

07 Settembre 2020

Il Canarino

## Sugo d'uva: il dolce sapore della vendemmia

Un dessert fatto con mosto di uva rossa che racconta di una lunga tradizione contadina. Ne abbiamo parlato con Stefano Pedrazzoli, titolare dell'azienda Il Canarino che lo produce da oltre cinquant'anni



Emilia-Romagna

Il **sugo d'uva** in Emilia è molto più di un semplice dessert. Questo dolce a base di mosto d'uva rossa racconta infatti dei ritmi antichi della vendemmia, e di una ricetta tramandata lungo le generazioni. Per conoscere i segreti di quest'antica tradizione, ne abbiamo parlato con **Stefano Pedrazzoli**, titolare de Il Canarino [1], azienda con sede a Correggio (Reggio Emilia) che produce questa specialità da oltre cinquant'anni. "Il sugo d'uva", racconta Stefano, "si lega alla **cultura contadina** dell'Emilia Romagna: è infatti un dolce che veniva preparato in casa, utilizzando il mosto durante la vendemmia. Una specialità da cucinare e mangiare sul momento che dava gusto e profumo all'autunno". La ricetta? Quella si tramandava di padre in figlio, ma nel tempo, con i ritmi della campagna e del "fatto in casa" che cambiano, c'era il rischio che l'usanza si perdesse.

Gli ingredienti sono semplici: mosto d'uva rossa, farina e zucchero. Spiega Stefano: "Con riferimento alla materia prima, ci teniamo a utilizzare **l'uva Ancellotta**, una varietà tipica dei territori reggiani e particolarmente adatta ad essere trasformata in sugo poiché molto zuccherina e dal colore scuro". Pensando invece al miglior modo per **degustare questo dolce** i dubbi sono pochi: "Il sugo d'uva è pronto da assaporare così com'è" assicura Stefano. "Si può tenere in frigorifero per renderlo più fresco e gradevole, oppure, se si desidera presentarlo in una veste più sofisticata, può essere abbinato allo zabaione per un dessert". Il sugo d'uva è ottimo anche come spuntino, oppure per rendere differente una colazione. In effetti, aggiunge Stefano, "non siamo di fronte ad un dolce eccessivamente zuccherato: per il 78% è infatti composto da frutta e, a ben vedere, l'apporto calorico è di circa 130 calorie per 100 grammi di prodotto".

L'impegno de Il Canarino nasce esso stesso da una **storia familiare** fatta di tradizioni e amore per il territorio. "E' stata un'idea dei miei genitori, Sorrentino e Virginia, quella di fondare nel 1969 un'azienda

specializzata in sugo d'uva e altri prodotti a base di mosto che si cucinavano in casa?. L'impresa nasce dunque dal desiderio di mantenere vive queste **specialità locali** e farne conoscere i sapori. L'attività, oggi portata avanti da Stefano insieme al fratello Fabrizio, è poi cresciuta nel tempo dando spazio alla ricerca e a tecnologie innovative che la vedono oggi leader dei **prodotti a base d'uva**, tra cui spiccano il sugo d'uva, appunto, e il Saba, tradizionale mosto cotto di queste terre.

---

## **Links**

[1] <https://www.ilcanarino.it/>