

AGRESTO - VERJUS

SUCCO ACIDO DA UVE IMMATURE

L'origine di questo prodotto è piuttosto antica.

I romani cuocevano del succo di uve acerbe (omphacium) e veniva utilizzato in alternativa ad altre salse che servivano per insaporire o coprire cibi non proprio del tutto gradevoli, pesci, carni non più fresche e fragranti. Non c'erano i frigoriferi!

Queste salse o condimenti sono arrivate fino a noi. Dalla saba oggi base di produzione dell'aceto balsamico (mosto cotto da uve mature) al garum (colatura di alici) alla posca (miscela di acqua e aceto).

In epoca medioevale l'agresto diventa condimento e base per diversi tipi di salse.

Già nel 1800 l'agresto è nominato da Pellegrino Artusi (piccione in umido).

Da qualche anno assistiamo alla riscoperta del gusto acido, vedi la moda dei fermentati, ed ecco rinascere piano piano l'aceto agro di vino e soprattutto all'estero l'agresto o meglio il verjus (alla francese) o verjuice (in inglese).

La continua ricerca porta cuochi innovativi ad usare prodotti con origini temporali e di continenti diversi. Americani, australiani, europei, sudafricani, si cimentano in piatti dove l'agresto trova un ruolo importante. Si scrivono addirittura dei libri "Maggie's verjuice" opera di una cuoca australiana, fa scuola.

Molti produttori di vino nel mondo si cimentano in queste produzioni. Diverse interpretazioni più o meno corrette con zucchero, miele, spezie sono proposte sul mercato.

Nel nostro caso abbiamo legato la produzione dell'agresto al nostro progetto "zero infinito". Da varietà resistenti (piwi) otteniamo un succo a impatto chimico esogeno zero. Con una nostra tecnologia riusciamo a concentrare, sottovuoto e a basse temperature 25°-27° il mosto ottenuto togliendo il 50% di acqua. Il risultato finale è un succo acido molto strutturato e sapido. Molteplici sono gli utilizzi. Va a posizionarsi fra il succo di limone e l'aceto agro di vino. La prima ricetta che viene in mente è la miscela con l'olio extravergine di oliva sulle sarde alla griglia, su scaloppine di vitello, sul pollo, sulle ostriche. Ottimo sulle zuppe, nei brodi. Per deglassare fondi di cottura, per sfumare i risotti. Base ideale per marinare verdure, carne, pesce. Si può utilizzare come liquido di governo per cetrioli o giardiniera. Interessante l'utilizzo come bibita rinfrescante diluito 1 a 10 con acqua, oppure come ingrediente per i cocktail in sostituzione degli agrumi.