

NON SOLO VINO DAL VIGNETO: AGRESTO E ALTRO...

Giancarlo Scalabrelli

La crescente sensibilità per gli aspetti etico-ambientali, energetici e alimentari, con particolare riferimento ai cibi prodotti con metodi ecocompatibili, sta determinando un incremento della richiesta di prodotti locali con la tendenza ad abbreviare la distanza tra produzione e consumo.

La sensibilità del consumatore

La produzione agroalimentare può essere almeno in parte orientata a soddisfare consumatori attenti e sensibili ai problemi ambientali, energetici e nutrizionali, che richiedono prodotti a prezzi competitivi. In questo circuito si possono creare nuove **opportunità occupazionali** per le piccole aziende che in un mercato globale sarebbero altrimenti destinate a scomparire.

Inoltre, va tenuto presente del continuo aumento dei **"Gruppi di Acquisto Solidale"**, dei mercati locali e della vendita diretta, che rappresentano esempi di segmentazione dei punti di incontro tra domanda e offerta, capaci di diminuire il numero dei passaggi, permettendo di risparmiare imballaggi e riducendo il **consumo energetico** per il trasporto. Sempre di più, quindi, saranno ricercati i prodotti in grado di coniugare aspetti etico-ambientali con le ricchezze del territorio (biodiversità, giacimenti enogastronomici, storia e cultura).



(A) - Dall'uva non matura possono ottenersi diversi prodotti, dai più artigianali come l'Agresto, ai più industriali come l'acido malico

Possiamo affermare che la grande varietà di ricchezze gastronomiche sta nella diversità dei prodotti di partenza, nelle differenze di clima, **territorio e tradizione** e nell'abilità delle popolazioni a combinare mirabilmente i prodotti ottenuti dalle attività agricole. Il processo di industrializzazione, salutato come la soluzione capace di dare a tutti benessere a buon mercato (pur avendo apportato sensibili miglioramenti agli standard di sicurezza d'uso dei prodotti alimentari, che devono essere lavorati, conservati e trasportati a lunga distanza), ha rischiato di appiattire le caratteristiche gustative e la varietà dei cibi, essendo focalizzato su pochi prodotti, facilmente pubblicizzabili e memorizzabili dai consumatori. Per tale motivo è stata percepita l'importanza di recuperare, descrivere e proteggere i prodotti agroalimentari tradizionali (D.Lgs N. 173/98), che sono espressione della cultura di un popolo e possono offrire anche alternative economiche (B).

L'Agresto

In Toscana, grazie a specifici interventi normativi (DGR n. 551 29/05/2000), si è lavorato molto sul censimento dei prodotti tradizionali (http://germoplasma.arsia.toscana.it/pn_prodtrad/modules.php), tra cui si segnala l'**Agresto**, un condimento dal gusto acidulo, ottenuto dalla concentrazione a caldo del **succo di uva acerba** con l'eventuale l'aggiunta di **aceto e spezie** (B).

Il termine deriva dal latino "acer" ovvero agro o acre, a cui il P. Camarada nella "Grammatologia comparata della lingua albanese" aggiunge il termine "angur" (uva), per intendere il

(B) - I prodotti del vigneto

Dall'uva acerba	agresto, condimenti, agri, estrazione acido malico
Dall'uva immatura o di diradamento	uva-terapia, maschere di bellezza, effetto peeling, vini passiti
Dalle uve mature	estratti di polifenoli per prodotti salutistici, gastronomia, gelateria, gelatine, ingredienti per bagno-schiuma, marmellate, mosto concentrato, mosto concentrato rettificato, mosto cotto o sapa, prodotti per l'estetica, produzione farmaci omeopatici, succhi d'uva, tannini, torte e schiacciate alla frutta
Dal vino	aceto, crema di vino, distillati, vini curativi o enoliti, vino-terapia per la cura, l'estetica e il benessere
Dai residui della vinificazione	acido tartarico, compost di graspi e vinacce, fertilizzanti, grappa, olio di vinaccioli
Residui di potatura	biocombustibile, compost, tralci per barbecue

condimento che si ottiene dall'uva acerba dal gusto acido e astringente. Il Dizionario Enciclopedico Italiano riporta che originariamente "far l'agresto", era il pretesto con il quale i contadini coglievano non solo l'uva poco matura ma anche quella che non sarebbe loro spettata; successivamente si è indotto l'uso figurato di questa frase in "far la cresta".

Comunemente in Toscana viene indicata come agresto l'uva di secondo raccolto, ottenuta cioè dalle femminelle (C), che alcuni vitigni producono abbondantemente come in Pedro Ximenez, Cabernet Sauvignon, Vermentino e certe varietà autoctone. Con i grappoli principali del primo vitigno si produce l'omonimo vino dolce naturale e il famoso "Solera fino" (Montilla Morillas), mentre dai grappoli delle femminelle si ricava un vino bianco tranquillo molto apprezzato.

L'uso dell'agresto come condimento ha radici molto antiche, tanto che la preparazione può differire da luogo a luogo, così come molteplici sono le ricette e gli



(C) - L'utilizzo dei grappoli derivanti dalle femminelle, è da sempre un cruccio per i viticoltori, specie per cultivar con elevata fertilità delle gemme pronte.

(D) - Composizione Agresto (Lombardi e Visconti)

Parametro	u.m	valore
pH		2,35
Acidità titolabile (H ₂ T)	g/L	9,11
Brix	%	11,60
Antociani totali	mg/L	18
flavonoidi totali	mg/L	2443
Catechine	mg/L	333
Assorbanza	280 nm	1,26
Assorbanza	420 nm	1,34
Assorbanza	520 nm	1,33
Assorbanza	620nm	0,62
Assorbanza	720 nm	0,27



(F) - I sottoprodotti dell'industria enologica stanno acquistando sempre maggior importanza, specie per le piccole e medie aziende.

eventuali effetti terapeutici (<http://www.etimio.it/?term=agresto>; www.coquina-ria.it/archivio/regioni/toscana.html.)

Il sapore agro-dolce lo rende interessante come condimento di una molteplicità di vivande, di insalate, di salse e come ingrediente di piatti a base di carne o di pesce (D).

La Sapa

Il sostantivo femminile "sapa", è la continuazione del latino sapa, a sua volta da connettersi, probabilmente, con "sapire" (aver sapore) e "sapidus" (saporito), a indicare un particolare tipo di **mosto cotto**, già in uso come condimento presso gli antichi Romani che producevano diversi tipi di mosti o vini cotti, tra cui il caroenum, il defrutum e la sapa, che, ottenuti per concentrazione tramite ebollizione, differivano per la quantità di acqua residua. La sapa oggi è una rarità,

mentre il vino cotto è un tipico prodotto delle Marche e dell'Abruzzo (E).

In sostanza quindi è possibile prospettare una serie di utilizzi dell'uva per usi alimentari diversi, ovvero "non solo per il vino". Ci sono molti esempi che mostrano come l'uso dell'uva sia molto radicato nella tradizione Toscana, come la "schiaffa" con il Ciliegiole e la "torta briaca" con l' Aleatico (F).

attività agrituristiche. Queste produzioni, richiedono un impegno particolare e non si addicono ad aziende di grandi dimensioni, del resto possono rappresentare solo una integrazione al reddito. L'obiettivo è quello di soddisfare una nicchia di consumatori con prodotti difficilmente reperibili a livello di supermercato (G).

Sfruttare gli eccessi produttivi

Nel processo produttivo ci troviamo molto spesso costretti a eliminare con il **diradamento** una parte cospicua della produzione, cosa che in altri tempi non sarebbe stata giudicata opportuna essendo interpretata come spreco. Tenuto conto degli sforzi che le aziende fanno per produrre abbiamo ritenuto di sperimentare alcune soluzioni allo scopo di recuperare le uve che altrimenti andrebbero sprecate. Si è pensato di destinare le uve acerbe asportate con il diradamento dei grappoli per la preparazione di un condimento (agresto) avendo cura di scegliere quelle prodotte con metodi biologici e biodinamici evitando quanto più possibile la presenza di residui dei trattamenti antiparassitari.

(G) - Mostarda di uva o Cugnà

Si tratta di una preparazione con origine antichissime, con numerose varianti, consistente della concentrazione per ebollizione e aggiunta a piacere di frutta fresca e secca.

(Una delle ricette più comuni è la seguente: preparare la quantità desiderata di mosto (derivato da uve molto mature e meno acide possibile) mantenere in ebollizione per almeno 6 ore, aggiungere la frutta (mele cotogne, pere a polpa consistente, ideale la varietà "Martin sec" o anche la Mademassa, fichi, ecc.) sbucciata e lasciata pressoché intera. Aggiungere a piacere cannella e chiodi di garofano. Integrare, sempre più o meno intere e non tostate noci, nocciole e mandorle. Continuare l'ebollizione per altre 6 ore in modo da ridurre ad un terzo la quantità originaria di mosto. Mettere nei barattoli nei quali si può conservare per anni. Ottima sul pane, per rendere più dissetante l'acqua, da accompagnare alla polenta e al bollito. Eccezionale sui formaggi anche stagionati)

In altre condizioni, attuando opportunamente la tecnica di recisione del tralcio oppure appassendo al sole le uve diradate dopo l'invaiaura, è stato ottenuto un **vino da dessert** (Predicatore) che nel 2009 ha ottenuto il primo premio nella "Selezione del Sindaco", categoria vini passiti. Tutto questo all'insegna della valorizzazione di produzioni particolari, che si possono attuare in aziende di piccola dimensione, dove gli agricoltori esercitano vendita diretta e/o

Questa ed altre possibilità potrebbero rappresentare un veicolo promozionale per le produzioni tradizionali di piccola scala, offrendo uno sbocco economico alternativo per le piccole e medie realtà produttive, attraverso la diversificazione produttiva, anche se non estensibile a grandi superfici.

Giancarlo Scalabrelli

Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose
"G. Scaramuzzi", Università di Pisa
gscalabrelli@agr.unipi.it



(E) - Adottando metodi di lavorazione naturali si ottengono prodotti con un forte legame territoriale, tra cui il Mosto Cotto (Sapa) e, più recentemente l'Agresto