

Albicocca

Originario della Cina, dove era già conosciuto quattromila anni fa, l'albicocco arrivò a Roma nel primo secolo dopo Cristo dall'Armenia. Per questa ragione l'albero fu battezzato "Prunus armeniaca" (ancora oggi il suo nome botanico) mentre il frutto, venduto a peso d'oro, venne chiamato, dato che maturava precocemente, "praecoquum". Dal latino derivano, passando per l'"al-barqu" degli arabi (che la diffusero in Andalusia, Sicilia e nell'Africa del Nord) l'italiano albicocca, l'inglese apricot, il francese abricot e lo spagnolo albaricoque. Tondeggiante, piccola, percorsa da un morbido soico, intensamente profumata, rivestita da una buccia di velluto dorato, l'albicocca è uno dei frutti più utilizzati in pasticceria. Tagliata a metà guarnisce pasticcini e torte; sotto forma di gelatina o glassa dà il tocco finale alle crostate di frutta; sciropata si fa gustare con un ricciolo di panna montata; essiccata ci ricorda in inverno i sapori dell'estate; trasformata in succo è una bevanda ad alto valore nutritivo; in Medio Oriente si accompagna all'agnello e all'anatra o farcisce il pollo; i suoi noccioli, simili a mandorle, sono uno dei 17 ingredienti dell'amaretto di Saronno, liquore famoso in tutto il mondo. Ma albicocca è soprattutto sinonimo di marmellata: ne era ghiotta la scrittrice neozelandese Katherine Mansfield ed Eduard Sacher,

pasticcere in Vienna, nel 1832 la scelse per farcire la sua celebre torta inventata per il principe Metternich.

3747
340
333
3713
3712
347
436
434
300
470
743
989
986
890
742
720
780
471



3348 319
471 435
469 433
3825
722
721
368 720
367

3825
721
720
813
824
742
743
300
301
470



Marmellata di albicocche

Lavate 4 kg di albicocche e snocciolatele. Tagliatene metà a pezzetti e passate al setaccio le altre. Versatele in una pentola, unite il succo di un limone e un pizzico di scorza e fate bollire per 2 minuti, schiumando. Aggiungete 2 kg di zucchero e lasciate riprendere bollore, mescolando spesso ma senza schiumare. Raggiunta la giusta densità, toglietela dal fuoco e versatela immediatamente in vasi a chiusura ermetica pulitissimi.