

Giovedì 24 novembre

Ij Giobia 'dla Bagna Càuda

A TAVOLA CON LA REGINA DEL PIEMONTE

Piatto unico di origini contadine assai lontane, è ormai diffuso in tutto il mondo grazie ai nostri emigranti di inizio Novecento, che portarono la consuetudine del convivio col *fujòt* ben oltre i confini del Piemonte.

La tradizione vuole che la salsa sia preparata con **aglio, acciughe e olio** in parti uguali ed un'aggiunta di noci, ed accompagnata alle verdure della stagione invernale: peperoni, indivia, verza, cavolfiori e patate lessati, cipolle e barbabietole rosse al forno, radicchio, porri e gli immancabili ciapinabò, i cardi gobbi di Nizza e la **Carne Cruda all'Albese**.

Naturalmente è d'obbligo l'abbinamento ai grandi classici della tradizione contadina piemontese, **Barbera, Nebbiolo e Dolcetto**, ma ciascuno può sbizzarrirsi a provare abbinamenti inconsueti e magari scoprire qualche sorpresa.



BAGNA CÀUDA SOLO VERDURE 20 EURO

BAGNA CÀUDA CON L'ALBESE 25 EURO

(VINI ED ALTRI EXTRA ESCLUSI)

PRENOTAZIONE ENTRO MERCOLEDÌ 23 NOVEMBRE

325 ENOTECA & DEGUSTAZIONE

Vicolo San Lorenzo 1 - Rivoli (TO) - tel: 339.2578929 / 011.9580943 - info@enoteca325.it