

# ALBICOCCA

nome scientifico: PRUNUS  
ARMENIACA

inglese: APRICOT

cinese: 杏 "xing"

arabo: مشمش

dialetto: armugnin  
Ligure

# ORIGINE e STORIA DEL PRODOTTO

I Romani chiamavano l'albicocca **MELA ARMENA** perché pensavano venisse dall'Armenia ma in realtà proveniva da più lontano dalla lontana Cina. Arrivò grazie alle conquiste di Alessandro Magno sulle rive del Mediterraneo e si diffuse in Europa grazie ai Romani.

I Romani la chiamarono **primia** "precocum", ma saranno poi gli arabi a reintrodurre la coltivazione attorno all'anno 1000 e a chiamarla **al-berquq** ... da qui il nome moderno, il francese **abricot**, lo spagnolo **albaricoque**, l'inglese **apricot** e il tedesco **Aprikose**, oltre al nostro **ALBICOCCA**.

## USI IN CUCINA

Le albicocche possono essere consumate fresche ma data la loro facile deperibilità vengono spesso essiccate o sciroppate e conservate in lattine.

Diffusa è la marmellata di albicocca o i succhi di frutta. La famosa torta Sacher al cioccolato

è rigorosamente farcita da marmellata di albicocca. I semi si chiamano amigdaline e hanno un retrogusto amaro e vengono usate in pasticceria come essenza e come ingrediente di sciroppi e liquori.

L'albicocca fa bene, contiene potassio e carotene oltre che Vitamina A, B, C.



# CURIOSITA': L'ALBICOCCA VALEGGIA ♥

La Valleggia è inconfondibile, si riconosce dalla buccia sottile di un delicato colore arancio con puntini rossi. Si produce nell'entroterra di Savona, nel paese di Valleggia. È di piccola dimensione ma il suo sapore è più intenso delle altre varietà sul mercato. Si raccoglie da metà giugno a metà luglio.

La produzione è concentrata nella fascia costiera da Albissola a Vado Ligure con qualche sporadico frutteto nelle zone costiere limitrofe; è prodotta da piccole aziende e tutelata dal presidio "ALBICOCCA DI VALEGGIA".



## CON I SENSI



FRUTTA SECCAZIONE GIUGNO  
CON PRUNELLI + MIRTILLI + CACAO  
DOLCE ALICANTO + INGREDIENTI  
PRUNELLI PER - 50g - 4 cm



DOLCE + MEDITERRANEA



FRUTTA SECCAZIONE, DOLCE  
E' IL MIO SENTIRE ALICANTO



SEMPRE FELICE E SULL'OPERA E  
CORTESE PER IL MIO SENTIRE

# ALBICOCCA

nome scientifico: PRUNUS  
ARMENIACA

inglese: APRICOT

cinese: 杏 "xing"

arabo: 

dialetto: armagnin  
Ligure

## Aspetto BOTANICA

L'albicocca appartiene alla famiglia delle Rosaceae  
e un albero a foglia caduca, la cui altezza è di solito  
inferiore a 10 metri e i suoi frutti (la frutta) sono  
bassa, sferica, con un unico seme. Il frutto non ha  
e è generalmente dolce, con un gusto. Il frutto prende  
un nome proprio. La specie ha bisogno di freddo per  
i suoi frutti essere maturati e gustati.



PROGETTO

SAPERE  
COOP

IL  
VIAGGIO  
DEL

C  
I  
B  
O

## ALTRI UTILIZZI

Cosmesi: L'albicocca è usata nella cosmesi  
alla cura della pelle. Con l'estratto dei suoi  
semi, contenuti nel nocciolo e molto efficace  
contro le impurità e la ruga e protegge  
dall'azione dei raggi UV.

L'olio di albicocca protegge la pelle dalla sfiamma,  
con l'aggiunta di oli essenziali e oli di  
semi per oli essenziali e oli essenziali.



## CURIOSITA': L'ALBICOCCA VALEGGIA ♥

La Valleggia è un'azienda che produce  
frutta secca di un'albicocca secca dolce con pasta  
torta. La prima coltivazione di albicocca nel paese  
di Valleggia. E' di grande importanza e si ha  
più avanti della storia e si ha un  
frutto dolce e molto sano.

La produzione è specializzata nella frutta secca di albicocca  
e nella Ligure, con qualche specialità fatta nella zona  
tutta Valleggia, è molto da grande e si ha  
dal grande "Bistrot Valleggia".

## USI IN CUCINA

Le albicocche possono essere consumate fresche  
ma dato la loro facile digeribilità vengono usate  
soprattutto in dessert e biscotti e torte.

Differenza è il momento di raccolta e i usi  
di frutta. Le albicocche sono il momento  
di maturazione. Sono di momento di raccolta  
e sono il momento di raccolta e sono il momento  
di maturazione e vengono usate in dessert e torte  
e sono digerenti e dolci e sani.

Albicocca fa bene, contiene fibre e vitamine  
che sono albicocca A, B, C.

## ORIGINE e STORIA DEL PRODOTTO

I Romani chiamavano Albicocca negli anni e  
preziosi come l'oro e si ha il prodotto  
più buono della frutta. Con il tempo si ha  
cominciato a produrre albicocca e si ha  
e si ha il prodotto più buono.

I Romani chiamavano albicocca negli anni e  
preziosi come l'oro e si ha il prodotto  
più buono della frutta. Con il tempo si ha  
cominciato a produrre albicocca e si ha  
e si ha il prodotto più buono.



## Cent 1 Jans

1. Nella stagione estiva  
un abito di foglie verdi  
sono ricche e fresche  
perché in 100 g c'è un

1. SIDA e MONTANA

2. SIDA e MONTANA

3. SIDA e MONTANA

# ALBICOCCA

Prunus  
ALBICOCCA

inglese: APRICOT

francese: "abricot"

francese: "abricot"

## Aspetti Botanici

L'albicocco appartiene alla famiglia delle Rosaceae  
e un arbusto a foglie caduche. Il frutto è a volte  
di forma sferica o a volte con la forma  
di una piramide, con un nocciolo. Il frutto  
è generalmente rosso, ma a volte è verde  
o giallo. Il frutto è dolce e  
si usa per fare marmellate, succhi  
e altri prodotti.



PROGETTO

SAPERE  
COOP

IL  
VIAGGIO  
DEL

C  
I  
B  
O

## ALTRA UTILIZZI

L'albicocco è un frutto molto versatile  
che può essere usato in molti modi.  
Può essere mangiato fresco, cotto  
in forno, essiccato o trasformato  
in marmellate, succhi e altri prodotti.  
È un frutto molto sano e nutriente,  
ricco in vitamine e minerali.



## Colore e l'Albicocco Vale con

Il colore dell'albicocco è un indicatore  
della sua maturazione. Un frutto  
che è rosso o giallo è maturo  
e pronto per essere mangiato.  
Un frutto che è verde è immaturo  
e non è pronto per essere mangiato.  
Il colore dell'albicocco è anche  
un indicatore della sua qualità.  
Un frutto che è rosso o giallo  
è di alta qualità, mentre un frutto  
che è verde è di bassa qualità.

## USI IN CUCINA

L'albicocco può essere usato in molti modi  
in cucina. Può essere mangiato fresco,  
cotto in forno, essiccato o trasformato  
in marmellate, succhi e altri prodotti.  
È un frutto molto sano e nutriente,  
ricco in vitamine e minerali.



## ORIGINE e STORIA DEL PRODOTTO

L'albicocco è un frutto che ha una  
lunga storia. È stato coltivato  
per secoli in Asia e in Europa.  
Il frutto è dolce e nutriente,  
ricco in vitamine e minerali.  
È un frutto molto sano e nutriente,  
ricco in vitamine e minerali.



