

Sommario

- 5 **Amate e salutari** 20
- 6 Il nome delle albicocche
- 6 Origine e coltivazione
- 7 Il più grande territorio di coltivazione delle albicocche
- 7 Le albicocche nelle Alpi
- 7 L'aspetto delle albicocche
- 7 Marchio di qualità
- 8 Le albicocche della Val Venosta
- 9 Le albicocche della Bassa Atesina
- 9 L'albicocca di Wachau
- 9 Le albicocche del Vallese
- 10 Marmo e albicocche a Lasa
- 10 Tema albicocca in Val Venosta
- 10 Sostanze salutari
- 11 Utilizzo nella cosmesi e nella medicina alternativa
- 11 Sull'acquisto delle albicocche
- 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
- 15 Cosa si abbina bene alle albicocche
- 15 Canederli alle albicocche
- 16 L'albicocca nel linguaggio del vino
- 16 Albicocche e vino
- 17 Smoothies, succhi & Co
- 38
- Dessert
- 58
- Gelato e praline
- 66
- Composte e bevande
- 76
- Piatti saporiti alle albicocche
- 87 **Piccolo glossario gastronomico**
- 88 **Indice A-Z**