Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Perché alcune cipolle marciscono?

Lun 20/11/2017 - 08:46

Mangiare, bere ed altre delizie - lo sapevate che ...?

Perché alcune cipolle marciscono?

Già nell'orto, o più tardi in cucina, può capitare che le cipolle marciscano, a partire dal collo o dal fondo. Se le cipolle hanno un odore sgradevole, in genere si tratta del cosiddetto marciume umido, che parte dal collo dell'ortaggio e rende gli strati colpiti dapprima vitrei e successivamente viscidi. Il marciume umido è causato da un batterio presente nel terreno. Aree brune ed essiccate, invece, sono un segnale di marciume secco. Inoltre, anche i funghi possono essere causa di marciume: in questo caso le cipolle presentano sulla superficie colonie fungine di colore bianco, grigio o verdognolo.

Per il consumatore è difficile capire quando il marciume è provocato da batteri e quando invece da funghi. Poiché alcuni tipi di funghi producono sostanze nocive alla salute, le cipolle marce, che peraltro hanno anche un gusto sgradevole, non dovrebbero più essere utilizzate.

Tanto i batteri quanto i funghi hanno bisogno di umidità per crescere e compaiono soprattutto durante o dopo estati particolarmente umide. Dal momento che alcuni agenti patogeni sopravvivono molto a lungo nel terreno, negli anni successivi le cipolle andrebbero coltivate in terreni diversi. Per lo stesso motivo, le cipolle marce non dovrebbero essere usate per il compostaggio ma eliminate insieme ai rifiuti residui.

Dopo il raccolto o la spesa le cipolle andrebbero preferibilmente conservate in un luogo asciutto, fresco e buio. Il frigorifero non è adatto perché l'ambiente al suo interno è troppo umido – fanno eccezione le cipolline.