



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

Come si possono conservare a lungo le mele

Lun 10/12/2018 - 11:03

Chi ha la fortuna di avere degli alberi di melo in giardino che hanno dato frutto oppure abbia ricevuto in regalo una grande quantità di mele, può farne tesoro fino a primavera – ammesso che utilizzi metodi di conservazione ottimali.

In linea di massima, le mele con gusto più aspro o con la buccia più spessa, come le varietà Boskoop, Topaz, Jonagold o Fuji, sono più facili da conservare rispetto a quelle dolci con la buccia sottile. Le mele danneggiate rilasciano una maggior quantità di etilene, che accelera il deterioramento anche di quelle vicine. Per questo motivo bisognerebbe conservare esclusivamente le mele non danneggiate, cioè che non presentano parti marce o ammaccate.

Le mele vanno conservate preferibilmente in un luogo buio e fresco, che sia anche protetto dalle gelate e sufficientemente umido. In genere si utilizzano a questo scopo parti della cantina, soffitte, rimesse o dispense situate in luoghi freschi. Le mele vanno riposte in cassette che lascino filtrare l'aria, oppure in scaffali o cassetti, in modo tale che non si tocchino l'una con l'altra. Idealmente, in ogni contenitore andrebbe sistemato un solo strato di mele; qualora tuttavia occorra sovrapporle per motivi di spazio, ciascuno strato andrebbe separato dall'altro per mezzo di un cartone ondulato. Se l'ambiente è troppo asciutto, vi si possono sistemare delle bacinelle da riempire regolarmente con l'acqua, altrimenti le mele perdono troppo velocemente il loro succo e diventano grinzose. Le mele marce devono essere rimosse regolarmente.