

**vivimilano**

## **la saba**

temo che oggigiorno ben pochi sappiano cos'è la saba, detta anche sapa e vin cotto. è mosto d'uva concentrato e ridotto di circa un terzo. ha una consistenza simile all'aceto balsamico ma è dolce. si usa appunto per dolcificare, un pò di tutto, soprattutto i dolci. a parere di chi scrive muore sui gelati e sui sorbetti: basta aggiungerne un filo all'ultimo momento. diluita è una bevanda ghiotta ma non stucchevole. adesso la saba stà un pò tornando di moda. potete farvela se trovate chi vi vende il mosto, oppure comprarla già fatta. da soana troverete quella di cavazza di vignola (che produce anche ottime confetture).