

I SABADONI

Ricordo quando ero piccola, avevo circa 10 anni, che mio babbo arrivò a casa con un paio di pattini che sognavo da tanto, erano neri con le allacciature sopra il piede e le ruote gialle, l'ho sempre associato al giorno più bello della mia vita! Li avevo sempre ai piedi e ci scorazzavo su e giù per il corridoio di casa, ricordo che mettevo in fila i tubi delle palline da tennis e cercavo di fare la gincana mentre con la radio accesa ascoltavo vecchie canzoni, quelle dei tempi di mia mamma, sarà che lei le cantava e alla fine mi piacevano. Quando ho letto il tema del contest del mese di Elisa sulla letteratura dialettale, la prima cosa che mi è saltata alla mente è stata L'UVA FOGARINA, perchè era proprio una di quelle canzoncine che mia mamma cantava sempre e che mi è rimasta più impressa, ai tempi la canticchiavo anch'io senza sapere bene cosa significasse e probabilmente sbagliando la metà delle parole.

La Fogarina negli anni venti era un vitigno importante per l'Emilia-Romagna.

Se avete voglia di una ventata di Romagna ascoltate qui.

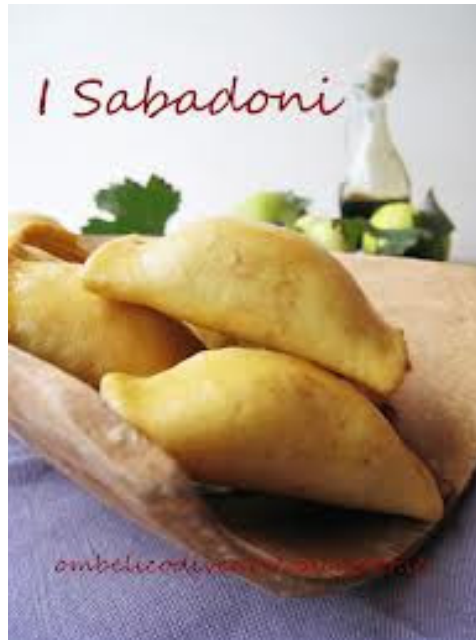
I Sabadoni sono dolci tipici Romagnoli, tipo ravioli ripieni, che si fanno nel periodo successivo alla vendemmia visto che si realizzano con la Saba e il Savor.

Il ripieno viene preparato con il Savor miscelato alle puree di castagne, questo avveniva in collina, perchè una volta solo li disponevano di questo frutto, in pianura invece mettevano i fagioli, ad oggi in molte ricette si mettono entrambi.

La Saba non è altro che il mosto dell'uva fatto bollire per almeno 10 ore, o almeno finchè non riduce il suo volume di due terzi e finchè non ha la consistenza di uno sciroppo, può conservarsi in bottiglie per anche dieci anni. Un tempo veniva usato come sciroppo per le granite fatte con la neve.

Il Savor è una marmellata povera tipica della tradizione contadina Romagnola ed è legato alla preparazione della Saba. Un tempo la preparazione di questa ricetta partiva già in estate con la conservazione delle bucce di meloni e angurie

che venivano fatte essiccare, inoltre si mettevano pezzi di zucca, agrumi, ma anche pesche o frutta secca come albicocche e fichi. Insomma gli ingredienti possono variare a seconda delle disponibilità. Il tutto viene bollito nella Saba a fuoco lento.



L'UVA FOGARIA

Diridin din din, diridin din dìn
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiar
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prà.

Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
il sol de la campagna

Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
la dis che'l ghe fa mal.

Teresina imbriacona
poca voeuja de lavorà
la s'è tolta ona vestaja
la gh'ha ancora da pagà.

Filar no la vol filar

cusir non lo sa far
il sol de la campagna
il sol de la campagna Filar no la vol filar
cusir non lo sa far
il sol de la campagna
la dis che'l ghe fa mal.

Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiar
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prà.

Diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin dín din, diridin din din
diridin din din, diridin din din.

traduzione testo

Diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiare
a fare l'amore con la mia bella
a far l'amore in mezzo al prato
Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
il sole della campagna
Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna

dice che gli fa male

Teresina ubriacona
poca voglia di lavorare
si è comprata una vestaglia
la deve ancora pagare

Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
il sole della campagna
Filare non vuole filare
a cucire non sa fare
il sole della campagna
dice che gli fa male

Oh com'è bella l'uva fogarina
oh com'è bello saperla vendemmiare
a far l'amor con la mia ohi bella
a far l'amore in mezzo al prato.

Diridin din din, diridin din din
diridin din din, diridin din din
diridin dín din, diridin din din
diridin din din, diridin din din.

I SABADONI

per circa 28 pezzi
per la pasta

370 gr di farina per crostate

70 gr di zucchero semolato

75 gr di burro

1 uovo

1 cucchiaino di lievito per dolci

latte q.b. circa 120 ml

per il ripieno

150 gr di castagne (pesate già sbucciate)

8 gr di cacao amaro

5 cucchiaini di Savor di Romagna*

Saba**

***SAVOR DI ROMAGNA**

6 litri di mosto d'uva Sangiovese

3 pere cotogne

10-12 mele cotogne
15 prugne
5 pere william
15 noci
scorza grattugiata di un limone
zucchero (se necessario)



Se partite dall'uva, separate i chicchi dai gambi e passatela col passaverdure, otterrete così il mosto.

Fate bollire il mosto finchè avrà più che dimezzato il suo volume, almeno 4-5 ore.

Tagliate tutta la frutta a piccoli pezzi e aggiungetela al mosto con la buccia grattugiata del limone, fate bollire circa 6-7 ore, deve diventare un composto denso simile alla mostarda.

P.S. Io non son riuscita a reperire il mosto di uva Sangiovese e avevo a

disposizione solamente uva bianca quindi a metà cottura, ho dovuto aggiungere zucchero

perchè rimaneva un po' aspra, nel mio caso circa 600 gr.

****SABA**

Fate bollire il mosto d'uva finchè avrà la consistenza di uno sciroppo, ci vorranno 10 ore.

Per la pasta, amalgamare assieme tutti gli ingredienti aggiungendo il latte necessario per avere un'impasto morbido ma compatto. Lasciarlo riposare in frigo avvolto da pellicola per circa 30 minuti.

Per il ripieno, cuocete le castagne in abbondante acqua bollente per circa 40 minuti, scolatele e sbucciatele.

Schiacciatele con lo schiacciapastate e lasciate raffreddare. Unire il Savor e il cacao, il composto dovrà avere la consistenza di un purè sodo.

Stendete la pasta abbastanza sottile e tagliate dei rettangoli di circa 8x8 al centro mettete un cucchiaino abbondante di ripieno ripiegate un lato sopra il ripieno e successivamente sovrapponetegli il suo opposto. Sigillate bene i bordi laterali. Cuocete in forno 180° forno statico, finchè saranno leggermente dorati, circa 30 minuti.

Versate la Saba in un piatto e passateci i sabadoni il tempo necessario perchè la pasta assorba lo sciroppo.



ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest di Elisa
Contaminazioni