LABADIA

Agresto



Classificazione
Condimento a base di mosto d'uva cotto, spezie e miele

Area Geografica
Toscana

Tecniche di produzione
Condimento dalle origini antichissime, già noto nell'antica Roma con il nome di omphacium, l'Agresto è ottenuto dalla lenta cottura di mosto d'uva acerba arricchito con aceto, miele, spezie ed erbe aromatiche. Una preparazione tradizionale che dona al prodotto un equilibrio unico tra freschezza e complessità aromatica.

Descrizione
Ampiamente utilizzato in epoca medievale e sulle tavole rinascimentali per preparare salse, l'Agresto ha un colore scuro ed un caratteristico sapore agrodolce, frutto dell'unione dell'uva acerba con la dolcezza del mosto cotto, degli aromi speziati ed una nota di miele.

Storia
Con ogni probabilità la nascita dell'Agresto è attribuire alla necessità di valorizzare anche l'uva che non aveva raggiunto una perfetta maturazione. I grappoli raccolti venivano fatti appassire. Gli acini erano oggetto di una soffice spremitura ed il mosto ottenuto trasferito in grosse pentole per la cottura. Seguiva l'aggiunta di spezie, aceto ed erbe aromatiche.
Una ricetta ed un processo di lavorazione, ormai patrimonio di pochi produttori, prevalentemente concentrati in Toscana.

Note organolettiche
Consistenza viscosa e colore rosso scuro, al naso unisce le fragranze dell'uva ai toni speziati. Al palato le note dell'uva acerba si fondono con la dolcezza degli aromi e del miele.

Abbinamenti
Condimento ideale, dal sapore unico, per insalate, verdure grigliate, carne e pesce.