



Data: 2006-01-05 13:30:53

Argomento: [Sagre Arte e Cultura](#)

Categoria: [Eventi](#)

LE QUATTRO DOLCI 'S' DELLA TRADIZIONE ROMAGNOLA

Saba, Sabadoni, Sugali e Savor sono le quattro "S" che addolcivano gli inverni romagnoli d'un tempo e che saranno protagonisti dell'incontro in programma martedì 17 gennaio alle ore 20.45 a Casa Conti Guidi di Bagnacavallo (Via Boncellino, 113).

A parlare di questi sapori tipici dell'alimentazione contadina ci sarà il giornalista/enogastronomo Graziano Pozzetto, autore di molti libri dedicati proprio ai prodotti tipici locali. La SABA (o Sapa, come la chiamano nel cesenate e riminese) è uno sciroppo d'uva o mosto cotto che si ottiene appunto dal mosto appena pronto, d'uva bianca (soprattutto trebbiano) o rossa, immesso in un paiolo di rame unitamente a mezza dozzina di noci con il guscio che, rivoltandosi nel lento bollire, aiutano il mosto a non attaccarsi al fondo del recipiente. La saba è pronta quando si sarà ridotta ad un terzo della sua quantità iniziale. La sua preparazione è lunga e laboriosa e probabilmente per questo, come purtroppo per altre cose, si è via via affievolita, fino a quasi scomparire. Squisita insieme ai formaggi stagionati e saporiti (come quelli di fossa ed i pecorini), la saba si accompagna molto bene anche come condimento per l'insalata e come salsa per gelati di crema e di panna. In estate, aggiunta all'acqua diventa un'ottima bevanda dissetante. La saba si usa anche per inzuppare i SABADONI, gustosi tortelli dolci ripieni di castagne cotte, marmellate di mele e pere cotogne, fichi. Altri due "dolci" della tradizione sono i SUGALI (una sorta di gelatina molto compatta costituita da mosto bollito, anice, buccia di limone e mela cotogna) ed il SAVOR (una marmellata preparata con la saba a cui si aggiungono mele cotogne, pere, mele, fichi, noci, mandorle, bucce d'arancia). Sempre in merito alle tradizioni contadine, Graziano Pozzetto tornerà a Casa Conti Guidi anche martedì 31 gennaio, questa volta per parlare di formaggio. L'ingresso alle serate è libero. Per informazioni: tel. 0545 63094.

Firma:

[Addetto stampa Pierluigi Papi - Via della Costituzione 1/d - Bagnacavallo \(RAVENNA\)](#)

Questo articolo proviene da RomagnaNotte.com:

<http://www.romagnanotte.com/web>

L'URL per questo articolo è:

[http://www.romagnanotte.com/web/Eventi-Sagre_Arte_e_Cultura-LE QUATTRO D OLCI S DELLA TRADIZIONE ROMAGNOLA-leggi-1717.html](http://www.romagnanotte.com/web/Eventi-Sagre_Arte_e_Cultura-LE_QUATTRO_D_OLCI_S_DELLA_TRADIZIONE_ROMAGNOLA-leggi-1717.html)