



## E Savôr: la marmellata con il mosto d'uva. La ricetta

### Savor: la marmellata col mosto d'uva

Il Savor, in dialetto “savôr”, non è altro che una marmellata ormai poco conosciuta, preparata e diffusa un tempo specialmente in Romagna.

Come tanti prodotti tradizionali locali, trattasi di un piatto (dolce) povero ottenuto dalla bollitura, lunga e lenta, del mosto d'uva nera a cui aggiungere i “frutti dimenticati” (un insieme di frutti autunnali) quali polpa di zucca, frutta secca e scorze di agrumi (arancio e limone).

Ne esce un composto denso e scuro, che si sposa benissimo con piatti dolci, arrostiti, bolliti ma anche formaggi. Per restare in tema, sarebbe perfetto con il formaggio di fossa di Talamello.

I contadini dell'epoca solevano conservare il savôr in piccole damigiane dal collo largo, facendone largo uso come companatico energetico durante i mesi invernali.

**Riportiamo la definizione di Savôr, nel dialetto romagnolo, secondo il vocabolario di Ercolani:**

savôr = s. m. «sapore»

specie di marmellata ottenuta con il far bollire nel sugo di mosto, non ancora fermentato, ogni sorta di frutta tagliuzzata: pere, mele cotogne, gherigli di noci, bucce d'arance

(Paolo Toschi).

Da confrontare con l'italiano antico sapore, «salsa» (d.e.i.: nei dialetti rustici toscani è un pesto di noci ed uva acerba, usato come condimento sulla carne, «sapore»).

## La ricetta

### Ingredienti

- 8 lt. di mosto d'uva nera – preferibilmente Sangiovese
- 2,5 kg di frutta autunnale
  - pere
  - mele
  - mele cotogne sbucciate e tagliate grossolanamente
  - fichi
  - noci
  - mandorle sbucciate
  - scorza di limone non trattato
  - cannella q.b.

### Preparazione

- Far bollire il mosto fino a che non si sia addensato, ottenendo un composto di circa 2 litri.
- Aggiungere la frutta e bollire nuovamente, procedendo come una normale marmellata.
- Non appena raggiunta la consistenza ottimale, versare il savôr bollente in vasetti, chiudere ermeticamente e gustare all'occorrenza!

[Read More](#)

---