



**Sviluppare, validare
e valorizzare l'agresto**

Il gruppo operativo Agreno vi invita a partecipare al webinar

AGRENO, I RISULTATI DEL GO PER LA VALORIZZAZIONE E INNOVAZIONE DELLA PRODUZIONE DI AGRESTO

Il progetto ha previsto la messa a punto dell'Agresto dell'Amiata, impiegabile in campo alimentare come condimento, partendo dalla ricerca e da antiche ricette già sperimentate. L'agresto è stato realizzato in un'ottica di economia circolare con prodotti di scarto (uva immatura diradata proveniente da vitigni autoctoni) ed erbe officinali dell'Amiata. Dagli scarti della lavorazione dell'agresto, ricchi di sostanze bioattive, sono stati realizzati prodotti cosmetici naturali.

INCONTRO TEMATICO ON LINE – **GIOVEDÌ 26 GENNAIO 2023 / ORE 14:30-18:30**

Per partecipare utilizza il link: <https://meet.goto.com/376019749>

PROGRAMMA DELL'INCONTRO

Giovanni Alessandri – Studio Tecnico Associato Agricis
Presentazione del progetto e apertura dei lavori

Aurelio Visconti – Lombardi & Visconti s.a.s.
Il percorso del Gruppo Operativo e l'importanza dell'agresto nel contesto toscano

RELAZIONI TECNICHE

Annita Toffanin, Francesca Venturi, Giuseppe Ferroni
DISAAA-a Università degli Studi di Pisa
Progetto Agreno e valorizzazione dell'Agresto dell'Amiata: dall'uva al consumatore

Luisa Pozzo, Vincenzo Longo – CNR-IBBA
Caratterizzazione e studio delle proprietà nutraceutiche dell'Agresto dell'Amiata

Filippo Trilli – Qualiterbe s.r.l.
Utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione dell'agresto nel settore cosmetico e nutraceutico

Lorenzo Bacci – Certema s.c.a.r.l.
Linea prototipale per la produzione di agresto

IL PUNTO DI VISTA DEGLI AGRICOLTORI

Marco Salustri – Azienda Agricola Salustri
Giuliano Dragoni – Podere Giardino
L'agresto come opportunità di sviluppo aziendale

Antonio Pacini – Azienda Agricola Fonte Magria
Il ruolo delle piante aromatiche nella tradizione Amiatina

DISCUSSIONE E DIBATTITO

LE ATTIVITÀ DI DIVULGAZIONE, FORMAZIONE, TRASFERIMENTO DELL'INNOVAZIONE

Leonardo Savelli – Heimat Servizi Ambientali Società Cooperativa
Le attività formative e le visite guidate realizzate dal progetto di interesse del progetto

Informazioni e aggiornamenti sul sito: www.agreno.ciatoscana.eu

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana - Bando relativo al Sostegno per l'attuazione dei Piani Strategici e la costituzione e gestione dei Gruppi Operativi (GO) del Partenariato Europeo per l'innovazione in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura (PEI-AGRI)



Regione Toscana





UNIVERSITÀ DI PISA

Progetto Agreno e valorizzazione dell'Agresto dell'Amiata: dall'uva al consumatore

ANNITA TOFFANIN

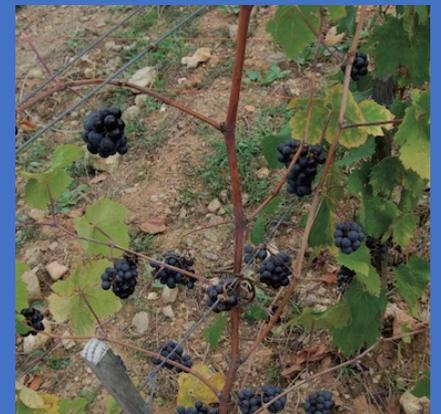
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali
Università di Pisa



AGRESTO SI OTTIENE DA UVE IMMATURE

TRATTO COMUNE: UVA ACERBA MA ORIGINI VARIE

- germogli secondari “femminelle”
- varietà a maturazione tardiva
- grappoli derivati dai diradamenti
- uva normale raccolta per produrre Agresto



UN PO' DI STORIA E UN PO' DI TERMINI

AGRESTO DERIVA DA *ACER* (*agro*) e *ANGUR* (*uva*)



- CONDIMENTO A BASE DI SUCCO D'UVA IMMATURA
 - RIDOTTO AL CALORE
- COMUNE NELLA COLTURA ROMANA ANTICA CHE FACEVA GRANDE USO DI ALIMENTI DAL SAPORE ACIDO E A CUI RISALGONO LE PRIME TESTIMONIANZE DI EFFETTI CURATIVI
- PLINIO (*Naturalis Historia*) 23-79 d.C. → *omphacium* (ASPRO)

SUCCO D'UVA o DA OLIVE

MEDICINA E COSMESI

RICETTE NELLA ROMA ANTICA

- UVA ACERBA + MOSTO COTTO



*caroenum
defrutum
sapa*

Mosto cotto

- ESPOSIZIONE AL SOLE

AGRESTO NEL MONDO

- *VERJUS IN FRANCIA*
- *AGRESTO IN SPAGNA*
- *AGRESTO IN GRECIA*
- *IN LIBANO (HUSROUM)*
 - *IN PERÙ*
 - *IN ITALIA*
 - *IN TOSCANA*

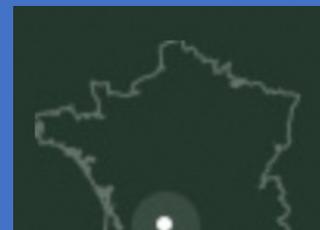
AGRESTO NEL MONDO

- *VERJUS IN FRANCIA* 
- *AGRESTO IN SPAGNA*
- *AGRESTO IN GRECIA*
- *IN LIBANO (HUSROUM)*
 - *IN PERÙ*
 - *IN ITALIA*
 - *IN TOSCANA*

- *SUCCO D'UVA IMMATURA NON RIDOTTO AL CALORE*
- *STABILIZZATO CHIMICAMENTE O FISICAMENTE*

- *MOLTO COMUNE NELLA CUCINA MEDIEVALE FRANCESE*
- *OTTENUTO DA UNA VARIETÀ D'UVA CON MATURAZIONE DIFFICOLTOSA*
- *PIATTI A BASE DI VOLATILI E CACCIAGIONE*
- *PRESENTE NEL 42% DELLE RICETTE CITATE NEL "VIANDER DE TAILLEVENT" (FLANDRIN J. L.)*
- *13% DELLE RICETTE ALL'ALBA DELLA RIVOLUZIONE FRANCESE*

PRODUTTORI FRANCESI DI VERJUS



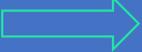
Domaine du Siorac > Notre Verjus depuis 1980 ...

Notre Verjus depuis 1980 ...

Notre savoir faire, nos capacités et souplesse de production nous permettent de s'adapter et répondre à vos besoins que vous soyez un restaurateur, un barman, un mixologue, un chef, une épicerie fine, un industriel agro-alimentaire, ... Un **produit naturel pour des recettes variées !**



AGRESTO NEL MONDO

- *VERJUS IN FRANCIA*
- *AGRESTO IN SPAGNA* 
- *AGRESTO IN GRECIA*
- *IN LIBANO (HUSROUM)*
 - *IN PERÙ*
 - *IN ITALIA*
 - *IN TOSCANA*

- *AGRÁZ*
- *ARTE DE COCINA, PASTELERÍA, VIZCOCHERÍA, Y CONSERVERÍA, 1823, FRANCISCO MARTINEZ MONTIÑO, BARCELONA*
- *DON QUIJOTE DE LA MANCHA DI CERVANTES: L'EVENTUALITÀ DELLE MORTE DELLA PRINCIPESSA ANTONOMASIA PARAGONATO A "LLEVARSE EN AGRAZ EL RACIMO DEL MÁS HERMOSO VEDUÑO DEL SUELO - STRAPPAR IN AGRESTO IL GRAPPOLO DELLA PIÙ BELLA VITE DEL CAMPO"*

AGRESTO NEL MONDO

- VERJUS IN FRANCIA
- AGRESTO IN SPAGNA
- AGRESTO IN GRECIA
- IN LIBANO (HUSROUM)
 - IN PERÙ
- AUSTRIA E GERMANIA
 - IN ITALIA
 - IN TOSCANA



- Nell'isola di Lesbo DIOSCORIDE riferisce che si produce l' **OMFACIDE** da uve non del tutto mature, raccolta poco prima della maturazione. seccate al sole per tre o quattro giorni, finché i chicchi non raggrinziscono e il vino spremuto e posto in orci viene esposto al sole.

HA PROPRIETÀ ASTRINGENTI, FA BENE AI DEBOLI DI STOMACO E A COLORO CHE SOFFRONO DI DOLORI INTESTINALI..."

(Fontanari Martinatti, *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, 2001)

- a Creta c'è oggi un produttore di «verjuice»

AGRESTO NEL MONDO

- *VERJUS IN FRANCIA*
- *AGRESTO IN SPAGN*
- *AGRESTO IN GRECIA*
- *IN LIBANO (HUSROUM)* →
 - *IN PERÙ*
 - *IN ITALIA*
 - *IN TOSCANA*

- Sharab el hosrom (Arabo) = bevanda da uva acerba
- Ab ghooreh in Persiano -> condimento per insalate



Lebanese Hosrom or Verjuice With Herbs for Cold and Flu

November 9, 2020 in Remedies & Recipes, Remedy Vault by Nada Beydoun



Food Control

Volume 18, Issue 6, June 2007, Pages 702-706



Antimicrobial effect of koruk (unripe grape—*Vitis vinifera*) juice against *Salmonella typhimurium* on salad vegetables

Mehmet Karapinar [✉], Ilkin Yucel Sengun

Inhibitory effect of unripe grape products on foodborne pathogens," *Journal of Food Processing and Preservation* - Şeniz Karabiyikli and Nilgün Öncül 2016

AGRESTO NEL MONDO

- *VERJUS IN FRANCIA*
- *AGRESTO IN SPAGN*

AGRESTO IN GRECIA

LIBANO (HUSROUM)

• *IN CILE* →

RECEITAS • PONCHE NAVIDEÑO DE AGRAZ PERUANO

Ponche navideño de agraz peruano



INGREDIENTES

- 7 kg. cáscara de 1 piña uva verde quebranta (agraz)
- 1 rama de canela
- 5 clavos de olor
- 1 tz. azúcar rubia

PREPARACIÓN

En una olla a fuego alto, haga hervir dos litros de agua con la cáscara de la piña durante 15 minutos. Reserve el agua. Mientras tanto, en un bol estruje de las uvas hasta obtener aproximadamente dos litros de jugo. Cuele y póngalo en la olla con el agua de piña y los demás ingredientes. Haga hervir a fuego alto durante 25 minutos, cuele y sirva



FARM PRODUCE SOFTWARE | JOURNAL

AGRAZ lifts the brightness and flavour of food and drinks without dominating, making tastes that are fresh and alive

AGRAZ – VERJUS



AGRAZ is non-alcoholic sharp grape juice, that also comes from our Pais vines. We do a light pruning earlier in the summer when the grapes are green and sour, by cutting away some grapes at this stage it helps the grapes remaining on the vines to ripen nicely into a red colour as they have good exposure to the sun, and circulation of warm summer air throughout the vines. Instead of putting these green grapes on the compost heap we put them in our traditional basket press, collect the juice, then to maintain the live fermentation we only very lightly pasteurise the raw juice before bottling.



AGRAZ means 'sour' in Spanish, it is akin to verjus which is French for 'green juice' if you've come across that before. This juice of unripe grapes has so many culinary uses, from marinades, to soups, the grill, delicate desserts and hearty puds to name just a few. A great simple way to start using it in the kitchen is every time you reach for the vinegar or fresh lemon juice use AGRAZ instead. In cooking terms these sour ingredients are what are known as acidulants, which give a sour flavour (often referred to as sharpness or bite) to foods and drinks. Of all acidulants, AGRAZ is the most gentle and well rounded, it lifts the brightness and flavour of food without dominating, making food taste fresh and alive. As you can imagine it is the perfect ingredient to add into many drinks and cocktails. It is also wine friendly, which is good if matching wine to food is important to you. Visit our journal for AGRAZ recipes.

AGRAZ lifts the brightness and flavour of food and drinks without dominating, making tastes that are fresh and alive

FOOD

The New York Times

Verjuice Makes Sour Grapes a Good Thing

LET'S not stereotype power ingredients. They don't have to be brash a gentle touch can liven up your cooking just as nicely. And they don't always have to swirl up from "exotic" cuisines. Even the familiar larder of provincial France can be a source.

Need proof? Go get yourself a bottle of verjuice.

The French spelling, verjus, tells you what it is: "vert jus" or "green juice." But this is "green" as in unripe, not as in color.

In medieval times, when sour was a more widely appreciated taste than it is now, the term could refer to the juice of a variety of unripe fruits, from grapes to crab apples to plums. Verjuice was used to deepen flavors and add a delicate tartness to all kinds of sauces, condiments, stews and meats; it was a staple of the French pantry.



LT003017150

SETTIMANE DI STUDIO
DELLA FONDAZIONE CENTRO ITALIANO DI STUDI
SULL'ALTO MEDIOEVO

LXIII

L'ALIMENTAZIONE NELL'ALTO MEDIOEVO: PRATICHE, SIMBOLI, IDEOLOGIE

Spoleto, 9-14 aprile 2015

TOMO PRIMO

MR
COL
64
—
63,1



FONDAZIONE
CENTRO ITALIANO DI STUDI
SULL'ALTO MEDIOEVO
SPOLETO
2016



MARIO CASARI

IBRĀHĪMIYYA ALL'AGRESTO: LA RIVOLUZIONE GASTRONOMICA ABBASIDE TRA ORIENTE E OCCIDENTE

Omphakés eisin!
[È solo uva acerba!]
Esopo

Il XX secolo ha imposto all'attenzione degli studiosi, ma progressivamente anche del grande pubblico, un rilevante concetto storiografico: ossia il ruolo della civiltà arabo-islamica, in particolare in epoca abbaside, quale baricentro non solo geografico, ma anche storico del continente euro-asiatico-africano. Infatti se l'estensione del califfato abbaside rappresenta in termini geografici la fascia mediana che divide, lungo il Mediterraneo, l'Europa dall'Asia e dall'Africa, esso è stato anche – storicamente – l'impero che, sorto sul chiudersi dell'evo tardo antico, ne ha costituito un potente erede, assorbendo in sé in maniera diretta l'eredità egiziana e quella persiana e, in maniera indiretta, quella greco-romana, attraverso l'affaccio sul Mediterraneo meridionale, l'incursione nelle propaggini europee della Spagna e della Sicilia, e attraverso il contenimento – e il progressivo logorio, fino allo smantellamento finale compiuto dagli Ottomani che al califfato abbaside subentrarono – dell'estremo ramo politico dell'albero del mondo classico, costituito dall'impero bizantino. Di fatto i califfi si considerarono a lungo, e spesso in modi espliciti, gli effettivi eredi della tradizione civile dell'impero romano.

Il ruolo svolto dalla cultura arabo-islamica nella mediazione della filosofia e della scienza del mondo classico verso il medioevo è, da molto tempo, al centro del dibattito, focalizzato sui potenziali contesti di confronto, incontro e scambio, sia pur in forme di indagine sempre più articolate e sfumate: Spagna e Sicilia, appunto, e il fronte di Terrasanta, senza trascurare il generale flusso di circolazione di uomini, idee e libri intorno al Mediterraneo, inclusa la molto rilevante mediazione ebraica. In questa cornice sto-

AGRESTO NEL MONDO

- *VERJUS IN FRANCIA*
- *AGRESTO IN SPAGNA*
- *AGRESTO IN GRECIA*
- IN LIBANO (*HUSROUM*)
 - IN PERÙ
 - *IN ITALIA*
 - *IN TOSCANA*

ALTRI PRODOTTI A BASE D'UVA

SABA



- CONDIMENTO TIPICO A BASE D'UVA O ALTRA FRUTTA **MATURA**
 - RIDOTTO AL CALORE
- **PAT' DI EMILIA ROMAGNA, MARCHE, UMBRIA E SARDEGNA**
- UTILIZZATO PRINCIPALMENTE COME DOLCIFICANTE



VERJUS



- SUCCO D'UVA IMMATURA **NON RIDOTTO L CALORE**
- STABILIZZATO CHIMICAMENTE O FISICAMENTE
 - PHD UNIPD

ITALIA

nel passato:

- *PIANURA PADANA: L'UVA ACERBA ERA AMMOSTATA IN PICCOLI TINI E IL SUCCO RACCOLTO MESSO IN BOTTICELLE DA ESPORRE AL SOLE PER UN CERTO TEMPO*
- *UN ALTRO METODO → FAR BOLLIRE IL MOSTO FINO A RIDURLO DI DUE TERZI OPPURE SI PASSAVA AL SETACCIO → IN PICCOLI RECIPIENTI ESPOSTI AL SOLE → PRODOTTO DENSO CHE SI CONSERVAVA IN VASI DA DILUIRE AL MOMENTO DELL'USO PER DARE CARATTERE AI CIBI O ANCHE PER PREPARARE BIBITE RINFRESCANTI*

ora:

TOSCANA

*“Quando sol est in Leone, bonum
vinum cum popone, et Agrestum cum pipione”*

*“ Quando il sole è nella costellazione del Leone
buono è il vino col melone e l'Agresto col piccione”*

PELLEGRINO ARTUSI

*“La scienza della cucina e l'arte di mangiar bene”
(1891)*

- **IN TOSCANA -> I PAT DELLA REGIONE TOSCANA**
- NEL RESTO D'ITALIA -> PIANURA PADANA, EMILIA ROMAGNA, LOMBARDIA, VENETO, MARCHE
 - IN FRANCIA (*VERJUS*)
 - IN SPAGNA (*AGRAZ*)
 - IN GRECIA
 - IN LIBANO (*HUSROUM*)
 - IN PERÙ

AGRESTO E RICERCA VITIVINICOLA PRIMA DI AGRENO

IDENTIFICAZIONE DI VITIGNI ADATTI ALLA PRODUZIONE DI AGRESTO

- LE PRIME RICERCHE



NERA GIANNELLI



BIANCO PELOSO



- ✓ VITIGNI NERA GIANNELLI E BIANCO PELOSO CARATTERIZZATI DA MATURAZIONE PIUTTOSTO TARDIVA ED ELEVATA ACIDITÀ DEL MOSTO
- ✓ VAR. ISABELLA (UVA FRAGOLA)
- ✓ UVE SANGIOVESE A RACCOLTA PRECOCE E TARDIVA



ALTRI PRODOTTI A BASE D'UVA

SABA



- CONDIMENTO TIPICO A BASE D'UVA O ALTRA FRUTTA MATURA
 - RIDOTTO AL CALORE
- PAT DI EMILIA ROMAGNA, MARCHE, UMBRIA E SARDEGNA
 - UTILIZZATO PRINCIPALMENTE COME DOLCIFICANTE



VERJUS/VERJUICE



- SUCCO D'UVA IMMATURA NON RIDOTTO AL CALORE
- STABILIZZATO CHIMICAMENTE O FISICAMENTE

AGRESTO E SALUTE

*DIOSCORIDE: "Il vino denominato **OMFACIDE** fatto con uve non del tutto mature si produce soprattutto a Lesbo con uva acre, raccolta poco prima della sua maturazione, e si secca al sole per tre o quattro giorni; finché i chicchi non aggrinziscono e il vino spremuto negli orci viene esposto al sole.*

HA PROPRIETÀ ASTRINGENTI, FA BENE AI DEBOLI DI STOMACO E A COLORO CHE SOFFRONO DI DOLORI INTESTINALI..."

(Fontanari Martinatti, La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio, 2001)

OBIETTIVI PROGETTO AGRENO

- DEFINIZIONE DI **RICETTE** DI AGRESTO "DELL'AMIATA" CHE NE ESALTINO LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SALUTISTICHE
- **SELEZIONE E USO DI VARIETÀ LOCALI** D'UVA ED ERBE MEDICINALI
- **STANDARDIZZAZIONE** DELL'INTERO PROCESSO PRODUTTIVO, DALLA RACCOLTA AL PRODOTTO FINALE, ALLO SCOPO DI MIGLIORARE LA QUALITÀ DI PROCESSO, RIPETIBILITÀ E PRODUTTIVITÀ
- LA **CARATTERIZZAZIONE** DEI TIPI D'AGRESTO IN RELAZIONE AD ASPETTI ORGANOLETTICI, NUTRACEUTICI E FUNZIONALI
- **L'UTILIZZO DI RESIDUI DI PRODUZIONE**, LO SVILUPPO DI APPLICAZIONI ALTERNATIVE DEL PRODOTTO FINITO, L'IMPIEGO IN COSMESI

AGRESTO E SALUTE

MACROBIO (XV secolo): "Il sapore d'agro **CALMA L'INFIAMMAZIONE DELLO STOMACO** in maniera più temperata e non debilita né abbatte il corpo come suol fare l'aceto. Per di più fa benissimo allo **STOMACO DILATATO E GONFIO E AL FEGATO RIARSO**. Viene molto opportunamente e con effetti salutari sia **CONTRO I VELENI** sia per condire pietanze.

(Plàtina "De Honesta Voluptate et Valetitudine" 1465)

AGRESTO E SALUTE

"La tradizione popolare annetteva
gradi virtù a quest'aceto: era **ANTIDOLORIFICO**,
DISINFETTANTE e **DOTATO DI ARCANI POTERI**.

In particolare

favoriva il parto delle vacche

e faceva innamorare i pretendenti delle ragazze
lo stesso aggiunge che questa dell'aceto magico
è una tradizione comune a molte civiltà contadine"

P. Petrone,

Il grande libro della vera cucina toscana, 2008

AGRESTO E SALUTE

- L'UVA ACERBA, FRUTTO DEI DIRADAMENTI O DI TECNICHE VITICOLE INAPPROPRIATE, È MATERIA PRIMA PREZIOSA E DISPONIBILE, IN EPOCA ESTIVA, QUANDO IL CALDO E L'UMIDITÀ RENDONO MOLTI PRODOTTI AGRARI FACILMENTE DEPERIBILI E LA SALUBRITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI FACILMENTE PUÒ SFUGGIRE DI CONTROLLO
- IN EPOCA ANTICA, L'AGGIUNTA DI UN PO' DI SUCCO D'UVA ACERBA HA RESO SAPIDI E PIÙ A LUNGO CONSERVABILI ALIMENTI ALTRIMENTI DESTINATI AD UN RAPIDO DETERIORAMENTO

**SONO LE CARATTERISTICHE DELL'AGRESTO
SOVRAPPONIBILI A QUELLE DELL'ACETO ?**

AGRESTO E SALUTE

- AGRESTO POSSIEDE ALTRE QUALITÀ, SCOPERTE DI RECENTE
- IL SAPORE ACIDO DELL'AGRESTO NON È DOVUTO PRINCIPALEMENTE AD ACIDO ACETICO MA AD ALTRI ACIDI ORGANICI QUALI MALICO E TARTARICO
- LE SENSAZIONE DI BENEFICIO CHE COME CONSUMATORI SI AVVERTONO POSSONO ESSERE IN RELAZIONE A PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTI
- IL CONTENUTO IN ACIDI ORGANICI, CATECHINE, POLIFENOLI TOTALI E L'ATTIVITÀ ANTIRADICALICA POSSONO ESSERE AUMENTATI A SECONDA DEL METODO DI PRODUZIONE E DALLE UVE IMPIEGATE

UN PO' DI STORIA E UN PO' DI TERMINI

AGRESTO DERIVA DA *ACER* (*agro*) e *ANGUR* (*uva*)



- CONDIMENTO A BASE DI SUCCO D'UVA IMMATURA
 - RIDOTTO AL CALORE
- COMUNE NELLA COLTURA ROMANA ANTICA CHE FACEVA GRANDE USO DI ALIMENTI DAL SAPORE ACIDO E A CUI RISALGONO LE PRIME TESTIMONIANZE DI EFFETTI CURATIVI
- PLINIO (*Naturalis Historia*) 23-79 d.C. → *omphacium* (ASPRO)

SUCCO D'UVA o DA OLIVE

MEDICINA E COSMESI

ALTRI PRODOTTI A BASE D'UVA

SABA



- CONDIMENTO TIPICO A BASE D'UVA O ALTRA FRUTTA MATURA
 - RIDOTTO AL CALORE
- PAT DI EMILIA ROMAGNA, MARCHE, UMBRIA E SARDEGNA
 - UTILIZZATO PRINCIPALMENTE COME DOLCIFICANTE



VERJUS/VERJUICE



- SUCCO D'UVA IMMATURA NON RIDOTTO AL CALORE
- STABILIZZATO CHIMICAMENTE O FISICAMENTE



UN PROGETTO CHE PARTE DA LONTANO



Regione Toscana



ACCORDO DI COOPERAZIONE DEL PROGETTO

AGRENO

AGRENO: GRUPPO PER RITROVARE ECONOMIE
E NUOVE OPPORTUNITA'

**Partenariato Europeo per l'Innovazione in materia di
produttività e sostenibilità dell'agricoltura**

Sottomisura 16.2 - PSR 2014 - 2020 della Regione Toscana

GRUPPO DI LAVORO AGRENO



www.aureliovisconti.com

Lombardi & Visconti s.a.s.
Via Martiri di Niccioleta, 12
Abbadia San Salvatore
53021, Siena
P.Iva: 00734230527
Cel.: +39 360 903051
eMail: info@aureliovisconti.com
Sito web: aureliovisconti.com



Consiglio Nazionale delle Ricerche



Podere Giardino
di Federico Dragoni



PRODOTTI ERBORISTICI E COSMETICI NATURALI
NATURAL HERBAL AND COSMETIC PRODUCTS
MADE IN PITIGLIANO - TUSCANY
Località La Rotta, 122 - Pitigliano (GR)

OBIETTIVI PROGETTO AGRENO

- DEFINIZIONE DI **RICETTE** DI AGRESTO "DELL'AMIATA" CHE NE ESALTINO LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E SALUTISTICHE
- **SELEZIONE E USO DI VARIETÀ LOCALI** D'UVA ED ERBE MEDICINALI
- **STANDARDIZZAZIONE** DELL'INTERO PROCESSO PRODUTTIVO, DALLA RACCOLTA AL PRODOTTO FINALE, ALLO SCOPO DI MIGLIORARE LA QUALITÀ DI PROCESSO, RIPETIBILITÀ E PRODUTTIVITÀ
- LA **CARATTERIZZAZIONE** DEI TIPI D'AGRESTO IN RELAZIONE AD ASPETTI ORGANOLETTICI, NUTRACEUTICI E FUNZIONALI
- **L'UTILIZZO DI RESIDUI DI PRODUZIONE**, LO SVILUPPO DI APPLICAZIONI ALTERNATIVE DEL PRODOTTO FINITO, L'IMPIEGO IN COSMESI

AGRESTO E RICERCA VITIVINICOLA

IDENTIFICAZIONE DI VITIGNI ADATTI ALLA PRODUZIONE DI AGRESTO

- **LE RICERCHE VITIVINICOLE NEL PROGETTO IN AGRENO (2020)**



**7 VITIGNI -> CIGLIEGIOLO – PIZZAMOSCA – SANGIOVESE – FOGLIA TONDA
– TREBBIANO – CAPRUGNONE – VERMENTINO**

PROCESSO PRODUTTIVO

RACCOLTA D'UVA ACERBA

SPREMITURA SOFFICE

RIDUZIONE AL CALORE

PRIMA FILTRAZIONE

AROMATIZZAZIONE

SECONDA FILTRAZIONE

IMBOTTIGLIAMENTO

PROCESSO PRODUTTIVO



RACCOLTA D'UVA ACERBA

SPREMITURA SOFFICE

RIDUZIONE AL CALORE

PRIMA FILTRAZIONE

AROMATIZZAZIONE

SECONDA FILTRAZIONE

IMBOTTIGLIAMENTO



INIZIO RIDUZIONE



FINE RIDUZIONE



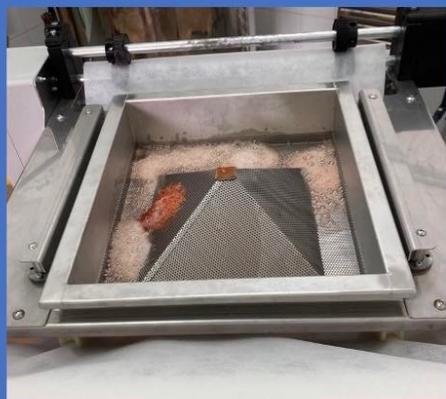
INIZIO RIDUZIONE

FINE RIDUZIONE

PROCESSO PRODUTTIVO



FILTRO IPPOCRATICO



**FILTRO ALTERNATIVO
AL FILTRO IPPOCRATICO
UTILIZZATO NEL 2022**

RACCOLTA D'UVA ACERBA

SPREMITURA SOFFICE

RIDUZIONE AL CALORE

PRIMA FILTRAZIONE

AROMATIZZAZIONE

SECONDA FILTRAZIONE

IMBOTTIGLIAMENTO



**FILTRO ALTERNATIVO
AL FILTRO IPPOCRATICO
UTILIZZATO NEL 2021**

PROCESSO PRODUTTIVO



TRASFERIMENTO
DELL'AGRESTO
AI CONTENITORI
DOVE AVVERRÀ
L'AROMATIZZAZIONE
CON ERBE
DELL'AMIATA



RACCOLTA D'UVA ACERBA

SPREMITURA SOFFICE

RIDUZIONE AL CALORE

PRIMA FILTRAZIONE

AROMATIZZAZIONE

SECONDA FILTRAZIONE

IMBOTTIGLIAMENTO



IMMISSIONE
IN SACCHI DI TELA



AGGIUNTA NEGLI AGRESTI



AROMATIZZAZIONE
A FREDDO
PER UNA SETTIMANA



ERBE ESAUSTE (RECUPERATE
DOPO LA SECONDA FILTRAZIONE)

ERBA CIPOLLINA

GINEPRO

CARLINA

AGLIO URSINO

CIPOLLA BIANCA



SALE

MIELE



PESATURA

