

Martedì 22 Dicembre  
Raviolini in brodo  
Brasato  
Carote lesse  
Pandoro



## PROTAGONISTA DEL MENU' DI OGGI SARA' L'ANTICO BRASATO

Il brasato è un piatto tipico della tradizione piemontese. Il termine deriva dal dialettale “ brasa” , che significa brace e si riferisce allo speciale metodo di cottura utilizzato in origine. Il vero brasato piemontese richiedeva in passato 4 giorni di preparazione. Il primo giorno era il giorno della macerazione nel vino. Le verdure e aromi venivano aggiunti al secondo giorno. La macerazione durava per due giorni. Al quarto giorno seguiva la cottura sul fuoco a legna. La temperatura era bassa da richiedere un intero giorno di cottura.

Per via di questa cottura sul fuoco, il brasato veniva anche chiamato stufato, perché la carne veniva cotta sulla stufa a legna.

In passato la preparazione avveniva in casseruole, che potevano essere messe direttamente sulle braci e pertanto chiamati brasieri. Questa ricetta nacque dopo la metà dell'ottocento. È in questo periodo che si iniziò a coltivare il Barolo, un vino dal bouquet complesso e avvolgente. Ma la ricetta conquistò dal primo istante diventando un classico della cucina piemontese.

Un curioso aneddoto unisce le origini dell'Italia con la seconda guerra di indipendenza italiana e il declino del sistema delle ingerenze politiche dell'Austria.

Si racconta infatti che il conte Camillo Benso di Cavour dopo aver respinto l'ultimatum dell'Austria (29 aprile 1859) abbia detto ai suoi collaboratori: “Oggi abbiamo fatto la storia e possiamo andare a mangiare il brasato”.