



Il "Savor" di Romagna

Il "Savor", che in dialetto significa sapore, è un prodotto tradizionale della Romagna, un dolce povero legato alla preparazione della "Saba". Questa ricetta veniva preparata dalle famiglie contadine nel periodo subito dopo la vendemmia, poichè ottenuta dal mosto d'uva appena pigiato e quindi non ancora fermentato.

Il Savor è una marmellata usata per la preparazione di dolci, ottima anche per farcire la piadina, per accompagnare il formaggio di fossa oppure i bolliti misti. Si ottiene dopo una lunga bollitura e, in passato, veniva custodito in piccole damigiane di terracotta e si mangiava nei rigidi mesi invernali. Accompagnato da un buon vino Sangiovese o Albana Passita vi farà rivivere il sapore genuino della nostra terra.

A Montegelli, in provincia di Forlì-Cesena, nel mese di Settembre si festeggia ogni anno la Sagra del Savor. La preparazione è lunga e complessa per questo negli anni è andata via via scomparendo.

Procedimento:

Portare a bollire il mosto d'uva fino a ridurlo a metà; in questo modo ottenete la Saba, uno sciroppo dal sapore zuccherino, in passato usato per dare sapore alle pietanze. Aggiungere circa 2,5 kilogrammi di frutta a pezzi autunnale e far bollire ancora per molto tempo a fuoco basso mescolando di tanto in tanto. Procedere come una classica marmellata. Una volta raggiunta la consistenza desiderata (il savor deve avere un bel colore lucido e i pezzi di frutta devono rimanere interi) si ripone, ancora bollente, in vasi di terracotta o vetro chiusi ermeticamente per conservarlo.

[Read More](#)
