

AGRESTO TOSCANO, ANTICO CONDIMENTO DIMENTICATO



Storia e ricetta della salsa di agresto, l'antico condimento medievale, nominato anche dall'Artusi, considerato l'aceto balsamico di Toscana

Salsa di agresto: l'aceto balsamico di Toscana

- Che cos'è l'agresto
- Un po' di storia
- L'omphacium dei Romani
- Usi e costumi legati all'agresto
- La salsa d'agresto
- I produttori di agresto oggi

Citato dal primo autore di best seller del mondo, Pellegrino Artusi, e presente sulla tavola di Caterina de' Medici, l'agresto è un condimento dal passato folgorante. Usato fino alla prima metà del XX secolo e caduto in disuso con la scomparsa della società contadina, oggi vive una seconda primavera. Storia, usi e curiosità di ciò che sembra aceto ma non è.

Da qualcuno è stato definito l'aceto balsamico toscano: si chiama agresto e dal 2009 ha avuto il riconoscimento di Pat - Prodotto Agroalimentare Tradizionale - rilasciato dalla Regione Toscana. Non in molti sanno di cosa si tratta ma una cosa è certa, fino a relativamente poco tempo fa era non solo il condimento principe onnipresente sulle nostre tavole ma anche un ingrediente base per salse e ricette, soprattutto a base di carne.



Che cos'è l'agresto

Utilizzato sin dai tempi dell'Impero Romano, l'agresto è ottenuto da uve ancora acerbe - agre, da qui il suo nome - appassite prima e pressate poi. Non c'è fermentazione alcolica, quindi è completamente privo di alcool. Il succo dell'uva viene poi cotto e aggiunto di miele, aceto di vino, erbe e spezie ogni volta differenti, in base alle numerose ricette e gusti.

Anticamente si produceva in due periodi dell'anno: in estate, quando a luglio si diradavano i grappoli verdi delle varietà da vino (in Toscana soprattutto sangiovese ma anche uva fragola) e poi in autunno, con le uve che non raggiungevano la maturazione, fortemente acide e dal sapore aspro.



Se si trattasse di un atto nobile per non buttar via ciò che poteva essere trasformato in un condimento, o se invece si trattasse di un 'trattenere' furtivo da parte dei contadini dell'uva del padrone non ci è dato saperlo. Secondo questa seconda ipotesi però l'espressione 'fare la cresta' deriverebbe proprio da qui, da 'fare l'agresto'.



Un po' di storia

Rispolverato in cucina dagli arabi, tornò di gran moda presso le corti dell'Italia tardo medievale proprio per il gusto acidulo che lo caratterizza. Il suo successo fu tale che venne esportato anche in Francia dove all'epoca era presente nel 42% delle ricette riportate nel celebre trattato di cucina medievale 'Le Viandier' scritto da Taillevent, cuoco alla corte di Re Filippo VI.

La prima ricetta scritta compare nel XIV secolo nel primo e più importante trattato di agricoltura italiano, scritto dall'agronomo bolognese Piero de' Crescenti. Si tratta del celebre *Opus ruralium commodorum* (Liber cultus ruris), redatto tra il 1304 e il 1309.



L'omphacium dei Romani

Scalzato in pieno Rinascimento dall'aceto balsamico, più dolce e meno acidulo, le sue antiche origini non solo non sono andate perdute ma oggi vivono uno scoppiettante revival. Nel riprodurlo si è ripartiti dalle antiche usanze romane di cottura del mosto d'uva, ben descritte da Virgilio, Dioscoride e Lucio Columella.

Il mosto veniva fatto sobbollire e spesso aggiunto di spezie, per poi esser conservato in botti e consumato l'anno dopo. I romani lo chiamavano *omphacium*. Dioscoride in particolare, medico erborista del I secolo d.C., ne parlava come di un prodotto dalle proprietà *'adatte ai deboli di stomaco e salvifico per i dolori intestinali'*. All'epoca lo si riteneva addirittura magico, capace di innescare il parto nelle mucche e l'innamoramento tra pretendente e fanciulla desiderata.



Usi e costumi legati all'agresto

Salsa comune sulle tavole di ricchi e di poveri, il gusto piacevolmente acidulo e meno aggressivo dell'aceto ne ha decretato il successo per secoli.

Alcuni suoi usi sono arrivati fino ai giorni nostri e alcuni dei più affascinanti si trovano annotati nel '*Liber de coquina*', ricettario scritto in latino da un anonimo cuoco che scrive ad un suo collega che deve preparare cibi per il Signore. Non sappiamo esattamente quando fu redatto, presumibilmente tra il XIII e il XIV secolo.

Nel manoscritto si trova tra le altre la gustosissima ricetta di quella che poi diventerà l'anatra all'arancia piuttosto che papero, insaporita con erbe aromatiche e agresto: *'il paparo pelalo bene e brucia; taglia i piei, cavali l'interiori e lava bene: poi toglie agresto, aglio; e se tali cose non puoi avere, toglie erbe odorifere, bagnate di aceto'*.

Un'altra ricetta con l'agresto che nel tempo si è andata trasformando è quella della zuppa di cipolle. Pare fosse uno dei piatti preferiti di [Caterina de' Medici](#); si narra che una volta trasferitasi in Francia avrebbe consegnato la ricetta della sua versione preferita ai cuochi di corte. Si trattava di un piatto dal retrogusto dolciastro aggiunto di agresto, zucchero, cannella e mandorle.

Anche [Pellegrino Artusi](#), celebre scrittore e gastronomo, nel suo manuale 'La scienza in cucina e l'arte di

mangiar bene' del 1891 nomina l'agresto in associazione ai piccioni arrosto: *"Al tempo dell'agresto, potete usare quest'ultimo invece del limone seguendo il dettato: Quando Sol est in leone, Bonum Vinum con popone, Et Agrestum con pipione"*.



La salsa d'agresto

Molto usata per condire arrostiti di carne e di pesce, bolliti, insalate e piatti a base di verdure era anche una prelibata e antichissima salsa detta proprio salsa d'agresto, tradizionalmente preparata all'inizio dell'estate quando i suoi due ingredienti principali - uva acerba e noci fresche - erano contemporaneamente disponibili.

Nel mortaio si schiacciavano noci e mandorle, per poi aggiungere l'uva, la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e la mollica di pane inzuppata nell'aceto. Molti aggiungevano anche capperi tritati e pochi filetti d'acciuga. Al fuoco si scottava il tutto aggiungendo olio e miele. Il goloso intingolo veniva a questo punto passato col passatutto e conservato in barattoli sott'olio.

Pensate che l'agresto era così tanto apprezzato che insieme al miele veniva utilizzato anche per preparare

bevande estive rinfrescanti a base di succo d'uva.



I principali produttori di agresto toscano oggi

A dire il vero, sembra che sia proprio quest'ultimo uso che ha fatto tornare in voga l'agresto. Grazie ad alcuni bartender più sperimentali, il gusto agrodolce che lo fa distinguere sia dall'aceto che dal balsamico, per quanto meno versatile di quest'ultimo, può dare origine ad aromatizzazioni ricercate in cocktail e bevande particolari.

Per quanto l'agresto fino alla metà del '900 fosse utilizzato un pò in tutta l'Italia Centrale, è solo grazie a ciò che rimane della sua produzione toscana se il suo gusto non si è definitivamente perso. Più nello specifico, è la zona di [San Miniato](#) - Pisa - alla quale dobbiamo l'averne preservato ricette e produzione tramandandole di generazione in generazione. Secondo i dati dell'Arsia (Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione del settore agricolo e forestale), la produzione di agresto si attesta oggi a 4 quintali all'anno, di cui la metà destinati al consumo locale, il 20% al resto d'Italia e un 30% all'export. Un piccola produzione sopravvive anche in provincia di Ancona, a Serra de' Conti.

Oltre alla più consistente produzione nella zona di San Miniato portata avanti prettamente dall'azienda di Aurelio Visconti, in Toscana l'agresto viene prodotto anche a [Carmignano](#) dall'azienda Puro Carmignano.

Esiste il Classico, aromatizzato con cipolla, aglio e dragoncello; il Riserva, meno tradizionale ma interessante perché aggiunto di mosto cotto e aceto di vino e poi invecchiato in botte per almeno un anno; c'è anche l'agresto al dolce forte aggiunto di erbe aromatiche leggermente diverse. Le ricette sono solo in parte svelate, il che rende questo storico condimento ancora più intrigante. In fondo, ai tempi del suo massimo splendore, ne esisteva un numero di ricette pari al numero di poderi: in terra di Toscana, ogni podere, ma forse è più corretto dire ogni famiglia, aveva la sua ricetta.



E voi, care lettrici e cari lettori di TP, quale ricetta di agresto vi ispira di più? Fatecelo sapere lasciando un commento su [Instagram](#) e [Facebook](#)!



PER APPROFONDIRE:

- [Dove mangiare i migliori tortelli di patate del Mugello](#)
- [Ricette per aceti aromatici, idee per il fai-da-te](#)
- [Biologico: definizione, usi e costumi](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

