



Le edicole dei giornali e il mondo di Internet sono ormai invasi da riviste, libri, siti che parlano di cucina, che propongono ricette di ogni genere. Noi non vogliamo metterci in concorrenza con queste realtà.

**COME ACCADEMIA DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL PIEMONTE, IN COLLABORAZIONE CON CHIARI&NONSOLO, VOGLIAMO SEGNALARVI I PIATTI CHE IN TANTI ANNI DI STORIA E DI TRADIZIONE HANNO EVIDENZIATO LA TIPICITÀ DELLA CUCINA PIEMONTESE. SPECIALITÀ COLLAUDATE DALL'ESPERIENZA E GRADITI AI PALATI PIÙ RAFFINATI...**

**PIATTI CLASSICI, TIPICI, STAGIONALI, TRADIZIONALI. MAN MANO, AD OGNI NUOVA USCITA, VI PROPORREMO RICETTE VERE, CERTIFICATE DAL CENTRO STUDI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA PIEMONTESE, CON DETTAGLI PRECISI PERCHÉ POSSIATE REALIZZARLI ANCHE VOI A CASA VOSTRA.**

*Agnolot - Tajarin - Fritto misto - Tufèia  
Panis-a - Poccia - Subric - Donderet  
Bagna Caoda - Bonèt  
Sambajon - Torcet...*

Da anni il Centro Studi della Tradizione Gastronomica Piemontese, costituito all'interno dell'Accademia dal Comitato di Garanzia della Tipicità, lavora per ridefinire e certificare le ricette della Cucina Piemontese, con gli ingredienti e le procedure migliori per la perfetta esecuzione dei piatti.

Accanto alla fase di studio, l'Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte **È IMPEGNATA A VALORIZZARE UN CIRCUITO SELEZIONATO DI RISTORANTI TIPICI, CHE PER STATUTO PROPONGONO ALLA CLIENTELA I PIATTI DELLA CUCINA PIEMONTESE.** L'Accademia mantiene costante attenzione nel vigilare sulla qualità dei loro menù, che non dovrà essere mai disgiunta dalla cura dell'ambiente e dalla cortesia del servizio. L'accoglienza, la qualità dei cibi, dei vini e del servizio devono essere sempre all'altezza dello stile e della cultura dell'ospitalità piemontese, nel rispetto delle tradizioni alimentari locali, con materie prime fresche e genuine, tipiche del territorio, indipendentemente dai prezzi applicati da ogni Ristorante, in base alla tipologia del locale.

**I RISTORANTI SELEZIONATI NEL CIRCUITO DELL'ACCADEMIA DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL PIEMONTE SI IMPEGNANO DIRETTAMENTE A GARANTIRE UN SERVIZIO ATTENTO E CURATO IN SINTONIA CON LO SPIRITO DI CORTESE CONVIVIALITÀ TIPICO DELLA CULTURA PIEMONTESE E AD OFFRIRE CIBI LEGATI AI SAPORI DELLA VERA ED AUTENTICA TRADIZIONE LOCALE E DEL TERRITORIO.**

**info@accademiadelletradizioni.it**

## ANTICO BONÈT DELLE LANGHE



Il più tipico e tradizionale dolce al cucchiaio delle Langhe. L'origine del nome ha fatto nascere simpatiche discussioni sull'origine del suo nome. In piemontese il termine "bonèt" significa "berretto" e più propriamente, nell'antichità, voleva dire "berretto da notte". La prima delle ipotesi più accreditate lega il nome del bonèt alla forma dello stampo in cui viene cotto: quando è girato nel piatto,

prima di essere servito assomiglia proprio ad un berretto. L'altra ipotesi considera questo dolce stuzzicante come il "cappello" del pasto, come la conclusione golosa dell'incontro conviviale. Mel dizionario piemontese-italiano di Vittorio di Sant'Albino (1859) si legge che "bonèt d' cusin-a" (cappello da cucina) è il nome di una "forma o vaso di rame stagnato, imitante alla grossa un berretto, nel quale si fanno cuocere i pasticci o altro". Il Bonèt è un dolce tipico delle Langhe e per la sua prelibatezza si è diffuso ovunque, troppo sovente a scapito della qualità e dell'autenticità, per i tanti modi errati di applicarne la ricetta e per le eccessive interpretazioni personali che ne hanno snaturato il sapore.

## la Ricetta

**(PER 6 PERSONE)**  
10 tuorli d'uovo (solo i tuorli)  
8 cucchiai di zucchero  
100 gr. di amaretti  
un bicchiere di rum  
50 gr. di cacao amaro  
0,700 lt. di latte

In un recipiente concavo e sufficientemente alto si mettono 10 tuorli d'uovo e 8 cucchiai di zucchero: si sbattono moltissimo, finché la massa rimane compatta e consistente. A questo punto si aggiungono 50 gr. di cacao amaro e, sempre amalgamando i vari ingredienti, 100 gr. di amaretti preventivamente sbriciolati e il bicchiere di rum. Quando il tutto sarà omogeneo, aggiungere 0.700 lt. di latte freddo e mescolare bene. — A parte, in un piccolo tegame, mettere 5 cucchiai di zucchero e lasciare cuocere. Quando lo zucchero prende una giusta colorazione marroncina toglierlo dal fuoco e inserirlo nello stampo che è stato tenuto al caldo, facendo in modo che ne rivesta il fondo e le pareti. Aspettare che il caramello si raffreddi. — Versare nello stampo caramellato il composto del Bonèt dopo averlo rimescolato bene. Metterlo in una teglia piena d'acqua fredda, che dovrà arrivare a due dita dall'orlo. Cuocere a bagno-maria per circa 50 minuti. — A cottura ultimata, lasciare riposare il Bonèt nello stampo per alcune ore in luogo fresco e poi in frigorifero. — Capovolverlo nel piatto di portata e servirlo freddo.

