. Put the oil into the earthenware pan then add the anchovies and the garlic and cook them on a low flame for 15 minutes. It is important not to fry the anchovies and garlic so as not to give a bitter taste to the dip. Keep the bagna cauda hot by placing it in the appropriate raised dish which contains the lumino (small candle). The raw vegetables should be thoroughly cleaned, cut into rods and placed in a big serving bowl. Each diner can then use the raw vegetable strips as a spoon, dipping it into the bagna cauda and bringing it up to their mouth with the help of small chunks of bread.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	665,9
Carboidrati	
Carbs	46 g
Proteine	
Protein	19,4 g
Grassi	
Fat	47,8 g

Il bagnetto rosso è una salsa tipicamente piemontese. La sua funzione è di ravvivare il sapore di carni, di formaggi, di pesci e di verdure stimolando le papille gustative. Questo bagnetto è meno famoso di quello verde, è ideale per accompagnare, oltre al bollito misto, le uova sode e la lingua salmistrata. Il suo impiego era quasi scomparso, ma nella metà del secolo XX, anche per la presenza in Piemonte di molti immigrati dalle regioni dell'Italia meridionale, è tornato a diffondersi spesso con ricette cambiate, più agrodolci e piccanti (simili alla Rubra e all'internazionale Ketch up). Ogni famiglia alessandrina ha la sua ricetta, sono qui citate le più comuni varianti. Il "bagnet ross" si suole preparare all'inizio del mese di settembre, periodo in cui i pomodori sono a perfetta maturazione e a minor costo.

*Red bagnetto sauce is a typical Piedmontese sauce. Its main function is to add a touch of piquancy by working on the tastebuds and offsetting the flavour of meat, fish or vegetables. Although not as well-known as its green counterpart, it is the ideal accompaniment to boiled meat as well as tongue and hard-boiled eggs. It was heading towards oblivion, when it enjoyed a revival in the 1950s, mainly thanks to the mass influx of southern Italians to Piedmont (mainly Turin and the FIAT factories). The composition changed slightly as the new red bagnetto had now taken on either a spicy or sweet and sour flavour (there is some similarity to the internationally renowned Ketchup). Virtually every family in Alessandria has its own recipe for making red bagnetto sauce. Here below follows the recipe for the most common. Known as bagnet ross in the local dialect, it is usually made in early September, when the tomatoes have fully matured and can be purchased at their lowest price.*

## Bagnetto rosso

### Red sauce

#### INGREDIENTI

- 4 kg di pomodori maturi del tipo San Marzano
- 3 peperoni rossi
- 2 cipolle
- 1 peperoncino rosso piccante
- 1 pizzico di cannella
- alcuni chiodi di garofano
- pepe bianco macinato al momento
- 1 bicchiere d'aceto rosso
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini colmi di zucchero
- sale

#### PREPARAZIONE

Lavate, tagliate a quarti i pomodori eliminando i semi e la parte dura vicino al picciolo (potete sbollentarli interi eliminando anche la buccia), pulite i peperoni e tagliateli nel senso della lunghezza eliminando i semi e i filamenti, pulite e tagliate a fette le cipolle. Mettete in una pentola,

#### INGREDIENTS

- 4 kg of mature San Marzano type tomatoes
- 3 red peppers
- 2 onions
- 1 hot chili pepper
- a pinch of cinnamon
- several cloves
- freshly ground white pepper
- a glass of red wine vinegar
- 1 glass of dry white wine
- 2 heaped tablespoonsful of sugar
- salt

#### PREPARATION

Clean the tomatoes and cut them up into quarters. Remove the seeds and the hard part near the petiole (the tomatoes may be parboiled allowing for the removal of the skin as well). Clean the peppers and slice them lengthwise and remove the seeds



and stringy fibres. Clean the onions and chop them up, Put the onions, peppers, tomatoes, vinegar, wine and salt into a non-aluminium pan. Let it all cook for 30 minutes. At this stage, add the sugar, chili pepper and spices and let it all slowly simmer for 2 hours giving the mixture an occasional stir with a wooden spoon. The lid should be left slightly ajar, so that the sauce might acquire the correct thickness. Put the red sauce through a strainer or blender or a food mill using a fine blade should you desire a more rustic sauce. Once it has cooled down, the red bagnetto sauce will keep for several days. If you wish to preserve it for the winter, it should be put into glass jars which are subsequently tightly sealed then submerged in boiling water for 20 minutes.

and stringy fibres. Clean the onions and chop them up, Put the onions, peppers, tomatoes, vinegar, wine and salt into a non-aluminium pan. Let it all cook for 30 minutes. At this stage, add the sugar, chili pepper and spices and let it all slowly simmer for 2 hours giving the mixture an occasional stir with a wooden spoon. The lid should be left slightly ajar, so that the sauce might acquire the correct thickness. Put the red sauce through a strainer or blender or a food mill using a fine blade should you desire a more rustic sauce. Once it has cooled down, the red bagnetto sauce will keep for several days. If you wish to preserve it for the winter, it should be put into glass jars which are subsequently tightly sealed then submerged in boiling water for 20 minutes.

Variants: aggiungete alle verdure anche due coste di sedano e due piccole carote; impiegate al posto delle spezie sopra indicate, una bustina di "misto droghe per salsa"; aggiungete un cucchiaino di senape in polvere; mettere le verdure a cuocere in una base d'aglio e acciughe disfatte nell'olio come nella bagna cauda; impiegate al posto dei pomodori una passata casalinga preparata in precedenza o il concentrato di pomodoro (l'antica conserva che i piemontesi preparavano in campagna).



- DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE O OVADA DOCG



- COLLI TORTONESI BARBERA DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	74,2
Carboidrati	
Carbs	13,6 g
Proteine	
Protein	2,5 g
Grassi	
Fat	1,3 g

Questo bagnetto, conosciuto oggi a livello internazionale, è un classico della cucina piemontese, si compone di alcuni ingredienti di base che sono il prezzemolo, l'aglio, la mollica di pane, l'olio, l'aceto e il sale. Ogni cuciniera o ristoratore apporta qualche variante personale aggiungendo il tuorlo d'uovo sodo, l'acciuga, i capperi, il peperoncino piccante o i sottaceti, il tonno, il pepe e altro ancora. Questa ricetta che utilizza i soli ingredienti di base.

This green bagnetto sauce, which now enjoys international fame, is one of the pillars of Piedmontese cooking. Its basic ingredients are parsley, garlic, soft bread interior, oil, vinegar and salt. However, it would appear no two cooks would ever agree on the exact composition, as everyone seems to have their own personal recipe. Additional ingredients can be the yolk of a hard-boiled egg, anchovies, capers, chili pepper, pickled vegetables, tuna, pepper in addition to many others. The following recipe is the classic one and only uses the five base ingredients mentioned above.

## Bagnetto verde

### Green sauce



#### INGREDIENTI

- 200 g di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 60 g di mollica di pane di pasta dura
- 1/2 bicchiere d'aceto
- 250 g di olio extravergine d'oliva
- sale

#### PREPARAZIONE

Tritate finissimi (ma evitate il frullatore) l'aglio e il prezzemolo prima lavato e asciugato. Sbriciolate la mollica di pane in una scodella, versate l'aceto e con una forchetta riducetela in pasta.

#### INGREDIENTS

- 200 g of parsley
- 2 cloves of garlic
- 60 gr of bread (soft interior)
- half a glass of vinegar
- 250 g of extra virgin olive oil
- salt

#### PREPARATION

Clean and dry the garlic and parsley, then chop them up very finely (using a chopping knife or mezzaluna chopper rather than a blender). Break the soft



Aggiungete l'olio e un pizzico di sale ed unite quindi il tutto al prezzemolo e aglio tritati.

Lasciate riposare il bagnetto in frigo per un giorno. Questa ricetta base viene spesso arricchita con i seguenti ingredienti: l'aggiunta di 2 filetti d'acciuga (rendono il bagnetto più appetitoso), il tuorlo d'uovo sodo schiacciato (rende il bagnetto più legato e delicato), una manciata di capperi (attutisce il sapore del prezzemolo e rende il bagnetto armonico), il peperoncino rosso (che rende il bagnetto più piccante e secondo alcuni più digeribile). Le altre aggiunte possono essere interessanti ma stravolgono il sapore di base come l'aggiunta di basilico, di olive verdi, di tonno e altro ancora. Il bagnetto verde può essere impiegato per accompagnare la lingua salmistrata, per ricoprire le acciughe sotto sale, per condire le verdure lesse o l'insalata di merluzzo o le uova sode.

La presenza del bagnetto verde è indispensabile nel gran bollito misto alla piemontese e in modo particolare con la testina di vitello.

Il prezzemolo ancora umido, le uova e la mollica di pane rendono questa salsa cruda non adatta a conservarsi per molti giorni.

Lasciatela riposare per un giorno in frigo ma consumatela nei giorni appena successivi.



- DOLCETTO D'ACQUI DOC

interior of the bread into crumbs over a bowl, pour the vinegar over it and whisk it with a fork to form a paste. Add the oil and salt, then finally add and stir in the chopped parsley and garlic. Leave it to stand for a day. It is now ready. Should you wish, however, the sauce can be enhanced by adding the following ingredients: the yolk of a hard-boiled egg, which will make the sauce softer and more delicate, two or three capers, which will counterbalance the taste of the parsley and give it harmony, a red chili pepper, which will make the sauce spicier and, according to some, easier to digest. Other ingredients such as basil, green olives and tuna may be added but very often to the detriment of the base ingredients' flavours. This green bagnetto sauce is often used as a condiment for tongue, or served alongside salted anchovies in addition to boiled vegetables, cod salad or hard-boiled eggs. It is an absolute essential for accompanying the classic Piedmontese boiled meats or alongside calf's head. Given the fact it contains parsley, egg and soft bread, this sauce does not keep for very long. When it is ready, leave it to stand for one whole day in the fridge but remember to use it within three days maximum.



- CORTESE  
DELL'ALTO MONFERRATO DOC



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	410,8
Carboidrati	
Carbs	8,1 g
Proteine	
Protein	2,2 g
Grassi	
Fat	42,1 g

La “*Cynara cardunculus*” o cardo é un vero simbolo della cucina invernale piemontese; é proprio in questa regione che si trovano le varietà gobbe più bianche, più tenere e più gustose. Le zone più pregiate, oltre a quella del quartiere Orti di Alessandria, sono quelle di Nizza Monferrato e di Chieri. Solo dopo i primi freddi i cardì sono pronti da cucinare, il loro colore diventa bianco e trasparente. Tutti conoscono l’uso dei cardì nella bagna cauda (come suole dirsi, è “la loro morte”). Questa ricetta prevede una gratinatura con condimento di acciuga ed é di facile e rapida esecuzione.

Known in Latin as “*Cynara cardunculus*” and as cardo in Italian, the artichoke thistle also known as cardoon is the symbol of winter cooking in Piedmont. Our region is proud to produce the hunchback version, which is arguably the tenderest and tastiest of all. The most sought-after varieties come from the Orti district of Alessandria as well as from Nizza Monferrato and Chieri. It is only after the first cold spell of winter that the artichoke thistles are ready to be cooked after they have become white and transparent in colour. The artichoke thistle is best known for its use in the delicious spicy dip, bagna cauda. Locals joke about bagna cauda being the plant’s inevitable final resting place. This recipe entails a gratin topping with anchovy seasoning. It is quick and easy to prepare.

## Cardi gratinati Artichoke thistle gratin

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg abbondante di cardì
- 40 g di burro
- mezzo bicchiere di olio extravergine d’oliva
- 100 g di acciughe sotto sale
- 4 spicchi d’aglio
- un bicchiere di latte
- 40 g di parmigiano grattugiato
- mezzo limone

### INGREDIENTS (serves 6)

- 1Kg or more of artichoke thistles
- 40 g of butter
- half a glass of extra virgin olive oil
- 100 g of salted anchovies
- 4 cloves of garlic
- a glass of milk
- 40 g of grated parmesan cheese
- half a lemon



### PREPARAZIONE

Mondate il cardo sfogliandolo, eliminate le foglie esterne filose, tagliatelo a pezzi della lunghezza di 5 centimetri e mettetelo in acqua tiepida leggermente acidulata con mezzo limone.

Portate a ebollizione 5 litri d’acqua, mettetevi a lessare il cardo per alcuni minuti e sgocciolatelo. Fate fondere 20 g di burro in una larga padella e rosolate i cardì indi stufateli con coperchio per 15 minuti bagnandoli con mezzo bicchiere di latte. Mettete in un piccolo tegame di coccio il rimanente burro, l’olio, l’aglio tagliato a lamelle sottilissime e le acciughe dissalate in poco vino bianco.

Preparate con questi ingredienti una bagna cauda cuocendola a fuoco bassissimo. Quando la bagna cauda é pronta, unitela al cardo, mescolate e continuate la cottura per alcuni minuti. Disponete il cardo in una pirofila livellandolo e schiacciandolo leggermente, cospargetelo di parmigiano e bagnatelo con il restante latte.

Gratinate in forno a 200°C per una decina di minuti sino a quando si formi una crosticina dorata. Servite questo piatto come antipasto caldo. Potrete anche rompere direttamente alcune uova sui cardì gratinati cuocendoli ancora in forno per qualche minuto; in questo caso, se ci sono dei tartufi, una bella “piallata” non guasta. È un piatto calorico, indicato in una fredda sera invernale.



- PIEMONTE BONARDA DOC

### PREPARATION

Clean the artichoke thistles up by removing their external leaves. Once they have been cleaned, cut them up into small pieces which should be 5cm long. Put them into some lukewarm water containing the half lemon. Bring a pan containing 5 litres of water to the boil, toss the artichoke thistle pieces into it and let them boil for a few minutes. Remove the artichoke thistle and let it drain. Melt 20 gr of butter in a frying pan, toss the artichoke thistle in and let it brown. Place the lid on the pan and let the contents sweat for a further 15 minutes, occasionally adding the milk.

Put what is left of the butter along with the oil, the garlic (which has been cut into thin blades) and the anchovies, which have been desalted in white wine, into an earthenware pan. Simmer the contents on a low flame in order to make a bagna cauda dip. When the dip is ready, pour it over the artichoke thistle. Mix it all in and let it continue cooking for a further few minutes. Place the artichoke thistle in an oven dish. Level it out gently with a wooden spoon. Grate the parmesan cheese over it and finally pour over what is left of the milk.

Place the oven dish in the oven which will have been preheated to 200°C and leave for 10 minutes or so until a golden brown upper crust is formed. Serve it as a hot starter. If you so wish, you can crack a few eggs over the crust which should be baked for a further couple of minutes. The perfect finishing touch would be to grate a few truffle flakes over the gratin, should it be available. As you might imagine, this dish has a high calorie content and is best eaten on a cold winter’s night.



- MONFERRATO BIANCO DOC

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	219,4
Carboidrati	
Carbs	5,7 g
Proteine	
Protein	8,7 g
Grassi	
Fat	18,3 g

La farinata è diffusa soprattutto nella fascia preappenninica alessandrina; a Novi Ligure, a Ovada, ad Acqui Terme e ad Alessandria vi sono alcuni locali (generalmente pizzerie) che preparano quotidianamente la farinata. I ceci, spesso importati da altre regioni italiane o da paesi come la Turchia e il Messico, oggi sono anche coltivati vicino a Novi Ligure in una zona chiamata "Merella". La coltivazione del cece nel nostro Preappennino avviene in un terreno sabbioso sciolto, che conferisce a questo legume la proprietà di cuocere bene; ciò raramente capita se coltivato in terreno argilloso. Le origini della farinata sono antichissime, c'è chi ritiene che risalgano addirittura alla presenza dei saraceni in Liguria e nel nostro Appennino.

Le abitudini gastronomiche di quel popolo erano, infatti, quelle di pestare nel mortaio molti prodotti; dalle erbe ai cereali, dalle bacche ai legumi; l'impasto non lievitato così ottenuto, era cotto su sottili "testi" di pietra o di terracotta. La ricetta della farinata è semplice, ma è indispensabile seguire alcuni accorgimenti per ottenere un risultato ottimale, fra questi impiegare acqua non calcarea, ceci macinati nell'annata del raccolto, un forno possibilmente a legna, cuocere ad alta temperatura, usare ottima qualità di olio extravergine d'oliva del Ponente ligure. Alcuni aggiungono una piccola quantità di farina bianca "00".

Questa la ricetta per chi voglia cimentarsi nella preparazione casalinga della farinata.

Farinata is generally found from Alessandria southwards towards Novi Ligure, Acqui, Ovada and the Premaritime Alps. There are some pizzerias which prepare and serve it on a daily basis. Made from chick pea flour, the chick peas were originally brought in from other Italian regions in addition to being imported from Turkey and Mexico. Nowadays, there is heavy chick pea cultivation near Novi Ligure, in an area known as Merella. The one common factor in their cultivation is that the chick peas are grown in sandy terrain which enhances the cooking process. This rarely happens when this pulse is grown in clay-rich terrain. Farinata origins go back a very long way. Some people maintain that it goes back to when the Saracens occupied Liguria and the Appenine region.

This civilisation were accustomed to using a pestle for grinding down many foodstuffs. Examples being cereals, berries and pulses. The unleavened dough was then cooked on thin shallow stone trays. Farinata is very easy to make, but the instructions must be followed to the letter if you wish to get the best results. So, when making farinata, bear the following in mind. Firstly, the water used should have a low lime scale content, secondly use chick peas which have been recently ground and use a wood-burning oven if possible. Finally use the highest quality extra virgin olive oil from the west side of Genoa (Riviera Ponente). There are some people who add a small amount of plain flour to the chick pea flour.

The following recipe will guide you in making homemade farinata.

## Farinata Chickpea flatbread

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di farina di ceci
- 75 cl d'acqua
- mezzo bicchiere di olio d'oliva
- un pizzico di sale

### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g of chick pea flour
- 75 cl of water
- half a glass of olive oil
- a pinch of salt



### PREPARAZIONE

Mettete la farina di ceci in un contenitore, aggiungete poco per volta l'acqua, mescolate e versate metà olio e il sale. Mescolate l'impasto che dovrà risultare quasi liquido (della densità circa dell'olio), lasciatelo riposare qualche ora.

Versate il composto in un testo di rame stagnato, aggiungete il restante olio, mescolate e cuocete in forno a fuoco molto alto per 15 minuti.

Durante la cottura iniziale muovete leggermente il testo per evitare la formazione di una pellicina liscia e per provocare la classica crosticina superficiale.

La farinata era anticamente un piatto unico, oggi è una golosità consumata fuori pasto da servire caldissima.



- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC

### PREPARATION

Put the chick pea flour into a mixing bowl and gradually pour in the water. Mix it smoothly and add half the oil and the salt. Stir the mixture, which should remain liquid (about the same density as the oil). Leave it to stand for several hours. Pour the mixture into a shallow copper baking tray, add the rest of the oil, mix it in and let it all cook in a very hot oven for 15 minutes. At the beginning of the cooking phase, move the baking tray slightly so as to help the formation of a thin upper crust. In days gone by, farinata was a main meal. In more greedy modern times, it tends to be eaten as a mid afternoon snack. Serve it piping hot.



- PIEMONTE CHARDONNAY  
SPUMANTE DOC

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	315,2
Carboidrati	
Carbs	37,4 g
Proteine	
Protein	14,7 g
Grassi	
Fat	12,2 g

Focaccia è un termine che deriva dal latino classico *focacius* e quindi da *focus*, *focolare*, *cotto al focolare*. La focaccia ha origini antichissime, le sue ricette sono innumerevoli ed è impossibile rintracciarne l'origine. La focaccia novese, simile a quella genovese, è diffusa in tutto l'arco appenninico.

Oltre che a Novi Ligure, ove ne è stato tracciato il metodo di produzione con un apposito disciplinare, è molto conosciuta anche in tutta la provincia di Alessandria.

*The name focaccia is derived from the classic Latin word focacius, so from focus, hearth, hearth-baked. Focaccia has ancient origins, there are innumerable recipes and it is impossible to trace its exact origin. Novi Focaccia, similar to Genoese Focaccia, is widespread all over the Apennines. Besides Novi Ligure where guidelines have been laid down for production methods, it is well known across the province of Alessandria.*

## Focaccia novese Flatbread Novi style



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di farina "00"
- 30 g di lievito di birra (alcuni impiegano in aggiunta anche della pasta madre per aumentare la spinta lievitativa)
- 50 g di olio d'oliva extravergine (più quello impiegato nella pennellatura)
- 20 g di sale - 50 cl d'acqua
- 40 g di strutto di maiale e poco estratto di malto

### PREPARAZIONE

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida, impastate la farina con gli altri ingredienti, eccetto sale e olio, per 15 minuti; lasciate riposare l'impasto per altri 15 minuti, piegatelo alcune volte e distribuitelo nelle teglie ungendolo e lasciandolo lievitare ancora per 15 minuti. Dopo averla stirata e bagnata con acqua salata e olio nelle teglie, la si lascia nuovamente riposare per mezz'ora.

Si bagna infine la superficie della focaccia con acqua salata e olio e si praticano delle pressioni con i polpastrelli delle dita formando numerosi alveoli. Si infornano le teglie alla temperatura di 230°C per circa 20 minuti e appena sfornate si bagna nuovamente con olio di oliva.

La focaccia novese deve essere morbida, croccante in superficie, friabile e sottile.



- MONFERRATO CHIARETTO DOC

### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 kg "00" flour
- 30 g fresh yeast (some cooks also add starter yeast to boost leavening)
- 50 g extra virgin olive oil (and a little extra for brushing)
- 20 g salt
- 50 cl water
- 40 g of lard and a little malt extract

### PREPARATION

Dissolve the yeast in a little warm water. Mix the flour with the other ingredients, except the oil and salt and knead for 15 minutes. Leave the dough to stand for another 15 minutes. Fold the dough a few times then divide between rectangular baking trays and leave to rise for further 15 minutes. After stretching the dough onto the baking trays sprinkle with salted water and oil, leave to stand for another half an hour. Sprinkle the surface of the focaccia with salted water and oil; make dimples in the dough using your fingertips. Bake at a temperature of 230°C for about 20 minutes and sprinkle with olive oil as soon as you remove the trays from the oven.

This focaccia should be thin, crumbly and soft, and crispy on the surface.



- GAVI DOCG

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	705,9
Carboidrati	
Carbs	125,1 g
Proteine	
Protein	20,7 g
Grassi	
Fat	17,5 g

Le ricette della focaccia possono essere suddivise in due gruppi: preparate con la pasta di pane precedentemente lievitata e non cotta, ed arricchite con olio o burro e sale, oppure preparando direttamente un impasto con gli ingredienti base e lasciato lievitare.

In ogni caso occorre stendere l'impasto su una teglia, e praticare incavi, pennellare con olio e acqua e cospargere con sale grosso. La ricetta qui riferita è quella dell'anziano cuoco Giovanni del ristorante Corona di Novi Ligure; è ottima, molto semplice e praticabile nei nostri forni di cucina.

Nel ristorante, sino agli anni novanta, veniva servita ai clienti che apprezzavano moltissimo questa focaccia.

*There are two main techniques for making Focaccia: one using bread dough risen beforehand then topped with oil or butter and salt, the other preparing a dough with all the basic ingredients mixed together and left to rise.*

*Whichever the method, the dough will be stretched out in a baking tray, 'dimpled', brushed with oil and water and sprinkled with coarse salt. The following recipe comes from Giovanni the Senior Cook in Corona Restaurant in Novi Ligure. It is very tasty, very simple and can be baked in our ovens at home. This restaurant was in the habit of serving focaccia to its customers up until the nineties, a highly appreciated practice.*

## Focaccia Flatbread

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di farina "00"
- 1 cubetto di lievito (25/40 gr)
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1/2 bicchiere scarso di olio d'oliva extravergine
- 1 bicchiere di latte e un bicchiere di acqua mescolati fra loro
- un pizzico di sale

### PREPARAZIONE

Mescolate la farina con il lievito sciolto in poca acqua tiepida. Aggiungete lo zucchero, un pizzico di sale fino, l'olio d'oliva extravergine, l'acqua e il latte sino ad ottenere un composto morbido, compatto, che si stacca dalle pareti. Occorrerà circa 10 o 15 minuti.

Lasciatelo lievitare per alcune ore in ambiente tiepido, al riparo da correnti d'aria e coperto con un canovaccio umido affinché non faccia la "pelle".

Stendete l'impasto su una teglia unta dello spessore di un centimetro. Lasciate nuovamente ri-

### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g "00" flour
- 1 cube fresh yeast (25/40 g)
- 1 teaspoon sugar
- 1/2 small glass extra virgin olive oil
- 1 glass milk and 1 glass water mixed together
- a pinch of salt

### PREPARATION

Mix the flour with the yeast previously dissolved in a little warm water. Add the sugar, pinch of salt, extra virgin olive oil, water and milk until you obtain a soft compact mixture that comes away from the sides of the bowl. This will take about 10 or 15 minutes.

Leave to rise for a few hours in a warm place, away from drafts. Cover with a damp tea towel, so that it does not become crusted and dry.

Stretch the dough out onto a greased baking sheet to one centimetre thick.

posare la focaccia per 15 o 20 minuti. Praticate delle fossette con le dita, spennellate con acqua mista ad olio, cospargete di sale grosso ed infornate a 200°C per 25/30 minuti.

Appena sfornata controllate che sia cotta anche sul fondo ed eventualmente capovolgetela rimettendola nel forno per alcuni minuti se vi sembra sia rimasta bianca e poco cotta su questo versante. Servitela sia calda sia tiepida tagliandola a pezzi, accompagnerà egregiamente un piatto di salumi.

Leave the focaccia to sit again, for 15 or 20 minutes.

Dimple with your fingertips, brush with water mixed with oil, sprinkle with salt and bake at 200°C for 25/30 minutes.

When you remove it from the oven make sure it is cooked underneath, if it looks undercooked turn it over, and return to the oven for a few minutes. Serve hot or warm cut into squares, it goes down very well with a dish of cured meats.



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	378,3
Carboidrati	
Carbs	64,9 g
Proteine	
Protein	11,2 g
Grassi	
Fat	10,2 g



- PIEMONTE CHARDONNAY DOC



- COLLI TORTONESI CORTESE  
FRIZZANTE DOC

In cucina l'ortica è un ottimo ingrediente impiegato nella preparazione di zuppe, frittate e risotti. Occorre adottare alcune precauzioni nella raccolta delle ortiche poiché è ricoperta da peli spinosissimi, sottilissimi e fragili che non pungono, come comunemente si crede, ma si rompono al minimo contatto liberando un liquido molto irritante. La raccolta delle ortiche deve avvenire in primavera quando le foglie sono piccole, tenere e le piantine sono appena nate. Evitate di raccogliercle in estate quando sono alte, hanno uno stelo ritto e compaiono sulla pianta piccolissime pannocchiette di fiori verdi. Quando le raccogliete, ricordatevi i posti di raccolta, le ortiche ricrescono e in inizio autunno potrete tornare a raccogliercle negli stessi posti. La ricetta, qui presentata è di magro; ad Alessandria e nel Monferrato i frittini d'ortica vengono anche chiamati "friciulin" o "sobrich" e vengono aromatizzati con altre erbe profumate quali la maggiorana, il prezzemolo e il basilico; possono contenere salumi, in genere il salame cotto.

Nettles are a superb ingredient for preparing soups, omelettes and risotto. When gathering nettles however, great care must be taken as they are covered in thin fragile sharp hairs which do not actually sting as many people believe, but rather break at the slightest contact due to their fragility and give out an irritating liquid which feels like a sting. The best time for collecting nettles is in the spring, shortly after they have sprouted, as their leaves are small and tender. Summertime collecting should be avoided as the plants are high and the stalk becomes stiff encouraging the growth of small green buds similar to tiny corncobs in shape. Always remember the place where the nettles were gathered because if you come back to the same place in autumn, the nettles will have grown again. The following recipe is a meat-free one, both in Alessandria and in the Monferrato area, these nettle fritters are known as "friciulin" or "sobrich" and are given extra flavour with the addition of aromatic herbs such as marjoram, parsley and basil. Some recipes envisage the addition of cured meats, usually cooked salami.

## Frittini di ortica

### Nettle fritters



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di ortiche tenere (raccogliete solo le punte)
- 3 uova
- 2 cucchiaini di pane di pasta dura raffermo e grattugiato
- 3 cucchiaini colmi di parmigiano reggiano grattugiato
- una manciata di erbe odorose (maggiorana, prezzemolo o basilico)
- olio extravergine d'oliva ligure di gusto molto delicato
- sale e pepe



#### PREPARAZIONE

Lavate e lessate le punte di ortica in abbondante acqua salata, strizzatele e tritatele.

Mettete in una terrina le ortiche tritate, due uova intere e un tuorlo, il parmigiano grattugiato, la mollica di pane di pasta dura grattugiata, le erbe aromatiche a vostra discrezione fra quelle sopracitate. Se disponete di erba amara (nota anche come erba San Pietro) tritatene un paio di foglie, rendono i frittini particolarmente aromatici.

Pepate e mescolate accuratamente tutti gli ingredienti. Formate delle polpettine schiacciate, infarinatete e friggetele nell'olio bollente. Se il composto è molto morbido, usate due cucchiaini: uno per prelevare l'impasto, l'altro a rovescio per versarlo nell'olio. Salate e servite i frittini di ortica molto caldi su un foglio di carta assorbente come aperitivo o antipasto.



- MONFERRATO FREISA DOC

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g of tender nettles (gather only the tips)
- 3 eggs
- 2 tablespoonsful of grated stale bread
- 3 heaped tablespoonsful of grated parmesan cheese
- a fistful of aromatic herbs (marjoram, parsley and basil)
- some delicate extra virgin olive oil from Liguria
- salt and pepper

#### PREPARATION

Rinse the nettle tips then boil them in a big pan of salted water. Squeeze out the cooking liquid and chop them up. Put them in a bowl with two whole eggs plus one extra yolk, the parmesan cheese, the grated bread and the aromatic herbs. Should you have a few leaves of the bitter herb called San Pietro, chop them up and toss them in, as they will give the fritters that extra flavour. Sprinkle some pepper on top and whisk the lot to form a smooth lump-free mixture. Shape into round flat patties, dust with flour then fry in boiling oil. If the mixture is too soft to shape, fill one spoon with the mixture then, using another spoon of the same size, scrape the mixture off the first spoon into the oil. Salt the nettle fritters and place them on kitchen paper to soak up any excess oil. They can be served as a tasty starter.



- GAVI FRIZZANTE DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	117,1
Carboidrati	
Carbs	4,8 g
Proteine	
Protein	10,8 g
Grassi	
Fat	6,3 g

I nervetti sono ottenuti dalle cartilagini del ginocchio. Contrariamente a quanto si può pensare, i nervi non c'entrano nulla, si tratta, infatti, di cartilagine che dopo una lunga cottura, diventa morbida, piuttosto gommosa e saporita. L'animale più adatto alla preparazione di questo piatto è il vitello; non raramente sono impiegati anche i piedini del maiale più facilmente reperibili, ma il risultato non è lo stesso. Anticamente i nervetti erano preparati nelle osterie e serviti in ciotole, erano mescolati con cipolle tagliate a fette e lasciate a bagno in aceto di vino rosso e sale. Nelle trattorie di Piazza Tanaro di Alessandria questo piatto non mancava mai. I nervetti oggi sono serviti come antipasto in abbinamento a cipolline e cetriolini sott'aceto o con insalatine miste. Nel condimento può essere indicato mescolare l'aceto di vino con del vino rosso per non sovrastare il sapore dei nervetti.

*Although "nervetti" translates literally into "nerves", this dish has nothing to do with nerves! The meat ingredient comes from the cartilage in the knee area. This dish is made with cartilage which becomes soft, tender and chewy after several hours' cooking. The most suitable animal is calf, but this is rarely used and more often than not, it is prepared using pig trotter, as it is more easily available and much cheaper. Tasty as the pork equivalent is, it will never be as succulent as veal. In days gone by, this dish was served in bowls in taverns. It was soaked in red wine vinegar and along with sliced onions. It was a signature dish in all the taverns around Piazza Tanaro in Alessandria. Nowadays nerves of beef are served as starters accompanied by baby onions and gherkins or a simple mixed salad. The condiment can be made from a mixture of wine vinegar and red wine so as not to drown out the flavour of the "nerves" of beef.*

## Nervetti in insalata

### Calf knee salad



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 800 g di ginocchio di vitello
- un mazzetto di cipollotti novelli possibilmente della varietà rossa
- due coste di sedano con il loro verde - due carote
- aceto di vino rosso
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 800 g of calf knee
- a bunch of spring onions
- two stalks of celery with their leaves
- two carrots
- red wine vinegar
- extra virgin olive oil
- salt and pepper

#### PREPARAZIONE

Lavate le coste di sedano spezzandole in due o tre parti ma non eliminate le cime verdi, lavate e tagliate a grossi pezzi le carote.

Mettete in una pentola il sedano, le carote, salate e versate un cucchiaio d'aceto, riempitela d'acqua, portatela a ebollizione, unite il ginocchio lessandolo per due ore e mezzo a fuoco dolce e a pentola coperta. Puntate con un forchettono il ginocchio per verificare che sia morbido e ben cotto.

Ancora bollente distaccate le parti di cartilagine attaccate all'osso del ginocchio e mettetele in una ciotola o un pentolino d'acciaio, copritele con un coperchio o un piattino e lasciatele in pressione sovrapponendo un peso (il batticarne per esempio).

Raffreddandosi i nervetti s'incolleranno fra loro formando una massa compatta e gelatinosa e quando sono completamente freddi, affettate questa massa gommosa il più sottile possibile con un'affettatrice o con un coltello molto affilato. Quando i coltelli erano ancora di ferro, per quest'operazione, veniva scaldata la lama: usanza praticata anche per battere a coltello il lardo. Pulite i cipollotti, tagliateli a metà e metteteli a bagno in acqua corrente per 10 minuti, indi metteteli a bagno in aceto e vino per un paio d'ore: strizzateli e affettateli sottili.

Unite i nervetti ai cipollotti e serviteli condendoli con un buon olio extravergine, poco aceto, sale e pepe.

Quest'insalata si presta a innumerevoli varianti: mescolare un misto di sott'aceti di vostro gradimento, unire dell'insalatina mista o dei fagioli lessati o condire i nervetti con un bagnetto verde preparato con molto prezzemolo, alcune acciughe, pochi capperi, una mollica di pane intrisa nell'aceto e abbondante olio extravergine.



- PIEMONTE GRIGNOLINO DOC

#### PREPARATION

Rinse the celery stalks clean but do not remove their sprouting green tops. Clean the carrots and chop them into big pieces. Put the celery and carrots into a pan, add salt to them along with a tablespoonful of vinegar. Fill the pan with water, bring it to the boil then put in the calf knee. Put the lid on the pan and let it all simmer on a low flame for two and a half hours. Prod the knee with a knife to make sure it is tender and well-cooked. While the knee is still boiling hot, remove the pieces of cartilage from the bone and place them in a bowl or saucepan. Place a saucer over the pieces and put a weight on top of it (such as a meat tenderiser) so as to apply pressure. As they cool down, the nerves of beef will form a compact jelly-like mass. Once they are cold, chop them up as finely as possible, using either a meat slicer or a very sharp knife. When knives were made of iron, the blade used to be heated up for this procedure. Clean the spring onions cut them in half and leave them under running water for ten minutes. Proceed by leaving them to soak in a mixture of wine vinegar and wine for two hours or so. Remove them, squeeze them dry and chop into very small pieces. Add the nerves of beef to the spring onions and season them with the extra virgin olive oil, then add a little vinegar and some salt and pepper. This meat salad can be accompanied by a variety of side dishes such as mixed salad or boiled beans. If you prefer, it can be covered with the local green sauce known as bagnetto made from parsley, anchovies, capers, bread soaked in wine and a good dose of extra virgin olive oil.



- GAVI FRIZZANTE DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	159,6
Carboidrati	
Carbs	1,9 g
Proteine	
Protein	28 g
Grassi	
Fat	4,5 g

Questa ricetta, di origine novese, consiste in grosse polpette da servire come piatto d'entrata o come primo piatto. La verdura impiegata dipende dalla stagione, ma la più indicata è quella primaverile; sono consigliate le donnette, le borragini o le punte d'ortica, vanno comunque benissimo anche le erbe e gli spinaci. Inoltre in questa stagione è facile reperire gli aromi freschi quali la maggiorana e il basilico.

This dish, which comes from Novi Ligure, consists of large savoury balls which can be served either as a starter or as a first course. The greens used in the recipe can change according to the season in which it is prepared. The best version is the spring one and entails the use of young poppy leaves, borage (otherwise known as starflower) and nettle tips. If any of these are not available they can be replaced by spinach or beet tops. Furthermore, at this time of year, aromatic herbs such as marjoram and basil are more readily available.

## Palle del frate

### Friar's savoury balls

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 300 g di ricotta (seirass)
  - 50 g di mollica di pane di pasta dura grattugiata
  - 5 uova
  - 300 g d'erbe di campo o verdura a foglia verde
  - 60 g di parmigiano grattugiato
  - 60 g di salame cotto
  - un mazzetto di basilico
  - un ciuffetto di prezzemolo e (se possibile), di maggiorana fresca
  - uno spicchio d'aglio
  - noce moscata e pepe nero.
- Per il condimento occorrono:
- un ciuffo d'erbe aromatiche (maggiorana e/o basilico e/o cipollina, etc.)
  - 30 g di burro - 40 g di parmigiano grattugiato
  - alcuni cucchiaini di panna o di latte
  - farina quanto basta a infarinare le palle
  - noce moscata - sale e pepe nero

#### PREPARAZIONE

Lessate la verdura a foglia verde, strizzatela e tritatela finemente. Mettete in una terrina il salame cotto tritato, il parmigiano grattugiato, il pane di pasta dura, 3 uova e 2 tuorli, la ricotta, la metà delle erbe aromatiche tritate finemente con lo spicchio d'aglio, la noce moscata, il pepe e il sale. Mescolate a lungo in modo da amalgamare

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 300 g of ricotta (seirass)
  - 50 g of grated bread crumbs (coming from the soft interior)
  - 5 eggs
  - 300 g of either wild herbs or green-leaved vegetables
  - 60 g of grated parmesan cheese
  - 60 g of cooked salami
  - a bunch of basil - a tuft of parsley
  - some fresh marjoram (if available)
  - a clove of garlic - nutmeg
  - salt and pepper
- For the sauce the following are required:
- a tuft of mixed aromatic herbs (any combination of marjoram, chives and basil)
  - 30 g butter
  - 40 g of grated parmesan cheese
  - a few tablespoonsful of cream or milk
  - a sufficient amount of flour to coat the balls
  - nutmeg - salt and black pepper



bene tutti gli ingredienti, se l'impasto dovesse risultare troppo morbido, aggiungete poco pane e parmigiano. Portate a ebollizione una pentola d'acqua salata, magari contenente anche l'acqua di cottura della verdura che contribuirà ad aumentare il sapore delle polpette.

Formate delle palle della grandezza di un uovo. Infarinatele su tutta la superficie e fate assorbire la farina bianca passandole sul palmo delle mani. Tuffatene 3 o 4 per volta nell'acqua bollente e lessatele per 5 o 6 minuti. Sgocciolatele con una schiumarola e disponetele su una pirofila imburrata. Preparate ora il condimento facendo sciogliere il burro in un pentolino e appena fuso, senza farlo schiumare, aggiungete la panna o il latte, il parmigiano grattugiato, la noce moscata, il sale e il pepe. Appena la salsa si sarà ispessita e legata, toglietela dal fuoco e aggiungete il trito d'erbe aromatiche. Passate la pirofila con le palle di frate in forno coprendole con un foglio d'alluminio e quando saranno calde, servitele ricoperte di salsa.



- MONFERRATO CHIARETTO DOC

#### PREPARATION

Boil the leaves of whichever greens you choose to use, squeeze them dry and chop them up finely.

Put the minced salami, the parmesan cheese, the bread crumbs, the ricotta cheese, 2 yolks, 3 eggs, half of the finely-chopped herbs, the clove of garlic, the nutmeg, the pepper and the salt into a tureen. Mix them all together so that they thicken smoothly and uniformly.

Should the mixture not thicken sufficiently, add a few more breadcrumbs or parmesan cheese. Bring a pan of salted water to the boil, containing if possible the water used for cooking the green leaves, as this will enhance the flavour of the balls. Shape the mixture into balls roughly the size of an egg. Sprinkle them with flour and roll each one round between the palms of your hand so that the flour gets fully absorbed. Immerse 3 or 4 balls at a time in the boiling water and let them cook for 5 or 6 minutes.

Remove with a skimmer or perforated spoon to allow the cooking liquid to drain away and then place them in a butter-greased ovenproof dish. Prepare the sauce by melting some butter in a saucepan.

Before it starts foaming, add the cream or milk along with the parmesan cheese, nutmeg, salt and pepper. Once this sauce has thickened to the required consistency, remove it from the gas and toss in the finely chopped aromatic herbs. Cover the oven dish containing the balls with a layer of aluminum foil and pop it into a warm oven, once the balls have warmed through remove from oven and pour on the sauce.



- COLLI TORTONESI BIANCO DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	369,6
Carboidrati	
Carbs	13,9 g
Proteine	
Protein	22,1 g
Grassi	
Fat	25,7 g

Questa ricetta si riferisce a una polentina di farina di cece. Il termine panissa in Piemonte, con le sue innumerevoli varianti linguistiche, indica i piatti più disparati. La paniccia o panissa (secondo i paesi il termine cambia), non deriva da pane ma da panico, un cereale minore un tempo molto coltivato; se ne ricavava una farina impiegata per produrre un pane molto consistente e gustoso da consumare fresco o rafferma spezzettato nelle zuppe di una volta. Oggi la paniccia, qui indicata, viene preparata con la farina di cece e può essere considerata come la versione antica della farinata (o bellecalda com'è chiamata nell'alessandrino). Da alcuni anni la paniccia è tornata di moda ed è servita frita nell'olio con gli aperitivi, anticamente veniva servita come polenta o servita fredda condita con olio cipolla o aglio.

*Panissa is a type of polenta made from chickpea flour. Within Piedmont, there are many different pronunciations and spellings of the word panissa, but the surprising thing is that it does not derive from the Italian word for bread (pane) but rather from panico, a lesser known type of millet known as proso. The flour obtained from this millet was ideal for making a tasty and filling type of bread which could be eaten fresh or once stale, broken into small pieces and added to soups. This recipe entails the use of chickpea flour and can be considered the forerunner of the most famous local chickpea-based dish, farinata, commonly called bellecalda (nice and hot) in and around Alessandria. Panissa has become fashionable again and is usually served fried in oil as a sort of tapas. In the past, it was served as an accompaniment just like polenta or eaten cold with oil and onion or garlic on top.*

## Paniccia o panissa

### Chickpea polenta chips



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 300 g di farina di cece (ottima quella proveniente dai ceci della Merella coltivati vicino a Novi Ligure)
- 1 lt d'acqua
- un pizzico di sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 300 gr of chickpea flour (the best flour comes from Merella area near Novi Ligure)
- a litre of water
- a pinch of salt



#### PREPARAZIONE

Mettete la farina di cece con il sale in una pentola, versate a filo l'acqua prima intiepidita, mescolate energicamente aiutandovi con una frusta; ponetela al fuoco e cuocetela mescolando con un cucchiaino di legno continuamente perché la paniccia, dopo pochi minuti si radensa e tende ad attaccarsi sul fondo. Cuocete la paniccia fino a quando si stacca dalle pareti come la polenta di mais.

Versatela su un piano di marmo o sul fondo di alcuni piatti formando uno strato spesso un paio di centimetri. Lasciatela raffreddare completamente e tagliatela a bastoncini simile a quelli che si preparano per le patate fritte o poco più grandi; potete servirli fritti, in questo caso passateli in poca farina di grano duro e tuffateli in olio bollente, prenderanno un bel colore dorato simile a quello del pane.

Serviteli caldissimi cospargendoli con sale fino. Se volete, potrete anche cuocerli al forno, in questo caso asciugateli bene, ungete una teglia e disponeteli allineati infornandoli a forno caldissimo. Dopo pochi minuti scuotete la teglia per evitare che la panissa si attacchi alla teglia, quando è ben dorata servitela caldissima salandola.

Se li servite in insalata conditeli con un bagnetto formato da olio, prezzemolo, aglio o un cipollotto fresco tagliato a rondelle sottilissime, sale e pepe.



- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC

#### PREPARATION

Put the chickpea flour and the salt in a pan, then slowly pour in the water which should be lukewarm. Whisk vigorously. Put the pan on the flame and cook the mixture, stirring throughout with a wooden spoon, as the panissa tends to thicken up quickly and stick to the bottom of the pan. Proceed to cook the panissa just like polenta until it comes away from the sides of the pan. Pour it onto a marble slab or into a few plates making sure it forms a 2 cm thick layer. Let it cool down completely and then cut it into strips slightly larger than French fries. The strips can be fried, in which case it is advisable to give them a thin coating of flour before tossing them into the boiling oil. They will take on the same colour as bread. Serve them piping hot and sprinkle some fine salt on top. The Panissa strips can also be baked, in which case, grease an oven dish and set the strips out in rows then put the tray into a hot oven. After a few minutes, give the oven dish a good shake to make sure the strips do not stick to the bottom of the dish. Once they are golden brown, serve them straight from the oven and sprinkle some salt on top. Should you wish to serve panissa as part of a salad, season it with a dip made from oil, parsley, garlic and finely chopped spring onion rings.



- GAVI DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	180,5
Carboidrati	
Carbs	28,0 g
Proteine	
Protein	11 g
Grassi	
Fat	2,9 g

In Piemonte il peperone si è ambientato benissimo, le varietà “quadrato d’Asti” e “cuore di bue” sono molto apprezzate dai gastronomi. La peperonata è fra i piatti più noti e cari agli alessandrini che la utilizzano in accompagnamento a carni di vitello, di coniglio, al merluzzo e alla polenta.

Over the centuries, yellow and red peppers have successfully become part and parcel of Piedmontese agriculture. Two varieties “quadrato d’Asti” and “cuore di bue” are particularly appreciated by food connoisseurs. Peperonata is one of the most treasured and tasty dishes our region produces and is usually served as a side dish to veal and rabbit or as a topping to cod with polenta.

## Peperonata

### Stewed peppers



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di peperoni rossi e gialli
- 700 g di pomodori perini ben maturi
- 1 ciuffo di prezzemolo e di foglie di sedano
- 1 mazzetto di basilico - 1 spicchio d’aglio
- 3 filetti di acciuga dissalata
- 1 piccola cipolla - 1 rametto di rosmarino e di salvia
- 1 foglia di alloro - olio extravergine d’oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco - sale

#### PREPARAZIONE

Mettete i peperoni ad abbrustolire su una fiamma girandoli un paio di volte sino a quando la pellicina sia completamente annerita, spelateli aiutandovi con una carta assorbente e tagliateli a pezzetti eliminando i semi e le pellicine interne.

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 kg of red and yellow peppers
- 700 g of mature tomatoes (perino variety if possible)
- a tuft of parsley and some celery leaves
- a bunch of basil - 3 desalted anchovy fillets
- a sprig of rosemary and sage
- 1 small onion - a clove of garlic
- a bay leaf - some extra virgin olive oil
- 1/2 glass of dry white wine - salt



Tuffate in acqua bollente i pomodori per un paio di minuti, scolateli, spelateli, eliminate i semi e metteteli a sgocciolare in un colapasta.

Tritate l’aglio, il prezzemolo, le foglie di sedano, la cipolla e mettete il tutto a rosolare in una casseruola di coccio con l’acciuga e l’olio d’oliva. Legate con l’apposito filo il rosmarino e la salvia e unitelo al soffritto, aggiungete l’alloro, bagnate con il vino bianco secco affinché non prenda colore. Unite il pomodoro e fate cuocere per una mezz’ora, completate con il peperone, salate e proseguite ancora la cottura per cinque minuti. Eliminate il mazzetto di odori legati, tritate il basilico e unitelo alla peperonata lasciandola riposare per qualche minuto.

Questo piatto può accompagnare uno spezzatino di vitello o di coniglio o di pollo. La peperonata tritata grossolanamente rappresenta un ottimo condimento a un piatto di tagliolini, nella stagione invernale accompagna la polenta e nella stagione estiva si abbina a un riso lesso. L’abbinamento a questa preparazione dipende dal secondo piatto in cui viene inserita.



- DOLCETTO D’ACQUI SUPERIORE DOC

#### PREPARATION

Singe the peppers, turning them over a couple of times until they are completely black. Remove the burnt skin with the help of kitchen paper. Cut them into pieces, removing both the seeds and inner skin.

Immerse the tomatoes in boiling water for a couple of minutes, remove them, drain, peel, remove the seeds and place them in a colander to drain completely. Take the garlic, parsley, celery leaves and onion. Chop them all up finely and simmer them in a ceramic pan along with the anchovies in the olive oil.

The rosemary and the sage which should be tied up with twine should then be added to the fried mixture along with the bay leaf. Slowly pour in the dry white wine in order not to darken the colour of the fried mixture. Add the tomatoes and let the mixture simmer for a further 30 minutes. Throw in the peppers, add some salt and cook for a further 5 minutes. At this point remove the tied sprig of rosemary and sage. Chop up the basil and toss it into the pan. Let the mixture stand for several minutes. The peperonata can be used as an excellent side-dish to veal, rabbit or chicken stew.

Roughly chopped peperonata can be used as an excellent sauce for tagliolini. In the winter months it can be used as a topping for polenta, whilst in the summer months it can be put on top of boiled rice. The best accompanying wine depends entirely on your choice of main course.



- PIEMONTE SPUMANTE



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	110,2
Carboidrati	
Carbs	14,1 g
Proteine	
Protein	5,2 g
Grassi	
Fat	3,6 g

I peperoni sotto vinaccia - "pavrun ant' la rapa" - sono un modo antichissimo e tipicamente piemontese di conservazione dei peperoni. La varietà di peperoni occorrenti è di forma piatta, simile a quella del pomodoro e sono appositamente coltivati nelle campagne alessandrine e astigiane. Il periodo in cui vengono preparati è quello della vendemmia perché è indispensabile impiegare le vinacce di uve rosse da vino.

For alliteration purposes, the best translation of the Piedmontese "pavrun ant' la rapa" would be "peppers in plonk". Although in this case, the plonk in question is not a low quality wine. Called "vinaccia" in Italian, the dialect form "rapa" is almost identical to its little-used English equivalent "rape" as the more common term is "pomace". For the purpose of this recipe the term "dregs" shall be used henceforth, in other words, the solid remains of the grapes once they have been pressed in the winemaking process. This recipe is an age-old Piedmontese conservation technique. The type of peppers required are flat and somewhat tomato-like in shape and they are purposely grown in the Alessandria and Asti regions to coincide with the grape harvest, so that the red grape dregs may be used.

## Peperoni sotto vinaccia

### Peppers in plonk



#### INGREDIENTI (per 1 vaso da 10 l ca)

- 1 kg di peperoni rossi
- 1 kg di peperoni gialli della varietà sopra indicata,
- 3 kg di uva da vino rosso Barbera o Dolcetto (o procuratevi in un'azienda vinicola 2 kg di vinaccia)
- 50 cl di aceto di vino rosso
- 1 bottiglia di vino Barbera
- 2 manciate di sale grosso

#### PREPARAZIONE

Mettete i peperoni su un asse all'aria aperta per almeno due o tre giorni in osservazione; eliminate quelli che presentano la pur minima traccia di marciume; occorre essere sicuri che i peperoni impiegati siano perfettamente sani. Pigiare con le mani l'uva in una pentola di acciaio e strizzate le vinacce separandole dal succo. Prendete un grosso vaso di vetro o di coccio e disponete a strati alterni i peperoni e le vinacce; sommergete il tutto con l'aceto rosso e il vino in cui avrete disciolto il sale. Fate in modo che i peperoni siano completamente immersi nella vinaccia. Occorreranno almeno un paio di settimane prima che siano pronti. In cascina la preparazione era differente:

#### INGREDIENTS (for a 10 l jar aprox.)

- 1 kg of red peppers
- 1 kg of yellow peppers (of the type indicated above)
- 3 kilos of red Barbera or Dolcetto grapes (or purchase 2 kilos of dregs from your local winery)
- 50 cl of red wine vinegar
- a bottle of red Barbera wine
- 2 fistfuls of salt

#### PREPARATION

Leave the peppers on a chopping board in the open air for two or three days. Remove any which might show the slightest signs of imperfection (they can be used in other recipes). The remaining peppers should be in immaculate condition. Put the grapes in a big steel pan and crush them to a pulp with your hands. Use a colander to separate the juice from the dregs. Squeeze the dregs dry. Take a big glass or earthenware jar and start building alternate layers of peppers and grape dregs. Douse the lot with the wine and vinegar to which the salt has been added. Make sure that the peppers are completely soaked. It will take a couple of weeks before



si prendeva un barile di legno o una damigiana dal collo largo (tagliandola con un filo di ferro rovente) e si mettevano uno strato di vinacce bagnate di mosto e uno di peperoni e così via sino a riempire il recipiente.

Si colmava ancora con uno strato di vinacce e si sommergeva il tutto con aceto di vino rosso e qualche bottiglione di vinello (il torchiato dell'anno precedente). Si mettevano a chiusura due assicelle di legno incrociate e una grossa pietra che teneva sommersi completamente i peperoni.

Potete servire i peperoni sotto vinaccia come antipasto condendoli con olio e sale o con un'acciuga o con un cucchiaino di bagnetto verde. Il loro sapore è completamente differente da quelli sotto aceto: sono meno acidi e molto profumati.



- PIEMONTE BONARDA FRIZZANTE

they are ready for consumption. In rural homesteads, the preparation was slightly different. Rather than a glass jar, a large demijohn or wooden cask was used and wine must was used instead of grape dregs. The layering procedure, however, was identical.

Once the layering was complete, a final layer of grape dregs was placed on top and the whole lot was doused in red wine vinegar and light wine. The sealing was completed with two small criss-crossed wooden battens and a big stone, whose weight ensured that the peppers were fully submersed. This dish can be served as a starter. It should be seasoned with oil and salt, or if you prefer, accompany it with an anchovy or green bagnetto dip. The peppers' flavour is totally different from the pickled variety as it is less sour and more fragrant.



- GAVI SPUMANTE DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	242,6
Carboidrati	
Carbs	49,1 g
Proteine	
Protein	13,1 g
Grassi	
Fat	0,8 g

Poche verdure resistono ai geli dei nostri orti come il cavolo cappuccio e la verza; sono presenti anche dopo le prime nevicate e ci fa ben comprendere perchè sia così diffuso, soprattutto nei paesi nordici, dove se ne fa largo consumo come contorno a carni di maiale, oche al forno e wurstel. Nella nostra cucina di territorio, dal mese di novembre a febbraio inoltrato, si suole preparare il "sancrò" che non è altro che i Sauer-Kraut rivisitati e semplificati. Anche il loro nome deriva dalla difficoltà di pronunciare perfettamente quello straniero. L'influenza della cucina continentale in Piemonte ha ragioni storiche, basti pensare al dominio plurisecolare su Alessandria dei Visconti. Il cavolo verza è, infatti, chiamato dai nostri vecchi "cavolo di Milano" e le prime selezioni e incroci, risalenti a qualche secolo fa, sono avvenute nei dintorni di questa città.

*There are very few vegetables which manage to withstand the rigours of the harsh Alessandria winters like the common cabbage and its near relative the Savoy cabbage. They even survive the first snowfalls and it is easy, therefore, to understand why it is such a favourite winter dish, particularly in the northern countries where it is used as a side-dish to accompany pork dishes, roast goose and various sausages. In and around Alessandria, sancrò, which is merely a simplified and modified form of sauerkraut is usually prepared between November and February. Even the name sancrò derives from the locals' difficulty in pronouncing sauerkraut correctly. Piedmont is no stranger to foreign cuisine. The most obvious examples came into being due to the centuries-long domination of the Savoyard Visconti family which ruled from Milan. Indeed, many elderly people refer to Savoy cabbage as "Milan cabbage", because the first genetically modified versions came from the Lombard metropolis and its immediate surrounding area.*

## Sancrò Sauerkraut Piedmontese style



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 100 g di pancetta
- 1/2 cavolo verza - 1 cipolla
- 50 g di burro - 3 cucchiari d'olio
- 1/2 bicchiere d'aceto
- 1 bicchiere di vino bianco o rosso
- sale e abbondante pepe

### PREPARAZIONE

Prendete mezza verza, togliete le foglie esterne che sono un po' durette e tagliatele a fettine sottilissime, fatele lessare per pochi minuti in acqua bollente. Preparate nel frattempo un battuto con la cipolla e la pancetta che metterete a soffriggere in olio e burro.

Quando il grasso della pancetta si sarà sciolto, versatevi le striscioline di cavolo ben sgocciolate. Lasciate insaporire per una decina di minuti e poi aggiungete l'aceto e il vino, lasciate asciugare lentamente con la padella semi-coperta. Il "sancrò" o crauti alla piemontese, può essere lasciato marinare in aceto per una notte evitando così la lessatura iniziale. Anticamente si faceva cuocere nel "sancrò" il cotechino per insaporire e condire la verza; oggi, per rendere meno pesante e più digeribile questo piatto, si preferisce cuocere e servire i salumi o la carne di maiale a parte.



- DOLCETTO D'OVADA SUPERIORE O OVADA DOCG

### INGREDIENTS (serves 6)

- 100 g of pancetta (pork belly meat)
- 1/2 a Savoy cabbage - 1 onion
- 50 g of butter - 3 tablespoonsful of oil
- 1/2 glass of vinegar
- 1 glass of red or white wine
- salt and a lot of pepper

### PREPARATION

Finely shred the half Savoy cabbage after removing the tougher outer leaves. Boil them for a few minutes in salted water. In the meantime, prepare a battuto (frying base) with the onions and diced pancetta by frying them in oil and butter. When the fat from the pancetta has melted, toss in the cabbage which has been drained off. Let the cabbage take on the flavour of the battuto for ten minutes or so, then pour in the vinegar and wine. Leave the frying pan half covered with the lid and let the cabbage slowly absorb the battuto. Sancrò or Piedmontese sauerkraut can be left to marinate in vinegar overnight to avoid the initial boiling. Traditionally cotechino (fresh pork sausage) was cooked in the sancrò in order to give extra flavour to the cabbage. Nowadays, however, the preferred tendency is to cook any pork or other meat separately from the cabbage, thus making the dish easier to digest and less heavy on the stomach.



- COLLI TORTONESI CORTESE FRIZZANTE DOC

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	216,8
Carboidrati	
Carbs	4,1 g
Proteine	
Protein	6,0 g
Grassi	
Fat	18,5 g

Ai primi geli invernali i cardi gobbi delle nostre terre diventano croccanti, bianchissimi e teneri, gli alessandrini dicono che “sembrano di ghiaccio”. È il periodo in cui si prepara la bagna cauda e i cardi si mangiano crudi. In un pranzo “importante”, il cardo può essere servito come sformato. Questa ricetta è tipicamente piemontese, non impiega la besciamella, tipica della cucina francese, ma la ricotta nostrana (“sirass”); in questo modo il piatto risulterà meno calorico.

With the arrival of the of the first winter frosts, our local sword thistles become crisp, white and tender and the local people say that “They look as though they were made of ice”. This is the time when the spicy dip bagna cauda is prepared and the raw sword thistle is one of the main accompanying vegetables. For special occasions, the sword thistle can be eaten in a timbale. What differentiates this Piedmontese recipe from its French equivalents is that our local ricotta cheese (sirass) is used rather than béchamel sauce. Thanks to the ricotta, the dish is much lower in calories.

## Sformato di cardi Sword thistle timbale

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di cardi gobbi molto teneri
- 300 g di ricotta piemontese
- 100 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 5 uova - 4 cucchiaini di bagna cauda
- 20 g di burro
- 2 o 3 peperoni rossi
- poco pane grattugiato per foderare lo stampo
- sale e pepe

### PREPARAZIONE

Pulite i cardi eliminando le foglie dure esterne, eliminate i filamenti e tagliateli a tocchetti, scottateli in acqua salata per alcuni minuti, scolateli bene e frullateli. Mettete il passato di cardi a scolare in un canovaccio posto dentro a un colapasta per alcuni minuti e strizzateli dopo averli rinchiusi a fagotto nel canovaccio in modo da far perdere molta della loro acqua. Soffriggete in una larga padella il burro cui avrete aggiunto 2 cucchiaini di bagna cauda e unite i cardi per fare assorbire bene il condimento. In un'ampia terrina mettete la ricotta, mescolatela con un cucchiaino di legno, unite i cardi, il parmigiano, 3 uova intere e 2 tuorli, pepate leggermente. Amalgamate con cura tutti gli ingredienti.

### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 kg of very tender sword thistles
- 300 gr of Piedmontese ricotta
- 200gr of Reggiana parmesan cheese
- 5 eggs
- 4 tablespoonsful of bagna cauda dip
- 20 gr of butter - 2 or 3 red peppers
- a small amount of grated breadcrumbs to coat the timbale mould
- salt and pepper

### PREPARATION

Clean the sword thistles, remove the hard outer leaves and any stringy filaments, and dice them up. Parboil them in salted water for a few minutes, remove, and drain and put them through a blender. Place a canvas cloth inside a colander, place the thistle purée on top, and let the mixture drain for a few minutes. Wrap the mixture up in the cloth and squeeze in order to remove excess water. Heat up some butter in a large frying pan and add 2 tablespoonsful of bagna cauda dip to it. Add the puréed thistle and cook until it absorbs the butter and the bagna cauda dip. Place the ricotta in a tureen, mix it up with a wooden spoon and pour the thistle purée over it. Add the Parmesan cheese, 3 whole eggs and 2



Preparate uno stampo rotondo con il buco centrale imburrandolo e rivestendolo di pane grattugiato su tutte le pareti.

Versate il composto nello stampo, copritelo con la pellicola di alluminio su cui praticate alcuni fori e mettetelo a cuocere in forno dentro ad una teglia riempita di acqua sino a 2 o 3 centimetri sotto il bordo dello stampo in modo che in cottura non penetri acqua nello sformato.

Cuocete alla temperatura di 150° a bagnomaria per 40 minuti. Nel frattempo cuocete i peperoni mettendoli sulla fiamma viva, appena la pellicina esterna sarà annerita, metteteli in un sacchetto, chiudetelo e dopo alcuni minuti, spelateli con cura e tagliateli a strisce sottilissime. Condite i peperoni così preparati con la restante bagna cauda e saltateli in padella per alcuni minuti. Quando lo sformato è cotto, capovolgetelo in un vassoio rotondo di portata e riempite il buco centrale con i peperoni. Servitelo come antipasto caldo o come piatto di mezzo.



- MONFERRATO ROSSO NOVELLO DOC

yolks and lightly sprinkle with pepper. Mix the ingredients well. Prepare a ring shaped timbale mould. Grease it with butter then thoroughly coat it with the breadcrumbs. Pour the mixture into the mould and cover it with a sheet of aluminium foil. Pierce the foil in several places and place it in the oven. The mould should be placed in an oven dish filled with water. The liquid should be 3 cm below the rim of the mould to avoid water getting into it during cooking. Cook for 40 minutes in a bain marie at 150°C. In the meantime, cook the peppers. This should be done over a high flame. As soon as the outer skin is charred, place them in a plastic bag, close it and leave for a few minutes. Remove the peppers, peel them carefully and cut them up into very thin strips. Season the peppers with the remaining bagna cauda dip and sauté them in a frying pan for a few minutes. When the timbale is ready, turn it out on a round serving dish and fill the central cavity with the peppers. It can be served either as a starter or as an intermediate dish.



- PIEMONTE CHARDONNAY PINOT SPUMANTE DOC

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	356,0
Carboidrati	
Carbs	13,3 g
Proteine	
Protein	22,0 g
Grassi	
Fat	24,4 g

Nelle nostre campagne alessandrine la zucca è impiegata soprattutto nei minestrini di riso e nelle torte; la ricetta qui riportata è uno sfornato servito come antipasto caldo. La zucca, raccolta alla fine dell'estate e conservata sino a novembre in luogo fresco e aerato, deve essere matura, avere la polpa soda e un bel colore intenso.

In and around Alessandria, pumpkin is mainly used in rice-based soups and in savoury tarts. The following recipe is a timbale which is usually served as a hot starter. Pumpkins are usually harvested at the end of the summer and will keep until November if stored in a cool place. For the purpose of this recipe, the pumpkin must have matured, have a firm consistency and a deep hue.

## Sfornato di zucca con mostarda

### Pumpkin timbale with wine pickled fruit



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 zucca piccola o un pezzo di circa 1,7 Kg
- 50 g di amaretti di tipo secco
- 120 g di parmigiano
- un vasetto di mostarda monferrina di mosto Barbera (evitate quella più dolce al Moscato)
- 4 uova - 20 g di mandorle
- una grattata di noce moscata
- un pizzico di pepe
- un cucchiaino di grappa e sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 small pumpkin or a piece weighing roughly 1,7 kilos
- 50 g of dry amaretti biscuits
- 120 g of Parmesan cheese
- a jar of Monferrato fruit pickled in Barbera (henceforth referred to as mostarda)
- 4 eggs - 20 g of almonds
- a small amount of grated nutmeg
- a pinch of pepper
- a tablespoonful of grappa and salt



#### PREPARAZIONE

Mettete in forno prima riscaldato la zucca intera e lasciatela per almeno un'ora, toglietela dal forno, pelatela, liberatela dai semi e dalla pelle, tagliatela a pezzi e rimettetela in forno per altri venti minuti; risulterà cotta, morbida ma asciutta.

Passatela nel cutter o nello schiaccia patate riducendola a purea, aggiungete gli amaretti sbriciolati finemente, le mandorle pelate e frullate, la noce moscata, le uova leggermente battute, il parmigiano grattugiato, la grappa e due cucchiaini di mostarda.

Salate e amalgamate gli ingredienti. Imburrate uno stampo rotondo con il buco centrale, riempitelo con il composto e ponetelo al forno cuocendolo a bagnomaria alla temperatura di circa 170°C per 40 minuti. Controllate la cottura con uno stecco, se risultasse ancora bagnato, proseguite la cottura per altri 10 o 15 minuti. Sfornate e lasciate riposare per alcuni minuti, capovolgete lo stampo su un vassoio e riempite il buco centrale con la mostarda.

Servite questo piatto da entrata o da piatto di mezzo, il suo sapore alquanto insolito e antico, è piacevolissimo.



- PIEMONTE BONARDA NOVELLO DOC

#### PREPARATION

First of all, put the pumpkin in a preheated oven and leave it there for an hour or so. Take it out of the oven, remove the outer skin and seeds and pop it back in for a further twenty minutes. It will now be cooked to perfection, being both soft and dry. Reduce it to a purée either in a blender or with a potato masher. Add the finely-crumbled amaretti biscuits along with the peeled blended almonds, the nutmeg, the lightly beaten eggs, the Parmesan cheese, the grappa and two tablespoonsful of mostarda. Add salt and mix the ingredients until you obtain a smooth lump-free mixture. Grease a ring shaped timbale mould with butter. Pour the mixture into the mould and bake it in the oven for 40 minutes at 170°C in a bain marie. The water should be 3 cm below the rim of the mould to avoid water getting into it during cooking. Test by inserting a toothpick into the mixture, if it comes out sticky and moist leave the timbale in the oven for a further 15 minutes or so. Remove it from the oven and leave it to rest for a few minutes. Tip the timbale over onto a serving dish and fill the central cavity with mostarda. This dish can be served either as a starter or as an intermediate course. Its unusual flavour is as old as it is succulent.



- ASTI SPUMANTE DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	280,1
Carboidrati	
Carbs	22,8 g
Proteine	
Protein	17,6 g
Grassi	
Fat	14,3 g

La spuma di tonno o, com'è comunemente chiamata, mousse di tonno, più che una ricetta alessandrina è una ricetta di un famoso cuoco alessandrino: Luigi Lombardi. Molti in provincia hanno avuto modo, nel secolo scorso, di conoscere questo singolare personaggio nei locali del "Corona" di Bosco Marengo; il ristorante ove svolse per oltre mezzo secolo la sua attività. Lombardi era andato giovanissimo a Torino a cercar lavoro. Dopo alcune esperienze come aiuto cuoco, era ritornato a casa dalla madre che gestiva il "Corona", un bel locale con l'allora immancabile stallaggio. La sua passione per la cucina lo seguì per tutta la vita e il suo ristorante divenne presto il luogo d'incontro d'illustri personaggi quali Mondadori, Gancia e Gotta. Veronelli era di casa e per lui inventò il simbolo del cuore riportato nella sua guida ai migliori ristoranti d'Italia. Come tutti i cuochi "di vecchio stampo" Lombardi non amava rivelare le sue ricette o le descriveva in modo troppo sommario per poterle ripetere. La mousse di tonno è una delle poche ricette che gli siano sfuggite. Più che una spuma potrebbe essere definita un burro tonnato. Nonostante la sua pesantezza calorica, il limone la rende leggera al palato.

Known as "spuma di tonno" rather than being a typical Alessandria recipe, it is the brainchild of a famous local cook Luigi Lombardi. During the last century, many people had the good fortune to meet this outstanding character at his restaurant "Corona" in Bosco Marengo; just outside Alessandria, where he worked for over half a century. As a young boy, he went to Turin in order to find work. After gaining experience first as a kitchen assistant then as a sous chef, he returned to Bosco Marengo where his mother ran the "Corona", which at the time had impressive stables, as it was a coaching inn. His passion for cooking remained with him for all his life and his restaurant became the haunt of well-known people such as Mondadori, Gancia and Gotta. It was a home from home for Veronelli who invented for him the famous heart shaped symbol which is awarded to Italy's top restaurants. Like all "old school" cooks, Lombardi jealously guarded the secret of his recipes and was very vague in describing them, when specifically asked. One which he did let slip, however, is the following one for tuna mousse. Given the significant amount of butter used in its preparation, it is high in calories, yet remains light on the palate thanks to the lemon used in it.

## Spuma di tonno Tuna mousse

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 100 g di ventresca di tonno
- 100 g di burro - 1 uovo
- mezzo limone non trattato e sugoso - pepe

### INGREDIENTS (serves 6)

- 100 g of tuna belly
- 100 g of butter - an egg
- half a juicy organic lemon - pepper



### PREPARAZIONE

Fate rassodare l'uovo lessandolo per 7 minuti, sgusciatelo e utilizzate solo il tuorlo; passatelo al setaccio con la ventresca di tonno e con il burro raccogliendo il composto in un recipiente in cui verserete il succo di limone e un po' di scorza grattugiata.

Pepate e sbattete a lungo con un cucchiaino di legno sino a ottenere una spuma bianca e soffice. In mancanza di un setaccio potrete mettere il tonno e tutti gli altri ingredienti in un mescolatore elettrico (dubito che Lombardi approvasse questa sbrigativa ma comoda tecnica di manipolazione).

Rivestite uno stampo di carta oleata e versate il composto pressandolo bene affinché non restino bolle d'aria all'interno. Conservate la mousse in frigorifero ma servitela quale antipasto a temperatura ambiente guarnendola, a vostro piacere, con olive, capperi, fettine di limoni e foglie d'insalata.



- PIEMONTE GRIGNOLINO DOC

### PREPARATION

Boil the egg for 7 minutes so that it becomes hard. Remove the shell and use the yolk. Pass the yolk through a sieve along with the tuna belly and the butter into a bowl. Add the lemon juice and a small amount of grated peel. Sprinkle some pepper on top and mix the lot with a wooden spoon until a soft mousse-like foam is formed. Should a sieve not be readily available, the tuna and all the other ingredients can be whisked together with an electric mixer (we are sure that the great Lombardi would turn in his grave at the thought of this modern hasty expedient!). Coat a mould with greased paper and pour the mixture into it, press it down to eliminate air pockets. Keep the mousse in the fridge, but when served as a starter, it must be at room temperature. It can be decorated, if you so wish, with olives, slices of lemon and lettuce leaves.



- GAVI DOCG

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	170,4
Carboidrati	
Carbs	0,9 g
Proteine	
Protein	5,7 g
Grassi	
Fat	16,3 g

Il suo nome deriva, con ogni probabilità, da “turta” ovvero torta. Si tratta di un budino salato a base di latte, uova ed erbe aromatiche: una ricetta contadina reperibile sempre più raramente nel Monferrato, mutuata dalla cucina borghese ma adattata alle modeste risorse del popolo. In passato si usava utilizzare il latte affiorato dopo la mungitura, particolarmente grasso, oggi è opportuno mescolare al latte intero della panna da montare.

The name of this recipe probably comes from the dialect word for cake turta which is torta in standard Italian. It is a milk-based savoury pudding which contains eggs and aromatic herbs. Originally from the hilly Monferrato area, this country recipe is becoming increasingly more difficult to find. Furthermore, it has been altered over time by people living in towns. Originally, the milk used was the creamy one which had come straight from milking. Nowadays whipping cream is added to the full-cream milk.

## Tartrà

### Savoury mould of milk, cheese and onions with herbs



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 6 uova
- 75 cl di latte intero
- 75 cl di panna da montare
- 1 grossa cipolla dorata
- 4 cucchiaini colmi di parmigiano reggiano grattugiato
- due cucchiaini di erbe aromatiche tritate formate da foglie tenere di salvia e di rosmarino
- 20 g di burro
- una grattata di noce moscata
- pepe nero e sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 6 eggs
- 75 cl of full cream milk
- 75 cl of whipping cream
- one big golden onion
- 4 heaped tablespoonsful of grated Parmesan cheese
- two tablespoonsful of chopped sage and rosemary
- 20 g of butter
- a sprinkling of nutmeg
- black pepper and salt



#### PREPARAZIONE

Tritate molto finemente la cipolla e mettetela a rosolare nel burro a fuoco dolce per 10 minuti, aggiungete alcuni cucchiaini d'acqua e proseguite la cottura senza far prendere colore alle cipolle ma stufandole lungamente. Mettete in una terrina 4 uova e 2 tuorli, sbatteteli alcuni minuti e aggiungete il parmigiano grattugiato, la cipolla stufata, il latte e la panna tiepidi, la grattata di noce moscata, il sale, il trito di salvia e rosmarino, abbondante pepe nero di mulinello e mescolate gli ingredienti. Versate il composto in uno stampo preventivamente imburato e infarinato e mettetelo a cuocere a bagnomaria in forno alla temperatura di 170 gradi. Dopo circa 40 minuti, controllate la cottura con uno stecco che dovrà risultare asciutto. Questo budino salato è di fragile consistenza e risulta appena legato. Servitelo tiepido accompagnandolo, in stagione autunnale, con dei funghi porcini saltati, in primavera con punte d'asparagi al burro o altra verdura trifolata. Fra le molte varianti di questo piatto è da segnalare l'aggiunta nel composto di un trito di fegatini di pollo o di coniglio o un cucchiaino di sugo d'arrosto.



- DOLCETTO D'OVADA DOC



#### PREPARATION

Chop up the onion very finely and leave it to simmer for 10 minutes in melted butter on a low flame. Add a few tablespoonsful of water and continue cooking, making sure the onions sweat without browning. Put 4 whole eggs and two yolks in a tureen, whisk them for several minutes then add the grated Parmesan along with the sweated onions, the warm milk and cream, the nutmeg, the salt and the chopped herbs. Finish by liberally sprinkling with black pepper from the pepper mill, then whisk the whole lot vigorously. Pour the mixture into a mould which has been greased with butter and sprinkled with flour. Cook in a bain-marie in the oven which will have been preheated to 170°C. After 40 minutes, stick a tooth pick into the mixture, if it comes out clean the tartrà is ready. This savoury pudding should have a very delicate consistency when set. Let it cool down and serve lukewarm with a side dish of porcine mushrooms in autumn or asparagus tips sautéed in butter or other vegetables sautéed in oil, garlic and parsley in spring. One possible variant of this dish is the addition of chopped chicken or rabbit livers to the mixture or even a tablespoonful of roast meat sauce.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	291,3
Carboidrati	
Carbs	6,5 g
Proteine	
Protein	12,7 g
Grassi	
Fat	24,3 g



- CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO DOC



*Vigneti monferrini*  
Monferrato vineyards

Primi piatti  
First courses

La ricetta qui riferita appartiene alla tradizione di famiglie alessandrine da generazioni ed è caratterizzata dall'abbondante e robusto Barbera in cui cuoce una carne di bovino adulto prelevata dal collo (matamà). La carne di cavallo o di asino, apprezzata e sicuramente indicata per fare buoni agnolotti, è una variante non abitualmente impiegata.

This recipe comes from an age old tradition favoured by Alessandria families and what sets it apart is the liberal use of full-bodied Barbera wine. This red wine is used to cook the meat known in local dialect as matamà obtained from the neck of adult cows. Rarely used variants for special occasions are agnolotti made from either horse or donkey meat.

## Agnolotti alessandrini

### “Agnolotti” Alessandria style



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

Per lo stufato:

- 1 kg di carne di manzo (collo) - 150 g di salsiccia
- un pezzetto di milza - una bottiglia di vino Barbera
- 100 g di salame cotto - 50 g di burro
- qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- una piccola cipolla - 2 spicchi d'aglio - 1 carota
- una costa di sedano - un pezzetto di cannella
- 4 o 5 grani di ginepro - 1 pianta di scarola
- 2 chiodi di garofano - 2 foglie di alloro
- sale e pepe

Per la pasta:

- 400 g di farina “00” - 6 uova - sale

#### PREPARAZIONE

Dopo aver tagliato la carne a pezzi regolari, ricopritela con la verdura tagliata a pezzi e con tutti gli aromi; versate la bottiglia di Barbera e lasciate marinare in luogo fresco per una notte avendo cura di lasciare la carne sempre coperta di vino. Sgocciolate la carota, il sedano e la cipolla, tritatele e mettete il tutto in un tegame di coccio con l'olio e il burro. Scolate la carne, asciugatela prima con un panno e poi nella farina, indi fatela rosolare accuratamente. Il vino della marinata, filtrato e messo a bollire in una pentola a parte, verrà aggiunto nel tegame in modo da non far perdere il bollore alla carne. Aggiungete un pezzetto di milza che sarà stato lavato, sbollentato e raschiato con un coltello;



#### INGREDIENTS (serves 6)

For the stewed meat sauce:

- 1 kg of beef (neck)
- 150 g of sausage - a slice of spleen
- a bottle of Barbera
- 100 g of cooked salami - 50 g of butter
- a few tablespoons of extra virgin olive oil
- a small onion - 2 cloves of garlic
- one carrot - one stalk of celery
- a piece of cinnamon - a plant of scarola
- 4 or 5 juniper berries
- 2 cloves - 2 bay leaves
- salt and pepper

As far as the pasta is concerned

- 400 g of flour - half a dozen eggs - salt

#### PREPARATION

First cut up the meat into regular chunks, cover it with the chopped vegetables and the seasoning. Pour the Barbera on top of this and let it all marinate overnight in a cool place making sure that the meat is soaked in wine. The next step is to dry off the carrot, celery and onion and subsequently chop it all up finely and place it all in an earthenware pot with butter and oil. Drain off the meat then dry it off with a cloth before dipping it into the flour and finally giving it a thorough browning. To make sure the meat does not go off the boil add the wine from the marinade hot, after filtering and bringing it to the boil in a separate pan. Add the spleen, which in

salare e aggiungete un pizzico di zucchero: continuate la cottura per oltre due ore a fuoco moderato. Frullate due o tre pezzetti di carne che aggiungerete al sugo che servirà per condire gli agnolotti. Preparate il ripieno tritando finemente a mano (o non troppo finemente a macchina) lo stufato. Lessate una pianta di scarola, strizzate-la bene e tritatela. Aggiungete la salsiccia dopo aver “slegato” bene con una forchetta. Tritate il salame cotto. Rompete tre uova e aggiungetevi due tuorli e il parmigiano. Riunificare il tutto amalgamando con cura e aggiustate di sale. Formate una sfoglia con la farina, un pizzico di sale, tre uova intere e tre tuorli; aggiungete, solo se necessario, un goccio d'acqua tiepida e lavorate la pasta sino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Confezionate gli agnolotti stendendo una sfoglia sottile passandola nell'apposita macchina, lunga 40 o 50 centimetri e larga circa 10 centimetri. Mettete dei mucchietti di ripieno in fila sopra alla pasta grandi come una ciliegia distanziati di circa un centimetro, ripiegate la sfoglia longitudinalmente per ricoprire il ripieno. Fate aderire bene la pasta con le mani tutto attorno al ripieno senza lasciare interstizi, indifilate la pasta e dividete gli agnolotti con la rotella dentata. Il classico agnolotto alessandrino è leggermente grande, di circa 3,5 o 4 centimetri di lato. Fate lessare in acqua salata o brodo gli agnolotti per alcuni minuti. L'agnolotto deve essere cotto al punto giusto, non al dente, ma neppure scotto. Serviteli nella zuppiera condendoli con il sugo dello stufato. Cospargete di parmigiano grattugiato.

Non dimenticate di servire a parte una scodella con una dozzina di agnolotti coperti dal vino Barbera.



- BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG

the meantime will have been cleaned, parboiled and scoured with a knife. Add salt and a pinch of sugar. Leave to cook for a little over 2 hours on a medium flame. Chop 2 or 3 pieces of meat in a blender for the sauce which will be used for dressing the agnolotti. Prepare the meat filling either by finely chopping up the stew by hand (or not so finely by machine). Boil up a plant of scarola (prickly lettuce), squeeze it dry and chop it up. Add the sausage after “loosening” it up with a fork. Chop the cooked salami up. Crack open 3 eggs and add a further two yolks and the Parmesan cheese. Mix it all up smoothly and uniformly and add some salt. Prepare the pasta with the flour, a pinch of salt, three whole eggs and three yolks. Only should it be the case, add a drop of lukewarm water, knead well until the dough is smooth and uniform. Roll out the dough into small strips which are 40 to 50 centimetres in length and 10 centimetres in width using a pasta rolling machine. Then place the meat sauce on top of the strips. Each dollop should be the size of a cherry and about one centimetre apart. The dough is then folded over horizontally to cover the meat filling. Press the two layers of dough together firmly to seal the agnolotti then use the classic fluted wheel pastry cutter to cut out the agnolotti. The classic Alessandria agnolotto can be 3,5 or even 4 cm long on each side. The agnolotti should be boiled either in salted water or broth for several minutes. The agnolotto should be perfectly cooked, neither “al dente” nor overcooked. Serve them in a soup dish with the stewed meat sauce on top. Sprinkle some grated Parmesan cheese on them. One last thing, don't forget to leave a dozen agnolotti aside which are to be eaten soaked in Barbera wine.



- GAVI DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	885,6
Carboidrati	
Carbs	56,4 g
Proteine	
Protein	59,5 g
Grassi	
Fat	47,5 g

Questa è una ricetta per la quale i contadini della Val Cerrina giustamente si vantano. Alla delicatezza della carne di coniglio e vitello, fa riscontro la gustosità del salame cotto e del prosciutto crudo. Questi agnolotti, come quasi tutti quelli del Basso Piemonte, sono conditi con il fondo di cottura delle carni. L'aggiunta della panna serve a rendere più delicati gli agnolotti ma non tutti gradiscono quest'aggiunta, peraltro facoltativa

This is a recipe of which the country folk of the Val Cerrina are rightly proud. The delicateness of rabbit and veal blend in total harmony with the stronger tasting cooked salami and raw ham. In accordance with southern Piedmontese culinary tradition, these agnolotti are dressed with a sauce resulting from the cooking phase of the meat in question. Adding cream helps to make the agnolotti more delicate, but this is not to everyone's taste, so they can also be made without.

## Agnolotti della Val Cerrina "Agnolotti" Val Cerrina style



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- mezzo coniglio
  - 500 g di carne di vitello (punta o collo)
  - 100 g di salame cotto
  - 100 g di prosciutto crudo possibilmente grasso e magro
  - alcuni cucchiari di parmigiano grattugiato
  - un uovo - alcune foglie di cavolo
  - due cucchiari di olio extravergine d'oliva
  - 15 g di burro - un bicchiere di vino bianco secco
  - un mazzetto d'odori formato da rosmarino, salvia e timo
  - uno spicchio d'aglio
  - una foglia d'alloro - sale e pepe
- Per la sfoglia:
- 500 g di farina bianca "00"
  - 4 uova e un pizzico di sale

### PREPARAZIONE

Fate rosolare il coniglio tagliato a pezzi in una padella con la cipolla, l'aglio e il mazzetto di erbe aromatiche, aggiungete, dopo alcuni minuti il vitello tagliato a spezzatino. Bagnate con un bicchiere di vino bianco secco e portate a cottura con eventuale aggiunta di acqua o di brodo vegetale. A cottura ultimata, lasciate intiepidire le carni nel recipiente di cottura, dissodate il coniglio e tritate tutte le carni serbandone una piccola quantità per il sugo. Tritate il salame cotto e il prosciutto crudo; potete utilizzare per

### INGREDIENTS (serves 6)

- half a rabbit
  - half a kilo of veal (hip or neck)
  - 100 g of cooked salami
  - 100 g of raw ham (containing both lean and fat parts if possible)
  - several spoonfuls of grated parmesan cheese
  - an egg - a few cabbage leaves
  - two tablespoonfuls of extra virgin olive oil
  - 15 gr of butter - a glass of dry white wine
  - a bunch of herbs made up of rosemary, sage and thyme
  - a clove of garlic - a bayleaf
  - salt and pepper
- For the pastry, the following are required:
- half a kilo of plain flour
  - four eggs - a pinch of salt

### PREPARATION

Cut the rabbit into pieces and brown it in a frying pan containing chopped onion, garlic and the various herbs. A few minutes later, add the veal which should be cut into cubes. Pour in a glass of white wine and continue to simmer until cooking is complete. Should it be the case, water or vegetable stock may be added during this phase. Once everything has been cooked, leave the meat to cool down in the pan. Remove the bones from the rabbit



quest'operazione un tritacarne o un cutter senza ridurre in pasta i salumi. Lessate in abbondante acqua salata le foglie di cavolo, strizzatele e tritatele finemente. Mescolate tutti gli ingredienti aggiungendo l'uovo, il parmigiano, il sale, il pepe e fate riposare in frigo. Preparate la sfoglia mettendo la farina su una spianatoia, fate la fontana centrale, aggiungete le uova e impastate a lungo sino a ottenere un impasto liscio e omogeneo che lascerete riposare per un'oretta coperto con un panno umido. Preparate gli agnolotti nel modo consueto tirando la sfoglia molto sottile; devono, essere molto più piccoli di quelli che vengono abitualmente preparati nell'astigiano.

Tagliateli con la rotella tagliapasta e disponeteli su una superficie infarinata. Preparate il sugo di condimento filtrando ed eliminando i sapori e frullando alcuni pezzetti di carne avanzata. Per legare il sugo potete aggiungere un poco di panna o un cucchiaino di farina mescolata delicatamente. Nella cucina piemontese popolare, non si usa mai "legare" i sughi con farina o fecola, o aggiungere la panna come viene abitualmente nella cucina francese. Lessate in abbondante acqua salata gli agnolotti e versateli nella padella del sugo facendoli insaporire con del parmigiano grattugiato.



- GRIGNOLINO  
DEL MONFERRATO CASALESE DOC

and chop up both the rabbit and veal, making sure some is left to prepare the sauce with. The next thing to chop up is the cooked salami and the raw ham, either with a mincer or a sharp knife so as not to turn these into a mush. Boil the cabbage leaves in a big pan and subsequently squeeze them out and chop them up finely. Take all the ingredients and mix them together with the egg, the Parmesan cheese, salt and pepper. Once it has been smoothly mixed, leave it in the fridge. Prepare the pasta by putting the flour in a heap on the pastry board, making a well in the centre. Add the eggs and knead the dough until it is smooth and consistent, it should then be covered with a damp cloth and left to stand for an hour or so. Make the agnolotti following the classic procedure, making sure the layer of pasta is rolled thin. Bear in mind, however, that they should be slightly smaller than their Asti region counterparts. Separate them with the cutting wheel and place them on a board, cloth or table which has already been sprinkled with flour. Prepare the meat sauce, taking care to remove the herbs by means of a filter. In addition to this, blend some pieces of the leftover meat. To make sure the sauce binds, a little cream or a teaspoonful of flour may be used. It should be pointed out, however, that in traditional Piedmontese cooking neither flour nor potato starch are used for "binding" sauces. Furthermore, there is no liberal use of cream as in French cuisine. Cook the agnolotti in a big pan of boiling salted water then transfer them into the frying pan containing the meat sauce, adding some Parmesan cheese to enhance the flavour.



- RUBINO  
DI CANTAVENNA DOC

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	798,9
Carboidrati	
Carbs	66,8 g
Proteine	
Protein	62,6 g
Grassi	
Fat	32,1 g

È una delle ricette scritte da Francesco Caire riportata nel libro “Cucina Monferrina”; risale al primo Novecento ed era molto seguita dalle famiglie casalesi.

*This is one of the recipes written by Francesco Caire and included in his cook book “Cucina Monferrina”. It goes back to the nineteenth century and was very popular with families in the Casale area.*

## Agnolotti di Casale “Agnolotti” Casale style

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 300 g di polpa di manzo
  - 300 g di polpa di vitello
  - 200 g di prosciutto cotto (una sola fetta)
  - mezzo cavolo piccolo
  - 50 g di burro - 3 uova
  - un bicchiere di vino bianco
  - una costa di sedano - mezza cipolla
  - una piccola carota - un ciuffo di prezzemolo
  - 2 spicchi d'aglio - sale e pepe
- Per la pasta occorrono:
- 350 g di farina bianca “00”
  - 1 uovo - sale

### INGREDIENTS (serves 6)

- 300 g of beef
  - 300 g of veal
  - 200 g of ham in one slice
  - half a small cabbage
  - 50 g of butter - 3 eggs
  - a glass of white wine
  - a stalk of celery
  - half an onion
  - a small carrot
  - a sprig of parsley
  - 2 cloves of garlic
  - salt - pepper
- For the pasta:
- 350 g “00” white flour
  - 1 egg - salt



### PREPARAZIONE

Tagliate a pezzi le carni e cuocetele con le verdure finemente tritate e bagnate con il vino. Lessate il cavolo e strizzatelo.

Passate nel tritacarne sia il cavolo, sia le carni e il prosciutto. Soffriggete col burro per due minuti un trito di prezzemolo e aglio, unite il passato con quattro cucchiaini di parmigiano, pepe e tre uova.

Preparate una sfoglia sottile, che bagnarne con un solo uovo sbattuto con poca acqua.

Disponete sulla sfoglia tanti mucchietti di ripieno grandi come una nocciola e ripiegatevi sopra la pasta; schiacciatela bene tutto intorno e tagliate gli agnolotti con la rotella dentata; questi agnolotti devono essere piccoli.

Disponete gli agnolotti su un canovaccio in-  
farinato e dieci minuti prima del servizio gettateli nell'acqua bollente; la cottura sarà brevissima.

Quando saranno venuti a galla, scolateli e conditeli con burro, formaggio e sugo di carne. In alcune famiglie, il cavolo viene sostituito con scarola o spinaci o coste, avendo comunque cura che il ripieno non risulti troppo verde.

L'impiego del cavolo per ammorbidire il ripieno è tipico del Monferrato casalese e del basso Monferrato, gli alessandrini impiegano prevalentemente la scarola o una manciata di erbe. Meglio evitare gli spinaci perché il loro sapore forte e deciso altera la delicatezza del ripieno. Poiché la cottura delle carni in questa ricetta non avviene con abbondante vino rosso, ma utilizza appena un bicchiere di vino bianco secco, questi agnolotti sono molto delicati.



- GABIANO RISERVA DOC

### PREPARATION

Cut up both the veal and beef, add the finely chopped vegetables, pour the wine on top of it and cook the lot. Boil the cabbage then wring out excess water. Put the veal, beef, cabbage and ham through the mincer. In the meantime, lightly fry the chopped parsley and garlic in butter.

Add to the minced mixture with four tablespoonfuls of grated Parmesan, pepper and three eggs. Prepare a thin sheet of pasta which should be glazed on the surface with a mixture of egg and water. Place a line of the filling along the sheet with each piece being roughly the size of a hazelnut and fold the pasta on top.

Use fingers to make sure each agnolotto is tightly sealed then cut them out with a cutting wheel. This type of agnolotto must be smaller than the average one.

Place the agnolotti on a flour-strewn cloth. Toss them into a pan of salted boiling water ten minutes prior to mealtime; they will not take long to cook. Once they float to the surface, remove them with a skimmer or colander. Once they are drained off, season them with butter, cheese and the meat sauce. A variant used by some families is to use scarola (prickly lettuce), spinach or silverbeet instead of cabbage taking care however not to make the filling too green. The use of cabbage to soften the meat filling is typical of Casale and the surrounding region (Basso Monferrato) whilst it is more common in Alessandria to use prickly lettuce or even spinach beet. It is advisable to avoid spinach as its strong taste could spoil the delicate taste of the filling. Given that the meat for the filling in these agnolotti is cooked in relatively little white wine as opposed to the copious amount of red used in other variants, they tend to be much more delicate taste wise.



- BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	544,9
Carboidrati	
Carbs	49,7 g
Proteine	
Protein	41,0 g
Grassi	
Fat	20,5 g

Noci e aglio, sono un antico e classico connubio piemontese; nel caso dell'“ajà” (agliata) i tortonesi sostengono fondatamente essere un piatto tipico della loro città. A Tortona molte famiglie preparano l'“ajà” nei giorni in cui per tradizione si mangia di magro. Questo piatto è cucinato inoltre in occasione di feste fra amici e quando si spilla il vino nuovo dalle botti. L'agliata è conosciuta anche nel novese ed è antichissima, basti pensare che nel seicento Giacomo Castelvetro nel suo “Breve racconto di tutte le radici, di tutte le erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti si mangiano” scrivendo delle noci dice “Secche pure se ne fa una buona salsa che agliata s'appella perciò che, in farla vi va d'aglio”. La scuola Salernitana afferma che la noce con l'aglio serve da antidoto al “mortal veleno” e nel secondo libro di Dioscoride cap. CXLII si afferma che le noci mischiate all'aglio gli tolgono “l'acutezza”. La ricetta sotto descritta rivela un'origine contadina e popolare poiché impiega la mollica di pane e il latte al posto della panna. I formati della pasta, tipici per questa preparazione, sono i “garunet” (le lasagne a forma di rombo che i tortonesi chiamano “orecchie d'asino”) oppure delle tagliatelle piuttosto larghe, spesse e tagliate con la rotella.

Walnuts and garlic is a classic and longstanding Piedmontese culinary pairing. To be more precise, Tortona and its citizens consider this particular dish “ajà” to be their very own. Ajà is traditionally prepared for special occasions or feast days which require meat-free dishes. It is also prepared when friends get together to sample the new wine. L'ajà is also widespread in the Novara area. The most obvious example of this is illustrated by the fact that in the seventeenth century, Giacomo Castelvetro when writing his book “A brief overlook at all the root vegetables, herbs, cooked and raw fruit which might be eaten” says when referring to nuts “Dried nuts can make an exquisite sauce called ‘Agliata’”. Its name comes from the fact that garlic is essential in the making thereof”. The Culinary School of Salerno in southern Italy maintained that this combination of nuts and garlic served as an antidote to “deadly poison” but went on to state that by mixing nuts and garlic together, the former lost their “sharpness”. The following recipe listed here has peasant origins as it uses the soft interior of the bread and milk rather than cream. The type of the pasta upon which this sauce is placed, is known in local dialect as “garunet” (small diamond shaped sheets known as “Donkeys’ Ears” locally). Otherwise, as an alternative, wide, thick tagliatelle (ribbons), cut with a pastry wheel, can be used.

## L'Ajà tortonese

### Walnut and garlic sauce from Tortona

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 100 g di noci sgusciate
- 200 g di pane a pasta dura raffermo
- 6 spicchi d'aglio
- 30 g di burro
- un bicchiere di latte (200 cl circa)
- 40 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 600 g di pasta fresca
- sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 100 grams of shelled walnuts
- 200 grams of stale bread
- 6 cloves of garlic
- 30 grams of butter
- a glass of milk (200 cc approx)
- 40 grams of grated Parmesan cheese
- 600 grams of home made fresh pasta
- salt



#### PREPARAZIONE

Pulite l'aglio eliminando il germoglio dagli spicchi, pestatelo con le noci sgusciate nel mortaio (chi non ne fosse dotato può ricorrere al frullatore che risolve solo tecnicamente il problema poiché il mortaio estrae i succhi rispettandone i sapori). Aggiungete un pizzico di sale.

Eliminate con una grattugia la crosta della micca di pasta dura ottenendo circa 100 g di mollica di pane raffermo e mettetela a bagno nel latte; mescolate sino a ottenere una crema omogenea. In una padella fate fondere il burro e unite entrambi i composti scaldandoli ma senza cuocerli per evitare di togliere profumo e fragranza alla salsa.

Unite il parmigiano serbandone una parte da distribuire alla fine sul vassoio di portata e regolate la consistenza della salsa che potrete allungare con poca acqua di cottura.

Lessate la pasta e conditela con cura servendola calda.



- PIEMONTE BONARDA DOC

#### PREPARATION

Clean the garlic, removing any green sprouts from the centre. Crush it with shelled walnuts using a pestle and mortar. (Should a pestle not be available, a blender may be used, but this modern appliance does not bring all the flavour of the garlic out). Add a pinch of salt. Grate away the crust from the stale bread until you are left with 100 grams of the inside. Leave these 100 grams to soak and soften up in the milk, then whisk it until you have a smooth lump-free cream. Melt some butter in a frying pan then pour both the crushed garlic and the milk and bread cream into it. Simmer gently as overheating will impair the flavour. Blend in some of the grated cheese but keep some back to sprinkle on the dish once it is served. The thickness of the sauce can be altered, if so desired, by adding a few drops of the pasta cooking liquid. Cook the pasta in boiling water and cover it with the sauce, making sure it is evenly covered.



- COLLI TORTONESI  
CORTESE FRIZZANTE DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	625,4
Carboidrati	
Carbs	103,1 g
Proteine	
Protein	17,8 g
Grassi	
Fat	18,2 g

I corsetti novesi rappresentano un tipo di pasta molto originale. Si tratta di un disco di pasta stampato con l'apposito timbro e condito con sugo di funghi sotto descritto o con il pesto alla genovese. Il piatto è di provenienza genovese e, con ogni probabilità, il timbro impiegato era originariamente quello utilizzato per sigillare la corrispondenza dei casati patrizi liguri; era di legno, recava il monogramma o lo stemma di famiglia ed era applicato sulla posta con la ceralacca calda. A Novi il disegno impresso sul timbro è quello dell'“Occhio di Dio” raffigurato sulla pala dipinta sopra l'altare della chiesa di Sant'Andrea o quello della facciata della Pieve, sempre di Novi Ligure. Lo stampo purtroppo non è facilmente reperibile. I corsetti sono di facile preparazione, anche se richiedono una notevole pazienza. La timbratura, oltre ad essere originale e simpatica dal punto di vista estetico, gastronomicamente rappresenta un pregio, perché serve a meglio condire e raccogliere il sugo, inoltre rende la pasta più consistente e adatta a mantenere la cottura.

*Corsetti Novesi is a very original pasta dish. It consists of thin discs of dough stamped with a symbol. It can be topped either with the mushroom sauce described below or with pesto genovese. This dish originally comes from Genoa and it is likely that the stamp used nowadays to mark the pasta is identical to the one used to seal letters sent between well-to-do Genoese families. It was made from wood, was embossed with the family coat of arms and used with sealing wax to close letters. In Novi, the stamp is embossed with the “Eye of God” which appears above the altar in one church and on the facade of another in the town. The bad news is that this stamp is not easily available. The good news is that “corsetti” are relatively easy to prepare although a lot of patience is required. The emboss is both aesthetically pleasing and practical from a gastronomic point of view as the indentations hold the sauce well in addition to making the pasta’s consistency suitable for cooking in boiling water.*

## Corsetti di Novi

### Pasta discs from Novi



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

Per la pasta:

- 500 g di farina di grano duro - 3 uova
- mezzo bicchiere di vino bianco secco - sale

Per il sugo:

- 200 g di salsiccia
- 100 g di carne di manzo macinata - 20 g di burro
- alcuni cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 30 g di funghi porcini secchi
- mezzo bicchiere di vino rosso robusto
- mezzo bicchiere di salsa di pomodoro
- uno spicchio d'aglio - una cipolla
- un rametto di rosmarino - un ciuffo di salvia
- una foglia di alloro
- alcuni cucchiai di parmigiano grattugiato

#### PREPARAZIONE

Disponete a fontana la farina, mettete al centro le uova e il sale. Impastate a lungo come di consueto la pasta tirandola con il mattarello o a macchina. Ricavate dei dischetti di pasta con l'apposito timbro e metteteli ad asciugare in luogo fresco e ventilato.

Affettate sottilmente la cipolla e rosolatela con l'olio di oliva, il burro, la carne macinata di manzo e la salsiccia privata del suo budello e slegata bene con un cucchiaino di legno. Insaporite con l'aglio e un mazzetto legato con l'alloro, il rosmarino e la salvia.

Bagnate con un mezzo bicchiere di vino rosso e appena consumato, aggiungete un bicchiere di salsa di pomodoro e proseguite la cottura per un'ora.

Mettete a rinvenire in acqua tiepida i funghi porcini secchi e aggiungeteli a metà cottura nel sugo unitamente a poca acqua d'infusione facendo attenzione a non versare la terra eventualmente contenuta nei funghi.

Lessate i corsetti e conditeli con il sugo cospargendoli con il parmigiano.



- BARBERA DEL MONFERRATO DOC

#### INGREDIENTS (serves 6)

To make the pasta the following are required:

- 500 g of hard grain white flour - 3 eggs
- half a glass of dry white wine - salt

To make the sauce, the following are required:

- 200 g of sausage
- 100 g of minced beef - 20 g of butter
- a few teaspoonfuls of extra virgin olive oil
- 30 g of desiccated porcine mushrooms
- half a glass of full-bodied red wine
- half a glass of tomato sauce
- a clove of garlic - an onion
- a sprig of rosemary - a few sage leaves
- a bayleaf
- several spoonfuls of grated Parmesan cheese

#### PREPARATION

Heap the flour onto a clean surface, make a well in the centre and break in the eggs, add the salt. Knead well until the pasta dough is smooth then roll out with a rolling pin or purpose-built pasta machine. Use the previously described stamp to make the discs and subsequently leave to dry and air in a cool place. Finely chop the onion and lightly brown it in the olive oil along with the butter, the minced beef and the skinless sausage. Use a wooden spoon to loosen up the mixture. Add the garlic and the various herbs tied together to enhance the flavour. Pour the red wine on top and once it has evaporated, add the tomato sauce and leave to cook for one hour. Leave the desiccated porcine mushrooms to soak in luke-warm water and add them to the sauce halfway through the cooking phase. Add a drop of water in which the mushrooms were soaked, taking great care to remove any grit. Cook the corsetti in salted boiling water. Drain them, top them with the meat sauce and liberally sprinkle grated Parmesan cheese over the lot.



- GAVI DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	541,5
Carboidrati	
Carbs	35,5 g
Proteine	
Protein	19,1 g
Grassi	
Fat	35,1 g

Questa ricetta prevede l'impiego di due prodotti tipici della Val Borbera e della Val Curone: il formaggio Montebore e la patata quarantina. La patata quarantina è una varietà precoce che si raccoglie a settembre, è a pasta bianca, di medie dimensioni, molto soda, è coltivata tradizionalmente nelle valli del Monte Antola e in alcune altre valli limitrofe. È un prodotto che per la sua consistenza e la poca acquosità della sua pasta è adatto soprattutto alla preparazione di gnocchi. Il Montebore è un formaggio a latte crudo vaccino con aggiunta di un 25% di latte ovino. Questo formaggio, dalla forma caratteristica a cilindri sovrapposti, viene consumato semi-stagionato, in questo caso è meglio impiegarlo fresco. Il condimento di questi gnocchi non è quello di una fonduta classica perché non prevede la fusione del formaggio con aggiunta di tuorli d'uovo; è una salsa calda ottenuta dalla fusione del formaggio con il burro, il latte o la panna ed è addensata con il parmigiano grattugiato. Nella versione tradizionale tale formaggio può essere sostituito con lo stesso Montebore molto stagionato o con tome stagionate.

*This recipe calls for two products from our area's Apennine zone, Montebore cheese and the "quarantina" potato from the Curone and Borbera Valleys. The "quarantina" potato is an early maturing species which is harvested in September. Its flesh is white. It is usually of average size and very firm and it is traditionally grown in the valleys at the foot of Mount Antola and the immediate vicinity. Given its compactness and its low water content, it is ideally suited for making gnocchi. Montebore is a cheese made from unpasteurised cow's milk to which a further 25% in volume of goat's milk is added. This cheese, which has a characteristic "wedding cake" shape, is best eaten when half matured. However, when used in this recipe, it should be fresh. The sauce used to top the gnocchi is different from the classic Alpine fondue as it does not envisage the addition of egg yolk to the melted cheese sauce. It is obtained by adding butter, milk or cream and subsequently thickened up with grated Parmesan cheese. If we are to follow the traditional recipe to the letter the Parmesan is replaced by fully mature Montebore or mature regional Toma cheeses.*

## Gnocchi di patate al Montebore

### Potato dumplings with Montebore cheese



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1,5 kg di patate quarantine possibilmente raccolte da qualche mese
- 2 tuorli d'uovo - un cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- 250 g di farina bianca - 50 g di burro

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1,5 kilos of quarantina potatoes (possibly picked a few months earlier)
- 2 egg yolks
- a spoonful of extra virgin olive oil
- 250 g of white flour
- 50 g of butter
- 180 g of Montebore cheese
- several spoonfuls of grated Parmesan cheese
- 3 tablespoonfuls of unskimmed milk or whipping cream
- salt and pepper

#### PREPARATION

Boil the potatoes for 40 minutes or so (according to size). Peel them while

- 180 g di Montebore
- alcuni cucchiai di parmigiano
- 3 cucchiai di latte intero o di panna da montare
- sale e pepe

#### PREPARAZIONE

Lessate le patate per 30 o 40 minuti (secondo le dimensioni) con la loro buccia. Sbucciatele ancora calde e passatele nello schiacciapatate; appena tiepide, aggiungete i tuorli d'uovo, un pizzico di sale, la farina e il cucchiaio d'olio. Impastate energicamente per pochi minuti e lasciate riposare per 15 minuti.

Preparate gli gnocchi dividendo l'impasto in palline grandi come un uovo e formate dei bastoncini della grandezza di un dito. Tagliateli della lunghezza di un paio di centimetri e passateli su una spianatoia di legno esercitando una leggera pressione sui rebbi della forchetta per conferire loro una rigatura che favorirà la cottura.

Alcune famiglie preferiscono fare degli gnocchi più grandi e segnarli appena con la pressione di un dito. In questo caso si può ridurre la quantità di farina, ottenendo un prodotto più buono ma che rischia di disfarsi in cottura. Preparate la crema di formaggio tagliando il Montebore a fettine sottili e mettendole in una larga casseruola assieme al burro e al latte o alla panna. Fate fondere il formaggio a fiamma bassissima mescolando continuamente con un cucchiaio di legno descrivendo degli "otto" sino a completo scioglimento.

Regolate la densità della salsa aggiungendo, se necessario, poco latte per renderla più fluida o una manciata di formaggio da grattugia per renderla più densa. Lessate gli gnocchi in una grande pentola di acqua salata, prelevateli con una schiumarola appena vengono a galla e versateli nella casseruola ove avete preparato la salsa facendoli insaporire e saltare delicatamente. Pepate a piacere.



- BARBERA DEL MONFERRATO DOC

they are still hot and put them through a potato masher. As soon as they become lukewarm, add the egg yolks, a pinch of salt and the tablespoonful of olive oil. Knead vigorously then leave the mixture to rest for 15 minutes.

Prepare the gnocchi (potato dumplings) by splitting up the dough and rolling it into balls which should roughly be the size of the egg. Roll these balls into sausages about the thickness of a finger. Cut them into pieces a couple of centimetres long, place on a floured pastry board and run the prongs of a fork along each one. These "groves" will facilitate the cooking process.

There are some families who prefer to forgo scratching the gnocchi with a fork in favour of simply indenting them with a thumb. In this case, the quantity of flour in the recipe may be reduced. This makes them lighter but they may not survive boiling. Prepare the cheese sauce by cutting the Montebore cheese into slender slices and then putting them into a wide saucepan along with the butter and milk or cream.

Melt the cheese on a very low flame, taking care to constantly stir in a figure of eight to avoid lumps. Continue stirring until the cheese is completely melted. The thickness of the sauce can be altered according to taste. A little milk will make it more liquid, a sprinkling of grated cheese will make it denser. Boil the gnocchi in a big pan of salted water. Remove them as soon as they come to the surface with a skimming spoon. Put them into the saucepan containing the cheese sauce and stir very gently to coat all the gnocchi. Sprinkle with pepper.



- COLLI TORTONESI  
TIMORASSO DOC



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	592,3
Carboidrati	
Carbs	77,1 g
Proteine	
Protein	21,4 g
Grassi	
Fat	24,4 g

Gli gnocchi di patate sono diffusissimi in tutto il Piemonte, quelli di ricotta, presenti nel Monferrato, sono meno noti ma buonissimi. In questa ricetta, che potremmo considerare una variante di quella degli gnocchi di patate, sono particolari sia la forma tondeggiante sia il condimento profumato ed estivo. Come per tutte le altre ricette di gnocchi, si consiglia di impiegare patate non novelle, sode e a pasta non acquosa (ideale sono quelle quarantine coltivate nelle valli dell'Appennino alessandrino e ligure). Potete usare la ricotta romana di latte vaccino, ma quella più gustosa e tradizionale piemontese è di pecora comunemente chiamata "sirass" o "seirass". Il condimento, oltre a quello a base di formaggi fusi o panna o sughi d'arrosto, adatti alla stagione fredda, in estate si consiglia la preparazione del pesto di basilico alla genovese o il sugo qui proposto che ha come ingredienti erbe aromatiche quali la maggiorana, il basilico, il prezzemolo e un battuto di pinoli.

Potato dumplings known as gnocchi can be found all over Piedmont, but those made with the addition of Ricotta cheese coming from the hilly Monferrato region are not so well known but no less tasty. The recipe which follows, which is an alternative to classic gnocchi, stands out as the shape of the gnocchi tends to be more rounded in addition to the savoury summer sauce which is used to dress them. As with any other gnocchi recipe, it is strongly advised to use firm potatoes with low-water content rather than new ones (the most suitable potatoes are those known as "quarantine" which grow in the valleys of the Appenine hills where Alessandria province and the region of Liguria meet). Roman ricotta made from cow's milk will be more than adequate but the local product known in Piedmontese as "sirass" o "seirass" made from goat's milk honours tradition and is much more tasty. The sauce used for dressing these gnocchi can be made either from melted cheese, cream or roast meat and are ideal for the Winter. The Summer variants can either be Genoese Pesto made from basil and pine nuts or the one outlined here containing the following aromatic herbs: marjoram, basil, parsley and pine nuts.

## Gnocchi di patate e ricotta

### Potato and ricotta dumplings

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 700 g circa di patate non novelle
- 500 g di ricotta possibilmente di pecora
- 4 uova - 100 g di parmigiano - sale
- 150 g di farina più q.b. per infarinare la spianatoia
- Ingredienti per il sugo:
- un mazzetto di basilico
- un mazzetto di prezzemolo
- alcuni rametti di maggiorana fresca
- 3 cucchiari di pinoli sgusciati
- 50 g di parmigiano
- mezzo bicchiere d'olio d'oliva extravergine
- sale e pepe

#### PREPARAZIONE

Lavate e lessate le patate con la loro buccia in abbondante acqua salata, sbucciatele e passate-

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 700 g of old potatoes
- 500 g of ricotta possibly made from goat's milk
- 4 eggs - 100 g of Parmesan cheese - salt
- 150 g of flour plus some excess for flouring the pastry board
- Ingredients for the sauce:
- a small bunch of basil
- a few sprigs of fresh marjoram
- 3 tablespoonsful of shelled pine nuts
- 50 g of Parmesan cheese
- half a glass of extra virgin olive oil
- salt and pepper

#### PREPARATION

Clean and then boil the potatoes in their skins in a big pan of salted

water. Peel the potatoes and put them through ta masher. Heap the mashed potatoes on a board, make a well in the centre and place the ricotta cheese mashed with a fork, the eggs, the grated Parmesan, the flour and a pinch of salt inside. Should you so wish, some powdered nutmeg may be added. Mix all the ingredients together so as to form a uniform lump-free dough and leave it to rest for an hour or so. Once the dough is ready, make little balls from it. Each ball should be roughly the same size as a marble and be placed on the board which has been liberally sprinkled with flour. Bring a big pan of salted water to the boil and drop the gnocchi in it. When they come to the surface after a few minutes, remove them with a skimmer. Cover them with the sauce which should be made while the gnocchi dough is resting. The sauce is made by chopping up the aromatic herbs (the amount is a matter of personal choice). Add the roughly chopped pine nuts and put them in a bowl along with the grated Parmesan cheese. The last thing to be added is the oil and everything should be vigorously stirred to produce an even lump-free sauce. Place the gnocchi in a heated serving dish and slowly pour the sauce over them. Should the sauce prove to be too thick, it can be diluted with a tablespoonful of the cooking liquid.

Sempre sulla spianatoia ben infarinata, prelevate piccole quantità d'impasto formando delle palline poco più grandi di una birilla, passatele leggermente sulla superficie infarinata. Portate a bollore, in una capace pentola, abbondante acqua salata e tuffate gli gnocchi facendoli lessare per pochi minuti; quando vengono a galla, prelevateli con una schiumarola e conditeli con il sugo preparato durante il riposo dell'impasto.

Per preparare il condimento, tritate le erbe aromatiche (il dosaggio dipende anche dal vostro gusto personale) unite i pinoli tritati grossolanamente e metteteli in una scodella con il parmigiano grattugiato, aggiungete infine l'olio mescolando bene il pesto. Versate a filo il condimento sugli gnocchi disposti su un vassoio di portata riscaldato e mescolate delicatamente. Se il sugo fosse troppo denso, allungatelo con un cucchiaino d'acqua di cottura.



- DOLCETTO D'ACQUI DOC

water. Peel the potatoes and put them through ta masher. Heap the mashed potatoes on a board, make a well in the centre and place the ricotta cheese mashed with a fork, the eggs, the grated Parmesan, the flour and a pinch of salt inside. Should you so wish, some powdered nutmeg may be added. Mix all the ingredients together so as to form a uniform lump-free dough and leave it to rest for an hour or so. Once the dough is ready, make little balls from it. Each ball should be roughly the same size as a marble and be placed on the board which has been liberally sprinkled with flour. Bring a big pan of salted water to the boil and drop the gnocchi in it. When they come to the surface after a few minutes, remove them with a skimmer. Cover them with the sauce which should be made while the gnocchi dough is resting. The sauce is made by chopping up the aromatic herbs (the amount is a matter of personal choice). Add the roughly chopped pine nuts and put them in a bowl along with the grated Parmesan cheese. The last thing to be added is the oil and everything should be vigorously stirred to produce an even lump-free sauce. Place the gnocchi in a heated serving dish and slowly pour the sauce over them. Should the sauce prove to be too thick, it can be diluted with a tablespoonful of the cooking liquid.

Once the dough is ready, make little balls from it. Each ball should be roughly the same size as a marble and be placed on the board which has been liberally sprinkled with flour. Bring a big pan of salted water to the boil and drop the gnocchi in it. When they come to the surface after a few minutes, remove them with a skimmer. Cover them with the sauce which should be made while the gnocchi dough is resting. The sauce is made by chopping up the aromatic herbs (the amount is a matter of personal choice). Add the roughly chopped pine nuts and put them in a bowl along with the grated Parmesan cheese. The last thing to be added is the oil and everything should be vigorously stirred to produce an even lump-free sauce. Place the gnocchi in a heated serving dish and slowly pour the sauce over them. Should the sauce prove to be too thick, it can be diluted with a tablespoonful of the cooking liquid.

The sauce is made by chopping up the aromatic herbs (the amount is a matter of personal choice). Add the roughly chopped pine nuts and put them in a bowl along with the grated Parmesan cheese. The last thing to be added is the oil and everything should be vigorously stirred to produce an even lump-free sauce. Place the gnocchi in a heated serving dish and slowly pour the sauce over them. Should the sauce prove to be too thick, it can be diluted with a tablespoonful of the cooking liquid.



- CORTESE  
DELL'ALTO MONFERRATO DOC



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	578,8
Carboidrati	
Carbs	46,0 g
Proteine	
Protein	28,7g
Grassi	
Fat	32,9 g

Nessun piatto è più piemontese della bagna cauda. Occorre ricordare che la bagna cauda può essere usata anche nella preparazione di ottimi piatti invernali. La ricetta qui esposta serve a preparare delle lasagne "in magro". Anticamente erano preparate di venerdì o alla vigilia delle grandi feste, in modo particolare a Natale o in tempo quaresimale.

No other dish could be more Piedmontese than the dip known as "bagna cauda". Despite being famous in its own right when eaten with raw vegetables, it can also be used as an ingredient for tasty winter dishes. The following recipe shows how to make meat free lasagne. The name comes from the fact that it was mainly prepared on the eve of feast days, especially at Christmas or during Lent.

## Lasagne della vigilia Christmas Eve lasagna

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 5 acciughe salate
- 500 g di porri teneri
- 40 g di burro
- 6 cucchiaini d'olio d'oliva extra-vergine
- 5 spicchi d'aglio
- 500 g di farina
- 4 uova
- pepe nero

### PREPARAZIONE

Dissalate le acciughe evitando di lavarle, mettetele in un piccolo tegame di coccio assieme all'aglio tagliato a fettine sottilissime, 20 g di burro e 3 cucchiaini d'olio.

Fate cuocere a fuoco dolcissimo questo intingolo sino a quando si sprigionerà il caratteristico profumo di bagna cauda.

Prendete i porri teneri (evitate quelli che hanno l'interno duro e legnoso), eliminate le radici e la parte verde, lavateli e affettateli sottilmente facendone tanti minuscoli anelli che metterete a stufare in una terrina con il restante olio e burro. Il fuoco deve essere dolcissimo per evitare che i porri prendano colore, occorrerà quasi un'ora e se necessario aggiungete di tanto in tanto un goccio d'acqua o di brodo.

Unite la bagna cauda, mescolate e cuocete ancora per alcuni minuti.

### INGREDIENTS (serves 6)

- 5 salted anchovies
- 500 g of tender leek
- 40 g of butter
- 6 tablespoonsful of extra virgin olive oil
- 5 cloves of garlic
- 500 g of flour
- 4 eggs
- black pepper

### PREPARATION

Remove the salt from the anchovies without washing them, and place them in a small earthenware cooking pot with finely chopped garlic, 20 g of butter and 3 tablespoonsful of oil. Simmer on a low flame until the mixture releases the unmistakable smell of bagna cauda.

Take the tender leeks (discard any which might be hard or rough inside). Remove the roots and the green parts. Rinse them clean and chop them into tiny rounds. Put these into a pan and leave them to stew with the remaining oil and butter. Simmer on a very low flame so as not to brown the leeks. This should take about an hour. Should it be necessary, add a drop of water or stock from time to time. Pour in the bagna cauda, blend in well and cook for several minutes more. In the meantime, prepare the pasta sheets following the usual method



Nel frattempo preparate la pasta come di consueto facendo la fontana con la farina e aggiungendo le uova, lavorate a lungo e tirate la sfoglia sottile tagliandola a losanghe (i nostri tradizionali "garunet"). Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e scolatela non completamente e conditela con il sugo.

Alcuni amano mettere mezzo bicchiere di salsa di pomodoro o un cucchiaino di "conserva" (salsa rossa concentrata).

Anticamente si usava tritare finemente un ciuffo di pomodori secchi, questa variante conferisce un gusto particolare al piatto ed è molto buona.

Potete cospargere le lasagne con parmigiano grattugiato, anche se quest'aggiunta è molto contestata.



- PIEMONTE GRIGNOLINO DOC

of heaping the flour, making a well in the centre and adding the eggs. Roll out the dough until you have a smooth thin sheet. The next step is to cut the pasta into wish strips (known locally as "garunet"). Cook the pasta strips in a big pan of boiling water, drain them leaving just a little cooking liquid and then pour the sauce on top.

Some people like to add half a glass of tomato-sauce or tomato-conserve. Some centuries earlier, it was the custom to finely chop sundried tomatoes which added a certain flavour to the dish. Should you so wish, sprinkle some Parmesan cheese over it, though in some quarters it might be considered culinary blasphemy!



- GAVI DOCG



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	539,3
Carboidrati	
Carbs	72,3 g
Proteine	
Protein	19,5 g
Grassi	
Fat	20,4 g

I “Malfatt”, così chiamati per il loro aspetto irregolare, sono una preparazione tipica del nostro Preappennino tortonese e novese. Il loro aspetto è quasi identico a quello dei “Rabaton” della Frascchetta e per questa ragione molti li confondono ma i “Malfatt”, a differenza dei “Rabaton”, non contengono ricotta e non sono passati al forno, inoltre il loro condimento abituale è il sugo di funghi.

“Malfatt”, a Piedmontese word which could be translated as “mis-shapes” are so called due to their irregular shape. They are popular in both the Tortona and Novara areas. They are almost identical in appearance to “Rabaton” from Frascchetta, which often results in people mistaking one for the other. The big difference, however, is that Malfatt do not contain ricotta cheese whilst Rabaton do. Furthermore, they are not baked in the oven and they are usually topped with a mushroom sauce.

## Malfatt

### Spinach rissoles



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 700 g di spinaci o bietole
- 2 o 3 uova
- 80 g di farina bianca
- 180 g di pane di pasta dura grattugiato
- 80 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 20 g di burro
- noce moscata
- pepe e sale

#### PREPARAZIONE

Lavate la verdura e fatela cuocere in poca acqua bollente e salata; scolatela, strizzatela e

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 700 g of spinach or spinach beet
- 2 or 3 eggs
- 80 g of white flour
- 180 g of grated bread
- 80 g of Parmesan
- 20 g of butter
- nutmeg
- salt and pepper

#### PREPARATION

Clean and rinse the vegetables and boil them in a little salted water.



tritata sul tagliere finemente. Unite le spezie, il pane, il formaggio e la farina. Mettete sul fuoco in una casseruola il burro a fondere e mescolatelo agli ingredienti sopra citati; unite infine le uova e amalgamate con cura.

Formate delle polpette allungate grandi come un pollice leggermente infarinate, non preoccupatevi se sono di un aspetto non omogeneo, questa è la loro caratteristica.

Si fanno cuocere i “Malfatt” in acqua salata o in brodo. La cottura dovrà protrarsi per una decina di minuti dopo il loro affioramento.

Scolateli e disponeteli su un vassoio di servizio condendoli con un buon sugo di funghi porcini freschi o secchi e cospargeteli con abbondante parmigiano grattugiato. In mancanza di funghi potrete usare il burro fuso con salvia o con foglioline di maggiorana.

I “Malfatt” possono essere serviti come prima portata. Alcuni ristoratori locali preparano questo piatto facendo i “Malfatt” piccolissimi come i consueti gnocchi e li condiscono con gli abituali sughi degli gnocchi di patata; non è un’usanza tradizionale ma risultano ugualmente buonissimi.



- DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE O OVADA DOCG

Drain, squeeze dry and chop them up finely on a chopping board.

Mix together the herbs, bread, cheese and flour. Melt the butter in a casserole dish and add to the ingredients. Once the vegetables have taken in the butter, add the other ingredients to it, after which crack an egg over it all and stir with care until a smooth uniform paste is obtained.

Use the resulting mixture to make some oblong-shaped rissoles, roughly the size of a thumb. Should they all turn out differently, do not worry as this is where the term Malfatt comes from. The Malfatt can be cooked in salted water or stock.

Once they have come to the surface, cooking should continue for a further ten minutes. Drain them off and lay them in a serving dish and top them with the mushroom sauce which can be made from porcine or fresh mushrooms. Sprinkle liberally with Parmesan cheese. Should mushrooms not be available, melted butter with sage or a few marjoram leaves will provide a fine alternative. The “Malfatt” can be served as a first course. Some local restaurant owners prefer to serve much smaller “Malfatt” which are similar to potato dumplings (gnocchi) in size and appearance and accordingly top them with sauces usually reserved for potato dumplings. Despite going against tradition, the end result is just as mouth watering.



- PIEMONTE CORTESE SPUMANTE DOC



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	305,6
Carboidrati	
Carbs	37,7 g
Proteine	
Protein	15,5 g
Grassi	
Fat	11,1 g

Gli ortolani alessandrini non trascurano mai di seminare in primavera una bella fila di fave. Ciò nonostante, il loro impiego nella gastronomia locale è limitato. Le fave oltre ad essere aggiunte alle verdure del minestrone, vengono mangiate crude con il salame. Gli anziani ortolani del rione Orti di Alessandria a maggio, quando le fave sono già formate ma tenerissime, usavano fare colazione direttamente nell'orto raccogliendo le fave e mangiandole assieme ad una micca di pane di pasta dura, al "balillino" poco stagionato (così veniva chiamato il piccolo salame cacciatore durante il ventennio fascista) e naturalmente un bicchiere di vino Barbera. Con le fave fresche si prepara questa minestra densa cui vengono aggiunte le tagliatelle. Gli alessandrini chiamano questa minestra semplicemente "la fava".

*Gardeners in Alessandria would never neglect to sow a row of broad beans in early spring. Despite their popularity, they are not widely used in the local cuisine. They are mostly used as one of many ingredients in vegetable soup, otherwise they are eaten raw alongside salami. Older allotment holders in the part of Alessandria known as Orti (which means allotments) would regularly eat the beans raw for breakfast together with a crusty chunk of bread and a few slices of "balillino" (the name given to a local brand of salami during the Fascist period). All this would be washed down with a glass of Barbera. This thick soup is made from freshly-picked broad beans and is simply called "la fava" (broad bean) by the locals.*

## Minestra di fave fresche

### Fresh broad bean soup

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1,5 kg di fave fresche
- un grosso porro - 2 patate di medie dimensioni
- un ramo di rosmarino - un ciuffo di salvia
- uno spicchio d'aglio - una costa di sedano
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 30 g di burro - 3 o 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 400 g di tagliatelle di pasta fresca - sale e pepe

#### PREPARAZIONE

Prendete delle fave possibilmente appena raccolte, togliete il baccello e la buccia che ricopre i semi. Mondate il porro eliminando una foglia esterna ma conservando la parte verde, tagliatelo longitudinalmente lavandolo anche all'interno e tritatelo finemente.

Mettete in una capace pentola il porro ad appassire con il burro, l'olio e lo spicchio d'aglio leggermente schiacciato col palmo della mano. Preparate il mazzetto degli odori composto dalla costa di sedano il rosmarino e la salvia, legatelo

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1,5 kg of freshly-picked broad beans
- a big leek - 2 medium sized potatoes
- a sprig of rosemary
- a tuft of sage - a clove of garlic
- a celery rib - 30 g of butter
- 100 g of grated Parmesan cheese
- 3 or 4 spoonfuls of extra virgin olive oil
- 400 g of freshly made tagliatelle
- salt and pepper

#### PREPARATION

Take the freshly picked broad beans, and remove both the pods and any excess skin. Clean up the leek, discarding the outer leaves but keeping the white part. Cut it lengthwise, wash the inside and chop it all finely up. Put the leek in a big pan and simmer it in the butter and oil to which the hand-crushed garlic should be added. Make the rosemary, celery and sage into a bunch by tying them all together with twine. Add it to the leek stock. After 10 minutes or so add a ladle of water and half

con una cordicella per alimenti unitelo al soffritto e dopo circa dieci minuti aggiungete un mestolo d'acqua o mezzo bicchiere di vino bianco secco per evitare che il porro prenda colore. Cuocete a fuoco dolce per circa venti minuti indi eliminate l'aglio e il mazzetto legato.

Lavate, sbucciate e tagliate il più sottile possibile le patate e unitele al porro che ormai si sarà completamente disfatto. Aggiungete le fave sbucciate e mescolate per insaporire il tutto. Coprite infine con circa 3 litri d'acqua. Mettete il coperchio alla pentola e lasciate cuocere a fuoco bassissimo per circa un'ora e mezza controllando che non attacchi sul fondo e aggiungendo, se necessario, un poco d'acqua calda. Verificate la cottura con un cucchiaino di legno; le fave devono sciogliersi completamente e formare una crema piuttosto liquida. Unite le tagliatelle di pasta fresca e mescolate controllando che non attacchino al fondo. Aggiustate di sale e levate dal fuoco appena cotte. Lasciate riposare per almeno dieci minuti in modo che si raddensino notevolmente e s'intiepidisca. I commensali condiranno questo delizioso minestrone con abbondante parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva molto buono e una torchiata di pepe nero.

a glass of dry white wine to the pan to prevent the leek from browning. Simmer for a further 20 minutes then remove the garlic and the tied bunch of seasoning. Wash, peel and slice the potatoes as thinly as possible and add them to the leek stock which at this stage should be completely liquid. Toss in the shelled broad beans and give everything a good stir in order to blend the ingredients and enhance the flavour. Finally, add 3 litres of water. Cover the pan with its lid and let everything cook on a low flame for approximately 90 minutes. The soup should be stirred every so often in order to avoid it sticking to the bottom of the pan. Should it be the case, further small doses of hot water may be added. Use a wooden spoon to check that the soup has reached its correct cooking phase. The broad beans should melt into the rest of the stock and form a creamy liquid. Throw in the freshly-made tagliatelle, once again ensuring that nothing sticks to the bottom of the pan. Add the salt and remove from the flame as soon as everything has been cooked. Let the soup thicken and cool down. The diners can enjoy this soup at its best by copiously adding grated Parmesan cheese, extra virgin olive oil and a touch of freshly-ground black pepper from the pepper mill.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	456,2
Carboidrati	
Carbs	54,4 g
Proteine	
Protein	25,3 g
Grassi	
Fat	16,7 g



- GRIGNOLINO  
DEL MONFERRATO CASALESE DOC



- COLLI TORTONESI CORTESE  
FRIZZANTE DOC

La fava resta principalmente un cibo per i poveri, difficilmente è servita in un pranzo importante o in un giorno festivo. La fava ha la proprietà di ispessire il brodo durante la cottura. La ricetta qui suggerita è molto semplice e antica, è preparata un po' ovunque in Piemonte. Se ne apprezzava particolarmente l'avanzo servito abbrustolito sulla stufa oppure fritto in padella. La fava migliora il suo gusto se cotta con un ciuffo di salvia. La minestra di fave non richiede d'abitudine verdure, si mette una cipolla, ma non si usa sedano, carota o altre verdure.

The broad bean has always been considered a poor man's food and is hardly ever served on special occasions. The broad bean helps to thicken up the broth during the cooking phase. This old recipe is straightforward and is found all over Piedmont. Leftovers toasted on a woodburner or fried in a pan are considered a delicacy. The flavour of broad beans is enhanced if they are cooked with a sprig of sage. Other vegetables such as carrot or celery are never used in its preparation, as an onion suffices.

## Minestra di fave secche e pasta fresca all'uovo Broad bean soup with egg noodles

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di fave secche
  - una cipolla
  - alcuni cucchiaini d'olio d'oliva extra-vergine per una preparazione più "leggera" (oppure una fetta di lardo o di pancetta di 150 g circa, per una preparazione tradizionale)
  - un ciuffo di salvia
  - sale e pepe.
- Per la pasta fresca all'uovo:
- 400 g di farina
  - 2 uova
  - sale

### PREPARAZIONE

Mettete a bagno le fave la sera precedente. Affettate finemente la cipolla e mettetela a soffriggere con l'olio o il burro o eventualmente il lardo, in una marmitta di coccio o d'acciaio con un fondo spesso.

Versate le fave sgocciolate e mescolate per farle insaporire, aggiungete 4 litri d'acqua, salate e portate a ebollizione.

Legate il ciuffo di salvia affinché non se ne disperdano le foglie in cottura e fate cuocere le fave a fuoco lento per almeno 2 ore e comunque

### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g of dry broad beans
  - an onion
  - a few tablespoons of extra virgin olive oil for a "lighter" version (otherwise 150 g of lard or bacon for the more traditional version)
  - a sprig of sage
  - salt and pepper
- The egg noodles require:
- 400 g of flour
  - 2 eggs
  - a pinch of salt

### PREPARATION

Leave the beans to soak overnight. Chop the onion up finely and fry lightly in an earthenware pot or a thick-bottomed steel pan in the oil or butter, if you have chosen the traditional version in lard or bacon. Add the shelled beans and stir well to combine flavour. Add 4 litres of water and bring to the boil. Tie the sprig of sage with string so that the leaves do not come away during cooking and simmer for roughly 2 hours until the beans are



sino a quando non si siano completamente disfatte. L'operazione potrà essere completata agitando energeticamente una frusta o una forchetta.

Nel frattempo preparate la pasta mettendo la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungendo le uova, il sale ed eventualmente un goccio d'acqua, impastate e tirate la sfoglia come di consueto, col mattarello o a macchina, sottile ma non sottilissima. Tagliate delle tagliatelle della larghezza di circa un centimetro; in alcune zone si preferiscono preparare delle lasagnette irregolari (simili ai maltagliati).

Gettate la pasta nella crema di fava già addensata e cuocete mescolando di frequente perché tende ad attaccare sul fondo. Per non correre rischi potrete cuocere la pasta in acqua con l'aggiunta di alcuni mestoli di fava e poi travasare le tagliatelle scolate, nel resto della minestra; è un ripiego non tradizionale ma utile. Servite la minestra caldissima con olio extravergine d'oliva, pepe e parmigiano.

La fava dovrà risultare molto densa e raffreddandosi si solidificherà completamente. Se avrete la fortuna di avanzarne, tagliatela a fette spesse, infarinatela e frigetela facendola dorare in una padella antiaderente.



- GRIGNOLINO  
DEL MONFERRATO CASALESE DOC

mushy. To make sure they are really mushy beat vigorously with a whisk or a fork. In the meantime, prepare the noodles by heaping the flour on the mixing board and making a well in the centre, then crack the eggs into it, add salt and if necessary a drop of water. Knead well and roll into a thin sheet with a rolling pin or pasta rolling machine. The pasta should be thin but not wafer thin. Cut into tagliatelle (noodles), in some areas the pasta is cut into irregular lozenge shapes (like maltagliati).

Add the pasta to the thick bean soup and stir frequently as the soup has a tendency to stick to the bottom of the pan. To be on the safe side, the pasta can be cooked separately in boiling water with a couple of ladlefuls of soup. Once it is cooked, it is drained and added to the soup. It goes against tradition, but is a foolproof method. The soup should be served piping-hot and extra virgin olive oil, pepper and grated Parmesan cheese is added.

The soup should have a thick consistency and once it cools, it will solidify. If you have any leftovers, cut it into thick slices, coat in flour and fry until it is golden brown in a non-stick pan.



- PIEMONTE  
CHARDONNAY DOC

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	604,2
Carboidrati	
Carbs	98,2 g
Proteine	
Protein	32,8 g
Grassi	
Fat	11,1 g

L'usanza di consumare i minestrone freddi era molto seguita nelle nostre campagne; erano portati nei campi ove si mieteva o vendemmiava. Questo minestrone che in dialetto locale è chiamato "Amnestron ancarasò" era molto diffuso soprattutto nel Piemonte meridionale e vignaiolo. Può essere servito anche tiepido, ma generalmente è servito freddo; per questa ragione è particolarmente indicato nella stagione estiva, da giugno a settembre, quando negli orti della valle del Tanaro sono disponibili tutte le verdure necessarie alla preparazione di questa minestra. La pasta adatta a questo piatto deve essere spessotta e tagliata a lasagnetta; la stessa che è preparata per la pasta e fagioli e che gli alessandrini chiamano "garunet" e in altre zone chiamano maltagliati. Si tratta di rombi di pasta del lato di circa 2 o 3 centimetri confezionati con poche uova e tirati non troppo sottili. Questo minestrone era spesso reso piccante sostituendo al consueto pepe nero appena macinato, del peperoncino frantumato e mescolato all'olio d'oliva appena prima del servizio.

The habit of eating cold soup was widespread all over our countryside; farm hands would take it out with them into the fields where they were reaping or harvesting. This soup called "Amnestron ancarasò" in local dialect, was very common, particularly in the wine growing areas of southern Piedmont. Although it may be served warm, it is usually served cold, making it particularly suitable in summer, from June to September, when the vegetable gardens along the River Tanaro valley abound with all the necessary vegetables. The best pasta for this dish is "not too thin" and cut into lasagne (diamond shapes); this is the one used in pasta e fagioli, which the inhabitants of Alessandria call "garunet" and others call "maltagliati". This diamond shaped pasta is about 2 to 3 inches long and the dough, prepared with a small amount of egg, is rolled out thicker than usual. This vegetable soup was often made spicier by substituting freshly ground black pepper with crushed chili pepper mixed with olive oil just before serving.

## Minestrone freddo alessandrino

### Cold vegetable soup Alessandria style



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 200 g di fagioli borlotti freschi
  - 200 g di zucchine con il loro fiore
  - 300 g di patate novelle - 150 g di biette - 1 porro
  - 1 cipolla - 1 pomodoro maturo - 1 carota
  - 1/2 sedano - 1 spicchio d'aglio
  - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di basilico
  - 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
  - 1 grossa crosta di formaggio parmigiano
  - 50 g di parmigiano
  - peperoncino piccante o pepe nero a discrezione
  - sale
- Per la pasta occorrono:
- 250 g di farina
  - 1 uovo - sale
- (oppure 250 g di pasta secca all'uovo tipo lasagnetta)

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 200 g fresh borlotti beans
  - 200 g courgettes with their flowers
  - 300 g new potatoes
  - 150 g chard - 1 leek
  - 1 onion - 1 ripe tomato
  - 1 carrot - 1/2 head celery
  - 1 garlic clove
  - 1 bunch parsley
  - 1 bunch basil
  - 1 glass extra virgin olive oil
  - 1 large piece parmesan cheese rind
  - 50 g Parmesan cheese
  - chili pepper or black pepper as desired
  - salt
- For fresh egg pasta:
- 250 g flour - 1 egg - salt
- (or 250 g of dried egg pasta 'lasagne' shape)



#### PREPARAZIONE

Tritate finemente la cipolla e il porro e metteteli a soffriggere nell'olio. Prima che il soffritto prenda colore, unite tutte le altre verdure tagliuzzate a dadini di un centimetro di lato circa; mescolatele facendole appassire per 10 minuti e coprite con 3 litri e mezzo d'acqua. Salate, unite la crosta di formaggio e portate a ebollizione continuando la cottura per circa un paio d'ore. Nel frattempo preparate la pasta mettendo la farina su una spianatoia, fate la fonte e mettete in centro l'uovo e un pizzico di sale. Impastate aggiungendo un poco d'acqua sino a ottenere un impasto sodo ed elastico; tiratelo con un matterello infarinando la spianatoia e formate un disco di circa 50 centimetri di diametro leggermente spessotto, infarinatelo bene e arrotolatelo dolcemente. Procedete ora tagliando la pasta obliquamente come un salame ma alternando il senso, in modo da ottenere dei rombi alquanto irregolari e stendeteli sulla spianatoia di legno. Quando le verdure sono cotte, versate la pasta e il trito di prezzemolo e basilico rendendo il minestrone profumato. Cuocete ancora per una decina di minuti. Prelevate la crosta di formaggio ormai morbida, tagliatela a pezzetti e rimettetela nella pentola. Prima di servire il minestrone conditelo con l'olio, il peperoncino o il pepe. Servite a parte del parmigiano grattugiato.



- GRIGNOLINO  
DEL MONFERRATO CASALESE DOC

#### PREPARATION

Finely chop the onion and leek and fry lightly in olive oil. Add all the other vegetables cut into 1cm cubes, stir and cook on high for 10 minutes to remove moisture then add 3,5 litres water. Add salt and the cheese rind and bring to the boil, simmer for 2 hours. Meanwhile, prepare the dough: place the flour on a pastry board, make a well in the centre and break the egg into it, add a pinch of salt. Knead the dough, adding a little water, until it is firm and elastic. Dust the board with flour and roll the dough into a circle 50 cm. wide and not too thin. Dredge with flour and roll up gently. Now cut the dough sideways like a salami but alternating the direction to form somewhat irregular diamonds and spread them out on a wooden work surface. When the vegetables are cooked, add the pasta with the chopped parsley and basil to add aroma. Cook for ten more minutes. Remove the softened parmesan cheese rind, cut into small pieces and return to pan. Before serving the soup, season with olive oil, chili or pepper. Serve with grated parmesan cheese.



- COLLI TORTONESI  
CORTESE DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	472,6
Carboidrati	
Carbs	52 g
Proteine	
Protein	16,8 g
Grassi	
Fat	23,6 g

Questo riso è tipico di Casale Popolo, quartiere dell'omonima città, ed è una delle mille varianti di panissa che dal vercellese, attraversa tutta la Lomellina sino ad arrivare a Tortona e nelle valli soprastanti; viene cucinata specie nella stagione autunnale e invernale; questo piatto è una via di mezzo fra il risotto classico e la minestra densa. Questa ricetta, citata da Francesco Caire nel suo libro "Ricette Monferrine", era molto diffusa a Casale Popolo e nelle campagne circostanti nel primo Novecento. Si tratta di una ricetta che prevede solo un pezzetto di salsiccia. Il lardo previsto dalla ricetta può essere sostituito con dell'olio extravergine d'oliva, non classico per questo piatto. La cottura della panissa di Casale Popolo segue la procedura di cottura del riso alla piemontese, prevedendo una sola aggiunta di brodo al momento iniziale e non aggiunte piccole e progressive durante la cottura; calcolate approssimativamente un litro e mezzo di brodo per 400 g di riso. Alzate la fiamma se resta troppo brodoso o viceversa aggiungete poco brodo se asciuga prima del tempo.

*This is a typical rice dish from Casale Popolo, a borough in the town of Casale, and is one of many varieties of panissa found across the Lomellina area from Vercelli, as far as Tortona and its neighbouring dales. It is mainly prepared during autumn and winter, and is a cross between classic risotto and thick soup. This recipe cited by Francis Caire in his book "Ricette Monferrine", was widespread in Casale Popolo and the surrounding countryside in the early twentieth century. This recipe calls for just a small piece of Italian sausage. The lard in the recipe may be substituted with extra virgin olive oil, but this makes the dish less characteristic. Casale Popolo panissa follows the Piedmont method for cooking Risotto with the addition of all the stock at the beginning instead of gradually during cooking. Calculate approximately one and a half litres of stock per 400 g of rice. Turn up the heat if it is too watery, or add a little stock if it dries out too soon.*

## Panissa di Casale Popolo

### Borlotti beans and rice

### from the borough of Casale Popolo

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di riso del tipo Baldo
- 500 g di fagioli borlotti freschi oppure 250 g di fagioli secchi lasciati a bagno dal giorno precedente
- 80 g di lardo
- tre salamini morbidi o tre pezzetti di salsiccia magra
- una cipolla
- due spicchi d'aglio
- un rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- tre cucchiaini d'olio d'oliva
- un litro abbondante di brodo vegetale (l'autore di questa ricetta suggerisce l'impiego di dado o l'estratto di carne)
- pepe

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g rice Baldo variety
- 500 g fresh borlotti beans, or 250 g dried beans soaked overnight
- 80 g lard
- 3 soft small salami or 3 pieces of fresh Italian sausage
- 1 onion
- 2 garlic cloves
- a sprig of rosemary
- a few sage leaves
- three tablespoons of olive oil
- a generous litre of vegetable stock (the author of this recipe suggests the use of stock-cube or meat extract)
- pepper

#### PREPARAZIONE

Mettete a freddo i fagioli nell'acqua con il sale e tre cucchiaini d'olio in una capace pentola e cuoceteli per circa un paio d'ore. Tritate la cipolla, l'aglio e gli aghetti teneri di rosmarino e mettete il tutto a soffriggere in una padella a fuoco basso con il lardo o l'olio. Aggiungete la salsiccia opportunamente "disfatta" con una forchetta. È consigliabile aggiungere, dopo alcuni minuti, un goccio di brodo di cottura dei fagioli per evitare di bruciare l'aglio, la cipolla e il rosmarino. Cuocete per 20 minuti. Versate il riso mescolandolo delicatamente. Appena il riso è tostato, aggiungete i fagioli e il relativo brodo, quanto basta per la cottura del riso, mettendo anche l'eventuale dado o l'estratto di carne. Cuocete per una ventina di minuti mescolando delicatamente di tanto in tanto. La ricetta non prevede aggiunte di parmigiano grattugiato ma solo una grattata di pepe nero a piacere.

Nella versione popolare e rustica, si usava aggiungere, al momento del servizio o direttamente nel piatto del commensale, mezzo bicchiere di Barbera molto robusto rendendo il risotto di colore scuro. Nel caso che la panissa non fosse consumata tutta al momento del servizio, il giorno successivo riscaldate la in una padella con poco olio sino a tostarla e quando è, molto asciutta e tende ad attaccare sul fondo, prelevatela a cucchiainate e mettetela nel piatto, conditela con abbondante parmigiano, pepe nero o olio d'oliva.



- RUBINO DI CANTAVENNA DOC

#### PREPARATION

Put the beans in cold salted water with three tablespoons of oil in a large pan and cook for about two hours. Chop the onion, garlic and soft rosemary needles and fry in a pan over low heat in lard or oil. Add the sausage previously broken up with a fork. After a few minutes, add a drop of stock from the bean cooking liquid to avoid burning the mixture. Cook for 20 minutes. Add the rice stirring gently. As soon as the rice is well coated, add the beans with their cooking liquid, just the right amount for cooking the rice. Add stock cube or meat extract if desired. Cook for about twenty minutes, stirring gently from time to time. The recipe does not require the addition of grated parmesan cheese just a sprinkling of black pepper to taste.

In the popular folk version, cooks would add half a glass of full-bodied Barbera wine just before serving or directly into the plates, turning the risotto dark. If any panissa is left over, the following day it may be browned in a pan with a little oil until it dries and tends to stick to the bottom. Spoon it onto a plate and season with plenty of parmesan, black pepper and olive oil.



- PIEMONTE CHARDONNAY  
SPUMANTE DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	422,8
Carboidrati	
Carbs	68,9 g
Proteine	
Protein	12,4 g
Grassi	
Fat	12,7 g

Tutte le cucine popolari hanno una specialità gastronomica che si basa sul pane raffermo opportunamente insaporito e impastato; per lo più si tratta di gnocchi di varie dimensioni, che arricchiti di grasso ed erbe, costituiscono un primo piatto; pensiamo ai famosi canederli trentini o ai pisaren piacentini; le specialità di cucina regionale di questo tipo sono spesso somiglianti o quasi identiche fra loro, nonostante siano separate da una notevole distanza geografica e culturale. Vicino ad Alessandria, nei paesi di Quattordio, Felizzano e soprattutto di Solero, esiste un piatto sino a qualche anno fa presente solo in alcune famiglie e in via di estinzione. Ora, da quando la "pro loco" li ha introdotti in occasione della festa patronale, la loro diffusione è aumentata; si tratta dei "pe" o "pen" termine dialettale che significa pieno. Alcune famiglie usavano sostituire il lardo con il grasso di bue prelevato attorno al rene (quello usato dai trentini per i canederli) e impiegano il prosciutto cotto o la mortadella al posto del salame cotto.

All traditional cuisines have a characteristic recipe that uses up stale bread mixed with other ingredients, usually to make dumplings of all shapes and sizes. These are enriched with "lardo" (Italian cured pork fat) and herbs and eaten as a starter. You may know the renowned "canerdeli" dumplings from Trentino or "pisaren" from Piacenza; these various regional fares are often similar or nearly identical, even though there is considerable geographical and cultural distance between them.

Near Alessandria, in the small towns of Quattordio, Felizzano and mainly Solero, a similar dish was disappearing from the culinary landscape. Nowadays, since the "pro loco" (local town promotion and development associations) have reintroduced it into the Patron Saint banquets, its popularity has increased. This dish is called "pe" or "pen", a name in dialect meaning full.

Some families used to substitute lardo with suet (similar to traditional Trentino dumplings) and use mortadella or ham instead of salami.

## Pe di Solero Dumplings Solero style

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di pane di pasta dura raffermo
- 100 g di parmigiano stagionato
- 100 g di lardo
- 100 g di salame cotto
- 4 uova
- 300 g di spinaci o erbe o coste
- un ciuffetto di prezzemolo
- uno spicchio d'aglio e un pizzico di sale

### PREPARAZIONE

Grattugiate il pane e il formaggio. Lavate, cuocete, strizzate e tritate la verdura. Tritate o macinate il lardo ed il salame cotto, aggiungete le uova, il prezzemolo e l'aglio tritati. Mescolate tutti gli ingredienti unendo una mestolata di brodo bollente; otterrete un impasto compatto ma abbastanza morbido da essere lavorato. Dopo

### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g hard stale bread
- 100 g mature parmesan cheese
- 100 g lardo
- 100 g cooked salami
- 4 eggs
- 300 g spinach, beet or chard
- a bunch of parsley
- 1 garlic clove and a pinch of salt

### PREPARATION

Wash, cook, squeeze and chop the vegetables. Chop or mince the cured meats. Grate the bread and cheese. Chop the parsley and garlic. Mix all ingredients together with the eggs adding a ladleful of hot broth, the resulting dough will be firm but soft enough to knead. After dusting



aver infarinato il piano di lavoro, formate con i palmi delle mani delle palle della grandezza di un uovo: passatele nella farina eliminandone ogni eccesso in superficie per evitare che restino collosi dopo la cottura. Lessateli in brodo, se possibile, di gallina. Dopo alcuni minuti di bollore cominceranno a galleggiare, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per circa 30 minuti a pentola coperta. Le aggiunte di spezie, quali il pepe e la noce moscata o di erbe aromatiche quali la maggiorana, sono valide ma non classiche.

Vanno serviti molto caldi in una fondina aggiungendo un mestolino di brodo e un cucchiaino di parmigiano grattugiato. Alcuni preferiscono servirli asciutti accompagnandoli con i bagnetti tipici del bollito (verde, cotto o anche rosso), si tratta di un'usanza recente, molto indicata ma non tradizionale.

Questo piatto può essere validamente inserito in un menù il cui secondo sia costituito da una gallina lessa o da un bollito misto.



- GRIGNOLINO  
DEL MONFERRATO CASALESE DOC

the work surface with flour, roll the mixture by hand into balls the size of an egg, dredge in flour rubbing off any excess so that they do not become sticky after cooking. Boil in stock, if possible, hen stock. After a few minutes, the dumplings will float to the surface, reduce the heat and simmer for about 30 minutes in a covered pan. You may wish to add spices such as pepper and nutmeg or herbs such as marjoram, but they are not part of the traditional recipe. Serve these dumplings piping hot in a soup plate, adding a ladleful of stock and a tablespoon of grated Parmesan cheese. Some people prefer to serve them without stock and add the classic sauces that usually accompany boiled meat dishes (bagnetto verde, cotto, rosso); although this is a good combination, it is not traditional.

This starter goes down very well with a main dish of boiled hen or boiled mixed meats.



- COLLI TORTONESI BIANCO DOC

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	402,6
Carboidrati	
Carbs	39,2 g
Proteine	
Protein	22,0 g
Grassi	
Fat	18,4 g

I fagioli borlotti e gli altri tipi di fagioli oggi utilizzati nella cucina piemontese, sono di origine dell'America centrale e meridionale. Molti paesi del Basso e Alto Piemonte hanno inserito i fagioli come ingrediente del piatto tradizionale che celebra la festa patronale o quella di Carnevale o di San Defendente (2 di gennaio) o altre ancora. I nomi dati al piatto sono i più svariati e originali. Nell'ovadese, a Roccagrimalda, chiamano la loro pasta e fagioli "perbureira". In questo paese, da oltre vent'anni, si celebra una festa in onore di questo piatto. Le ricette degli abitanti di questo paese presentano numerose varianti: alcune famiglie usano le tagliatelle, altre famiglie le tradizionali lasagnette diffuse anche nel vicino gaviense. Tutte le ricette danno importanza alla finitura del piatto che è rappresentata dal soffritto d'aglio; usanza questa che troviamo diffusa anche in altre zone del Monferrato. Generalmente nella "perbureira" la finitura impiega l'aglio soffritto a fuoco dolcissimo nell'olio, ma più anticamente si usava il lardo o la sugna e si aggiungevano una cipolla e un trito di erbe (rosmarino e salvia).

*Borlotti beans and other types of beans used today in Piedmont cuisine, originated from Central and South America. Many towns in Lower and Upper Piedmont use beans in traditional dishes to celebrate their Patron Saint's Day, Carnival or Saint Defendente Day (January 2nd) just to name a few. The names given to this dish are varied and imaginative. In the Ovada area, in Roccagrimalda, this dish of pasta and beans is called "perbureira". For over twenty years, this town has organised a celebration in its honour. The inhabitants' recipes vary greatly: some families use noodles, others use lasagnette, which are also widespread in the Gavi area. Whatever the recipe, they all share the same way of finishing the dish by adding a fried mixture prepared with garlic, a practise widespread in other areas of Monferrato. Generally in "perbureira" the garlic is fried very slowly in oil, but in old times they would use lard or suet and add an onion and chopped herbs (rosemary and sage).*

## Perbureira (pasta e fagioli)

### Pasta and beans soups

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

Per il minestrone occorrono:

- 400 g di fagioli borlotti (tipo Lamón o Saluggia)
- 2 carote - alcune coste di sedano
- un porro o una cipolla (facoltativa)
- un mazzetto legato con rosmarino e salvia
- 100 g di lardo sostituibile con un buon olio di oliva del ponente ligure

Per le lasagnette occorrono:

- 400 g di farina bianca - 2 uova
- una tazzina di vino bianco (facoltativo)
- un cucchiaino di olio - un pizzico di sale

Per la finitura occorrono:

- 4 o 5 spicchi d'aglio
- un bicchiere di olio extravergine d'oliva o 100 g di lardo rosato
- pepe e parmigiano a piacere

#### INGREDIENTS (serves 6)

For the soup you need:

- 400 g Borlotti beans (Lamón or Saluggia variety)
- 2 carrots - a few stalks of celery
- 1 leek or onion (optional)
- a bouquet garni with rosemary and sage
- 100 g lard that may be substituted with a good olive oil from western Liguria

For lasagnette (rectangles of pasta):

- 400 g white flour
- 2 eggs
- a cup of white wine (optional)
- a tablespoon of olive oil
- a pinch of salt

To finish:

- 4 or 5 garlic cloves
- a glass of extra virgin olive oil or 100 g lardo rosato
- pepper and parmesan cheese to taste

#### PREPARAZIONE

Mettete a bagno i fagioli la sera precedente, lavate e tritate le verdure con il grasso che avrete scelto e soffriggeteli per 15 minuti a fuoco dolce con aggiunta del mazzetto legato di aromi; aggiungete i fagioli, fate insaporire, salate moderatamente e portate a ebollizione con l'aggiunta di 4 litri di acqua sino a cottura completa, sarà necessario almeno un paio di ore. Preparate nel frattempo la pasta come di consueto con gli ingredienti sopra indicati.

Tirate delle sfoglie che taglierete con la rotella delle dimensioni di 4 centimetri per 6 circa. Aggiungete la pasta al minestrone di fagioli e portate a cottura, otterrete una minestra densa, regolate eventualmente la densità passando una piccola parte di fagioli controllando che non attacchi sul fondo.

A parte preparate il soffritto con l'aglio e l'olio o il grasso da voi scelto. Versate una parte del soffritto nella minestra e servite la rimanente a parte, ben calda, in una ciottola. I commensali completeranno con altro olio aromatico, una generosa torchiata di pepe nero e lamelle di parmigiano a piacere.

#### PREPARATION

Soak the beans overnight. Rinse and chop the vegetables with the chosen fat and sauté for 15 minutes on low flame with the bouquet garni. Add the beans, mix well, add a little salt, add 4 litres of water and boil until cooked thoroughly, this will take at least two hours.

In the meantime, prepare the dough following the usual method with the listed ingredients. Roll out the pasta and cut into rectangles about 4 by 6 cms using a pastry wheel cutter. Add the pasta to the bean soup and continue cooking. The result will be a dense soup, if not dense enough, puree a small portion of beans with a vegetable mill and add to soup, make sure the soup does not stick to the bottom of the pan.

Aside, lightly fry the garlic in oil or fat of your choice. Pour a portion of this mixture into the soup and serve the remaining part, piping hot, in a bowl. The diners may add aromatic oil, a generous twist of black pepper and thin slices of Parmesan cheese to their own taste.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	569,3
Carboidrati	
Carbs	65,5 g
Proteine	
Protein	18,7 g
Grassi	
Fat	27,4 g



- DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE O OVADA DOCG



- PIEMONTE CHARDONNAY  
SPUMANTE DOC

La ricetta qui descritta risale alla fine dell'Ottocento.

This recipe dates back to the late nineteenth century.

# Polenta al forno con funghi

## Baked polenta with mushrooms



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di farina di mais (meglio se macinata a pietra e integrale)
- 60 g di funghi porcini secchi (in stagione, potrete aggiungere 300 g di porcini freschi)
- 300 g di salsiccia
- un bicchiere abbondante di vino Barbera
- una cipolla
- mezza carota
- una costa di sedano
- uno spicchio d'aglio
- una foglia d'alloro
- 20 g di burro
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- un ciuffetto di prezzemolo
- 250 g di fontina
- 50 g di parmigiano

### PREPARAZIONE

Portate a ebollizione un litro e mezzo abbondante di acqua salata, versate a pioggia la farina di mais e cuocetela mescolando continuamente per un'ora. Mettete a bagno in acqua tiepida i funghi secchi. Tritate finemente la cipolla, la carota, il sedano e lo spicchio d'aglio e metteteli a rosolare per alcuni minuti con l'olio, il burro e la foglia di alloro che eliminerete alla fine cot-

### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g corn meal (preferably stone-ground or wholemeal)
- 60 g dried porcini mushrooms (if in season, you may add 300 g fresh porcini mushrooms)
- 300 g Italian sausage
- 1 generous glass Barbera wine
- 1 onion
- 1/2 carrot
- 1 stick celery
- 1 garlic clove
- 1 bay leaf
- 20 g butter
- 3 tablespoons extra virgin olive oil
- a sprig of parsley
- 250 g Fontina cheese
- 50 g Parmesan cheese.

### PREPARATION

Bring a litre and a half of salted water to the boil, gradually add the corn meal in a steady stream and cook slowly for one hour, stirring constantly. Soak the dried mushrooms in warm water. Finely chop the onion, carrot, celery and garlic clove, add to a pan with the oil and butter with the bay leaf, which you need to remove before

cooking. Aggiungete la salsiccia privata del budello e mescolata in una terrina con il vino rosso; in questo modo non si formeranno grumi in cottura. Cuocete per un ora il sugo aggiungendo, se necessario, un poco di acqua d'infusione dei funghi (fate attenzione che non vi siano residui terrosi), aggiungete i funghi secchi tritati grossolanamente; pulite e tagliate a fettine sottili i funghi freschi e aggiungeteli al sugo proseguendo la cottura per 15 minuti. Tritate il prezzemolo e aggiungetelo per ultimo. Questo sugo non prevede aggiunta di pomodoro. Quando la polenta è cotta, versatela in una terrina e lasciatela addensare per 15 minuti. In una teglia disponete uno strato di polenta, un poco di sugo, sottili fette di fontina e parmigiano grattugiato. Proseguite così con altri strati sino a terminare gli ingredienti. Spolverate ancora con il parmigiano, distribuite qualche fiocchetto di burro e infornate per 20 minuti. Servite la polenta caldissima e abbinata a questo piatto lo stesso vino Barbera utilizzato nella preparazione.



- BARBERA  
DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG

cooking. serving, fry lightly. Add the sausage, which you have previously mixed in a bowl with the red wine, after removing its skin; this is to prevent it from forming lumps while cooking. Cook the sauce for an hour and, if necessary, add a small amount of the mushroom soaking liquid (make sure there is no grit in it), add the roughly chopped dried mushrooms, clean and thinly slice the fresh mushrooms, add to the sauce and continue to cook for further 15 minutes. Chop the parsley and add it just before serving. When the polenta is cooked, pour it into a bowl and leave it to thicken for 15 minutes. In a baking dish, alternate layers of polenta, sauce and thin slices of Fontina and grated Parmesan cheese. Sprinkle grated Parmesan over the top, dot with butter and bake for 20 minutes. Serve the polenta piping hot with the same Barbera wine used in cooking.



- GAVI DOCG

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	749,2
Carboidrati	
Carbs	71,0 g
Proteine	
Protein	29,2 g
Grassi	
Fat	39,4 g

La pianura della Frascchetta, in particolare i borghi di Mandrogne, Cascinagrossa e Litta, è la patria dei rabaton, piatto forse d'origine nomade. I pastori di greggi dell'Appennino scendevano, infatti, a svernare sino alle porte della città, portando con loro pecore e montoni. Sicuramente disponevano di ricotta, mentre difficilmente si può pensare avessero spinaci e coste coltivati negli orti, perciò probabilmente impiegavano per preparare le loro vivande, erbe selvatiche, come punte d'ortiche, denti di cane (tarassaco) e vertis (punte di luppolo). I pastori della Frascchetta disponevano di formaggette stagionate, molto saporite e salate e di pane raffermo da grattugiare. Non era disponibile il brodo di manzo e siamo indotti a pensare che usassero la stessa acqua di cottura delle erbe, insaporita da carne secca di montone. I rabaton erano considerati come un piatto unico e in brodo. Questa la presunta antica ricetta di rabaton dei pastori della Frascchetta; la ricetta impiega ingredienti facilmente reperibili sul mercato.

*Rabaton, perhaps a dish of nomad origin, traces its roots back to the Frascchetta Plain, mainly to the villages of Mandrogne, Cascinagrossa and Litta. Shepherds would head down the Apennines as far as the city gates to spend the winter, bringing their sheep and rams with them. They certainly had plenty of ricotta at hand, but it was highly unlikely that they found spinach or chard growing in vegetable gardens. They probably used wild greens, like nettle tips, dandelion and vertis (tips of wild asparagus) to prepare their food. These shepherds had plenty of tasty, salty, matured cheeses, as well as hard, stale bread. Beef broth was not available so we presume they used the water they had boiled the greens in, flavoured with dried mutton. A plate of rabaton was a wholesome one-dish meal. This recipe is allegedly the original one from the Frascchetta shepherds; this recipe uses easier-to-find ingredients.*

## Rabaton

### Ricotta, egg and herb dumplings



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di ricotta
- 1 kg d'erbette di campo o coste o borragine
- 10 g di maggiorana fresca
- 20 g di prezzemolo
- uno spicchio d'aglio
- 150 g di parmigiano
- 4 uova - alcune foglie di salvia
- 20 g di burro
- noce moscata
- pepe e sale

#### PREPARAZIONE

Lessate in acqua non salata un chilo d'erbette selvatiche di campo (ortiche, denti di cane, vertis, etc.). In mancanza d'erbe di campo, utilizzate

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g ricotta cheese
- 1 kg wild greens or chard or borage
- 10 g fresh marjoram
- 20 g parsley
- 1 garlic clove
- 150 g parmesan cheese
- 4 eggs
- a few sage leaves
- 20 g butter
- nutmeg
- salt and pepper

#### PREPARATION

Boil a kilogram of wild greens (nettles, dandelion leaves, vertis, etc.) in unsalted water. In the absence of wild greens, use borage or chard.

la borragine o le bietole. Conservate l'acqua di cottura; strizzatele con molta cura e molta forza sino a sentirle ben asciutte. Quest'operazione è fondamentale per la buona riuscita del piatto. Tritate la maggiorana, il prezzemolo (facoltativo) e lo spicchio d'aglio. Grattugiate 60 g di parmigiano stagionato, rompete le uova utilizzandone tre intere e un tuorlo, sbattetele e unite il trito d'erbe. Riunite in una terrina le uova, il parmigiano, le verdure tritate finemente e la ricotta.

Formate un impasto ben amalgamato che avrà la consistenza del ripieno dei ravioli di magro. Se necessario addensate con poco pane grattugiato. Aggiustate di sale e aggiungete, se di vostro gradimento, la noce moscata. Formate delle polpette della lunghezza di 6 o 7 centimetri e del diametro di 3. Rotolate nella farina i rabaton (nel dialetto alessandrino "rabaté" significa appunto rotolare) eliminando con il palmo della mano l'eccesso di farina in superficie; eviterete così di sentirli viscidii dopo la cottura.

Lessate queste polpette nell'acqua di cottura delle erbe per pochi minuti, prelevatele con una schiumarola appena vengono in superficie e disponendole in una pirofila imburata ben allineate. Cospargete con parmigiano grattugiato. Aggiungete fiocchetti di burro, qualche fogliolina di salvia e cuocete nel forno a 180° per 10 minuti sino a dorarli leggermente; serviteli caldissimi.



- GRIGNOLINO  
DEL MONFERRATO CASALESE DOC

Save the cooking water for later. Squeeze as much water as possible from the greens. This procedure is fundamental for the success of the dish.

Chop the marjoram, parsley (optional) and garlic clove. Grate 60 g mature Parmesan cheese. Beat the eggs (three whole and 1 yolk) and add the chopped herbs. Mix the eggs, Parmesan cheese, chopped wild greens and ricotta cheese in a bowl. The mixture should be similar in consistency to ravioli filling. If it needs thickening, add breadcrumbs. Season with salt and nutmeg if desired. Roll into sausage shapes about 6 or 7 cms long and 3 cms thick. Roll the rabaton in flour (in dialect "Rabatè" means to roll), rubbing off any excess flour so that they will not feel sticky after cooking. Boil these dumplings in the water previously used for cooking the greens. As soon as they float to the surface, remove with a slotted spoon and arrange in rows in a buttered casserole dish. Sprinkle with grated Parmesan cheese. Top with pieces of butter, a few sage leaves and cook in the oven at 180°C for 10 minutes until slightly browned. Serve piping hot.



- PIEMONTE CORTESE DOC



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	330,5
Carboidrati	
Carbs	11,8 g
Proteine	
Protein	22,7g
Grassi	
Fat	23,4 g

La tecnica di cottura del riso alla piemontese prevede l'aggiunta del riso nel condimento e nel brodo che si assorbirà gradualmente in cottura. In questa ricetta la cottura del risotto è quella classica con aggiunte graduali di brodo. La mantecatura verrà effettuata incorporando burro e parmigiano a fine cottura. Il condimento che prevede il tuorlo d'uovo, il limone e le erbe aromatiche, ricorda l'antica finitura "a fricassea" usata per il vitello o l'agnello e conferisce un tocco originale al risotto collocandolo nell'antica cucina piemontese e borghese. Non è raro trovare, infatti, nelle ville gentilizie del Monferrato una limonaia formata semplicemente da una serra, contenente alcuni vasi di legno con piante di limoni da trasportare in giardino durante la stagione estiva.

*Traditionally the Piedmont method for cooking rice involves adding it to the stock and seasoning, which will be absorbed in cooking. In this recipe, risotto is cooked the classic way by adding meat stock gradually. It is made creamier by incorporating butter and parmesan just before serving. The flavouring added by the egg yolk, lemon and herbs, reminds us of the old finish "a fricassea" used for veal or lamb. It gives a creative touch to this risotto and places it in the antique bourgeois cuisine of Piedmont. In the noble villas of the Monferrato area, it is not uncommon to find a lemon house: a greenhouse with lemon trees in wooden vases to be transported out in the garden during summer.*

## Risotto alla piemontese

### Risotto Piedmont style

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di riso Carnaroli
- 100 g di pancetta - un limone
- alcuni rami di rosmarino
- una foglia di alloro
- un bicchiere di vino bianco secco
- 20 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- 2 uova
- un litro di brodo di carne
- mezzo bicchiere di latte
- pepe nero - sale

#### PREPARAZIONE

Tritate grossolanamente la pancetta e l'aglio, fate rosolare il tutto in una padella con il burro e l'olio extravergine d'oliva; aggiungete una foglia di alloro; non appena la pancetta comincia a tostare, versate il riso e mescolate per alcuni minuti.

Bagnate con un abbondante bicchiere di vino bianco secco e proseguite la cottura con aggiunte progressive di brodo di carne.

Preparate a parte un cucchiaino raso di aghetti

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g Carnaroli rice
- 100 g bacon
- 1 lemon
- a few sprigs of rosemary
- 1 bay leaf
- 1 glass dry white wine
- 20 g butter
- 2 tablespoons extra virgin olive oil
- 2 eggs
- a litre meat stock
- 1/2 glass of milk
- black pepper
- salt

#### PREPARATION

Roughly chop the bacon and garlic, sauté in a pan with butter and extra virgin olive oil, add a bay leaf.

As soon as the bacon begins to colour, add the rice and stir for a few minutes.

Add a large glass of dry white wine and continue to cook adding meat stock gradually.

Prepare a mixture with a spoonful of soft rosemary needles (from the



di rosmarino tenero (solo le cime) tritati a coltello, la scorza del limone non trattato grattugiata, il succo di mezzo limone, un pizzico di pepe nero, due tuorli d'uovo, mezzo bicchiere di latte (va bene anche la panna) e mescolate bene il tutto.

Quando il riso è al dente, spegnete il fuoco e incorporate il composto mescolando accuratamente e aggiungendo, solo se gradito, poco parmigiano grattugiato. Servite il risotto guarnito di rametti interi di rosmarino ed eventuale sugo di arrosto caldo se a vostra disposizione.

Occorre ricordare che il tuorlo e la panna tendono a rapprendere il risotto che nella mantecatura assorbe liquido; è buona norma arrestare la cottura del risotto al dente spegnendo il fuoco e aggiungendo una mestolata di brodo in modo che resti "all'onda".



- PIEMONTE BONARDA DOC

(tips) chopped with a knife, grated unwaxed lemon zest, the juice of half a lemon, a pinch of black pepper, two egg yolks and half a cup of milk (or cream).

When the rice is "al dente", turn off the heat and stir in this mixture carefully adding, if desired, a little grated parmesan cheese. Serve the risotto garnished with whole sprigs of rosemary and warm roast meat gravy if available. Remember that the egg yolk and cream tend to thicken the risotto that has absorbed the liquid during creaming. It is better to remove the risotto from the heat when it is 'al dente' and add a ladleful of stock so that it remains "all'onda" (this refers to the consistency of the risotto - neither too liquid nor too dense, it moves like a "wave").



- COLLI TORTONESI BIANCO DOC



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	423,9
Carboidrati	
Carbs	56,4 g
Proteine	
Protein	14,0g
Grassi	
Fat	15,4 g

È noto che il Piemonte sia la patria di ottimi tartufi ma pochi sanno che già nel 1500 i colli monferrini fornivano tartufi non solo a tutte le città sabaude ma anche agli stati circostanti. In quel tempo i tartufi erano impiegati anche a fine pasto, cotti nella cenere e consumati interi in attesa dell'arrivo del dessert. La ricetta di tagliolini con i tartufi qui descritta è particolarmente ricca; la pasta, infatti, segue la regola dei 40 tuorli per chilogrammo di farina, una vera esagerazione seguita ora solo da pochi ristoranti, ma con un risultato sorprendente. Potete limitarvi a 10 uova per chilogrammo di farina ottenendo comunque ottimi tagliolini.

Many people know that Piedmont is home to the finest truffles but only a few know that in the 16th century the Monferrato hills provided truffles to the Savoy Territories as well as the surrounding states. At that time, truffles were also used at the end of a meal, cooked in ashes and eaten whole while waiting for dessert. This recipe for noodles with truffles is particularly rich; the pasta, in fact, follows the rule of 40 egg yolks per kilogram of flour. Only a few restaurants use this quantity, which is considered exceptional nowadays, even though the result is astonishing. You may limit the eggs to 10 per kilo of flour and still get very good noodles.

## Tagliolini ricchi al tartufo

### Rich noodles with truffle

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 600 g di farina
- 24 di tuorli d'uova (o 6 uova intere)
- 60 g di burro
- un tartufo bianco (circa 60 o 80 g di peso o più secondo il gusto) - sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 600 g flour
- 24 egg yolks (or 6 whole eggs)
- 60 g butter
- 1 white truffle (about 60 or 80 g or more according to taste) - salt



#### PREPARAZIONE

Disponete la farina su una spianatoia e formate la classica fontana, rompete le uova utilizzando esclusivamente il tuorlo, aggiungete un pizzico di sale e impastate a lungo sino a ottenere una pasta liscia, compatta e molto consistente. Lasciate riposare l'impasto una decina di minuti

#### PREPARATION

Heap the flour on a pastry board and form the characteristic well in the centre, mix in the egg yolks, add a pinch of salt and knead the dough until it is smooth and firm. Leave to rest for about ten minutes then roll out using rolling pin or pasta machine

indi stendetelo con il mattarello o con l'apposita macchina sino a ottenere delle sfoglie sottilissime, lasciatele asciugare per alcuni minuti, infarinatete leggermente, arrotolatele e con un coltello grande e affilato, tagliatele finissime. I tagliolini non devono superare i pochi millimetri di spessore e di larghezza, tutta la loro bontà dipende anche dalla loro finezza.

Allargate i rotolini su un piano. Non temete che scuociano; la grande quantità di tuorli utilizzati nell'impasto li mantiene al dente e croccanti. Mettete a cuocere i tagliolini in acqua salata per alcuni minuti indi scolateli e versateli in una larga padella, dove avrete fuso il burro senza farlo schiumare. Evitate di condirli con il parmigiano o di prepararli, questi sapori si sovrapporrebbero a quello dei tartufi. Fateli saltare in padella e serviteli piallando generosamente il tartufo nel piatto. È un modo veramente sublime di gustare i tartufi che non ha niente da invidiare al famoso risotto ai tartufi.

until it is wafer-thin, leave to sit for a few minutes, flour lightly, and roll up. With a large, sharp knife, cut into narrow ribbons. The noodles should be no more than a few millimetres thick and wide, all the goodness depends on how "delicate" they are. Lay them out on a surface. Do not worry about overcooking; the large amount of egg yolks used in the dough keeps them "al dente". Cook the noodles in salted water for a few minutes then drain and tip into a large frying pan, where you have melted the butter without allowing it to foam.

Do not season with Parmesan cheese or pepper; these flavours would overwhelm the truffles. Sauté in the pan and serve in a dish with abundant slivers of truffle on top. This sublime dish is just as tasty as the more famous risotto with truffles.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	747,0
Carboidrati	
Carbs	113,5 g
Proteine	
Protein	30,3 g
Grassi	
Fat	22,7 g



- BARBERA  
DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG



- PIEMONTE CORTESE DOC

Nei ricci, le castagne sono di solito tre, solo una particolare varietà di castagno presenta un solo grande seme nel riccio, gli altri due si atrofizzano; è il pregiatissimo “marrone” che trasforma la castagna da “cibo da poveri” in una preziosa ghiottoneria: il “marron glacé”, uno dei dolci preferiti da Casa Savoia già nel XVI secolo. La varietà più diffusa nelle valli del preappennino alessandrino è la montanina ottima per la farina.

Oggi, in queste zone, i mulini di castagne sono scomparsi e i piatti che con questa farina si preparavano, sono in via di estinzione.

Ad Arquata Scrivia e nei paesi circostanti alcune famiglie preparano ancora eccellenti gnocchi che chiamano “trofie” probabilmente originari dell’entroterra ligure e della Lunigiana (da non confondere con gli omonimi ricchi di farina di grano duro).

*There are usually three chestnuts inside one chestnut husk, only one variety of chestnut tree produces husks with one large chestnut inside, the other two dry up. It is the high-quality marrone variety which transforms chestnuts from a poor man’s food into a prize delicacy: marron glacé (candied chestnut), one of the favourite sweets in the Royal House of Savoy in the XVI century. The most common one found in the Apennine region in the far south of our province is the so-called “Montanina” which is excellent for grinding into flour. Nowadays, in these areas, the chestnut mills have gone and the dishes made with this flour are disappearing from our tables. There are still some families in the Arquata area however, who prepare chestnut flour dumplings called “trofie” which probably originated in the nearby Ligurian hinterland. It should be pointed out that they should not be confused with trofie from Recco that are made from plain flour.*

## Trofie di castagna della Valle Scrivia Chestnut flour “trofie” from Valle Scrivia



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di farina di castagne
- 200 g di farina bianca
- sale

### PREPARAZIONE

Mettete la farina bianca su una spianatoia e formate la classica fontana con un buco centrale. Versate la farina di castagne priva di grumi (setacciatela per sicurezza), mescolatele e riformate la fontana, salate e versate acqua caldissima sino a formare un impasto da poter lavorare con le mani, più morbido di quello abitualmente preparato per le tagliatelle e simile a quello utilizzato per gli gnocchi di patate.

### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g of chestnut flour
- 200 g of plain flour
- salt

### PREPARATION

Heap the plain flour on a pastry board and make a well in the centre. Mix the chestnut flour (which should have been sieved beforehand to eliminate any lumps) into the plain flour and reshape into a well. Add the salt, and then pour in just enough hot water to make a malleable dough of a softer consistency than the one for making either tagliatelle or gnocchi.

L’acqua deve essere bollente, (l’operazione si chiama “sgaientà”, in effetti, si corre il rischio di scottarsi le mani!).

Preparate dei rotolini di pasta grossi un dito mignolo e tagliateli non più lunghi di un centimetro e mezzo. Infarinate abbondantemente la spianatoia e premete le trofie con il pollice per svuotarle internamente in modo che cuociano uniformemente.

Lessatele questi gnocchetti in acqua salata per qualche minuto (un attimo in più degli gnocchi di patate) e scolateli delicatamente con una schiumarola disponendoli su un ampio vassoio.

Cito due varianti non classiche ma meritevoli di menzione: l’aggiunta di un uovo nell’impasto e l’impiego di castagne secche molto cotte e passate nel passino al posto della farina di castagna.

Il condimento tradizionale prevede semplicemente molto formaggio grattugiato e burro fuso, ma possono gradevolmente essere accompagnate con il pesto o un sugo di funghi secchi.

The water must be boiling hot and for this reason is called “Sgaientà” in the local dialect, which means scalding, and this could well happen to your hands. Shape the dough into small cylinders about the same width as a little finger and cut them into one and a half centimetre lengths. Sprinkle the pastry board with flour and press the trofie with your thumb in order to release any air and ensure they cook evenly. Boil these mini-dumplings in salted water for a few minutes (a little longer than for potato dumplings) and use a skimmer to remove and drain them. Place them in a serving dish. There are two variants which are worthy of mention. The first is the addition of an egg to the dough, the second is the use of dried chestnuts, well cooked and put through a sieve, instead of chestnut flour.

Whether you choose the classic method or the variants, the most common seasoning is melted butter and grated cheese. Otherwise, pesto or a mushroom sauce may be used.



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	384,6
Carboidrati	
Carbs	84,7 g
Proteine	
Protein	8,9 g
Grassi	
Fat	3,6 g



- COLLI TORTONESI ROSSO DOC



- GAVI DOCG

Molte sono le varianti di questa zuppa tipicamente autunnale che per tradizione è cucinata nel periodo delle ricorrenze di tutti i santi e dei defunti. La cotenna di maiale è un ingrediente classico, sempre presente nelle ricette di ceci nella piana alessandrina; conferisce alla zuppa un sapore pieno e morbido che ben si abbina a quello dei ceci.

There are many variations of this typical autumn soup, which is customarily prepared for All Saints' Day and All Souls' Day at the beginning of November. Pork rind is a classic ingredient, always found in chickpea recipes across the Alessandria Plain; it gives the soup a full smooth flavour that is a good match to the chickpeas.

## Zuppa di ceci all'alessandrina Chickpea soup Alessandria style

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di ceci (ottimi quelli novesi della Merella)
- 300 g di cotenna di maiale
- 500 g di costine di maiale tagliate a pezzetti della lunghezza di 5 o 6 centimetri
- una cipolla - un cucchiaio di farina
- un bel mazzetto di salvia
- 30 g di burro - due spicchi d'aglio
- alcuni cucchiari di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe



### PREPARAZIONE

Mettete in ammollo i ceci la sera precedente in acqua tiepida; alcuni preferiscono aggiungere un cucchiaino di bicarbonato per renderli più morbidi. Tritate finemente la cipolla e mettetela a soffriggere in olio e burro. Aggiungete la salvia legata a mazzetto con lo spago alimentare.

Quando la cipolla è dorata, unite l'aglio e

### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g chickpeas (Merella chickpeas from Novi are ideal)
- 300 g pork rind
- 500 g pork ribs cut into pieces 5 or 6 cm long
- 1 onion - 1 tablespoon flour
- a large bunch of sage
- 30 g butter - 2 garlic cloves
- a few tablespoons of extra virgin olive oil
- salt and pepper

### PREPARATION

Soak the chickpeas in warm water overnight, you may like to add a teaspoon of baking soda to make them softer.

Finely chop the onion and fry lightly in oil and butter. Add the sage tied with cooking string. When the onion is golden brown, add the chickpeas,



versate i ceci e il cucchiaio di farina, salate moderatamente e mescolate per alcuni minuti per ben insaporirli, aggiungete tre litri scarsi d'acqua calda e iniziate la cottura. In una pentola a parte mettete la cotenna, che avrete tagliato a pezzetti poco più grandi di un francobollo e fatela lessare in acqua salata per un'oretta assieme alle costine di maiale sgrassate.

A un'ora di cottura dei ceci, unite le cotenne e le costine sgocciolate senza interrompere la cottura. Quest'accorgimento renderà la zuppa meno grassa. Cuocete ancora per un'ora, sempre a fuoco lento e mescolate con un cucchiaio di legno sino a quando i ceci risulteranno morbidi. Prima di servirli eliminate il mazzetto di salvia, gli spicchi d'aglio e passate una mestolata di ceci nel passaverdura per rendere la zuppa più densa. Servite questo piatto con crostini di pane eventualmente tostati e, se di vostro gradimento, leggermente agliati. A parte servite del parmigiano reggiano grattugiato, dell'olio d'oliva e il torchio del pepe.



- BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG

garlic and the tablespoon of flour, add a little salt and stir for a few minutes to amalgamate the flavours.

Add just under three litres of hot water and bring to the boil. Cut the rind into pieces slightly larger than a postage stamp and boil in salted water for about an hour in a separate pan with the degreased pork ribs.

When the chickpeas have been cooking for an hour, add the drained rind and ribs without interrupting the cooking process, this way the soup will not be so greasy. Simmer for one more hour, on low heat stirring with a wooden spoon until the chickpeas become soft. Before serving, remove the sage and garlic cloves. Puree a ladleful of chickpeas in a food mill and return to soup to make it thicker. Serve this dish with toasted bread croutons or toasted garlic bread croutons. Place grated Parmesan cheese, olive oil and a pepper mill on the table.



- PIEMONTE CHARDONNAY DOC



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	281,9
Carboidrati	
Carbs	15 g
Proteine	
Protein	5,3 g
Grassi	
Fat	22,8 g

Gli ingredienti di questa ricetta sono *fondamentalmente tre: i ceci, le cipolle e la trippa*. I ceci sono presenti in Piemonte da moltissimi secoli, già nel *quindicesimo secolo*, le “*Confrerie di Santo Spirito*” solevano preparare e distribuire alla popolazione una minestra di ceci per celebrare la festa di Pentecoste, oggi sono coltivati in alcuni territori del novese. La cipolla è una verdura presente in tutti gli orti del Basso Piemonte, soprattutto nella piana della Frascchetta. L'allevamento dei vitelli, infine, è favorito dall'abbondanza di fieno dovuto ai numerosi prati della pianura padana e negli alpeggi appenninici. La zuppa di trippa e ceci è un piatto che veniva consumato in casa, ma anche nelle locande alessandrine. Era consuetudine, nella stagione invernale, presso i mercanti e i contadini, nei giorni di mercato ad Acqui Terme, consumare una scodella di trippa e ceci alle prime ore del mattino come robusta e corroborante colazione. Nell'ammollo dei ceci, molte massaie usano aggiungere un cucchiaino di bicarbonato di sodio, tale accorgimento favorisce l'ammorbidimento dei legumi. Occorre notare però che tale pratica è contestata da alcuni gastronomi che sostengono che in tal modo si conferisce un sottile retrogusto “di medicinale” appena avvertibile ma sgradevole.

*There are three main ingredients in this recipe: chickpeas, onions and tripe. Chickpeas have been present in Piedmont for many centuries, as early as the fifteenth century, the “Brotherhood of the Holy Spirit,” used to prepare and distribute a chickpea soup to the public to celebrate Pentecost. Nowadays chickpeas are cultivated in the areas around Novi. Onions grow in kitchen gardens in Southern Piedmont, mainly on the Frascchetta Plain and the abundance of hay in the numerous fields on the Padana Plain and in the Apennines favours calf rearing.*

*Chickpea and tripe soup was mainly eaten at home, but also in inns around the Alessandria area. On winter market days in Acqui Terme, merchants and farmers alike would eat a bowl of tripe and chickpea soup early in the morning as a hearty and invigorating breakfast.*

*Many cooks add a tablespoon of bicarbonate to the soaking water to make the chickpeas softer. Some food critics disapprove of this procedure, they claim it leaves an unpleasant, very faint aftertaste of medicine.*

## Zuppa di ceci e trippa

### Chickpea and tripe soup

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di trippa mista (foiolo e centopelli)
- 400g di ceci secchi
- 2 patate
- 2 cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- un rametto di salvia
- 30 g di burro
- alcuni cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- formaggio stagionato da grattugia (robiola o parmigiano)
- sale e pepe

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g mixed tripe (honeycomb and omasum)
- 400 g dried chickpeas
- 2 potatoes
- 2 onions
- 2 garlic cloves
- a sprig of sage
- 30 g butter
- a few tablespoons extra virgin olive oil
- grated hard cheese (robiola or parmesan)
- salt and pepper

#### PREPARAZIONE

Mettete a bagno in acqua tiepida i ceci per un'intera notte (almeno 12 ore) tenendo presente che, se i ceci sono ormai secchi da un anno, avranno bisogno di un ammollo più lungo, scolateli passandoli sotto l'acqua corrente e metteteli in una pentola con circa due litri e mezzo d'acqua salata. Con una schiumarola eliminate la schiuma che si forma in superficie appena preso il bollore. Pelate e tagliate a fettine le patate e unitele ai ceci proseguendo la cottura a fuoco dolce per circa un'ora. Tritate finemente le cipolle e mettetele a soffriggere con l'olio e il burro. Aggiungete il ciuffo di salvia legato e l'aglio a spicchi interi che eliminerete a fine cottura della trippa. Unite al soffritto, dopo circa 10 minuti, la trippa tagliata a listarelle e dopo alcuni minuti versate un mestolo di brodo di cottura dei ceci, proseguite la cottura per una ventina di minuti.

Quando i ceci sono in cottura da ormai un'ora, unite la trippa evitando di far perdere il bollore e proseguite la cottura ancora per circa un'ora e mezza. Verificate che i ceci siano completamente cotti, controllate il sale e pepate. Servite la zuppa di ceci e trippa nelle scodelle mettendo in tavola anche l'ampolla di olio extravergine d'oliva, il formaggio stagionato da grattugia e il torchio di pepe nero. Accompagnate questo piatto con crostini di pane tostato a piacere agliati.

#### PREPARATION

Soak the chickpeas in warm water overnight (12 hours) bearing in mind that, if the chickpeas are over a year old, they will need to soak longer. Drain and rinse under running water and put in a pan with about two and a half litres of salted water. Using a skimmer, remove the foam that rises to the top of the pan when the water starts boiling. Peel and slice the potatoes and add to the chickpeas, continue cooking over low heat for about an hour. Finely chop the onions and lightly fry in olive oil and butter. Add the sprig of sage tied and the garlic cloves whole so they will be easier to remove at the end of cooking. After about 10 minutes, add the tripe cut into strips and after a few more minutes, add a ladleful of stock from the chickpeas cooking liquid, simmer for about twenty minutes. When the chickpeas have been cooking for an hour, gradually add the tripe making sure it does not go off the boil; simmer for about an hour and a half. Make sure the beans are completely cooked, check for salt and pepper. Serve the chickpea and tripe soup in bowls.

Place a bottle of extra virgin olive oil, grated mature cheese along with a black pepper mill on the table. Accompany this dish with abundant toasted garlic croutons.



- DOLCETTO D'ACQUI DOCG



- GAVI DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	327
Carboidrati	
Carbs	19,5 g
Proteine	
Protein	18,9 g
Grassi	
Fat	20 g



Sezzadio, *Abbazia di Santa Giustina*  
Sezzadio, *Abbey of Santa Giustina*

Secondi piatti  
Second courses

1 “baciùà” non sono solo tipici dell’alessandrino, si trovano in tutto il Piemonte. Le caratteristiche peculiari di questa ricetta alessandrina sono sia nella dizione “baciùà” e non “batsuà”, com’è abitualmente chiamato questo piatto nel resto della nostra regione, sia nell’ingrediente di base che tradizionalmente è il piedino di maiale mentre nella nostra provincia può essere anche il piedino di vitello. “Batsuà” è la trascrizione fonetica dal francese “bas de soie”, ovvero calze di seta. Il nome pare sia dovuto alla finezza serica della polpa di zampino lessa. Alcuni gastronomi associano questo piatto all’occasione dell’uccisione del maiale in cascina, ma nel caso della carne di vitello questa ipotesi viene a cadere e questo piatto è preparato tutto l’anno rappresentando un appetitoso antipasto.

Baciùà is not only a classic dish found in the Alessandria area; it is widespread all over the Piedmont Region. In Alessandria, this dish is called “baciùà”, whereas over the Region it is called “batsuà”. The basic ingredient can also vary, across the region it is customarily pig trotters, but in our area, it may also be veal trotters. “Batsuà” is the pronunciation of the French words “bas de soie” which translate into “silk stockings”. This name was allegedly given because of the silkiness of the boiled trotter meat. Some gourmets associate this dish to the slaughtering of pigs on a farm. Nowadays, both pork and veal trotters are available all year round and it is usually prepared as a tasty starter.

## Baciùà

### Fried pig trotters in breadcrumbs

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- tre zampini di maiale
- un bicchiere di aceto di vino bianco
- mezzo litro di vino bianco secco
- 1 cipolla - 1 carota - 2 spicchi d’aglio
- un rametto di rosmarino
- un ciuffo di salvia - alcuni grani di pepe
- una costa di sedano - alcuni chiodi di garofano
- un pezzetto di cannella
- un pizzico di noce moscata
- 2 uova - 150 g di pane di pasta dura grattugiata
- 2 bicchieri di olio d’oliva e sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 3 pig trotters
- 1 glass white wine vinegar
- ½ litre dry white wine
- 1 onion - 1 carrot
- 2 garlic cloves - a sprig of rosemary
- a sprig of sage
- a few pepper grains
- 1 celery stalk - a few cloves
- 1 small piece cinnamon
- a pinch of nutmeg
- 2 eggs - 150 g grated stale breadcrumbs
- 2 cups olive oil and salt



#### PREPARAZIONE

Prendete i piedini puliti e raschiati dal macellaio, se riscontrate qualche setola sulla cotica, fiammeggiateli e lavateli; metteteli a bagno nell’aceto, nel vino con tutte le altre verdure e spezie per una notte in un recipiente di acciaio.

Mettete al fuoco, in acqua lievemente acidulata, i piedini tagliati longitudinalmente e trasversalmente in 4 parti, lessandoli per 3 ore a fuoco dolce e coperti. Ancora caldissimi, disossateli formando dei tocchetti non troppo piccoli. Rompete le uova aggiungendo sale e pepe, intingete i piedini nell’uovo sbattuto e dopo averli sgocciolati, impanateli e immergeteli nell’olio bollente friggendoli fino a doratura.

Appena tuffati nell’olio, i “baciùà” provocano schizzi ustionanti da cui potrete ripararvi con un coperchio posto a lato della padella. Serviteli caldissimi ben pepati.

Se di vostro gradimento, spruzzate alcune gocce di limone o servite con un bagnetto verde a parte (quest’ultima usanza è tipicamente ottocentesca e non più usata oggi).



- PIEMONTE BONARDA DOC

#### PREPARATION

Have the butcher clean and scrape the trotters, when you buy them. Seal off any remaining hairs on the skin. Rinse and soak in vinegar and wine along with all the other vegetables and spices overnight in a steel container. Cut the trotters into four parts, lengthwise and crosswise. Place in a pan with slightly acidulous water. Bring to the boil, cover and simmer for 3 hours over low heat. While still hot, debone and cut into pieces that are not too small. Break the eggs, add salt and pepper, dip the trotters into the beaten egg, remove excess and coat in breadcrumbs. Fry in hot oil until they turn brown. As soon as you emerge the trotters into the oil they will start spitting, so be careful! Serve piping hot, well peppered. If you wish, sprinkle a few drops of lemon or serve with a “bagnetto verde” sauce (this custom is typically nineteenth century and no longer in use nowadays).



- GAVI FRIZZANTE DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	691,4
Carboidrati	
Carbs	26 g
Proteine	
Protein	32,2 g
Grassi	
Fat	45,6 g

Il cappone farcito di Natale è un piatto piuttosto elaborato ma quasi di rigore nel menu natalizio. Lo troviamo in tutti i ricettari piemontesi dell'Ottocento. Particolarmente interessante è la ricetta di Giovanni Vialardi, cuoco di Carlo Alberto, risalente al 1854 che vede nella farcia due bei tartufi neri tagliati a lamelle. Nel Monferrato si utilizza spesso la più grande gallina del pollaio. Anticamente, nell'alessandrino non si usavano salumi nel ripieno, ma da qualche decennio è invalsa quest'abitudine, peraltro già adottata nel secolo scorso da Pellegrino Artusi. Il brodo ottenuto dalla cottura del cappone, servirà egregiamente per lessare gli agnolotti o i cappelletti serviti come primo piatto del menu natalizio.

*Christmas Stuffed Capon is a rather elaborate dish but is practically crucial on any Christmas menu. We find it in nearly all the nineteenth century recipe books in Piedmont. Particularly interesting is the recipe by John Vialardis, Carlo Alberto's chef, dating back to 1854, which sees the addition of two striking black truffles cut into strips to the stuffing. In Monferrato, the biggest hen in the coop is often used. In the past, cured meats were not used in stuffing in the Alessandria area, but over the past few decades, this practice, already adopted by Pellegrino Artusi during the last century, has taken hold. The capon cooking stock will be ideal for cooking agnolotti or cappelletti served as a first course on the Christmas menu.*

## Cappone farcito di Natale

### Christmas stuffed capon

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 cappone di almeno 2 kg di peso (potete sostituirlo con una gallina)
  - 120 g di carne di maiale macinata grassa e magra o 100 g di vitello macinato e 40 g di lardo macinato
  - una fetta di circa 60 g di prosciutto cotto o una fetta di circa 60 g di salame cotto e una fetta di circa 60 g di lingua salmistrata (facoltativa e non tradizionale)
  - 50 g di parmigiano grattugiato
  - uno spicchio d'aglio
  - 3 uova - un ciuffetto di prezzemolo
  - un pizzico di timo o maggiorana - sale e pepe
- Per il brodo occorrono:
- 2 coste di sedano - 1 carota - 1 cipolla - sale

#### PREPARAZIONE

Lavate e pulite il cappone e disossatelo (potete chiedere al vostro fornitore di fornirvelo già disossato).

Preparate il ripieno mescolando la carne di maiale con quella di vitello, aggiungete il parmigiano, un uovo intero e due tuorli, l'aglio e il prezzemolo tritati finemente, unite il prosciutto,

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 capon at least 2 kg (you can substitute it with a hen)
  - 120 g minced pork - fatty and lean or 100 g minced veal and 40 g cured pork fat
  - 1 slice of approx. 60 g cooked ham or 1 slice of approx. 60 g cooked salami 1 slice of approx. 60 g pickled tongue (optional and not traditional)
  - 50 g grated Parmesan cheese
  - 1 garlic clove - 3 eggs
  - a pinch of thyme or marjoram
  - 1 small bunch parsley - salt and pepper
- For the stock you need
- 2 celery stalks
  - 1 carrot - 1 onion - salt

#### PREPARATION

Wash and clean the capon and debone (ask your butcher to debone it for you). Prepare the filling by mixing the pork with the beef; add the Parmesan cheese, one whole egg and two yolks, the garlic and parsley finely chopped. Add the ham, tongue and cooked salami cut into

la lingua e il salame cotto tagliati a piccoli dadi, cospargete con le erbe aromatiche, mescolate a lungo con un cucchiaino di legno.

Se volete un ripieno più morbido, potrete aggiungere la mollica di un panino ammolata nel latte, strizzata e tritata. Salate, pepate e introduce la farcia facendola aderire alle pareti del cappone, chiudete infine l'apertura con filo da cucina e avvolgete il cappone in un canovaccio di tela legandolo strettamente.

Pulite le verdure del brodo, tagliatele a grossi pezzi e scaldate l'acqua, salatela prima che prenda il bollore, unite il cappone e lessatelo a fuoco lento per circa un paio di ore.

A cottura ultimata estraete il "fagotto" con delicatezza e mettetelo su un tagliere inclinato leggermente schiacciato con un peso (per esempio un altro tagliere), liberatelo dalla garza, disponetelo su un vassoio di portata.

Potete metterlo in forno per alcuni minuti per farlo scaldare bene e asciugare, servitelo intero tagliandolo a larghe fette trasversali a vista dei commensali. Se il cappone non fosse stato disossato, dividetelo a pezzi, disponetelo in un vassoio e mettete in centro la farcia tagliata a fette.

Accompagnate il cappone con le stesse salse con cui è servito il bollito misto (bagnetto verde, rosso, cotto, mostarda d'uva e candita).

small cubes, sprinkle with herbs, mix thoroughly with a wooden spoon. If you want a softer filling, you can add the soft part of a bread roll, soaked in milk, drained and chopped. Add salt, pepper and fill the capon cavity with stuffing, close the opening with kitchen string and wrap the capon in a cloth tying it tightly. Clean the vegetables for the stock, cut into large pieces add to salted water and heat, just before the water comes to the boil, add the capon and simmer over a low heat for about two hours. When cooked, remove the "bundle" carefully and place on a slightly tilted cutting board with a weight on top (for example, another cutting board), remove cloth, arrange on a serving dish. You can put it in the oven for a few minutes to warm it up and dry it well, bring to the table whole and cut slices off in front of the diners. If it has not been deboned previously, cut into pieces, arrange on a serving dish and place the sliced stuffing in the center. Serve the capon with the sauces that are customarily served with mixed boiled meat (bagnetto verde, rosso, cotto, mostarda d'uva and candita).



- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC



- GAVI DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	471,0
Carboidrati	
Carbs	3,2 g
Proteine	
Protein	48,2 g
Grassi	
Fat	29,8 g

Il capretto o l'agnello in umido sono un piatto molto apprezzato nel periodo pasquale. Cessati i freddi invernali e scioltesi le nevi, al primo risveglio della natura i pastori della provincia alessandrina riportavano il gregge che aveva soggiornato nella Frascetta sul nostro Appennino ligure ed è proprio da queste zone che proviene l'antica ricetta di capretto con carciofi in fricassea.

Braised kid goat or lamb is a very popular dish during the Easter period. When the cold winter was over and all the snow had melted, as nature in the Province of Alessandria awakened farmers would return with their flocks from the Frascetta plain to the Liguria Apennines; this is where this old recipe for kid goat with fricassees of artichokes comes from.

## Capretto con carciofi in fricassea

### Fricasseed kid goat with artichokes

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- mezzo capretto (circa 1,5 kg di carne)
- 6 carciofi teneri della riviera ligure
- 3 uova - un limone
- alcuni spicchi d'aglio - un ciuffo di prezzemolo
- alcune foglie di alloro - una piccola cipolla
- un ramo di rosmarino - alcune foglie di salvia
- un rametto di timo o un pizzico di timo secco
- due bicchieri di vino cortese di Gavi
- un bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale e pepe

#### INGREDIENTS (serves 6)

- Half a kid goat (about 1.5 kg meat)
- 6 tender artichokes from the Liguria Riviera
- 3 eggs - 1 lemon
- a few garlic cloves - a sprig of parsley
- a few bay leaves
- 1 small onion
- a branch of rosemary
- a few sage leaves
- a sprig of thyme or a pinch of dried thyme
- two glasses of Gavi Cortese wine
- 1 glass extra virgin olive oil
- salt and pepper



#### PREPARAZIONE

Tagliate a pezzi il capretto e mettetelo a rosolare nel tegame con mezzo bicchiere d'olio e la cipolla tritata finemente.

Se non gradite il sapore di "selvatico", potrete comportarvi come con il coniglio facendolo rosolare preventivamente senza condimento (operazione comunemente chiamata "far dare l'acqua"); in questo caso, dopo la rosolatura,

#### PREPARATION

Cut the kid goat into pieces. If you do not like the "wild" taste of goat you can prepare it the same way as rabbit, by browning it in a pan without oil to remove the natural juices before frying.

Dry the meat and wash the pan. Lightly fry the kid goat in the pan with half a glass of olive oil and finely chopped onion.



asciugate la carne e lavate il tegame.

Aggiungete l'alloro, il rametto legato con il rosmarino, il timo e la salvia; mettete due spicchi d'aglio interi leggermente schiacciati e dopo 10 minuti aggiungete un bicchiere di vino bianco, salate leggermente e proseguite la cottura per circa un'ora.

Pulite i carciofi liberandoli delle foglie esterne e delle punte, tagliateli in sei spicchi e metteteli in una padella con il prezzemolo tritato e due spicchi d'aglio tritati e mezzo bicchiere d'olio, dopo alcuni minuti aggiungete un bicchiere di vino bianco e portateli a mezza cottura lasciandoli molto sodi.

Preparate la fricassea nel seguente modo: mettetevi in una scodella tre tuorli d'uovo, alcuni cucchiari di latte, il succo di un limone e la sua scorza grattugiata sbattendo il tutto con una forchetta. Quando il capretto vi sembrerà quasi cotto (sarà occorso circa un'oretta), aggiungete i carciofi alla carne, proseguite la cottura per alcuni minuti e dopo aver spento il fuoco, versate la fricassea mescolando delicatamente agghiustando di sale e pepe.

Lasciate riposare alcuni minuti affinché la salsa si raddensi e servite nel tegame di cottura.

Add the bay leaf, the rosemary, thyme and sage sprigs tied together; add two lightly crushed garlic cloves and after 10 minutes, add a glass of white wine, salt lightly, and continue cooking for about an hour.

Clean the artichokes by removing the outer leaves and tips, cut into six wedges and place in a pan with the chopped parsley, two chopped garlic cloves and half a glass of oil, after a few minutes, add a glass of white wine and partially cook them, so they become tender - just about done.

Prepare the fricassees: Put three egg yolks in a bowl, add a few tablespoons of milk, the juice of 1 lemon and its zest, beat together using a fork. When the kid goat is almost cooked (after about 1 hour), add the artichokes to the meat, simmer for a few minutes remove from heat and pour in the fricassees, stirring gently and seasoning with salt and pepper. Leave to stand for a few minutes until the sauce thickens and serve in the cooking pan.

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	520,4
Carboidrati	
Carbs	15,3 g
Proteine	
Protein	45,4 g
Grassi	
Fat	29,5 g



- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC



- COLLI TORTONESI BIANCO DOC

Il cavolo bianco e la verza verde sono fra le poche verdure che si possono trovare nel mese di gennaio nei nostri orti; dopo i primi geli diventano croccanti. Nella nostra cucina, oltre a consumarsi in insalata conditi con bagna cauda o semplice acciuga, vengono cotti per la preparazione del "sancrau" o farciti con il cotechino. Questo piatto era molto diffuso nel passato e conosciuto in tutto il Piemonte e nelle regioni confinanti anche se la loro ricetta varia da una località all'altra. Nell'alessandrino la ricetta più ricorrente prevede nella farcia cotechino e carni arrostite in precedenza. La cottura avviene in padella.

White and green cabbage are among the few vegetables found in January in our vegetable gardens; after the first frosts, they become crispy. In our cuisine, as well as being consumed as a salad topped with Bagna Cauda or anchovies, cabbage is cooked to make "sancrau" or stuffed with cotechino sausage. This dish was very popular in the past and is renowned all over Piedmont and the neighbouring regions although the recipe does vary from one area to another. In the Alessandria area, the most common recipe includes sausage and roast meats in the stuffing. It is cooked in a pan.

## Capunèt alessandrini Stuffed cabbage parcels Alessandria style

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 cavolo
- mezzo cotechino lessato o 150 g di salame cotto
- 250 g di carni arrostite avanzate precedentemente
- 1 uovo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio e una foglia di salvia
- 20 g di burro
- mezzo bicchiere di olio d'oliva

### PREPARAZIONE

Scartate il cuore e le foglie esterne più dure del cavolo e lessate in acqua salata le rimanenti, sgocciolatele e disponetele su un canovaccio pulito.

Preparate il ripieno macinando le carni, i salumi, l'aglio, il prezzemolo e qualche rifilo di cavolo lessato. Mescolate il tutto aggiungendo l'uovo. Aggiustate di sale tenendo presente che i salumi e le carni sono già salati.

Mettete una bella cucchiaiata di farcia su ciascuna foglia (saranno circa una dozzina) e avvolgetele formando un fagotto ben panciuto e allungato. Non sarà necessario legarlo.

Disponete i "capunèt" in una padella con l'olio e il burro prima scaldati e frigeteli per

### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 cabbage
- ½ boiled cotechino sausage or 150 g cooked salami
- 250 g leftover roast meat
- 1 egg - 1 sprig of parsley
- 1 garlic clove
- 1 sage leaf
- 20 g butter
- ½ glass olive oil

### PREPARATION

Discard the central stalk and tough outer leaves of the cabbage, boil in salted water, drain, and place on a clean cloth.

Prepare the filling by mincing the meats, sausages, garlic, parsley and a few slivers of the boiled cabbage. Mix with the egg. Season with salt bearing in mind that the sausage and the meat are already salty.

Put a generous spoonful of stuffing on each leaf (there will be about a dozen) and wrap to form a plump long bundle.

There is no need to tie it. Heat the oil and butter in a pan then add the "capunèt", fry for a few minutes adding a little cabbage cooking water.



alcuni minuti bagnandoli con un poco brodo di cottura del cavolo. Alcuni usano fare appassire mezza cipolla e versare i "capunèt" nel soffritto con alcune cucchiaiate di salsa di pomodoro. Potrete utilizzare eventuali "capunèt" avanzati passandoli in padella con un paio di cucchiai di aceto e un cucchiaino di zucchero e servirli freddi da antipasto il giorno dopo.

Vi consiglio di preparare questo piatto nel periodo più freddo dell'anno; dalle nostre parti è quasi un simbolo dell'inverno.



- COLLI TORTONESI BARBERA DOC

Some cooks lightly fry an onion in a pan then add the "capunèt" with a few tablespoons of tomato sauce. If there are any "capunèt" leftovers warm them in a pan with a couple of tablespoons of vinegar and a tablespoon of sugar, leave to cool and serve as an appetizer the following day.

It is ideal to prepare this dish during the coldest period of the year; in our area, it is practically a symbol of winter.



- CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO FRIZZANTE DOC



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	295,3
Carboidrati	
Carbs	7,4 g
Proteine	
Protein	22,3 g
Grassi	
Fat	20 g

La “ciapilaia” o “ciapùlaia” è un piatto semplicissimo: si trita la carne, si condisce con cipolle, aglio, sale, pepe e si cuoce con vino Barbera robusto. La ricetta annovera numerose varianti ma la sua caratteristica sostanziale è la semplicità. Il piatto, raccontano sia da attribuire al famoso bandito di Spinetta Marengo Giuseppe Mayno che durante la dominazione napoleonica, con la sua banda composta di giovani renitenti, tenne in scacco per due anni (dal 1804 al 1806) la polizia imperiale. I cavalli depredati dalle carrozze al seguito del Papa Pio VII, del ministro Saliceti e del generale francese Milhaud venivano utilizzati per sfamare la banda di Mayno. La ricetta è pertanto improntata alla fretta e alla precarietà delle strutture di cui disponevano questi giovani costretti dalle milizie francesi a vivere nascosti nella piana, allora boscosa e malsana, della Fraschetta. La fonte di cui disponiamo è quella scritta da Nicola Basile: non vengono citati documenti d'epoca per cui riferiamo l'origine di questo piatto a titolo di simpatico aneddoto.

“Ciapilaia” or “ciapùlaia” is a simple dish: you just mince the meat, season with onions, garlic, salt and pepper then cook in full-bodied Barbera wine. There are many variants of this recipe but its essential characteristic is simplicity. Joseph Mayno a famous bandit from Spinetta Marengo supposedly created the dish. During the Napoleonic domination, he held the imperial police in check with his band of reluctant young men, for two years (1804-1806). The horses stolen from the coaches belonging to Pope Pius VII, Minister Saliceti and the French general Milhaud became food for his band. This band lived in hiding from the French army on the insalubrious Fraschetta Plain; they had little time to cook and certainly no kitchens to cook in. This simple recipe mirrors their way of life. Oral history and a written account by Nicola Basile: do not refer to historical documents, so our account of the origin of this dish is presented as an amusing story.

## Ciapilaia

### Horsemeat cooked in red wine



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 600 g di carne di cavallo (meglio di un giovane puledro)
- 2 cipolle di medie dimensioni
- alcuni cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 30 g di burro
- mezza bottiglia di vino Barbera robusto
- due spicchi d'aglio
- sale e pepe



#### PREPARAZIONE

Battete a coltello la carne di cavallo riducendola a piccolissimi pezzetti ma non tritatela completamente. Affettate sottilmente la cipolla e l'aglio, fateli rosolare con l'olio e il burro. Mettete in una casseruola la carne e mescolate per distribuire bene il condimento indi aggiungete il vino, salate e fate cuocere a fuoco moderato per un paio d'ore.

Alcuni preferiscono una cottura brevissima della carne non cuocendola completamente e versando solo un bicchiere di vino; il sapore di questo piatto è particolare e non da tutti gradito.

Lo stesso piatto può essere preparato con la carne di manzo. Pepate a piacere e servite la “ciapilaia” con una polenta cotta a lungo ma lasciata molto morbida.



- BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 600 g horse meat (young colt meat is better)
- 2 medium-sized onions
- a few tablespoons of extra virgin olive oil
- 30 g butter
- ½ bottle full-bodied Barbera wine
- 2 garlic cloves
- salt and pepper

#### PREPARATION

Cut the horsemeat into very small pieces using a knife, do not mince. Thinly slice the onion and garlic, fry lightly in oil and butter.

Put the meat in a saucepan and stir well to distribute the seasoning then add the wine, salt and cook over a medium heat for 2 hours.

Some cooks prefer to cook the meat less, so it is underdone and add just one glass of wine, making the taste singular and not appreciated by everyone.

This dish may be prepared with beef. Add pepper to taste and serve “ciapilaia” with a well-cooked soft polenta. Serve this dish with the same Barbera wine used in cooking.



- PIEMONTE CHARDONNAY  
SPUMANTE DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	274,8
Carboidrati	
Carbs	4,0 g
Proteine	
Protein	20,2 g
Grassi	
Fat	15,3 g

Il coniglio ai peperoni fa parte dei piatti classici della cucina piemontese. In Langa e nel Monferrato le ricette di questo piatto sono ricche di varianti e cambiano da zona a zona. Si tratta quasi sempre di un piatto abbastanza semplice che prevede i peperoni tagliati a falde con la loro buccia uniti direttamente al coniglio. L'antica ricetta qui sotto descritta, è tipicamente alessandrina per alcune aggiunte di acciughe, peperoni "bruciati" ed erbe aromatiche. Sarà sicuramente un pochino più elaborata, ma vale veramente la pena di provarla, è al contempo delicata e gustosissima.

Rabbit with peppers is a classic dish from Piedmont. In the Langa and Monferrato areas, there are several recipes for this dish, which vary from one area to another. Its simplicity is common whatever the recipe, just peppers with their skin, cut into strips and added to rabbit. This old recipe, is the typical Alessandria one with the addition of anchovies, herbs and peppers that have been "charred". It is more elaborate, but really worth trying, it is delicate and tasty.

## Coniglio ai peperoni all'alessandrina Rabbit with peppers Alessandria style

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 coniglio di medie dimensioni
- 1 kg di peperoni piemontesi
- 1 cipolla di medie dimensioni
- 2 spicchi d'aglio
- 2 coste di sedano
- 1 carota
- 1 bicchiere di sugo di pomodoro o due bicchieri di passata di pomodoro
- 2 filetti di acciuga dissalata
- 2 foglie di alloro
- 1 ciuffetto di prezzemolo e di maggiorana possibilmente fresca
- 1 rametto di rosmarino
- mezzo bicchiere di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe

### PREPARAZIONE

Tagliate il coniglio a pezzi (una dozzina circa) e mettetelo in una padella con uno spicchio d'aglio vestito, alzate la fiamma e fategli "dare l'acqua" per alcuni minuti, eliminate il fondo evitando così cattivi odori di selvatico e asciugatelo.

Preparate un trito con un ciuffo di aghetti di rosmarino, lo spicchio d'aglio e i filetti di acciuga, rimettete il coniglio a rosolare in questo

### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 medium sized rabbit
- 1 kg Piedmont peppers
- 1 medium sized onion
- 2 garlic cloves
- 2 celery stalks
- 1 carrot
- 1 glass tomato sauce or two glasses passata (sieved tomatoes)
- 2 anchovy fillets (in oil or salted and rinsed)
- 2 bay leaves
- a sprig of parsley and marjoram preferably fresh
- a sprig of rosemary
- ½ glass olive oil
- 1 glass dry white wine
- salt and pepper

### PREPARATION

Cut the rabbit into pieces (about a dozen) and place in a pan with an unpeeled garlic clove; turn up the heat, brown without oil for a few minutes to remove the natural juices before frying.

Remove the residue liquid to avoid gamey smells and clean the pan. Chop the bunch of rosemary needles and the garlic with the anchovy fillets.



trito con alcuni cucchiari di olio e bagnate con il bicchiere di vino bianco secco. Preparate un secondo trito finissimo (o un frullato) con la carota, il sedano e la cipolla e mettete il tutto a rosolare nel restante olio in una pentola possibilmente di coccio.

A parte bruciate sulla fiamma viva del gas la pelle dei peperoni che eliminerete aiutandovi con un coltello e della carta. Tagliate a pezzi i peperoni e aggiungeteli al fondo di verdure in cui verserete anche la passata di pomodori. Dopo circa 15 minuti di cottura a fuoco medio, aggiungete il prezzemolo e la maggiorana tritati finemente e spegnete la vostra peperonata. Terminata la rosolatura del coniglio versate la metà della peperonata sul coniglio bagnando un pochino solo se necessario. Dopo circa 20 minuti, quando il coniglio comincia a essere morbido e quasi cotto, unite la restante peperonata e portate a cottura salando e pepando.

Preparate una polenta morbida che servite in accompagnamento al coniglio, il tutto naturalmente ben caldo.



- RUBINO DI CANTAVENNA DOC

Lightly fry the rabbit with this mixture in a few tablespoons of olive oil then pour in a glass of dry white wine.

Prepare another finely chopped mixture (or a puree) with the carrot, celery and onion and fry in the remaining oil preferably in an earthenware pot. Char the skin of the peppers over the gas burner flame and remove with a knife and paper. Chop the peppers, add to the vegetable mixture and pour in the tomato sauce. Cook for about 15 minutes on medium heat, then add the finely chopped parsley and marjoram and turn off the heat.

After browning the rabbit add half the pepper mix to it adding a little water if necessary. After about 20 minutes, when the rabbit starts to soften and is almost cooked; add the remaining peppers and continue cooking, adding salt and pepper. Prepare a soft polenta as accompaniment to the rabbit.



- COLLI TORTONESI CORTESE  
FRIZZANTE DOC



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	271,9
Carboidrati	
Carbs	12,7 g
Proteine	
Protein	21,9 g
Grassi	
Fat	13,7 g

Il coniglio è carne per tutte le stagioni: in primavera è cucinato con le erbe fresche dell'Appennino. In estate viene marinato alla salvia e limone, in autunno viene comodato ai peperoni e in inverno viene cucinato al vino rosso come la lepre. Naturalmente questi sono solo esempi, perchè di ricette di coniglio i piemontesi ne conoscono moltissime. Quella che vi propongo, al vino rosso, è molto simile alla ricetta della lepre in civet ma è più delicata e meno intensa di sapore. Due avvertenze fondamentali: fate la marinata come indicato nella ricetta e adoperate conigli freschi, allevati in zona, evitando quelli congelati provenienti dall'est europeo o d'oltre oceano.

Rabbit meat may be eaten all year round: in spring, it is cooked with fresh herbs from the Apennines. In summer, it is marinated with sage and lemon, in autumn it is enriched with peppers and in winter, it is cooked in red wine just like hare. Obviously, these are just a few examples, because inhabitants in the Piedmont region know many more rabbit recipes. This recipe with red wine, is very similar to the one for jugged hare, but is more delicate and has a less intense flavour. Two recommendations: observe the quantities for the marinade meticulously and use fresh rabbits, bred in the area, avoiding frozen rabbits from Eastern Europe or overseas.

## Coniglio al Dolcetto d'Acqui Rabbit in Dolcetto d'Acqui wine

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 coniglio già pulito di circa 2 kg
- 1,5 lt di Dolcetto robusto e di giusto invecchiamento
- 2 coste di sedano
- 1 carota
- 2 cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- un rametto di rosmarino
- due foglie d'alloro
- due chiodi di garofano
- un pezzetto di cannella e una grattata di noce moscata
- 4 cucchiaini d'olio
- 1 fetta da 50 g di pancetta non affumicata
- sale

### PREPARAZIONE

La sera precedente, preparate la marinata mettendo il coniglio tagliato in 12 pezzi (2 cosce, 2 sottocoscce, 2 spalle e 6 pezzi di schiena e pancina) a bagno nel vino in un contenitore di coccio o di acciaio. Aggiungere tutte le verdure tagliate a pezzi, le erbe e le spezie. Il giorno successivo togliete i pezzi di coniglio e asciugateli. Togliete

### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 cleaned rabbit weighing approx. 2 kg
- 1,5 litres of full-bodied fairly mature Dolcetto wine
- 2 celery stalks
- 1 carrot
- 2 onions
- 1 garlic clove
- a sprig of rosemary
- 2 bay leaves
- 2 cloves
- a piece of cinnamon and some grated nutmeg
- 4 tablespoons of olive oil
- 1 slice unsmoked bacon weighing 50 g
- salt

### PREPARATION

Cut the rabbit into 12 pieces, place in an earthenware or steel container, cover in wine. Add all the chopped vegetables, herbs and spices. Marinade overnight. The following day, remove the rabbit pieces and pat dry. Remove the vegetables, chop them finely or

le verdure, tritatele finemente o frullatele e mettetete da parte, eliminate il rosmarino e l'alloro e portate a ebollizione il vino con le spezie facendo bollire per mezz'ora a pentola scoperta. Mettete 2 cucchiaini d'olio in padella e fate rosolare a fuoco vivace i pezzi di coniglio per alcuni minuti, eliminate il fondo di cottura e rimettete il coniglio con il restante olio, la pancetta e le verdure tritate. Rosolate a fuoco dolce per alcuni minuti e versate, filtrandolo il vino brùlé. Salate e portate a cottura (occorrerà circa un'ora) a fuoco lento e a tegame mezzo scoperto per consentire al vino di evaporare completamente.

Accompagnate questo coniglio in uno di questi tre modi: con una polenta appena preparata o con crostoni di polenta al forno, è il modo classico e tradizionale; con delle piccole patate cotte a vapore o con il purè. Potrete infine accompagnare questo coniglio al Dolcetto con spicchi di pera Martina o Maderna che avrete fatto cuocere per 20 minuti nel vino della marinata e rimesso a fine cottura nel tegame con i pezzi di carne; quest'ultimo è il modo più raffinato e originale di servire il civet.

puree and put to one side, remove the rosemary and bay leaf. Bring the wine to the boil in a saucepan with the spices and cook for half an hour without a lid. Put 2 tablespoons of olive oil in a pan and sear the rabbit pieces over a high heat for a few minutes, remove the cooking residue and put the rabbit with the remaining oil back into the pan with the bacon and chopped vegetables. Fry lightly on low heat for a few minutes then pour in the strained mulled wine. Add salt and simmer (for about an hour) with the lid askew so that the wine evaporates completely.

There are three options for accompaniments to this dish: with a freshly cooked polenta or with sliced baked polenta, this is the traditional way, or else with small steamed or mashed potatoes.

You could even accompany this rabbit dish with slices of Martina or Maderna pears cooked for 20 minutes in the wine from the marinade and returned to the pan just before serving. This is the most refined and original way to serve the braised rabbit.



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	364,7
Carboidrati	
Carbs	9,3 g
Proteine	
Protein	21,2 g
Grassi	
Fat	13,7 g



- DOLCETTO D'ACQUI DOC



- CORTESE  
DELL'ALTO MONFERRATO DOC

I gastronomi, quasi in tutte le epoche, hanno avuto una certa diffidenza nei confronti della carne di coniglio. Basti ricordare Pellegrino Artusi che scriveva a proposito di quest'animale: "È una carne di non molta sostanza e di poco sapore al che si può supplire con i condimenti, si offre poi opportuna per chi, non avendo mezzi sufficienti a procurarsi carne di manzo, è costretto a cibarsi di legumi ed erbaggi". La ragione di questa diffidenza è dovuta al fatto che il sapore del coniglio, più di qualsiasi animale, risente dell'alimentazione ricevuta. Non solo i grandi allevamenti con mangimi di scarsa qualità, ma anche i contadini, che danno ai conigli erbe non adatte, possono conferire gusti sgradevoli, amari e "di selvatico" a questa carne.

La cucina piemontese conosce molte ricette per cucinare il coniglio: ai peperoni, al vino rosso o bianco, alle erbe e altre ancora. La ricetta qui presentata, è forse la più semplice e seguita nel Monferrato astigiano e casalese. L'impiego del suo fegatino non è frequente nonostante la sua delicatezza. Nel tagliare il coniglio in pezzi occorre evitare di spaccare le ossa che tendono a frammentarsi facilmente, incideteli alle giunture. Generalmente se ne fanno 8 pezzi (2 cosce, 2 spalle, 4 pezzi ricavati dal tronco con tagli trasversali). Impiegate sempre animali giovani e frollati almeno per 3 giorni.

*In the past, gourmands have had misgivings about rabbit meat. Pellegrino Artusi wrote about rabbit: "It is not much of a meat, rather tasteless, that can be improved with seasoning. It is suitable for those who cannot afford beef so have to feed on pulses and greens" The reason for this distrust is because the flavour of the meat, more than any other animal, depends on what it eats. Not only the large farms with poor quality feed, but also the farmers, who feed the rabbits unsuitable herbs, may make the meat unpleasantly, bitter and "gamey".*

*Piedmont cuisine includes many recipes for cooking rabbit: with peppers, red or white wine, herbs, just to mention a few. The recipe presented here is perhaps the simplest and most popular in the Monferrato area around Casale and Asti. The use of the liver is uncommon despite its delicacy. When dividing the rabbit into pieces avoid cutting the bones that splinter easily, cut the joints. The rabbit is usually cut into 8 pieces. Always use young animals that have hung for at least 3 days.*

## Coniglio alla monferrina Rabbit Monferrato style



### INGREDIENTI (per 4-6 persone)

- 1 coniglio novello di circa 1200 g
- 1 bella cipolla
- 70 g di pancetta distesa non affumicata
- 20 g di burro
- alcuni cucchiaini d'olio d'oliva
- prezzemolo - rosmarino - salvia
- alloro - timo - un bicchiere di vino grignolino
- sale e pepe

### PREPARAZIONE

Tagliate il coniglio a pezzi dopo averlo lavato e averne asportata la testa. Mettetelo in una padella senza condimenti e rosolatelo a fiamma vivace per favorire l'uscita d'umori sgradevoli (operazione chiamata di "dare l'acqua"). Asciugate il coniglio con una carta assorbente.

Affettate finemente la cipolla, mettetela a rosolare in una casseruola con l'olio e il burro e la pancetta che avrete affettato e tritato a coltello.

Quando la cipolla è imbiombata, ma non dorata, aggiungete il coniglio e rosolatelo per alcuni minuti, versate il vino, aggiungete 2 foglie d'alloro, fate evaporare e coperciate cocendo a fuoco dolce per un'ora e quindici minuti bagnando, se occorre, con poca acqua. Tritate un ciuffetto di prezzemolo con lo spicchio d'aglio, il fegatino e aggiungetelo al coniglio.

Cuocete ancora per 15 minuti. Tritate gli aghetti teneri di rosmarino, alcune foglie di salvia, aggiungete un pizzico di timo e alcuni minuti prima di levarlo dal fuoco, cospargete il trito aromatico sui pezzi di coniglio, mescolate e servite subito. In accompagnamento a questo piatto potrete servire delle patatine arrosto insaporite con del timo e rosmarino. La ricetta è semplice e il risultato dipenderà essenzialmente dalla qualità della carne.

Abbinare al coniglio alla monferrina lo stesso vino impiegato nella cottura.



- GRIGNOLINO  
DEL MONFERRATO CASALESE DOC

### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 young rabbit weighing approx. 1200 g
- 1 onion
- 1 slice 70 g unsmoked bacon
- 20 g butter
- a few tablespoons of olive oil
- parsley - rosemary - sage
- bay - thyme - 1 glass of Grignolino wine
- salt and pepper

### PREPARATION

After removing the head, wash the rabbit and cut into pieces. Place in a pan without oil and brown over high heat to remove natural juices and avoid gamey smells. Dry the rabbit with a paper towel. Finely chop the onion, fry lightly in a pan with the oil and butter and bacon previously sliced and chopped with a knife. When the onion is transparent, but not golden, add the rabbit and fry lightly for a few minutes, pour in the wine, add 2 bay leaves, let it evaporate then cover and simmer on a low heat for an hour and fifteen minutes adding, if necessary, a little water. Chop a sprig of parsley with the garlic, liver and add to the rabbit.

Cook for 15 more minutes. Chop the soft rosemary needles, sage leaves, with a pinch of thyme and just before you remove the rabbit from the heat, sprinkle with the chopped herbs, stir and serve immediately. Serve this dish with roast potatoes seasoned with thyme and rosemary. The recipe is simple and the outcome will depend on the quality of the meat. Serve the rabbit with the same wine used in cooking.



- GAVI DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	248,2
Carboidrati	
Carbs	3,6 g
Proteine	
Protein	21,5 g
Grassi	
Fat	15,5 g

L'involtino di cavolo ripieno di carni di maiale è un piatto diffusissimo in tutta la cucina pedemontana europea. Questa ricetta proviene dalla cucina del Preappennino acquese ed è legata al pranzo di Natale. In quell'occasione, nelle valli che da Acqui Terme portano ai passi del Sassello e del Cadibona, si preparava un menu che comprendeva come antipasto il lardo, la pancetta e il salame, poi si preparavano i ravioli con il ripieno di carne, salumi cotti, formaggio e cavolo. Come secondo piatto la gallina bollita. Restando a disposizione alcune foglie di cavolo, un po' di ripieno dei ravioli e le interiora del pollo, si preparavano questi fagottini.

*Cabbage rolls stuffed with pork is a widespread dish found in traditional cooking over the European foothills. This recipe comes from the Acqui Pre-alpine cuisine and is associated with Christmas dinner. On this occasion, in the valleys from Acqui Terme as far as the Sassello and Cadibona Passes, it was traditional to prepare a dinner that included an appetizer such as lard, bacon and salami, and then starters with ravioli filled with meat, cured meats, cheese and cabbage. As a second course boiled hen. With a few leftover cabbage leaves, ravioli filling and chicken entrails, these bundles were prepared.*

## Fagottini acquesi di cavolo

### Cabbage rolls Acqui style

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g circa di ripieno di ravioli preparato secondo la ricetta di famiglia
- mezzo cavolo croccante che abbia preso i primi geli invernali
- le interiora della gallina (cuore, fegato, durello ed eventuali uova immature)
- qualche foglia di alloro
- un rametto di rosmarino
- alcuni cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- un bicchiere di brodo
- sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- approx. 400 g family's traditional ravioli filling
- half a crunchy cabbage that has been exposed to the first winter frosts
- hen entrails (heart, liver, giblets and any immature eggs)
- a few bay leaves
- a sprig of rosemary
- a few tablespoons of extra virgin olive oil
- 1 glass of stock
- salt



#### PREPARAZIONE

Mettete in una padella l'olio con l'alloro e il rosmarino legato con un filo alimentare; fate rosolare e dopo alcuni minuti aggiungete le interiora della gallina tritate a coltello; dopo pochi minuti di cottura aggiungete alcune foglie esterne e il cuore del cavolo preventivamente sbollentati e tritati finemente. Serbate le foglie centrali più ampie e morbide, che cuocerete a parte per la confezione degli involtini.

Eliminate i gusti e unite il ripieno dei ravioli, la cipolla e le interiora di gallina con il cavolo tritato formando una farcia ben amalgamata. Stendete su un asse di legno le foglie sbollentate di cavolo e avvolgetevi un cucchiaino di ripieno formando una ventina di fagottini non molto grandi e legati con un filo alimentare.

Mettete questi fagottini nella stessa padella delle interiora di gallina, aggiungete un goccio d'olio e bagnate di tanto in tanto con poco brodo di gallina. Anticamente erano cotti sulla stufa e quelli ai bordi della padella, che erano leggermente più scuri e bruciacchiati, erano i più buoni e i più ambit! Questo piatto è ottimo anche riscaldato il giorno dopo e servito tiepido.



- DOLCETTO DI OVADA DOC

#### PREPARATION

Put the oil in a frying pan with the bay leaves and rosemary tied with cooking twine, fry lightly for a few minutes then add the hen entrails chopped with a knife, continue cooking for a few more minutes then add a few outer leaves and the heart of the cabbage that you have previously blanched and chopped finely. Keep the bigger softer central leaves, which you will cook separately and use for the rolls. Remove the bay leaves and rosemary and add the ravioli filling, onion and chicken innards with the chopped cabbage, and mix well. Open out the blanched cabbage leaves on a wooden board, place a spoonful of the mixture into the centre and make into about twelve parcels tied with cooking string. Put these bundles into the pan previously used for cooking the hen innards, add a drop of oil and baste with a little hen broth from time to time. In ancient times, these were cooked on the wood stove and the ones nearest the outside of the pan, which tended to brown and burn easily, were the favourites! This dish is also very tasty reheated the following day and served warm.



- MONFERRATO BIANCO DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	285,9
Carboidrati	
Carbs	6,3 g
Proteine	
Protein	22,4 g
Grassi	
Fat	19,1 g

Il galletto di mietitura è un'antica ricetta proveniente dalla piana alessandrina. Il galletto può essere sostituito con una giovane gallina possibilmente ruspante. Nel pollaio, i galletti, se numerosi, sono parzialmente eliminati per ristabilire armonia con le produttive galline, sostanziano così un antico detto popolare. La dizione "di mietitura", comune ad altri piatti contadini, ci ricorda il tempo in cui questo lavoro in campagna comportava una straordinaria vita associativa che si protraeva per parecchi giorni. Questo piatto veniva portato nei campi ove si mieteva e si consumava a mezzogiorno un rapido pranzo senza far rientro in cascina; è ottimo consumato a temperatura ambiente anche il giorno seguente alla sua preparazione.

*Harvest time rooster is an age old recipe which comes from the flatlands around Alessandria. Should a rooster not be available, it can be replaced with a free - range hen. In the chicken coop, if the male proliferates, many are killed so as to restore a harmonic balance with the productive hens. This has also given rise to a popular saying in the local dialect. The word "harvest time" which is used in many other local recipes brings to mind when many people worked closely together over an intensive period. Time was at a premium and not to be wasted at the table. This dish was brought to the harvesters who ate it in the fields without returning to the farmhouse. It is best eaten at room temperature on the day subsequent to its preparation.*

## Galletto di mietitura

### Harvest time rooster

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 galletto novello
- 1 limone
- 300 g di cipolline spelate
- 1 lt di vino Cortese aspreto (anticamente si utilizzava il "secondo" vino ottenuto dalla torchiatura, oggi giorno si preferisce aggiungere al vino un cucchiaino di aceto)
- 4 foglie di alloro
- un ramo di salvia
- 3 chiodi di garofano
- alcuni grani di pepe nero interi
- uno spicchio d'aglio
- sale

#### PREPARAZIONE

Versate il vino in una pentola con la scorza di un limone (solo la parte gialla), unite le erbe aromatiche e le spezie; fate bollire il vino aromatizzato per 15 minuti indi lasciatelo in infusione per 10 minuti. Pulite e tagliate il galletto in 12 pezzi.

Prendete una casseruola larga e disponete

#### INGREDIENTS (serves 6)

- a young rooster
- a lemon
- 300 g of peeled spring onions
- a bottle of white Cortese which has gone slightly acidic (in the past the wine obtained from the second pressing was used, whilst nowadays there is a preference to add a tablespoonful of vinegar to the wine)
- 4 bayleaves - a sprig of sage
- 3 cloves
- several black peppercorns
- a clove of garlic
- salt

#### PREPARATION

Pour the wine into a pan along with the lemon peel (only the yellow jest), add the various spices and let the lot boil for 15 minutes. Leave the aromatic wine brew for 10 minutes. Clean out the rooster and cut it into 12 pieces.

Place the rooster pieces in a large

il galletto senza sovrapporne i pezzi, salate, coprite con il vino filtrato dalle spezie e dai gusti e fate cuocere a fuoco bassissimo per circa 25 minuti, unite le cipolline e proseguite la cottura per altri 25 minuti controllando che il vino non consumi completamente.

Il fondo di cottura deve risultare abbondante e raffreddandosi si addenserà; a tal fine si usava mettere in cottura le zampe del pollo scottate a fiamma viva indi ben raschiate e lavate.

Volendo potete farvi dare un piccolo pezzo di ginocchio di vitello che cuocerete insieme al galletto ed eliminerete a fine cottura; evitate però di gelatinare completamente il galletto.

casserole dish, taking care not to place them on top of one another, add the salt, pour the aromatic wine over the pieces (the wine has been filtered so as to remove the solid pieces of spice) and let the lot cook on a low flame for 25 minutes. Add the spring onions and cook for a further 25 minutes, making sure that the wine does not evaporate completely. The resulting gravy should be plentiful and thicken when cooling down. In days gone by, the chickens 'feet' were cleaned, scorched and added to achieve this thickening. Nowadays a small piece of calf's knee can be used and removed at the end. Make sure that the gravy remains liquid rather than thickening into a jelly.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	442,9
Carboidrati	
Carbs	9,8 g
Proteine	
Protein	35,2 g
Grassi	
Fat	20,7 g



- MONFERRATO CHIARETTO DOC



- PIEMONTE CORTESE DOC

La lepre è una preda ambita dai cacciatori piemontesi. La perplessità a fornire oggi ricette di lepre, deriva dalla difficoltà di reperimento della materia prima di buona qualità. La lepre è cucinata nel vino rosso, raramente in quello bianco. Se della lepre si utilizza anche il sangue e il fegato è detta in “civet”, altrimenti è uno stufato con marinatura e detta in “salmì”. Le varianti a questa ricetta sono infinite, questa è di “base” per quanto riguarda gli ingredienti e la cottura.

Hare is desirable game for hunters in Piedmont. The limited quantity of top quality hares available currently is probably the reason why the number of recipes including this ingredient are so limited. Hare is cooked in red wine, rarely in white wine. If the hare's blood and liver are used the dish is labelled “in civet”, otherwise it is a marinated stew called “in salmì.” There are many varieties of this recipe; this is the “basic” one as far as the ingredients and the cooking methods are concerned.

## Lepre in salmì di vino rosso

### Hare marinated in red wine



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 lepre piuttosto grossa, già frollata e scuoiata
- 1 carota
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla
- 2 foglie d'alloro
- 2 chiodi di garofano
- 30 g di burro
- alcuni cucchiaini d'olio

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 large hare, hung and skinned
- 1 carrot
- 2 stalks celery
- 1 onion
- 2 bay leaves
- 2 cloves
- 30 g butter
- a few tablespoons of olive oil
- 1 tablespoon of flour

- un cucchiaino di farina - 2 spicchi d'aglio
- una bottiglia di vino rosso robusto
- sale

#### PREPARAZIONE

Tagliate la lepre a pezzi piuttosto piccoli e mettetela in un contenitore di acciaio con le verdure pulite e tagliate a pezzi, unite le spezie (potrete aggiungere un rametto di rosmarino, salvia, bacche di ginepro, rametti di timo, pezzetti di cannella e noce moscata).

Ricoprite la lepre con il vino e lasciate marinare in frigo per un paio di giorni almeno (alcuni portano a ebollizione la marinata, la lasciano raffreddare e poi aggiungono la lepre). Togliete la lepre dalla marinata asciugatela e infarinate-la leggermente, fatela rosolare in olio e burro (alcuni preferiscono il lardo tritato) aggiungete la cipolla, il sedano e la carota della marinata o utilizzando delle verdure fresche.

Quando le verdure sono ben rosolate, aggiungete la lepre infarinata e fate prendere colore da ogni lato, versate il vino della marinata che avrete filtrato o del nuovo vino e fate cuocere per un paio d'ore.

Aggiungete durante la cottura, se necessario, altro vino (altri preferiscono il brodo, un goccio di cognac o rum o marsala). Se desiderate, potrete ulteriormente speziare il condimento e aggiungere un cucchiaino di zucchero e di cacao amaro o di funghi secchi ammollati e tritati o un cucchiaino di salsa di pomodoro concentrato.

A cottura ultimata colate il sugo e frullate il fondo rimettendolo nella casseruola e fate-lo legare. Servite con una polenta ben cotta.

Le varianti sono innumerevoli, testimonianza dell'affezione che i piemontesi avevano in passato per questo piatto.



- BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG

- 2 garlic cloves
- 1 bottle full-bodied red wine
- salt

#### PREPARATION

Cut the hare into small pieces and place in a steel container with the washed chopped vegetables, add the spices (you may add a sprig of rosemary, sage, juniper berries, sprigs of thyme, cinnamon and nutmeg).

Cover the hare with wine and stand in the fridge for at least two days (some cooks boil the marinade first then let it cool before adding the hare). Remove it from the marinade, pat dry and flour. Fry lightly in oil and butter (some cooks prefer chopped lard) add the onion, celery and carrot from the marinade or use fresh vegetables.

When the vegetables are slightly coloured, add the floured hare and brown on all sides, add the wine from the marinade strained or use fresh wine and cook for two hours.

If necessary during cooking, add more wine (some cooks prefer to add stock, a dash of cognac, rum or Marsala wine). If you wish, you can add more flavour to the sauce by adding a teaspoon of sugar and unsweetened cocoa powder, or a tablespoon of soaked dried mushrooms chopped, or of concentrated tomato sauce.

Just before serving, strain and puree the sauce then return to pan and leave it to evaporate. Serve with well-cooked polenta.

The quantity of variants to this dish testify just how much it was appreciated in Piedmont in the past.



- MONFERRATO BIANCO DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	333,1
Carboidrati	
Carbs	6,7 g
Proteine	
Protein	26,5 g
Grassi	
Fat	12,6 g

Il pollo alla cacciatora è un classico della cucina piemontese ma è cucinato in molte altre regioni italiane. La qualità della materia prima è essenziale alla buona riuscita di questo piatto. Evitate i galli e le galline troppo adulti e coriacei, ma anche i giovani polli di allevamento non ruspanti. È un piatto che viene preparato in ogni stagione: in autunno e in inverno viene rifinito e aromatizzato con un trito di erbe "forti" quali la salvia e il rosmarino e accompagnato con la polenta o un purè di patate, in estate viene rifinito con un trito di erbe "gentili" quali il basilico, la maggiorana e la menta e accompagnato da verdure cotte e saltate in padella o da un riso lessato scondito. La ricetta sotto indicata proviene dal Monferrato, ne esistono infinite varianti di origine provenzale e mediterranea che prevedono verdure, olive, capperi e i più svariati aromi. Il pollo alla cacciatora può diventare un piatto banale e anonimo se s'impiegano conserve o sughi di pomodoro confezionati.

*Chicken 'cacciatora' (which means huntsman's wife) as well as being a staple of the Piedmontese cuisine can be found in many other Italian regions. When preparing this dish, it is essential to ensure that the main ingredient, the chicken itself, is suitable for its purpose. Both older birds and young battery-reared birds should be avoided if possible. It can be prepared at any time of year with the difference being the herbs used according to the season in which it is prepared. Autumn and winter preparation require stronger tasting herbs such as sage and rosemary along with a side dish of polenta or creamed potatoes whilst spring and summer preparations require milder herbs such as basil, marjoram or mint and a side dish of sautéed vegetables or plain rice. The following recipe comes from the Monferrato area and there are many variants on this theme mainly from Provence and the Mediterranean areas which employ other vegetables, olives, capers, and different herbs. A word of warning, this dish can turn out very bland when using supermarket -bought tomato sauces.*

## Pollo alla cacciatora

### Chicken stewed in tomato sauce

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- un pollo ruspante - 30 g di burro
- mezzo bicchiere scarso di olio di oliva
- 2 grosse cipolle - 2 spicchi d'aglio
- 2 foglie di alloro
- un rametto di rosmarino
- un bicchiere di vino bianco secco o di brodo
- 700 g circa di pomodori da sugo ben maturi e dolci
- un piccolo ciuffo di prezzemolo
- alcune foglie tenere di salvia o di basilico
- sale e pepe

#### PREPARAZIONE

Pulite bene il pollo, lavatelo e se necessario fiammeggiatelo per eliminare i residui di piumaggio, tagliatelo in 8 o più pezzi (coscia, sotto coscia, petto e ala con la sua sotto ala).

#### INGREDIENTS (serves 6)

- a free-range chicken
- 30 g of butter
- just under half a glass of olive oil
- 2 big onions - 2 cloves of garlic
- 2 bay leaves - a sprig of rosemary
- a glass of dry white wine or stock
- 700 gr of sweet mature tomatoes of the sauce-making variety
- some parsley
- a few basil or sage leaves
- salt and pepper

#### PREPARATION

Clean the chicken well, wash it under running water and if necessary singe off any residual plumage. Cut it up into 8 or more pieces, (legs, haunches, breast and wings). Chop

Tagliate molto sottili le cipolle e mettetele a rosolare in un tegame con l'olio, il burro, un rametto legato di rosmarino, le foglie di alloro e gli spicchi d'aglio interi e schiacciati col palmo della mano.

Dopo pochi minuti aggiungete il pollo (volendo potrete infarinarlo molto leggermente) e fatelo dorare in ogni parte badando che la cipolla non prenda colore. Aggiungete il vino o il brodo e proseguite la cottura per 15 minuti. Scottate i pomodori, pelateli, eliminate l'acqua di vegetazione, i semi e tritateli a coltello, aggiungete un pizzico di zucchero se necessario.

Eliminate il rametto di rosmarino, l'alloro e l'aglio e metteteci la polpa di pomodoro, mescolate e aggiungete altro brodo, salate e proseguite la cottura per altri 30 minuti circa (dipende dalle dimensioni del pollo). Preparate il trito di prezzemolo ed erbe aromatiche e distribuitelo nel tegame, pepate e mescolate delicatamente controllando che il sugo sia abbondante e non troppo liquido.

the onions very finely, and put them in an earthenware pan to brown along with the oil, butter, sprig of rosemary, bay leaves and hand-crushed cloves of garlic.

Add the chicken a few minutes later, (This can be lightly sprinkled in flour if so desired), and let it brown, making sure the onions do not go brown. Pour in the wine or stock and continue cooking for 15 minutes. Plunge the tomatoes into boiling water to remove their skins, remove the seeds and juices. Should it be the case add a pinch of sugar. Chop it all up finely with a curved mezza luna blade or knife. Take out the sprig of rosemary, the bay leaves and the garlic and add the tomato pulp to the pan. Give it all a stir and add further stock. Put in more salt and continue to cook for a further 30 minutes or so. (The precise time obviously depends on the size of the chicken pieces). Chop up the parsley and the appropriate seasonal herbs and sprinkle them into the pan. Add some pepper and stir everything gently checking to see that the sauce remains plentiful and not too runny.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	450,3
Carboidrati	
Carbs	8,1 g
Proteine	
Protein	33,6 g
Grassi	
Fat	30,8 g



- MONFERRATO FREISA NOVELLO DOC



- CORTESE  
DELL'ALTO MONFERRATO DOC

Come tutti i piatti popolari della cucina piemontese, lo stufato di manzo segue la tradizione di famiglia e presenta pertanto innumerevoli varianti. La sua diffusione è dovuta anche alla preparazione degli agnolotti nei quali lo stufato è l'ingrediente fondamentale, sia del ripieno sia del condimento. Nel basso Piemonte si usa impiegare anche la carne di asino o di cavallo. Entrambe queste carni sono adattissime alla preparazione dello stufato ma il collo della vacca (il cosiddetto "matamà") resta il taglio di carne ideale e il più classico. L'aggiunta di un pezzetto di milza, sbollentata e raschiata da aggiungere alla carne, rappresenta un'usanza molto diffusa in passato ma ora in via di abbandono.

Like all the most popular dishes in Piedmontese cuisine, beef stew has family-based origins which results in there being a myriad of variations. The main reason for its popularity is linked to the fact it is used in the preparation of what is arguably the area's outstanding dish, agnolotti. Meat stew is an essential ingredient for making this renowned dish, as it is used both for the filling and the sauce. In the South of Piedmont, both horse meat and donkey meat are used as a variant on beef. Both these types of meat are suited for making stew and agnolotti fillings, but the ideal meat is the so-called "mattami" which comes from the cow's neck. In days gone by, a piece of spleen which had been scraped and parboiled used to be added to the stew, but in recent times, this has fallen out of favour.

## Stufato all'alessandrina

### Stew Alessandria style



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1,5 kg di collo di manzo
- 2 cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- 1 costa di sedano - 1 carota
- 1 mazzetto legato con rosmarino e salvia

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1,5 Kg of "mattami" (cow's neck)
- two onions
- a clove of garlic
- a stalk of celery
- a carrot
- a bay leaf
- a bound bunch of rosemary and sage
- a bottle of red wine (a full-bodied Barbera if possible)
- 30 gr of butter
- a few tablespoonsful of extra virgin olive oil
- 3 or 4 cloves
- a piece of cinnamon
- a small amount of grated nutmeg
- salt and pepper

#### PREPARATION

Chop the onion up very finely along with the celery and carrot. Place it in an earthenware pan where the oil and butter have already been heated. Subsequently add the bound

- 1 foglia di alloro
- 1 bottiglia di vino rosso (ideale un robusto Barbera)
- 30 g di burro
- alcuni cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 3 o 4 chiodi di garofano
- un pezzetto di cannella e una grattata di noce moscata
- sale e pepe

#### PREPARAZIONE

Tritate la cipolla molto finemente con il sedano e la carota, metteteli in un tegame di coccio con il burro e l'olio, aggiungete il mazzetto legato e la foglia di alloro e fate rosolare a fuoco dolcissimo.

Tagliate la carne a pezzi regolari di 4 o 5 centimetri, infarinateli leggermente e aggiungeteli al soffritto facendo colorire la carne da tutti i lati per almeno 10 minuti. A parte fate bollire il vino con la cannella, i chiodi di garofano e la noce moscata preparando un vino cotto speziato da aggiungere alla carne filtrando le spezie. Proseguite la cottura tenendo il tegame semi-coperto. Mescolate di tanto in tanto verificando che la carne non attacchi sul fondo del tegame.

Dopo circa un'ora e mezza di cottura a fuoco lento, controllate con una forchetta che lo stufato sia cotto e che il sugo si sia ristretto, ma sia abbondante. Se fosse troppo liquido, lasciatelo consumare a fuoco scoperto o frullate un pezzetto di carne aggiungendolo al sugo. Eliminate il mazzetto legato di aromi e la foglia di alloro.

Ottima l'usanza di lasciare preventivamente in infusione la carne per una notte con i sapori. Servite lo stufato nel tegame di coccio accompagnandolo con una polenta o un puré.



- BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG

rosemary and sage and the bay leaf and let it all simmer on a low flame. Cut the meat into even size pieces of about 5 cm each in length and add it to the fried vegetable and herb base in the pan.

Cook for at least 10 minutes so that the meat browns on all sides. In the meantime, take another pan and put the wine, cinnamon, cloves and powdered nutmeg into it and boil the lot. Once this liquid has been filtered to remove the solid pieces of the various herbs and spices, it will be added to the meat.

Continue to cook, ensuring the pan is half covered by the lid. Stir every so often to make sure the pieces of meat do not stick to the bottom of the pan.

After approximately an hour and a half, prod the meat with a fork to ascertain whether it is sufficiently cooked and that the resulting sauce is neither too dense nor too runny. Should it be too runny, remove the lid from the pan and let it evaporate then and add a piece of meat which has been whisked in the blender to thicken it up.

Remove the bound sprigs of rosemary and sage as well as the bay leaf. For even better results, the meat can be left to marinate overnight along with the various herbs and spices prior to preparation.

Serve the stew in its earthenware dish and accompany it with either polenta or potato purée.



- COLLI TORTONESI CORTESE FRIZZANTE DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	623,9
Carboidrati	
Carbs	8,5 g
Proteine	
Protein	51,6 g
Grassi	
Fat	33,2 g

Lo stufato ha preso il nome dall'antica abitudine di cuocere la carne sulla stufa. Il termine stufato è spesso associato alla cottura della carne nel vino. In alcuni paesi la carne viene tagliata a spezzatino (nell'alessandrino e basso Piemonte) in altre zone è a pezzo intero e chiamato anche brasato (nelle Langhe) o stracotto (nel tortonese e oltre Po). Questa ricetta ottocentesca viene chiamata anche "arrosto morto alla casalese". I confini fra arrosto, stufato, brasato e stracotto sono incerti. La loro definizione è spesso dovuta ai grandi mezzi di comunicazione che ritengono che l'arrosto sia cotto in forno, il brasato sia in umido e cotto a pezzo intero e lo stufato sia tagliato a spezzatino; le ricerche gastronomiche condotte presso i vari territori piemontesi, dimostrano come queste definizioni non siano sempre attendibili.

The Italian word for stew, stufato takes its name from the woodburner (stufa) which was present in every peasant kitchen and apart from providing heat also doubled up as a cooking device. Furthermore, the word stufato implies meat cooked in wine. In certain parts of Piedmont the meat is cut into cubes (mainly near Alessandria and further south towards the border with Liguria) whilst in other areas such as the Langhe hill region the meat remains uncut and is called brasato (braised) and near Tortona towards the border with Lombardy, this method of cooking the meat in its entirety is known as stracotto. The following recipe which dates back to the nineteenth century and is also known as "arrosto morto alla casalese" (dead roast Casale style). It is almost impossible to pinpoint the boundaries which separate roast, stewed, braised and stracotto meats from one another. A general but not infallible rule of thumb is as follows: roasts are cooked in the oven, braised meats are slowly cooked in juices, gravy or sauces and the meat remains uncut and is cooked whole, and stewed meat must be cut into cubes prior to cooking. However, surveys carried out throughout the region do not bear these definitions out.

## Stufato all'antica o arrosto morto alla casalese Stew from days gone by Casale style



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1,5 kg di bovino adulto o di vacca (collo o pernice)
- alcuni cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 20 g di burro
- 2 acciughe sotto sale
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 2 foglie d'alloro
- un cucchiaino di senape in polvere
- un bicchiere di vino rosso
- 2 cucchiai d'aceto di vino rosso
- sale e pepe

### PREPARAZIONE

Mettete la carne a cuocere in una terrina di coccio o in una brasiera di ghisa o rame roslandola nell'olio e nel burro.

Unite la senape diluita nell'aceto, le acciughe dissalate e sfilettate, l'aglio e l'alloro e bagnate con il vino. Fate cuocere a fuoco molto lento per due ore abbondanti con il coperchio, rivoltate la carne di tanto in tanto e bagnatela con poca acqua se necessario.

Quando la carne è tenera e puntandola con una forchetta non esce più liquido, prendete lo stufato, travasatelo in una teglia e infornate a fuoco alto per una decina di minuti.

La carne prenderà colore come avviene con l'arrosto. Nel frattempo colate il fondo di cottura e tenetelo al caldo in un pentolino.

Togliete la carne dal forno, affettatela spessa e disponetela su un piatto di portata preriscaldato, versatevi la salsa e servitela ben calda.

Se la salsa fosse troppo liquida, potrete addensarla aggiungendo una noce di burro impastata con un cucchiaino di fecola o maizena o farina; proseguite la cottura ancora per qualche minuto amalgamando bene il fondo di cottura.



- RUBINO DI CANTAVENNA DOC

### INGREDIENTS (serves 6)

- 1,5 Kg of beef or cow meat (tender neck or blade steak)
- several tablespoonfuls of extra virgin olive oil
- 20 g of butter - 2 salted anchovies
- an onion - 2 cloves of garlic
- 2 bay leaves
- a teaspoonful of mustard powder
- a glass of red wine
- 2 tablespoonfuls of red wine vinegar
- salt and pepper

### PREPARATION

Put the meat into an earthenware casserole dish or copper or cast iron braising tin and gently brown it in oil and butter.

Make a mixture from the mustard powder, vinegar, the anchovies desalted and filleted, the garlic and the bay leaves and pour the wine over the lot and add to the meat. Let it all slowly cook on a low flame for a little over two hours. Cover it with the lid and turn the meat over every so often, adding water if necessary. When the meat is tender and it does not leak juice when prodded with a fork, transfer it onto a baking tray and leave it in the oven at a high temperature for roughly ten minutes. The meat will start to brown as happens in the roasting procedure. In the meantime, pass the resulting gravy through a strainer and put it in a saucepan, keeping it warm.

Remove the meat from the oven, carve it into thickish slices and lay it out on a pre-heated serving dish. Pour the gravy over the meat and serve it piping-hot. Should the gravy prove to be too runny, it can be thickened up by adding some butter, along with potato flour, cornflour or plain flour. Cook for a few minutes more, stirring the flour in well so that the gravy remains smooth and lump free.



- PIEMONTE CHARDONNAY DOC



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	522,3
Carboidrati	
Carbs	2,5 g
Proteine	
Protein	52,4 g
Grassi	
Fat	31,6 g

È una composta di carne di coniglio delicata e gustosa al contempo. I contadini la preparavano di sera, la tenevano in fresco per quando tornavano dal lavoro il giorno dopo. Questo piatto, infatti, è più buono dopo un giorno di riposo. La carne di coniglio, macerata nella salvia, aglio e scorza di limone diviene molto profumata e appetitosa; il tonno di coniglio è un ottimo antipasto o un secondo e va accompagnato da un'insalatina mista aromatica.

*This is a rabbit-based dish which is both delicate and tasty. In former times, the peasants would prepare it in the evening and store it in a cool place so that it would be ready to eat on their return from the fields the following day. This is one of those dishes which tastes better if left to rest rather than eaten immediately. The steeping of the rabbit meat in sage, garlic and lemon peel enhances both the flavour and the scent. The so-called "rabbit tuna" makes both an excellent starter and main course when accompanied by a side dish of aromatic salad.*

## Tonno di coniglio

### Shredded rabbit in oil and herbs

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 coniglio tenero e novello
- mezzo sedano - 1 carota - 1 grossa cipolla - 1 porro
- un mazzetto di prezzemolo con il gambo
- alcune foglie d'alloro - un rametto di rosmarino o timo
- mezzo cucchiaio di grani interi di pepe nero
- 2 chiodi di garofano - 1 testa d'aglio
- 1 grosso limone non trattato - 1 rametto di salvia
- due bicchieri di vino bianco secco
- sale e olio extravergine d'oliva ligure sufficiente a ricoprire il coniglio

#### PREPARAZIONE

Preparate un brodo concentrato e profumato mettendo tutte le verdure (sedano, carota, cipolla, porro), gli aromi (prezzemolo, 2 foglie d'alloro, la scorza di limone) e le spezie (chiodo di garofano, grani di pepe), aggiungete il vino bianco, 2 litri d'acqua, salate e portate a ebollizione. Dopo mezz'ora aggiungete il coniglio lavato e tagliato in due o tre pezzi. Fate lessare sino a quando la carne si stacca dalle ossa. Lasciatelo riposare alcuni minuti e ancor caldo staccate delicatamente tutta la carne facendone dei bei pezzi grossi come una noce,

#### INGREDIENTS (serves 6)

- a young tender rabbit - 1 carrot
- half a stalk of celery - a leek
- a sprig of parsley complete with stalk
- 1 large onion - several bay leaves
- a sprig of rosemary or thyme
- a big organic lemon - a sprig of sage
- half a tablespoonful of whole peppercorns
- 2 cloves - a bulb of garlic
- two glasses of dry white wine - salt
- enough extra virgin olive oil (from Liguria region if possible) to cover the rabbit

#### PREPARATION

Make a thick stock using the vegetables (celery, carrot, onion, leek), the herbs (parsley, 2 bay leaves, the lemon peel) and the spices (cloves, black pepper corns), the dry white wine, 2 litres of water and salt then, bring it all to the boil. Half an hour later, add the rabbit, which in the meantime has been thoroughly cleaned and cut into two or three pieces. Leave the rabbit to boil until the meat comes away from the bones. Remove the rabbit from the pan, leave it to rest for several minutes and while it is still hot remove the meat in pieces, about the size of a walnut. Do not discard any residual small shreds of meat as they are also required for the recipe. Layer an earthenware dish with the pieces of rabbit meat (both the big pieces and the scraps) and lay several sage leaves on top in addition

ma serbandone anche il briciolame. Prendete una terrina possibilmente di coccio e mettete uno strato di carne mescolando i pezzi più belli e il briciolame e le pance, ricoprite con molte foglie di salvia, alcuni spicchi d'aglio puliti ma non tagliati o schiacciati, aggiungete alcune scorzette di limone, salate e pepate.

Ripetete l'operazione con altri strati sino a esaurire la carne di coniglio. Ricoprite con olio extravergine d'oliva, possibilmente ligure a bassa acidità. Lasciate riposare per alcune ore e aggiungete dell'olio perché la carne lo assorbe, diventerà "tenera come un tonno". Ponete in frigo in una zona non troppo fredda per una notte. Quando servite il tonno di coniglio, sgocciolatelo bene (non deve colare nel piatto) e fate in modo che in bella vista risultino alcuni pezzi interi più grossi. Condite un'insalata mista di valerianella, rucola e altre erbe tenere di vostro gradimento in modo che risulti molto aromatica.

In porzioni ridotte è un ottimo antipasto che servirete in qualsiasi momento dell'anno, ma nella stagione estiva è un fresco secondo piatto di carne bianca. C'è chi prepara con la stessa ricetta anche la gallina o la faraona e volendo rendere il piatto più "brusco" aggiunge in cottura qualche cucchiaio d'aceto aromatico. Oggi, alcuni ristoranti servono il tonno di coniglio utilizzando solo la sella disossata e tagliata a tranci, il piatto risulta più elegante ma spesso molto più asciutto e meno gustoso.



- COLLI TORTONESI CHIARETTO DOC



- GAVI FRIZZANTE DOCG

to the whole cleaned garlic cloves. Add some lemon peel and sprinkle some salt and pepper on top. Repeat the process making more layers and topping it with the same ingredients until all the meat has been used up. Cover with olive oil, as stated in the list of ingredients, olive oil from the Liguria region is the most suitable given its low acidity. Leave to rest for several hours, then add further oil as the rabbit meat easily absorbs it. The meat will become "as tender as tuna fish"; hence the name of the recipe. Leave it in the warmest part of the fridge overnight. Prior to serving your guests, drain off any excess liquid, as it should not drip onto the plate. From an aesthetic point of view, try and make sure the bigger pieces of meat are nearer the top. As a side dish, make up a salad consisting of valerian, rocket and any other aromatic greens which might take your fancy. In small portions, this dish makes for an excellent starter at any time of year, while in the summer it makes for an exquisite white meat main course. An alternative version of this recipe can be prepared by substituting the rabbit with rooster or guinea fowl. To give these alternatives a bit more "bite", balsamic vinegar can be added in the cooking stage. Nowadays, restaurateurs tend to serve this dish using the boned saddle of the rabbit. While more pleasing on the eye, the taste is somewhat sacrificed as it tends to be drier and more lacking in flavour.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	321,5
Carboidrati	
Carbs	9,5 g
Proteine	
Protein	19,5 g
Grassi	
Fat	21,2 g

Nella provincia di Alessandria la mancanza di corti reali, famiglie nobili e grandi casati incide profondamente nella storia della sua cucina. Il solo centro zona che parzialmente fa eccezione è Casale Monferrato ove la presenza dei Gonzaga nel XVI secolo ha lasciato qualche labile traccia "gastronomica" (si veda per esempio la diffusione della torta mantovana). Un'interessante e antica ricetta di cucina nobiliare proveniente appunto da Casale, si chiama "valmis": termine usato nel Rinascimento per indicare prestigiosi piatti di cacciagione mista servita in bella vista. Il gastronomo Giovanni Goria ipotizza l'origine gonzaghesca di questo piatto. Si tratta di una portata che richiede cura nella realizzazione, ma non presenta difficoltà e risulterà deliziosa e degna delle tavole più eleganti (soprattutto se in stagione di caccia, al posto di faraona e quaglia, s'impiega il fagiano e la pernice).

The fact that the area covered by the modern-day county of Alessandria was conspicuous by the absence of noble families and royal courts has greatly influenced its local dishes. Virtually all are of simple peasant origin. The exception to the rule is Casale Monferrato where the presence of the powerful Gonzaga family from Mantua was felt throughout the sixteenth century and consequently left some slight traces in terms of food preparation. The most obvious is the presence of a cake called "Sbrisolona" normally only found in Mantua and its environs. The recipe which follows is of noble provenance and comes from Casale, its name is "valmis". The term "valmis" was used during the Renaissance and was applied to eye-catching dishes of mixed game. The famous gastronomic expert Giovanni Goria surmises that this dish is connected to the Gonzaga Court. The preparation of this dish requires patience, time and care but is not particularly difficult. It is mouth-watering and will grace any table (should it be prepared during the gaming season the quail and guinea fowl mentioned below can be replaced with partridge and pheasant).

## Valmis: piatto nobile del casalese

### Aristocratic game dish from the Casale area

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 faraona di medie dimensioni
- 6 quagliette - 100 g di lardo affettato
- 30 g di burro - 1 pomodoro - 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo - 1 chiodo di garofano
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 bicchiere di vino Marsala - mezzo bicchiere di Cognac
- 1 cucchiaino di farina
- 1 grosso pane casereccio del giorno prima - sale e pepe

#### PREPARAZIONE

Dopo aver pulito, lavato e fiammeggiato la faraona, prelevatene la testa, il collo, il fegato e il cuore: tritateli, unite la farina e versate in una casseruola ove avrete fatto rosolare la cipolla con il burro. Unite il prezzemolo, il

#### INGREDIENTS (serves 6)

- a medium sized guinea fowl
- 6 small quails - 100 g of sliced "lardo"
- 30 g of butter - a tomato
- an onion - some parsley - a clove
- 2 glasses of white wine a glass of Marsala dessert wine
- half a glass of cognac
- a tablespoonful of flour
- a big one-day old homemade loaf
- salt and pepper

#### PREPARATION

After plucking the guinea fowl and singeing and washing it clean, chop off its head, neck and remove its liver and heart; chop these finely, add the flour and put the lot in an earthenware casserole dish in which a finely chopped onion has already



pomodoro tagliato a pezzi, il chiodo di garofano, 2 bicchieri di vino bianco e un bicchiere di Marsala secco, il pepe in grani e un pizzico di sale. Fate sobbollire il tutto per almeno un'ora a fuoco dolce con coperchio. Filtrate questo sugo e serbatelo in caldo.

Bardate la faraona e le quaglie con le fette di lardo e mettetele in forno ad arrostitore, bagnandole con poco vino bianco e mezzo bicchiere di Cognac. Cuocete le carni per mezz'ora, prelevate le quaglie e proseguite la cottura con la faraona per un'altra mezz'ora. Tagliate il pane a fette e tostato in forno o in padella con burro.

Eliminate il lardo che fasciava la carne e dividete la faraona in 10 parti (cosce, sotto cosce, ali e il petto in 4 parti). Su di un vassoio rotondo disponete il petto all'esterno, mettetelo in centro 4 fette di pane e sopra le cosce e sotto-cosce a raggiera; proseguendo nella piramide, fate un nuovo strato di pane e finite con le quagliette disposte a corona e le due alette a guisa di corna. Il tutto dovrà apparire come una piramide. Irrorate con parte del sugo di cottura. Servite a parte il restante sugo bollente in salsiera.



- RUBINO DI CANTAVENNA DOC

been lightly browned. Proceed by then adding the parsley, diced tomatoes, the clove, the two glasses of dry white wine the Marsala wine, the grains of pepper and the salt. Let it all slowly simmer for an hour or so. Filter this sauce through a strainer and keep it warm. Wrap the guinea fowl and the quails in the slices of lardo and put them in the oven to roast, basting them with the white wine and and the half glass of cognac. After half an hour, remove the quails from the oven but leave the guinea fowl for a further half hour. Slice the bread and put it in the oven to toast or if you prefer toast it in hot butter in a frying pan. Remove the lard from both the guinea fowl and the quails and divide the former into 10 parts (drumsticks, thighs, wings, and 4 breast parts). Take a round platter and place the four breast pieces on the outside, place four slices of bread in the centre. Arrange the drumsticks and the thighs in a criss-cross lattice formation. Build up the pyramid by layering another 4 slices of bread on top and place the small quails on top of them in a crown formation. Finish it all off by having the wings form two horns. It should all take on a pyramid formation when completed. Pour a portion of the piping - hot sauce over it. Put the rest in a gravy boat so that the guests might add at leisure.



- GAVI DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	889,3
Carboidrati	
Carbs	101,5 g
Proteine	
Protein	59,1 g
Grassi	
Fat	23,0 g

Anche per il vitello alla Marengo, come per altri piatti chiamati con questo nome (vedi il pollo alla Marengo e le animelle alla Marengo) secondo Laura Gras Portinari, a conferire questa dizione è l'impiego di funghi coltivati e la guarnizione di fette di pane fritto. Questa ricetta è un piatto semplice che, pur non appartenendo all'antica cucina di territorio, è appetitoso e merita di essere provato.

*Veal Marengo along with other dishes that bear the name Marengo such as Chicken Marengo and Marengo Sweetbreads (the name bears witness to the famous Napoleonic battle which took place 3 miles from Alessandria) all get their name, according to Laura Gras Portinari, not only from the battle but also due to the fact that they are all prepared with cultivated mushrooms and garnished with slices of fried bread. This dish, whilst not belonging to the age-old Piedmontese peasant tradition, is very easy to prepare and very tasty to boot.*

## Vitello alla Marengo

### Veal Marengo



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1,5 kg di polpa magra di vitello
- 30 g di burro
- mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva
- un bicchiere di passata di pomodoro o, in stagione, alcuni pomodori da sugo maturi
- 12 cipolline d'Ivrea
- 12 funghi di coltivazione sostituibili con altri tipi di fungo
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 foglie d'alloro
- 1 pizzico di erbe aromatiche (timo o maggiorana)
- 1 cucchiaino di farina
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 50 cl di brodo
- 400 g di pane casereccio
- sale e pepe

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1,5 Kg of lean veal meat
- 30 g of butter
- half a glass of extra virgin olive oil
- a glass of tomato purée or pressed fresh tomatoes if in season
- 12 Ivrea spring onions
- 12 fresh mushrooms if season allows otherwise whatever cultivated ones might be available
- one onion
- two cloves of garlic
- a tuft of parsley
- two bay leaves
- a pinch of aromatic herbs (thyme or marjoram)
- a tablespoonful of flour
- a glass of dry white wine
- half a litre of stock
- 400g of homemade bread
- salt and pepper

#### PREPARAZIONE

Tagliate la carne a pezzi regolari come per uno spezzatino e infarinatela moderatamente. Mettete in una casseruola di coccio la cipolla finemente tritata a rosolare in olio e unite il vitello facendolo dorare.

Salate, pepate, aggiungete l'alloro e le erbe aromatiche e il vino bianco lasciandolo sfumare completamente indi proseguite la cottura bagnando con il brodo. A metà cottura unite la passata di pomodoro o la polpa fresca dei pomodori pelati, privati dei semi e tritati. Fate cuocere la carne a fuoco moderato per mezz'ora.

Pulite le cipolline e i funghi tagliati a pezzi e fate saltare entrambi in padella col burro e con uno spicchio d'aglio intero che eliminerete a fine cottura.

Aggiungete il prezzemolo tritato e versate nella casseruola con la carne. Mescolate brevemente e servite con fette di pane di pasta dura leggermente tostate e soffregate nell'aglio o fritte in poco olio.

#### PREPARATION

Cut the meat into smallish cubes as in the preparation of spezzatino and lightly sprinkle with flour. Put the onions into an earthenware pot and lightly simmer, then add the veal cubes and let them brown. Add the salt, pepper, bay leaves and aromatic spices and then pour in the wine and continue until the wine totally evaporates. Then proceed by adding the stock. At the halfway cooking stage, add the tomato purée or fresh tomatoes from which the seeds should have been removed. Let it all cook on a medium flame for a further half an hour. In the meantime, clean the spring onions and mushrooms, chop them up and sauté them in butter in a frying pan along with a whole clove of garlic. The garlic should be removed at the end. Finally toss in the chopped parsley and transfer the contents of the frying pan into the earthenware dish containing the meat. Give everything a swift stir then serve alongside slices of homemade bread which have either been rubbed with garlic or lightly fried.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	746,3
Carboidrati	
Carbs	43,1 g
Proteine	
Protein	59,0 g
Grassi	
Fat	36,5 g



- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC



- COLLI TORTONESI BIANCO DOC

Il vitello tonnato alla piemontese è un antipasto molto diffuso nei pranzi di ricorrenza in tutto il Monferrato alessandrino. Le gastronomie attualmente espongono questo piatto in bella mostra su vassoi ricoperti di maionese aromatizzata al tonno e acciuga che ricopre fettine di carne tagliata sottilissima, guarnita con capperi e fettine di limone. Nelle campagne monferrine la salsa maionese era ritenuta un espediente per rendere cremose le carni o i pesci troppo asciutti e poco saporiti; il vitello tonnato era preparato senza maionese nella seguente maniera: si brasava la carne di vitello o di fassone nel vino bianco con tutte le verdure e s'ispessiva il fondo di cottura con un trito di tonno, capperi e acciughe. Questa salsa era servita tiepida sulle fette di carne tagliate piuttosto spesse come secondo piatto primaverile o estivo.

Vitello tonnato Piedmontese style is a very popular starter for big occasions throughout the Monferrato hill region surrounding Alessandria. It is a feature of any local Delicatessen displayed in all its glory on a silver platter. Its yellow hue catches the eye. In a nutshell, it consists of thin succulent slices of veal covered by a mountain of mayonnaise and tuna sauce, tastefully decorated with anchovies, capers and slices of lemon. In the villages of the hilly Monferrato region, mayonnaise was used as a crafty way of making tough and strong-tasting fish and meat more creamy. In days gone by, however, vitello tonnato used to be prepared without mayonnaise in the following manner. Both veal and fassone (a beef variety found only in Piedmont) were braised in white wine along with the various vegetables and the resulting gravy was thickened up with finely-chopped tuna. This dish was served by slicing the veal rather thickly and spooning the lukewarm tuna gravy over it. It is considered to be a warm weather dish served both in Spring and Summer.

## Vitello tonnato antica maniera Traditional veal in tuna sauce

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 900 g di vitellone o di sanato (andrà benissimo il sottofiletto o il girello detto "rotondino")
- 1 carota
- 1 costa di sedano con le sue foglie
- 1 cipolla piccola
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di salvia
- alcuni grani di pepe
- 1 cucchiaino di farina
- 20 g di burro
- 3 cucchiaini di olio
- cucchiaio di capperi sotto sale
- 2 acciughe sotto sale
- 150 g di tonno sott'olio
- 1 limone - sale

### INGREDIENTS (serves 6)

- 900 g of veal or shorthorn (the most suitable would be sirloin or the eye round known as "rotondino" in Italian)
- one carrot
- one stalk of celery complete with leaves
- one small onion
- a bay leaf
- a clove of garlic
- a sprig of sage
- a few peppercorns
- a teaspoonful of flour
- 20 g of butter
- 3 tablespoonfuls of oil
- a teaspoonful of salted capers
- two salted anchovies
- 150 g of tuna in oil
- a lemon - salt



### PREPARAZIONE

Mettete in casseruola l'olio con il burro, le verdure e gli aromi; infarinate pochissimo la carne dopo averla legata con l'apposita cordicella e rosolatela per alcuni minuti.

Versate il vino bianco, coprite e brasate lentamente per 45 minuti in modo che risulti ancora rosata nel suo interno.

Togliete la carne dalla casseruola ed eliminate gli aromi, mettete nel frullatore il fondo di cottura con le verdure aggiungendo il tonno, i capperi, le acciughe dissalate e il succo del limone.

La stessa operazione potrebbe essere fatta tritando finemente tutti gli ingredienti sopra menzionati.

Tagliate la carne a fettine in un largo vassoio e servite la salsa a parte; i commensali si serviranno liberamente versando la salsa sulla carne.



- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO  
CASEALESE DOC

### PREPARATION

Put the oil and butter into an earthenware pot and heat it up, add the greens and the herbs. Lightly sprinkle the meat with flour and bind it with string, put it into the casserole dish and let it gently brown for several minutes. Pour the white wine over it, cover with a lid and let it slowly simmer for 45 minutes on a low flame. The meat should still be pink inside after this time. Take the meat out of the casserole dish and remove the herbs. Put the thick resulting gravy into a blender along with the vegetables, tuna, capers, unsalted anchovies and lemon juice. Should a blender not be available, all the above-mentioned ingredients could be finely chopped by means of the curved "mezza luna" chopping blade. Cut the meat up into slices and serve on a large platter and serve the sauce separately in a gravy boat. Each guest can then serve themselves by pouring the gravy over the meat.



- PIEMONTE CHARDONNAY  
SPUMANTE DOC



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	326,1
Carboidrati	
Carbs	5,5 g
Proteine	
Protein	40,5 g
Grassi	
Fat	16,3 g

Le anguille sono oggi allevate nelle Valli di Comacchio, nella laguna veneta e nelle zone palustri del Po, per essere vendute soprattutto nel periodo natalizio. L'anguilla, in Monferrato, è un piatto tipico della Vigilia di Natale, tradizionalmente "giorno di magro". Molte gastronomie alessandrine vendono anguille e grossi capitoni cotti allo spiedo e marinati in aceto dal sapore molto acetoso; la ricetta qui riportata, abbastanza delicata, è dei pescatori del Tanaro che sino ad alcuni anni or sono, trovavano numerosi esemplari d'anguille.

In the North East of Italy, in Comacchio, in the Venice lagoons and in the marshes of the Po Delta, there is intensive eel farming. This is big business, as they are intensively bred to be principally sold over the Christmas period in Monferato. Eel is a classic Christmas Eve dish, as the 24th December is known as "giorno di magro" or "meat-free day". Many delicatessens in the Alessandria area sell eel or its near relative "capitone" (yellow eel, so called in Italian for its "big head"). For the most part, they are sold in pieces on skewers and are heavily marinated in vinegar, which gives it its distinctive tangy flavour. The following recipe is a delicate one in terms of vinegar and comes from the fishermen who in days gone by caught a rich harvest of eels from the River Tanaro, Alessandria's main river.

## Anguilla della vigilia di Natale Christmas Eve eel



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- una grossa anguilla o capitone del peso di 1 kg (o due anguille di medie dimensioni)
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 grosso ciuffo di salvia
- 3 chiodi di garofano
- alcuni grani di pepe nero
- mezza bottiglia di vino moscato
- un bicchiere d'aceto di vino bianco
- un bicchiere d'olio d'oliva
- alcune foglie d'alloro
- sale

### PREPARAZIONE

Sventrate l'anguilla, eliminate la testa e la coda, tagliatela a pezzi della lunghezza di 6 o 7 centimetri, infilatela in spiedini di 20 centimetri di lunghezza intercalando foglie d'alloro tra un pezzo e l'altro. Mettetela su una placca in forno molto caldo (circa a 220 gradi) per 20 minuti. Girate gli spiedini ogni 5 minuti salandoli e bagnandoli con un bicchiere di vino moscato.

### INGREDIENTS (serves 6)

- A big eel or yellow eel which should weigh roughly one kilo (or two medium size eels)
- an onion
- two cloves of garlic
- a liberal helping of sage
- 3 cloves
- some black peppercorns
- half a bottle of moscato (sweet desert wine)
- a tumblerful of olive oil
- several bay leaves
- salt

### PREPARATION

Gut the eel and remove both head and tail, cut it up into pieces roughly 6 to 7 cms long, spike the pieces onto skewers 20 cm long, placing a bay leaf between each piece of eel. Pre-heat the oven to 220°C, then lay the eel skewers on a baking tray and put them into the oven. Leave them to bake for 20 minutes. Turn the skewers every 5 minutes or so



Ritirate dal forno l'anguilla e lasciatela intiepidire; eliminate la pelle e la lisca evitando di romperla. Disponete i filetti di anguilla ben stivati in una piccola teglia di terra e ricopriteli con un condimento preparato nel seguente modo: mettete in un pentolino un quarto di litro di vino moscato dolce, un bicchiere d'aceto di vino bianco, 3 chiodi di garofano, alcuni grani di pepe nero, un abbondante ciuffo di salvia, 2 spicchi d'aglio schiacciato con il palmo delle mani, un pizzico di sale, un bicchiere d'olio d'oliva, una cipolla tagliata a fette. Fate bollire questo intingolo per 15 minuti, filtratelo (operazione facoltativa) e versatelo ancora bollente nella terrina che contiene le anguille ricoprendole interamente; ponete la terrina in forno a 150°C per alcuni minuti, lasciatela raffreddare e riposare per un giorno.

Queste anguille saranno servite come antipasto accompagnate da un ciuffo d'insalata condita con aceto. Più tradizionalmente questo piatto era servito con un contorno di giardiniera preparata a fine estate con tutte le verdure dell'orto cotte nella salsa di pomodoro, aceto e zucchero o con cipolle o porri stufati in olio con acciughe, aglio e aceto. Ben coperto con la sua marinata, questo piatto si conserva a lungo in luogo fresco e in recipiente coperto.



- PIEMONTE BARBERA NOVELLO DOC

and lightly salt them and moisten them with the sweet moscato wine. Take the eel out of the oven and let it cool down. Remove the skin and the bones taking great care to leave the eel intact. Pack the filleted eel into a small earthenware dish and pour sauce over it.

The sauce in question is prepared thus. Put a quarter of a litre of moscato dessert wine into a saucepan along with a tumblerful of white wine vinegar, 3 cloves, a few black peppercorns, a liberal helping of sage, 2 cloves of hand-crushed garlic, a pinch of salt, a tumblerful of olive oil, and a finely chopped onion.

Let this concoction boil for 15 minutes (it can be filtered if so desired) then pour the resulting steaming-hot sauce over the eels in the tureen. Make sure the eels are fully covered. Put the tureen in the oven which should now be at 150°C and let it all bake for a few minutes. Remove from the oven, let it cool down and leave to rest for a whole day. The eels will be served as a starter and will be accompanied by a green salad dressed in vinegar. In days gone by, the accompanying side dish was la giardiniera, a vegetable conserve made in the late summer from the various vegetables from the plot cooked in tomato purée, vinegar and sugar.

A variant on this was onions and leeks stewed in oil with the addition of anchovies, garlic and vinegar. Once it has been well covered with this sauce, the dish will keep for a long time provided it is kept in a hermetically sealed container.



- ALTA LANGA SPUMANTE  
ROSATO DOCG

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	461,0
Carboidrati	
Carbs	5,1 g
Proteine	
Protein	13,6 g
Grassi	
Fat	38,7 g

Fra gli ingredienti della cucina povera alessandrina, l'aringa (chiamata a Novi ligure "carabigne") è attualmente uno dei più dimenticati. I contadini monferrini facevano ampio uso di questo pesce sia nella versione affumicata sia in quella salata. Le ragioni erano molteplici: innanzitutto erano di modico prezzo, inoltre, con pochissima quantità, si poteva condire in modo saporitissimo l'immancabile polenta. L'aringa per questa ragione è considerata un ingrediente invernale anche se, marinata e servita fredda in insalata con patate lesse e cipolle cotte al forno, rappresenta un buon antipasto estivo. Anticamente le aringhe affumicate erano vendute solo in barili disposte a raggiera e venivano abbrustolite sulla stufa, raschiate e private delle spine. Oggi è possibile trovarle in filetti già pulite in confezioni sotto vuoto. Gli esperti sapevano distinguere le femmine, ripiene di uova (un raffinato succedaneo del caviale) dai maschi dotati di "laccetti", anch'essi pregiatissimi. Se volete ingentilire il loro forte sapore, lasciatele a bagno nel latte per alcune ore prima di utilizzarle e poi asciugatele con cura. Se partite da aringhe non affumicate, ma solo salate, mettetele a bagno in metà vino bianco e metà aceto per dissalarle e successivamente conservarle sott'olio tagliandole a pezzetti e aggiungendo qualche spicchio d'aglio. Potrete servire queste aringhe anche come aperitivo su piccoli crostini di pane tostato e imburrrato. La ricetta sotto riportata è conosciuta con vari nomi secondo le zone di preparazione, spesso era chiamata "bagna del diavolo".

Amongst the ingredients used in low budget Alessandria cooking, the herring has almost been forgotten. Known in Italian as aringa, it is called carabigne in Novi Ligure. Both its salted and smoked versions were widely used by the peasants of the hilly Monferrato region surrounding Alessandria. The main reasons for its popularity were, firstly, its cheapness and secondly it was a tasty and filling topper for the ubiquitous polenta. The herring, therefore, is considered to be a winter food, but it can also be served cold and marinated alongside boiled potatoes and baked onions as a summer starter. In days gone by, herrings were bought straight from the wooden barrels where they had been arranged in spiral tiers then, cooked on the wood burner, scraped clean and boned. Nowadays, they can be found vacuum packed ready-cleaned and filleted. Experts could easily identify the female whose roe could be used as a tasty caviar substitute. The male, on the other hand, could be identified by its "stripes". Should you want to soften its strong tangy taste, leave it to soak in milk for several hours before cooking, taking care to dry it off thoroughly. Should you use the salted variety rather than the smoked one, leave it to soak in a mixture made up in equal parts of wine and vinegar in order to remove the salt. Once the salt has been removed, cut the herrings up into small pieces and preserve them in oil adding a couple of cloves of garlic to the oil. The herring may be served as a starter on top of buttered croutons. This recipe is known by different names around the Alessandria area, the most common one tending to be "bagna del diavolo" (devil's dip).



## Aringhe e cipolle su polenta arrostita Herrings and onions on baked polenta



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 2 belle aringhe affumicate
- 4 cipolle di media dimensione
- un bicchiere di vino bianco secco
- mezzo bicchiere di olio extra vergine d'oliva ligure

### PREPARAZIONE

Stagiate a rondelle le cipolle e mettetele a rosolare con l'olio a fuoco dolce in un tegame di coccio per 10 minuti evitando che prendano colore.

Aggiungete il vino bianco e lasciatelo consumare quasi completamente per almeno 15 minuti.

Preparate le aringhe affumicate: abbrustolitele, spinatele come sopra indicato e tagliatele a listarelle lunghe 3 centimetri circa; unitele alle cipolle e continuate la cottura per 10 minuti circa, sino a quando l'aringa diventa morbida e comincia a sciogliersi nella cipolla.

Servite questo intingolo su crostini di polenta arrostita.



- MONFERRATO FREISA NOVELLO DOC

### INGREDIENTS (serves 6)

- 2 smoked herrings,
- 4 medium sized onions
- a tumblerful of dry white wine
- half a tumblerful of extra virgin olive oil from the Liguria region

### PREPARATION

Cut the onions into rounds and simmer them gently on a low flame in a earthenware pan for 10 minutes making sure they do not brown.

Add the white wine and continue to cook for at least 15 minutes so that most of it evaporates.

Cut the herrings into thin 3 cm long strips, add them to the pan where the onions are and continue cooking for approximately 10 minutes. When the herring begins to melt in with the onion, the dish is ready.

Serve the resulting sauce on top of baked polenta croutons.



- PIEMONTE CHARDONNAY  
SPUMANTE DOC

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	452,7
Carboidrati	
Carbs	69,4 g
Proteine	
Protein	12,5 g
Grassi	
Fat	14,3 g

Fra gli innumerevoli modi di cucinare il merluzzo (meglio detto, baccalà) quello più apprezzato nelle valli dell'Appennino alessandrino è quello fritto. Anticamente gli stessi esercizi che vendevano la farinata e il castagnaccio, solevano proporre delle frittelle di merluzzo fritte nell'olio. Si tratta di grosse frittelle croccanti gonfie di merluzzo dissalato passato in una pastella la cui composizione era il vero segreto del piatto. Il loro pregio era nell'essere gonfie ma asciutte, non impregnate dell'olio di frittura. L'operazione di friggere il merluzzo per cuocerlo, è tipica di molte ricette nostrane; dal classico merluzzo al verde, sino al merluzzo cotto nell'atingolo di acciughe e pomodoro. Il merluzzo salato si lascia a bagno per due o tre giorni cambiando l'acqua almeno 2 o 3 volte durante il giorno.

Among the many ways of cooking cod (known both as merluzzo and baccalà in Italian) the most popular in the Appennine region south of Alessandria is to fry it. In days gone by, dealers who sold farinata (a chick pea flatbread) and castagnaccio (a chestnut flour cake) also offered cod fritters. These fritters were crispy and contained unsalted cod cooked in batter. Their exact composition is still a mystery today. What made them special was the fact that they puffed up, yet remained dry and not soaked in oil. The way of frying the cod is typical of our local recipes ranging from the classic cod in parsley to cod cooked in tomato and anchovy dip. Before setting about this recipe, the salted cod should be left to soak in water for two or three days. The water should be changed at least two or three times a day.

## Frittini di merluzzo Cod fritters



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di merluzzo dissalato
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di spumante brut
- alcuni spicchi d'aglio
- mezzo litro di olio per friggere
- farina q. b.
- sale

### PREPARAZIONE

Dopo aver lasciato in ammollo il merluzzo salato in una pentola per un paio di giorni, tagliatelo a pezzi di 6 o 7 centimetri di lato circa mettetelo in una terrina con il succo di limone, un bicchiere di vino bianco secco, il prezzemolo e gli spicchi d'aglio tritati; lasciatelo marinare per alcune ore.

Preparate la pastella mettendo in una terrina

### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 kg of unsalted cod
- two eggs
- a tumblerful of milk
- a few sprigs of parsley
- a lemon
- a tumblerful of dry white wine
- a glass of dry sparkling white wine
- a few cloves of garlic
- half a litre of oil for frying
- flour for dusting
- salt

### PREPARATION

Once the cod has been left to soak for two or three days and the salt has been removed, cut it into strips which should be 6 or 7 cms wide.

Put these strips into a bowl along with the lemon juice, the dry white wine, the parsley and the chopped garlic and let it all marinate for several hours. Prepare the batter by putting the two egg yolks in a bowl



di soli tuorli e serbando gli albumi, aggiungete ai tuorli la farina e il latte e formate una pastella molto densa, diluitela con lo spumante e lasciatela riposare per un paio d'ore. Incorporate gli albumi montati a neve ben ferma solo al momento di friggere. La consistenza dovrà essere tale che immergendo una posata nella pastella, questa gocciolerà solo per un attimo restando poi ben attaccata alla superficie.

Mettete a scaldare l'olio e dopo aver ben asciugato il merluzzo e leggermente infarinato, tuffatelo nella pastella lasciandovelo per alcuni istanti. Immergete il merluzzo nell'olio molto caldo e dopo che sarà ben gonfiato e dorato da una parte voltatelo dall'altra; sgocciolatelo e ponetelo al caldo su una carta assorbente per eliminare al massimo l'olio di frittura.

Servite queste frittelle caldissime su un vaso guarnendolo con limone.



- COLLI TORTONESI CHIARETTO DOC

and keeping the egg whites aside. Add the flour and milk and whisk to form a thick batter. Dilute it with the sparkling wine and leave it all to rest for a couple of hours. Whisk the egg whites until they stiffen into peaks and add them when everything is ready to be fried. The batter should be of such a consistency that it sticks to the fork and should not be runny. Heat the oil, in the meantime dry off the cod and lightly dust in flour before dipping it in the batter for a few seconds. Put the cod into the hot oil and once the batter has puffed up and turned golden brown turn it over. Remove the cod from the pan, let the excess oil drain off then place it, still hot, on absorbent kitchen paper in order to remove any remaining cooking oil. Serve the fritters piping-hot on a serving dish decorated with slices of lemon.



- GAVI SPUMANTE DOCG



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	186,4
Carboidrati	
Carbs	3,2 g
Proteine	
Protein	31,7 g
Grassi	
Fat	2,9 g

Nell'alessandrino vive la chiocciola "Helix Pomatia", purtroppo è sempre più raro trovarla lungo le rive umide, sui cigli dei fossi e ai bordi delle vigne a causa dei prodotti nocivi impiegati in agricoltura. Nell'acquese vi sono ancora appassionati raccoglitori di lumache, la ricetta qui riportata proviene da queste terre. Il momento migliore per mangiare le lumache è la primavera inoltrata e l'estate quando le chioccioline si mostrano dopo il temporale. La ricetta più diffusa, fra gli estimatori di questo gasteropode, è quella al vino rosso qui riportata; nei ristoranti è più diffusa la ricetta tipicamente francese a base di scalogno, aglio, prezzemolo e servite dopo essere state rimesse nel loro guscio.

The Alessandria area is the native habitat of the snail known as "Helix Pomatia". Of late, however, they have been decimated by the use of pesticide in agriculture. Once both vineyards and the edges of ditches used to teem with them. Despite their ever decreasing number, there are still some keen collectors of this snail, especially in the immediate area surrounding the spa town Acqui. The recipe which follows comes from Acqui and it comes as no surprise that it features the renowned local wine Dolcetto d'Acqui. The ideal time to prepare it is late summer when the snails are relatively abundant after heavy thunderstorms. Among the snail aficionados, the most popular way of cooking the snail is in red wine while restaurateurs prefer to follow the classic French method which foresees the use of shallots, garlic, and parsley. Furthermore the snail is put back into its shell after cooking.

## Lumache al Dolcetto d'Acqui

### Snails in "Dolcetto d'Acqui" red wine



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 6 dozzine di lumache
- mezzo sedano
- 2 belle cipolle possibilmente di qualità rossa
- alcuni filetti d'acciuga - un ciuffo di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio - alcune foglioline di salvia
- mezzo litro di brodo (facoltativo)
- una bottiglia di dolcetto d'Acqui
- un bicchiere di grappa - 20 g di burro
- alcuni cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 6 dozen snails - ½ celery plant
- 2 onions (possibly red in colour)
- several filleted anchovies
- 2 garlic cloves
- a sprig of parsley - some sage leaves
- half a litre of stock (optional)
- a bottle of Dolcetto d'Acqui red wine
- a tumblerful of grappa
- 20 g of butter
- several tablespoonfuls of extra virgin olive oil
- salt and pepper



#### PREPARAZIONE

Lavate le lumache accuratamente sotto l'acqua corrente dopo averle lasciate spurgare per qualche giorno nella segatura. Mettetele in una capace pentola con poco sale e lessatele una prima volta per 15 minuti. Estratele dal guscio eliminando il ricciolo terminale nero. Lavatele accuratamente fregandole con le mani sotto l'acqua corrente e rimettetele a lessare nuovamente in acqua con le coste esterne del sedano, una cipolla e il ciuffo di salvia. Proseguite la cottura a fuoco lento salandole leggermente per un paio d'ore.

Tritate finemente il cuore del sedano con tutte le sue foglioline verdi, una cipolla, l'aglio e i filetti d'acciuga e metteteli, con olio e burro, a rosolare in una casseruola possibilmente di coccio.

Aggiungete le lumache e dopo alcuni minuti versate la grappa, proseguite la cottura unendo il vino e fate consumare completamente a pentola semicoperta, se necessario, bagnate con il brodo o l'acqua quanto basta a mantenere morbido il sugo. Le lumache saranno pronte in circa tre quarti d'ora. Salate e pepate.

Servite questo piatto con crostini di pane o con patate lesse o con purea o con una polenta piuttosto lenta.



- DOLCETTO D'ACQUI DOC

#### PREPARATION

Once the snails have been left in sawdust for two days to seep out their body fluid, wash and clean thoroughly under running water.

Put them into a big pan of slightly salted water and boil for 15 minutes. Remove the snails from the shells and break off the black curl at the extremity.

Once again, clean them thoroughly under running water, rubbing them between your hands to ensure any residual dirt or sand is detached. Boil them in a pan once again, adding the external celery stalks along with an onion and the sage.

Let it all boil on a low flame for a couple of hours.

Chop up the tender heart of the celery along with its green leaves, an onion and the anchovy fillets.

Heat some oil and butter in an earthenware casserole, add the chopped greens and gently brown. Next, add the snails and a couple of minutes later, the grappa.

As cooking progresses, gradually pour in the red wine and continue until the alcohol evaporates.

This pan should be semi-covered by the lid throughout. You may wish to occasionally add stock or water to ensure the sauce maintains its creamy consistency.

The snails will be ready after three quarters of an hour. Season with salt and pepper. The snails are best accompanied by bread croutons, boiled potatoes, potato purée or soft polenta.



- CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	296,9
Carboidrati	8,6 g
Proteine	12,2 g
Grassi	11,5 g

Le lumache sono spesso presenti in piatti raffinati, riservati ad amatori o inserite in menu importanti, preparate con ricette di cucina francese. La ricetta riferita rappresenta il punto d'incontro di tre cucine limitrofe alla provincia d'Alessandria: la cucina ligure (con la sua ricetta tipica di Finale di lumache cotte nel guscio, senza preventiva estrazione e aggiunta di noci), la cucina piacentina (con la ricetta di Bobbio di lumache cotte e servite senza guscio con verdure e salsa di pomodoro) e infine la cucina franco-piemontese (con la ricetta di lumache rimesse nel guscio originale per la passata al forno con burro d'acciuga, aglio e prezzemolo). La cucina alessandrina, punto d'incontro di queste tre cucine regionali, ci offre una ricetta poco conosciuta e interessante. Dopo la loro raccolta, occorre fare spurgare le chiocchie per alcuni giorni in una scatola opportunamente forata in modo che circoli aria e con un letto di foglie di vite. Tale avvertenza serve non tanto a svuotarne l'intestino, che in ogni modo sarà eliminato, ma a depurarle da tracce di funghi velenosi a loro innocui ed eventualmente presenti nelle lumache non provenienti da eliculture.

*Snails normally feature in refined specialist menus and are reserved for aficionados. Furthermore, the recipes for cooking them are usually French. The recipe which follows represents the gastronomical and geographical meeting of three neighbouring regions. The coastal region of Liguria centred on Genoa which mirrors the French style of presenting the snail in its shell (but without prior removal and with the addition of nuts) the North-central region of Emilia centred on Bologna (where, following the classic Bobbio recipe, the snail is served without its shell and is accompanied by both green and tomato based sauces) and last but not least the Northwestern Franco-piedmontese cooking (where the snail is removed from its shell, subsequently put back in and finally receives a brief baking during which anchovy butter, garlic and parsley are added). Due to the fact that Alessandria in South-Eastern Piedmont lies roughly where these three regions meet up, the Alessandrian way of cooking snails was bound to inspire an original and not very well-known way of cooking snails. Once the snails have been collected, they should be left to purge. The snails should be left for two whole days in their shells and placed in a perforated box to provide plenty of ventilation. The box should be lined with vine leaves. This procedure serves not only to clear out their intestines but also to remove any traces of poisonous mushrooms they might have digested to which the snail itself is immune. Should snails be acquired from a snail farm, this step can be avoided.*

## Lumache alla mandrogna

### Snails mandrogna style

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- circa 60 lumache
- una bottiglia di Cortese di Gavi
- un bicchiere d'aceto di vino rosso
- una cipolla - due coste di sedano
- una piccola carota - un ciuffo di prezzemolo
- una foglia d'alloro - 3 filetti d'acciughe sotto sale
- 2 spicchi d'aglio
- una manciata di nocciole sgusciate (o noci)
- 50 g di burro
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva - sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- approximately 60 snails
- a bottle of Cortese di Gavi white wine
- a tumblerful of red wine vinegar
- an onion - two stalks of celery
- a small carrot - a few sprigs of parsley
- a bay leaf - 3 salted anchovy fillets
- 2 cloves of garlic
- a handful of shelled hazel nuts (or walnuts)
- 50 g of butter
- 3 tablespoonfuls of extra virgin olive oil
- salt



#### PREPARAZIONE

Dopo aver fatto purgare le lumache, passatele in un recipiente con acqua fredda, sale e aceto, fregatele con le mani per far emettere abbondante schiuma; scolatele e ripetete l'operazione sino a quando le lumache non emettano più schiuma.

Mettete in una pentola le lumache con abbondante acqua e un goccio d'aceto e fatele lessare per 15 minuti; scolatele ed estraetele dal guscio con una forchettina eliminando il ricciolo amaro della parte terminale.

Risciacquate nuovamente le lumache e rimettetele al fuoco con metà acqua e metà vino bianco per 2 ore. Fate sciogliere in una casseruola di coccio le acciughe e l'aglio tritato nell'olio e burro.

Tritate le verdure, unitele alla casseruola a soffriggere con l'alloro, aggiungete le lumache con poco brodo e proseguite la cottura per un'ora circa. Unite le nocciole tritate, salate e mescolate per alcuni minuti.

Servitele ben calde con crostini di pane o con polenta non troppo densa.



- BARBERA DEL MONFERRATO DOC

#### PREPARATION

Once the snails have purged, dip them in a pan containing cold water, salt and vinegar. Rub them vigorously between your hands in order to expel the foam like serum from the snail's body. Continue to do so until there is no further emission of foam. Place the snails in a big pan of salted water which contains a drop of vinegar. Boil them for 15 minutes. Drain them and remove the snails from their shells with a small fork. Ensure the small black curl at the extremity of the snail is cut off. Rinse the snails and boil them again in a mixture which is equal parts water and white wine for two hours. Melt down the anchovies and the chopped garlic in oil and butter in a earthenware casserole dish. Chop the vegetables, add them along with a bay leaf to simmer in the casserole dish. Subsequently add the snails with a little stock, leave to cook for a further hour. During the latter stage of the cooking process, toss in the chopped hazel nuts, add some salt and stir for a few minutes. Serve with bread croutons or semi-liquid polenta.



- GAVI DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL  
INFORMATION  
PER SERVING

Kcal	
Kcal	321,7
Carboidrati	
Carbs	8,1 g
Proteine	
Protein	11,6 g
Grassi	
Fat	18,8 g

Alessandria fu un importantissimo crocevia per i mercanti che percorrevano le vie del sale e ciò non ha mancato di segnare profondamente la sua storia gastronomica. Attraverso le vie del sale, dal basso Medioevo in poi, transitarono grandi quantità di pesce salato, eppure la cucina scritta e i grandi ricettari del passato quasi non ne fanno cenno perché il merluzzo era ritenuto cibo legato alla penitenza, adatto a piatti di Quaresima e del venerdì e non adatto a pranzi importanti. Dobbiamo aspettare il Settecento per leggere nel ricettario del "Cuoco piemontese" (anonimo del 1766) ben ventiquattro ricette di baccalà. Questi ricettari citano il baccalà e il pesce salato rivolgendosi alla cuoca di casa e non al cuoco di corte. Vialardi, cuoco di casa Savoia, infatti, scrive "il merluzzo o baccalà riesce un buon piatto di famiglia". Da notare l'impiego indistinto del termine riferito al pesce fresco con quello salato, improprietà passata ormai nel linguaggio corrente dei piemontesi. Ai nostri giorni, venuti meno i dettami religiosi e aumentatone il prezzo, il baccalà è piatto sempre più raro. Gli alessandrini amano cucinare il merluzzo in salsa verde o lessato con le patate ma il piatto più tradizionale prevede la frittura di questo pesce e il condimento con una particolare salsa di pomodoro. Se acquistate il merluzzo sotto sale, dovette lasciarlo in ammollo per tre giorni cambiando periodicamente l'acqua; calcolate che nel frattempo aumenterà di circa il 30% del suo volume e del suo peso.

*Given its strategic position on the Salt Road, Alessandria became an important crossroads for merchants which consequently left its significant gastronomic mark on the area... From the late Middle Ages onwards, vast quantities of salted cod made its way along the Salt Roads. Paradoxically, hardly any recipes were written down, as cod was considered a "penitence food" to be eaten at Lent and on Fridays rather than a celebratory meal. It was not until the Eighteenth Century that cod-based recipes began to appear. One of the first was a recipe book called "Cuoco Piemontese" (anonymously written in 1766). It contained no less than twenty four recipes for salted cod. The book itself was aimed at the housewife rather than the Court Chef. None other than Vialardi, who was the Court Chef at the House of Savoy wrote "Both cod and salted cod make for a good family meal". It should be pointed out that in modern day Piedmont the terms merluzzo (fresh cod) and baccalà (salted cod) are virtually interchangeable. Nowadays, given both the decline in the importance of religion and the astronomical prices this type of fish commands, the use of salted cod in recipes is becoming increasingly less common. The people of Alessandria love to cook their cod in a green parsley sauce or boil it and serve it with potatoes. The most traditional recipe, however, is the one in which the fish is fried and is accompanied by a tomato-based sauce. Should salted cod be used, it must be left to soak for three days, during which period the water should be changed several times. It should also be remembered that the fish will increase by 30% in both weight and volume.*



# Merluzzo all'alessandrina

## Cod Alessandria style



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di baccalà precedentemente ammollato
- 2 cipolle
- 3 spicchi d'aglio
- 5 filetti di acciughe
- mezzo litro di passata di pomodoro
- mezzo bicchiere di vino bianco
- mezzo bicchiere d'olio
- un ciuffo di prezzemolo
- olio per friggere e farina q.b.

### PREPARAZIONE

Mettete in una larga padella le acciughe e l'aglio finemente tritato nell'olio d'oliva e fate sciogliere le acciughe, a bassa temperatura come quando si prepara la bagna cauda.

Aggiungete le cipolle tagliate a fettine sottilissime e bagnate con il vino bianco secco lasciandolo consumare per 10 minuti indi aggiungete la passata di pomodoro e continuate la cottura per 15 minuti. Sbollentate appena il merluzzo, spelatelo, diliscatelo, tagliatelo a pezzi e infarinatelo. In una padella versate abbondante olio e quando è caldo, friggete i pezzi di merluzzo infarinati da entrambi le parti fino a che formi una crosticina dorata.

Dopo averlo sgocciolato, unitelo alla salsa di pomodoro e cospargete con il prezzemolo tritato. Fate insaporire senza aggiunta di sale il tutto per alcuni minuti e servite il merluzzo nel suo intingolo caldissimo con la polenta. È piatto invernale, robusto e molto gustoso.



- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC

### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 kg of salted cod (to be left to soak)
- 2 onions
- 3 cloves of garlic
- 5 anchovy fillets
- half a litre of tomato "passata"
- half a tumblerful of white wine
- half a tumblerful of oil
- several sprigs of parsley
- oil for frying
- flour

### PREPARATION

Slightly heat the finely chopped garlic and oil in a big frying pan and melt the anchovies down as if preparing the bagna cauda dip. Throw in the finely chopped onions and then pour in the white wine. Cook for 10 minutes until the wine evaporates, after which the tomato "passata" should be added. Leave everything to cook for a further 15 minutes. Parboil the cod for a couple of minutes, remove the bones and the skin, cut it into pieces and sprinkle with flour. Heat up some oil in another frying pan, once it is hot, throw in the floured cod and fry it until it is golden brown on both sides. Remove from pan and let excess oil drain off. Add it to the tomato sauce in the other pan and sprinkle it with finely chopped parsley. Let the various ingredients blend for a few minutes more to bring out their flavour without adding any further salt. The cod is now ready to be served nice and hot in its red sauce. The most suitable side dish is polenta.



- MONFERRATO BIANCO DOC

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	305,4
Carboidrati	
Carbs	12,6 g
Proteine	
Protein	34,1 g
Grassi	
Fat	10,4 g

La vigilia di Natale è giorno di magro, saracche, aringhe, merluzzi e stoccafissi, erano gli ingredienti più cucinati. In alcuni territori della pianura alessandrina, i proprietari terrieri solevano distribuire ai contadini pesci affumicati o salati per consentire il rispetto dei dettami ecclesiastici che prevedevano, per la vigilia di Natale, un menu "penitenziale". La polenta indicata in questa ricetta, è molto morbida e preparata con aggiunta di cavolo tritato. La quantità di cipolle impiegate non deve stupire, la loro lunga cottura le rende delicate e bilanciano il sapore intenso del merluzzo.

Christmas Eve is a day associated with meat-free dishes and consequently many dishes feature fish including salt fish, herrings, cod and stockfish. Many of the landowners in the Alessandria area therefore, in order to keep with the ecclesiastical edict of penitential meat-free dishes for that particular day, would give out both smoked and salted fish to the peasants. The polenta in this recipe is particularly soft given that it includes finely chopped cabbage. The big amount of onions used in the recipe might seem initially excessive, but after many hours of slow cooking, they become delicate in flavour and counterbalance the sharp flavour of the cod.

## Merluzzo e cipolle con polenta

### Polenta with cod and onions



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di merluzzo ammollato
- 6 cipolle (sostituibili con 1 kg di porri, se di vostro gradimento)
- due acciughe sottosale
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 30 g di burro
- alcune foglie esterne di un cavolo bianco o di una verza
- 400 g di farina di mais del tipo fioretto macinata fine
- farina q. b. - sale

#### PREPARAZIONE

Pulite le cipolle, affettatele molto sottili e mettetele in una casseruola possibilmente di coccio a stufare a fuoco molto lento con l'olio, il burro e le acciughe dissalate e sfilettate.

Le cipolle dovranno appassire senza prendere colore, aggiungete a tal fine un bicchiere d'acqua o di vino bianco; fatele cuocere per mezz'ora sino a quando tendono a sciogliersi, aggiungete se necessaria altra acqua durante la cottura.

Sbollentate per alcuni minuti il merluzzo ed eliminate le lisce e la pelle, tagliatelo a pezzetti. Mettete nella terrina con l'intingolo il merluzzo

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 kg of soaked cod
- 6 onions (which can be replaced with a kilo of leeks, should it be the preference)
- 2 salted anchovies
- 5 tablespoonfuls of extra virgin olive oil
- 30 g of butter
- some outside leaves of a white cabbage or Savoy cabbage
- 400 g of finely milled corn meal
- flour for coating the cod - salt

#### PREPARATION

Peel the onions, chop them up finely, place them in a casserole dish (earthenware if possible), add the butter, the oil and the desalted and filleted anchovies and leave everything to slowly simmer on a low flame. The onions should slowly sweat down, to prevent them from turning brown add a tumblerful of water or white wine and continue to simmer until the onions are soft and they break down. Should it be the case, further water may be added during this cooking phase. Parboil the cod for several minutes, remove



dopo averlo infarinato e cuocetelo per una decina di minuti mescolando molto delicatamente perché tende a rompersi.

Per dare maggior consistenza al merluzzo, potete anche infarinarlo e friggerlo a parte in olio, sgocciolarlo e aggiungerlo poi alle cipolle.

Mettete sul fuoco una pentola, possibilmente di rame non stagnato, con 3 litri d'acqua salata e aggiungete le foglie di cavolo lavate e tagliate a pezzetti grandi come un francobollo.

Appena giunta a bollire, versate la farina di mais e fate la polenta mescolando continuamente con un cucchiaino di legno; cuocetela per almeno 40 minuti. Fate in modo che la polenta sia molto morbida, se fosse troppo dura, versate in cottura altra acqua calda, mescolando lentamente, tornerà a essere liscia.

Questa polenta potrà essere arricchita con un mestolo di latte, o del burro per renderla più gustosa.

Versate la polenta in una pirofila e ricopritela con l'intingolo di merluzzo e cipolle. Potete anche servire questo piatto mettendo in tavola la polenta nella pirofila e a parte la terrina con il merluzzo e le cipolle, lasciando che i commensali si servano liberamente.



- BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG

the bones and skin and cut up into small pieces. Coat the cod in flour and add it to the casserole with the onion based dip and gently cook it for ten minutes or so making sure to stir gently as the cod tends to break up easily. Should you wish to give the cod a greater consistency, it may be sprinkled in flour and fried separately, drained off and then added to the onion based dip. Bring 3 litres of salted water to the boil preferably in a solid copper pan, add the washed cabbage leaves cut up into small pieces, roughly the same size as a stamp. As soon as the water comes to the boil, pour in the corn meal, taking care to continuously stir with a wooden spoon. This operation requires 40 minutes or so. Make sure the polenta remains smooth and liquid rather than stodgy. This can be done by occasionally adding small amounts of water during the cooking phase. The polenta's flavour can be enhanced by adding a ladle of milk or some butter. Pour the polenta into an oven dish and cover it with the onion and cod dip. Should you so wish, the polenta and dip can be served separately, the former in an oven dish, the latter in a tureen, allowing the diners to help themselves.



- GAVI DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	526,5
Carboidrati	
Carbs	63,1 g
Proteine	
Protein	36,8 g
Grassi	
Fat	15,7 g

Sino al secolo scorso, tutte le drogherie, i negozi di generi alimentari e le pescherie il martedì mettevano in ammollo il merluzzo sotto sale per venderlo poi il giovedì o il venerdì già ammollato e pronto per essere usato. L'“ajà”, tipica del tortonese, è abitualmente utilizzata per condire larghe tagliatelle; è una salsa antichissima e salutare anche se la massiccia quantità d'aglio che la compone la rende non sempre gradita ed è causa di progressivo abbandono sia presso le famiglie che presso i ristoranti.

Up until the last century, all the grocery stores, and fish markets would put salted cod to soak on Tuesday then sell it on Thursday or Friday ready for cooking. “Ajà” sauce, typical of Tortona, is commonly used for seasoning wide noodles. It is a very old, healthy sauce even though the large amount of garlic that goes into it is not always appreciated and is the reason for the decline of this dish both at home and in restaurants.

## Merluzzo in ajà

### Salted cod Tortona style - in garlic sauce

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di merluzzo sotto sale
- 3 o 4 spicchi d'aglio
- 50 g di noci sgusciate
- alcuni cucchiari di olio extravergine d'oliva
- 40 g di burro
- un cucchiaino di farina bianca
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- un bicchiere di latte intero
- 50 g di mollica di pane di pasta dura raffermo (tipo treccia)
- sale - pepe
- farina bianca per infarinare il merluzzo e olio d'oliva in abbondanza per friggerlo

#### PREPARAZIONE

Ammollate il merluzzo sotto sale per 3 o 4 giorni cambiando di frequente l'acqua e lascian-done scorrere un filo in continuazione. Portate a ebollizione una pentola d'acqua e tuffatevi per alcuni minuti il merluzzo tagliato in grandi pezzi. Sgocciolatelo, privatelo della pelle e diliscatelo, tagliatelo a pezzi di circa sei centimetri di lato e asciugateli.

Passate il merluzzo nella farina e frigetelo in abbondante olio d'oliva girandone i pezzi da entrambi i lati sino a quando hanno raggiunto la doratura. Scolate il merluzzo e mettetelo in un

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 kg salted cod
- 3 or 4 garlic cloves
- 50 g shelled walnuts
- a few tablespoons of extra virgin olive oil
- 40 g butter
- 1 teaspoon white flour
- ½ glass dry white wine
- 1 glass full-fat milk
- 50 g stale soft-part of bread
- salt
- pepper
- flour for dredging cod and plenty of olive oil for frying

#### PREPARATION

Soak the salted cod in water for 3 or 4 days, changing the water frequently and putting the bowl under the cold-water tap letting a thin trickle of water run over it.

Bring a pot of water to the boil and plunge the cod cut into large pieces into it for a few minutes.

Drain, remove skin and bones, cut into pieces about six cms long and pat dry.

Dredge the cod in the flour and fry in abundant olive oil until golden brown on both sides.

Drain the cod and place in a serving

piatto di portata tenendolo al caldo. Preparate la salsa mettendo in ammollo nel latte il pane raffermo totalmente privo di crosta. Tritate le noci e l'aglio, aggiungete un pizzico di sale e pepe e unitelo al pane ammollato, sgocciolato e leggermente strizzato.

Frullate il tutto nel cutter sino a ottenere una crema omogenea. Fate fondere in un pentolino il burro e appena comincia a schiumare, mettete un cucchiaino di farina e mescolate rapidamente, quando comincia a tostare, versate il vino bianco secco e fatelo cuocere ed evaporare.

Unite ora il frullato di pane, il latte, le noci, l'aglio e mescolate. Se la salsa così ottenuta fosse troppo densa, allungatela con un goccio di brodo o acqua calda; l'“ajà” deve essere molto fluida.

Mettete in un tegame, possibilmente di coc-cio la salsa caldissima, versatevi il merluzzo in modo che sia coperto dal condimento da ogni parte e servitelo appena accenna a sobbollire. Accompagnate questo merluzzo con delle patate lesse e guarnite con prezzemolo tritato.

dish keeping warm. Prepare the sauce by soaking the stale bread without crust in the milk. Chop the walnuts and garlic, add a pinch of salt and pepper, add it to the soaked bread, drain, and squeeze lightly.

Whiz all the ingredients in a blender. Melt the butter in a saucepan and as soon as it begins to foam, add a teaspoon of flour and mix quickly, when it begins to brown, pour in the dry white wine, cook and reduce.

Now add the blended bread, milk, nuts, garlic and mix. If the sauce is too thick, dilute it with a little stock or hot water, the “Ajà” must be liquid. Put the hot sauce into a pan, preferably earthenware; add the cod making sure it is well covered.

Serve it as soon as it begins to simmer. Accompany this cod with boiled potatoes and garnish with chopped parsley.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	324,8
Carboidrati	
Carbs	8,2 g
Proteine	
Protein	31,3 g
Grassi	
Fat	18,3 g



- PIEMONTE BONARDA DOC



- ALTA LANGA SPUMANTE DOCG

I piemontesi non consumano molto stoccafisso, la provincia che fa eccezione è Alessandria; la zona ove maggiormente viene cucinato è quella di Acqui Terme, qui è ancor possibile trovarlo nei menu dei ristoranti. In passato era un piatto popolare ed economico, oggi il suo costo è elevato e il preventivo lungo ammollo determinano un calo continuo del consumo. Fortunatamente alcuni negozi di pesce salato lo propongono già ammollato. Le ricette più interessanti sono quelle che impiegano ingredienti che potremmo definire mediterranei (acciughe, pinoli, olive e olio d'oliva) e ciò fa da piacevole contrappunto allo stoccafisso (stock=bastone, fish=pesce) di origine e tradizione tipica dei freddi mari del Europa settentrionale. La ricetta qui indicata celebra appunto l'incontro del mare Mediterraneo con il mare del Nord.

The inhabitants of Piedmont do not eat much stockfish, with the exception of the inhabitants of Alessandria. It is common fare in the area of Acqui Terme, even in restaurants. In the past, it was a popular inexpensive dish; nowadays it is rather expensive. This increase in price and the lengthy preparation required before cooking has led to a drop in popularity. Luckily, some fishmongers sell it ready-soaked. The most interesting recipes are the ones that use Mediterranean ingredients (anchovies, pine nuts, olives and olive oil). These are a good contrast for stockfish, which originated from cold seas surrounding the Nordic countries. In this recipe, flavours from the Mediterranean Sea merge with those of the North Sea.

## Stoccafisso all'acquese

### Stockfish Acqui style

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di stoccafisso di ottima qualità
- 6 filetti di acciuga dissalata
- 3 spicchi d'aglio, un peperoncino rosso piccante
- 40 g di pinoli
- 60 g di olive liguri prive di nocciolo
- un ciuffo di prezzemolo
- 800 g di patate
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva

#### PREPARAZIONE

Battete con un martello o con un batticarne lo stoccafisso in ogni sua parte per sfiarlo e agevolarne l'ammollo; mettetelo in acqua corrente per 4 o 5 giorni o comunque cambiatela di frequente; tagliatelo a grossi pezzi e lessatelo per circa 15 minuti in acqua non salata; lasciatelo raffreddare nel suo brodo indi eliminate la pelle e le lisce con cura.

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 kg of high quality stockfish
- 6 de-salted anchovy fillets
- 3 garlic cloves
- 1 red chilli
- 40 g pine nuts
- 60 g pitted Ligurian olives
- a sprig of parsley
- 800 g potatoes
- ½ glass dry white wine
- ½ glass extra virgin olive oil

#### PREPARATION

Pound the stockfish with a hammer or a meat mallet to break up the fibres and assist soaking. If possible, place under running water for 4 or 5 days otherwise change the water frequently. Cut into large chunks and boil for about 15 minutes in unsalted water, leave to cool in its stock then carefully



Versate in un'ampia padella mezzo bicchiere di olio d'oliva, i filetti d'acciuga dissalata e gli spicchi d'aglio tritati finemente. Cuocete a fuoco moderatissimo sino a totale disfacimento delle acciughe e aggiungete lo stoccafisso preparato come sopra indicato.

Proseguite la cottura bagnando con il vino bianco secco per 10 minuti, unite per ultimo il prezzemolo, le olive, i pinoli in parte tritati, in parte interi. Se di vostro gradimento, mettete un peperoncino piccante privato dei semi.

Disponete in una padella le patate lessate separatamente, pelate dopo la cottura e tagliate a rondelle, unite quindi lo stoccafisso; mescolate con dolcezza evitando di rompere le patate; fate insaporire lasciando sobbollire il tutto per 5 minuti.



- GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC

remove the skin and bones.

Pour into a large pan half a glass of olive oil, the de-salted anchovy fillets with the finely chopped garlic cloves. Cook over low heat until the anchovies dissolve then add the stockfish you prepared previously.

Continue cooking for 10 minutes adding the dry white wine, parsley, olives, some chopped pine nuts and some whole. If you like, add a deseeded chilli pepper.

In a pan, place the potatoes previously boiled in their skins and peeled after cooking, then sliced; add the stockfish, mixing gently to avoid breaking the potatoes, simmer for 5 minutes.



- CORTESE  
DELL'ALTO MONFERRATO DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	417,4
Carboidrati	
Carbs	26,2 g
Proteine	
Protein	42,3 g
Grassi	
Fat	16,2 g



La tinca era chiamata, in alcune zone della pianura padana piemontese, “cappone dei poveri” ed era un pesce molto comune anche nelle acque del Tanaro; si adatta a vivere in qualsiasi pozzanghera d’acqua stagnante e melmosa, le risaie ne erano piene. La tinca ha carne molto grassa, piena di lische e può avere gusto di fango. Per ovviare a questo inconveniente si può, prendendo il pesce vivo, metterlo per alcuni giorni in acqua chiara e corrente. Il modo più semplice, con ottimi risultati, è quello di cuocerle alla gratella o friggerle in olio; perderanno il loro grasso e diverranno croccanti. Le tinche possono raggiungere i 60 centimetri di lunghezza, ma conviene utilizzarle quando raggiungono i quindici centimetri circa. Preparatele pulendole e lavandole accuratamente a lungo.

In some areas of the Padana Plain, tench was called “the poor man’s capon”. It was easy to find this fish in the waters of the River Tanaro; it adapts to living in any muddy still-water ponds, and the paddy fields were full of them. Tench is a very oily fish, full of bones and may taste muddy. To overcome this problem you can keep them alive for a few days in clear, running water. The easiest way to cook this fish, with excellent results, is by grilling or frying in oil; they will lose the greasiness and become crispy. Tench can grow as long as 60 cms but they are at their best when they are about fifteen centimetres long. During preparation, make sure you clean and wash them thoroughly.

## Tinche in carpione

### Soused tench

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1,5 kg di tinche lunghe 15 cm circa
- 2 cipolle di medie dimensioni
- alcuni spicchi d’aglio - un abbondante ciuffo di salvia
- una manciata di grani di pepe nero
- olio extravergine d’oliva ligure dal gusto delicato
- un bicchiere di vino bianco secco
- mezzo bicchiere di aceto di vino bianco
- farina quanto basta - sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1,5 kg tench about 15 cm long
- 2 medium-sized onions
- a few garlic cloves
- a generous sprig of sage
- a handful of black pepper grains
- delicate extra virgin olive oil from Liguria
- 1 glass dry white wine
- ½ glass white wine vinegar
- flour - salt

#### PREPARAZIONE

Eviscerate bene le tinche, lavatele a lungo, asciugatele e infarinatele.

Mettete in una padella dell’olio (dovrà essere sufficiente a coprire le tinche), aggiungete metà della salvia, una cipolla affettata e 2 o 3 spicchi d’aglio schiacciati con il palmo della mano. Appena l’olio è caldo e la cipolla comincia a soffriggere, unite le tinche infarinate e frigatele. Man mano che sono ben dorate e croccanti disponetele in una terrina di coccio destinata a contenerle tutte.

Eliminate il contenuto della padella, pulitela e rimettete nuovamente dell’olio di oliva, la seconda cipolla affettata, alcuni spicchi d’aglio schiacciati, i grani di pepe nero e la restante salvia che deve essere abbondante; mettetela sul fuoco e appena la cipolla comincia a soffriggere versate il vino, l’aceto e un pizzico di sale. Portate a ebollizione il vino aromatizzato e versate il tutto nella terrina ricoprendo completamente le tinche.

Lasciate riposare le tinche per alcuni giorni al fresco e servite come antipasto accompagnato da zucchine all’agro o altro contorno agro o un’insalatina aromatica.



- MONFERRATO FREISA NOVELLO DOC

#### PREPARATION

Gut the tench carefully, wash thoroughly, dry and dredge in flour. Put the oil into a frying pan (there should be enough to cover the tench), add half the sage, one sliced onion and 2 or 3 hand crushed garlic cloves. As soon as the oil is hot and the onion begins to fry, add the dredged tench and fry. As they turn golden brown and crispy, place in an earthenware bowl big enough for all of them.

Remove the cooking residue from the pan, clean it and pour in olive oil, the second sliced onion, a few crushed garlic cloves, black pepper grains and the ample remaining sage. Return to heat and as soon as the onion begins to fry, pour in the wine, vinegar and a pinch of salt. Bring this spiced wine to the boil then pour over the tench in the bowl.

Leave to sit for a few days in a cool place and serve as an appetizer accompanied by sour zucchini or other tangy side dish or an aromatic salad.



- PIEMONTE CHARDONNAY  
SPUMANTE DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	222,0
Carboidrati	
Carbs	9,3 g
Proteine	
Protein	23,6 g
Grassi	
Fat	9,2 g

Questo piatto, servito in alcuni ristoranti della Val Borbera, può essere considerato a “ chilometro 0”, prevede ingredienti coltivati e allevati in questa valle. Le trote impiegate in questa ricetta provengono dall'allevamento posto a monte delle Strette di Pertuso; il vino Timorasso in cui vengono lessate le trote è di recente produzione in questa valle e le fagiolane bianche sono coltivate negli orti locali.

This dish, served in a few restaurants in the Borbera Valley, is made from “farm to fork” ingredients, it contains products grown and raised locally. The trout used in this recipe come from farms upstream of the Pertuso Straits, the Timorasso wine used for boiling is of recent production in this valley and the fagiolane beans (similar to butter beans) are grown in local vegetable gardens.

## Trote in insalata con fagiolane della Val Borbera

### Trout salad with butter beans from Val Borbera



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 1 kg di trote freschissime
- 250 g di fagiolane bianche della Val Borbera
- un piccolo porro
- una manciata di pinoli
- una manciata d'uvetta
- una manciata di cipolline sott'aceto
- un ciuffo d'erbe aromatiche (maggiorana e prezzemolo)
- 2 foglie d'alloro
- una bottiglia di vino Timorasso
- olio extravergine d'oliva della riviera ligure
- aceto di vino e sale

#### PREPARAZIONE

Viscerate, lavate e ponete le trote a lessare in una pentola con il sale, il vino bianco, le foglie d'alloro, un bicchiere d'aceto bianco di vino.

Cuocete le trote per 10 o 15 minuti secondo le loro dimensioni, devono essere ancora sode, con la polpa che si stacca appena dalla lisca. Eliminate la testa, la pelle, la lisca e le spine ventrali ponendo i filetti in una terrina.

Ponete a lessare le fagiolane, dopo averle lasciate a bagno per una notte, in acqua salata e quando sono cotte, lasciatele intiepidire nella

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 1 kg fresh trout
- 250 g fagiolane from Borbera Valley
- 1 small leek
- 1 handful of pine nuts
- 1 handful of raisins
- 1 handful of pickled onions
- a bunch of herbs (marjoram and parsley)
- 2 bay leaves
- a bottle Timorasso wine
- extra virgin olive oil from the Liguria Riviera
- wine vinegar and salt

#### PREPARATION

Gut, wash and boil the trout in a pan with salt, white wine, bay leaves and a glass of white wine vinegar.

Cook for 10 or 15 minutes depending on their size, they should be firm, with the flesh that just comes away from the bones.

Cut off the head, skin, remove all the bones and fillet. Place the fillets in a bowl.

Bring the beans to the boil, after soaking overnight in salted water. When they are cooked, leave them to



loro acqua di cottura. Mettete a bagno l'uvetta in poco vino bianco. Lavate e tagliate a rondelle finissime la parte bianca del porro.

Tritate le erbe aromatiche. In una pirofila riunite tutti gli ingredienti disponendo sul fondo le fagiolane, poi le cipolline, poi le trote, il porro, indi l'uvetta e i pinoli; evitate di mescolare gli ingredienti per non rompere troppo i filetti di trota.

Mettete in una scodella l'aceto, le erbe aromatiche e il sale, sbattete con una forchetta sciogliendo il sale e successivamente unite l'olio extravergine d'oliva emulsionandolo. Versate questo condimento sull'insalata di trote e mescolatela molto delicatamente.

Gli ingredienti di quest'insalata possono essere variati secondo il vostro gusto rispettando comunque l'equilibrio fra il dolce, il salato e l'acido, nessuno di questi gusti deve prevalere.



- MONFERRATO CHIARETTO DOC

cool in their cooking water. Soak the raisins in a little white wine.

Wash and finely slice the white part of the leek.

Chop the herbs. Layer all the ingredients in a baking dish; first the beans on the bottom, followed by the onions, trout, leek, then the raisins and pine nuts; do not mix the ingredients to avoid breaking the trout fillets.

Put the vinegar, herbs and salt into a bowl, beat with a fork to dissolve the salt, and then add the extra virgin olive oil mixing well. Pour this dressing over the trout salad and mix very delicately.

The ingredients of this salad may be changed to suit your taste but it is necessary to maintain the balance between sweet, salty and sour, none of these tastes must prevail.



- COLLI TORTONESI CORTESE  
SPUMANTE DOC



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
<u>Kcal</u>	<u>347,0</u>
Carboidrati	
<u>Carbs</u>	<u>21,2 g</u>
Proteine	
<u>Protein</u>	<u>17,8 g</u>
Grassi	
<u>Fat</u>	<u>12,6 g</u>



*Camino, panorama dal castello*  
*Camino, view from the castle*

Dolci  
Desserts

Nell'ambito della pasticceria secca l'amaretto può essere considerato ormai una specialità internazionale. Le sue radici affondano però nella storia del Piemonte: uno dei primi a produrli fu Francesco Moriondo cuoco e pasticcere alla corte dei Savoia nella prima metà del settecento; nel 1750 si trasferì a Mombaruzzo ed iniziò una produzione che gli eredi continuano con successo ancora oggi. Attualmente gli amaretti rappresentano la specialità di molte località dell'alessandrino: da Gavi al Sassello, da Mombaruzzo a Valenza. Tutte le ricette si caratterizzano per la presenza di mandorle amare anche se in varie proporzioni (dal 5% al 30% secondo i gusti) e per la bassissima percentuale di farina (che taluni vogliono completamente assente). La mandorla amara, nelle nostre campagne, ha sostituito le "armelline" che si trovano all'interno del nocciolo dei frutti (ad esempio albicocca) contenenti anch'esse il glucoside amigdalina, causa della formazione dell'acido prussico a sua volta responsabile del caratteristico amaro che contraddistingue gli amaretti. La ricetta sotto riportata è di origine acquese.

*Amaretti have become one of the most widely appreciated Italian biscuits throughout the world. They are part of Piedmontese culinary history: Francis Moriondo, cook and pastry chef of the Court of Savoy, created them in the first half of the eighteenth century. In 1750, he moved to Mombaruzzo and began a production that his heirs are still running successfully. Many towns in the province of Alessandria specialise in amaretti: from Gavi to Sassello, from Mombaruzzo to Valenza. All the recipes are characterised by the presence of varying quantities of bitter almonds (from 5% to 30% according to taste) and for the very low percentage of flour, (some recipes completely omit it). In our countryside, bitter almonds have replaced kernels, the soft part inside the seed of the apricot. These too, contain glycoside amygdalin, which forms prussic acid responsible for the characteristic bitter taste that distinguishes amaretti. This recipe comes from Acqui.*

## Amaretti Almond cookies

### INGREDIENTI

- 160 g di mandorle sgusciate dolci
- 40 g di mandorle sgusciate amare
- 200 g di zucchero
- 3 o 4 albumi
- burro e farina quanto basta per ungere e cospargere la teglia
- zucchero a velo per spolverare lievemente la superficie

### PREPARAZIONE

Mettete al fuoco una casseruola con acqua, quando bolle unite le mandorle e sbollentatele per qualche minuto. Scolatele, spegolatele e fatele asciugare in forno poco caldo per 10 minuti. Appena asciutte, pestatele in un mortaio o frullatele in un cutter finissima-

### INGREDIENTS

- 160 g shelled sweet almonds
- 40 g shelled bitter almonds
- 200 g sugar
- 3 or 4 egg whites
- butter and flour for the baking sheet
- icing sugar for dusting

### PREPARATION

Bring a saucepan of water to the boil, add the almonds and blanch them for a few minutes. Drain, peel and dry them in an oven for 10 minutes on a low heat. When they are dry, grind finely in a mortar or food processor. In a large bowl amalgamate the ground

mente. Unite in un'ampia terrina la farina di mandorle, lo zucchero e l'albume in quantità tale da ottenere un composto omogeneo né troppo duro né troppo morbido (solo talune ricette di amaretti friabili e duri prevedono gli albumi montati). Prendete una placca da forno e imburattela abbondantemente, indi spargete sopra la farina. Distribuite dei mucchietti grossi come una noce di composto ben distanziati con una tasca di tela a bocchetta liscia o aiutandovi con due cucchiaini. Spolverizzate con zucchero a velo e lasciate riposare per alcune ore. Infornate a 170\180°C gradi per 30 minuti circa. Ogni paese ed ogni produttore presenta una diversa ricetta; fra le varianti più note segnaliamo quelli pizzicati di Gavi, sono più morbidi e ottenuti lasciando riposare l'impasto una notte, si cuociono a temperatura più alta ma per meno tempo o quelli più secchi (detti anche del Tanaro) ottenuti con l'albume montato a neve e fatti meringare a bassa temperatura. I segreti di queste ricette sono innumerevoli e gli artefici ne sono gelosissimi. Nulla in ogni modo può sostituire la volontà e il desiderio di provare, l'esperienza non mancherà di premiare i perseveranti.

almonds, sugar and the right amount of egg whites necessary to obtain a smooth mixture; neither too stiff nor too soft (only a few recipes for brittle amaretti use stiff beaten egg whites). Thoroughly grease and flour a baking sheet. Using a piping bag or two teaspoons put the mixture in little heaps about the size of walnuts, onto the baking sheet leaving enough space between them. Sprinkle with icing sugar and leave to stand for a few hours. Bake at 170/180°C for about 30 minutes.

Each town and each manufacturer has its own recipe, among the most well-known are the "pinched" Gavi amaretti, they are softer and the mixture is left to stand overnight before cooking at a higher temperature for a shorter cooking time.

The drier crumblier amaretti (also called "from Tanaro": the name of the river which flows through Alessandria) made with stiff beaten egg whites and baked at a lower temperature for a longer time are just as popular. These recipes are top secret and jealously guarded by their creators. Nothing can beat determination and the wish to succeed; if you try hard enough the results will be rewarding.



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOC



- MOSCATO D'ASTI DOCG

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	422,8
Carboidrati	
Carbs	43,3 g
Proteine	
Protein	9,6 g
Grassi	
Fat	23,3 g

Questi dolci appartengono al patrimonio nazionale e difficilmente potremmo vantare una paternità circoscritta. I baci di dama sono quasi sicuramente originari di Tortona in provincia di Alessandria. Sono innumerevoli, infatti, i testi che nel riportare la ricetta dei baci di dama li definiscono tortonesi. Di certo sappiamo che sul finire del secolo scorso, in questa città, alcune pasticcerie lanciavano fra le loro specialità dei dolcetti friabili attaccati in coppia con il cioccolato. Il loro successo era fra l'altro legato alla lunga conservabilità aumentata dalla fasciatura in stagnola. All'inizio del Novecento, due sono le pasticcerie che si fanno una spietata concorrenza a Tortona: la pasticceria Zanotti e quella dei fratelli Vercesi. I tortonesi si dividono nell'attribuire le loro preferenze, ma nel 1903 i fratelli Vercesi mettono a punto una ricetta "segreta" a base di cioccolato e mandorle anziché di nocciole e vaniglia e la brevettano. Nascono così i baci dorati che vengono confezionati in eleganti scatole di stile liberty in cui era inserito un biglietto con una poesia che iniziava così: "I baci dorati son tortonesi, li hanno creati i fratelli Vercesi..."

Il successo di questi pasticcini in tutta la provincia ed anche in Piemonte e in Lombardia era inoltre favorito dal termine "bacio" che si presta a doppi sensi e a battute galanti.

*These biscuits have become so much part of Italian culinary tradition that we tend to overlook their local origin. Baci di dama are said to have come into being in the small town of Tortona in the province of Alessandria. Numerous cookery books attribute their creation to pastry cooks in Tortona. We know for sure that here towards the end of the last century, a few confectioners added these crumbly biscuits sandwiched together with chocolate, to their specialties. They soon became very popular, probably also thanks to their innovative silver paper wrapping which kept them fresh and fragrant for longer. At the beginning of the twentieth century, there are two confectioners competing against each other in Tortona: Zanotti and the Vercesi Brothers. Preferences of the townspeople are divided, but in 1903, the Vercesi brothers develop a "secret" recipe with chocolate and almonds instead of hazelnuts and vanilla and patent it. This is the beginning of golden baci packed in elegant art nouveau boxes with a poem inside beginning: "Golden baci come from Tortona, the Vercesi brothers have created them..." These biscuits soon became very popular in the province as well as over Piedmont and Lombardy, this was probably also thanks to their chosen name "baci" (kisses) that soon became a target for witty jokes and amusing puns.*

## Baci di dama "Ladies' kisses" - hazelnut biscuits



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 200 g di mandorle o nocciole
- 200 g di farina
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 2 cucchiaini di liquore
- 1 bustina di vanillina
- 50 g di cioccolato fondente

### PREPARAZIONE

Pelate e tostate lievemente le mandorle o le nocciole, frullatele, mischiatele quindi con la farina, la vanillina e lo zucchero, indi impastatele velocemente con il burro ammorbidito e il liquore sino ad ottenere un composto liscio e morbido.

Formate delle palline grandi come noci e disponetele su una teglia da forno imburata. Infornate per 15 minuti a 160°. In un pentolino fondete il cioccolato che servirà per unire i baci ormai freddi a due a due.



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG

### INGREDIENTS (serves 6)

- 200 g almonds or hazelnuts
- 200 g flour
- 200 g butter
- 200 g sugar
- 2 tablespoons liqueur
- 1 sachet powdered vanilla
- 50 g plain chocolate

### PREPARATION

Remove the skins and lightly roast the almonds or hazelnuts then grind finely. Mix them with the flour, sugar and powdered vanilla then, add the softened butter and liqueur to make a smooth soft dough.

Shape into balls the size of walnuts and place on a buttered baking sheet. Bake in oven for 15 minutes at 160°C. Melt the chocolate in a saucepan then, sandwich the baci together after cooling.



- MOSCATO D'ASTI STREVI DOCG

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	763,8
Carboidrati	
Carbs	67,0 g
Proteine	
Protein	9,2 g
Grassi	
Fat	51,8 g

Questa ricetta, di origine casalese, risale ai primi anni del Novecento; si tratta di un dolce al cucchiaio preparato in modo completamente diverso da quello che oggi tutti conoscono. A differenza del bonèt classico, gli amaretti e i biscotti impiegati sono cotti insieme al latte e non scendono sul fondo formando il caratteristico zoccolo.

This recipe for a creamy dessert, which originated in Casale at the beginning of the twentieth century, is prepared using a technique unlike any other. The amaretti and biscuits are boiled in the milk and do not fall to the bottom to form a spongy base as they do in the classic bonèt.

## Bonèt casalese

### Chocolate amaretti spoon dessert

### Casale style

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 50 cl di latte
- 6 amaretti secchi
- 6 krumiri casalesi
- 4 uova
- 4 cucchiaini colmi di zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- 50 g di zucchero semolato per il caramello
- 1 cucchiaino di cioccolato in polvere

#### INGREDIENTS (serves 6)

- ½ litre milk
- 6 dry amaretti
- 6 krumiri biscuits
- 4 eggs
- 4 heaped tablespoons of sugar
- 1 vanilla pod
- 50 g granulated sugar for the caramel
- 1 tablespoon cocoa powder



#### PREPARAZIONE

Portate a ebollizione il latte con i biscotti, con gli amaretti e con la stecca di vaniglia intera. Quando sono ben sfatti, eliminate la vaniglia e passate al setaccio o frullate con una frusta a

#### PREPARATION

Bring the milk to the boil with the crumiri, amaretti and vanilla pod. When they are mushy, remove the vanilla and sieve or blend with a whisk to obtain a creamy mixture



immersione ottenendo un composto cremoso e aggiungete un cucchiaino di cioccolato in polvere.

Rompete le uova, unite in una scodella i tuorli, aggiungete lo zucchero, sbatteteli sino a ottenere una schiuma chiara. Montate a neve ben ferma gli albumi a parte. Quando la crema di latte é tiepida, aggiungete i tuorli sbattuti e gli albumi montati. Mescolate con delicatezza non molto a lungo evitando di smontare gli albumi.

Per preparare il caramello mettete in un recipiente di metallo lo zucchero, un cucchiaino di acqua e mescolare con una spatola di legno lentamente e in continuazione. Dopo alcuni minuti lo zucchero comincia a fondere e bollire formando una finissima schiuma. Togliete dal fuoco e lasciatelo intiepidire prima di foderare lo stampo. Versate il composto; cuocete il bonèt a bagnomaria in forno a temperatura moderata per circa 45 minuti. La ricetta originale non parla di aggiunte di marsala o di rum, anche se tali correzioni sono lecite ed esaltano l'aroma di questo dolce.

then, add a tablespoon of cocoa powder.

Break the eggs, place the yolks into a bowl, add sugar, whisk until light and foamy.

In another bowl, whip the egg whites until stiff. When the milk mixture is warm, add the beaten egg yolks and egg whites. Quickly fold in gently to prevent the egg whites from collapsing.

To prepare the caramel put the sugar and a tablespoon of water into a metal pan and slowly stir continuously with a wooden spatula. After a few minutes, the sugar will begin to melt and boil foaming a little. Remove from heat and leave to cool before coating the inside of the mould.

Pour the mixture into the mould; cook in a bain-marie in a moderate oven for about 45 minutes.

The original recipe does not envisage marsala or rum, even though these variations are acceptable and enhance the flavour.

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	310,5
Carboidrati	
Carbs	27,2 g
Proteine	
Protein	12,1 g
Grassi	
Fat	17,8 g



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOC



- MOSCATO D'ASTI DOCG



Il bonèt è l'antenato del budino; niente gelatine, niente colla di pesce né addensanti. Questo dolce era popolarissimo nel Piemonte meridionale, dove il termine "bonèt" designava un berretto in uso sin dal '700 a forma circolare con una colma in mezzo. Altri fanno risalire il termine "bonèt" allo stampo detto "Benetta" di rame stagnato a forma di corona circolare con un foro centrale.

Bonèt is the forerunner of blancmange without gelatine, isinglass or thickener. This cream dessert was very popular in southern Piedmont. The name bonèt, which referred to a flat hat in local dialect dating back to the 18th century, is alternately explained with reference to the "Benetta" mould, a round copper mould with a hole in the middle

## Bonèt

### Chocolate amaretti spoon dessert

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 75 cl di latte intero
  - 200 g di amaretti secchi sbriciolati
  - 30 g di cacao amaro
  - 200 g di zucchero
  - 6 uova
  - 1 bicchierino di marsala
- Per il caramello:
- 50 g di zucchero semolato

#### PREPARAZIONE

Portate a ebollizione il latte e lasciatelo intiepidire. Amalgamate in una terrina gli amaretti sbriciolati, lo zucchero, 5 uova intere e 1 tuorlo, il marsala e il cacao. Sbattete il composto con cura sino a che risulti omogeneo e filoso.

Per preparare il caramello mettete in un recipiente di metallo (ideale il polsonetto di rame a fondo curvo e con un lungo manico di legno) lo zucchero, un cucchiaino di acqua e mescolare con una spatola di legno lentamente e in continuazione. Dopo alcuni minuti lo zucchero comincia a fondere e bollire formando una finissima schiuma. Togliete dal fuoco e lasciatelo intiepidire prima di foderare lo stampo.

Nella ricetta tradizionale il bonèt deve restare compatto e non gonfiare.

Incorporate a questo punto il latte al composto mischiando in continuazione e versate

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 75 cl full-fat milk
  - 200 g crumbled dry amaretti
  - 30 g unsweetened cocoa powder
  - 200 g sugar
  - 6 eggs
  - 1 small glass Marsala
- For the caramel:
- 50 g granulated sugar

#### PREPARATION

Bring the milk to a boil then leave to cool.

In the meantime, prepare the caramel. Put the sugar and a tablespoon of water into a metal pan (ideally a rounded bottom copper casserole with long wooden handle) and stir with a wooden spatula slowly and continuously.

After a few minutes, the sugar will begin to melt and boil, foaming a little. Remove from heat and leave to cool before coating the inside of the mould.

In a bowl, mix the crumbled amaretti, sugar, 5 whole eggs, 1 egg yolk, Marsala wine and cocoa. Beat the mixture thoroughly until it is smooth and fluffy. In the traditional recipe, bonèt must remain compact and not rise. Now add the milk to the mixture, stirring continuously then, pour into



nello stampo preventivamente foderato con il caramello.

Cuocete a bagnomaria in forno già caldo il bonèt per circa 40 minuti evitando di far bollire o sbordare l'acqua.

Fra le varianti più note di questo budino citiamo l'aggiunta di un bicchierino di caffè o un cucchiaino di caffè in polvere, alcuni cucchiari di rum o di Cognac. La versione chiara, non prevede il cacao e il caffè ma una stecca di vaniglia messa a bollire con il latte.

Non ortodossa è l'aggiunta di colla di pesce o farina per aumentarne la consistenza o l'aggiunta di panna per aumentarne la cremosità. Togliete il bonèt dallo stampo, versatelo in un vassoio ancor tiepido e servitelo accompagnato con biscotti.



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOC

the mould previously coated with the caramel.

Cook in a bain-marie in a hot oven for about 40 minutes. Make sure the water does not boil or overspill. Alternative recipes call for the addition of a small glass of coffee or a teaspoon of coffee powder, a few tablespoons of rum or Cognac. The lighter version, which does not include cocoa and coffee, envisages the addition of a vanilla pod while boiling the milk. The addition of gelatine or flour to increase the consistency or cream to increase creaminess is unconventional. Remove the bonèt from the mould, place it onto a serving dish while still warm and serve with biscuits.



- MOSCATO D'ASTI DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	528,1
Carboidrati	
Carbs	49,7 g
Proteine	
Protein	19,1 g
Grassi	
Fat	28,5 g

Questi biscotti vengono preparati in alcune panetterie del novese e dell'ovadese. Questa ricetta è simile a quella preparata a Castelnuovo Scrivia ove è chiamata braciaret perché, si racconta, venissero messi a guisa di bracciale e come genere di conforto ai bambini che facevano i chierichetti durante le lunghe funzioni religiose a Natale. Gli ingredienti di questi dolcetti, molto rustici, sono alquanto originali (olio d'oliva e vino bianco secco). La ricetta, molto semplice, ha origini molto remote, in questo caso la cottura è in forno, in alcune zone delle terre sopra citate, vengono lessati.

These biscuits are prepared in a few bakeries in the Novi and Ovada areas. This recipe is similar to one used in Castelnuovo Scrivia to make "braciaret" (bracelets). So-called because, they were made in the shape of a bracelet and given to altar boys during long religious services at Christmas. The ingredients in these rustic biscuits are rather unusual (olive oil and white wine). In this simple, old-fashioned recipe, the biscuits are baked in an oven. In some areas of Novi and Ovada, they are boiled.

## Canestrelli al bianco di Gavi Little shortbread-like biscuits

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di farina di grano tenero
- 150 g (mezzo bicchiere) di olio d'oliva extravergine
- 150 g di vino cortese di Gavi (stessa quantità dell'olio)
- 15 g di polvere lievitante (una bustina)
- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di sale fino

### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g wheat flour
- 150 g (half a glass) extra virgin olive oil
- 150 g Cortese di Gavi wine (same amount as oil)
- 15 g baking powder (sachet)
- 100 g sugar
- a teaspoon of salt



### PREPARAZIONE

Disponete la farina su una spianatoia a fontana e mettete al centro l'olio, il vino e il sale. Mescolate gli ingredienti e lavorateli sino ad amalgamarli. Aggiungete subito dopo il lievito e mescolate nuovamente, lasciate riposare alcuni minuti e unite lo zucchero.

Lasciate riposare l'impasto per 5 minuti e formate i canestrelli prelevando una noce di pasta e modellando dei bastoncini lunghi circa 10 centimetri. Chiudete i bastoncini ad anello formando così i canestrelli. Infornate subito a forno caldo alla temperatura di 190/200°C circa lasciando cuocere i biscotti sino a quando cominciano a prendere colore.

I canestrelli si conservano a lungo chiusi in una scatola di latta e vengono serviti anche fuori pasto.



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG

### PREPARATION

Place the flour in a mound on a pastry board, make a well in the centre and pour in the olive oil, wine and salt. Work together well. Add the baking powder and mix thoroughly, leave to sit for a few minutes then add the sugar. Leave the dough for a further 5 minutes then shape into "canestrelli"; divide into walnut size pieces, roll into "sausages" about 10 centimetres long then, join the ends to form rings. Bake immediately in preheated oven at a temperature of 190/200°C. Remove from oven as soon as they begin to brown.

These canestrelli will keep well for a long time in a tin box. They are a perfect treat for any time of day.



- MOSCATO D'ASTI DOCG



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	598,8
Carboidrati	
Carbs	81,3 g
Proteine	
Protein	9,5 g
Grassi	
Fat	25,8 g

In passato l'impiego della farina di castagne era diffusissimo; erano usate per la preparazione del pane, delle focacce e dei dolci. Oggi, gli innumerevoli essiccatoi, che nell'alessandrino erano chiamati "albergu" e i mulini ad acqua utilizzati per la produzione di farina di castagne, sono in abbandono. Il castagnaccio non è solo una prerogativa del Piemonte, in altre regioni, quali la Toscana e la Liguria, è relativamente diffuso. Nella provincia di Alessandria, a ridosso dell'Appennino ligure, sino alla metà del secolo scorso, i bambini si recavano a scuola con una fetta di castagnaccio e al momento della "ricreazione" estraevano il loro cartoccio facendo una ghiotta colazione. Anche nei bar e locande dei paesi della zona non mancava mai sul bancone di servizio una cupola d'organza che celava fette di castagnaccio destinate ad aperitivo o merenda che i clienti consumavano con un bicchiere di vino Cortese, fresco e giovane. Nelle cittadine e nei borghi lungo le valli di comunicazione fra il Piemonte e la Liguria, vi erano molti esercizi che vendevano, in abbinamento alla farinata, il castagnaccio.

In the past, the use of chestnut flour was widespread here in Piedmont. It was used for making bread, focaccia and cakes. Nowadays, unfortunately, the numerous chestnut drying houses called "albergu" (hotels) in Alessandria dialect and the watermills for producing the flour have fallen into disuse. Despite having virtually disappeared here in the North West, castagnaccio is still popular in the coastal region of Liguria and in Tuscany. In the south of our province, in the Appennine area, right up to the mid 50's, schoolchildren would regularly bring a slice of castagnaccio to school to eat during the mid-morning break. All the bars in the area would display a glass container on the counter containing the same cake, which the customers would accompany with a glass of the local Cortese dry white wine. In this hilly border region between Piedmont and Liguria, there were even outlets which sold exclusively castagnaccio alongside the chickpea based savoury farinata.



## Castagnaccio Chestnut flour cake

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di farina di castagne
- una manciata d'uvetta passa
- una manciata di pinoli
- due rametti di rosmarino
- mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva ligure
- 3 cucchiaini di zucchero semolato
- 75 cl circa di acqua
- pane grattugiato
- un pizzico di sale

### PREPARAZIONE

Mettete a bagno l'uvetta sultanina in acqua tiepida o vino bianco.

Disponete a fontana la farina di castagne, e versate poco per volta l'acqua e l'olio, aggiungete

### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g of chestnut flour
- a handful of raisins
- a handful of pine nuts
- 2 sprigs of rosemary
- half a tumblerful of extra virgin olive oil from Liguria
- 3 tablespoonsful of granulated sugar
- 75 cl of water
- grated breadcrumbs
- a pinch of salt

### PREPARATION

Leave the raisins to soak in lukewarm water or white wine.

Heap the chestnut flour on a clean surface and make a well in the centre,

il pizzico di sale, lo zucchero e impastate sino a ottenere un composto liscio e fluido. Unite i pinoli, l'uvetta e mescolate ancora.

Tritate grossolanamente gli aghetti di rosmarino prelevando solo le punte.

Ungete una tortiera, distribuite un velo di pane grattugiato e versate il composto formando uno strato di 3 centimetri circa. Distribuite gli aghetti di rosmarino sulla superficie che irrorerete con gocce d'olio.

Infornate alla temperatura di 220°C e cuocete per una decina di minuti indi abbassate il forno, proseguite la cottura per circa un'ora e lasciatela raffreddare nella teglia.



- PIEMONTE BONARDA NOVELLO DOC

gradually pour in the water and oil, then add the salt and the sugar and stir it all until the mixture is smooth and fluid.

Add the pine nuts and the raisins and mix them in. Chop up just the tips of the rosemary sprigs. Grease a cake dish, form a thin layer of breadcrumbs in it. Pour in the mixture so that it is 3 cm deep.

Sprinkle the tips of the rosemary needles over it and finally moisten the surface with a few drops of oil. Put it into the oven which has been preheated to 220°C.

Let it bake at this temperature for ten minutes or so, then lower the temperature. Let it bake for a further hour and let it cool in its dish.



- MONFERRATO CHIARETTO DOC

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	416,7
Carboidrati	
Carbs	66,7 g
Proteine	
Protein	6,7 g
Grassi	
Fat	15,6 g

Non deve stupire che si parli di dolci durante le festività di ricorrenza dei defunti. Fin dall'antichità i riti funebri terminavano con sontuose cene in cui non mancava mai il dolce. Ai primi di Novembre durante le festività dei Santi e dei morti, le pasticcerie alessandrine sono solite preparare alcuni dolci particolari, fra questi gli "ossi di morto" e le "fave dolci" che sono un antico simbolo funebre. Questo legume ha origini antichissime. Si sono trovate fave nei resti dei villaggi del neolitico in Svizzera. Gli antichi Egizi consideravano le fave un'offerta funebre, poiché credevano che racchiudessero le anime dei morti e che fossero somiglianti alle porte dell'inferno. Per tale ragione non le coltivavano, né le mangiavano e non le toccavano neppure con le mani. Pitagora, le proibiva ai suoi discepoli perché credeva che le macchie scure che si trovano sui fiori di fava simboleggiassero le anime dei morti. I Romani durante le feste lemurali (contro gli spiriti vaganti dei morti) solevano sputarle in un vaso di rame che era successivamente percosso. Forse questa è la ragione per cui ancor oggi si è reticenti all'impiego di questo ottimo legume: raramente si prepara la densa e saporita zuppa di fave, preferendo i fagioli nelle loro varie preparazioni.

Talking about cakes during celebrations for remembering and honouring the dead should not come as a surprise. Ever since ancient times funeral rites have ended with sumptuous dinners where dessert was never missing. In early November on All Saints' Day and All Souls' Day, patisseries in Alessandria prepare special cakes, such as "ossi di morto" (bones of the dead) and "fave dolci" (sweet broad beans) which are ancient funerary symbols. This legume is of ancient origin. Broad beans were discovered among the remains of Neolithic villages in Switzerland. The ancient Egyptians considered beans a funerary offering because they believed that they encased the souls of the dead and that they resembled the gates of hell. For this reason, they would not cultivate them, eat them or even touch them. Pythagoras forbade them to his disciples because he believed that the dark spots on broad bean flowers represented the souls of the dead. The Romans during the Feast of the Lemurs (to ward off the wandering spirits of the restless dead) would spit these beans into a copper vessel, which was then shaken. Perhaps this is why even nowadays people are reluctant to use such a good legume and rarely prepare thick tasty broad bean soup.

## Fave dolci dei morti

### Bean-shaped biscuits for the dead



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 200 g di nocciole
- 200 g di zucchero
- 50 g di farina
- 1 uovo intero
- 1 albume
- 1 limone

#### PREPARAZIONE

Frullate a lungo le nocciole con l'aggiunta di un cucchiaino di zucchero, montate a neve entrambi le chiare d'uovo con lo zucchero, grattugiate la scorza di mezzo limone. Formate quindi un impasto con questi ingredienti, cui avrete aggiunti il tuorlo d'uovo, la farina e lavoratelo accuratamente. Su un piano di marmo, trasformate l'impasto in cilindretti che taglierete a pezzetti schiacciandoli delicatamente con le mani e cercando di dar loro la forma di una grossa fava. Disponete su un piano imburato ed infarinato le "fave" e cuocetele a 180°C per circa 15 o 20 minuti, sino a quando avranno assunto un bel colore dorato. Le fave dolci, chiuse in scatola di latta o vaso di vetro, si manterranno a lungo benissimo. Servite questo dolcetto al termine del pranzo.



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI SPUMANTE DOC

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 200 g hazelnuts
- 200 g sugar
- 50 g flour
- 1 whole egg
- 1 egg white
- 1 lemon

#### PREPARATION

Grind the hazelnuts with a teaspoon of sugar in a food processor, beat both egg whites until stiff and grate the zest of half a lemon. Amalgamate these ingredients to form a paste with the egg yolk and flour then knead thoroughly. On a marble slab, roll the dough into sausages and cut into small pieces pressing them gently to give them the shape of "large broad beans". Place on a greased floured baking sheet and cook at 180°C for about 15 to 20 minutes, until they are golden brown. These sweet beans sealed in a tin box or glass jar will keep well for a long time.



- STREVI PASSITO DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	391,2
Carboidrati	
Carbs	43,1 g
Proteine	
Protein	7,4 g
Grassi	
Fat	22,2 g

Tutte le panetterie della città di Alessandria, accanto alla focaccia salata, espongono teglie di focaccia dolce. Il suo aspetto è particolarmente accattivante, lucente, con le sue fossette di zucchero sciolto e cristallizzato. Se volete prepararla in casa, potete comperare direttamente la pasta di focaccia o di pizza, ma risulterà ugualmente ottima se preparate l'impasto a casa vostra.

All bakeries in the town of Alessandria display trays of sweet focaccia alongside the savoury version. It looks very eye-catching and shiny, with its "dimples" full of crunchy crystallized sugar. If you want to prepare it at home, you can buy ready-made focaccia or pizza dough, but it will be just as tasty if you prepare the dough yourself.

## Focaccia dolce alessandrina

### Sweet flatbread Alessandria style



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di farina bianca "00" - 150 g di zucchero
- circa 20 o 30 g di lievito di birra in cubetti o fresco acquistato dal panettiere
- un bicchiere d'acqua
- mezzo bicchiere di latte intero fresco
- 8 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine
- un pizzico di sale

#### PREPARAZIONE

Fate sciogliere il lievito in poca acqua tiepida. Prendete una capiente conca di acciaio, versate la farina, 3 cucchiaini d'olio, 120 g di zucchero, il lievito disciolto; mescolate con un cucchiaino di legno versando a filo il latte e l'acqua sino

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g "00" white flour
- 150 g sugar
- about 20 or 30 g fresh yeast in cubes or bought fresh from the bakery
- 1 glass water
- 1/2 cup fresh full-fat milk
- 8 tablespoons extra virgin olive oil
- a pinch of salt

#### PREPARATION

Melt the yeast in a little warm water. Place the flour, 3 tablespoons of olive oil, sugar, and dissolved yeast into a large stainless steel bowl. Mix with a wooden spoon, adding the milk and water slowly until the dough is soft,

ad ottenere un impasto morbido, consistente e elastico. La pasta ottenuta si deve staccare dalle pareti del contenitore; eventualmente, se necessario, aggiungete poca farina. Ungete l'impasto lasciandolo nella conca, copritelo con un canovaccio e fatelo riposare per un paio d'ore a temperatura ambiente. Ungete una teglia e stendete la pasta dello spessore di circa un centimetro, praticate numerose fossette su tutta la superficie con i polpastrelli delle dita e lasciate nuovamente riposare la focaccia stirata per 20 minuti leggermente unta con un paio di cucchiaini d'olio. Mescolate mezzo bicchiere d'acqua con il restante olio e versatelo sulla focaccia distribuendolo con le mani, cospargete il restante zucchero che si concentrerà principalmente nelle fossette quasi coperte di emulsione di acqua e olio. Portate il forno, possibilmente ventilato, alla temperatura di 220°C e cuocete per 15 minuti, appena comincia a prendere colore portate il forno a calore massimo o inserite il grill per alcuni minuti: la superficie della focaccia assumerà un bel colore dorato e lo zucchero si cristallizzerà e si scioglierà. Toglietela dal forno e lasciatela intiepidire prima di tagliarla e servirla.

firm and elastic.

The dough is ready when it comes away from the sides of the bowl. If necessary, add a little flour. Coat the dough in oil, leaving it in the bowl and cover with a tea towel then leave to sit for a couple of hours at room temperature.

Oil a baking sheet and stretch out the dough to about a centimetre thick, make dimples all over the surface with your fingertips and leave it to rest again for 20 minutes, after drizzling a couple of tablespoons of olive oil on top.

Mix half a glass of water with the remaining oil and pour it over the focaccia spreading it with your hands, sprinkle the sugar that will mainly fall into the dimples already nearly full of the water and oil mixture.

Heat the oven, preferably ventilated, to a temperature of 220°C and bake for 15 minutes, as soon as it begins to brown turn up the oven to maximum heat, or place under grill for a few minutes: the surface of the focaccia will become nice and golden and the sugar will melt and crystallize. Remove from oven and cool before cutting and serving.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	481,5
Carboidrati	
Carbs	83,6 g
Proteine	
Protein	10,7 g
Grassi	
Fat	14,1 g



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG



- MOSCATO D'ASTI DOCG

La focaccia dolce non è molto diffusa fuori dai territori monferrini e dell'Appennino alessandrino. Si tratta di un dolce molto povero che, come scrive la ricercatrice di storia dell'Alto Monferrato, Lucia Barba, citando gli antichi Statuti Comunali e gli Atti Notarili di quelle zone, veniva cotta nei forni a legna di ogni borgo. Raramente la focaccia dolce poteva essere arricchita con uvetta appassita in loco e impreziosita con lo zafferano, un tempo coltivato nel Basso Piemonte. La focaccia dolce si consumava a colazione, fuori pasto ed era molto apprezzata dagli studenti che la estraevano, fasciata in cartocci appiccicosi, dalla cartella mangiandola avidamente nell'intervallo scolastico. Non di rado l'unto finiva sul quaderno fra i rimproveri della maestra. È difficile trovare questa focaccia fuori dalle terre della provincia di Alessandria, la caratteristica di questa ricetta è quella di impiegare il vino bianco secco (in questo caso il Cortese di Gavi).

Sweet focaccia is not widespread beyond the Monferrato territories and the Alessandria Apennines. Lucia Barba, researcher of Monferrato history, citing ancient Municipal Statutes and Notary Acts of these areas, writes that it was a poor man's cake, which was baked in wood-fired ovens in every village. Few cooks would add locally produced raisins and saffron, once cultivated in Southern Piedmont. It was eaten for breakfast or as a snack and was greatly appreciated by schoolchildren who would take it out of their satchels, in its sticky wrapping, and eat it hungrily at break time. Greasy finger-marks often appeared in exercise books much to the teacher's disapproval. This focaccia is unlikely to be found beyond the province of Alessandria; the peculiarity of this recipe is the use of dry white wine (in this recipe Cortese di Gavi).

## Focaccia dolce dell'alto Monferrato e dell'appennino alessandrino

### Sweet flatbread from Monferrato and Alessandria apennines

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di farina "00"
- 30 g di lievito di birra (o un panetto di lievito madre)
- mezzo bicchiere di vino Cortese
- mezzo bicchiere di olio d'oliva
- mezzo bicchiere di latte (facoltativo e sostituibile con acqua tiepida)
- 3 cucchiaini di zucchero - un pizzico di sale

#### PREPARAZIONE

Mettete il lievito in una tazzina con poca acqua tiepida e scioglietelo. Versate sulla spianatoia 200 g di farina formando una fontana in cui verserete il lievito disciolto e un cucchiaio

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g "00" flour
- 30 g fresh yeast (or starter yeast)
- ½ glass Cortese wine
- ½ glass olive oil
- 3 tablespoons sugar
- ½ glass milk (this is optional and may be substituted with warm water)
- a pinch of salt

#### PREPARATION

Dissolve the yeast in a cup with a little warm water. Place 200 g of flour in a mound on a pastry board, make a well in the centre, then pour in the



di zucchero. Impastate formando un panetto morbido ben amalgamato.

Lasciate lievitare per 2 ore in un luogo tiepido coperto con un tovagliolo. Versate la restante farina, mettete il pizzico di sale, l'olio, il vino bianco, il latte, la pasta precedentemente lievitata e lavorate il tutto con le mani; l'impasto dovrà risultare piuttosto morbido, lasciatelo lievitare nuovamente per 2 ore: ungete una teglia e stendete la pasta di focaccia dello spessore di circa un centimetro e mezzo. Premete con i polpastrelli delle mani tutta la superficie della focaccia formando delle cavità. Ungete con pochissimo olio e cospargete con il restante zucchero. Scaldate il forno al massimo calore (220/230 gradi) e cuocete per 20/30 minuti; la focaccia dovrà dorare ma non diventare bruna.



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOC

dissolved yeast and a tablespoon of sugar. Mix to form a soft well-amalgamated dough.

Leave to rise for 2 hours in a warm place covering with a tea towel. Then, add the remaining flour, a pinch of salt, olive oil, white wine and milk. Knead the dough until it is soft and smooth. Leaven for further 2 hours: grease a baking sheet and stretch out the dough to about 1,5 cm thick. Dimple the surface of the focaccia with your fingertips. Sprinkle with very little olive oil and the remaining sugar. Preheat the oven to maximum temperature (220/230°C). Cook for 20/30 minutes, the focaccia should be golden, but not brown.



- PIEMONTE MOSCATO DOC



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	414,9
Carboidrati	
Carbs	73,6 g
Proteine	
Protein	10,1 g
Grassi	
Fat	9,5 g

La focaccia dolce é presente in molte zone del Piemonte, in modo particolare nella provincia di Alessandria dove tutte le panetterie la preparano quotidianamente. La ricetta qui indicata è casalinga, prevede l'aggiunta di un uovo, variante che non trova riscontro in altre ricette e che rende questo dolce molto più ricco della altre focacce dolci di cui condivide l'aspetto ma non il sapore poiché si avvicina a quello delle torte casalinghe.

Sweet focaccia is found in many areas of Piedmont, particularly in the province of Alessandria, where all the bakeries prepare it on a daily basis. This is a classic homemade recipe; it envisages the addition of an egg, an uncommon variation. An addition that makes this focaccia much richer than others, which may look the same, but, do not have the same taste of homemade cake.

## Focaccia dolce ricca

### Sweet rich flatbread

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di farina di grano tenero tipo "0"
- 50 g di burro
- 1 uovo
- 50 g di zucchero
- 20 g di lievito di birra
- un pizzico di sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g wheat flour "0" type
- 50 g butter
- 1 egg
- 50 g sugar
- 20 g fresh yeast
- a pinch of salt



#### PREPARAZIONE

Separate l'albume dal tuorlo dell'uovo mettendoli in ciotole separate.

Aggiungete 30 grammi di zucchero al tuorlo e sbatteteli con una forchetta sino a far divenire il composto chiaro e spumoso. Montate a neve ben ferma l'albume aggiungendo un pizzico di sale. Fate sciogliere il lievito di birra in una tazzina d'acqua tiepida.

Disponete a fontana la farina bianca tipo zero e mettete al centro, mescolando il lievito sciolto in acqua, il tuorlo sbattuto e l'albume montato a neve. Impastate tutti gli ingredienti aggiungendo acqua tiepida sino ad ottenere un composto compatto ma morbido.

Dividete la pasta formando delle palle poco più grandi di una mela che disporrete, a temperatura ambiente, su una superficie di legno coperte da un canovaccio. Lasciate lievitare per un paio d'ore. Allargate le palle di pasta con le dita formando dei cerchi dello spessore di circa un centimetro. Lasciate riposare ulteriormente per un'ora e trasferite le focacce su una placca da forno cospargendole con il restante zucchero, premete con la punta delle dita formando degli incavi sulla superficie per evitare che in cottura la focaccia gonfi formando delle bolle.

Cuocete in forno molto caldo sino ad ottenere una colorazione ben dorata. La focaccia dolce viene normalmente consumata a colazione o a merenda.



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG

#### PREPARATION

Separate the white from the yolk of the egg and place in separate bowls. Add 30 g of sugar to the egg yolk and whisk with a fork until the mixture becomes light and fluffy. Whip the egg whites until stiff, adding a pinch of salt. Dissolve the yeast in a cup of warm water.

Place flour in a mound on a pastry board make a well in the centre and mix in the dissolved yeast, the beaten egg yolk and egg whites. Mix all the ingredients adding warm water until the mixture is firm but soft.

Divide the dough into balls a little larger than an apple and place them on a wooden surface covering them with a cloth. Leave to rise for a couple of hours. Using your fingers spread the dough balls into rounds about one centimetre thick. Leave to stand for an hour, then place the rounds on a baking sheet and sprinkle with the remaining sugar, press the surface with your fingertips to make dimples to prevent it from blistering and puffing up during cooking.

Bake in a hot oven until it turns golden brown. Sweet focaccia is usually eaten for breakfast or as a snack.



- MOSCATO D'ASTI DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	400,3
Carboidrati	
Carbs	72,5 g
Proteine	
Protein	11,0 g
Grassi	
Fat	8,6 g

Questa focaccia viene cotta in una teglia rettangolare grande e dai bordi alti, inoltre viene "trapuntata" con la pressione di un dito come nelle focacce classiche; è particolarmente gustosa se cotta in un forno a legna. Nella zona del gaviense veniva venduta nel giorno dell'Epifania dai fornai ma veniva anche preparata alla vigilia delle feste invernali ed era generalmente dedicata ai bambini. Il latte e le uova, molto abbondanti, rendono questo dolce particolarmente morbido e molto diverso dalla focaccia classica novese.

This focaccia is baked in a large rectangular baking tray with high sides, it also is "dimpled" with your fingertips just like classic focaccia; and is particularly tasty if cooked in a wood-fired oven. In the area of Gavi, bakers would prepare it for Epiphany as well as for the eve of the winter holidays and it was generally dedicated to children. The abundant milk and eggs make this sweet bread very soft and very different from the classic Novi focaccia.

## Focaccione dell'epifania

### Epiphany flatbread



#### INGREDIENTI (per 10 persone)

- 1 kg di farina bianca "00"
- 25 g di lievito di birra acquistato dal fornaio
- 200 g di zucchero
- 4 uova intere
- 50 cl di latte,
- 5 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine,
- 50 g di burro
- un cucchiaino di semi di finocchio o di cumino
- un pizzico di sale

#### INGREDIENTS (serves 10)

- 1 kg "00" white flour
- 25 g fresh yeast bought from the bakery
- 200 g sugar
- 4 eggs
- ½ litre milk
- 5 tablespoons extra virgin olive oil
- 50 g butter
- 1 tablespoon of fennel or cumin seeds
- a pinch of salt



#### PREPARAZIONE

Mettete a bagno in una tazzina di acqua tiepida il lievito di birra. Disponete a fontana la farina ed aggiungete il lievito disciolto, le uova, il sale, il latte, lo zucchero, l'olio e il burro preventivamente ammorbidito a temperatura ambiente.

Lavorate a lungo sino ad ottenere un impasto morbido e liscio. Lasciate riposare in luogo tiepido coperto da un panno per 12 ore. La pasta sarà cresciuta moltissimo, almeno raddoppiata, lavoratela nuovamente velocemente e stendetela in una teglia rettangolare preventivamente unta con olio.

La teglia dovrà avere dei bordi piuttosto alti perché lo strato di pasta dovrà essere di circa 5 centimetri. Irrorate la superficie con olio e cospargetela con i semi di finocchio o di cumino e premete la focaccia con i polpastrelli delle dita trapuntandola come si fa normalmente con la focaccia.

Infornate in forno già caldo a 250°C per circa 40 minuti. Quando è ben cotta e la superficie si sarà colorata, sfornatela e lasciatela raffreddare.

Tagliatela a quadretti di circa 7 o 8 centimetri di lato e servitela a colazione o a merenda.



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI SPUMANTE DOC

#### PREPARATION

Soak the yeast in a cup of warm water. Place the flour in a mound on the work surface, make a well in the centre and pour in the dissolved yeast, eggs, salt, milk, sugar, oil and butter previously softened at room temperature.

Mix and knead together until the dough is soft and smooth. Leave to stand in a warm place covered with a cloth for 12 hours. The dough should double in size, knead again and quickly spread it out into a rectangular baking tray greased with oil.

Use a baking tray with high sides, because the dough will be about 5 cms thick. Sprinkle the surface with oil and fennel or cumin seeds then press the focaccia with your fingertips making "dimples" as you normally do with focaccia.

Bake in a preheated oven at 250°C for about 40 minutes. When it is well cooked and browned on top remove from the oven and leave to cool.

Cut into squares about 7 or 8 cms wide and serve it for breakfast or as a snack.



- PIEMONTE MOSCATO DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	566,2
Carboidrati	
Carbs	98,8 g
Proteine	
Protein	17,3 g
Grassi	
Fat	14,3 g

Queste frittelle sono tipiche del tempo di carnevale. È importante che la pastella sia di giusta consistenza, priva di grumi e che vengano fritte in olio molto caldo. Oltre all'abbinamento classico di uvetta e pinoli, potete impiegare delle scorze candite di arancia o delle mandorle tritate finemente.

*These fritters are typical of carnival. The consistency of the batter must be just right, it should not be lumpy and the oil for frying must be very hot. As well as the classic combination of currants and pine nuts, you may use candied orange peel or finely chopped almonds.*

## Frittelle di carnevale all'uvetta e pinoli Carnival fritters with currants and pine nuts



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 300 g di farina bianca "00"
- 2 uova
- 40 g di zucchero
- la scorza grattugiata di un limone
- 2 cucchiaini di liquore (brandy o rum)
- un bicchiere scarso (un dl) di latte
- 50 g di uvetta sultanina
- 30 g di pinoli
- 25 g di lievito di birra
- un pizzico di cannella in polvere
- un pizzico di sale
- abbondante olio per friggere

### INGREDIENTS (serves 6)

- 300 g "00" white flour
- 2 eggs
- 40 g sugar
- grated rind of one lemon
- 2 tablespoons liqueur (brandy or rum)
- 1 small glass (1 dl) milk
- 50 g currants
- 30 g pine nuts
- 25 g fresh yeast
- a pinch of cinnamon
- a pinch of salt and plenty of oil for frying

### PREPARAZIONE

Mettete a bagno l'uvetta nel liquore. Mescolate in una capace ciotola le uova, la scorza grattugiata di limone, lo zucchero, la cannella, il sale e il lievito di birra sciolto in un paio di cucchiaini di latte tiepido. Mescolate ed aggiungete poco per volta il restante latte e la farina. Continuate a mescolare sino ad ottenere un composto omogeneo privo di grumi. Sgocciolate, strizzate ed infarinate l'uvetta ed unitela insieme ai pinoli al composto, lasciatelo riposare in un luogo tiepido e coperto con un canovaccio per un'ora circa, sino a quando ne vedrete raddoppiare il volume. Scaldate in una padella abbondante olio e introducete alcuni mucchietti del composto aiutandovi con due cucchiaini. Rigirate le frittelle facendo prendere loro un bel colore dorato da entrambi i lati, toglietele dall'olio e appoggiatele subito su una carta da pane per eliminare l'eccesso di unto. Cospargetele di zucchero semolato o a velo. Se di vostro gusto, potete anche cospargerle con un pizzico di cannella in polvere.

### PREPARATION

Soak the currants in the liqueur. In a large bowl mix the eggs, lemon rind, sugar, cinnamon, salt and yeast dissolved in a few tablespoons of warm milk. Stir then add the remaining milk and flour gradually. Continue mixing until you obtain a smooth mixture, making sure there are no lumps. Drain, and squeeze excess water from currants and coat in flour. Add them to the mixture with the pine nuts and leave to stand in a warm place, covered with a tea cloth for about an hour, until it doubles in size. Heat plenty of oil in a pan and drop in a few dollops using two teaspoons. Turn over the fritters so that they are golden on both sides, remove from the oil and place them immediately on kitchen paper to remove excess oil. Sprinkle with caster or icing sugar. If you like, you may also dust with a little cinnamon powder.



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	301,2
Carboidrati	
Carbs	53,6 g
Proteine	
Protein	10,8 g
Grassi	
Fat	5,9 g



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI SPUMANTE DOC



- MOSCATO D'ASTI DOCG

I dolci tipici che si preparano nel giorno di San Giuseppe sono le frittelle o “farcìò”. Tutti i ricettari piemontesi dell'Ottocento ne riferiscono varie versioni. Chapusot le chiama frittelle della nonna o beignets soufflès e vi dedica un intero capitolo del suo monumentale libro di cucina. Caire in “Cucina Monferrina” le chiama appunto frittelle di San Giuseppe. Possiamo dire che tutte le ricette di questi dolcini possono essere ricondotte e due fondamentali metodi di preparazione: quelle che prevedono l'impasto preparato a freddo come una normale pastella dolce (farina, uova, zucchero, latte e lievito con aggiunta di eventuali aromatizzanti) e quelle che prevedono un impasto preparato a caldo con la preventiva cottura del latte e farina e la successiva aggiunta delle uova. La ricetta qui riportata si riferisce al secondo metodo anche se leggermente più laborioso.

*These fritters, “farcìò”, are usually prepared on St. Joseph's day. In the nineteenth century, all Piedmontese cookery books would contain different versions of the recipe. Chapusot calls them grandma's fritters or beignets soufflès and devotes an entire chapter of his imposing cookery book to them. Caire in “Cucina Monferrina” calls them St. Joseph's fritters. The recipes fall into two categories. The first involves the preparation of a “cold” mixture just like a normal sweet batter (flour, eggs, sugar, milk and yeast with the addition of any flavouring) and the other involves a “warm” preparation firstly cooking the milk and flour and successively adding the eggs. This recipe follows the second method, even though slightly more laborious.*

## Frittelle di San Giuseppe (farcìò)

### St. Joseph's day fritters

#### INGREDIENTI (per 8 persone)

- 750 g di latte
- 400 g di farina bianca
- 25 g di burro
- 7 uova
- un pizzico di sale
- zucchero a piacere

#### PREPARAZIONE

Portate ad ebollizione il latte con il sale e il burro, aggiungete la farina a poco a poco mescolando energicamente con una frusta e cuocete sino ad ottenere una polenta che si stacca dalle pareti della pentola; occorreranno circa 20 minuti. Lasciate intiepidire ed aggiungete le uova intere ad una ad una mescolando continuamente e a lungo sino a che la pasta non risulti perfettamente omogenea. Aggiungete lo zucchero a piacere e se di vostro gradimento, aromatizzate con la scorza di limone. Preparate

#### INGREDIENTS (serves 8)

- 750 g milk
- 400 g white flour
- 25 g butter
- 7 eggs
- a pinch of salt
- sugar to taste

#### PREPARATION

Bring the milk to the boil with the salt and butter, add the flour gradually, stirring vigorously with a whisk and cook until the mixture comes away from the sides of the pan, this will take about 20 minutes. Leave to cool then add the whole eggs one at a time, stirring continuously and thoroughly until the mixture is perfectly smooth. Add sugar to taste and if you like, add more flavour with lemon zest. Prepare two pans with oil (even better - lard) bringing one



ora due padelle con olio (o meglio strutto) scaldando la prima moderatamente e la seconda ad alta temperatura. Prendete la pasta a piccoli cucchiai e tuffatela nella prima padella ove scaldandosi inizierà a gonfiarsi e si capovolverà da sola. Trasferite con una schiumarola le frittelle nella seconda padella ove gonfieranno immediatamente.

Appoggiate le frittelle su una carta assorbente indi zuccheratele a piacere. L'impiego delle due padelle è un accorgimento che potete evitare anche se consente una cottura ideale all'interno e una perfetta doratura esterna, le frittelle dovranno risultare vuote, leggere ed asciutte. L'olio usato nella preparazione è molto importante: l'ideale sarebbe il grasso di rognone bovino o lo strutto che non alterano il sapore dei cibi (sono grassi animali oggi sempre più abbandonati per ragioni dietetiche). Si ricorre così agli oli vegetali; quello d'oliva extravergine, pur sopportando bene il calore, deve essere molto delicato per non conferire il suo caratteristico sapore alle frittelle.

L'olio indicato potrebbe essere quello d'arachide poiché tollera le temperature anche elevate ed è economico. Un metodo dietetico di cuocere questi dolci è quello di usare il forno, ma non risulteranno perfettamente sferiche perché in cottura si adagiano leggermente sulla teglia. Questi “farcìò” possono essere farciti con la crema pasticcera, la marmellata o il cioccolato.



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG

to a medium-high temperature and the other to a high temperature. Drop the dough by the teaspoonful into the first pan where it will begin to swell up and turn upside-down on its own. Using a slotted spoon transfer the fritters to the second pan where they will immediately swell up. Place the fritters on kitchen paper, dust with sugar to taste. The trick of using two pans guarantees fritters that are golden brown on the outside and well cooked on the inside. The fritters should be light and dry with a cavity inside. The choice of which oil to use for frying is very important: best of all is beef suet or lard which do not alter the flavour of food (there is a tendency to reduce these animal fat for health reasons). Preference is given to vegetable oils such as extra virgin olive oil; this withstands heat well, but must be of 'gentle' variety so as not to pass on its characteristic flavour to the fritters. The best oil of all is probably peanut oil because it tolerates high temperatures well and is cheap. A healthier way of cooking these fritters is in the oven, but they will not be perfectly round because they will tend to flatten on the baking sheet. These “farcìò” may be filled with confectioners' custard, jam or chocolate.



- MOSCATO D'ASTI STREVI DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	341,1
Carboidrati	
Carbs	47,2 g
Proteine	
Protein	15,8 g
Grassi	
Fat	11,4 g

Questa preparazione occupa un posto singolare nella cucina piemontese: si tratta di un fritto dolce. Il fritto è una tecnica di cottura che il Monferrato riserva soprattutto al famoso fritto misto, che prevede, appunto, frittelle di mele, ma con una pastella neutra, priva di zucchero. Carnevale fa eccezione. In questo periodo in tutto il mondo si celebra la festa con fritti di vario genere. L'Italia offre una serie quasi infinita di dolci fritti di Carnevale: bugie e farciò in Piemonte, chiacchiere in Lombardia e Piemonte, zepole in Veneto, crostoli in Trentino, cenci in Toscana, frappe in Emilia, zippulas e parafrittus in Sardegna, pignocciata in Sicilia e così via. Si tratta di dolci che si preparano durante le feste di Carnevale, il giorno cioè del "carnem levare" che precede l'inizio della Quaresima, periodo di magro in cui bisogna astenersi dal consumare la carne.

*This dish is somewhat of an exception in Piedmont cuisine: it is a sweet fried food. In the Monferrato area frying is a cooking method reserved for the famous dish fritto misto (mixed fried food), which includes apple fritters, but the batter does not contain sugar. Carnival is the exception. This is when the whole world celebrates with all kinds of fried foods. Italy offers an endless selection of fried Carnival pastries: bugie and farciò in Piedmont, chiacchiere in Lombardy and Piedmont, zepole in Veneto, crostoli in Trentino, cenci in Tuscany, frappe in Emilia, zippulas and parafrittus in Sardinia, pignocciata in Sicily and many more. These sweet pastries are prepared during Carnival celebrations, the eve of "carnem levare" (latin=remove meat) the beginning of the Lent period of fasting when meat is not permitted.*



Auguste Escoffier affermava che friggere è un'arte: infatti, richiede molta attenzione ed alcuni accorgimenti. L'olio deve essere molto caldo per evitare che gli alimenti assorbano il grasso. Occorre evitare di raggiungere temperature di fumo che, oltre a produrre sostanze nocive all'organismo, colorano immediatamente il cibo senza cuocerlo. La giusta temperatura si ha quando si formano bollicine numerose attorno all'ingrediente ma non grandi e tumultuose formando una schiuma a grandi bolle. Impiegate olio d'oliva extravergine o di monosemi ad alta temperatura di fumo (arachide o vinacciolo) ed evitate di riutilizzare più volte lo stesso olio. Mettete pochi ingredienti per volta nella padella per non raffreddare bruscamente la temperatura dell'olio ed estraeteli con un utensile a rete a maglie larghe (ragno); metteteli immediatamente su una carta assorbente da cucina.

Auguste Escoffier said that frying is an art; in fact, it requires a lot of care and a little intuition. The oil should be very hot so that food does not absorb the grease. Do not let the oil overheat and smoke, as well as producing harmful substances; this will brown the food too quickly without cooking it. The correct temperature is reached when numerous small bubbles form around the food, not large frothy bubbles. Use extra virgin olive oil or single-seed, high smoke point oil (peanut or grape seed) and avoid reusing it. Put just a few ingredients in the pan at a time so that the oil temperature does not drop, remove them with a wire-mesh strainer, and place immediately on kitchen paper.



## Frittelle dolci di mele Sliced apple fritters

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 5 mele renette - 150 g di farina
- 2 uova intere - 120 g di zucchero
- 1 limone non trattato
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 1 bicchierino di rum
- latte - un pizzico di sale

### PREPARAZIONE

Grattugiate la scorza del limone e mettetela da parte. Procuratevi delle mele renette mature ma con polpa soda, sbucciatele, togliete il torsolo con l'apposito strumento e tagliatele orizzontalmente a fette spesse circa un centimetro in modo da formare dei dischi forati.

Mettete le rondelle di mela in una conca bagnandole con il succo di mezzo limone, due cucchiaini di zucchero e il vino bianco. Lasciatele macerare per almeno mezz'ora e nel frattempo preparate la pastella. In una terrina mettete la farina, lo zucchero, la scorza di limone, il rum, il pizzico di sale e le uova.

Mescolate bene il composto affinché risulti omogeneo indi versate lentamente il latte sino ad ottenere una pastella della giusta consistenza: immergendo un cucchiaino nella pastella ed estraendolo, la pastella rimane attaccata lasciando cadere inizialmente qualche goccia ma non colando a filo.

Asciugate con cura le fette di mele (importante!), immergetele nella pastella e subito in abbondante olio bollente, lasciate dorare da entrambi i lati, appoggiatele su una carta assorbente, cospargete con zucchero semolato o a velo e servitele caldissime.



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOC

### INGREDIENTS (serves 6)

- 5 rennet apples
- 150 g flour - two whole eggs
- 120 g sugar - 1 un-waxed lemon
- ½ glass white wine
- 1 small glass rum
- milk - a pinch of salt

### PREPARATION

Grate lemon rind and put aside for later. Make sure the apples are ripe but firm. Peel, remove the middle using a core remover then cut horizontally to obtain discs with a hole in the middle about 1 cm thick.

Put these apple disks into a bowl and sprinkle them with the juice of half a lemon, two tablespoons of sugar and the white wine. Leave to steep for at least half an hour and in the meantime prepare the batter. In a bowl put the flour, sugar, lemon zest, rum, a pinch of salt and the eggs. Mix well until the mixture is smooth then slowly pour in the milk until the batter is the correct consistency. To check the consistency dip a spoon into the batter; it should remain on the spoon then slowly drop off but not run off. Dry the sliced apples thoroughly (important!), dip into batter then plunge into hot oil straight away, brown on both sides, place on a paper towel, sprinkle with granulated or icing sugar and serve piping hot.



- MOSCATO D'ASTI DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	310,4
Carboidrati	
Carbs	58,9 g
Proteine	
Protein	6,4 g
Grassi	
Fat	3,2 g



Assieme alle “bugie” e ai “farcìò”, queste frittelle sono tipiche del tempo di Carnevale, sono diffuse non solo in Piemonte e rappresentano un dolce tradizionale della nostra cucina povera.

*These classic carnival treats along with “bugie” and “farcìò”, are widespread throughout Piedmont and beyond. They are an example of a traditional sweet from our ‘cucina povera’ (humble cooking).*

## Frittini farciti con la mela

### Apple fritters

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 150 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di zucchero a velo
- 200 g di farina bianca “00”
- 1 cucchiaiatà d’olio d’oliva extravergine dal sapore delicato
- 1 bicchiere di latte
- 1/2 di marsala secco
- 1 uovo
- il succo di una piccola arancia
- 1 grossa mela renetta
- 1/2 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- abbondante olio per friggere

#### PREPARAZIONE

Mettete in una scodella il tuorlo d’uovo e lo zucchero semolato, sbatteteli sino ad ottenere una crema chiara e spumosa.

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 150 g granulated sugar
- 1 tablespoon of icing sugar
- 200 g “00” white flour
- 1 tablespoon delicate extra virgin olive oil
- 1 glass milk
- ½ glass dry Marsala wine
- 1 egg
- juice of 1 small orange
- 1 large renetta apple
- ½ sachet baking powder
- a pinch of salt
- plenty of oil for frying

#### PREPARATION

Put the egg yolks and granulated sugar into a bowl, whisk until light and fluffy.

Mettete in una capace terrina la farina, il pizzico di sale e il lievito e mescolateli.

Sbucciate la mela e tagliatela a dadini grandi come una nocciola. Unite il tuorlo d’uovo sbattuto con lo zucchero alla farina mescolata con il lievito e il sale; aggiungete, sempre mescolando, l’olio e il succo d’arancia. Il composto dovrà risultare molto denso, diluitelo con il latte e il marsala, unite infine le mele tagliate a pezzetti.

Mescolate accuratamente controllando che il composto risulti simile a quello di una densa pastella. Mettete sul fuoco una padella di medie dimensioni con molto olio, appena sarà ben caldo (facendo cadere una goccia di pastella si formeranno delle vivaci bollicine), versate a cucchiaiate la miscela aiutandovi con due cucchiaini. Friggerete le frittelle immergendole poco per volta, sempre riempiendo un cucchiaino di composto e svuotandolo con il secondo cucchiaino di colpo. Quando risulteranno ben dorate da un lato giratele e dorate dall’altra parte. Ponetele su una carta assorbente. Queste frittelle dovranno essere servite ben calde e coperte di zucchero a velo.



- MALVASIA DI CASORZO D’ASTI DOC

Combine the flour, salt and baking powder in a large bowl.

Peel the apple and cut into cubes the size of hazelnuts.

Add the egg mixture to the flour mixture then add the oil and orange juice, stirring constantly.

At this stage, the mixture will be rather thick, dilute it with the milk and Marsala, and then add the apples. Mix thoroughly making sure the mixture has the consistency of a thick batter.

Put a medium sized pan on the stove with plenty of oil, when it is hot (check this by dropping a little batter into the oil, little bubbles should form around it) drop the mixture into the oil with the help of two teaspoons. Fry the fritters adding a few at a time to the pan: fill one teaspoon with the dough and flip it off quickly with the back of the other teaspoon.

When golden on one side turn them over to brown on the other side.

Drain on kitchen paper.

Serve these fritters piping hot sprinkled with icing sugar.



- MOSCATO D’ASTI DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	295,2
Carboidrati	
Carbs	59,2 g
Proteine	
Protein	6,4 g
Grassi	
Fat	4,1 g

*Krumiri era il nome di una tribù araba che, a causa di scorrerie e sabotaggi, offrì ai francesi il pretesto per occupare la Tunisia nel 1881. Krumiro divenne termine offensivo, che fu esteso a chi non aderiva ad uno sciopero. La pasticceria casalese sdrammatizzò il conflitto politico conferendo il nome di krumiri (c'è chi sostiene dovuto al liquore "Krumiro" molto conosciuto all'epoca) a dei bei pasticcini di pasta dolce dalla forma leggermente arcuata. Forse, tale piega rappresenta un omaggio alla forma, detta "a manubrio", dei baffi di re Vittorio Emanuele II. La loro storia risale al 1878, quando il pasticcere Domenico Rossi fece brevettare questi dolcetti che riscontravano molto successo nel locale, il "Caffè della Concordia" chiamato "il bottegone", nella centrale piazza Mazzini di Casale. Per concludere un pranzo con un rustico sapore piemontese, è quasi d'obbligo servire una coppa di zabaione da consumare con i krumiri. Non si pensi che l'esecuzione in casa sia particolarmente difficile. Anzi, è un buon test per chi ama i dolci.*

*Krumiri (Krumirs) was the name of an Arab tribe who, through their raids and plundering became the pretext for the French occupation of Tunis in 1881. Krumiro became an insulting word, later on used for workers who refused to strike. Pastry cooks in Casale made this name less dramatic by giving it to these beautiful curved biscuits. Some people believe the name originated from the liquor "Krumiro" very well known at that time. Perhaps, the "handlebar" moustache of King Vittorio Emanuele II inspired their half-moon shape. Their creation is attributed to pastry chef Domenico Rossi who in 1878 patented these biscuits that were very popular in his shop, "Café de la Concorde" called "the Bottegone", in central Piazza Mazzini. To complete a typical rustic Piedmontese meal, it is essential to serve a goblet of zabaione (hot eggnog) with krumiri. Preparing these biscuits at home is not as difficult as you may think. On the contrary, it is a good challenge for food lovers with a sweet tooth.*

## Krumiri

### Curved cornmeal cookies

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 200 g di farina di mais tipo "fioretto"
- 200 g di farina bianca tipo "00"
- 150 g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 220 g di burro
- 1 pizzico di sale

#### PREPARAZIONE

Sulla spianatoia mescolate la farina di mais del tipo "fioretto" macinata fine e la farina bianca del tipo "00". Aggiungete lo zucchero. Formate un impasto con i tuorli d'uovo e il burro precedentemente ammorbidito ma non fuso completamente.

Dopo aver lavorato bene, velocemente e

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 200 g fine cornmeal
- 200 g white flour "00"
- 150 g sugar
- 3 egg yolks
- 220 g butter
- a pinch of salt

#### PREPARATION

On a pastry board mix the cornmeal and the white flour together. Add the sugar.

Add the egg yolks and butter previously softened, not melted, to make a dough.

After kneading, rapidly and briefly, amalgamate a pinch of salt then leave



non a lungo l'impasto, mettete un pizzico di sale, amalgamatelo e lasciate riposare in frigorifero per circa un'ora. Mettete a piccole quantità l'impasto in una siringa da pasticciere con bocchetta grande a stella.

Formate dei bastoncini piegati leggermente a mezza luna lunghi circa 12 cm. In mancanza della siringa formate dei rotoli simili a quelli degli gnocchi, della lunghezza sopracitata che righerete con una forchetta. Disponeteli su di una placca da forno imburata e cospargeteli con pochissimo zucchero, fateli cuocere per circa 15 o 20 minuti alla temperatura di 220°C sino a quando prenderanno un bel colore dorato. A questo impasto potrete aggiungere nocciole tritate o cacao rendendo la ricetta non classica ma comunque piacevolissima.

Servite i krumiri con coppette di zabaione; alcuni preferiscono intingerli in una coppa di Moscato.



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG

to stand in the fridge for about an hour.

Put small quantities of dough into a piping bag with a large star nozzle. Pipe into half-moon shapes about 12 cm long.

If you do not have a piping bag roll the dough into sausages (similar to the ones prepared for gnocchi) and score with a fork.

Arrange on a greased baking sheet and sprinkle with very little sugar, cook for about 15 or 20 minutes at 220°C until golden brown.

A modern variation of this recipe envisages the addition of chopped nuts or cocoa. Not traditional but very tasty.

Serve these krumiri on a dish in the centre of the table with cups of zabaione; some people prefer to dip them in a glass of Moscato.



- MOSCATO D'ASTI STREVI DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	635,1
Carboidrati	
Carbs	78,1 g
Proteine	
Protein	8,6 g
Grassi	
Fat	34,5 g

Questi dolcetti piemontesi dal nome non troppo simpatico ossi di morto vengono anche denominati “brutti ma buoni”. In alcune zone del Piemonte le due dizioni corrispondono a ricette differenti, in altre si distinguono per la forma (gli ossi di morto sono stretti e lunghi mentre i brutti ma buoni sono a forma di mucchietto irregolare). Se ne trovano numerose versioni, tutte diverse ma riconducibili fondamentalmente a due procedure: la prima prevede di cuocere preventivamente in casseruola gli albumi con lo zucchero e le nocciole (senza farina) e successivamente di passarli in forno, la seconda prevede l'aggiunta di 100 o 150 g di farina e la cottura direttamente in forno a fuoco moderato. La versione qui presentata corrisponde alla prima maniera sopra indicata. Il loro nome deriva dal fatto che sono “brutti” a vedersi perché irregolari e spigolosi ma assai buoni da gustare e preparati, se di forma stretta e allungata, soprattutto nel periodo delle festività di ricorrenza dei morti e dei santi. Alcune ricette prevedono l'impiego delle mandorle ma la nocciaola tonda gentile del Piemonte è senz'altro più tradizionale.

*These biscuits from Piedmont with the rather unfortunate name of “ossi di morto” (bones of the dead) are also called “brutti ma buoni” (ugly but tasty). In some areas of Piedmont these are two different types of biscuits with two distinctive recipes, in other areas just the shape differs (“ossi di morto” are long and narrow while “brutti ma buoni” are irregular lumps). There are several different versions, but they all fall into two categories: one with the egg whites, sugar and hazelnuts pre-cooked in a saucepan (without flour) then baked in an oven, the other with the addition of 100 or 150 g of flour to the mixture, which is baked directly in the oven at moderate heat. Our recipe follows the former procedure. Their name just about says it all; they are “ugly” to look at because they are irregular and lumpy, but very “tasty”. The long narrow variety is mostly prepared for All Saints’ Day and All Souls’ Day. Some recipes use almonds but the round Piedmont hazelnut is the most traditional.*

## Ossi di morto o brutti ma buoni

### Lumpy hazelnut biscuits

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 300 g di nocciole sgusciate
- 250 g di zucchero semolato
- 4 uova
- 1 bustina di vanillina
- 20 g di burro

#### PREPARAZIONE

Mettete le nocciole sgusciate sulla placca del forno e tostatele per alcuni minuti senza far prendere loro troppo colore. Tritatele finemente (se usate il mixer evitate di ridurle in pasta).

Sgusciate le uova separando gli albumi dai tuorli che non verranno utilizzati in questa

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 300 g shelled hazelnuts
- 250 g granulated sugar
- 4 eggs
- 1 sachet powdered vanilla
- 20 g butter

#### PREPARATION

Place the shelled hazelnuts on a baking tray and toast them in the oven for a few minutes without allowing them to brown. Chop finely (if you use a food processor do not let them turn into a paste).

Separate the egg whites from the



preparazione, montate gli albumi a neve ben ferma con una frusta incorporandovi poco a poco lo zucchero e aggiungete infine la vanillina. Incorporate le nocciole tritate mescolando lentamente dal basso verso l'alto evitando così di smontare gli albumi.

Versate il composto in una casseruola, mettetela sul fuoco a fiamma bassissima o a bagnomaria, fate cuocere per 30 minuti mescolando con un cucchiaino di legno.

Rivestite una placca da forno con un foglio di carta da forno, ungetela con il burro e disponete il composto in mucchietti ben distanziati facendoli cadere con il cucchiaino aiutandovi con il dorso di un secondo cucchiaino.

Cuoceteli in forno a bassa temperatura sino a quando assumono una colorazione dorata. Sfornate e lasciate intiepidire quindi staccateli delicatamente con una paletta.

Lasciateli riposare un giorno all'aria per farli asciugare all'interno.

Per conservarli croccanti poneteli in una scatola a chiusura ermetica.



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI SPUMANTE DOC

yolks that are not needed in this recipe.

Whip the egg whites until stiff gradually adding the sugar then add the vanilla. Fold in the chopped hazelnuts, stirring slowly from the bottom to top to prevent the stiff egg whites from collapsing.

Pour the mixture into a saucepan and cook over low heat or bain-marie for 30 minutes, stirring with a wooden spoon.

Line a baking sheet with greaseproof paper, grease with butter and drop the mixture in heaps leaving plenty of space between them onto the baking sheet with the help of two teaspoons.

Bake in oven at a low temperature until they are golden in colour. Remove from oven and leave to cool then gently remove with a spatula. Leave to stand for a day to dry the inside thoroughly.

To keep them crunchy put them in a tightly sealed tin.



- PIEMONTE MOSCATO DOC

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	516,1
Carboidrati	
Carbs	44,9 g
Proteine	
Protein	8,9 g
Grassi	
Fat	34,5 g

Questo dolce, oggi diffuso in quasi tutto il Piemonte, è presente in molti ristoranti del Monferrato. Difficile dire quale sia la sua vera origine: alla fine del Settecento questo dolce era fatto con una pinta di latte, un boccale di panna e zucchero, il tutto veniva fatto bollire e ridurre a un terzo e poi aggiunto a caglio facendo rapprendere il composto. Oggi la panna cotta viene preparata con la colla di pesce, quella autentica si ottiene dalla vescica natatoria di alcuni pesci, in modo particolare da quella degli storioni. Nella ricetta qui riferita s'impiegano tre fogli di colla di pesce, aumentando questa dose il dolce risulta meno cremoso e più gelatinoso. Alcuni ristoratori aggiungono un cucchiaino di farina per ottenere maggiore consistenza. L'aromatizzazione della panna cotta dipende esclusivamente dai gusti personali. Può essere preparata "liscia", senza aromi, oppure con una tazzina di caffè ristretto o un bicchierino di rhum o marsala.

*This dessert, nowadays widespread all over Piedmont, can be found in several restaurants in the Monferrato area. Its exact origin is unknown: at the end of the eighteenth century, this dessert was prepared with a pint of milk, a jugful of cream and sugar, all boiled together, reduced to a third then added to rennet to set. Nowadays panna cotta is made with isinglass; the finest variety comes from the air bladders of certain species of fish, in particular sturgeon. This recipe uses three leaves of isinglass, increasing this quantity makes the dessert less creamy and more jelly-like. Some cooks add a tablespoon of flour to increase consistency. The flavouring of panna cotta depends on personal preference. It may be prepared "plain", without flavouring, or with a cup of strong coffee or a glass of rum or Marsala.*

## Panna cotta Baked cream

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 ml di panna da montare fresca
- 250 ml di latte intero fresco
- 200 g di zucchero a velo vanigliato
- 3 fogli di colla di pesce
- 50 g di zucchero semolato per il caramello
- l'aroma prescelto come sopra indicato

### PREPARAZIONE

Scaldate il latte e toglietelo dal fuoco prima che raggiunga l'ebollizione, spezzettate i fogli di colla di pesce (generalmente sono di un grammo di peso l'uno), versateli nel latte e mescolate sino a farli sciogliere completamente.

Scaldate la panna aggiungendo lo zucchero vanigliato e toglietela dal fuoco appena prima che raggiunga l'ebollizione, mescolatela al latte precedentemente preparato. Aggiungete l'aroma da voi prescelto e mescolate ancora.

### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 ml of fresh whipping cream
- 250 ml fresh full-fat milk
- 200 g vanilla icing sugar
- 3 leaves isinglas
- 50 g granulated sugar for the caramel
- any flavouring previously suggested

### PREPARATION

Warm the milk and remove from heat before it comes to the boil, break the isinglass leaves (these usually weigh one gram each) into the milk and stir until they are completely dissolved. Heat the cream, adding the vanilla icing sugar and remove from heat just before it starts to boil, stir in the milk mixture. Add any flavour you have chosen and stir again.

To prepare the caramel put the



Per preparare il caramello mettete in un recipiente di metallo lo zucchero, un cucchiaino di acqua e mescolare con una spatola di legno lentamente e in continuazione. Dopo alcuni minuti lo zucchero comincia a fondere e bollire formando una finissima schiuma. Togliete dal fuoco e lasciatelo intiepidire prima di foderare lo stampo.

Versate il caramello sul fondo di uno stampo da plum cake o di alcuni stampini monodose e riempite lo stampo con la panna cotta. Lasciate raffreddare e mettete questo dolce al cucchiaino nel frigo a rassodare completamente per alcune ore. Capovolgete lo stampo, il dolce non richiede guarnizioni per la presenza del caramello. Se non gradite il caramello, potete guarnire la panna cotta con un passato di frutta di bosco o una crema al cioccolato gianduia.



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG

sugar and a tablespoon of water into a metal pan and slowly stir continuously with a wooden spatula. After a few minutes, the sugar will begin to melt and boil foaming a little. Remove from heat and leave to cool before lining the mould.

Pour the caramel on the bottom of a plum-cake tin or individual moulds then fill the mould with the panna cotta.

Leave to cool then put it into the refrigerator to set completely for several hours.

Turn the mould upside-down, there is no need for decorations, the caramel is sufficient. If you do not like caramel, you can garnish panna cotta with a berry sauce or a hazelnut chocolate cream.



- MOSCATO D'ASTI STREVI DOCG



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	394,9
Carboidrati	
Carbs	16,3 g
Proteine	
Protein	4,5 g
Grassi	
Fat	26,3 g

Fin da quando il mais è stato introdotto in Piemonte, la farina di granturco (così chiamata ancor oggi in molte zone dell'Italia settentrionale) fa parte degli ingredienti utilizzati nella piccola pasticceria secca. Giovanni Vialardi, cuoco di casa Savoia nell'Ottocento, nel libro da lui scritto "La cucina borghese semplice ed economica" sostiene che gli ingredienti di base della pasticceria piemontese, sono: la farina bianca e quella di meliga, lo zucchero, la scorza di limone, il sale e le uova. A Barge, un paese del cuneese, nella prima metà dell'Ottocento, chiamavano i biscotti preparati con la farina di mais "Batiaje" ed erano offerti nelle feste di battesimo ("fé batiè" significa, infatti, festeggiare il neonato nel giorno del battesimo). Nel torinese questi dolcetti prendono il nome di melicotti, nell'alexandrino "pasti ad melia". Le dosi variano secondo le ricette e le zone: in genere si mescolano la farina bianca e quella di mais in dosi variabili (metà e metà oppure 2/3 di mais e 1/3 di bianca), il burro è circa la metà del peso della farina ma può essere aumentato o diminuito secondo la quantità delle uova o tuorli impiegati. Lo zucchero impiegato dipende dai gusti, in genere è della stessa quantità del burro. Dal rapporto fra uova e burro dipende la forma del biscotto: più burro e meno uova vengono impiegate e più risultano piatti, viceversa risulteranno a forma di pagnottina. La cottura deve avvenire a temperatura medio-alta e durare pochi minuti. Si noterà la notevole somiglianza fra le paste di meliga e la classica pasta frolla.

Ever since corn was introduced into Piedmont, its flour (known as granturco throughout Northern Italy) has been widely used in the making of small dry biscuits for special occasions otherwise known by the French term petits fours secs. Giovanni Vialardi, cook at the Court of Savoy when writing his cook book "La cucina borghese semplice ed economica" (Cheap and simple cooking) affirmed that the main ingredients for making petits fours in Piedmont were both white flour and cornmeal (which he calls meliga) sugar, lemon peel, salt and eggs. In Barge near Cuneo, at the beginning of the nineteenth century, these biscuits were called Batiaje (which means christening in the local dialect) and were offered to guests at christening parties "fé batiè". These same biscuits are known as melicotti in the Turin area, whilst in Alessandria they are called "pasti ad melia". As with the name, the amount of flour used and the ingredients also vary across the region. Some favour an equal split between wheat flour and cornmeal, whilst others favour twice as much cornmeal as wheat flour. The quantity of butter is usually half as much in weight in relation to the weight of the flour but this can also be decreased. The amount of sugar used depends on individual taste but is usually the same amount as the butter used. The shape of the biscuit depends entirely on the egg/butter ratio. When more butter is used the biscuits tend to be flatter, whereas in the opposite case, the biscuits tend to look like tiny loaves of bread. The ideal oven temperature is medium-high and the cooking time only a few minutes. What is striking is the similarity in appearance between these paste di meliga and classic shortbread.



## Paste di meliga Cornmeal biscuits

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 250 g di farina di mais
- 120 g di farina di grano tenero
- 150 g di zucchero (possibilmente a velo)
- 120/140 g di burro
- 2 uova (potete aumentare il numero delle uova e sostituire un uovo con un paio di tuorli)
- la scorza grattugiata di un limone non trattato
- un pizzico di sale

### PREPARAZIONE

Disponete la farina bianca, quella gialla e lo zucchero mescolati fra loro, aggiungete la scorza grattugiata del limone e il sale. In una scodella sbattete le uova, versatele sulla farina disposta a fontana con il burro ammorbidito. Conservate pochissimo uovo sul fondo della scodella in modo da poter bagnare la superficie dei biscotti prima di infornarli. Impastate al fine di ottenere un composto omogeneo ma non troppo a lungo, formate della palline grandi come una noce che disporrete su una placca da forno leggermente imburata. Molti usano incidere leggermente le pallina a croce dopo averle inumidite con l'uovo. Volendo potete inserire l'impasto in una tasca da pasticciare e con una bocchetta grande rigata, formate dei bastoncini, delle esse o delle ciambelline a piacere. Infornate alla temperatura di 200°C per pochi minuti (al massimo una decina). Una cottura più prolungata potrebbe far prendere colore brunito alle paste di meliga rendendole più dure e meno friabili. Questi biscotti si conservano bene per diversi giorni come i frollini.

Si servono accompagnati con dello zabaione caldo od intinti nell'Asti Spumante.



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG

### INGREDIENTS (serves 6)

- 250 g of cornmeal
- 120 g plain wheat flour
- 150 g of sugar (icing sugar if possible)
- 120/140 g of butter
- 2 eggs (otherwise 4 eggs using only the yolks)
- a grated organic lemon peel
- a pinch of salt

### PREPARATION

On a pastry board, heap the white and yellow flours and the sugar together, then add the grated lemon peel and salt. Form a well in the centre. Whisk the eggs in a mixing bowl, then pour them into the well with the softened butter. Keep a small amount of beaten egg in the bowl for glazing the biscuits before putting them into the oven. Knead the dough until it is smooth and even, then shape it into small balls roughly the same size as a walnut. Place the balls on an oven tray which has been lightly greased with butter. Some cooks like to score a cross onto each biscuit with a knife after glazing them. Should you wish, you can place the dough in a piping bag in order to obtain different shaped biscuits such as fingers, s - shapes and mini doughnuts. Once the oven has reached 200°C, put the biscuits in for a few minutes, no more than ten. A longer cooking time would turn the cornmeal biscuits brown resulting in them being harder and less flaky. Like shortbread biscuits, they keep for several days. These biscuits are best served with hot zabaglione or dipped in Asti Spumante.



- ASTI SPUMANTE DOCG



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	494,3
Carboidrati	
Carbs	52,9 g
Proteine	
Protein	8,6 g
Grassi	
Fat	22,6 g

La Polenta del Marengo® è una torta che ha visto ufficialmente la luce nel 1933 grazie al confettiere Dante Chiabrera, che aveva rilevato la pasticceria di Piazza della Libertà ad Alessandria dalla ditta Bodrato nel 1906.

Dante Chiabrera, che aveva dato un tono raffinato alla sua pasticceria, aveva anche compreso l'importanza di un lancio pubblicitario della torta, che varcò così i confini della città. Gli alessandrini continuarono a consumare la Polenta del Marengo® anche durante la nuova gestione Facciotti dal 1936, ma l'ormai famosa torta visse un nuovo lancio pubblicitario nel 1951 ad opera di Gigi Capra, che dal 1948 aveva acquistato la prestigiosa pasticceria. Nell'ottobre del 1984 Gigi Capra cedette il marchio della Polenta del Marengo® alla signora Santina Bonadeo, che ha continuato la tradizione della famosa ricetta nella propria pasticceria, ancora oggi in attività in Galleria Guerci di Alessandria.

Polenta del Marengo® is a cake that came into being in 1933 thanks to the confectioner Dante Chiabrera, who had taken over the confectioner's in Piazza della Libertà in 1906 from the Bodrato family.

Dante Chiabrera, who gave a refined air to his pastry shop, also understood the importance of advertising the cake to penetrate the market beyond the city boundaries. The people from Alessandria continued to appreciate the Polenta del Marengo® even under the new Facciotti family management in 1936. The cake, which was already by then quite famous, was object of another advertising campaign in 1951 carried out by Gigi Capra, who in 1948 had bought the prestigious confectionery. In October 1984, Gigi Capra surrendered the Polenta del Marengo® trademark to Mrs. Santina Bonadeo, who has continued the tradition of the famous recipe in her own patisserie, still running in Galleria Guerci in Alessandria

## Polenta del Marengo® Cornmeal sponge cake

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 150 g di mandorle sgusciate
- 200 g di zucchero
- 80 g farina di mais fioretto
- 40 g di farina bianca "00"
- 20 g di fecola di patate
- 1 manciata d'uva sultanina
- 60 g di burro
- 100 g zucchero a velo
- 5 uova

### PREPARAZIONE

Frullate con 50 g di zucchero 100 g di mandorle fatte asciugare in forno senza farle tostare. Sbattete 5 tuorli con 150 g di zucchero e incorporate 5 albumi montati a neve ben soda; aggiungete la farina di mais, la farina bian-

### INGREDIENTS (serves 6)

- 150 g shelled almonds
- 200 g sugar
- 80 g fine cornmeal
- 40 g "00" white flour
- 20 g potato starch
- 1 handful of raisins
- 60 g butter
- 100 g icing sugar
- 5 eggs

### PREPARATION

Blend 50 g of sugar with 100 g of almonds previously dried but not roasted in the oven. Beat 5 egg yolks with 150 g sugar and fold in 5 very firm egg whites; add the cornmeal, white flour, potato starch,



ca, la fecola, il sale e le mandorle frullate con lo zucchero, sbattete il tutto con dolcezza dal basso verso l'alto per mantenere ben soffice e spumoso il composto.

Incorporate infine il burro appena fuso. Imburrate una teglia, infarinatela, versatevi il composto e cuocete a 160°C per circa 60 minuti.

Sfnatela e quando la torta è ormai fredda ricopritela con lo zucchero a velo fatto glassare con 2 cucchiai d'acqua.

Tritate i restanti 50 g di mandorle abbastanza finemente e cospargetele sulla glassa prima che s'indurisca.



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOC

salt and the almonds blended with the sugar. Mix all the ingredients gently from bottom to top to keep the mixture light and frothy. Finally stir in the freshly melted butter. Grease and flour a cake tin, pour in the mixture and bake at 160°C for about 60 minutes. Remove from the oven and leave to cool. Cover with a glaze icing prepared with the icing sugar in 2 tablespoons of water. Finely chop the remaining 50 g almonds and sprinkle over the glaze before it hardens.



- MOSCATO D'ASTI DOCG

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	556,5
Carboidrati	
Carbs	60,6 g
Proteine	
Protein	13,3 g
Grassi	
Fat	26,5 g

Questi ravioli dolci di castagne hanno la forma di una mezza luna, ma potete, se preferite, farli quadrati come i soliti agnolotti. Le castagne possono essere fresche o secche, è comunque importante, dopo averle sbucciate, eliminare scrupolosamente la pellicina interna. Nel ripieno si possono mettere anche dei pinoli o delle nocciole tritate finissime o frullate.

*These sweet chestnut ravioli are usually crescent-shaped, but if you so wish, they can be square-shaped like agnolotti. Both fresh or dried chestnuts can be used, on the proviso that any remaining membrane is carefully removed, once they have been shelled. Should you wish, both finely-chopped or blended pine nuts or hazel nuts may be used for the filling.*

## Ravioli dolci di castagne

### Sweet chestnut "ravioli"



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di castagne fresche o 250 g di castagne secche
- 2 arance non trattate (sostituibili con 100 g di scorza di arancia candita)
- 100 g di cioccolato dolce in polvere
- 500 g di farina bianca "00"
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- un bicchierino di rum
- olio per friggere

#### PREPARAZIONE

Incidete le castagne fresche e fatele lessare per 40 minuti. Lasciatele intiepidire ed eliminate la buccia esterna. Utilizzando le castagne secche, lessatele per un paio d'ore unendo all'acqua un poco di latte.

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g of fresh chestnuts or 250 g dried chestnuts
- 2 organic oranges (otherwise 100 g of candied orange peel)
- 100 g of sweet chocolate powder
- 500 g of "00" white flour
- 100 g of sugar
- 2 eggs
- a shot of rum
- oil for frying

#### PREPARATION

Score a notch on all the chestnuts with a knife and let them boil for 40 minutes.

Once they have cooled down, remove the outer shells. If you use dried chestnuts, the cooking time should be extended to two hours with a drop of milk being added to the water. Remove any remaining membrane from the chestnuts and pass them through a blender.

Put the resulting chestnut paste into a bowl and add the chocolate powder to it and finely grate the orange peel or candied rind on top.

Mix it all together, pouring the rum on top so as to give the mixture aroma. Prepare the pastry by heaping the

Eliminate the pellicina interna delle castagne e passatele al frullatore indi mettete il passato in una terrina aggiungendo il cioccolato in polvere e grattugiate la buccia delle arance o la scorza candita finemente tritata.

Mescolate il composto aromatizzandolo con il bicchierino di liquore.

Preparate la pasta mettendo la farina a fontana su una spianatoia, aggiungete lo zucchero e le uova intere, impastate come di consueto e stendete la pasta abbastanza sottile sulla spianatoia infarinata.

Con un tagliapasta o un bicchierino ritagliate dei dischi di 3 o 4 centimetri di diametro e, aiutandovi con due cucchiaini mettete al centro di ogni disco una piccola quantità di ripieno.

Chiudete a mezza luna i ravioli e friggeteli nell'olio facendoli dorare, scolateli e disponeteli su una carta assorbente per eliminare l'unto.

Servite i ravioli caldi leggermente cosparsi con lo zucchero possibilmente a velo.

flour onto a pastry board and making a well in the centre.

Put the sugar and the eggs into the well and knead in the traditional manner.

Roll the dough out into thin layers on the pastry board which has been sprinkled with flour.

Using a spirit glass or pastry-cutter, cut out discs which should be 4 centimetres in diameter. Using two teaspoons, place a little of the filling onto the middle of each disc.

Close the pastry by folding into a crescent shape and gently fry them in the oil until they are golden brown. Drain off any excess oil and lay the ravioli on kitchen-paper in order to eliminate any remaining grease. Serve the ravioli hot and lightly sprinkle them with icing sugar.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	629
Carboidrati	
Carbs	129,9 g
Proteine	
Protein	15,9 g
Grassi	
Fat	5,9 g



- BRACHETTO D'ACQUI SPUMANTE DOCG



- MOSCATO D'ASTI STREVI DOCG

Questi cioccolatini, presenti nelle pasticcerie alessandrine e diffusi soprattutto in Piemonte nelle zone ove è presente il tartufo, quando assumono una forma leggermente irregolare, sono molto simili a dei piccoli tartufi neri; se passati nello zucchero a velo, diventeranno dei tartufi bianchi con la superficie rugosa soprattutto se lo zucchero è mescolato a una granella di nocciole.

*These chocolates can be found in all the best patisseries in Alessandria as well as throughout the rest of Piedmont given that our region is renowned for its real truffles. Given that the chocolates take on a slightly irregular shape, they are almost identical in appearance to the precious underground tuber. If they are rolled in cocoa powder they resemble the black truffle, if they are rolled in icing sugar and crushed hazel nuts, they take on the rugged form of the white truffle.*

## Tartufi al cioccolato fondente

### Plain chocolate truffles

#### INGREDIENTI (per 6/8 persone)

- 400 g di cioccolato fondente
- 250 cl di panna fresca da cucina
- 110 g di burro
- 50 g di miele di castagno
- due bicchierini di brandy o rum
- cacao in polvere quanto basta

#### PREPARAZIONE

Fate intiepidire la panna a fuoco dolce in un pentolino. Fate fondere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde e versatevi la panna a filo mescolando in continuazione delicatamente;



#### INGREDIENTS (serves 6/8)

- 400 g of plain chocolate
- 250 cl of fresh cooking cream
- 110 g of butter
- 50 g chestnut honey
- 2 shots of brandy or rum
- cocoa powder for coating the truffles

#### PREPARATION

Place the cream in a saucepan and warm it up slightly on a low flame. Melt the chocolate using the bain marie method or in the microwave oven. Slowly pour the cream over the



unite quindi il miele e il burro a pezzetti, ammorbidito ma non fuso, infine versate il brandy. Alcuni preferiscono il rum, un distillato che ben si abbina al cioccolato.

Mettete il composto (chiamato ganache) in frigo in una conca di acciaio per un'oretta, avendo cura di estrarlo e mescolarlo con una spatola ogni 10 o 15 minuti.

Cospargete su una carta forno, allargata su un vassoio, il cioccolato in polvere. Con le mani asciutte e intinte nel cioccolato in polvere, con il composto precedentemente raffreddato, formate delle palline sferiche grandi come una noce e fatele rotolare sul cioccolato in polvere.

Lasciate riposare quindi i "tartufi" così ottenuti in frigo per qualche ora affinché il burro si consolidi e li renda molto consistenti; se necessario, fateli nuovamente rotolare nella polvere di cacao prima di servirli.

I tartufi al cioccolato fondente hanno un sapore forte, con una tendenza amarognola decisamente marcata, la loro persistenza è incredibilmente lunga.

Alcuni preferiscono abbinare al sapore intenso e persistente dei tartufi al cioccolato fondente un Rhum invecchiato.

chocolate and continue to delicately mix it in. Add the honey and the softened (not melted) butter in small pieces then pour in the brandy. Some people maintain rum combines perfectly with chocolate, so this may be used if so wished. Keep stirring so as to obtain a smooth mixture. Pour this mixture into a steel basin and pop it into the fridge. Remove the basin every 15 minutes and mix the mixture vigorously with a spatula. Spread a sheet of baking paper on a tray and sprinkle the cocoa powder on top of it. Making sure your hands are dry, powder them with the cocoa powder, take the mixture which has now sufficiently chilled and make small balls about the same size as a walnut. Roll them round in the cocoa powder until they are all fully coated. Leave the resulting "truffles" to stand in the fridge for roughly two hours, so that the butter can become firm which will give them the correct consistency. Should it be necessary, roll the truffles one further time in the cocoa powder before serving them. These plain chocolate truffles have a very strong flavour with a hint of slight bitterness which leaves a long-lasting aftertaste on the palate. There are some people who favour a glass of rum as the ideal accompaniment.

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	735,5
Carboidrati	55,4 g
Proteine	6,2 g
Grassi	50,1 g



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI SPUMANTE DOC



- STREVI PASSITO DOC





Questo piccolo dolce di forma simile a quello del prezioso tubero da cui prende il nome, viene preparato solitamente con cioccolato, panna, burro ed altri ingredienti. Questa ricetta è a base di castagne secche lessate ed è di semplice esecuzione.

*These small sweets which are similar in shape to the precious tuber from which they take their name are usually made with chocolate, cream, butter and other ingredients. This variant which uses dry boiled chestnuts is much more straightforward to prepare.*

## Tartufi dolci alle castagne e cioccolato

### Sweet chocolate and chestnut truffles

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di castagne secche
- mezzo litro di latte
- 25 g di burro
- 200 g di zucchero semolato
- un bicchierino di rhum o brandy
- 40 g di cioccolato in polvere (o cacao amaro in polvere secondo il vostro gusto)

#### PREPARAZIONE

Lessate le castagne nel latte aggiungendo poca acqua, quando sono completamente cotte e tendono a rompersi, mettetele in un colapasta lasciandole sgocciolare per alcuni minuti.

Passate le castagne in uno schiacciapasta o in un mixer ed aggiungete lo zucchero, il

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g of dry chestnuts
- half a litre of milk
- 25 g of butter
- 200 g of granulated sugar
- a shot of brandy or rum
- 40 g of cocoa powder (or the unsweetened variety if you so wish)

#### PREPARATION

Boil the chestnuts in milk and add a little water. Once they are cooked, put them in a colander and let them drain for several minutes. Crush the chestnuts in a potato masher or in a blender then add the sugar, the butter which has softened up but not

burro ammorbidito ma non fuso, il bicchierino di liquore di vostro gradimento e la metà del cioccolato in polvere.

Mescolate l'impasto che risulterà morbido ma abbastanza sodo da poterlo manipolare.

Se l'impasto risulta troppo morbido e difficile da manipolare, mettetelo in frigo per alcune ore. Formate con le mani asciutte e passate nella polvere di cioccolato delle palline grosse come una noce e alquanto irregolari, somiglianti appunto ad un tartufo.

Stendete il rimanente cioccolato in polvere su un piatto e passatevi le palline facendole rotolare bene in modo che siano tutte ricoperte di cioccolato. Lasciate riposare in frigo i tartufi per alcune ore (anche per un'intera giornata).

Questo piccolo dolce può essere preparato con alcune varianti passandolo nello zucchero a velo o in una granella di nocciole. In questo caso potete lasciare alle palline la forma sferica. I tartufi dolci alle castagne si conservano per più giorni.



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI PASSITO DOC

melted, the shot of spirits and half of the cocoa powder to the resulting chestnut mixture. Amalgamate the mixture until firm enough to be manipulated. Should the mixture turn out to be too runny and difficult to shape, leave it in the fridge for a few hours. Making sure your hands are dry, make irregular shaped balls from the mixture and roll them in the remaining cocoa powder. They should be roughly the same size as a walnut and reminiscent of the fungus of the same name. Sprinkle any remaining cocoa powder on a tray and roll the truffles in it to make sure they are completely covered in chocolate. Leave the truffles in the fridge for several hours, (they can even be left for a whole day). There are other variants of this sweet where the truffles are rolled in icing sugar or crushed hazelnuts. When applying either of these, the truffles can be completely spherical. If kept in the fridge, the sweet truffles will keep for several days.



- MOSCATO D'ASTI DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	492,2
Carboidrati	
Carbs	93,0 g
Proteine	
Protein	7,6 g
Grassi	
Fat	9,8 g

Questo timballo riunisce tre antichi sapori piemontesi: il vin brûlé, le pere al forno cotte nel vino e la pasta di mais. Le pere martine o martin sec sono una varietà in via d'estinzione, sono frutti presenti in Piemonte sulle colline monferrine e sull'Appennino cuneese, sono coltivate in modo non intensivo come le mele ruggine, le nespole da maturare nella paglia, le piccole pesche di vigna e le mele carle. La pera Martina é a polpa molto soda e cede poco succo in cottura; se non riuscite a reperirla ricorrete alla pera moderna non troppo matura.

*This pie brings together three traditional flavours from Piedmont: mulled wine, wine-poached pears and cornmeal pastry. Martin Sec is an endangered variety of pear found in Piedmont over the Monferrato hills and the Cuneo Apennines, they are cultivated non-intensively just like Ruggine and Carla apples, loquats left to ripen in straw and small vine peaches. The Martin Sec pear has a very firm flesh and loses little juice during cooking; if you cannot find this particular variety, you may use Maderna pears that are not overripe.*

## Timballo di pere martine

### Pear timbale



#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 600 g di pere
- 150 g di farina di mais tipo fioretto
- 150 g di farina bianca
- 4 tuorli d'uovo
- 200 g di burro
- 1/2 bottiglia di vino Barbera robusto
- 220 g di zucchero
- 1 piccola stecca di cannella
- 3 chiodi di garofano
- 1 scorza d'arancio
- 1 leggera grattata di noce moscata - sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 600 g pears
- 150 g fine cornmeal
- 150 g white flour
- 4 egg yolks
- 200 g butter
- 1/2 bottle full-bodied Barbera wine
- 220 g sugar
- 1 small cinnamon stick
- 3 cloves
- peel of 1 orange
- a little grated nutmeg
- salt

#### PREPARAZIONE

Mescolate le farine e formate una fontana sulla spianatoia; mettere al centro il burro prima ammorbidito, una presina di sale, i tuorli d'uovo, 120 g di zucchero e mezza tazzina d'acqua.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti lavorando l'impasto energicamente ma brevemente affinché non perda di friabilità; mettete questa pasta frolla di mais in frigo a riposare. Preparate il vin brûlé versando in una larga padella il vino Barbera e le spezie e la scorza di arancio, lasciate bollire per una decina di minuti, eliminate i chiodi di garofano e la scorza indi aggiungete le pere sbucciate, tagliate a fette e private del torsolo; cuocetele a padella scoperta sino a quando la forchetta non penetri nella polpa senza difficoltà; le pere dovranno risultare ancora sode e quasi asciutte.

Assorbite l'eventuale vino eccedente con una nocciola di burro impastata con un cucchiaino di farina. Dividete la pasta in due parti, una più grande dell'altra e formate con il matterello due dischi spessi poco meno di un centimetro. Adagiate il disco maggiore su uno stampo imburrato facendolo aderire e sbordare leggermente. Versate le pere nello stampo livellandole indi disponete il secondo disco di pasta ricoprendo il ripieno e sigillate il timballo con le dita.

Praticate qualche forellino con una forchetta sulla superficie della torta e infornate a 160 gradi. Dopo mezz'ora, alzate la fiamma a 170°C circa facendo prendere colore alla torta che dovrà restare complessivamente in forno circa 40 o 50 minuti.

Lasciate raffreddare il timballo, capovolgetelo su un vassoio di portata e a piacere spolveriztatelo con dello zucchero a velo.



- PIEMONTE BONARDA DOC

#### PREPARATION

Mix the two flours together, place in a mound on a work surface and make a well in the centre; place the previously softened butter in the centre with a pinch of salt, the egg yolks, 120 g sugar and half a cup of water.

Amalgamate the ingredients thoroughly, quickly work the pastry energetically to keep it crispy; put this corn pastry into the fridge to sit. Prepare the mulled wine: pour the Barbera wine into a large pan, add spices and orange peel, boil for about ten minutes, remove the cloves and peel then add the pears, peeled, cored and sliced. Cook in uncovered pan, they are ready when you can prick them with a fork without resistance, the pears should still be firm and almost dry.

Soak up any excess wine with a knob of butter mixed with a teaspoon of flour. Divide the pastry into two parts, one larger than the other and roll into two rounds just under one centimetre thick.

Press the larger round into a buttered mould leaving an excess around the edge. Pour the pears into the mould levelling them, cover with the second round of pastry, and seal the pie with your fingers.

Prick the top of the pie with a fork and bake at 160°C. After half an hour, turn the heat up to 170°C to brown. Total baking time in the oven will be 40 or 50 minutes.

Leave the pie to cool, turn it upside down on a serving tray and sprinkle with icing sugar to taste.



- ALTA LANGA SPUMANTE DOCG



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	710,3
Carboidrati	
Carbs	91,0 g
Proteine	
Protein	8,1 g
Grassi	
Fat	33,4 g

La tirà appartiene ai dolci “di panetteria”, ha origine antica e risale a quando le famiglie che vivevano nei paesi, portavano settimanalmente il pane impastato in casa a cuocere nel forno del borgo. Ciò avveniva nella piana alessandrina e nel Basso Monferrato; nel Preappennino ligure i forni da pane erano agli angoli delle viuzze centrali del borgo, erano di proprietà comunale e gli abitanti si accordavano fornendo la legna collettivamente e cuocendo a turno il loro pane. La tirà era cotta per ultima, quando la temperatura del forno era ormai più bassa e adatta alla cottura dei dolci. La materia prima era la pasta di pane duro tipica piemontese ed era arricchita con lo strutto, lo zucchero e l’uva appassita. Le uova erano preziose e nel periodo bellico era addirittura vietato ai fornai comunali usarle in pasticceria. È possibile vedere il testo di tale divieto nell’archivio comunale di Solero. I paesi ove la tirà è maggiormente diffusa sono Oviglio, Masio e Rocchetta Tanaro (che ne rivendica i natali). Questo dolce è immancabilmente esposto in tutte le vetrine delle panetterie di questa zona.

*Tirà is a traditional “bakery” cake, it has ancient origins, dating back to when villagers used to prepare their own dough at home then take it to bake in the village oven once a week. This happened all over the Alessandria Plain and in Lower Monferrato; in the Liguria Preappennino the municipality owned the ovens, found on the corners of the village streets. Villagers would arrange to provide the wood and take turns to do their baking. Tirà was last to be cooked, when the oven was cooling down and just right for baking cakes. The basic ingredient was the typical hard bread dough from Piedmont enriched with lard, sugar and currants. Eggs were precious and during the war, public bakers were banned from using them. It is possible to see a document of this ban in the municipal archive of Solero. The towns where tirà is prevalent are Oviglio, Masio and Rocchetta Tanaro (that claims its creation). This cake is undoubtedly on display in all the bakery shop windows in the area.*

## Tirà Baked fruit loaf



### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 700 g di pasta di pane
- 100 g di zucchero
- 30 g di strutto o burro
- una manciata di uva passa
- un cucchiaino di bicarbonato

### PREPARAZIONE

Allargate la pasta di pane sulla spianatoia e unitela a tutti gli ingredienti sopra indicati e “tirate” l’impasto formando un grosso cordone della lunghezza di circa 60 centimetri, ripiegatelo a “U” e avvitatelo su se stesso due o tre volte a treccia. In alcune zone si preferisce avvolgerlo a turbante lasciando un buco al centro. Cospargete con poco zucchero, infornate a 250°C per circa 40 minuti e lasciate raffreddare la torta. Fra le varianti “ricche” più comuni vi sono: l’aggiunta di uova, di canditi tagliati a dadini, di scorza di limone grattugiata e di un goccio di rum.

Viene servita a colazione intinta nel latte o come dessert intinta nel vino Moscato. I contadini amano spesso intingerla in un robusto Barbera.



- BRACHETTO D’ACQUI SPUMANTE DOCG

### INGREDIENTS (serves 6)

- 700 g bread dough
- 100 g sugar
- 30 g lard or butter
- a handful of raisins
- a teaspoon of baking soda

### PREPARATION

Spread the dough out onto a pastry board then, add all the above ingredients and “pull” the dough, forming a thick rope about 60 cms long, fold it into a “U” then cross it over two or three times into a braid. In some areas, it is wrapped like a turban, leaving a hole in the centre. Sprinkle with a little sugar, bake at 250°C for about 40 minutes then leave to cool. “Richer” ingredients may be added, commonly eggs, diced candied fruit, lemon zest and a dash of rum. Tirà is served for breakfast dipped in milk or as a dessert dipped in Moscato wine. Farmers often like to dip it in a full-bodied Barbera.



- MOSCATO D’ASTI STREVI DOCG

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	476,1
Carboidrati	
Carbs	83,4 g
Proteine	
Protein	10,4 g
Grassi	
Fat	13,7 g

Assomigliano ai taralli abruzzesi o campani. Esistono molte ricette di torcetti perché questi dolci sono diffusi in tutto il Piemonte. A Saint Vincent ne esiste una versione molto gradita alla regina Margherita, che li acquistava personalmente quando transitava o soggiornava in Valle d'Aosta. I torcetti appartengono alla linea dolciaria di panetteria, ove capita spesso di vederne in esposizioni grosse quantità. Come la tirà e altri dolci "di campagna", la base dei torcetti è spesso quella del pane, vengono arricchiti di burro e passati nello zucchero che fondendosi parzialmente conferisce un sapore di caramello indistinguibile.

*There are many recipes for Torcetti throughout Piedmont. This sweet biscuit looks very similar to its more famous savoury southern counterpart taralli. In the neighbouring Aosta Valley, there exists a version made in Saint Vincent which was favoured by Queen Margaret, Italy's first queen who made a point of having it made for her whenever she spent any time in the area. Torcetti are typical biscuits found on sale in bakeries and can often be seen on display in large numbers. Like all so-called "country" confectionery such as tirà, the main ingredient for torcetti is bread which is then enriched with butter. They are sprinkled with sugar which gives the biscuits a slight hint of caramel once the sugar has melted.*

## Torcetti

### Teardrop-shaped biscuits

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 500 g di farina bianca tipo "00"
- 200 g di burro
- 7 g di lievito di birra
- un grosso pizzico di sale fino
- zucchero semolato per avvolgerli
- burro e farina quanto basta per la placca

#### PREPARAZIONE

Disponete a fontana la farina su una spianatoia, versate il lievito disciolto in poca acqua tiepida, un pizzico di zucchero, salate e formate un impasto di normale consistenza versando progressivamente dell' acqua tiepida (simile a quello del pane).

Ponete il composto a lievitare per circa un'ora in luogo riparato da correnti d'aria e coperto da un tovagliolo.

Lasciate nel frattempo ammorbidire il burro e riprendete l'impasto lavorandolo a lungo e incorporando progressivamente tutto il burro, volendo potete aggiungere poco zucchero: fatelo nuovamente riposare per un'ora e al termine di questa seconda lievitazione, sgonfiate il com-

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 500 g of white pastry flour
- 200 g of butter - 7 g of brewer's yeast
- a big pinch of table salt
- granulated sugar (for final sprinkling)
- butter and enough flour to coat the baking trays

#### PREPARATION

Heap the flour on a pastry board and make a well in the centre then add the yeast which has been dissolved in a small amount of lukewarm water, a pinch of sugar and salt.

Knead the dough until it becomes firm rather than thick. This can be done by adding a drop of water every so often, just like when making bread. Leave the dough to rise for an hour or so.

Cover it with a dishcloth and keep it away from draughts. Let the butter soften up in the meantime and once the dough has risen, gradually add the butter as you knead.

Should you so wish you can add a little sugar. Leave it for a further hour

posto lavorandolo solo un minuto.

Formate dei bastoncini prelevando di volta in volta piccole quantità che arrotolerete con le dita come per fare gli gnocchi ma della dimensione di una matita o anche meno.

Tagliate i bastoncini della lunghezza di circa 10 centimetri e passateli nello zucchero semolato "impanandoli" abbondantemente e ripiegate li sormontando le punte, pressandole leggermente e conferendo ai torcetti una forma di cuore.

Ungete una o più placche con il burro spolverizzandole di farina bianca, disponete leggermente distanziati i torcetti e infornate alla temperatura di 220°C. Il forno deve essere ben caldo e preventivamente portato a temperatura. Cuocete per circa 15 o 17 minuti sino a quando i torcetti siano ben dorati esternamente e asciutti anche all'interno.

I torcetti sono ottimi appena sfornati ma si conservano benissimo a lungo purché messi in una scatola a chiusura ermetica e tenuti lontani dall'umidità.

Sono ideali da intingere nel latte o nel the al mattino e nel Moscato a fine pasto o a merenda.

to let it rise again and then knock it back quickly.

Make finger-like shapes by picking up small pieces of dough and rolling them out into sausage shapes about the thickness of a pencil or less.

Cut the fingers into 10 cm long strips and dip them copiously in the granulated sugar making sure they are fully covered on both sides. Fold them over so that the two ends meet and apply light pressure so that the torcetti take on a heart-like shape.

Grease the oven tray with butter then sprinkle with flour. In the meantime, the oven should have been preheated to 220°C as it must be hot when the torcetti are put in. The optimal cooking time is between 15 and 17 minutes during which time the torcetti should turn golden brown outside and be crisp and dry inside. These biscuits taste great fresh from the oven but they will also keep for quite some time as long as they are kept in an airtight tin and kept in a dry place.

They can be enjoyed either at breakfast dipped in milk or at the end of a meal dipped in sweet Moscato wine.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

#### NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	685,6
Carboidrati	
Carbs	97,3 g
Proteine	
Protein	10,5 g
Grassi	
Fat	31,4 g



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOC



- MOSCATO D'ASTI DOCG

Questa torta di castagne, amaretti e mele è molto più povera d'ingredienti della torta bianca di castagne che si prepara nel periodo pasquale nel Monferrato, viene confezionata nel tardo periodo autunnale e in generale nella stagione fredda.

This chestnut, amaretti and apple cake, which has fewer ingredients than the dried chestnut Easter cake prepared in the Monferrato area, is usually prepared in late autumn and winter.

## Torta di castagne, amaretti e mele Chestnut, "amaretti" and apple cake

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di castagne secche
- 4 uova
- mezzo litro scarso di latte intero
- 100 g di zucchero
- 60 g di cacao in polvere
- 100 g di amaretti del tipo secco da sbriciolare
- 1 grossa mela renetta o un paio di mele carle
- 20 g di burro
- un bicchierino di rum
- una bustina di vanillina
- un pizzico di sale

### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g dried chestnuts
- 4 eggs
- just under ½ litre full-fat milk
- 100 g sugar
- 60 g cocoa powder
- 100 g crumbled brittle "amaretti"
- 1 large renetta apple or a couple of Carla apples
- 20 g butter - 1 small glass rum
- 1 sachet vanilla powder
- a pinch of salt



### PREPARAZIONE

Mettete a bagno le castagne la sera precedente, il mattino successivo sgocciolatele, liberatele dalle eventuali pellicine interne, lessatele in acqua salata con metà del latte per un paio d'ore. Quando le castagne si presenteranno ben

### PREPARATION

Leave the chestnuts to soak overnight, the following morning, drain them, remove any skin then boil in salted water with half the milk for a couple of hours. When the chestnuts are well cooked,



cotte, passatele al frullatore con il restante latte sino a ottenere una poltiglia densa e omogenea. Incorporate gli amaretti sbriciolati, il cacao in polvere, i tuorli d'uovo sbattuti con lo zucchero, gli albumi montati a neve, la mela grattugiata, la vanillina e il rum. Mescolate con cura e versate in uno stampo da torta precedentemente imburata e foderata di pane grattugiato. Livellate con una spatola, e distribuite qualche piccolo ricciolo di burro e una manciatina di zucchero semolato. Cuocete la torta al forno per un'ora a fuoco dolce (circa 150°C) sino a quando si sia formata una crosticina e inserendo uno stecco di legno ne uscirà asciutto. Sulla superficie si saranno formate delle piccole screpolature. Se di vostro gradimento, potete coprire questa torta con dello zucchero a velo. Servite il dolce freddo accompagnandolo con un ciuffo di panna montata. La torta risulterà compatta ma morbida.



- BRACHETTO D'ACQUI PASSITO DOCG

puree them in a blender with the remaining milk to obtain a thick smooth paste.

Stir in the crumbled "amaretti", cocoa powder, egg yolks beaten with sugar, stiff egg whites, grated apple, vanilla powder and rum. Stir well then pour into a mould previously greased and coated with breadcrumbs. Level with a spatula then, dot with butter and a handful of sugar.

Bake the cake in the oven for an hour on low heat (about 150°C) until it has formed a crust and a toothpick inserted into the cake comes out clean. The cake will have small cracks on the top. If you like, you can dust this cake with icing sugar.

Serve the cake cool with a dollop of whipped cream. The cake will be compact but soft.



- MOSCATO D'ASTI STREVI DOCG

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	648,8
Carboidrati	
Carbs	96,6 g
Proteine	
Protein	16,1 g
Grassi	
Fat	22,0 g

Le nocciole sono un meritato vanto della pasticceria piemontese. Nel Cinquecento crescevano anche spontanee ed erano raccolte per farne polentine o pani. La nocciola “Tonda Gentile del Piemonte”, che si coltiva nelle zone non strettamente viticole, è una delle varietà più pregiate del mondo. Le nocciole piemontesi hanno polpa bianca e compatta, maturano ad agosto e sono fatte essiccare nei cortili dei cascinali. Uno dei dolci di nocciole più famosi è la torta omonima; le sue varianti sono numerosissime, ogni famiglia possiede la propria ricetta. Alcuni usano farina bianca mescolata a quella di mais tipo fioretto o aumentano la dose delle nocciole e delle uova sino a eliminare quasi la farina, altri aggiungono una tazzina di caffè, un bicchierino di rum o di latte o grattugiano una scorza di limone o aggiungono del cacao amaro o della vanillina. Inutile e impossibile parlare della “autentica ricetta” perché sono tutte autentiche, appartengono alla tradizione di famiglia.

Hazelnuts are the pride of Piedmontese confectionery. In the sixteenth century, they grew spontaneously and were collected to make polenta or bread. The “Tonda Gentile Hazelnut from Piedmont”, which is grown in those areas not suitable for vineyards, is one of the finest varieties in the world. Piedmontese hazelnuts have a firm white pulp; they ripen in August and are laid out to dry in farmyards. This is one of the most popular cakes made with hazelnuts, there are numerous variants, and each family has its own recipe. Some cooks use white flour mixed with fine cornmeal or increase the quantity of hazelnuts and eggs until nearly eliminating the flour, others add a cup of coffee, a glass of rum or milk or grated lemon zest or add cocoa or vanilla. Meaningless and impossible to speak of the “authentic recipe” because they are all authentic, they are all family traditions recipes.

## Torta di nocciole Hazelnut cake

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 300 g di nocciole sgusciate
- 200 g di farina bianca
- 3 uova - 100 g di burro
- 150 g di zucchero
- una tazzina di latte
- una bustina di lievito
- una bustina di vanillina
- un cucchiaino di olio di oliva
- facoltativi:
- una scorzetta di limone grattugiata o mezza tazzina di caffè e due cucchiaini di rum

### PREPARAZIONE

Mettete a scaldare le nocciole per qualche minuto nel forno in modo che sia possibile, sfregandole con le mani, eliminare la pellicina, evitate di tostarle troppo e pestatele nel mor-

### INGREDIENTS (serves 6)

- 300 g shelled hazelnuts
- 200 g white flour
- 3 eggs - 100 g butter
- 150 g sugar
- a cup of milk
- a sachet of baking powder
- a sachet of vanilla powder
- a tablespoon of olive oil
- if desired:
- grated lemon zest or half a cup of coffee with two tablespoons of rum

### PREPARATION

Heat the hazelnuts for a few minutes in the oven so that it is possible to rub the skins off with your hands, be careful not to over roast them. Grind



taio o tritatele finemente (oggi si usa il cutter elettrico ma fate attenzione a non ridurle a una pasta oleosa).

Ammorbidite molto il burro e mescolatelo alle nocciole, aggiungete lo zucchero, la farina prima mescolata al lievito e alla vanillina, l'olio e gli ingredienti facoltativi scelti a vostro piacere fra quelli sopra citati.

Mescolate accuratamente il composto che verserete in uno stampo basso precedentemente imburato e infarinato; formate uno strato ben livellato di circa un centimetro e mezzo (la torta deve risultare piuttosto bassa).

Infornate a 160°C per circa 30/40 minuti. La torta di nocciole può essere servita ancora tiepida ma è ottima il giorno successivo.

È consuetudine servire questa torta con dello zabaione ancora caldo.



- BRACHETTO D'ACQUI SPUMANTE DOCGC

them in a mortar or chop finely (if you use a food processor be careful not to reduce them to an oily paste). Soften the butter and mix with the hazelnuts, add sugar, flour mixed with baking powder and vanilla, oil, and any optional ingredients you have chosen. Stir carefully then pour the mixture into a greased floured low edged cake tin spreading it evenly.

The cake should be quite flat, about 1½ centimetres thick. Bake at 160°C for about 30 /40 minutes. Hazelnut cake may be served warm but it is just as tasty the next day. It is customary to serve this cake with hot eggnog.



- MOSCATO D'ASTI DOCG



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	723
Carboidrati	54,1 g
Proteine	15,3 g
Grassi	50,6 g

La zucca arriva in Monferrato durante il Rinascimento e si diffonde molto rapidamente; il suo consumo trova impiego soprattutto nelle minestre invernali e in alcuni dolci. In questa torta monferrina il sapore di zucca è difficilmente percepibile, spesso i commensali vi ravvisano la presenza di castagne secche invece assenti.

Pumpkins arrived in the Monferrato area during the Renaissance and spread very rapidly, they are mostly used in winter soups and a few desserts. You can hardly taste the pumpkin in this cake, some people say they can taste dried chestnut but there is none.

## Torta monferrina di zucca e mele

### Pumpkin and apple cake from Monferrato

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 300 g di polpa di zucca
- 3 mele renette
- 80 g di zucchero
- 30 g di uva sultanina
- un bicchiere di vino bianco
- mezzo bicchiere di latte
- 40 g di cioccolato fondente tagliato a scaglie
- un cucchiaino di cacao amaro in polvere
- 50 g di amaretti secchi sbriciolati
- una manciata di pinoli
- alcune noci sgusciate
- la scorza grattugiata di mezzo limone
- 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiaini di rum
- 1 uovo
- burro (per ungere la tortiera)
- farina di mais fioretto (per foderarla)
- sale

#### PREPARAZIONE

Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e affettatele sottilmente, mettetele in una pentola con 40 g di zucchero e due cucchiaini d'acqua, cuocetele mescolandole in continuazione per 10 minuti.

Eliminate la scorza della zucca e tagliatela a fettine sottili, cuocetela in mezzo bicchiere di latte e 40 g di zucchero per 15 minuti.

Riunite in un'ampia ciotola le mele, la zuc-

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 300 g pumpkin pulp
- 3 renetta apples
- 80 g sugar
- 30 g raisins
- 1 glass white wine
- half a glass of milk
- 40 g plain chocolate chips
- 1 tablespoon cocoa powder
- 50 g brittle amaretti crumbs
- a handful of pine nuts and a few shelled walnuts
- the grated rind of half a lemon
- 1 sachet vanilla powder
- 2 tablespoons of rum
- 1 egg
- butter to grease the pan
- fine cornmeal to coat it
- salt

#### PREPARATION

Peel the apples, remove the core and slice thinly, put them into a pan with 40 g of sugar and two tablespoons of water, cook stirring continuously for 10 minutes.

Remove the skin from the pumpkin. Cut the pulp into thin slices, cook in half a glass of milk with 40 g sugar for 15 minutes.

In a large bowl put the apples, pumpkin, raisins soaked in white wine,

ca, l'uvetta ammollata nel vino bianco, il cacao in scaglie e in polvere, la scorza di limone, i pinoli e le noci tritate grossolanamente, gli amaretti pestati, l'uovo, la vanillina e il rum; mescolate il tutto accuratamente sino a ottenere un composto ben amalgamato e morbido.

Prendete una tortiera da crostata piuttosto ampia, imburattela e rivestitela con la farina di mais fioretto eliminandone l'eventuale eccesso.

Versate il composto e livellatelo con un cucchiaino dello spessore di circa 3 centimetri, passatelo in forno preriscaldato a 160°C per 50 minuti circa. Verificate la cottura premendo la superficie con un dito; il dolce risulterà compatto, sodo ma non secco; sfornatelo, lasciatelo riposare e a piacere cospargetelo con poco zucchero a velo.

Servite questa torta tiepida o fredda; si conserva benissimo per alcuni giorni, potrete servirla con un ciuffo di panna montata o con ricotta di pecora sbattuta con una forchetta, un cucchiaino di zucchero e un cucchiaino di rum.

cocoa powder and chocolate chips, lemon rind, pine nuts and coarsely chopped walnuts, crumbled amaretti, egg, vanilla powder and rum, mix all the ingredients thoroughly until the mixture is well blended and smooth. Prepare a rather large cake tin, grease it and coat it in fine cornmeal eliminating any excess. Pour in the mixture and level with a spoon to about 3 inches thick, bake in a preheated oven at 160°C for 50 minutes. Check to see if it is cooked by pressing the surface with your finger, the cake should be compact and firm but not dry; remove from oven, leave to rest and sprinkle with a little icing sugar.

Serve this cake warm or cold, it will keep well for a few days. You may serve it with a dollop of whipped cream or goat milk ricotta with a spoonful of sugar and a tablespoon of rum whipped with a fork.



#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	277,3
Carboidrati	
Carbs	34,3 g
Proteine	
Protein	6,0 g
Grassi	
Fat	12,0 g



- MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOC



- MOSCATO D'ASTI STREVI DOCG



Nell'immediato ultimo dopoguerra esistevano, nell'alessandrino e in modo particolare nelle valli Borbera e Scrivia, numerosi essiccatoi di castagne di cui resta ancor oggi qualche rara traccia. La farina di castagne serviva a preparare trofie e dolci, con le castagne essiccate si preparava inoltre una minestra tipica dei giorni di ricorrenza dei Defunti e Ognissanti. Con le ultime castagne secche, ormai al limite della conservazione e prima dei caldi estivi, si preparava la torta pasquale di castagne secche. Nonostante l'abbondanza di spezie, la presenza di liquore e frutti secchi, questo dolce non deriva dalla ricca cucina rinascimentale ma da quella contadina. Era una torta diffusa nel Monferrato alessandrino e astigiano. Nelle campagne si usava portarla, nei giorni che precedevano la Pasqua, a cuocere nel forno a legna del paese ove era cotta quando la temperatura era ormai calante e non più idonea a cuocere il pane.

*During the immediate post-war period, there were several chestnut dryers in the Alessandria area especially in the Borbera and Scrivia valleys; nowadays very little trace is left of them. Chestnut flour was used to prepare Trofie and cakes, dried chestnuts were used to prepare a typical soup for All Saints' Day and All Souls' Day. Dried chestnut Easter cake would be made to use up the last of the dried chestnuts, before the hot summer. Despite the abundance of spices as well as the presence of liquor and dried fruit, this cake does not derive from rich Renaissance cuisine but from rustic cookery. It was a popular cake in the Monferrato areas of Alessandria and Asti. In the countryside, in the days prior to Easter it would be taken to the village oven and baked when the temperature was dropping so no longer suitable for baking bread.*

## Torta pasquale di castagne secche Dried chestnut Easter cake

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 400 g di castagne secche
- 4 uova - 80 g di uvetta sultanina
- 40 g di burro - una mela
- una tazzina di caffè - un bicchiere di latte
- 60 g di amaretti - 40 g di cacao puro in polvere
- 80 g di cioccolato fondente
- una bustina di vanillina
- 30 g di zucchero
- 2 bicchierini di Rhum invecchiato
- un pizzico di sale

### PREPARAZIONE

Selezionate le castagne secche eliminando quelle guaste e mettetele a bagno nell'acqua tiepida la notte precedente.

Lessate le castagne in acqua leggermente salata e latte senza interrompere mai il bollore

### INGREDIENTS (serves 6)

- 400 g dried chestnuts
- 4 eggs - 80 g raisins
- 40 g butter - 1 apple
- 1 cup coffee - 1 glass milk
- 60 g amaretti
- 40 g pure cocoa powder
- 80 g plain chocolate
- 1 sachet vanilla flavouring
- 30 g sugar
- 2 small glasses mature rum
- a pinch of salt

### PREPARATION

Check the dried chestnuts discarding the damaged ones and leave them to soak in warm water overnight. Boil in salted water and milk without letting them go off the boil until they are very soft.



e sino a quando risultino molto morbide; pestatele nel mortaio o più comodamente mettetele nello schiacciapatate e dopo aver messo il purè di castagne in un'ampia terrina, aggiungete la mela sbucciata e tagliata a piccoli dadi, l'uvetta ammollata in acqua o in vino Marsala vecchio, gli amaretti sbriciolati, il cacao fondente rotto a scaglie e quello in polvere, la vanillina, lo zucchero, il caffè, il latte e il Rhum.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti formando un impasto che dovrà essere molto morbido e quasi cremoso; versatelo in uno stampo da torta in modo da raggiungere uno spessore di tre centimetri e mezzo circa. Cuocete a 160°C per un'ora e comunque sino a quando, infilando uno stecco di legno, ne esca asciutto.

Questo ricco dolce potrà essere impreziosito con un ciuffo di panna montata.



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Grind them in a mortar, or use a potato masher.

Put the mashed chestnuts into a large bowl, add the apple, peeled and cut into small cubes, the raisins previously soaked in water or mature Marsala, crumbled amaretti, plain chocolate broken into chips, the cacao powder, vanilla, sugar, coffee, milk and rum. Combine all the ingredients thoroughly until soft and creamy then pour into a cake tin; the mix must be approx. 3 1/2 cm thick. Bake at 160°C for one hour or until a toothpick inserted in the centre comes out clean.

This rich cake may be topped with a dollop of whipped cream.



- MOSCATO D'ASTI DOCG

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	676,6
Carboidrati	
Carbs	98,4 g
Proteine	
Protein	13,0 g
Grassi	
Fat	22,7 g

L'impiego delle spezie nella pasticceria piemontese non è frequente, è tipica dei dolci del sud e del centro dell'Italia ove si trovano biscotti e torte non solo con la cannella ma anche con il pepe, la noce moscata e le altre spezie. Queste treccine, chiamate anche torcetti alla cannella, non richiedendo lievito ma molti tuorli d'uovo, risultano friabili, compatti e sodi, sono indicate pertanto a colazione intinte nel latte o come dessert bagnate nel vino Moscato o nel Brachetto. I torcetti alla cannella non sono molto diffusi nell'alexandrino e nel Monferrato, sono dolci tipicamente casalinghi e si possono trovare in alcune panetterie. La cannella deve essere usata con parsimonia per non sovrapporre il sapore tipico di questo impasto simile a quello della pasta frolla.

It is rare to find biscuit recipes which use spices in Piedmontese cooking unlike in the South and Centre of Italy where it is common to find biscuits and cakes containing not only cinnamon but also pepper, nutmeg and various other spices. One exception is the recipe below for treccine, also known as torcetti. The name comes from "plait" in the first case and "twist" in the second. The unfamiliar ingredient in these biscuits is cinnamon. Yeast is not required whilst a large number of egg yolks are. The yolks make the biscuits flaky yet compact. They can be eaten either for breakfast with milk or as a dessert dipped in sweet Moscato or Brachetto wine. These treccine biscuits are not very common in the Alessandria and Monferrato areas. They are typically homemade biscuits and can only be found on sale in a few bakeries. The cinnamon should be used sparingly so as not to drown out the flavour of the pastry which is similar to shortbread.



## Treccine o torcetti alla cannella

### Plaited biscuits with cinnamon

#### INGREDIENTI (per 6 persone)

- 350 g di farina "00"
- 8 tuorli d'uovo
- 100 g di burro
- 200 g di zucchero semolato
- mezzo bicchiere circa di latte intero
- la punta di un cucchiaino di cannella in polvere
- un pizzico di sale

#### INGREDIENTS (serves 6)

- 350 g of pastry flour
- 8 egg yolks
- 100 g of butter
- 200 g of granulated sugar
- half a tumblerful of full-cream milk
- a pinch of powdered cinnamon
- a pinch of salt



#### PREPARAZIONE

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente evitando di fonderlo. Disponete la farina a fontana su una spianatoia e mettete nel foro centrale il burro, lo zucchero, i tuorli, la cannella e il pizzico di sale.

Formate un composto a cui aggiungerete poco per volta il latte necessario in modo che risulti morbido ma consistente. Lasciate riposare l'impasto per un paio d'ore consentendo alla pasta di rassodarsi e essere facilmente malleabile.

Su una spianatoia infarinata, formate dei bastoncini spessi quanto un dito mignolo e lunghi 15 cm circa, piegateli e girateli su se stessi 3 volte formando delle treccine, disponeteli, distanziati fra loro, su una placca da forno imburrata e cospargeteli leggermente di zucchero.

Preriscaldare il forno a 200°C e fateli cuocere per circa 15 minuti. Quando saranno ben dorati, toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare. Esistono alcune varianti a questi dolci che prevedono la sostituzione della cannella con la vanillina o l'aggiunta di uvetta lasciata in ammollo nel vino o nel liquore. Si conservano per diversi giorni possibilmente in una scatola di metallo chiusa ermeticamente.



- BRACHETTO D'ACQUI DOCG

#### PREPARATION

Let the butter soften up at room temperature, making sure it does not melt. On a pastry board, heap the flour and make a well in the centre, place the butter, sugar, egg yolks, cinnamon and salt inside. Knead the lot into a dough adding the milk little by little so that the mixture remains soft and consistent. Let the dough stand for a couple of hours so that it firms up enough to be easily kneaded. Place the dough on a floured pastry board and roll into sausages about as thick as a little finger and 15 cm in length. Twist each one three times around itself in order to form plait or braid-like shapes. Place them in orderly rows on a butter-greased baking tray and lightly sprinkle them with the granulated sugar. Once the oven has been preheated to 200°C, let them bake for roughly 15 minutes. Once they have turned golden brown, remove them from the oven and let them cool down. Variants on this recipe envisage the use of vanilla essence rather than cinnamon or the addition of wine or liquor-soaked raisins. These biscuits keep for several days and should be ideally stored in an airtight tin.



- MOSCATO D'ASTI DOCG

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE

NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING	
Kcal	
Kcal	427
Carboidrati	
Carbs	47,8 g
Proteine	
Protein	12,0 g
Grassi	
Fat	22,7 g



*Silvano d'Orba, il castello*  
*Silvano d'Orba, the castle*

Prodotti dell'agricoltura  
Agricultural products

# Aglio di Molino dei Torti

## Garlic from Molino dei Torti



La presenza e la coltivazione dell'aglio a Molino dei Torti risale a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali. Il bulbillo utilizzato per la semina è prodotto dalle stesse aziende coltivatrici e deriva da una selezione massale dei bulbi coltivati. L'aglio, nome italiano dell'*Allium sativum* della famiglia delle Liliaceae, si presenta come un bulbo prolifero con bulbilli (i cosiddetti "spicchi d'aglio") avvolti dalle tuniche secche del bulbo che li ha formati. La pianta è alta fino a 70 cm ed ha foglie lineari. Il bulbo è composto di 8-10 spicchi di colore bianco, rosa o malva.

L'aglio è seminato a mano (come tradizione, di recente a volte si impiega una macchina semina-aglio) posando nei solchi aperti il bulbillo, scelto accuratamente tra i migliori della produzione. I bulbilli vengono immessi nel terreno ad una distanza di circa 10-15 cm uno dall'altro e poi ricoperti di terra con la zappa. Il terreno deve essere di medio impasto, ricco e ben lavorato.

Per la raccolta dobbiamo distinguere due periodi: a giugno per la varietà Borgognone, comunemente chiamato Ravagno ed a luglio per la varietà Molino dei Torti. L'aglio, estratto dal terreno con una specie di "lamone" e successivamente raccolto a mano, viene messo a essiccare sul terreno per circa 7 giorni. Infine è trasportato sull'aja dell'azienda agricola dove continua l'essiccazione e la stagionatura.

La zona di produzione coincide con il comune di Molino dei Torti e quelli limitrofi in provincia di Alessandria.



The existence and cultivation of garlic in Molino dei Torti dates back to ancient times and has been documented by local historical studies. The cultivators carefully select the best cloves for seeding from the finest bulbs of the previous year's harvest. Garlic, *Allium sativum* of the Liliaceae family, is a prolific bulb with bubblets (cloves) which grow from within their tissue-like layers. The plant grows up to 70 cm tall with linear shaped leaves. The bulb yields 8-10 white, pink or mauve cloves. Garlic is traditionally planted by hand (with the introduction of mechanization some producers use garlic planting machines) by dropping the selected cloves into open furrows. The cloves are planted 10-15 cm apart from each other and then covered with soil using a hoe. The soil should be of medium texture, rich and well prepared. There are two harvesting periods depending on the variety: in June for the Borgogne varieties, commonly called Ravagno and in July for the Molino dei Torti variety. The garlic, lifted from the ground with a sort of collecting blade called "lamone" and then picked by hand, is left to dry on the ground for about 7 days. Finally, it is taken to the farmyard to continue the drying and maturing processes. The production area coincides with the town of Molino dei Torti and the surrounding area in the province of Alessandria.

# Asparago di Valmacca

## Valmacca asparagus

L'asparago di Valmacca venne importato dalla Francia nel 1920.

Appartenente alla famiglia delle Liliacee, l'asparago è una specie ortiva perenne le cui parti commestibili sono i turioni, germogli di sapore particolarmente delicato, che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere diverse colorazioni: verdi, bianchi o violetti.

Gli asparagi di Valmacca si contraddistinguono per specifici requisiti di carattere chimico-fisico, organolettico ed estetico che derivano dalla varietà coltivata, dal particolare ambiente pedoclimatico in cui si ottengono e dalla tecnica colturale utilizzata. Peculiari risultano talune qualità organolettiche dei germogli quali il gusto intenso e la tenuta alla cottura. La varietà di questo ortaggio coltivata nel paese monferrino è quella "Argenteuil Valmorin France", dal colore rosato tenue e verde nella parte più gustosa (quella commestibile); la lunghezza dei turioni, al momento della commercializzazione, è di circa 22 cm.

Nell'autunno o nell'inverno che precede l'impianto si scava un pozzo profondo 40 cm circa. In primavera, sul fondo si mette una lettiera di letame bovino e, poi, uno strato di terreno soffice sul quale vengono poste le radici dell'asparago (zampe). Il tutto viene ricoperto da un ulteriore strato di terra molto soffice.

Verso la fine d'ottobre "l'asparagina" viene recisa con la falce. Gli asparagi recisi vengono ricoperti da una lettiera di letame e infine con una zappa si procede alla colmatura del pozzo. Si lascia trascorrere l'inverno e tutto l'anno successivo e solo in primavera comincia la raccolta sino al mese di giugno.

La zona di produzione coincide col territorio di Valmacca compresa la frazione di Rivalta, la Valle Cerrina e la piana Casalese in provincia di Alessandria.

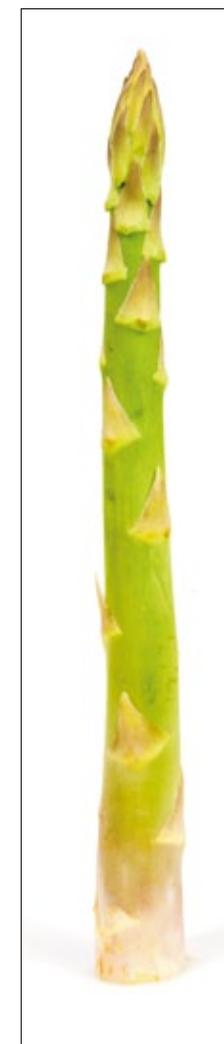
The Valmacca Asparagus was imported from France in 1920.

Belonging to the lily family, asparagus is a perennial species whose edible parts are the spears, with their delicate flavour, which grow from underground rhizomes and may be green, white or violet.

The name Valmacca is given to asparagus characterized by specific physico-chemical, organoleptic and aesthetic requirements which depend on the environment, kind of soil, and cultivation techniques. It is characterized by an intense taste and holds up to cooking. The variety grown in Valmacca is the "Valmorin Argenteuil France", soft pink in colour with green tips (the edible part); the length of the spears on sale is about 22 cm.

In the autumn or winter before planting the crowns, a 40 cm deep trench is dug. In the spring, on the bottom a layer of cow manure, then a layer of soft soil are placed followed by the asparagus roots (crowns). The crowns should then be covered with a further layer of very soft soil. Towards the end of October the first shoots are cut with a scythe. The cut asparagus are covered with a layer of manure then the trench is topped up with a hoe. It is left through winter and the next year, harvesting begins only from the following spring until June.

The production area coincides with the territory of Valmacca including the village of Rivalta, the Cerrina Valley and the plain of Casale in the province of Alessandria.



# Bietola rossa di Castellazzo Bormida

## Red beet from Castellazzo Bormida



La Bietola Rossa ha avuto notevole importanza orticola nel nostro paese dal 1800.

Le testimonianze più recenti dell'epoca sulla coltivazione e trasformazione della Bietola Rossa sono rintracciabili nel dopoguerra.

È una pianta erbacea a ciclo biennale, appartenente alla famiglia delle Chenopodiacee. La Bietola Rossa è un ortaggio da radice che può raggiungere anche i 50 cm di altezza. I numerosi steli, che si dipartono dal colletto, sono rossi e le foglie, di grossa dimensione, sono verdi. L'apparato radicale, di colore rosso scuro omogeneo, nella parte superiore si presenta molto ingrossato e di forma rombo-ellissoidale, nella parte inferiore si restringe notevolmente terminando con un filamento. La semina avviene, generalmente, nella seconda metà di marzo.

La raccolta può avvenire dal mese di luglio al mese di ottobre. Alla raccolta succede la conservazione in magazzino, in cassoni o in celle frigorifere.

Il prodotto viene selezionato, lavorato, cotto in forno a 300°C oppure a vapore e confezionato in casse, vassoi o sacchetti sotto vuoto.

L'area di produzione comprende i comuni di Castellazzo Bormida, Casalcermelli, Castelspina, Sezzadio, Oviglio e Masio ove viene coltivata una selezione locale definita "Rossa di Castellazzo".

Red Beet has been of significant horticultural importance in our country since the 1800s.

The most recent evidence of cultivation and processing of Red Beet can be traced back to the postwar period.

It is a biennial herbaceous plant belonging to the Chenopodiaceae family. Red Beet is a root vegetable that can grow as tall as 50 cm. The numerous stems, which branch off from the collar are red, and the large leaves are green. The root, dark red homogeneous, in the upper part is very swollen and rhombus-ellipsoidal in shape, in the lower part it narrows considerably ending with a filament. Sowing usually takes place in the second half of March.

Harvesting may take place from July to October. After harvesting, the beet is stored in a warehouse, in crates or in cold storage. The product is selected, processed, baked in an oven at 300°C or steamed then, packaged in boxes, trays or vacuum packed.

The production area includes the towns of Castellazzo Bormida, Casalcermelli, Castelspina, Sezzadio, Oviglio and Masio where a local strain called "Rossa di Castellazzo" is grown.

# Castagna della Val Borbera

## The Val Borbera chestnut

La coltivazione del castagneto da frutto presenta, in Val Borbera, tradizioni plurisecolari come è testimoniato dai giganteschi alberi innestati che ne caratterizzano il territorio.

Le principali varietà di castagne innestate e conosciute in loco coi nomi dialettali sono: Tempurja, Serviasca, Russainna. Allo stato fresco presentano una pezzatura medio-piccola. La colorazione esterna varia dal marrone chiaro al bruno scuro, l'epicarpo è di color nocciola e si separa con difficoltà dal seme. La polpa è croccante e dolce.

Sono assai limitate le produzioni di varietà classificabili come marroni.

Le cure apportate ai castagneti sono rivolte, soprattutto, agli innesti ed alle potature, oltre alla meticolosa manutenzione dei prati di sottobosco, fondamentale per agevolare la raccolta che si effettua da settembre a novembre.

La zona di produzione comprende alcuni comuni della provincia di Alessandria quali: Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure.

In the Borbera Valley, cultivation of chestnut groves is a long-standing tradition as corroborated by the gigantic grafted trees that populate the area.

The main varieties of grafted chestnuts known by their names in local dialect are Tempurja, Serviasca, Russainna. When fresh the chestnuts are medium-small in size. The external colour varies from light to dark brown, the husk is light brown and difficult to separate from the nuts. The fruit is crisp and sweet. Production of the varieties classifiable as marroni is limited.

Time spent on looking after the chestnut groves is usually dedicated to grafting and pruning, as well as scrupulous maintenance of the undergrowth, essential for facilitating harvesting from September to November.

The production area includes municipalities in the province of Alessandria, such as: Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure Roccaforte Ligure and Rocchetta Ligure.



# Cece di Merella

## Merella chickpea



La presenza e la coltivazione del cece nella zona della Merella risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

Il cece (*Cicer arietinum*) è una leguminosa da granella, destinata all'alimentazione umana. La pianta è rustica con fusto eretto di altezza compresa tra 40 e 60 cm ed ha un ciclo colturale assai breve, di circa 120 giorni; il frutto è un baccello di forma oblunga che contiene 2-3 legumi di colore giallo dalla caratteristica forma a testa d'ariete.

La semina avviene, generalmente, nella seconda metà di marzo e la raccolta viene effettuata nel mese di luglio. Quando i baccelli cambiano colore viene effettuata la falciatura e la pianta viene lasciata essiccare al sole per alcuni giorni. In seguito vi è la battitura ossia la separazione della granella dalla pianta. La zona di produzione coincide con il comune di Novi Ligure, in provincia di Alessandria.

The existence and cultivation of chickpeas in the area of Merella dates back several decades and has been documented by local historical studies.

The chickpea (*Cicer arietinum*) is a grain legume for human consumption. This rustic plant has an erect stem with a height of 40 to 60 cm and has a very short growing season of about 120 days; the fruit is an oblong pod containing 2-3 yellow coloured pulses, each with its unique shape resembling a ram's head.

Sowing usually takes place in the second half of March with picking in July. When the pods change colour the plants are cut and left to dry in the sun for a few days. Afterwards they undergo threshing i.e. the separation of seeds from the plant. The production area coincides with the town of Novi Ligure, in the province of Alessandria.

# Cicoria pan di zucchero casalese

## Sugarloaf chicory from the area of Casale

La coltivazione della Cicoria Pan di Zucchero ha avuto un notevole sviluppo a partire dal dopoguerra ed è stata documentata da studi storici locali. La Cicoria Pan di Zucchero (*Cicaorium Intybus* var. *Foliosum*) appartenente alla famiglia delle Asteraceae, si presenta con foglie ampie e tenero a forma di cespo involucrante. Si raccoglie a pieno accrescimento, con peso per cespo di circa 500 grammi, una altezza di circa 30-35 cm, forma cilindrica e foglie di colore verde e costa bianca. Il cespo imbianca a completa maturazione.

Il prodotto è tendenzialmente una coltura autunnale con semine e/o trapianto nell'estate, precisamente in luglio-agosto.

La raccolta avviene da ottobre a dicembre e, successivamente, il prodotto viene conservato. Tuttavia, recentemente, vi sono coltivazioni primaverili con semine o trapianti a marzo/aprile e raccolte a maggio/giugno.

L'area di produzione comprende i comuni di Frassineto Po, Borgo San Martino, Villanova Monferrato, in provincia di Alessandria.

The cultivation of this variety of chicory has seen a remarkable expansion since the war as documented by the local historical studies.

Sugarloaf chicory (*Cicaorium intybus* L. var. *Foliosum* Bischoff) comes from the Asteraceae family. It has large soft leaves forming a cylindrical shape. It is harvested when fully grown, when it weighs about 500 grams per head, is about 30-35 cm. high, has a cylindrical form, green leaves and white stalk. The tuft turns white when fully ripe.

This is usually an autumn crop sown and/or transplanted in summer, precisely in July-August.

Harvesting takes place from October to December, and then it is preserved. However, recently, there are crops with spring sowing or transplants in March/April and harvesting in May/June.

The cultivation area includes the municipalities of Frassineto Po, Borgo San Martino, Villanova Monferrato, in the province of Alessandria.



## Ciliegia Bella di Garbagna Garbagna "Bella" cherry



La Bella di Garbagna è una varietà di ciliegia autoctona. La frutticoltura nel Tortonese risale all'inizio del secolo scorso. Diversi studi storici locali attestano che la Ciliegia Bella di Garbagna è prodotta e commercializzata da molte decine di anni nell'areale di produzione.

Il frutto ha una forma rotondeggiante ed una pezzatura medio-grande. La buccia è di colore rosso scuro brillante. La polpa ha una consistenza molto soda e croccante. Il sapore è dolce e persistente.

La raccolta, come da tradizione, è eseguita a mano nelle settimane centrali di giugno.

La zona di produzione comprende Garbagna e tutti i comuni della Val Curone, in provincia di Alessandria.

The Garbagna "Bella" is a variety of native cherry. The area surrounding Tortona has long been a fruit growing area, dating back to the beginning of the last century. Several local historical studies demonstrate that the Garbagna "Bella" Cherry has been cultivated and marketed for many decades in this area.

The fruit is round-shaped and medium to large in size. The skin is bright dark red. The pulp is very firm and crispy. The flavour is sweet and persistent.

Picking, as tradition dictates, is carried out by hand in mid-June.

The production area includes Garbagna and all the municipalities in the Curone Valley, in the province of Alessandria.

## Ciliegia precoce di Rivarone Rivarone early cherry



La presenza e la coltivazione della Ciliegia Precoce di Rivarone risale a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali. Il prodotto è una ciliegia tenerina, a maturazione precoce (mediamente intorno al 15 maggio), con frutti medio grandi a forma di sfera e colore rosso scuro sia della buccia, sia della polpa. Ha una consistenza tenera, mediamente resistente alle manipolazioni e presenta un sapore delicato.

La pianta ha un portamento globoso, è di media vigoria, con foglie grandi, ellittiche, a margine seghettato. La raccolta avviene manualmente e, dopo una cernita, i frutti sono sistemati in contenitori in legno o in materiale plastico da 5-10 kg direttamente in campo.

L'area di produzione comprende il comune di Rivarone, con limitati sconfinamenti nei territori di Montecastello e Bassignana.

The existence and cultivation of the Rivarone Early Cherry dates back to ancient times and has been documented by local historical studies. This cherry is soft, it ripens early (usually around mid-May), the fruits are medium to large, round in shape with dark red skin and pulp. It has a soft consistency; it withstands handling quite well and has a delicate flavour.

The trees are upright and rounded, of medium vigour, with large oval leaves with jagged edges. The cherries are picked by hand and, after sorting, packed in wooden or plastic boxes (5-10 kg) directly in the field.

The production area comprises the town of Rivarone as well as some parts of Montecastello and Bassignana territories.



# Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia

## Castelnuovo Scrivia golden onion



La presenza e la coltivazione della Cipolla Dorata a Castelnuovo Scrivia risalgono a tempi remoti ed è stata documentata da studi storici locali. La Cipolla Dorata si contraddistingue per la presenza di diverse tuniche di rivestimento esterno (almeno 5) molto consistenti e di colore ramato.

La forma esterna è regolare, ovoidale, di colore uniforme, con leggere striature sfumate ramate a distanza regolare, disposte similmente a spicchi.

La polpa interna si presenta di colore bianco ed è composta da almeno 7 tuniche.

Nel periodo autunno - invernale vengono preparati i terreni per la semina con precedente aratura estiva, una prima erpicatura ed un successivo pareggiamento del terreno.

Nell'annata precedente la semina, si scelgono i migliori bulbi ottenuti dalla coltura che vengono posti a dimora.

La semina con attrezzature meccaniche o pneumatiche di precisione si attua in febbraio.

La raccolta avviene a fine agosto/settembre con attrezzature idonee e mediante una prima scavatatura ed andanatura sul terreno per favorire l'essiccazione dei bulbi in 10-15 giorni; successivamente si procede alla raccolta.

L'area di produzione comprende il territorio di Castelnuovo Scrivia e delle zone limitrofe in provincia di Alessandria.



The existence and cultivation of the Golden Onion in Castelnuovo Scrivia dates back to ancient times documented by local historical studies. Several thick layers of outer skin (at least 5) and its coppery colour distinguish the Golden Onion.

It has a regular, slightly oval shape; the colour is even and tinged with coppery stripes. Its inner flesh is white and made up of at least 7 layers. After summer ploughing, during autumn and winter the ground is prepared for planting, first by harrowing then levelling.

The best bulbs for seeding are selected among the finest of the previous year's harvest. These are sown in February using mechanical or pneumatic sowing machines.

Mechanised harvesting takes place from late August/September; first by digging and raking the soil so that the bulbs can dry for 10-15 days then by lifting and placing them in boxes, bins or aerated, ventilated heaps.

These onions are cultivated over the territory of Castelnuovo Scrivia and outskirts in the province of Alessandria.

# Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia

## Red onion from Castelnuovo Scrivia

Il seme utilizzato per la Cipolla Rossa di Castelnuovo Scrivia è prodotto dalle stesse aziende coltivatrici e deriva da una selezione di bulbi coltivati. Non si ha certezza sull'origine dell'ecotipo e si sono perse le notizie sulle caratteristiche dei progenitori. Infatti la presenza e la coltivazione della Cipolla Rossa a Castelnuovo Scrivia risalgono a tempi remoti e sono state documentate da diversi studi storici locali.

Essa si contraddistingue per la tunica di rivestimento esterno di colore rosso scuro.

La forma è regolare, ovoidale, di colore uniforme con leggere striature sfumate rosse a distanza regolare. Internamente la cipolla rossa è scura e mantiene tale colore con caratteristiche di uniformità. La semina avviene con attrezzature meccaniche o pneumatiche di precisione e si attua in febbraio. La raccolta avviene a metà/fine agosto con attrezzature idonee mediante una prima scavatatura ed andanatura sul terreno per favorire l'essiccazione dei bulbi in 10-15 giorni e successivamente si procede alla loro raccolta e posizionamento in cassette, bins o cumuli aerati e ventilati. La zona di produzione coincide con il territorio di Castelnuovo Scrivia e nelle zone limitrofe in provincia di Alessandria.

Cultivators of the red onion carefully select the best bulbs for seeding from the finest bulbs of the previous year's harvest. The origin of the ecotype is a mystery and we have lost track of the characteristics of its ancestors. The existence and cultivation of the Red Onion in Castelnuovo Scrivia date back to ancient times as documented in several local historical studies. This onion has a distinctive purplish red layer of outer skin.

It has a regular, slightly oval shape; the colour is even and tinged with red stripes. Its inner rings of deep red hold its uniform colour deep into its heart.

Sowing is carried out in February using mechanical or pneumatic sowing machines.

Mechanised harvesting takes place from mid to late August; first by digging and raking the soil to facilitate the drying of the bulbs in 10-15 days then by lifting and placing them in boxes, bins or aerated, ventilated heaps.

These onions are produced over the territory of Castelnuovo Scrivia and outskirts in the province of Alessandria.



# Fagiolana della Val Borbera

## Val Borbera “fagiolana” bean variety



La presenza e la coltivazione delle Fagiolane in Val Borbera risale a tempi remoti e sono state documentate da studi storici locali.

Sono fagioli rampicanti a semi bianchi della varietà “Bianco di Spagna” che gli abitanti indicano come “fagiolana”. Hanno colore bianco avorio più o meno lucente o opaco. Nella maggior parte dei casi la superficie del seme è liscia. Alcuni fagioli sono allungati, reniformi e piatti; altri tondeggianti ed appiattiti ed altri ancora tondeggianti e pieni.

Si possono distinguere due tipologie di fagiolane: quelle quarantine e quelle tardive. Le prime sono caratterizzate da una maggiore precocità e una minore dimensione dei semi, le seconde hanno un prodotto qualitativamente superiore e di maggiore dimensione. Prima della semina si effettua un’aratura profonda di 30 cm circa e si dispongono i pali per sorreggere le piante. La semina avviene da metà aprile fino a metà maggio. I semi vengono interrati alla profondità di qualche centimetro e ricoperti. La raccolta inizia a metà agosto e dura fino a ottobre o novembre, se il tempo lo permette e non si hanno gelate. I baccelli vengono raccolti secchi con diverse passate successive. La zona di produzione comprende i comuni di: Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure, in provincia di Alessandria.

The presence and cultivation of “fagiolana” beans in Val Borbera date back to ancient times as documented in local historical records.

This is a species of creeping, white-seeded beans from the “White of Spain” variety, commonly called “fagiolane” by the locals. They are ivory-white in colour, usually smooth and may be shiny or matte. Some beans are long, kidney-shaped and flat others round and plump.

There are two types of fagiolane: the early crop variety and the later one. The former is harvested earlier, but has smaller seeds; the latter is bigger and of superior quality.

Before sowing, the soil is ploughed to a depth of 30 cm, and then stakes to support the plants are placed. The usual time for sowing is from mid-April to mid-May. The seeds are planted a few centimetres deep then covered. Harvesting begins in mid-August and lasts until October or November, weather permitting up until the first frosts. The pods are picked regularly when they dry. “Fagiolana” beans are grown in Val Bobera, in particular in the municipalities of Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure and Rocchetta Ligure, in the province of Alessandria.

# Fragole di Tortona

## Tortona strawberry

La fragola di Tortona è un ecotipo locale. La presenza della fragola nel Tortonese risale a tempi remoti: nel 1411 in un registro della Pieve di Garbagna si indicano, tra i prodotti ortofrutticoli locali, le “magiostre o fragole”.

La frutticoltura nel Tortonese risale all’inizio del XX secolo e negli anni ‘30, periodo di massimo splendore per la coltura, è stato istituito a Tortona il “Mercato delle fragole”.

La fragola ha forma rotondeggiante e pezzatura di 2-6 grammi. La superficie è di colore rosso scuro e la polpa, di colore tendente al biancastro leggermente venato di rosso, è caratterizzata da una profumazione intensa con un penetrante aroma moscato. Il sapore è piacevolmente dolce.

La Fragola di Tortona può essere coltivata sia in aiuola, metodo tradizionale, sia su suolo pacciamato.

Il periodo di raccolta, che dura 15-20 giorni circa, avviene alla fine del mese di maggio.

La zona di produzione comprende la collina e la zona montana del Tortonese, in provincia di Alessandria.



The Tortona strawberry is unique to its surroundings and long established. It was first mentioned back in 1411 in a food product register in the nearby parish church of Garbagna which spoke both of “magiostre o fragole” the first being the standard Italian word and the second Piedmontese dialect for strawberry.

Fruit growing in the area goes back to the beginning of the 20th century and it reached its height in the 1930's when the “Mercato delle fragole” or Strawberry Market was set up. This strawberry tends to be round in shape and usually weighs between 2 to 6 grams. The external surface area is red while the inner pulp tends to be whitish with a faint reddish hue. It gives off a musky scent and is pleasantly sweet on the palate. The Tortona strawberry can either be grown in the traditional manner in a soil bed or in mulched earth. Strawberry harvest usually lasts from 15 to 20 days at the end of May. Its growing area covers the town of Tortona, its immediate surroundings and extends to the nearby hills and prealpine Alps.



# Mela Carla della Val Borbera

## The Carla apple from the Borbera Valley



La Mela Carla è una mela di medie dimensioni caratteristica della media e alta Val Borbera.

I frutti hanno una pezzatura medio piccola, la buccia è liscia e di colore giallo verde con la parte superiore di colore rosso-aranciato. La polpa è fondente, bianca, di tessitura fine e di sapore dolce.

La raccolta è medio-precoce ed avviene nella seconda metà di settembre. Dopo la raccolta i frutti sono collocati in magazzini o in locali aziendali adibiti a fruttaio, in attesa della completa maturazione che avviene in tardo autunno.

Le tecniche di coltivazione sono riconducibili alla pratica dell'agricoltura biologica.

La zona di produzione comprende i comuni di: Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure, in provincia di Alessandria.

The Carla Apple is found in the upper and central parts of the Borbera Valley.

These apples tend to be medium sized in relation to other varieties. The peel is smooth and yellowy green in colour with the top part tending to an orangey red. Its flesh is soft, white and sweet-tasting.

It tends to mature earlier in relation to other varieties, which means the optimal gathering season is from mid to late September.

After being gathered, they are stored in purpose-built warehouses where they are left to reach full maturity which occurs around late Autumn. They are grown in strict accordance with organic techniques.

They are grown in the following localities: Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure, in the province of Alessandria.

# Melanzana violetta casalese

## The purple eggplant from Casale

La presenza e la coltivazione della Melanzana Violetta nel casalese risale a parecchie decine di anni fa ed è documentata da studi storici locali. Questo prodotto era già citato in alcuni documenti mercatali del secondo dopoguerra.

La Melanzana Violetta Casalese è una bacca di forma cilindrica o leggermente ovale di color viola purpureo brillante con sfumature biancastre e polpa bianca con presenza di semi a maturità.

A marzo si preparano le piantine: i semi sono inseriti in semenzaio o sotto tunnel. Nel periodo tra aprile e giugno si trapiantano in campo a mano o con una trapiantatrice.

Le bacche sono raccolte nel periodo estivo - autunnale e, talvolta, in anni particolarmente favorevoli, anche fino a novembre. La raccolta avviene in campo manualmente.

La zona di coltivazione comprende i comuni di Frassineto Po e Villanova Monferrato, in provincia di Alessandria.

According to official documents, the cultivation of the purple eggplant in the Casale area goes back several decades. Certain market ledgers record it as early as the end of the second world war. The purple eggplant of Casale is usually cylindrical in shape and sometimes oval with an intense purple sheen and light tinges of white. Its flesh is white and contains seeds upon maturation. The seeds are planted in March, either in a seedbed or under a protective covering. The young plants are then transferred either by hand or by a trans-planter into the fields between April and June. The resulting fruit is gathered between late summer and early autumn. All the gathering is done by hand.

These eggplants are grown both in Frassineto and Villanova Monferrato near Casale.



# Mele del Monferrato

## Monferrato apples

Non esistono testi documentati di questi tipi di cultivar ma solo le testimonianze orali. Peraltro, le piante madri secolari, ancora presenti nella zona, testimoniano la tradizionalità locale delle cultivar in oggetto a rischio di estinzione.

Esse sono delle varietà locali di mele ancora coltivate e commercializzate nel Basso Monferrato. In particolare:

**CANDITINA:** i frutti sono grossi, di forma arrotondata, di colore rosso sfumato. La polpa bianca è leggermente asprigna e molto succosa.

Si ipotizza che il nome di questa varietà sia derivato da Candida, nome della proprietaria di una vigna contenente un melo selvatico.

**CIUCARINA:** ha forma allungata e colore giallo sfumato rosso. La polpa è croccante e dolce. I semi, al momento della maturazione, si staccano dal loro alveolo e producono un suono caratteristico, percepibile con lo scuotimento della mela.

**POM MARCOUN:** la forma è arrotondata, il colore rosso verde, la polpa è croccante, dolce e aromatica. Può essere conservata fino a marzo se mantenuta in ambienti freschi.

**RUSCAIO:** ha forma arrotondata leggermente appiattita, il colore verde giallo sfumato di rosso e la polpa croccante non esageratamente dolce. Si distingue per l'ottima conservabilità.

Dopo la raccolta le mele sono generalmente sistemate in cassette di legno e vengono conservate in fruttai ricavati da alcuni locali delle abitazioni rurali, come cantine e magazzini.

La coltivazione delle cultivar di melo del Basso Monferrato avviene in provincia di Alessandria a Odalengo Piccolo, Vignale Monferrato e Casale Monferrato.



Records of this type of crop have been handed down orally and unfortunately no written records exist. Furthermore, the age-old trees bear witness to a crop which is in danger of dying out.

There are several types of apples grown in the lower Monferrato and here below are listed several examples.

**CANDITINA:** the fruit is big, round in shape and of a reddish hue. The white flesh is slightly sour and very juicy. It is surmised that the name comes from Candida, who was the owner of a vineyard which housed a wild apple tree.

**CIUCARINA:** This apple is elliptical in shape and yellow in colour with some traces of red. The flesh is crispy and sweet. Upon maturation, the pips detach themselves from their inner pouch which means they can be heard rattling, should the apple be shaken.

**POM MARCOUN:** This apple is round in shape, greeny red in colour and its flesh is crisp, sweet and highly scented. If stored in a cool place, it will keep until March.

**RUSCAIO:** Slightly squashed in shape, this apple is greeny yellow in colour with slight traces of red. Its flesh is crisp and not overly sweet. Its outstanding feature is its durability. After being picked, the apples are usually placed in wooden crates or boxes and then stored in farm buildings serving as makeshift warehouses.

The main area where these Monferrato apple varieties are grown are Odalengo Piccolo, Vignale Monferrato and Casale Monferrato.

# Mele della Val Curone

## Apples from Curone Valley

La frutticoltura nella Val Curone risale all'inizio del secolo. Studi storici locali documentano che le mele sono state coltivate in Val Curone da molte decine di anni.

Caratteristica delle Mele della Val Curone è la coltivazione senza irrigazione nella fascia collinare e pedemontana. Nella zona si è avuto, in questi ultimi anni, l'aggiornamento varietale e, quindi, anche economico dei frutteti, con il conseguente aumento del numero di ettari coltivati a mele.

Essa viene raccolta a maturazione fisiologica in terreni asciutti. L'eventuale conservazione delle "Mele della Val Curone" avviene secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione in locali dove vengono assicurati valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da non alterare le peculiari caratteristiche qualitative.

La zona di produzione comprende la zona collinare e montana della Val Curone, in provincia di Alessandria.

Apple growing dates back to the beginning of the 20th century in the Curone Valley. There is local documentary evidence to support this.

The most striking feature of the cultivation is that it is carried out without irrigation on the high ground leading up to the Premaritime Alps. In recent years, cultivation has been updated leading to more varieties and subsequently more land has been given over to apple orchards in order to boost the local economy. The apple is gathered once it has matured in its dry terrain. The apple is then conserved following traditional methods whereby the fruit is kept at a low temperature in its appointed warehouse. Dampness and atmospheric conditions are carefully monitored so as to keep the apples in their optimal condition.

The production area takes in the hilly and mountainous high ground of the Curone Valley in Alessandria county.



# Nocciola del Piemonte IGP

## Piedmont hazelnut PGI

(Protected Geographical Indication)



La “Nocciola del Piemonte” o “Nocciola Piemonte” designa il frutto in guscio, sgusciato o semilavorato della varietà di nocciolo “Tonda Gentile Trilobata” ed ha sapore finissimo e persistente e polpa croccante. I nocciolieti furono introdotti e diffusi nella zona dell’Alta Langa poiché si dimostrarono più produttivi e resistenti alle affezioni parassitarie rispetto alla vite. Nel Novecento si registrò poi una forte espansione colturale proprio in relazione all’aumentata richiesta da parte dell’industria dolciaria e alla scoperta del gianduja (miscela tra cacao e nocciole).

Fondamentali nel determinare le caratteristiche organolettiche del prodotto sono le condizioni ambientali della zona di produzione, in massima parte collinare, di fondo collina, pedemontana e montana con terreni poco fertili e clima fortemente continentale. Le condizioni ambientali di coltura dei nocciolieti destinati alla produzione di “Nocciola del Piemonte” o “Nocciola Piemonte”, le cure colturali ed i sistemi di potatura e di raccol-

The name “Piedmont Hazelnut” is limited to the “Tonda Gentile Trilobata” variety in its shell, shelled or partially processed. It has a very fine persistent flavour; its texture is firm and crackling.

Hazelnut groves were introduced into the Alta Langa region because they were more productive and resistant to parasitic diseases than vines. In the twentieth century, their cultivation rapidly increased to meet growing demand from the confectionery industry after the invention of gianduja (a mixture of cocoa and hazelnuts).

The organoleptic characteristics of the product are affected by the environmental conditions of the production area, mostly hills, foothills and mountains with poor soils and a markedly continental climate.

Environmental conditions of “Piedmont hazelnuts” plantations, cultivation methods as well as pruning and picking systems must be the ones generally in use and, especially for

ta nonché la conservazione devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a conferire al prodotto che ne deriva le specifiche caratteristiche di qualità: sesti di impianto e forme di allevamento devono essere quelli riconducibili alla coltivazione a cespuglio e/o “monocauli”; la densità deve essere variabile tra le 200 e le 500 piante ad ettaro. La produzione unitaria massima consentita di “Nocciola del Piemonte” o “Nocciola Piemonte” è fissata in 3.500 kg/ha di coltura specializzata. La raccolta viene effettuata a completa maturazione dei frutti, quando si staccano spontaneamente e cadono al suolo ed è eseguita in più riprese per impedire il deterioramento e garantire la qualità dei frutti. Dopo la raccolta il prodotto viene essiccato al sole o in essiccatori ad aria tiepida e conservato in locali chiusi ed areati in strati di modesto spessore. La zona di produzione della “Nocciola del Piemonte” o “Nocciola Piemonte” comprende il territorio di numerosi comuni in provincia di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino, Novara, Biella e Vercelli.

new plantations, must not alter the characteristics of hazelnuts.

The plantation layout and cultivation methods must be the ones that are commonly used and referable to cultivation in bush form or, exceptionally, “single-stem”, with a density ranging from 200 to 500 plants per hectare.

The maximum yield of hazelnuts per hectare, in the designated hazel plantations, must not exceed 35 kg. The nuts are harvested when the trees drop the ripe nuts that fall to the ground, they are collected regularly to prevent deterioration and ensure the quality of the kernels.

After harvesting, the nuts are dried in the sun or in warm air dryers, stored indoors, and ventilated in thin layers. The area of production of “Piedmont Hazelnut” includes the territory of several municipalities in the provinces of Alessandria, Asti, Cuneo, Turin, Novara, Biella and Vercelli.



# Meloni di Isola Sant'Antonio

## Melons from Isola Sant'Antonio



La coltivazione del melone si è notevolmente sviluppata dal dopoguerra soprattutto negli areali di pianura. La presenza e la coltivazione del melone nella Bassa Valle Scrivia risale a parecchie decine di anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

Il frutto del melone, a maturazione ultimata, ha forma tipicamente ovale oppure tonda a seconda delle varietà. La buccia di colore giallo paglierino può essere liscia oppure rugosa e ispessita. Può presentare delle solcature da un apice all'altro del peponide che costituiscono la cosiddetta "fetta del melone".

Il melone è un ortaggio tipicamente estivo, trapiantato nei mesi di maggio-giugno. Si raccoglie tra l'inizio di luglio e la fine di agosto.

La zona di produzione coincide con la Bassa Valle Scrivia e, in particolare, i comuni di Isola Sant'Antonio e Castelnuovo Scrivia.

Melon growing in this low-lying area took off considerably after the end of the Second World War. Melon cultivation in the Lower Scrivia Valley has been going on for several decades and this is testified in local documentary records.

Upon reaching maturation, the straw yellow skin can be either smooth or thick and wrinkled depending on the variety in question. There may be grooves coming down from the top which form the natural slicing pattern. The melon is a typical summer fruit which is planted in May or June and is gathered sometime between July and late August.

The production area is the lower Scrivia valley, with cultivation being concentrated in Isola Sant'Antonio and Castelnuovo Scrivia.

# Patata Quarantina bianca genovese

## White genoese Quarantina potato

La Patata Quarantina Bianca Genovese ha origine nel XIX secolo (alcune testimonianze rimandano al 1880) ma sembra che, già sul finire del XVIII secolo, in concomitanza dell'introduzione della coltura in Liguria, esistesse una varietà con caratteristiche del tutto similari.

La patata Quarantina Bianca Genovese è un tubero tondo e irregolare, lievemente appiattito sul dorso; ha la buccia liscia, chiara; presenta numerose gemme mediamente profonde con un'evidente aureola rosa. La pasta è bianca, chiara, consistente e di tessitura fine; il fiore è bianco. Ha pezzatura irregolare ed il ciclo è precoce.

La patata presenta un sapore delicato e senza retrogusti.

Le tecniche di coltivazione sono riconducibili alla pratica dell'agricoltura biologica. La raccolta avviene nel periodo estivo.

La zona di produzione comprende i comuni di: Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure, in provincia di Alessandria.



The White Genoese Quarantina potato dates back to the 19th century (Some documentary evidence pinpoints it to 1880) but it would seem that towards the end of the 18th century when arable farming was introduced to Liguria, there already existed a variety with similar characteristics.

The White Genoese Quarantina potato is a round slightly squashed irregular-shaped tuber. Its skin is light and smooth and is covered with several long pink-tipped sprouts Its flesh is pale white in colour as is its flower. Each one varies randomly in size and it matures early. It is very delicate on the palate, leaving no aftertaste.

It is grown following a strict organic code and is harvested in the summer. It is grown in the following localities of Alessandria county. Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure and Rocchetta Ligure.



# Patate di Castelnuovo Scrivia

## Castelnuovo Scrivia potato



La coltivazione della patata si fa risalire alla civiltà degli Incas e degli Aztechi. Introdotta in Europa nella seconda metà del sedicesimo secolo fu, per decenni, considerata come pianta ornamentale. Parmentier, farmacista francese, contribuì a far conoscere le proprietà nutritive della patata prima in Francia e poi in Europa, dopo aver conosciuto questo alimento durante la sua prigionia in Prussia, nel 1757.

Compì, negli anni seguenti, studi e sperimentazioni sulla coltivazione dei tuberi con ottimi risultati, tali da sconfiggere la diffidenza di chi considerava la patata solo un alimento per gli animali. La presenza e la coltivazione della patata nella bassa Valle Scrivia risalgono a tempi remoti e sono state documentate da studi storici locali.

Le patate di Castelnuovo Scrivia appartengono alla famiglia delle Solanacee e alla specie *Solanum tuberosum* L.

Potato growing goes right back to the times of the Incas and the Aztecs. This tuber was brought to Europe halfway through the sixteenth century and was initially used for decorative purposes rather than nutritional ones. It was the French chemist, Parmentier, who brought to light the nutritional properties of the potato after discovering them whilst held in prison in Prussia in 1757. Subsequent to his release, he carried out research and experimentation on the cultivation of the potato which yielded excellent results. He even managed to convince people that the humble potato could be used for human consumption rather than for animal fodder. Potato growing in the Lower Scrivia valley goes back a long way and is highlighted in local documentary records. The potatoes grown in Castelnuovo

Indice di maturità dei tuberi è il graduale ingiallimento della parte aerea e la buona aderenza della buccia alla polpa.

Le Patate di Castelnuovo Scrivia appartengono a numerose varietà provenienti da altri paesi europei. La coltivazione avviene in pieno campo con semente autoprodotta.

La raccolta può essere anticipata o per motivi di mercato (patata primaticcia) o per evitare attacchi tardivi di malattie da virus. Dopo la raccolta si effettua una prima pulitura all'aperto. Successivamente, si procede ad una seconda pulitura ed alla cernita, operazioni che avvengono in magazzini ben arieggiati.

La produzione avviene nel castelnovese (Valle Scrivia) e nel basso alessandrino, oltre a produzioni di nicchia nelle zone montane e pedemontane dell'Appennino.

Scriva belong to the Solanacee family and the *Solanum tuberosum* L. genus. The best way of gauging whether a potato is ripe is the yellowing of the part exposed to the air and the skin's perfect adherence to the flesh.

Castelnuovo Scrivia potatoes belong to several varieties coming from various European countries. They are grown directly in the field from home produced seedlings.

The potato harvest can be brought forward both for economic reasons (the demand for new potatoes) and also as a way of avoiding late summer blights. Once harvested, the potatoes are given an initial superficial cleaning, followed by a more thorough second one, after which a careful selection is made in well-aired warehouses. The production is limited to Castel Scrivia, although there is also a smaller niche market in the Premarittime Alps.



# Pesche di Volpedo

## Volpedo peaches



La frutticoltura nella zona di Volpedo risale a molte decine di anni fa. Nel 1936 fu realizzato un mercato quotidiano all'ingrosso della frutta nel quale furono venduti sin dai primi anni grandi quantitativi di frutta con risultati economici oltremodo soddisfacenti.

Nell'areale di produzione, per coprire tutto l'arco produttivo della stagione, sono messe a coltura numerose varietà con epoche di maturazione progressive. Le cultivar prescelte sono riconducibili a due diverse categorie: Pesche a polpa gialla, che sono decisamente più diffuse, e Pesche a polpa bianca. I frutti sono profumati e molto serbevoli e dall'aspetto attraente per la loro forte colorazione.

Le Pesche di Volpedo sono raccolte a mano dalla seconda decade di giugno alla prima decade di settembre; vengono raccolte scalarmemente in prossimità della maturazione fisiologica con 4 - 5 stacchi successivi; la permanenza prolungata sulle piante migliora colore e pezzatura ed esalta le qualità organolettiche dei frutti che, più delicati, vengono confezionati manualmente. Le piante, non essendo soggette a copiose irrigazioni e sovente vegetando senza alcuna irrigazione, danno frutti profumati e molto serbevoli.

Le Pesche di Volpedo sono prodotte a Volpedo, a Monleale e nei comuni limitrofi in provincia di Alessandria.

Fruit growing in the Volpedo area goes back several decades. In 1936, a daily wholesale fruit market was set up and it proved an immediate success in economic terms.

In order to exploit the peach growing to the full, different varieties are grown over different time scales as they ripen at different times. The jewels in the crown of the Volpedo peach growing are the yellow fleshed peaches, which are produced on a wide scale and the white fleshed peaches. Both varieties are highly scented, preservable and are aesthetically pleasing due to their bright colours.

Volpedo peaches are hand picked from mid June onwards until early September. The harvesting is scientifically split into 5 phases based on the ripening process. Timing is of the essence as the longer the fruit stays on the tree, the better it will both taste and look in terms of flavour and colour. The fact that the fruit is not excessively irrigated only enhances both the colour and flavour respectively.

Volpedo peaches are grown in Volpedo, Monleale and the immediate vicinity.



# Risi tradizionali della Valle Po

## Traditional rices of the Po Valley



L'introduzione del riso in Pianura Padana risale alla seconda metà del XV secolo.

In Baraggia, invece, la coltivazione del riso fu introdotta successivamente in via sperimentale, usando le varietà risicole più adatte alle difficili condizioni climatiche. I risultati furono subito incoraggianti dal punto di vista agronomico.

Alla fine del XIX secolo, i risi raffinati ivi prodotti avevano acquisito un'ottima reputazione tra i consumatori dell'epoca per le particolari caratteristiche organolettiche.

Le varietà "storiche" tra quelle ancora diffusamente coltivate per caratteristiche agronomiche, organolettiche e per tradizione di utilizzo in piatti e preparazioni tipiche delle cucine regionali italiane sono: Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, Sant'Andrea, Vialone Nano.

La diversa diffusione delle sei varietà è relativamente significativa, in quanto tutte e sei sono praticamente coltivate e consumate in tutta l'area. La coltivazione avviene utilizzando semente certificata e facendo generalmente ricorso alla rotazione. L'essiccazione è eseguita in modo graduale, con l'ausilio di essiccatoi in grado di diminuire uniformemente e progressivamente l'umidità.

Rice was initially brought to the Po Valley en masse in the second half of the 15th century. In Baraggia, on the other hand, rice was introduced gradually on an experimental basis. It took time to find a variety of rice which was suited to the harsh local climate. However, once the right strains of rice had been found, they proved to be a longstanding success from an agronomical point of view. By the end of the 19th century, the locally produced varieties of rice had gained a well-deserved reputation amongst consumers of the time thanks to its organic qualities.

The longstanding rice varieties, which are still grown owing to their agronomical and organic qualities in addition to their suitability for the local dishes, the classic risotti, are the following: Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, Sant'Andrea, Vialone Nano.

It is significant that these six varieties are not only grown locally but also form an integral part of the local cooking. The rice is grown using seedlings which are quality-certified and the cultivation is generally carried out on a rotation basis. Once gathered, the rice has to be dried out gradually. This final step is carried out in specially assigned drying houses where excess humidity is removed slowly but surely to avoid impairing the flavour of the rice.



## Scorzonera di Castellazzo Bormida Black Salsify from Castellazzo Bormida

La presenza e la coltivazione della Scorzonera nella zona di Castellazzo Bormida risale a parecchie decine d'anni fa ed è stata documentata da studi storici locali.

La Scorzonera si caratterizza per la presenza di una radice bianco-giallognola di forma conica o affusolata lunga 20-30 cm, con un capillizio radicale più o meno sviluppato. Le foglie basali sono allungate-lineari, riunite a rosetta, glabre di colore verde grigio o verde glauco; lo stelo florale, alto 80-120 cm, termina con un grande capolino sorretto da un peduncolo ingrossato; il frutto è un achenio affusolato, rugoso, scanalato longitudinalmente. La parte edule è rappresentata dalla radice.

Il nome scientifico è *Tragopogon porrifolius* della Famiglia delle Compositae. La semina avviene nel periodo primaverile; la raccolta viene effettuata scolarmente nell'autunno-inverno successivo. La conservazione delle radici avviene in frigoriferi per un periodo fino a 2 mesi. L'imballaggio per la raccolta e per la conservazione è costituito da casse di legno e di plastica.

La zona di produzione comprende i comuni di Castellazzo Bormida e Casalcermelli in provincia di Alessandria.



The growing of this plant known as Scorzanero in and around Castellazzo Bormida goes back several decades according to official records.

Its distinguishing feature is conical and tapering yellowish white root which tends to be between 20 and 30 cm long. Its long linear leaves are smooth and grey or blue-green in colour. At the top of its stem which can vary from 80 to 120 cm in height, there is the big head of its fruit which peeps out from amongst its white petals. This fruit is a long wrinkled tapering achene. This, however, cannot be used for culinary purposes as the edible component of this plant is its root. Its scientific name is *Tragopogon porrifolius* which belongs to the Compositae genus. Its seed is sown in spring and it is gradually gathered in the following autumn or winter. The roots can be kept in the fridge for up to 2 months. They are stored in wooden or plastic crates after the harvest.

These plants are grown in both Castellazzo Bormida and Casalcermelli on the outskirts of Alessandria.



## Sedani di Alluvioni Cambiò Celery from Alluvioni Cambiò



La coltivazione dei sedani era diffusa nell'area già prima della seconda guerra mondiale e si è sempre più specializzata.

Il Sedano di Alluvioni Cambiò ha un ceppo voluminoso formato da numerose coste larghe ed avviluppanti alte fino a 60 cm, di colore bianco-verdastro, ha una consistenza tenera e croccante ed è caratterizzato da un profumo persistente ed aromatico.

Vi sono due gruppi di varietà: verdi e autoimbiancanti. Queste ultime hanno la crescita più rigogliosa e si possono facilmente rendere bianche con semplici trattamenti.

Una delle varietà più prodotte nell'alessandrino è il sedano dorato gigante di Castelnuovo Scrivia, a coste larghe ed avviluppanti sino a formare un voluminoso ceppo, foglie verde chiaro e coste tenere, profumate, alte anche cm 60.

Le semine avvengono tramite trapianto di piantine ricavate dai sementali delle singole aziende o dalle aziende moltiplicatrici specializzate.

La raccolta avviene manualmente, con una prima mondata del prodotto, seguita da una seconda collegata ad una lavatura approfondita per rimuovere tutti i residui terrosi e una riduzione dell'apparato aereo non utilizzabile in cucina.

I sedani vengono prodotti nel comune di Alluvioni Cambiò e nei comuni limitrofi in provincia di Alessandria. Dal 1977, si svolge annualmente, nel comune di Alluvioni Cambiò, un'importante "Sagra del Sedano".

Celery was already grown in this area before the Second World War and since then the production has become more and more specialised. The celery from Alluvioni Cambiò has a bulky stalk made up of protruding tangled ribs. These ribs are tender and crispy and have an aromatic scent.

Two varieties are grown, green and self whitening. The second type is much more luxuriant and can be discoloured white by using a simple process.

One of the most widely grown types of celery in the Alessandria area is the golden giant variety from Castelnuovo Scrivia. This too has a bulky stalk and wide tangled ribs. It is highly scented and can grow up to 60 cm in height. The planting is carried out through the transfer of greenhouse-nurtured pot plants into the fields. The whole process is carried out by specialist individual agricultural firms or by specialist agricultural consortia.

The harvesting is done by hand. The first phase is a general gathering followed by a second phase in which the celery is washed thoroughly to remove any residual earth. The final phase is the selective sorting where superfluous and damaged parts of the celery not suitable for cooking purposes, are discarded.

The celery is grown in and around Alluvioni Cambiò on the border of Alessandria county with Lombardy. To honour its most famous product the "Celery Fair" was set up in 1977 and has been celebrated annually ever since.

## Tartufo bianco (tuber magnatum pico) White truffle (tuber magnatum pico)



Il tartufo era conosciuto fin dai tempi più antichi. La sua origine fu attribuita a diverse cause: dalla decomposizione organica al calore, dal fango per germinazione spontanea all'impatto del fulmine con il suolo. Qualcuno pensava fosse un organo riproduttivo degli insetti e altri lo riconducevano, addirittura, al regno minerale. Solo dal XVI secolo fu riconosciuto come fungo.

Il professor Gibelli dimostrò la relazione, nota come simbiosi, che molti funghi assumono con alcune piante alla quale Frank attribuì il nome di "micorrize".

Il tartufo bianco ha il perizio giallo o tendente all'ocra con chiazze rosso-brune, liscio e la forma globosa, spesso molto appiattita ed irregolare.

La gleba, percorsa da venature bianche molto ramificate, ha un colore variabile dal latte al rosa intenso, con sfumature brune. Le spore sono di tipo reticolate-alveolate, ad alveoli grandi. Ha profumo intenso e sapore gradevole.

È il più grande tra i tartufi: raggiunge le dimensioni di una grossa mela e, ogni anno, si raccolgono esemplari che superano, anche abbondantemente il chilogrammo. È reperibile solo nella tarda estate, in autunno e all'inizio dell'inverno, sotto querce, salici, tigli e pioppi, in terreni con umidità abbastanza elevata anche nel periodo estivo. L'areale di produzione comprende il Monferrato, le Langhe e il Roero.



The truffle has been known since the dawn of time, but in less enlightened times, people struggled to understand where it came from and how it grew. There were several theories, some thought they came about due to organic decay caused by heat, others thought they sprouted spontaneously every time a patch of mud was struck by a thunderbolt. Others thought they were the reproductive organs of insects. There were even those who thought it was a mineral. It was only in the 16th century that it was classified and attributed to the fungus family.

It was Professor Gibelli who astutely identified its symbiotic relationship with superior plants typical of other fungus varieties. The scientist Frank coined the Greek term mycorrhiza to describe this symbiotic relationship between fungi and superior plants. The white truffle has a yellow skin which tends to ochre and often has reddish brown mottles. It tends to be smooth and round but can sometimes be squashed and irregular in shape.

Its gleba, which is covered in branching white veins can vary in colour from milk-white to intense red usually accompanied by some brownish shading. Its spore forms a network of minuscule cavities known as alveoli.

The white variety is the biggest member of the truffle family. It grows to about the same size as an apple and very often ones weighing more than a kilo are unearthed. There is a relatively short time window for its unearthing which goes from late summer through the autumn to early winter. It is most likely to be found in permanently damp earth in the immediate vicinity of oaks, willows, limes and poplars.

It is most commonly found in the hilly Monferrato, Langhe and Roero areas.

## Zucca di Castellazzo Bormida Pumpkin from Castellazzo Bormida



La zucca, originaria dell'America centrale, è stata coltivata in Europa fin dal XVI secolo e la provincia di Alessandria, in particolare la zona di Castellazzo Bormida, è stata per un lungo tempo uno dei luoghi di maggior coltivazione di questa coltura come documentato da studi storici locali.

La zucca di Castellazzo Bormida è una pianta erbacea a stelo strisciante, appartenente alla famiglia delle cucurbitacee.

Ha il peponide di forma rotondeggiante e di medio-grossa pezzatura; la buccia è spessa e bitorzoluta, con solcature accennate dall'apice al pedice, ha una consistenza coriacea ed un colore verde. La polpa è di colore giallo-aranciato ed è delicatamente dolce.

La semina si effettua direttamente in campo in aprile-maggio, mentre la raccolta avviene in autunno prima dell'inizio delle gelate.

La zucca è una coltura tradizionale della provincia di Alessandria e, in particolare, è coltivata nei comuni di Castellazzo Bormida, Alessandria, Castelspina, Sezzadio, Casarcemelli, Gamalero.



The pumpkin which was originally indigenous to Central America was brought to Europe in the 16th century and has been successfully grown since. Records show that the area surrounding Castellazzo Bormida near Alessandria was one of the leading producers in Europe. The local pumpkin has a winding, twisting stem and belongs to the cucurbit genus.

Its seedcase is round in shape and the pumpkin itself tends to be above average in size. Its skin is thick and knobby with grooves running between its two apexes. Its pulp is yellowy-orange and is deliciously sweet tasting. The seeds are planted directly in the fields in April and May and it is harvested in Autumn before the first frosts set in. Despite its distant origins, the pumpkin is now considered part and parcel of local agriculture and is grown in the following localities in our county: Castellazzo Bormida, Alessandria, Castelspina, Sezzadio, Casarcemelli, Gamalero.





*Vignale Monferrato, infernot di Palazzo Callori*  
*Vignale Monferrato, "infernò" of Palazzo Callori*

Prodotti tipici  
Typical products

# Amaretti

## Italian almond cookies



Gli amaretti sono prodotti dolciari, secchi o morbidi, leggermente amarognoli e dalla forma arrotondata.

Gli ingredienti fondamentali sono: mandorle dolci e/o amare, zucchero ed albume d'uovo. Possono essere aggiunte anche armelline (noccioli di albicocca) che conferiscono al prodotto il tipico sapore amarognolo.

Sono dolci prodotti con una lavorazione artigianale. Le mandorle e le armelline vengono passate alla raffinatrice e quindi poste nell'impastatrice con lo zucchero e l'albume montato a neve. L'impasto ottenuto, lavorato esclusivamente a mano, prende poi la forma dei tipici amaretti che posti sulle teglie vengono quindi cotti in forno. Una volta raffreddati, sono avviluppati singolarmente e a mano nelle caratteristiche cartine frastagliate che ne manterranno intatta la morbidezza. Il metodo di lavorazione nel corso degli anni è rimasto invariato e si distingue per l'assoluta assenza di conservanti e additivi.

La zona di produzione degli amaretti comprende molte località del Piemonte. Famosi in provincia di Alessandria quelli di Acqui, Gavi, Ovada e Valenza.

Amaretti are confectionery products which are both soft and dry which are round in shape and have a slight bitter tang (Hence the name amaretti, from amaro which means bitter)

The base ingredients are as follows: sweet or bitter almonds, sugar and egg white. Very often apricot kernels are added which gives the product its slight bitter tang.

These biscuits are works of craftsmanship and are never mass produced. The almonds and apricot kernels are ground down before being placed in the blender alongside the sugar and the whipped egg whites. Once the mixture has been made, each one is individually shaped by hand and then placed on the baking tray before being put in the oven. Once they have been taken out of the oven and have cooled down, each one is sealed by hand in its distinctive paper wrapper which is carefully designed to safeguard the product's softness. The preparation has remained unaltered over the years and the makers of this confectionery proudly boast that neither preservatives or additives are ever used.

There are many towns and villages within Piedmont which produce amaretti. Within our county, the most notable are Acqui, Gavi, Ovada and Valenza.

# Baci di dama di Tortona

## Hazelnut biscuits from Tortona

I Baci di Dama di Tortona sono una specialità che alcune pasticcerie tortonesi producono da oltre un secolo e mezzo rispettando la ricetta originale, tramandata negli anni, ed utilizzando esclusivamente ingredienti selezionati.

I Baci di Dama di Tortona hanno un colore dorato, una forma rotonda e sono caratterizzati da una particolare fragranza e delicatezza. Sono composti da due piccoli biscotti di forma ovale o semisferica, uniti da un disco di cioccolato.

Gli ingredienti sono: mandorle, burro, zucchero, farina e cioccolato. La preparazione consiste nella raffinazione (macinazione) di mandorle e di zucchero che, successivamente, sono impastate con burro e farina. Si procede quindi al colaggio del composto su teglie ed alla cottura in forno a 160°C per 15 minuti circa. Dopo la cottura, i Baci di Dama di Tortona sono accoppiati con una goccia di cioccolato. Successivamente sono incartati manualmente nel tradizionale foglio di alluminio e confezionati in scatole.

Il prodotto non contiene conservanti ma è confezionato in modo tale da mantenere inalterata la fragranza per almeno quattro mesi. Si produce tutto l'anno.

La produzione dei Baci di Dama di Tortona avviene a Tortona e nelle zone limitrofe, in provincia di Alessandria.

Baci di Dama di Tortona (literally "lady kisses" as the two bulging halves of the biscuit look like a lady's pouting lips) is arguably Tortona's top confectionery product. They have been made for over 150 in the local patisseries following the same jealousy-guarded recipe and using carefully selected ingredients. Baci di Dama di Tortona have a golden brown colour, are round in shape and have an unmistakable fragrance and delicacy. They are made up of two semi circular biscuits joined in the middle by a chocolate disc. The ingredients are as follows: almonds, butter, sugar, flour and chocolate.

The first step in making them is the grounding down of the almonds and sugar which are then mixed in with butter and flour to make the dough. The next step is to spoon the mixture onto a baking tray which is placed in a preheated oven at 165°C for 15 minutes. Once the semi-circular biscuit halves have been baked, they are joined together by a disc of chocolate. They are then wrapped by hand in their characteristic aluminium foil and placed in a box. These biscuits do not contain preservatives but thanks to their aluminium wrappers they will keep for up to 4 months. Production is centred on Tortona and its immediate environs.



# Biova

## “Biova” bread

La Biova è un pane tipico del Piemonte ha origini assai remote e la sua produzione è attestata da studi storici locali. Per la produzione della Biova, occorrono farina, lievito di birra, sale, acqua e strutto, qualora la biova venga prodotta con aggiunta di grassi.

Gli ingredienti sono messi nell'impastatrice, facendo attenzione che sale e lievito non vadano a contatto. Si impasta per 20-30 minuti circa a bassa velocità. Si lascia lievitare la pasta per 80-90 minuti circa in un ambiente di 30°C.

Vengono prodotte le forme della misura voluta, passandole due volte in formatrice (prima bastoncino e poi arrotolando il tutto). Si intavolano le forme appoggiando le punte in modo che si sformino, separando le stesse con dei teli a ventaglio. Si copre bene il tutto per evitare il formarsi della crosta. Si lascia ancora lievitare per circa 50-60 minuti in ambiente a 30°C e con il 70-80% di umidità. È buona norma tagliare, poi, in due le forme con una raschia di legno per evitare l'apertura del taglio prima dell'infornamento.

Si inforna subito per un tempo di cottura di 20-35 minuti a seconda delle pezzature e ad una temperatura di 230-250°C.

Il prodotto è diffuso in tutto il Piemonte.



Biova is a very common type of Piedmontese bread and it would seem on the basis of local records that it has been produced for many centuries. To make Biova bread, flour, brewer's yeast, salt, water and lard should you wish to prepare this bread with fat.

When putting the ingredients into the mixer, care should be taken that the salt and yeast do not come into direct contact. The mixing process should last from 20-30 minutes at a low speed. The resulting dough should then be left to rise for 80-90 minutes at 30°C.

There are moulds of different shapes and sizes and the dough is passed twice through a shaping machine. The dough is first shaped into long rods then it is rolled up. The moulds are then laid out on the table and pressure is applied on the tips in order to facilitate their easy removal from the mould. Everything should be covered in order to prevent a crust from forming. The dough should be left to rise for a further 50-60 minutes at 30°C at a humidity of 70-80%. It is good practise to cut the uncooked loaves in two with a wooden slicer to avoid eventual cuts forming before they are put into the oven.

According to the size of the uncooked loaves, the baking time can be between 20 and 35 minutes and the ideal temperature is between 230 and 250°C.

This type of bread can be found throughout Piedmont.

# Biscotti della salute

## “Biscuit of Health” rusks



L'origine di questo dolce tipico si perde nel tempo. Il metodo per la sua produzione, basata sulla lievitazione naturale, è sempre stato custodito da poche persone. La distribuzione, rimasta locale per molto tempo, fu rivoluzionata dai ferrovieri che, trasportandoli in grosse scatole di latta, presero a venderli in molte città dell'alta Italia.

Dopo la seconda guerra mondiale alcuni imprenditori ovadesi iniziarono la produzione industriale dei biscotti “Salute” e, affiancandoli ad altri dolci tipici, li commercializzarono in maniera più capillare. I Biscotti della Salute sono una sorta di fetta biscottata tagliata diagonalmente, leggera, friabile e profumata di anice. Gli ingredienti sono farina di frumento, zucchero, lievito naturale, grassi vegetali, sale ed aromi.

Le metodiche di produzione, basate sulla lievitazione naturale, prevedono un primo impasto con farina di frumento, lievito naturale ed acqua. Segue un periodo di riposo per la lievitazione, un successivo rinfresco con farina ed acqua. Poi vi è un altro periodo di riposo per il proseguimento della lievitazione. Vengono aggiunti in seguito gli altri ingredienti ed amalgamati fino ad ottenere un impasto omogeneo al quale è data la forma di pani allungati (tipo baguette). Quest'ultimi, posti in una teglia, sono lasciati ulteriormente lievitare in una cella a temperatura ed umidità costanti.

Dopo la cottura e l'asciugatura si tagliano i filoni in diagonale, ottenendo dei biscotti che sono successivamente tostati. La zona di produzione comprende Ovada, in provincia di Alessandria, ed alcune zone del Piemonte.

The origin of this particular biscuit has been lost in the mists of time. The method of its production, based on natural levitation, is a jealously-guarded secret known only to the chosen few.

Their original distribution area was limited to Alessandria county, but thanks to the advent of the railway, they were delivered in their tin containers, all over Northern Italy. After the Second World War, some confectioners in Ovada began producing these biscuits on an industrial scale and greatly extended the distribution to all of Italy.

Biscotti della Salute (Literally “Biscuit of Health”) is a sort of rusk. They are light, flaky, diagonally cut and have an aniseed-scented taste. The ingredients required to make these biscuits are as follows: wheat flour, sugar, natural yeast and water and aniseed essence.

As already mentioned, the making of this biscuit is based on natural levitation and its production is split into three distinct phases. A dough is made from the flour, yeast and water. It is then left to stand and levitate after which further water and flour are added.

The dough is then left to complete its levitation. Finally, the remaining ingredients are added and they are all mixed in order to form a smooth lump free mixture. The mixture is then shaped into long rods similar to a French stick (baguette) They are placed on a baking tray and left in a cool place where humidity levels and temperature are constant.

Once they have been baked, the sticks are cut diagonally then toasted. The main centre of production is Ovada in the south of Alessandria county, although there are other places where they are produced on a much smaller scale.

## Bovino piemontese Piedmontese cattle



L'origine della razza Piemontese è ricondotta alla fusione di bovini di tipo Aurochs (*Bos primigenius*) presenti sul territorio regionale, con lo Zebù migrato circa 30.000 anni fa dal Continente Euroasiatico.

Considerata in passato a triplice attitudine funzionale (lavoro, carne, latte), attualmente la Piemontese è una razza in cui è preminente la produzione di carne, pur con una discreta produzione di latte.

Questa evoluzione è dovuta principalmente alla scoperta, documentata in Piemonte alla fine del XIX secolo, della particolare mutazione genetica responsabile del carattere "coscia". Il "Vitellone Piemontese della Coscia" assume pertanto varie denominazioni: "dal fasson", "dla cheussa", "a gropa di cavallo", "a gropa doppia", "con iperplasia muscolare congenita". Inizialmente guardato con diffidenza, in quanto considerato patologico, il carattere richiamò ben presto l'interesse degli allevatori per gli indubbi vantaggi economici ad esso associati.

Facilmente riconoscibile per via del mantello bianco, il Bovino Piemontese è una razza specializzata per la produzione di carne in grado di offrire ottime rese di macello e di ottima qualità. Alcuni animali definiti "Fassoni" o "della coscia" presentano muscoli particolarmente ipertrofici a livello dorsale e della coscia. Questa peculiarità ne aumenta la resa alla macellazione.

Le femmine producono pochissimo latte ma di ottima qualità, base di partenza per molti formaggi.

Le metodiche di lavorazione riguardano le attività di macellazione o di trasformazione delle carni. La Razza Piemontese è allevata sia al pascolo sia in stalla in tutto il territorio piemontese.

The Piedmontese breed of cattle is thought to be a product of two distinct breeds: the auroch (*Bos primigenius*) which populated the region, and the Zebu that migrated from the Eurasian Continent about 30,000 years ago.

In past times, it served a triple purpose since it could provide meat, milk and help on the farms. Nowadays it is considered an excellent breed for its high quality meat with a limited milk production.

This evolution is mainly due to the discovery, documented in Piedmont at the end of the nineteenth century, of the particular genetic mutation that led to its huge legs. Although initially regarded with suspicion, as it was considered abnormal, it soon attracted the attention of farmers who recognised its economic advantages. Easily distinguishable by its white coat, the Piedmontese is a specialised breed for high percentages of meat production of excellent quality. Some animals defined as "Fassoni" or "della coscia" are characterised by muscular hypertrophy of the back and thigh. This characteristic increases the percentage of meat.

The females produce very little milk, of high quality, giving better cheeses. The production specifications concern slaughtering or processing of meat. Piedmontese cattle are raised outdoors and indoors all over the Piedmont region.

## Canestrelli novesi "Canestrelli" biscuits from Novi



I Canestrelli Novesi sono un prodotto antico e caratteristico della zona. Le origini sono assai remote. Il nome "Canestrello" deriva, probabilmente, dai tipici recipienti di vimini intrecciati, detti appunto "canestri", nei quali si deponevano i dolci dopo la cottura. Il Canestrello novese è un biscotto secco prodotto artigianalmente nei panifici e nelle pasticcerie della zona del novese e dell'ovadese, sulla base di un'antica ricetta. Ha forma di anello o di ciambella e pesa poche decine di grammi.

Ha il colore del pane tostato ed un fragrante profumo dolce dato dal vino e dall'olio di oliva.

Gli ingredienti sono: farina di grano tenero, olio di oliva, vino bianco di Gavi, polvere lievitante da forno, zucchero e sale. Alla farina vengono aggiunti olio, vino e sale e si miscela tutto per 2/3 minuti.

Poi si aggiunge la polvere lievitante, dopo 12 minuti si mette lo zucchero. Il tutto viene poi impastato per circa 15 minuti con una impastatrice. Si procede immediatamente alla divisione dell'impasto in bastoncini lunghi 8/10 centimetri ai quali viene data la caratteristica forma ad anello congiungendo le estremità dei bastoncini e comprimendo manualmente le estremità stesse.

I canestrelli vengono poi cotti su teglia in forno a circa 200°C; dopo la cottura, vengono lasciati raffreddare e sono pronti per la vendita.

La zona di produzione comprende i comuni del Novese e dell'Ovadese, in provincia di Alessandria.

"Canestrelli" from Novi is a typical and longstanding product of the Novi Ligure area. Its origins go back a long way. The name "Canestrelli" probably derives from the Italian word "canestro" a wickerwork basket due to the fact that once it was taken out of the oven, it was stored in such a container.

"Canestrello" is a dry biscuit baked by the master confectioners following an age-old recipe in both the Novi Ligure and Ovada areas. Its ring-like shape makes it look similar to a doughnut. Each one usually weighs about 10 g. It is the same colour as toasted bread and its exquisite fragrance comes both from the wine and olive oil which is used in its production. The following ingredients are required to make it: soft wheat flour, Gavi white wine, baking powder, sugar and salt.

The oil, wine and salt are added to the flour and the lot is briskly mixed for 2 to 3 minutes. The baking powder is then added and 12 minutes later the sugar. All the ingredients are then mixed in an electric mixer for a further 15 minutes.

The dough is then made into small rods or fingers. With each one being between 8 to 10 cm. Long. The rods are then made into ring shapes by joining the two ends and squashing them together between fingers.

The canestrelli are baked at 200°C. Once they are ready, they are removed from the oven and left to cool down, after which they are placed on display for sale.

As mentioned before, the two major production centres of canestrelli are Novi Ligure and Ovada in the south of our county.

## Filetto Baciato di Ponzone o salame filetto baciato Cured meat from Ponzone or “filetto baciato” salami



Il Filetto Baciato di Ponzone è un salume composto da un sottofiletto di maiale salato e profumato avvolto in un impasto di salame di puro suino ed insaccato in budello di maiale. Il peso è di circa 600 grammi. Il Filetto Baciato è stato ideato nella prima metà del 1900 da un macellaio di Ponzone. La tradizione produttiva è stata trasmessa oralmente. Per la lavorazione vengono utilizzati tagli pregiati di maiale (suino pesante) di produzione nazionale. Oltre al sottofiletto si utilizzano, per la preparazione della pasta di salame, tagli magri pregiati con l'aggiunta di guanciale e di pancette.

Si effettua la salatura e la marinatura del sottofiletto o filetto; la macinatura della pasta è di grana grossa. Il prodotto viene poi messo in un budello naturale e la stagionatura varia, secondo le richieste, da uno a due mesi; il salume può tenere anche stagionature di circa 4 mesi. La stagionatura avviene nella zona di Ponzone caratterizzata da un microclima particolare che probabilmente conferisce specifici aspetti organolettici al prodotto. L'area di produzione comprende il comune di Ponzone, in provincia di Alessandria, con le sue frazioni di Cimaferle e Abasse.

Filetto Baciato di Ponzone is a cured meat made with a whole cut of sirloin of pork, salted and wrapped in a minced mix of pork salami and cased in pig's gut. It weighs about 600 grams. A butcher from Ponzone conceived Filetto Baciato at the beginning of the 1900s. Its traditional production process has been handed down by word of mouth.

Prime cuts of pork (heavy adult pig) produced nationally are used in processing. For the preparation of the minced mix, prime lean cuts, bacon and pork cheek are used as well as sirloin.

The sirloin or fillet is cured; the salami mixture is minced coarsely. The product is then put into a gut and left to mature for one to two months as required; it may also mature for about 4 months. Maturing takes place in the area of Ponzone, which, with its distinctive microclimate, probably gives the product specific organoleptic characteristics.

This cured meat is produced in the town of Ponzone, and its communities Cimaferle and Abasse in the province of Alessandria.

## Grappa con alambicco a bagnomaria piemontese “Grappa” distilled with an alembic using the piedmontese bain-marie

I primi documenti che attestano l'esistenza dell'acquavite in Piemonte sono i tariffari doganali di alcuni comuni piemontesi, come quello di Pontestura (provincia di Alessandria - non data ma si presume del 1400), di Moretta (1443) e di Savigliano (1489). Successivamente la storia di questo distillato si snoda quasi parallela alle vicende dei Savoia e del Regno Sabauda e la grappa contribuisce non poco a supportare le spese belliche e le mire espansionistiche attraverso l'imposizione fiscale. Nel 1627 venne proibita la fabbricazione dell'acquavite. Nel 1739, su richiesta degli acquavitai e dei distillatori piemontesi, il Re Carlo Emanuele III costituì l'Università degli Acquavitai per limitare il fenomeno delle distillazioni abusive. La Grappa si ottiene da vinacce fermentate, ottenute da uve vinificate in Italia. Le vinacce fermentate contengono in media il 3-4% di alcool e dalla loro freschezza e conservazione dipende la qualità della grappa. La Grappa con Alambicco a Bagnomaria Piemontese si distingue dalle altre per l'aroma tondo, equilibrato e privo di asperità, non di rado caratterizzato da una nota di confettura. Il colore è bianco brillante per le grappe giovani e giallo paglierino più o meno intenso per quelle invecchiate. Il titolo alcalometrico varia tra 40 e 45% vol. Dopo la distillazione la grappa deve passare un primo periodo di “affinamento” in grandi contenitori inerti (vetro e acciaio).

L'invecchiamento avviene in botti di legno: il più utilizzato è il rovere che dona alla grappa toni speziati e vanigliati. La grappa prima dell'imbottigliamento subisce una riduzione del grado alcolico con l'aggiunta di acqua. In Piemonte esistono ancora 2 impianti che utilizzano questa antica tecnologia tipica della regione di cui uno a Silvano d'Orba, in provincia di Alessandria.

The first mention of the existence of grappa in Piedmont is found in customs documents in a few municipalities, such as Pontestura (Alessandria province - presumed date 1400), Moretta (1443) and Savigliano (1489).

Successively, the history of this distillate runs almost parallel to the events of the Savoy Family and Kingdom. It contributed to the support of war expenses and plans for expansion through taxation. In 1627, production of grappa was prohibited. In 1739, upon request of Piedmont Spirit Producers and Distillers, King Carlo Emanuele III established the Università degli Acquavitai to limit the phenomenon of illegal distillation. Grappa is made from fermented pomace, a mass of grape skins and pressings left over after the winemaking processes. Fermented pomace contains an average of 3-4% alcohol and the quality of grappa depends on its freshness and conservation. Piemontese Grappa made with an alembic using the Piemontese bain-marie stands out from others with its full, balanced, smooth aroma often characterized by a note of jam. Young grappa is bright white and aged grappa has shades ranging from pale to intense amber. The alcohol content is between 40 and 45%. After distillation, the grappa must pass an initial period of “aging” in large inert containers (glass and steel).

It is then aged in wooden barrels, usually made of oak that imparts a spicy vanilla taste. Before bottling, water is added to reduce the proof. In Piedmont, there are two remaining distilleries using this method typical of the region; one is in Silvano d'Orba, in the province of Alessandria.



# Focaccia novese

## Flatbread Novi style



Le origini della Focaccia Novese si perdono nel tempo. Sono, inoltre, stati trovati antichi documenti contabili aventi, nella descrizione, l'indicazione di tale prodotto.

La nascita della Focaccia Novese è da far risalire anche ad una necessità reale del panettiere: mitigare la temperatura del forno nel quale, poi, cuocere il pane. La focaccia infatti, permetteva di accertare velocemente i tempi di cottura della pasta stessa e offriva la possibilità al panettiere di rendersi conto se la temperatura era al punto giusto per cominciare ad infornare il pane.

La focaccia novese ha una pezzatura della lamella di circa 1 kg, uno spessore della lamella di circa 1 cm ed una crosta del colore del grano maturo.

L'olio di oliva caratterizza in modo preponderante sia l'aroma, sia il profumo di questo prodotto. La ricchezza di olio e la scarsa umidità della pasta costituiscono gli elementi maggiormente caratterizzanti la Focaccia Novese rispetto agli altri tipi di focaccia commercializzati in Piemonte.

Gli ingredienti sono: farina di frumento, acqua, olio extra vergine di oliva, strutto, lievito naturale, sale ed estratto di malto. Si produce tutto l'anno.

Gli ingredienti, eccetto sale e olio, sono inseriti in un'impastatrice per 15-30 minuti a seconda dell'impastatrice utilizzata. All'impasto in

The origins of Novi Ligure Focaccia have been lost in the mists of time but there are many ancient documents which bear witness to its existence.

Focaccia, ironically, began life merely as a timing aid in helping the baker make bread. In the days prior to sophisticated measuring devices and thermostats, the baker had to know whether the oven had reached the right temperature. By putting in the focaccia mixture, he could ascertain whether the temperature was right as the focaccia would cook within a relatively short period of time.

Novi focaccia is normally made in 1 kilo slabs. It is 1 cm in thickness and has a golden crust. Olive oil is an essential ingredient as it gives the focaccia both taste and aroma. The richness of the oil and the low humidity content of the pastry make Novi focaccia stand out in relation to the other variants of focaccia produced in Piedmont. To make focaccia, the following ingredients are required: wheat flour, water, extra virgin olive oil, lard, natural yeast and malt extract. It is produced all year round.

All the ingredients apart from the salt and oil should be put into the mixer. Depending on the type of mixer used, the dough-making process should take between 15

and 30 minutes. To give the focaccia extra suppleness and enhance the levitation, sourdough can be added. The dough is left to stand for 15 minutes, folded over then left for a further 15 minutes. The dough is then split into 1 kilo portions and placed in the pre-greased baking trays. The surface is then lightly brushed with oil and the dough is then left to rest for 15 minutes. A further sprinkling of oil is applied to the surface followed by a sprinkling of salted water then the dough is rolled out flat until the baking tray is fully covered. The fingertips are used to make small craters on the surface. All this combined work goes to make the focaccia supple, soft and flaky. The final step, before placing the focaccia mix in the oven, is to give it one further drenching of salted water and olive oil. Once this has been done, it is left to rest for another 30 minutes before being cooked for 20 minutes in a preheated oven at 230°C. Once taken out of the oven, the focaccia is given one final dousing of olive oil which both softens the crust and enhances the aroma. The main production areas are in the south of our county in the towns of Novi Ligure and Ovada near the border with Liguria.

L'impasto è poi fatto riposare per 15 minuti e, una volta piegato, è lasciato fermo per altri 15 minuti. L'impasto viene poi suddiviso in porzioni in modo che la teglia contenga 1 kg di composto. Successivamente vi è un ulteriore periodo di riposo dopo il quale si effettua una prima stiratura della pasta nelle teglie precedentemente unte. Si spennella la superficie della pasta con un pò di olio e si lascia riposare il tutto per altri 15 minuti circa. La pasta è poi nuovamente oliata, spruzzata con acqua salata e "tirata" per essere adattata alle dimensioni della teglia. Con i polpastrelli delle mani vengono creati degli alveoli sulla superficie. Il processo di lavorazione di stiratura rende la Focaccia Novese molto sottile e, nello stesso tempo, morbida e friabile.

Si bagna infine la superficie dell'impasto con abbondante acqua salata ed olio di oliva. Dopo aver lasciato riposare per altri 30 minuti, si effettua la cottura in forno per circa 20 minuti ad una temperatura media di 230°C. La focaccia, appena sfornata, è generalmente ulteriormente spennellata con abbondante olio di oliva allo scopo di ammorbidirne la crosta ed aumentarne l'aroma.

L'area di produzione comprende i comuni di Novese e dell'Ovadese, in provincia di Alessandria.



# Grana Padano DOP Grana Padano DOP

Il formaggio "Grana Padano DOP", formaggio duro prodotto con latte crudo di vacca, a pasta cotta e a lenta maturazione, pare sia nato già intorno all'anno Mille per la necessità dei monaci cistercensi e benedettini di poter conservare il latte prodotto in eccesso con la produzione di un formaggio che, a differenza delle formaggelle di cui erano abili produttori, fosse più consistente e di più lunga conservazione.

È possibile distinguere a seconda del periodo di stagionatura e dell'area di produzione quattro diverse tipologie di Grana Padano: - Grana Padano DOP (stagionatura minima nove mesi); - Grana Padano DOP oltre 16 mesi (stagionatura superiore a 16 mesi); - Grana Padano DOP Riserva oltre 20 mesi (stagionatura di almeno 20 mesi); - Grana Padano DOP Trentingrana (prodotto nella provincia autonoma di Trento).

La zona di produzione del "Grana Padano" DOP coincide in larga parte con la regione della pianura padana, ovvero l'area geografica ricca di acque, tra le più fertili al mondo e tra le più adatte alla produzione di foraggi, in particolare il mais, favorita anche dallo specifico microclima della zona. Proprio la grande disponibilità di mais ha costituito un elemento fondamentale per il mantenimento dell'allevamento bovino e per la conseguente disponibilità di latte, che ha stimolato la popolazione rurale ed in particolare i "casari" ad utilizzarlo nella trasformazione in un formaggio serbevole.

"Grana Padano PDO" is a hard cheese made from raw milk from cows, which is cooked and matured slowly. The Cistercian and Benedictine monks allegedly created it around the 11th century. They were already experts at producing soft cheese to use up the milk produced in abundance but they needed to produce a ripened cheese that would last longer.

There are 4 types of Grana Padano according to the stages of ripening and area of production: - Grana Padano PDO (minimum nine months' ripening); - Grana Padano PDO over 16 months (over 16 months' ripening); - Grana Padano PDO Riserva over 20 months (at least 20 months' ripening); - Grana Padano PDO Trentingrana (produced in the autonomous province of Trento).

The production area of "Grana Padano PDO" is largely contiguous with the region of the Po river plain, a geographic area well supplied with water, among the most fertile in the world and among the best suited for growing fodder, in particular maize, favoured by the area's microclimate. Indeed the abundance of maize has been a key element in rearing livestock and the resulting availability of milk, which has inspired the rural population and in particular the "cheese-makers" to transform surplus milk into a



Il formaggio è prodotto pertanto con latte crudo parzialmente decremato di vacca alimentate da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere; è ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di due munte miscelate. Il latte viene messo nelle caldaie a campana rovesciata, in rame o con rivestimento interno in rame; successivamente la coagulazione del latte è ottenuta con caglio di vitello e rotta in granuli fini e cotta fino a quando questi diventano elastici. La cagliata rimane immersa nel siero nella caldaia fino ad un massimo di 70 minuti e poi immersa in apposite fascere per almeno 48 ore; in questa fase vengono impressi i contrassegni di origine.

La salatura viene effettuata mediante salamoia per un periodo tra 14 e 30 giorni e la maturazione naturale viene effettuata per un periodo di nove mesi dalla formatura.

Segue la marchiatura a fuoco o la cancellazione dei contrassegni di origine, qualora il prodotto non risponda alle caratteristiche specifiche previste.

Il prodotto è commercializzato in forme intere, a tranci, porzionato e confezionato, grattugiato. Le operazioni di grattugia devono essere effettuate nella zona di produzione e il confezionamento deve avvenire immediatamente, senza trattamenti e aggiunte di altre sostanze.

La produzione viene effettuata in tutto il territorio piemontese.

conservable cheese. This cheese is produced with partially skimmed raw milk from cows. Cows that feed on green or dried fodder and are milked twice a day; the processing of milk from one single milking or two milkings mixed together is permitted. The milk is put into copper kettles, or copper lined kettles; coagulation is achieved with calf rennet and the curds are cut into fine granules and cooked until they become elastic. The curd remains immersed in the whey in the kettle for a maximum of 70 minutes and then placed into moulds for at least 48 hours; at this stage, it is cold stamped with identification trademarks.

Salting is carried out by placing the cheeses in brine for 14 to 30 days then they are matured for nine months.

If the product does not meet the requirements of the PDO specifications, the identification marks must be removed from the wheel, if it does it is fire branded. The product is sold in wheels, wedges, portions and grated. Grating and packaging must take place immediately on the territory of production, without manipulation or addition of other ingredients.

Grana Padano is produced all over the Piedmont region.



# Krumiri

## Curved cornmeal cookies



I Krumiri vennero creati a Casale Monferrato da Domenico Rossi nel 1878. Pare che una sera Rossi invitò alcuni amici in suo laboratorio per gustare un nuovo dolce. Vista la bontà e la novità del biscotto, gli sarebbe stato attribuito il nome di un liquore molto conosciuto all'epoca: il "Krumiro".

La particolare foggia ricurva di questi dolci potrebbe risalire a un omaggio fatto da Rossi al re Vittorio Emanuele II, che portava i "baffi a manubrio".

I Krumiri di Domenico Rossi divennero rapidamente popolari e fu grazie alla qualità degli stessi ed al talento imprenditoriale del loro creatore che riscosero numerosi apprezzamenti e successi. Tra il 1886 ed il 1891, Rossi ricevette i Brevetti di Provveditore delle Case dei Duchi d'Aosta, di Genova e della Real Casa d'Italia.

I Krumiri sono biscotti di pasta frolla che presentano sulla loro superficie una particolare zigrinatura. Sono leggermente piegati ad arco, hanno una forma vagamente cilindrica e il peso è 10-12 grammi circa. Gli ingredienti sono: farina, burro, zucchero, uova fresche e vaniglia. Le uova ammorbidiscono l'impasto, dal quale è "bandito" l'uso dell'acqua. Le uova sono unite agli altri ingredienti nell'impasto che, una volta raggiunta la giusta consistenza, è suddiviso in pani, lasciati poi a riposare per un giorno intero. L'unica attrezzatura utilizzata dal pasticcere è l'estrusore (contenitore a forma di "siringa"). L'impasto, messo in questo recipiente, è compresso ed esce con la caratteristica zigrinatura dei Krumiri.

Le file di pasta zigrinate sono poste su sottili assi, separate con un taglierino, piegate a forma di manubrio e poste nelle teglie. Questi biscotti sono cotti in forno elettrico alla temperatura di 300°C per 12 minuti. Una volta tolti dal forno, i Krumiri sono lasciati riposare e raffreddare per una notte.

La produzione dei Krumiri avviene nella città di Casale Monferrato, in provincia di Alessandria.

Krumiri biscuits were created in Casale Monferrato by Domenico Rossi in 1878.

It would seem that Rossi invited some of his friends to his workshop one evening to taste a new biscuit he had created. As the biscuit was so good and tasty, they apparently decided to call it after a liquor which was all the rage at the time "Krumiro".

The biscuits peculiar shape is said to have come about as a tribute to the then king Vittorio Emanuele II, who sported a "handlebar moustache". Domenico Rossi's Krumiri became an overnight success, firstly thanks to them being so good and secondly to Rossi's entrepreneurial skills in marketing them. Rossi was deservedly awarded 3 blue ribands between 1886 and 1891 from the Royal House of Aosta, the City of Genoa and the Italian Royal Family.

Krumiri are shortbread biscuits on which parallel grooves are scored. They are cylindrical and slightly bent in shape and weigh roughly 12 g. The base ingredients are flour, butter, sugar, fresh eggs and vanilla. The eggs serve to soften up the dough, as water is strictly forbidden in the preparation. The eggs are the last ingredient to be added to the dough and once a smooth consistent dough has been achieved, it is split up into small loaves and left to stand for a whole day. The only tool which the confectioner uses is the extruder, (more commonly known as syringe). Upon being squeezed out of the syringe, the parallel grooves or "knurling" which are the main visual feature are formed.

These grooved lines of dough are placed on thin wooden boards, cut up into smaller pieces, shaped into handlebar formation and placed on a baking tray. The biscuits are left to cool overnight.

These biscuits are produced in Casale Monferrato, the county's second town in terms of population.

# Lingua di bovino cotta

## Cooked beef tongue



È un prodotto tradizionale le cui origini si perdono nel tempo.

Si tratta di lingua di vitellone o di bovino adulto, cotta per lessatura o a vapore e pronta per il consumo. Presenta un caratteristico colore rosato.

Secondo la metodologia tradizionale le lingue di bovino di razza piemontese, dopo la toelettatura e la pulizia, vengono massaggiate con salnitro e poi posizionate in un vascone sovrapponele in strati separati da sale grosso, spesso utilizzando anche spezie e droghe. La salatura dura circa 10 giorni con rivoltamenti delle lingue ogni tre giorni. Dopo un lavaggio in acqua corrente, le lingue, vengono fatte bollire per circa 2 - 2 ore e mezza.

Attualmente la lavorazione industriale contempla l'iniezione della salamoia con una macchina siringatrice ad aghi multipli, la cottura in forno a vapore ed il confezionamento con la tecnica del sottovuoto.

La produzione viene effettuata in tutto il territorio piemontese.

This is a traditional product whose origins are lost in the mists of time. It is veal or beef tongue, boiled or steamed and ready to eat. It has a characteristic pink colour.

Following the traditional method, tongues from Piedmontese cattle, after scrubbing and cleaning, are rubbed with saltpeter and then layered with rock salt in a large basin, often with the addition of spices and seasoning. Salting takes about 10 days, the tongue is turned over every three days. After rinsing under running water, the tongues are boiled for about 2 to 2 ½ hours.

Currently the industrial processing envisages the injection of brine with a multiple-needle injection machine, cooking in a steam oven and vacuum packing.

This beef tongue is produced all over the Piedmont region.

## Lingua di suocera “Mother-in-law’s Tongue” thin crispy flatbread



La Lingua di Suocera è citata esplicitamente in diversi testi a carattere storico ed in vari ordini e bandi campestri del 1800/1900. I Maestri fornai più anziani possiedono la memoria del periodo trascorso dalle origini della “Lingua di Suocera” che testimonianze fondate ritengono risalga addirittura all’epoca del 1700.

La Lingua di Suocera è molto secca e sottile. Gli ingredienti sono: farina “00”, malto, sale, lievito, olio e strutto. È un pane avente una caratteristica forma allungata, è impastato a macchina ed è stirato a mano. Si produce tutto l’anno.

L’impasto è preparato in 3 tempi e può essere utilizzata una impastatrice meccanica. Per prima cosa si impasta il lievito madre con il malto e con una parte di farina e di acqua. Al composto così ottenuto, dopo averlo lasciato lievitare per 4 ore, si aggiunge un’altra parte di farina e di acqua, si impasta nuovamente e si lascia riposare per altre 4 ore. Infine si addiziona l’ultima parte di farina e di acqua, il sale, l’olio e/o lo strutto, si lavorano gli ingredienti e si lascia riposare il tutto per un’ora e mezzo circa. Si ottiene, quindi, un impasto molto fluido caratterizzato da una percentuale di acqua pari al 50% circa. Con l’utilizzo di una spezzatrice per grissini si formano delle pagnottelle di circa 40 g che sono poi tirate a mano e schiacciate 5-6 volte con un matterello. Dopo la cottura in forno a 230°C per circa 20 minuti, diventano dorate e friabili.

La Lingua di Suocera è prodotta in tutta la provincia di Alessandria.

Lingua di Suocera is mentioned in many books and in the records of many rural associations in both the 19th and 20th centuries. The master bakers of that time who acted as “guardians of memory” swore that this oven bake goes even further back to the 18th century. Lingua di Suocera is very dry and wafer thin. It is made from the following ingredients: plain flour, malt, salt, yeast, oil and lard. The dough is prepared in an electric mixer but it is rolled out by hand. It is made throughout the year. The dough is made in 3 separate phases, and as already mentioned, an electric mixer may be used. The first phase consists of mixing the yeast with the malt and then adding a third of the flour and water. Once this mixture has been left to rise for 4 hours the second third of the water and flour is added. Once this has been mixed in, the dough is left to rise for a further 4 hours. The final third of the water and flour is added along with salt, oil and if so desired, lard. Once all the ingredients have been smoothly mixed, the mixture is left to stand for roughly 90 minutes. The resulting mixture is liquid and runny given that it is 50% water. Using a breadstick maker, small loaves are made which should be 40 gr in weight. These should be flattened out by going over them with a rolling pin 5 or 6 times. Once they have been cooked in a preheated oven at 230°C for 20 minutes they become golden brown and flaky. Lingua di Suocera is produced throughout our county.

## Paste di meliga, paste ‘d melia Cornmeal biscuits

Le Paste di Meliga hanno una ricetta antica che si perde nel tempo.

Sono biscotti dolci, croccanti e dorati. Hanno una pezzatura di 10-12 grammi e una forma variabile a seconda della tradizione locale.

Gli ingredienti sono farina di frumento, farina di mais (fumetto), burro, zucchero, uova intere, sale, scorza di limone grattugiata e polveri lievitanti.

Per la preparazione si sbattono le uova con lo zucchero e si incorporano aggiungendo successivamente burro, sale e una scorza di limone. Si setaccia la farina con il lievito, si impasta il tutto e lo si lascia riposare per una decina di minuti in un luogo fresco. Si inserisce l’impasto nell’apposita siringa con disco a stella e, nel caso di forma arrotondata, si formano degli anelli del diametro esterno di 5 cm circa.

Le Paste di Meliga vengono cotte su apposite teglie in forno a temperatura moderata.

La loro produzione è diffusa in tutto il Piemonte.

Like many other local products, this biscuit’s origins go way back into the past.

These biscuits are sweet, crunchy and golden brown in colour. Each one averages roughly 10- 12 grams in weight and their shape can vary depending on where they are made. They are made from the following ingredients: flour, butter, sugar, whole eggs, salt, lemon peel and baking powder.

They are made by beating the eggs and sugar together, after which the butter, salt and lemon peel are added to the mix.

The flour and baking powder are passed through a sieve, the whole lot is then kneaded into a dough and then left to stand in a cool place for 10 minutes. The dough is then placed in a pastry syringe equipped with either an appropriate star- shaped attachment or a 5cm diameter round disc. The cornmeal biscuits have their own special baking tray and are cooked at medium heat.

They are produced throughout Piedmont.



# Mieli del Piemonte

## Piedmontese honeys

Sin dal Medioevo in Piemonte veniva praticata l'apicoltura, soprattutto nelle aree pedemontane e montane. In uno studio del 1922 sui mieli italiani emergeva la specializzazione del territorio subalpino, con ben 22 mieli piemontesi su 43 presi in considerazione. Attualmente la produzione di miele avviene in quasi tutto il Piemonte e risulta diversificata per le svariate situazioni altimetriche presenti ed una flora altrettanto variabile.

Tra le varietà monoflorali vi sono:

- miele di acacia: è chiaro e fluido ed è il più importante in regione Piemonte;
- miele di tiglio: è un miele cristallizzato con un gradevole aroma;
- miele di castagno: è di colore scuro, aromatico e profumato e tende a non cristallizzare;
- miele di tarassaco: ha un colore intenso, l'aroma molto marcato e caratteristico e si presenta sempre cristallizzato;
- miele di rododendro: è di colore molto chiaro, presenta un aroma assai delicato ed ha una consistenza burrosa.

Tra le varietà multiflorali si ha il miele millefiori di alta montagna, di colore chiaro, che cristallizza finemente con ottime caratteristiche aroma-

There have been beekeepers in Piedmont since the middle ages, particularly in the foothill and mountain areas.

A study on Italian honeys conducted in 1922 revealed the importance of apiculture in the subalpine region, with 22 honeys of the 43 taken into account coming from Piedmont.

Currently, honey is produced in almost the entire Piedmont region; each honey has its own characteristics that vary according to altitudes and flora.

Among the monofloral varieties are:

- Acacia honey: clear and fluid and is the most important in the Piedmont region;
- Linden honey: granulated honey with a pleasant aroma;
- Chestnut honey: dark in colour, aromatic and fragrant and tends not to granulate;
- Dandelion honey: has an intense colour, strong characteristic aroma and is always granulated;
- Rhododendron honey: very light in colour, with a very delicate aroma and a buttery texture.

Among the multifloral varieties, we can find wildflower mountain honey, light in colour, finely granulated with excellent flavours.

Some areas are particularly suited and produce the following Piedmontese honeys each with its distinctive organoleptic characteristics:

- Prigelato Honey: wildflower mountain honey, harvested when the rhododendron is in full bloom;
- Val Grana Honey: dandelion single flower honey, black locust and Chestnut honey, as well as wildflower honey;
- Valli di Lanzo honey: single flower honey from chestnut, linden, acacia, rhododendron as well as wildflower mountain honey;
- Ossolano Honey: linden, chestnut, rhododendron and acacia honey;



tiche. Alcune zone sono particolarmente vocate e producono i seguenti mieli piemontesi, dalle peculiari caratteristiche organolettiche:

- Miele di Prigelato: miele millefiori di montagna raccolto durante la piena fioritura del rododendro;
- Miele della Val Grana: mieli monoflorali di tarassaco, di robinia e di castagno, oltre al millefiori;
- Mieli delle Valli di Lanzo: mieli monoflorali di castagno, di tiglio, di acacia, di rododendro, oltre al millefiori di montagna;
- Miele Ossolano: miele di tiglio, di castagno, di rododendro e di acacia;
- Miele Biellese: mieli di castagno e di acacia della Valle Cervo; la produzione avviene in pianura, collina e montagna;
- Miele della Val Sangone: miele di castagno ed il millefiori di montagna.

La metodica di lavorazione, consolidata nel tempo, prevede le seguenti operazioni: disopercolatura dei favi, estrazione per centrifugazione, filtrazione, decantazione e invasettamento. La zona di produzione copre l'intero territorio piemontese.

- Biella honey: chestnut and acacia honey from Valle Cervo; production takes place on the plains, hills and mountains;

- Val Sangone Honey: chestnut honey and wildflower mountain honey. The consolidated processing methods are uncapping the combs, extraction, filtration, separation and bottling. Honey is produced all over the Piedmont region.



# Mollana della Val Borbera

## Mollana cheese from Val Borbera

La storia della Mollana della Val Borbera ha radici antiche: la sua preparazione si tramanda di generazione in generazione.

In passato la gente possedeva, come unica ricchezza, una o due vacche. Il latte era consumato direttamente ma anche utilizzato per produrre formaggi di piccole dimensioni.

La Mollana della Val Borbera è prodotta con latte vaccino intero, a pasta morbida.

Ha forma cilindrica con facce rotonde del diametro di 20-25 cm; lo scalzo, convesso e arrotondato, è alto 2-3 cm; il peso raggiunge il chilogrammo.

La crosta, spessa 2-3 mm, è di colore rosa-creo e con la stagionatura diventa verrucata ed ospita muffe; con la maturazione perde elasticità diventando rigida e friabile e si fessura.

Il nome "mollana" deriva dalla consistenza morbida e cedevole della pasta che si presenta di colore bianco crema, finemente occhiata. Il sottocrosta delle forme mature è colante, lucido e di colore avorio. Il profumo ed il sapore del prodotto giovane ricordano il latte fresco mentre il prodotto stagionato ha sentori e sapori più pronunciati.

La crosta emana odori pungenti con note ammoniacali.

La Mollana della Val Borbera si produce in piccole aziende agro-pastorali a conduzione familiare. Il latte di vacca crudo ed intero viene messo in caldaie di rame stagnato e portato a temperatura non superiore ai 35°C. Si aggiunge poco caglio. Dopo 3 ore si procede con lo spino alla rottura della cagliata in dimensioni pari a chicchi di riso. Per le successive 2 ore si lascia sedimentare sul fondo del recipiente.

Successivamente si estrae la cagliata spremendola con le mani e riponendo il prodotto in formelle ("fresciele") in passato di legno ora in materiale plastico per alimenti. Le formaggelle sono sottoposte a 3-4 rivoltamenti ad intervalli di 2-3 ore. Sono sovrapposte e caricate con pesi

The history of Mollana cheese has ancient roots: its recipe has been handed down from one generation to another.

A cow or two was once a family's store of wealth. Milk was consumed straight away but it was also used to produce small cheeses.

Mollana from Val Borbera, a soft cheese, is produced with full fat cow's milk. It is a cylindrical cheese with a diameter of 20-25 cm; the heel, convex and rounded, is 2-3 cm in height; it can weigh up to 1 kilogram. Its crust, 2-3 mm thick, is pinkish in colour and with ageing, it becomes bumpy with a bloom of mould; as it matures it loses elasticity, becomes stiff and brittle and forms cracks.

It was given its name "Mollana" (meaning "softy") because of its creamy white interior paste that is pliable and spongy, with small holes. The rind of the mature forms is sweaty, shiny and ivory in colour. The aroma and flavour of the fresh product have characteristics of fresh milk while the matured product has more pronounced aromas and flavours. The crust gives off a pungent odour with notes of ammonia.

Mollana cheese from Val Borbera is produced in small agropastoral family-run businesses. The raw, full-fat cow's milk is placed in tinned copper kettles and heated to a temperature not exceeding 35°C. A little rennet is added. It is left to coagulate for 3 hours then the curd is broken into rice-size grains with a spino (a whisk formerly made with a main wooden handle to which iron and copper wires were tied). For the next two hours, it is left to settle to the bottom of the container.

Then the curds are removed, squeezing them by hand and placing them into fresciele, (moulds) once made from wood nowadays from food-grade plastic. These soft

cheeses are turned over 3-4 times at intervals of 2-3 hours. They are stacked and pressed with weights until the following day. The cheeses, removed from the moulds, are laid out for three days on softwood planks, covered with strips of linen or cotton and are turned over twice a day. When the rind begins to form, the cheeses are salted on all surfaces. The forms are stacked and arranged in closed containers for 24 hours. Following this, they are washed, dried, and placed onto the aging planks, where they are turned for at least ten days. To ensure optimum curing the room must be cool and airy in summer, and not too cold in winter.

The forms, sovrapposte e collocate in recipienti chiusi per 24 ore, subiscono un lavaggio con acqua e sale, poi sono asciugate e disposte su assi per la stagionatura di almeno 10 giorni e rivoltate spesso. Per una stagionatura ottimale il locale deve essere arioso fresco in estate e non troppo freddo in inverno.

La zona di produzione comprende i comuni della Val Borbera e le aree limitrofe in provincia di Alessandria, in particolare: San Sebastiano Curone e Brignano Frascata nella Val Curone, Garbagna nella Val Grue.

cheeses are turned over 3-4 times at intervals of 2-3 hours. They are stacked and pressed with weights until the following day. The cheeses, removed from the moulds, are laid out for three days on softwood planks, covered with strips of linen or cotton and are turned over twice a day. When the rind begins to form, the cheeses are salted on all surfaces. The forms are stacked and arranged in closed containers for 24 hours. Following this, they are washed, dried, and placed onto the aging planks, where they are turned for at least ten days. To ensure optimum curing the room must be cool and airy in summer, and not too cold in winter.

The production area includes the municipalities of Val Borbera and the surrounding areas in the province of Alessandria, in particular: San Sebastiano Curone and Brignano Frascata in Val Curone, Garbagna in Val Grue.



# Montebore

## Montebore cheese



Nel Medioevo il Montebore era un formaggio molto noto e veniva gustato nelle grandi occasioni come è indicato in una (la prima) citazione, risalente al 1300, e riferita ad un menù di un pranzo importante tenutosi nella zona delle Valli Tortonesi. Le tracce storiche evidenziano che il prodotto era conosciuto in quel periodo non solo nell'alessandrino ma anche nella zona di Pavia e nel Genovese.

Formaggio grasso, a pasta fresca in passato prodotto con latte intero crudo esclusivamente di pecora ora viene prodotto con latte misto di vacca (in percentuale dominante).

We know from a citation dated 1300 concerning a menu for an important dinner in the area of Tortona that Montebore was already well known in the middle ages and was eaten on special occasions. Historical traces show that at that time it was present in Pavia and Genoa as well as Alessandria.

A fresh full-fat cheese, in the past made exclusively with raw full fat sheep's milk is nowadays produced mixed with cow's milk (in larger percentage).

Montebore is a characteristic wedding-cake shaped cheese obtained by stacking three cheeses of different weight and diameters (from 15-20 to 5 cm). The final product is called "Castellino" (small castle) inspired by a few ruined towers in its area of origin.

The rind is smooth, regular with a light pale-yellow colour in the fresh cheese, cracked, solid, compact, ivory in colour covered in white fuzzy mould in the mature cheese. It weighs from 500 g to 1 kg.

The paste of the fresh cheese is white or ivory-white with small and sparse holes, it becomes compact and slightly grainy in the mature cheese for grating.

The odour is fine and delicate with milk and cream characteristics in fresh cheese but savoury, salty and intense in aged products.

The milk is coagulated by the addition of rennet at a temperature of 30°C. The curd is cut into granules the size of hazelnuts.

After 20 minutes it is then placed into ferslin (cylindrical wood moulds) which are turned 4-5 times for half an hour.

The moulds are left to stand for about 10 hours in a cool, dry place. After removing the moulds, the faces and the panels of the cheese, are salted with marine rock salt pounded in a

Forma simile ad un tronco di cono dovuta alla sovrapposizione e "saldatura" di 3 o 5 formelle di diverso peso e dal diametro decrescente (da 15-20 a 5 cm). Si viene così a creare il cosiddetto "Castellino" in riferimento ad alcune torri diroccate presenti sul territorio di origine. La crosta, appena pronunciata nel prodotto fresco, è tendenzialmente liscia, di colore bianco crema o giallo paglierino. Nel formaggio stagionato diventa rugosa, consistente, di color avorio ed è ricoperta da un fine velo di muffe bianche; il peso oscilla da 500 g ad 1 kg.

La pasta è leggermente occhiata e di colore bianco nel prodotto fresco e diventa compatta e finemente granulosa nel formaggio stagionato da grattugiare. Il sapore è fine e delicato per diventare nel prodotto maturo deciso e con marcati sentori di pecora.

Quando la miscela di latte crudo viene scaldato fino a 30°C ci si aggiunge il caglio. La cagliata è rotta in grumi grossi come una noce. Dopo un riposo di 20 minuti la pasta viene scolata e messa nei "ferslin" (forme cilindriche di legno) e poi girata per 4 - 5 volte in mezz'ora. Si lascia riposare per circa 10 ore in luogo fresco ed asciutto.

Dopo aver tolto le forme dalle formelle si salano le facce e lo scalzo con sale grosso di origine marino, pestato fine nel mortaio.

Poi le forme vengono messe su assi di legno inclinati per ca. 4 - 5 ore. Si procede, poi, con il lavaggio in acqua tiepida leggermente salata e si preparano i castellini. La stagionatura avviene in camere fresche ed asciutte con pareti imbiancate a calce per un periodo da 20 a 60 giorni: in questo periodo vi sono dei lavaggi frequenti.

Si produce tutto l'anno ma i prodotti migliori si hanno nel periodo primaverile-estivo-autunnale, quando le pecore si alimentano con le erbe dei pascoli.

Il Montebore è prodotto a Montebore - frazione di Dernice nella Comunità Montana delle Valli Curone Grue Ossona - e nei comuni limitrofi dell'omonima alta Valle, nella Val Borbera e nella Valle Spinti.

mortar and left on tilted wooden planks for 4-5 hours. The forms are washed in warm salty water and stacked to obtain the castle shape. Maturing takes place in cool, dry rooms with whitewashed walls for a 20 to 60 days: during this period they are washed frequently. It is produced all year round but it is at its best in spring, summer and autumn, when the sheep graze in local pastures. This cheese is produced in Montebore, a hamlet of the town of Dernice in the Mountain Communities of Curone, Grue and Ossona Valleys and their neighbouring municipalities, as well as in the Borbera and Spinti Valleys.



## Prodotti ittici in carpione Soused fish

Prodotti ormai poco diffusi ma molto importanti in passato, appartengono alla tradizione orale e sono spesso citati nei libri di cucina del 1800.

Era infatti consolidata la tradizione di conservare in carpione i prodotti della pesca quali tinche, anguille e trote. In passato questi prodotti erano apprezzati quasi esclusivamente dalla popolazione Piemontese e Ligure mentre attualmente non incontrano i gusti della gente che ama poco il gusto acre. Il carpione si chiama infatti anche "brusc" per via della forte connotazione acetata del sapore.

Il carpione tradizionale piemontese era composto da metà parte di acqua e metà di aceto, salvia e aglio, a seconda delle ricette e dei gusti e dei luoghi spesso si aggiungevano sale, spezie, zucchero ed altri ingredienti.

I pesci erano fritti in olio ben caldo, dopo la frittura venivano leggermente raffreddati e poi posti in contenitori e riempiti con il carpione e poi chiusi.

L'acidità del carpione permetteva sia la conservazione del prodotto, sia l'insaporimento tipico del "brusc" che tanto era apprezzato dai Piemontesi.

Before the advent of the fridge, souasing fish in wine and vinegar was a very good way of preserving it. Although not very common now, this method of preserving fish should be tried as it is very tasty. The first examples of souased fish did not occur until 1800, as up to that point, recipes had only been handed down orally. Souasing fish was very widespread in the past. The most commonly used were tench, eel and trout. This form of preservation was confined to the North West of Italy (Piedmont and Liguria) Tastes change with time and many people nowadays find it too sharp, in fact in local dialect it is called brusc which means sharp or tart. The traditional way of preparing Carpione mixture is by mixing equal parts of water and wine vinegar and then adding sage and garlic. There are regional variations in which other spices, salt and even sugar is added. The fish were cooked in hot oil after which they were left to cool down and then placed in containers. The carpione mixture was then poured over it and the container was sealed. The high acid content of the carpione mixture allows the fish to keep for a long time in addition to giving it the sharp tangy flavour once so beloved by the local people.



## Salame cotto Cooked salami



Il Salame Cotto è una produzione tradizionale del Piemonte che si tramanda oralmente di generazione in generazione. Si tratta di un insaccato cotto di carne suina e grasso. Ha forma cilindrica e la pezzatura è più o meno grande: può pesare fino a 3-4 kg.

La fetta è compatta ed omogenea, di colore rosso tendente al rosa, con il grasso sotto forma di lardelli oppure macinato. L'aroma intenso risente fortemente dei vari ingredienti impiegati nella concia. Le parti scelte del suino si utilizzavano generalmente per fare il salame crudo, con i ritagli e gli scarti delle parti magre veniva fatto il salame cotto.

Attualmente il prodotto viene ottenuto con tagli scelti: spalla e le rifilature che residuano da altre lavorazioni. La carne viene macinata più o meno finemente e si aggiunge lardo o pancette. La conciatura prevede, a seconda della zona, sale, droghe e spezie quali pepe, cannella, chiodi di garofano. Talvolta si aggiunge la menta, nel biellese, e il vino.

L'impasto viene messo in un grosso budello (Tascone o Bondeana) e viene cotto in acqua bollente o a vapore per un tempo variabile a seconda della pezzatura da 1 a 4-5 ore. I moderni salumifici cuociono a vapore a 72°C per 5 ore. Infine il salame è confezionato sottovuoto. La produzione viene effettuata in tutto il territorio piemontese.

The traditional processing method for Cooked Salami from Piedmont has been handed down through generations by word of mouth.

It is a cured meat made with pork and fat. It is cylindrical and quite large and can weigh up to 3-4 kgs.

When sliced, the texture is compact and homogeneous, the colour is deep pink, the fat is in lardoons or minced. The intense aroma varies according to the ingredients used in curing. While the finest parts of the pig would be used to make uncooked salame, the offcuts and scraps of lean meat were used for cooked salami.

Nowadays it is made with choice cuts: shoulder and trimmings left over from other processes. The meat is minced, quite finely then bacon or pancetta is added. Ingredients used for curing vary from one area to another, they may include salt as well as herbs and spices such as pepper, cinnamon and cloves. Sometimes mint is added, and in the area of Biella, wine.

The mixture is put into a big gut and boiled or steamed for 1 to 5 hours depending on the size. Modern salami producers steam at 72°C for 5 hours. The final product is then vacuum packed.

Cooked salami is produced all over the Piedmont region.



# Robiola di Roccaverano Dop

## “Robiola di Roccaverano Dop” cheese



Le origini della Robiola di Roccaverano risalgono ai Celti che producevano un formaggio simile al prodotto attuale. Con l'avvento dei Romani il formaggio assunse il nome di “rubeola”.

L'importanza della “Robiola” venne in particolare evidenziata in un manoscritto del 1899, fra le notizie storiche di interesse politico: nel Comune di Roccaverano venivano tenute cinque fiere annue, durante le quali si vendevano per l'esportazione “eccellenti formaggi di Robiole”.

L'alimentazione degli ovi-caprini e delle vacche è ottenuta anche dal pascolamento degli animali e dall'utilizzo di foraggi verdi e/o conservati che si ottengono dai prati e prati-pascoli ricchi di numerose piante aromatiche ed officinali.

Sono proprio queste specie spontanee di erbe officinali, o comunque capaci di avere qualità particolari, che costituiscono un alimento di alta qualità per gli allevamenti ovin e caprini, nonché per il bestiame bovino e che, con i vari profumi ed aromi, fanno assumere alla Robiola di Roccaverano una fragranza che la distingue da ogni altro formaggio.

Per la produzione della Robiola di Roccaverano si adopera latte crudo intero di capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci, di pecora di razza Pecora delle Langhe e di vacca delle razze Piemontese e Bruna Alpina e loro incroci, proveniente esclusivamente dall'area di produzione, con le seguenti percentuali: latte crudo intero di capra in purezza o in rapporto variabile in misura minima del 50% con latte crudo intero di vacca e/o pecora in misura massima del 50%.

L'alimentazione degli ovi-caprini e delle vacche è ottenuta dal pascolamento degli animali nel periodo compreso fra il 1° marzo ed il 30 novembre e dall'utilizzo di foraggi verdi e/o conservati e granella di cereali, cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni.

L'alimentazione di tutti gli animali deve

The origins of “Robiola di Roccaverano” date back to the Celts who produced a similar cheese. It was the Romans who gave the cheese its name of “rubeola” (reddish).

Among the historical information of political relevance are economic data that highlight the importance of Robiola such as the fact that the Municipality of Roccaverano hosted five annual fairs. On these occasions, “excellent Robiole cheeses” were sold for export

The feeding of sheep and goats and cows is also obtained from the grazing of animals and the use of green fodder and/or preserved that are obtained from the meadows and pastures rich in many aromatic and medicinal plants.

This mix of fodder plants, with its natural balance of hydro-carbons, proteins and vitamins, provides high-quality feed for sheep, goats and cattle.

The particular properties of the flora with their different perfumes and aromas are also found in the milk, which means that the fragrance of “Robiola di Roccaverano” cheese is unlike that of any other cheese.

For the production of “Robiola di Roccaverano” full fat milk from Roccaverano and Camosciata Alpina goats is used as well as milk from their crossbreeds, Langhe sheep breed, Piemontese and Bruna Alpina breeds and their crosses, originating exclusively in the area of production, with the following percentages: whole raw milk goat in purity or variable ratio in a minimum of 50% with whole raw milk of cow and/or sheep in a maximum of 50%.

The sheep and goats are fed by grazing between 1 March and 30 November and with green and/or conserved fodder and fresh and processed cereal grain, legumes and oleaginous plants. The cows are

fed by grazing and with green and/or conserved fodder and fresh and processed cereal grain, legumes and oleaginous plants. More than 80% of the animal feed must come from the area of production. The animal feed must not contain genetically modified organisms, and the use of milk not produced on holdings is also banned. During all processing stages the use of any pigments, dyes and particular aromas is forbidden. The natural aging is carried out by keeping the fresh product in special rooms for at least three days after placing into moulds. After four days they may be sold or left to ripen. “Robiola di Roccaverano” is considered to be a mature cheese from the tenth day after it is placed in the mould and a dried cheese after at least 30 days.

The product is sold according to the degree of maturation as Fresh, Perfected or Seasoned, and Dried. It is sold whole in its special packing. The area of milk origin, processing, maturation and packaging includes the territories of 9 municipalities in the Province of Alessandria.

The product is sold according to the degree of maturation as Fresh, Perfected or Seasoned, and Dried. It is sold whole in its special packing. The area of milk origin, processing, maturation and packaging includes the territories of 9 municipalities in the Province of Alessandria.

The product is sold according to the degree of maturation as Fresh, Perfected or Seasoned, and Dried. It is sold whole in its special packing. The area of milk origin, processing, maturation and packaging includes the territories of 9 municipalities in the Province of Alessandria.



## Salami aromatizzati del Piemonte Flavoured salami from Piedmont



Le origini di questi salumi non sono ben precisabili e le modalità di preparazione sono state tramandate oralmente di generazione in generazione.

Vi sono varie tipologie di Salami Aromatizzati del Piemonte, salumi a pasta cruda che hanno come ingrediente di base la carne suina. Sono insaccati e legati con spago, con dimensioni differenti anche a seconda del budello utilizzato. Variabile è la dimensione della macinatura della pasta che può essere fine o grossa.

La concia è effettuata utilizzando i vini peculiari della zona e diverse proporzioni di aromi e spezie, spesso caratteristiche del luogo per produzione o per tipologia di gusto consolidato nel tempo.

Le metodiche di lavorazione comprendono: la disossatura e la pesatura dei tagli di carne suina, la macinazione dei tagli magri e grassi a diversi livelli di grana, la concia, l'insaccatura, l'asciugamento e la stagionatura effettuata con modalità diverse e con tempistiche diverse variabili a seconda della zona.

Tra le varie preparazioni meritano attenzione la Muletta Monferrina, i Salami del Monferrato, della Val Borbera, della Val Curone, di Cavour, al Barolo, al Tartufo, della Rosa.

The origin of these cured meats is not easy to pinpoint; their processing methods have been passed down by word of mouth through many generations.

There are various types of flavoured salami from Piedmont, uncooked cured meats usually made with pork. They are encased and tied with string, of various sizes depending on the type of casing used. The size of the mince grain varies; it may be fine or coarse.

During the curing process, local wines and varying proportions of herbs and spices are added, often according to local traditions or taste.

The processing method includes deboning and weighing the cuts of pork, mincing lean and fat cuts to various sizes, curing, gutting, drying and maturing using different methods and timing that depend on the area of production.

Among typical cured meats worth mentioning are Muletta Monferrina, Monferrato Salami from Val Borbera, from Val Curone, from Cavour, with Barolo, with Truffle, della Rosa.

## Testa in cassetta Brawn



La testa in cassetta si ottiene con la testa di maiale, la lingua, la gola ed il grasso di sottogola.

La testa del maiale è bollita con osso per 2 ore a 100°C con aromi, erbe, maggiorana e sale. Il tutto è disossato, scelto, tagliato a pezzetti ma non macinato. Poi si aggiungono spezie e sale. La carne è posta negli stampi a caldo e si aggiunge un pò di brodo di cottura, gelatina ottenuta dalla lessatura della testa di suino.

La zona di produzione è tutto il territorio piemontese e la tradizione produttiva è stata trasmessa oralmente.

Testa in cassetta (head in a box) is made with pig's head, tongue, throat and chin fat.

The pig's head along with the bones is boiled for 2 hours at 100°C with seasoning, herbs, marjoram and salt. It is then deboned; the best bits are selected, then cut into small pieces but not minced. Next, spices and salt are added. The meat is packed still hot into moulds with a little cooking liquid, gelatine obtained by boiling the pig's head.

Testa in cassetta is produced over the Piedmont region and its traditional recipe has been handed down by word of mouth.







A cura della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Alessandria  
Via Vochieri 58 - 15121 Alessandria - tel. 0131 3131 - fax 0131 43186  
www.al.camcom.gov.it - info@al.legalmail.camcom.it

**Ricette** raccolte da Luigi Bruni, esperto in storia della gastronomia del territorio

**Vini in abbinamento** Lorenzo Marinello, Presidente Nazionale e Delegato Provinciale ONAV  
(Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino)

**Prodotti tipici e dell'agricoltura** notizie tratte da "Piemonte Agri Qualità"  
www.piemonteagri.it - di proprietà della Regione Piemonte

**Analisi nutrizionale salustistica** DINTEC s.c.r.l. - azienda consortile in house delle Camere di Commercio italiane\*

**Volume realizzato dalla Camera di Commercio di Alessandria**

con il contributo del Fondo di perequazione, nell'ambito dei progetti: "Promozione delle eccellenze produttive dei territori e della dieta mediterranea" - Fdp 2011-2012M; "Dieta mediterranea ed Expo 2015: la provincia di Alessandria e il Monferrato" - Fdp 2013

**Responsabile progetto e collaboratori** Rosanna Cordara, Massimo Pasquariello, Piero Torrielli,  
Franca Valdenassi, Anna Zampini e Monica Guastavigna.

**Progetto grafico, copertina e impaginazione** www.studio-due.it

**Stampa** Litografia Viscardi, Alessandria

**Realizzazione video** Giulia Sirolli

**Fotografie** Giuseppe Perrone - Cinzia Trenchi (ricette con QR-code) - archivio Studio Due s.r.l.

**Traduzioni** Eileen Anne Browne - David Minihan

Le videoricette, tratte dai testi di Luigi Bruni, sono state liberamente interpretate dagli chef.

Si ringraziano per la preziosa collaborazione  
tutti coloro che hanno partecipato alla realizzazione del progetto.

L'editore è a disposizione degli eventuali detentori di diritti che non sia stato possibile rintracciare.

© degli autori, tutti i diritti riservati

**Finito di stampare**

ottobre 2014

**Per approfondire - For further details**

www.al.camcom.gov.it - www.youtube.com/user/camcomal

\* **Nota metodologica analisi nutrizionale salustistica della ricette.** Per ciascuna ricetta sono riportati i dati nutrizionali relativi a macronutrienti (calorie, proteine, grassi e carboidrati), sostanze indispensabili al nostro organismo in quanto correlate alla produzione di energia ed alla crescita. Gli approfondimenti nutrizionali per ciascuna ricetta sono stati calcolati sulla base delle caratteristiche dei singoli ingredienti previa cottura: i trattamenti termici possono, infatti, modificare i nutrienti risultando più difficile la loro quantificazione. I valori nutrizionali degli alimenti sono stati acquisiti consultando le seguenti fonti bibliografiche: - Istituto Europeo di Oncologia (IEO) - Banca Dati di Composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia; - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) - Banca Dati di Composizione degli Alimenti; - United States Department of Agriculture (USDA) Nutrient Data Laboratory.

**Note about the nutrient analysis methodology used for labelling the recipes.** Each recipe includes nutritional information about the macronutrients (calories, protein, fat and carbohydrates), substances essential for our bodies' production of energy and development. The nutritional analysis for each recipe has been calculated on the characteristics of the single ingredients before cooking: in fact, heat may modify the nutrients thus making their values more difficult to quantify. The nutritional values of foods have been obtained from the following bibliographic sources: - European Institute of Oncology (IEO) - Database of Food Composition for Epidemiological Studies in Italy; - National Institute for Food and Nutrition Research (INRAN) - Food Composition Database INRAN; - United States Department of Agriculture (USDA) - Nutrient Data Laboratory

STARTERS



ANTIPIASTI

FIRST COURSES



PRIMI PIATTI

SECOND COURSES



SECONDI

DESSERTS



DOLCI

AGRICULTURE PRODUCTS



PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA

TYPICAL PRODUCTS



PRODOTTI TIPICI

Ogni libro è un viaggio e anche questo lo è. Un viaggio nella cultura gastronomica di una terra affascinante che si chiama Monferrato. Questo libro è anche un piatto da condividere, che presenta i prodotti, le ricette, le mille curiosità di una cucina di confine tra Piemonte, Liguria e Lombardia.

Every book is a journey; this one is too. It is a journey into the culinary culture of a fascinating land called Monferrato. This book is also a delicacy to share, with its products, recipes and countless surprises from a varied cuisine reflecting Piedmont, Liguria and Lombardy traditions.

