

LABADIA



Agresto Condimento a base di mosto d'uva

Condimento di origini remote, già conosciuto nell'antica Roma con il nome di *omphacium*, l'Agresto è ottenuto dalla cottura di uva acerba con l'aggiunta di aceto, miele, spezie e piante aromatiche.



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.

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.

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

