

Savor: la marmellata di Romagna



Pensate ad un grande pentolone di mosto che bolle, in cui ad un tratto vengono gettati a pioggia tanti frutti: pere dolci, mele rosse, mele verdi, pere e mele cotogne e infine tanti gherigli di mandorle. Questo è il Savor: una confettura prodotta con uva Sangiovese, diversi tipi di pere e mele e mandorle.

Il Savor ancora oggi si produce a Montegelli, un piccolo paese dell'entroterra romagnolo, dove ogni anno si tiene la sagra del Savor l'ultimo fine settimana di settembre. E' questo infatti il periodo giusto, post-vendemmia, perché era questo il periodo dell'anno in cui si preparava il Savor nella tradizione contadina.

A Montegelli, piccola frazione di Sogliano al Rubicone, si produce il Savor ancora secondo tradizione, come si faceva una volta, e con la frutta raccolta nel paese.

Il Savor è un dolce povero che si preparava nella famiglie contadine nel periodo immediatamente successivo a quello della vendemmia, è strettamente legato alla preparazione della saba, dalla quale dipende in tutto e per tutto. Un tempo, si poneva in

contenitori di terracotta e sigillati.

Nel mosto non ancora fermentato e portato a metà cottura per circa 4 ore, come per fare la saba, si immettono tutti gli ingredienti a disposizione (mele rosse e verdi, pere dolci, mele e pere cotogne, gherigli di mandorle), tagliati a pezzetti o sminuzzati e miscelati, e dalla cui varietà di scelta dipende un risultato più ricco e saporito.

Il composto che bolle lento va mescolato di frequente, possibilmente con un mestolo di legno, e con calma, tempo e attenzione, lasciando intatta la frutta e avendo cura che questa sia completamente immersa nello sciroppo di vino. Terminata la cottura, dopo circa 5-6 ore, si lascia raffreddare per almeno una notte intera e si mette in vasi a chiusura ermetica.

La marmellata che si ottiene ha una consistenza un po' "sugosa", ma anche dalla piacevole croccantezza data dai pezzi di mandorle e di frutta che rimangono intatti durante la preparazione.

[Vedi ricette con il Savor](#)

[Vai alle ricette](#)

[Torna alla Home](#)