



SALSA BALSAMICA DI UVA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Roma: Genzano di Roma

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Sono le uve di Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia e di Trebbiano Toscano, lo zucchero e gli aromi naturali, come il pepe nero e il rosmarino, i principali ingredienti che danno vita a questo particolare e interessante prodotto. Il quale si caratterizza per il sapore di uva leggermente acido, con eccellente equilibrio di zuccheri che insieme agli aromi naturali, le conferiscono la consistenza “sciroposa” e il caratteristico sapore di balsamico.

METODO DI PRODUZIONE La raccolta delle uve di Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia e di Trebbiano Toscano è realizzata manualmente tra la fine di settembre e il mese di ottobre. Le uve raccolte, vengono lavorate nell’arco di poche ore. Si prosegue con la spremitura dell’uva, manualmente o con l’ausilio del tradizionale torchio in legno o in metallo e con la separazione del mosto ottenuto da bucce e vinaccioli. Il mosto non fermentato, viene poi cotto a fuoco lento in recipienti di rame o acciaio per circa 2 ore. Nel corso della fermentazione viene arricchito con lo zucchero e gli aromi naturali ed è sottoposto ad una continua mescolatura. Si procede quindi con il primo affinamento, durante il quale il mosto cotto viene lasciato riposare per circa 30 giorni in recipienti di acciaio, chiusi con coperchio non sigillato. Il secondo affinamento avviene invece in botti di legno ed ha la durata di almeno 2 mesi. Al termine, il prodotto è imbottigliato manualmente in bottiglie di vetro da 100 ml.

CENNI STORICI La salsa balsamica d’uva è il risultato di una preparazione millenaria, assimilabile al *sapum* o *saba* degli antichi ro-

mani, ottenuto dall’uva Malvasia trasformata in mosto cotto fino a raggiungere la consistenza tipica di uno sciroppo, come avviene nel caso dell’aceto balsamico. Il prodotto era usato anche a fini terapeutici, tanto che si ritiene che il termine ‘balsamico’ stia ad indicare il principale utilizzo. Tanto che Francesco IV, che nel corso del XVII secolo fu duca di Modena ed era affetto da disturbi polmonari, portava sempre con sé una bottiglietta del suo migliore aceto. Conosciuto fin dai tempi antichi, era usato dai legionari romani in sostituzione del miele come integratore di zuccheri. Importato dalla Grecia e quindi molto costoso, veniva utilizzato soprattutto per ‘bonificare’ l’acqua non potabile che i soldati romani erano costretti a bere durante le campagne militari. Il preparato, molto diffuso nella cucina romana, era trasportato in piccole borse di cuoio. Riferimenti espliciti alla preparazione del prodotto presso i romani si ritrovano in Virgilio (Georgiche) che parla di mosto cotto addensato e, in un altro verso, attribuisce a Vulcano l’operazione di addensamento del succo di uva posto sul fuoco in un paiolo. Apicio (I sec. a. C.), nel *De Re Coquinaria*, arricchisce numerose sue ricette con l’aggiunta di mosto cotto: nella preparazione dei piselli, dei volatili, del pollo. E ancora come ingrediente delle salse per tutti i tipi di lesso e per le scaloppine, per le verdure bollite, per i funghi, per i tartufi. In più punti del suo trattato distingue chiaramente il mosto dal vino cotto (Libro VII, VI, 10-11-13; Libro VII, IX, 2). Bartolomeo Scappi (XVI° secolo), cuoco personale di papi e cardinali, nonché allestitore di sontuosi banchetti ed autore di un famoso trattato di gastronomia, usa il *sapum* nella preparazione dei polpettoni alla romanesca. Ancora oggi, numerose ricette tradizionali romane contemplano tra gli ingredienti la salsa balsamica d’uva, come, per fare solo un esempio, i Mostaccioli. In provincia di Roma, la sua produzione, secondo una ricetta tramandata oralmente da molte generazioni, è concentrata soprattutto nel comprensorio dei Castelli Romani, dove è diffusa la coltivazione dell’uva Malvasia.



atavola LONZA DI MAIALE ALLA SALSA BALSAMICA D'UVA

Ingredienti: 4 fettine di lonza di maiale, farina, dado vegetale, salsa balsamica d’uva, olio extravergine di oliva, burro, sale e pepe.

Procedimento: sciogliere l’olio e il burro in una padella capiente. Infarinare le fettine di lonza di maiale e successivamente porle a rosolare nella padella. Coprire con acqua e aggiungere il dado vegetale, salare q.b. e cospargere di pepe. Far cuocere la carne fino a quando il brodo si sarà ristretto, aggiungendo infine 2 cucchiai di salsa balsamica d’uva. Servire il piatto ben caldo.