



COMUNE DI REGGIO NELL'EMILIA

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA SABA REGGIANA

PRODOTTO D.E.C.O. DEL COMUNE DI
REGGIO NELL'EMILIA



[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

F.F.

G.D.

SCHEMA PRODOTTO

a) Descrizione del prodotto

La *Saba Reggiana* è un prodotto a base di mosto d'uva cotto, ottenuto tramite lenta cottura. La saba è un prodotto stabile, grazie alle sue proprietà intrinseche.

b) Area di produzione

La Saba Reggiana è prodotta nell'intero Comune di Reggio Emilia.

c) Origine del prodotto

Il termine italiano "sapa" trova la sua antica origine nel latino "sàpa", citato anche da Catone, con il significato di "succo" e con la diretta affinità con il termine latino "sàpor", sapore. La saba era diffusa già nel mondo romano, come testimoniano diversi scritti di cuochi, studiosi e scrittori dell'epoca.

La tradizione di questa preparazione è stata quindi successivamente ripresa e si è protratta fino ai nostri giorni. Quando lo zucchero di canna non era ancora disponibile, la fonte zuccherina per eccellenza era il miele. Tuttavia, non tutte le famiglie contadine potevano permetterselo: ecco che venne ripresa l'antica pratica di cuocere a lungo il mosto di uve nere o bianche.

Dopo la II^a guerra mondiale, la saba fu parzialmente dimenticata, soprattutto a causa dell'avvento della ricchezza generata dal boom economico. Le massaie reggiane la produssero molto meno, lusingate dallo zucchero, così poco costoso e di pronto utilizzo. Dopo un periodo di oblio durato circa quarant'anni, con la riscoperta delle tradizioni popolari e dei "cibi di una volta", finalmente la saba ha fatto ritorno nelle cucine reggiane. È ricomparsa nei numerosi ricettari di cucina tradizionale ed è tornata ad essere prodotta diffusamente, sia artigianalmente che a livello industriale.

d) Ingredienti

La Saba Reggiana viene prodotta principalmente con uva Ancellotta, vitigno ampiamente diffuso nel territorio emiliano, ma possono essere utilizzate anche uve provenienti da vigneti composti in tutto o in parte dai seguenti vitigni: Lambrusco, Trebbiano (tutte le qualità e cloni), Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di gatto e le uve dei vitigni iscritti alle DOC in provincia di Reggio Emilia e utilizzate nella produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP.

Sono ammessi: chiodi di garofano, cannella, bucce di limone, mele Renette (o Golden), noci (intere e col guscio).

Vietato l'uso di zucchero o conservanti.

e) Metodo di produzione

Il mosto ottenuto dalla pigiatura dell'uva fresca, prima del processo di cottura a fuoco diretto, deve essere conservato a basse temperature, comprese tra 1 e 5 °C, per impedire l'avvio di un processo di fermentazione, ovvero la trasformazione degli zuccheri in alcool. Poi, può essere sottoposto ad un processo di chiarificazione o decantazione per poi essere trasferito in una caldaia di acciaio inox, a cuocere su fuoco diretto a pressione atmosferica in contenitori aperti.

È necessaria una cottura molto lenta a temperatura iniziale di almeno 90 °C. Questa temperatura viene mantenuta per circa un'ora e nel corso di questa prima fase della cottura il mosto viene schiumato periodicamente. Successivamente, la temperatura viene diminuita rapidamente fino ad arrivare a 60 °C. La seconda fase della cottura del mosto a bassa temperatura prosegue fino al raggiungimento di un grado zuccherino compreso tra 65 e 70 °Brix. È importante evitare la caramellizzazione degli zuccheri, perché questo fenomeno andrebbe a pregiudicare la freschezza della saba.

La saba, prima di essere imbottigliata, deve subire una decantazione in contenitori chiusi di acciaio, plastica alimentare o vetro, tenuti in ambiente fresco e asciutto per almeno 6 mesi, durante i quali il prodotto affina le caratteristiche peculiari e i residui solidi ancora presenti in sospensione si depositano sul fondo del recipiente.

Oltre al mosto d'uva, tra gli ingredienti è ammessa l'aggiunta di spezie naturali e di frutti, che devono essere rimossi a fine cottura.

f) Ulteriori informazioni e impieghi del prodotto

- La Saba Reggiana viene oggi principalmente utilizzata nella preparazione di dolci, bibite e, come detto, un tempo costituiva la fonte zuccherina per eccellenza, in sostituzione di miele e zucchero.
- La Saba Reggiana, una volta pronta, va conservata in contenitori di vetro.
- Abitudine molto diffusa, specialmente fra i bambini, era quella di utilizzare la saba come condimento per la neve fresca, così da creare gustosi "sorbetti improvvisati".

Luigi P. L.
Ulterio P.
Carlo P.
Roberto P.
Giuseppe Bechini
Filippo Pini
Luigi P.

