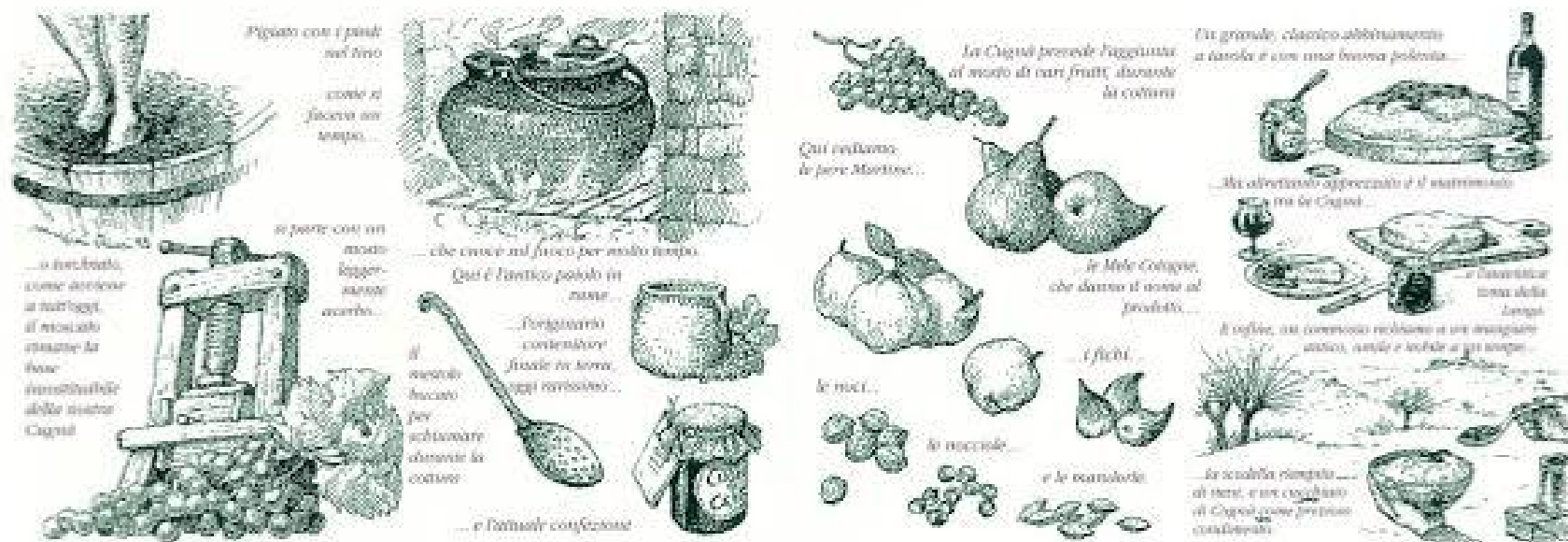


La Cugnà tra passato e presente

Definirla una salsa è generico e riduttivo, e d'altronde il termine "mostarda" non la spiega completamente, e può essere fuorviante. Come in molti altri casi, conviene lasciare che il nome dialettale rimanga l'unico custode del significato. La Cugnà ha una sua storia certa e antica nella Langa, microcosmo di cascine che, per necessità che diventava tradizione, tendevano all'autosufficienza e attuavano il principio di utilizzare tutto ciò che la terra dava. Con i "grappoli di S. Martino", lasciati indietro alla vendemmia, che costituivano la base di mosto, finivano nella pentola tutti i frutti che la cascina dava in poca quantità per essere venduti e in troppa per essere dimenticati.



La Cugnà, in epoche di polente quotidiane, era così anch'essa quotidiano e duraturo condimento. Un cibo così carico di tradizione e di così spiccata valenza gastronomica e culturale merita davvero l'attenzione nostra nel produrlo come un tempo, con vera passione, e vostra, nel gustarlo mantenendolo vivo sulla tavola.