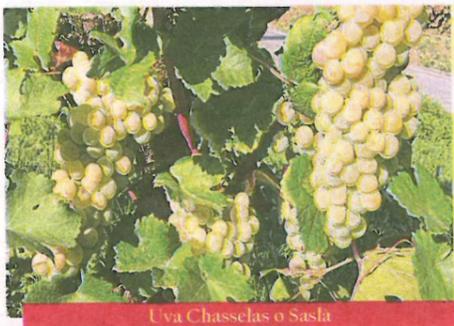


Ecco l'uva Saslà, un'eccellenza dei Colli Bolognesi

Vitigno originario del Libano, fu introdotto in Europa dai Fenici e si diffuse in Svizzera, Germania e Francia

Francesca Badiali

Fra le tante tipicità gastronomiche che possiamo trovare nell'Appennino Bolognese c'è anche l'Uva Saslà, prodotta dal vitigno Chasselas.



Uva Chasselas o Saslà

Un nome esotico che dà vita ad un'uva da tavola con caratteristiche che la rendono gustosa e interessante. L'Uva Saslà, come è stata ribattezzata dalle nostre parti presenta acini grossi con un bel colore giallo dorato e una buccia sottile tanto da sembrare quasi trasparente nei giorni della maturazione.

Il vitigno è originario del Libano e fu portato in Europa dai Fenici. Nel corso dei secoli ha trovato il suo ambiente ideale in diverse nazioni europee come in Svizzera, Germania e Francia dove viene utilizzato per la produzione di vini piacevoli.

Nel territorio dei Colli Bolognesi è utilizzato in particolare in Val Samoggia ed è tutelato da Slow Food. La storia dell'uva



Un vino Chasselas svizzero

Saslà in quest'area inizia tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento. I Colli Bolognesi presentavano terreni adatti all'impianto tanto che tra il 1925 ed il 1960 la produzione raggiunse circa 30.000 quintali all'anno per poi cominciare a calare dalla fine degli anni '50.

Un ulteriore motivo che ha portato alla diminuzione di Uva Saslà è stata la complessità della produzione. Nei giorni successivi alla vendemmia l'uva era posta in cassette di pioppo, tradizionalmente chiamate "platò" e le donne si occupavano di tagliare a colpi di forbice gli acini maturi ed esteticamente meno belli. Queste donne venivano chiamate "sgjurinatriz", nome derivante dal dialettale "giurein", ovvero forcicine. L'Uva Saslà veniva poi portata a Casalecchio di Reno e da lì a Piacenza, città da cui partiva per l'esportazione in Svizzera, Germania e Inghilterra. Negli anni d'oro, questa gustosa uva da tavola venne esportata in un quantitativo di 15.000 quintali all'anno. Dopo gli anni '60 la concorrenza portata dalle uve bianche del meridione d'Italia hanno assai ridimensiona-

to la produzione di questo uvaggio che oggi non supera i 1.000 quintali all'anno.

Poche settimane fa questa uva è stata anche celebrata nel corso della prima Festa del Saslà a Castello di Serravalle,

grazie all'associazione Terre di Jacopino, alla condotta Slow Food Lavinio Samoggia ed alla Fondazione Rocca dei Bentivoglio. Un'iniziativa interessante che è stata l'occasione per far conoscere questa varietà di uva che è

Trattoria - Pizzeria
La Bruciata
con forno a legna
tigelle e gnocco fritto



il giusto punto di ristoro tra città e montagna

Via dell'industria, 10 - Loc. Castelletto di Serravalle
40053 Valsamoggia (Bo) - Tel 051.670.48.77 Chiusa il Martedì

senz'altro un'eccellenza dei Colli Bolognesi.

GEOCENTRO

**ASSISTENZA E VENDITA:
PRODOTTI E MEZZI TECNICI PER L'AGRICOLTURA E GIARDINI
MANGINI PER TUTTI GLI ANIMALI**

Via 2 Agosto 1980, 2 - Valsamoggia - Loc. Crespellano (BO)
Tel: 051 6720044 - Fax: 051 6721014
crespellano@geocentro.it - www.geocentro.it

**VENDITA ROSE
E
PIANTE DA FRUTTO ED ORNAMENTALI**

VENDITA LEGNA E PELLETT

QUESTO MESE GEOCENTRO VI OFFRE

**VENDITA PROMOZIONALE
ATTREZZI DA POTATURA !!**

WOLF Garten

stocker

FISKARS