



A Serravalle d'Asti rinnovata la tradizione con la nona edizione del “Bollito misto a colazione”



Amato da generazioni di italiani, il bollito misto piemontese costituisce uno dei principali protagonisti della cucina nostrana.

Erede di una tradizione che affonda le sue radici nelle antiche usanze dei mercati piemontesi, il bollito ha conosciuto il suo momento di massima valorizzazione durante il Risorgimento, divenendo il piatto preferito di personaggi quali Vittorio Emanuele II o Camillo Benso Conte di Cavour, per poi trasformarsi, agli inizi del XX secolo, nel piatto ricco e solenne che tutti conosciamo.

Oggi la ricetta tradizionale vuole il bollito tradizionale composto da 7 tagli di carne diversi, 7 “ammennicoli” (frattaglie), 7 bagnetti di accompagnamento e 7 contorni.

Ma le trasformazioni conosciute nel corso degli anni non ne hanno influenzato solamente i criteri di preparazione: col passare del tempo il bollito ha saputo trasformarsi da semplice specialità culinaria in vero e proprio momento rituale dai severi criteri di preparazione. Il tutto sempre all’insegna della compagnia, dell’amicizia e della condivisione.



E' per celebrare questo spirito di convivialità connaturato al piatto che venerdì scorso, 3 gennaio, si è tenuta la nona edizione della festa del "Bollito misto a colazione", organizzata a Serravalle alla Caffetteria Nazionale, il bar tavola calda distintosi in questi anni per il suo impegno nell'organizzazione di eventi enogastronomici in Asti e provincia.

A partire dalle 8.30 il locale ha aperto le sue porte a tutti gli estimatori del bollito, che hanno potuto trascorrere insieme agli altri partecipanti una piacevole mattinata all'insegna della goliardia e del buon cibo, facendo colazione tutti insieme con il bollito preparato secondo la ricetta tradizionale. L'evento si è protratto per tutta la giornata, concludendosi alla sera con una cena a base di pasta e fagioli. Ad accompagnare i piatti sono stati proposti vini provenienti da rinomate cantine regionali, tra cui Dezzani, Carlin de Paolo, Montaribaldi e **Montalbera**.



Tra i vari partecipanti una menzione d'onore è andata a Giorgio Monticone, enologo presso le cantine Dezzani, amante della cultura piemontese, nonché membro del Coro Polifonico Astense, il cui contributo si è rivelato fondamentale per l'ideazione e la realizzazione della festa. A lui, come riconoscimento per la collaborazione e la disponibilità di questi anni, è stata consegnata una targa d'onore.

Gli organizzatori della manifestazione sono già al lavoro per la preparazione della decima edizione del "Bollito misto a colazione", che, in occasione del suo decimo anno, verrà ampliata per coinvolgere ancora più persone tramite l'allestimento di mercatini e l'invito di artisti di strada. Obiettivo futuro degli organizzatori sarà riuscire a rendere l'evento una vera e propria manifestazione a cadenza annuale, che possa costituire per i partecipanti un momento di incontro e un augurio per l'anno venturo.

