DE.CO.
GONZAGA CITTÀ

Il *Sugol* Gonzaghese

A cura di Giancarlo Malacarne

Relativamente all'attribuzione della De. Co. dei prodotti locali, l'Associazione Culturale "Bunden in piasa" si pregia segnalare quanto segue, non senza sottolineare la tradizione del prodotto di cui si tratta in un territorio da millenni vocato alla realizzazione di "passaggi gastronomici" che prendono in considerazione elementi strettamente legato al vino e alla vite, con particolare riferimento alle uve lambrusche della nostra terra.

- Il nome del prodotto è certificato dalla vetustà della denominazione stessa, ricorrente nel contado gonzaghese da epoca imprecisata ma comunque lontanissima: SUGOLO ovvero il vernacolo SUGOL.

- L'area geografica di produzione è quella strettamente mantovana, e nello specifico quella del territorio comunale gonzaghese che insiste sull'Oltrepò Mantovano.

- Il periodo al quale l'elemento gastronomico può essere ascritto è risalente all'epoca romana, tant'è che lo stesso Virgilio lo cita nel primo libro delle *Georgiche*:

"[la donna] cuoce sulla fiamma il dolce mosto
E il paiuolo di rame ribollente
Schiumando va"

Peraltro, il fatto che il *sugol* in quanto a denominazione faccia riferimento d'origine alla *sapa o saba* romana è testimonianza inconfutabile di antichità.

- Le caratteristiche del prodotto e le metodiche di lavorazione si evincono da gran numero di ricette, ampiamente consolidate nel tempo, che esprimono il contesto di tradizione ed usi locali alle quali si richiamano, tenuto conto di concetti di territorialità, stagionalità e familiarità. E' comunque assodato come tradizione voglia alla base della preparazione l'uso di uve lambrusche (v. paragrafo *ad hoc*).

- I materiali e strumentazioni usati per il confezionamento dell'elemento gastronomico in questione, così come i luoghi canonici ove i "rituali" prendono corpo, si rilevano anch'essi dalle ricette proposte in questa medesima comunicazione. Si tratta di veri e propri "cerimoniali" che si ripetono nel tempo, volti alla definizione dell'*unicum* di cui si tratta, partendo dalla fase di estrapolazione del mosto nelle cantine, per poi adagiarsi nel contesto familiare della cucina, ove il rito assume i caratteri di elaborazione gastronomica di rilevante contenuto, non soilo sotto il profilo del gusto anche sotto quello simbolico.

- Relativamente al disciplinare si fa presente che la De. Co richiesta esprime di per sé il senso di una diversità che fa capo al territorio e alla tradizione gonzaghese, ma in definitiva esprime un innegabile concetto di familiarità, in quanto in cucina nulla viene espresso pedissequamente senza un minimale apporto di carattere personale. Ciò consente di

rilevare che, ad esempio, la ricetta fornita per la presente richiesta da "Bunden in piasa" non potrà mai esser uguale o simile a cento altre che esprimono il concetto di familiarità e territorialità anzidetto; il che equivale a sottolineare che la parola "disciplinare" è in questo contesto utilizzata con uno spazio di manovra estremamente ampio.

Caratteristiche del prodotto chiamato *Sügol* (*Saba* o *Sapa*)

Così un aforisma vernacolo del territorio gonzaghese:

Sügol bun e turta düra
Cun i amich at fè figüra

Lo si potrebbe, con una punta di fantasia, definire un budino di mosto, la cui origine si perde nella notte dei tempi. Alcuni lo vorrebbero derivato dalla *sapa* di romana memoria; altri lo vedono simile al *suffimentum* che durante le feste chiamate *Vinalia* gli antichi romani offrivano in sacrificio agli dei.
Si tratta di un'antica elaborazione comune ad ogni area viticola o vitivinicola che insista sul territorio nazionale, che nel mantovano a volte si confonde con il *vin cot,* perché la base di partenza è sempre la bollitura del mosto. Nella tradizione contadina il *sügol* veniva preparato anche per Natale e servito insieme all'indigeno *bisulàn*. Si conservava infatti a lungo in grossi bottiglioni di vetro nerissimo, che si stappavano al bisogno, oppure in piccole damigiane a bocca larga.

Questa ricetta a base d'uva nera si prepara pigiando gli acini e filtrando il mosto, nel quale verrà diluita a dosi prestabilite della farina bianca (più o meno ½ bicchiere per ogni litro di mosto).
Fatto ciò si farà bollire il tutto per circa 15 minuti, mescolando ben bene con un cucchiaio di legno (*o la schida dla polenta*) affinché non si formino indesiderati grumi e soprattutto la poltiglia non si attacchi sul fondo. Se ciò accadesse l'impasto saprebbe inevitabilmente di bruciacchiato (*strin*). Finita l'operazione si verserà il composto in una scodella.
Alcune persone hanno segnalato l'inserimento nel paiolo di rame nel quale veniva bollito il mosto, di un elemento magico e misterioso al tempo stesso, oltre che carico di simbolismi: una chiave femmina, ovvero quella con il foro longitudinale nel fusto o cannello.
Come per tutte le cose belle e intriganti vi sono più scuole di pensiero per ciò che attiene il consumo. Vi è infatti chi assicura che per gustare al meglio il suo sapore e godere delle relative proprietà anche di carattere eupeptico lo si debba mangiare appena tolto dal fuoco. Dissentiamo da ciò rilevando che prima di tutto si correrebbe il rischio di procurarsi qualche ustione, in bocca ancor prima che nella gola e nello stomaco; poi, regola pertinente tutti i cibi, crediamo che difficilmente si potrà gustare un piatto servito a temperatura troppo elevata.
D'altro canto vi è chi consiglia – la nostra adesione è totale – di lasciarlo raffreddare. Così facendo il *sùgolo* prenderà una buona consistenza e la sua entrinseca bontà non si perderà certo con l'evaporazione, in quanto si formerà subito sulla superfice una leggera crosticina che lo renderà

ancora più buono e gradevole al consumo, perché parrà di mangiare una specie di budino che dapprima si rivelerà leggermente resistente ma morbidissimo e subito dopo si scioglierà in bocca.
Altri ancora, i cui gusti intendono proporsi come maggiormente raffinati, lo prediligono se consumato buon tempo dopo la realizzazione, con una leggerissima muffina di superficie – *la pèl* - che ne aumenta il sapore e la consistenza. C'è infatti chi al proposito garantisce che il migliore in assoluto sia quello che dopo qualche giorno di riposo presenti cristalli di zucchero o, addirittura, venga aggredito dalle muffe, le quali insaporiscono e al tempo stesso conservano.
Vi è un ulteriore procedimento esecutivo, che nasce da antichissime tradizioni contadine; una versione che prende il nome di *sugol con la crepàda* o *carpàda.* Questo nome singolare è comunque spiegato dal procedimento realizzativo. In questo caso non si partirà dal mosto, bensì dagli acini, i quali dovranno essere sgranati dal grappolo selezionando i migliori, e posti direttamente al fuoco interi come si trovano.
La bolllitura li farà presto crepare: la buccia si spaccherà e si aprirà liberando succo e colori (e una maggiore componente zuccherina). Questa *broda* andrà successivamente passata al colino, onde trattenere bucce e gramostini e intanto si continuerà la bollitura con l'aggiunta della farina bianca fino a che sarà completata la cottura.
Segnaliamo una "raffinatezza": un procedimento complesso (e quindi seguito da pochi) per il quale si dovrà aggiungere al mosto di pigiatura una parte (almeno la metà) di mosto derivante dall'operazione della *crepàda (carpàda),* il quale essendo più concentrato sarà anche più zuccherino e di sapore più intenso. In tal modo si otterrà un composto corposo e sapido. Ovviamente le sfumature di sapore saranno diverse a seconda della qualità dell'uva utilizzata.

Alcuni cuochi lo associano allo *zabaglione* e alla *sbrişolona,* in una proposizione eccellente sotto il profilo del gusto ma a nostro avviso arbitraria, in quanto il *sùgolo* va consumato "in solitudine", ovvero in purezza; inoltre sarà da sottolineare un dibattito inutile relativamente al vino da associare a tanto celestiale prodotto; derivando esso dall'uva non necessita infatti di alcun vino che lo accompagni.

Questa la ricetta precisa che "Bunden in piasa" propone per l'ottenimento della De. Co.:

- **1 litro di mosto**
- **100 gr. Di farina tipo 00**
- **20/30 gr. Di zucchero, a seconda della dolcezza di fondo rivelata dal mosto**

Abbiamo parlato di antica elaborazione; ecco allora, in una lettera risalente al 1691, cosa si scriveva a proposito di sùgolo con appassionate parole[1]:

> (…) Ella ha mai veduto Macaretto in collera? Tal ero io ieri sera quando cacciatomi con disinvoltura in cucina, cricai co' diti due volte o tre ed:

[1] Archivio Chieppio, D'Arco, busta 38, fasc. 1686-1695, n. 15, F. Ottoni al Chieppio il 26 settembre 1691. Cfr. G. TASSONI, *Tradizioni popolari del mantovano*, Edizioni Bottazzi Suuzzara, 1985, pp. 205-206.

-<<Olà donne, che si fa qui?>> diss'io <<Che si fa qui?>>.
-<<Sùgolo>> disse una.
-<<Sùgolo>> replicò l'altra.
-<<Sùgolo>> soggiunse la terza.
E infatti, se bene dal dimenar che faceva la massara una canella dentro d'un caldaio, la havea io alla prima interpretato polenta, dal mirar poi graspe di qua, tamiggio di là, ed una truppa in fila di scodelle sulla tavola, conobbi ch'egli era sùgolo quel che facevasi.
<<Poh, benedetti>> dissi fra me - <<i nostri antichi, benedette le nostre nonne, cui venne in pensiero così bella inventione. Io giurerei che nient'altro era il nettare degli dei che un licor tale; licor se non divino almen di mosto, che è finalmente vino in potenzia. Egli è lo *elisir vite* senza dittongo. Egli nella farina rappresenta la madre Eva, nel mosto il padre Adamo, principii ambedue di tutti i viventi, come pane e vino sono i principali tra tutti i nodrimenti. Egli la medicina universale per tutti i mali e malanni (…).
Datemi un infermo per cagion di materie trattenute, ed io renderovvelo guarito, sorbir che gli havrò fatto tre libbre e quattro di sùgolo caldo e ben scottante. È egli incomodato da troppe escite, o di sangue, o di umori dai vasi loro? Calcate di farina nel compor il rimedio, e poi valetevene con attenzione all'effetto.
Onde è mai che componendosi il sugolo di mosto, sostanza piena di quanti spiriti che ubriacano i soverchi bevitori, il sùgolo però non ubriaca mai per molto e molto che se ne prenda. La ragione è che egli è un misto perfetto, gli spiriti, parti volatili, sono perfettamente in esso mescolati co' le parti viscose e tenenti (…).
Quindi traesi il gran merito che ha nella manipolazione del sùgolo quella cannella et il tanto menarlo che fassi quando ei componesi. Meschiansi tra di loro a minimo per minimo gli ingredienti, e da cotal impastatura stringonsi essi tra loro in buona amicizia; anzi alterati dal colore del fuoco, e si uniscono talmente che diventano un *unum quid*; ed in ciò appunto consiste la perfezione del misto (…).

Nella cultura gastronomica padana resiste a tutti gli attacchi la bella consuetudine del *sügol*, un intriso di mosto depurato mischiato in dosi opportune a fior di farina, molto simile al *suffimentum* che i coloni romani offrivano in sacrificio alle loro divinità durante i riti delle *Vinalia*, come testimoniato da Virgilio nel primo libro delle *Georgiche.*

Così altre ricette del *Sügol,* attuate nel territorio gonzaghese

Ingredienti:

- 1 litro di mosto cotto
- 1 hg farina bianca
- 4 o 5 cucchiai di zucchero

- 1 bustina vaniglia

Per fare il mosto sgranare l'uva poi cuocerla e schiacciarla per fare uscire il liquido.

Ingredienti[2]*:*

- ½ litro di mosto
- 50 gr farina bianca
- zucchero (se serve)

Esecuzione:

Dopo aver stemperato accuratamente la farina nel mosto senza formare grumi, se non è sufficientemente dolce si corregge con l'aggiunta di zucchero.

Fatto bollire per qualche minuto inizierà a rapprendersi. Il sugolo già pronto sarà posto a raffreddare in fondine prima di essere consumato.

Ingredienti:

- 1 litro di mosto cotto
- 1 hg farina bianca
- 4 o 5 cucchiai di zucchero
- 1 bustina vaniglia

Per fare il mosto sgranare l'uva poi cuocerla e schiacciarla per fare uscire il liquido.

Pigiate l'uva privata delle graspe. Fate bollire per una decina di minuti con un poco di cannella fino a quando il sugo sarà ben scuro. Filtrate dalle vinacce con un colino.

Per ogni mestolo di succo mescolate un cucchiaio di farina bianca, stemperando bene affinché non si formino grumi.

Ponete al fuoco e mescolate continuamente finché si sarà ben addensato il tutto.

Togliete dal fuoco e – volendo - aggiungete un po' di liquore a piacere.

Versate in scodelle e lasciate raffreddare.

Nel caso si preferisse un *sügol* un poco aspro si limiterà un poco la componente di zucchero. La dose di farina varierà a seconda del gusto, ossia se si vorrà denso o cremoso.

Sügol d'üa fraga

Ingredienti:

- 3 kg di uva fragola
- 50 gr farina bianca per ogni litro di mosto
- 300 gr di zucchero

Lavare l'uva, togliere gli acini uno ad uno dal grappolo e frullare. Passare al setaccio dopo abbondante frullatura e mettere a bollire il mosto; portare ad ebollizione avendo cura di togliere la schiuma. Indi lasciar raffreddare.

Stemperare la farina in un poco di mosto freddo; passare al colino e unire al resto del mosto mescolando energicamente. A questo punto si aggiunge lo zucchero.

[2] *Dulcis in fundo*, a cura del Circolo Culturale MAST – Musica, Arte, Storia, Tradizione, (fascicolo) Moglia, 2008, p. 2.

Prestare attenzione affinché il composto non si attacchi al fondo del recipiente di cottura (*stagnàda ‘d ram*). Quando il sugolo sarà denso come una crema pasticcera, versare il composto in stampi appositi.
Normalmente si serve freddo, ma è ottimo anche tiepido.