

SAVOR

Antica ricetta Veneta ed Emiliana.

La parola savor significa sapore, che nell'italiano antico indicava la salsa (nei dialetti rustici toscani il sapore è un pesto di noci e uva acerba, usato come condimento sulla carne). Nelle case contadine veniva conservato in piccole damigiane dal collo largo e serviva come energetico companatico da consumare durante l'inverno. Denso e scuro, il savor è ottimo per accompagnare piatti dolci, arrosti e bolliti.

Si prendono 8 litri di mosto di uva nera e si fa bollire fino a quando il mosto sia ben denso e sia rimasto circa 2 litri. In questo concentrato zuccherino si mettono a bollire 2,5 kg di frutta autunnale, pere, mele, mele cotogne sbucciate e tagliate a dadi piuttosto grossi, fichi, gherigli di noce e mandorle, scorza di limone non trattato, poca cannella. Quindi si procede come per una normale marmellata. Quando il savor avrà raggiunto la consistenza desiderata si mette, ancora bollente, in vasi dalla chiusura ermetica e si conserva.



*Michelangelo Merisi, detto Caravaggio
Canestro di frutta, 1596 circa.
Olio su tela Cm 31 x 47
Milano, Pinacoteca Ambrosiana*