

Il “baciùà” non solo tipici dell’alessandrino, si trovano in tutto il Piemonte. Le caratteristiche peculiari di questa ricetta alessandrina sono sia nella dizione “baciùà” e non “batsuà”, com’è abitualmente chiamato questo piatto nel resto della nostra regione, sia nell’ingrediente di base che tradizionalmente è il piedino di maiale mentre nella nostra provincia può essere anche il piedino di vitello. “Batsuà” è la trascrizione fonetica dal francese “bas de soie”, ovvero calze di seta. Il nome pare sia dovuto alla finezza serica della polpa di zampino lessa. Alcuni gastronomi associano questo piatto all’occasione dell’uccisione del maiale in cascina, ma nel caso della carne di vitello questa ipotesi viene a cadere e questo piatto è preparato tutto l’anno rappresentando un appetitoso antipasto.

Baciùà is not only a classic dish found in the Alessandria area; it is widespread all over the Piedmont Region. In Alessandria, this dish is called “baciùà”, whereas over the Region it is called “batsuà”. The basic ingredient can also vary, across the region it is customarily pig trotters, but in our area, it may also be veal trotters. “Batsuà” is the pronunciation of the French words “bas de soie” which translate into “silk stockings”. This name was allegedly given because of the silkiness of the boiled trotter meat. Some gourmets associate this dish to the slaughtering of pigs on a farm. Nowadays, both pork and veal trotters are available all year round and it is usually prepared as a tasty starter.

## Baciùà Fried pig trotters in breadcrumbs

### INGREDIENTI (per 6 persone)

- tre zampini di maiale
- un bicchiere di aceto di vino bianco
- mezzo litro di vino bianco secco
- 1 cipolla - 1 carota - 2 spicchi d’aglio
- un rametto di rosmarino
- un ciuffo di salvia - alcuni grani di pepe
- una costa di sedano - alcuni chiodi di garofano
- un pezzetto di cannella
- un pizzico di noce moscata
- 2 uova - 150 g di pane di pasta dura grattugiata
- 2 bicchieri di olio d’oliva e sale

### INGREDIENTS (serves 6)

- 3 pig trotters
- 1 glass white wine vinegar
- ½ litre dry white wine
- 1 onion - 1 carrot
- 2 garlic cloves - a sprig of rosemary
- a sprig of sage
- a few pepper grains
- 1 celery stalk - a few cloves
- 1 small piece cinnamon
- a pinch of nutmeg
- 2 eggs - 150 g grated stale breadcrumbs
- 2 cups olive oil and salt



### PREPARAZIONE

Prendete i piedini puliti e raschiati dal macellaio, se riscontrate qualche setola sulla cotica, fiammeggiateli e lavateli; metteteli a bagno nell’aceto, nel vino con tutte le altre verdure e spezie per una notte in un recipiente di acciaio.

Mettete al fuoco, in acqua lievemente acidulata, i piedini tagliati longitudinalmente e trasversalmente in 4 parti, lessandoli per 3 ore a fuoco dolce e coperti. Ancora caldissimi, disossateli formando dei tocchetti non troppo piccoli. Rompete le uova aggiungendo sale e pepe, intingete i piedini nell’uovo sbattuto e dopo averli sgocciolati, impanateli e immergeteli nell’olio bollente friggendoli fino a doratura.

Appena tuffati nell’olio, i “baciùà” provocano schizzi ustionanti da cui potrete ripararvi con un coperchio posto a lato della padella. Serviteli caldissimi ben pepati.

Se di vostro gradimento, spruzzate alcune gocce di limone o servite con un bagnetto verde a parte (quest’ultima usanza è tipicamente ottocentesca e non più usata oggi).



- PIEMONTE BONARDA DOC

### PREPARATION

Have the butcher clean and scrape the trotters, when you buy them. Seal off any remaining hairs on the skin. Rinse and soak in vinegar and wine along with all the other vegetables and spices overnight in a steel container. Cut the trotters into four parts, lengthwise and crosswise. Place in a pan with slightly acidulous water. Bring to the boil, cover and simmer for 3 hours over low heat. While still hot, debone and cut into pieces that are not too small. Break the eggs, add salt and pepper, dip the trotters into the beaten egg, remove excess and coat in breadcrumbs. Fry in hot oil until they turn brown. As soon as you emerge the trotters into the oil they will start spitting, so be careful! Serve piping hot, well peppered. If you wish, sprinkle a few drops of lemon or serve with a “bagnetto verde” sauce (this custom is typically nineteenth century and no longer in use nowadays).



- GAVI FRIZZANTE DOCG



### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER PORZIONE NUTRITIONAL INFORMATION PER SERVING

Kcal	
Kcal	691,4
Carboidrati	
Carbs	26 g
Proteine	
Protein	32,2 g
Grassi	
Fat	45,6 g