

Codice A1717A

D.D. 26 settembre 2025, n. 828

**Decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, art. 8 e Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Aggiornamento schede tecniche: approvazione della scheda relativa al prodotto "Bagna Càoda di Faule".**



**ATTO DD 828/A1717A/2025**

**DEL 26/09/2025**

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE**

**A1700A - AGRICOLTURA E CIBO**

**A1717A - Politiche del cibo, valorizzazione e promozione del sistema agroalimentare**

**OGGETTO:** Decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, art. 8 e Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350. Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Aggiornamento schede tecniche: approvazione della scheda relativa al prodotto "Bagna Càoda di Faule".

Visto l'art. 8, comma 1, del D. Lgs. 30 aprile 1998, n. 173, recante disposizioni in materia di valorizzazione del patrimonio gastronomico, che prevede l'individuazione dei prodotti tradizionali e l'istituzione del relativo elenco anche in riferimento a eventuali deroghe igienico sanitarie connesse alla metodica di produzione e di stagionatura.

Visto il Decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350, che stabilisce i criteri e le modalità per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali, per la predisposizione degli elenchi regionali, e definisce le informazioni che questi devono contenere per essere inseriti nell'elenco nazionale oltre che le modalità da considerare per richiedere le deroghe igienico sanitarie citate.

Visto l'art. 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale, che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inoltrino i propri elenchi al Ministero delle politiche agricole e forestali, che provvede all'inserimento nell'elenco nazionale.

Vista la circolare 21 dicembre 1999 del Ministero delle politiche agricole e forestali, integrata dalle circolari 24 gennaio 2000 e 3 luglio 2000, con le quali sono stati dettagliati i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi delle Regioni e delle Province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali previsti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 anche per quanto riguarda gli elementi richiesti per l'accesso alle deroghe igienico sanitarie previste dall'art. 8, comma 2 del D. Lgs. n. 173/1998.

Visto l'art. 12, comma 1, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, nel quale viene stabilito che ogni anno il Ministro aggiorna, con proprio decreto, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano.

Visto il Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 14 luglio 2017, n. 41 il quale, ai sensi della sopra citata Legge, ha stabilito che gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Vista la DGR 30-9039 del 25 giugno 2008, con la quale sono state approvate le modalità di aggiornamento dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte.

Vista l'istanza per l'inserimento del prodotto "Bagna Càoda di Faule" nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, presentata dall'Accademia della Bagna Càoda di Faule il 26 febbraio 2025, e le integrazioni successivamente fornite, il 10 aprile 2025 e il 14 giugno 2025, a seguito di richiesta da parte dell'Ufficio istruttore.

Considerata la completezza della documentazione pervenuta.

Effettuato il sopralluogo istruttorio in data 18 settembre 2025, in presenza dei rappresentanti del soggetto proponente, al fine di verificare gli aspetti di tradizionalità della "Bagna Càoda di Faule" previsti dalla normativa sopra citata.

Ritenuto quindi opportuno, a seguito dell'istruttoria effettuata, procedere all'approvazione della scheda tecnica del prodotto agroalimentare tradizionale "Bagna Càoda di Faule".

Dato atto che tutta la documentazione relativa al presente provvedimento, per quanto di competenza regionale, è agli atti del Settore Politiche del cibo, valorizzazione e promozione del sistema agroalimentare, della Direzione regionale Agricoltura e cibo.

Tutto ciò premesso

#### **LA DIRIGENTE**

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- Visti gli articoli 4 e 17 del D. Lgs. n. 165/2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni".;
- Visti gli articoli 17 e 18 della Legge regionale 23/2008 "Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza e il personale" e le ss.mm.ii.;
- In conformità con gli indirizzi e i criteri disposti nella materia del presente provvedimento dalla normativa specificata in premessa.;
- Attestata la regolarità amministrativa del presente provvedimento ai sensi della DGR n. 8-811 del 25 gennaio 2024;

#### **DETERMINA**

- di approvare la scheda tecnica relativa al prodotto agroalimentare tradizionale "Bagna Càoda di Faule", allegata alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale;
- di dare atto che la suddetta scheda, così come tutte quelle relative ai prodotti inseriti in elenco, potranno essere oggetto di successive integrazioni e/o modifiche, sia per quanto riguarda le

informazioni contenute, sia per le relative richieste di deroga;

- di dare atto che all'aggiornamento dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte per l'anno 2025, ai sensi del Decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, e della Legge n. 238/2016, articolo 12, comma 1, si provvederà con successiva deliberazione della Giunta regionale;
- di dare atto che la presente determinazione non comporta oneri di spesa a carico del bilancio regionale.

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. 22/2010, e non è soggetta agli obblighi di pubblicazione disciplinati dal D. Lgs. n. 33/2013 e s.m.i.

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso straordinario al Presidente della Repubblica ovvero ricorso giurisdizionale innanzi al TAR, rispettivamente entro 120 o 60 giorni dalla data di comunicazione o piena conoscenza del provvedimento amministrativo.

LA DIRIGENTE (A1717A - Politiche del cibo, valorizzazione e promozione del sistema agroalimentare)  
Firmato digitalmente da Daniela Caracciolo

Allegato

## Categoria C

### **1) CATEGORIA: CONDIMENTI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: BAGNA CÀODA DI FAULE**

### **3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TECNICHE DI PRODUZIONE, CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI**

La *Bagna Càoda di Faule* si presenta come una salsa semiliquida di colore marroncino, con striature più o meno intense a seconda della miscelazione degli ingredienti in fase di cottura.

E' di fatto un intingolo (*bagna*), che viene servito caldo (*càoda*), in cui immergere "generosamente" verdure e altre prelibatezze, alla stregua di un pinzimonio particolarmente saporito e profumato. Tipica dei mesi autunno-invernali, si consuma preferibilmente appena fatta, tenuta calda nei caratteristici fujot di terracotta, in accompagnamento alle verdure di stagione del territorio (cavoli, topinambur, patate, peperoni ecc.) e, in particolare, al cardo.

Gli ingredienti principali utilizzati nella preparazione della *Bagna Càoda di Faule* sono le acciughe del Mediterraneo e l'aglio (tipico l'utilizzo dell'aglio di Caraglio, particolarmente delicato, aromatico, e dal sapore meno aggressivo). A questi due ingredienti si aggiungono la panna e il latte (preferibilmente latte intero piemontese), l'olio extravergine di oliva e un po' di maizena.

La quantità utilizzata dei sopra menzionati ingredienti è, indicativamente, per due porzioni: 125 g di acciughe, 95 g di aglio, 250 g di panna, 100 g di latte intero, 100 g di olio e 4 g di maizena.

La preparazione prevede i seguenti passaggi:

- innanzitutto si preparano le acciughe (che devono essere dissalate e diliscate);
- in un tegame di coccio si mettono le acciughe e l'aglio, che vengono coperti con l'olio e fatti cuocere a fuoco dolce (la salsa non deve mai friggere) per circa 30 minuti, fino al completo scioglimento delle acciughe;
- in un pentolino a parte viene messo l'aglio, pulito e a spicchi, si copre con il latte, lo si porta ad ebollizione e, quando sfrigola, si spegne il fuoco e si frulla il tutto;
- si uniscono quindi le due salse e si frulla nuovamente;
- si aggiungono panna e maizena e si mescola fino al termine della cottura (la temperatura non deve mai superare i 90 gradi);
- si setaccia il composto così ottenuto per eliminare eventuali residui e renderlo di consistenza uniforme.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

La *Bagna Càoda di Faule* è prodotta nell'omonimo Comune e nei Comuni vicini.

### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA**

Per la preparazione della *Bagna Càoda di Faule* si utilizza la normale attrezzatura da cucina (pentola per la cottura e miscelazione della salsa, pentola per la cottura dell'aglio, frullatore e setaccio), di dimensioni variabili a seconda dei quantitativi preparati, oltre agli attrezzi necessari per preparare le verdure.

Nei casi di preparazione di prodotto in grandi quantitativi (ad esempio per sagre e feste) si utilizza normalmente un agitatore meccanico, per favorire il rimescolamento costante del prodotto e, se del caso, un cuocitore programmabile.

Nei casi, infine, in cui la *Bagna Càoda di Faule* viene destinata all'invasettamento, è possibile l'utilizzo di un invasettatore, per mettere il prodotto in vasetti, e di un pastorizzatore, per la sterilizzazione dei vasetti stessi.

## 6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE

Nel caso di eventi (sagre e feste) il prodotto è preparato in locali attrezzati; nel caso di produzione nell'ambito della gastronomia e della ristorazione, essa avviene in laboratori artigianali. In entrambi i casi i locali devono essere realizzati nel rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria.

## 7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Le origini della *Bagna Càoda di Faule* sono comuni a quelle della sua “sorella maggiore”, la *Bagna Càoda* “classica”, tipica di numerose zone del Piemonte, e affondano nel lontano Medioevo; il fascino che circonda questo alimento (che sarebbe forse più corretto identificare come un vero e proprio “rito gastronomico”) ha visto crescere nel tempo una copiosa letteratura, spesso basata su aneddoti e suggestioni non sempre rispondenti al vero. Non è possibile individuare una data precisa per la nascita della *Bagna Càoda*; sebbene essa sia presente da secoli sulle tavole piemontesi, fino all'inizio del XX secolo non era tuttavia inserita in ricettari o trattati di gastronomia.

Già alla fine del 1300 il medico Antonio Guainerio, pavese di origine ma piemontese di adozione (fu attivo tra Torino e Chieri), nel trattato dal titolo “*Opus praeclarum ad praxim non mediocriter necessarium*” afferma che “l'aglio è la salsa dei contadini, i quali a volte lo cuociono con mollica di pane, cosa che per i francesi e gli ultramontani non ha niente di superiore”. Non è di certo ancora la *Bagna Càoda* (non è confermata la presenza delle acciughe), ma questo “*Sapor rusticum*”, come definito dal Guainerio, può a ragione essere considerato un suo antenato.

Quasi quattro secoli dopo, nel libro di autore ignoto “Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi”, del 1766, viene invece presentata la “*Salsa del pover'uomo*”, discendente diretta del *Sapor rusticum* medioevale, alleggerita nei dosaggi ma molto simile nella preparazione, che prevede esplicitamente anche l'utilizzo delle acciughe: “*Mettete in una casseruola un po' di butirro, un po' d'olio, un'acciuga e un baccello d'aglio triturato; fate cuocere, indi aggiungetevi del pane grattugiato con brodo, e ridotta la salsa consistente, la verserete sull'intingolo che servirete caldo*”.

La diffusione della *Bagna Càoda* in Piemonte è probabilmente collegata alle attività commerciali che legavano storicamente il territorio piemontese e quello ligure e d'oltralpe. L'antica e costante frequentazione delle saline provenzali mise in contatto i mercanti di acciughe, in particolare quelli della Val Maira, con un curioso cibo tipico dei pescatori e degli operai del sale provenzali: l'*Anchouiado*. Esso consisteva in una salsa di acciughe, olio e aglio, mantenuta calda, in cui i commensali, a turno, intingevano il pane, che poi veniva fatto ulteriormente gratinare sul fuoco; in sostanza una salsa calda che i carovanieri del sale, assieme a questo e alle acciughe, hanno portato in patria. Salsa che per i contadini divenne inizialmente il *Sapor rusticum* e, in seguito, la *Bagna Càoda*, arrivata più tardi anche sulle tavole borghesi, e in alcuni casi della nobiltà, come intingolo rustico ma appetitoso, da cui il nome “*Salsa del pover'uomo*”.

Dalla Provenza provenivano, in particolare, gli ingredienti necessari per produrre la *Bagna Càoda di Faule*; essi arrivavano principalmente attraverso il primo traforo alpino denominato “Buco del Viso” (costruito nel 1475 per volere di Lodovico II, Marchese di Saluzzo) e, secondariamente, tramite la via che da Nizza, attraverso il Colle delle Finestre, arriva nell'attuale Comune di Borgo San Dalmazzo (l'antica Pedona) che, attraversando il “Ponte del sale” sul Fiume Stura di Demonte, raggiungeva il magazzino della gabella di Faule – Polonghera, da dove il sale veniva imbarcato per raggiungere i mercati di Torino.

Da questo comune passato ha quindi avuto origine la *Bagna Càoda di Faule* che, a differenza dell'*Anchouiado* e della *Bagna Càoda* classica piemontese, vede l'aggiunta di due ingredienti abbondantemente presenti nel territorio: il latte e la panna. Tale pratica nasce inizialmente per sopperire, almeno in parte, alla scarsità di olio di questa parte pedemontana del basso Piemonte, ma diviene in seguito parte integrante di una peculiare modalità di preparare questa salsa.

La ricetta, tramandata oralmente negli anni, è stata scritta e istituzionalizzata nel 1997 dal Comune e dalla Pro loco di Faule, che da quella data organizzano la Festa della *Bagna Càoda di Faule*, per essere infine ufficialmente depositata, nel 2022, presso la CCIAA di Cuneo.

#### Bibliografia:

Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*. Solares, Milano, 1967

Massimo Alberini, *Piemontesi a tavola*. Longanesi, Milano, 1967

Laura Gras Portinari, *Cucina e vini del Piemonte e della Valle d'Aosta*. Mursia, Milano, 1971

Renzo Marinone, *Cucina raccontata*. Gribaudo, Borgo San Dalmazzo, 1988

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-ca da fê (La casa del fuoco)*. De Alessi editore, Biella, 1989

Giovanni Gorla, *La cucina del Piemonte*. Franco Muzzio Editore, Padova, 1990

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*. Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1995

Giovanni Gorla, *La Bagna Caoda*. Diffusione Immagine, 1999

Luigino Bruni, *La bagna cauda. L'origine e la storia. Ricette famose di ieri e di oggi*. Edizioni dell'orso. Alessandria, 2011

Gian Paolo Spaliviero, *La bagna cauda, una ricetta controversa*. 2015