

Sommario

5	Amate e salutari	20
6	Il nome delle albicocche	
6	Origine e coltivazione	
7	Il più grande territorio di coltivazione delle albicocche	Dolci e pasticceria
7	Le albicocche nelle Alpi	
7	L'aspetto delle albicocche	
7	Marchio di qualità	38
8	Le albicocche della Val Venosta	
9	Le albicocche della Bassa Atesina	
9	L'albicocca di Wachau	Dessert
9	Le albicocche del Vallese	
10	Marmo e albicocche a Lasa	
10	Tema albicocca in Val Venosta	
10	Sostanze salutari	58
11	Utilizzo nella cosmesi e nella medicina alternativa	
11	Sull'acquisto delle albicocche	Gelato e praline
12	Buono a sapersi	
13	Trasformare le albicocche in conserve	
13	Consigli per la lavorazione	
14	Fresche o cotte – le albicocche sono sempre un piacere	66
15	Cosa si abbina bene alle albicocche	
15	Canederli alle albicocche	Composte e bevande
16	L'albicocca nel linguaggio del vino	
16	Albicocche e vino	
17	Smoothies, succhi & Co	76
87	Piccolo glossario gastronomico	
88	Indice A-Z	Piatti saporiti alle albicocche