

Bagna Càuda¹

La bagna càuda es una comida especial, que se inscribe entre las exquisiteces de la cocina piamontesa. Ciertamente se trata de una salsa muy sabrosa que resulta de una feliz combinación de tan solo dos ingredientes cuyos sabores se amalgaman de modo tal que, en cierto modo, pierden su identidad propia en beneficio del resultado del conjunto.

Naturalmente que para ello se requiere que dichos ingredientes estén bien balanceados.

Copio la receta del libro *Arsetari dla cusin-a piemontèisa* de Camilo Brero, con su traducción al castellano.

Ciapulé le fiësche d'aj e j'anciove andrinta a 'n fojòt, butandje ansema euli e butir. Fé cheuse pian e dosman, Sensa mai fé beuje, per n'orètta toirand con un cuciar ëd bòsch. As mangia compagnandla con vèrdure cheuite e cruve.	Picar los dientes de ajo y las anchoas dentro de una sartén, agregándole aceite y manteca. Hacer cocinar lenta y dulce- mente, sin jamás hacer hervir, durante una horita revolviendo con una cuchara de madera. Se come acompañándola con verduras cocidas y crudas.
--	---

Esta receta corresponde a la forma clásica, que no es la que se prepara en nuestro país. Nosotros preparamos la variante *dulce*, empleando crema de leche en vez de aceite.

Lo importante de esta comida es su trasfondo social. Se come generalmente en una reunión familiar. Con menos frecuencia se prepara sólo para los de la casa.

La salsa debe permanecer caliente, como su nombre lo indica. Por eso se coloca en el centro de la mesa sobre uno o varios braseros, según la cantidad de comensales, con brasa suficiente para mantenerla caliente sin que llegue a levantar el hervor.

Por esa razón los comensales, de pie, rodean la mesa y mojan en la salsa las verduras ensartadas en un tenedor.

Para no chorrear, se utiliza una rebanada de pan a modo de bandeja. De todos modos, el mantel siempre resulta fatalmente manchado.

¹ Capítulo del libro inédito *La Baita de Cespedosio* de Santiago Otto Boffelli Aimaretti. Descendiente de lombardos y piamonteses, nació “en el campo, en una chacra, propiedad de la familia, a unos 5 km al sur del pueblo de Colonia Margarita”, el 4 de agosto de 1928.

Cursó los estudios secundarios en Rosario y toda su carrera universitaria en la ciudad de Santa Fe. Paralelamente a sus estudios en la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Litoral, asistió a cursos de canto “en carácter de alumno oyente” en la Escuela Superior de Música de la misma Universidad. Realizó luego estudios en la Escuela de Canto del Teatro Colón. Como ingeniero, se desempeñó en distintas empresas nacionales e internacionales que lo llevaron a realizar innumerables viajes por el mundo y a aprender distintos idiomas. Como docente, dictó la cátedra de Física en San Carlos Centro (Prov. Santa Fe) y de Teología, en la Universidad Católica de La Plata. Actualmente reside, con su esposa María Teresa Martín Amat, en Agua de Oro, Provincia de Córdoba.

Su amor por el trabajo y el interés por todas las actividades del hombre, que le inculcaron sus mayores, lo llevaron a rescatar en una *Crónica* (todavía inédita) pasajes de su vida a partir del estudio genealógico de su familia, de donde hemos extraído los capítulos que aquí aparecen. (María Luisa Ferraris)

También es frecuente que a alguno se le desensarte la verdura y caiga dentro de la salsa, lo cual es motivo de bromas y a veces de una “*multa o penitencia*”.

El vino corre abundante pues tratándose de una comida un tanto pesada conviene ayudarse con un *bajativo*.

Se come una gran variedad de verduras: repollo, coliflor, brócoli, pimiento, zanahoria, cebolla, nabo, apio, hinojo, pero lo que no puede faltar es el cardo. No se concibe una *bagna càuda* sin cardo, crudo o hervido, que por otra parte, dado su carácter de colagogo, alivia la tarea del hígado.

En la huerta, comúnmente conocida por quinta, papá cultivaba expresamente los cardos y los empajaba para que las pencas resultaran blancas y tiernas.

Más que ninguna otra, esta comida tiene un carácter realmente comunitario, o para mejor decirlo es una comida de comunión. Todos comparten la salsa de la misma fuente. Me recuerda la frase de Jesús en el relato de Marcos, 14,28 en la última cena: “...*el que moja conmigo en el plato...*”.

El ajo siempre es el ajo. Aunque algunos le quitan el brote, que es donde más concentrado está el aroma, los posteriores efluvios aliáceos son inevitables. Por eso los esposos o los novios deben siempre comerla ambos para evitar ulterioridades.