

## OLA AL FORN

---

Come scrivono Elma Schena e Adriano Ravera nel loro libro “Ricette di osterie di Cuneo e delle sue Valli” edito dalla Slow Food Editore, “l’ola (ula) al forno è uno dei piatti più noti della montagna, un piatto che da solo soddisfa tutti i sensi. È festa grande il lungo rito della preparazione e della cottura, è festa vederla uscire fumante dal forno, respirarne i profumi e gli umori, godere l’allegria della tavolata rustica e genuina. Non può mancare alla vigilia dell’Epifania per la sua valenza beneaugurante e scaramantica: “Faseui ‘n l’ola, marenghin ‘n bola” (fagioli nella pignatta, soldi nel portafoglio) sentenza un antico detto popolare . . .”.

L’Ola al forn (in piemontese si pronuncia Ula al furn), è una ricca minestra di legumi, verdure e carne che ha la particolarità di essere cotta in un grosso tegame di coccio per tutta la notte (circa 12-13 ore) all’interno del forno a legna, ormai spento dopo la cottura del pane, il quale mantiene comunque alte temperature (circa 100°C) per oltre due giorni. Infatti un tempo i contadini, una volta acceso il forno per il pane, sfruttavano le alte temperature iniziali per cuocere il pane per tutta la settimana e poi continuavano ad utilizzare il forno anche se spento, ma in effetti ancora caldo, per cuocere minestre, patate e altre pietanze che non avessero bisogno di altissime temperature.

La minestra viene preparata a crudo, coperta con acqua e salata e poi è posta col coperchio direttamente all’interno del forno a legna a cuocere molto lentamente, fino a che gli ingredienti si sfaldino e la minestra risulti cremosa e densa. Si può provare a cuocere anche nel forno di casa o direttamente sul fornello per circa 6-7 ore, ma il risultato non sarà mai uguale all’originale cotta nel forno a legna.