

## L'ALBICOCCA

Se aggiungiamo a questa difficoltà anche l'espansione edilizia che ha corrotto il litorale savonese, possiamo facilmente capire il perché del progressivo abbandono di questa coltivazione.

La Valleggia era presente sul territorio savonese già a partire dalla fine dell'800. Raggiunse il periodo di massima espansione colturale negli anni '50 e '60 quando i frutteti coprivano l'intero raggio fra Loano e Varazze. Sempre in quegli anni, l'albicocca di Valleggia veniva esportata anche in Svizzera ed in Germania; questo a riprova del fatto che la produzione fosse abbondante rispetto alla domanda interna e che l'albicocca fosse resistente a viaggi trans nazionali.

Dagli anni '70, la produzione della Valleggia è andata scemando per via degli espianti di frutteti a favore di impianti di florovivaiismo e costruzioni edili, soprattutto legate al turismo stagionale balneare.

A Quilano sono sopravvissuti frutteti dove ci sono ancora piante addirittura di inizio '900.

L'attività di lento recupero della cultivar è cominciata proprio da qui ma la produzione attuale è ancora di nicchia è decisamente inferiore a quella di mezzo secolo addietro.

**L'albicocca di Galatone** prende invece il nome da un piccolo comune in provincia di Lecce, distante pochi chilometri dalla costa Jonica. Territorio ad alta vocazione agricola, soprattutto per quanto concerne oliveti e vite.

Si tratta di una cultivar molto precoce, di piccole dimensioni, grossa quanto una noce, molto profumata. La buccia è arancione con screziature simili a lentiggini vicino al peduncolo; "li pitta Santo Luca", solevano dire gli anziani ai bambini. Il profumo oltre che la



Nella foto sopra le albicocche Valleggia, Presidio Slow Food

consistenza fondente, la rendono da una parte un prodotto molto interessante, dall'altro ne limitano la commercializzazione ed, indirettamente, gli investimenti per mettere a dimora altri impianti.

La pianta tuttavia è molto longeva, fino a 50 anni, per molti studiosi questa peculiarità è da ricercare nel fatto che, come porta-innesto, moltissime volte, veniva usato un mandorlo amaro.

## Utilizzo in gelateria

L'albicocca può essere utilizzata sia come ingrediente principale di preparazioni quali sorbetti e granite, sia come elemento di caratterizzazione di gusti più particolari e ricercati.

Per quanto riguarda la sorbetteria, ricordiamo che l'albicocca è un frutto a polpa media e dal gusto medio-forte con spiccata acidità. Per questo motivo, la percentuale di utilizzo si può assestare intorno ad un 50/60%, l'utilizzo del succo di limone come antiossidante non sarà sempre necessario.

Dalle albicocche possiamo ottenere anche squisiti topping e frutta poché; alternative nobilissime per

dare una marcia in più ai nostri gelati. Essa si sposa bene con ingredienti dolci/lattei, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, ricotta, mascarpone e cioccolato bianco. Tuttavia, il suo mix di acidità e profumi inebrianti la associa anche ad ingredienti più strutturati, quali ad esempio masse di cacao, caffè etiopi, vini passiti ed altri.

Anche il regno delle spezie trova valide combinazioni con l'albicocca; chiedere a cardamomo, cannella, fava tonka, vaniglia bourbon ed alcuni pepi, come ad esempio quello della Tasmania, di Sarawak o Muntok.

segue

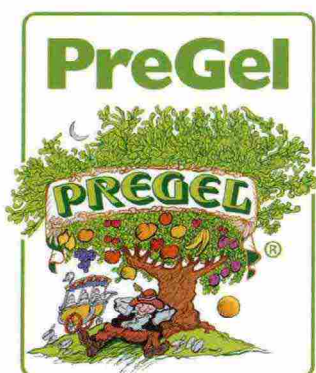


## L'ALBICOCCA

### Gelato al mascarpone in infusione di limone ed alloro, variegato da albicocche pochées

| Ingredienti    | Quantità     | Zuccheri   | MG         | SML        | Altri solidi | Totale solidi | H2O          |
|----------------|--------------|------------|------------|------------|--------------|---------------|--------------|
| Latte scremato | 476          | /          | 1          | 42,9       | /            | 43,9          | 432,1        |
| Mascarpone     | 250          | /          | 120        | 15,5       | /            | /             | 114,5        |
| LMP            | 36,5         | /          | /          | 35         | /            | 35            | 1,5          |
| WPC            | 13           | /          | /          | 12,5       | /            | 12,5          | 0,5          |
| Saccarosio     | 130          | 130        | /          | /          | /            | 130           | /            |
| Destrosio      | 62           | 60         | /          | /          | /            | 60            | 2            |
| Glucosio       | 26           | 25         | /          | /          | /            | 25            | 1            |
| Neutro Creme   | 5            | /          | /          | /          | 5            | 5             | /            |
| Sale           | 1,5          | /          | /          | /          | 1,5          | 1,5           | /            |
| <b>Totale</b>  | <b>1.000</b> | <b>215</b> | <b>121</b> | <b>106</b> | <b>6,5</b>   | <b>448,5</b>  | <b>551,5</b> |

Pastorizzare tutti gli ingredienti, compresi gli aromi, tranne il mascarpone. Abbattere di temperatura, filtrare, aggiungere il mascarpone e mixare. Mantecare e variegare in estrazione con albicocche pochées.



**SUPPORTA  
BANCO  
ALIMENTARE**

Siamo felici di presentarvi un'iniziativa nata dalla collaborazione tra **PreGel** e **Banco Alimentare**, un'associazione benefica che si occupa di recuperare le eccedenze della filiera alimentare e ridistribuirle gratuitamente alle strutture caritative che offrono supporto a persone e famiglie in difficoltà su tutto il territorio nazionale. Il progetto nasce per sostenere questa organizzazione che ora più che mai aiuta sempre più persone a superare un

momento difficile. Come funziona? Aderendo alla promozione "**Gelato per l'Italia**" i gelatieri potranno contribuire a supportare **Banco Alimentare** proponendo nella loro gelateria uno dei **sei sapori** che esaltano alcuni dei dolci più tipici del nostro paese. Potranno scegliere tra il gusto ricco e moderno del **Tiramisù D'Autore** o dell'**Oro di Torino** oppure il sapore tradizionale dello zabaione di **Nonna Vittoria** o il gusto tipico del cannolo siciliano di **Cuore di Sicilia** fino ad arrivare ai sapori fruttati del gusto **Sottobosco** e della ricetta **Profumo delle Alpi**. Oltre a tutto l'occorrenza per realizzare uno dei sei gusti a scelta, nel **kit** i gelatieri troveranno anche il materiale di comunicazione da esporre nel punto vendita e gadget dedicati che potranno dare in omaggio ai clienti che scelgono di provare il gusto dell'iniziativa. PreGel è felice di supportare questa associazione, soprattutto in un periodo come questo che ha messo a dura prova tante persone come riportato da Banco Alimentare:



*"Questi lunghi mesi di emergenza sono stati certamente difficili e faticosi per tutti. Il bisogno nel nostro Paese è esploso in maniera dirompente e sempre più persone si sono rivolte alle strutture caritative territoriali in cerca del conforto di un pasto o di alimenti.*

*Banco Alimentare durante tutta la pandemia è rimasto operativo e al fianco di chi si è trovato maggiormente in difficoltà. La campagna "Gelato per l'Italia" è un esempio di generosità di cui siamo profondamente grati. Dal gusto di un prodotto con una forte tradizione italiana, una iniziativa per aiutarci a rafforzare la nostra capacità di recupero e distribuzione alimenti. Grazie di cuore a nome di tutte le persone di Banco Alimentare!"*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## L'ALBICOCCA

### Sorbetto albicocca, timo limonato, cardamomo

| Ingredienti           | Quantità     | Zuccheri   | Altri solidi | Totale solidi | H2O          |
|-----------------------|--------------|------------|--------------|---------------|--------------|
| Albicocche fresche    | 600          | 60         | 42           | 102           | 498          |
| Sciroppo zuccheri 70% | 342          | 240        | /            | 240           | 102          |
| Neutro frutta         | 3,5          | /          | 3,5          | 3,5           | /            |
| H2O                   | 156,5        | /          | /            | /             | 156,5        |
| <b>Totale</b>         | <b>1.000</b> | <b>300</b> | <b>45,5</b>  | <b>45,5</b>   | <b>654,5</b> |

Procedere ad una infusione a freddo nella matrice sorbetto del timo e del cardamomo verde. Un rapporto ottimale potrebbe essere 2 parti di cardamomo a 5 di timo limonato.

### Sauternes e Albicocche

| Ingredienti    | Quantità     | Zuccheri   | MG        | SML         | Altri solidi | Totale solidi | H2O          |
|----------------|--------------|------------|-----------|-------------|--------------|---------------|--------------|
| Latte intero   | 372,1        | /          | 13        | 33,5        | /            | 46,5          | 325,6        |
| Panna          | 150          | /          | 52,5      | 8,7         | /            | 61,2          | 88,8         |
| Saccarosio     | 68,7         | 68,7       | /         | /           | /            | 68,7          | /            |
| Maltodestrine  | 47,7         | 47,7       | /         | /           | /            | 45,8          | 1,9          |
| LMP            | 42           | /          | /         | 40          | /            | 40            | 2            |
| Esprolac       | 14,5         | /          | /         | 13,9        | /            | 13,9          | 0,6          |
| Neutro Creme   | 5            | /          | /         | /           | 5            | 5             | /            |
| Salsa Zabaione | 300          | 85,5       | 24,75     | /           | 13,5         | 123,75        | 176,25       |
| <b>Totale</b>  | <b>1.000</b> | <b>200</b> | <b>90</b> | <b>96,1</b> | <b>18,5</b>  | <b>404,6</b>  | <b>594,4</b> |

Per la salsa zabajone; cuocere 300 g di tuorlo, 300 g di saccarosio, 600 g di Sauternes. Variegare in estrazione con confettura o topping di albicocche di stagione.

