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

# Macchie brune sulle mele: la butteratura

Lun 29/10/2018 - 10:11

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

A volte sulle mele – sulla buccia e sotto, nella polpa – sono visibili delle macchioline marroni di piccola-media grandezza. In questi punti la polpa è bruna e leggermente sugherosa, e ha un lieve sapore amaro. Si tratta della cosiddetta butteratura, un indice di carenza dovuto alla mancanza di calcio nel frutto. Tale carenza può essere dovuta alle condizioni atmosferiche, ossia quando la pianta, a causa di un rifornimento idrico non equilibrato, non è stata in grado di trasportare una quantità sufficiente di calcio dal suolo ai frutti. Anche un'eccessiva potatura dell'albero può favorire questo fenomeno, che colpisce in particolare le varietà di melo con frutti di grandi dimensioni, quali ad esempio Jonagold e Boskoop.

I sintomi della butteratura compaiono spesso solo dopo il raccolto e si accentuano ulteriormente durante lo stoccaggio. Nei punti in cui compaiono le macchie, la polpa ha un sapore leggermente amaro. Tuttavia, a differenza delle mele marce, quelle butterate possono essere ancora consumate senza esitazione, o utilizzate nella preparazione di purea di mele cotte, composta di frutta, mele al forno e molto altro.