

WIGWAM

NEWS


DIVENTA RESILIENTE!
**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**
Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

 Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
92061130289


Anita Tassinato
Redazione
Wigwam News

LA TORTA CON L'UVA DI BACÒ VITIGNO RUSTICO E NATURALE

Una torta facile da preparare, recuperando l'antica tradizione contadina di prepararla con le prime uve che maturavano, quelle dei vitigni selvatici

Agosto, inizio di vacanze per molti, ma anche di vendemmia per altri. Il caldo torrido che stiamo subendo, ha accelerato la maturazione delle uve ed è così che la mia piccola vigna di Bacò, ha prodotto una notevole quantità di grappi pronti per essere colti e mangiati.

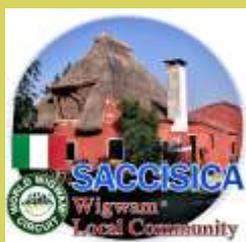
Si ho detto bene, mangiati, perché il vino prodotto da quest'uva nera è proibito e a dire il vero ormai quasi estinto. La mia vigna è "selvatica" e "maritata", ovvero si è unita all'Olmo che si trova proprio accanto e grazie a lui si è arrampicata fino in cima sposandosi direttamente con l'albero. E' un'uva resistente alle intemperie e alle malattie, infatti non subisce nessun tipo di tratta-

mento e quindi è biologica al 100%. Le dimensioni dei suoi chicchi sono molto piccoli e molli, di sapore dolce, sembrano quasi dei mirtilli.

Questo vitigno è stato ottenuto nel 1902 dall'enologo e ibridatore François Baco che incrociò la vite europea con quella americana (*Vitis vinifera x Vitis riparia*).

Il Bacò è famoso per prosperare in climi più freschi grazie alla sua capacità di maturare tardivamente. Il Bacò produce di solito vini che non sono solo profondi nel colore ma anche ricchi di sapore. Gli alti tannini del vino sono in parte responsabili della creazione del suo profilo aromatico unico, che va dai

Varie leggi sono state approvate nel tempo per limitarne la diffusione, con l'intento di salvaguardare parte del patrimonio viticolo storico



**La Comunità Locale
Wigwam
della Saccisica**



Uva Bacò

Delizia selvatica
di fine Agosto

sentori di frutta scura come la mora, la prugna e la ciliegia nera a delicate spezie e note terrose. E' dotato inoltre di una incredibile acidità. Sebbene il Bacò sia spesso usato come uva da miscelazione, ha guadagnato un riconoscimento significativo come vino varietale singolo in Nord America ed Europa.

In particolare è molto amato in Usa e Canada, dove nel 1951 fu portato nelle regioni più fresche del Nord America, come British Columbia, Ontario, Nuova Scozia, New York, Michigan, Mississippi, Wisconsin, Pennsylvania, Colorado ed Oregon.

Ma torniamo alla questione sul perché è proibito, il Bacò è figlio della globalizzazione. La fillossera, insetto proveniente dal Nord America, a metà del diciannovesimo secolo aveva intaccato gran parte delle viti europee, riducendo drasticamente la produzione di vino. Le viti americane risultavano però immuni a questo insetto. Si pensò di utilizzarle come porta innesto per le piante europee e si iniziò a produrre diverse tipologie di vini ibridi, tra cui il Bacò, un incrocio tra Vitis Riparia e Vitis Vinifera, giunto a noi,



Il naturalista Toni Mazzetti in visita alla vigna di Bacò del Circolo Wigwam Arzerello

pare, dai vitigni sperimentali dell'Università di Montpellier (Francia).

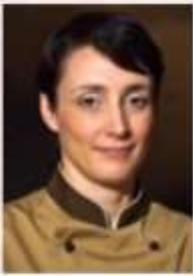
Varie leggi sono state approvate nel tempo per limitarne la diffusione, con l'intento di salvaguardare parte del patrimonio viticolo storico. Oggi il bacò non può essere commercializzato, ma continua ad avere, nonostante l'anatema della viticoltura tradizionale, estimatori ed appassionati, che possono produrlo esclusivamente per il consumo familiare.

L'uva Bacò è un frutto ricco di elementi nutritivi, utilizzato sia nel settore alimentare che in quello curativo e estetico, vista l'alta presenza di sali minerali, vitamine e zuccheri. L'uva Bacò può essere utilizzata come snack spezzafame, arricchitore di piatti salati a base di verdure o come complemento e decorazioni di torte e biscotti. Io ho voluto fare una torta ripescando la vecchia ricetta della mia cara nonna Maria che la faceva per mio nonno Achille, di cui era molto goloso. Inoltre quando ero bambina, mi ricordo che a fine Agosto portavamo questa torta con l'uva a una cara amica dei miei nonni che abitava a Monselice, vicino i Colli Euganei e mi ricordo che era sempre una festa per tutti, l'estate stava finendo e si avvicinava il tempo del rientro scolastico, e le vacanze si concludevano in bellezza! ■

© Riproduzione riservata



Bei grappoli di Bacò Noir



Anita Tassinato
Redazione Wiggam News
e pasticcera del Circolo
di Campagna Wiggam
"Arzerello" APS



RICETTA



La Torta uvosa di Bacò



Questa torta soffice e semplice, con questo tipo d'uva, non deve risultare mai asciutta ma restare leggermente umida. Ottima per colazione o come merenda, è una ricetta semplice che si può fare anche con i bambini.

INGREDIENTI

- 300 g di farina 00
- 500 g di uva Bacò
- 3 uova
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di lievito
- 150 g di burro
- 100 ml di latte
- un pizzico di sale
- la buccia grattugiata di 1 limone
- zuccherini o zucchero a velo per decorare



PREPARAZIONE

Mettere il burro ammorbidito tagliato a pezzi in una ciotola con lo zucchero. Lavorare con le fruste fino a quando si otterrà una consistenza cremosa. Aggiungere le uova, una alla volta, il latte e la scorza del limone continuando a frullare. Versare la farina setacciata insieme al lievito, continuando a sbattere con le fruste. Si deve ottenere un composto denso e cremoso privo di grumi. Aggiungere anche un pizzico di sale all'impasto. Aggiungere l'uva ben lavata all'impasto, se avete pazienza togliete i semini dagli acini, ma essendo piccoli chicchi, io li ho lasciati, sono un pò fastidiosi all'assaggio, ma sono ricchi di fibre. Imburrare e infarinare uno stampo a cerniera (diametro 20 cm) versare l'impasto e cuocere in forno statico a 175° per 40 minuti circa. Se volete una volta sfornata e raffreddata potete aggiungere dello zucchero a velo.

