

Coldiretti: consigli per difendere frutta e verdure dal caldo

Data: 7 ottobre 2011 | Autore: Davide Scaglione



PISTOIA, 10 LUGLIO- Il caldo record degli ultimi giorni, oltre ad essere un fattore di rischio per la salute, risulta un pericolo anche per i prodotti ortofrutticoli: se non si è attenti durante spesa, può capitare che una parte degli acquisti, una volta in casa, non possa finire nei nostri piatti bensì direttamente nel bidone della spazzatura.[MORE]

La **Coldiretti**, ha stimato, che questa ipotesi, possa colpire fino al 25% dei prodotti acquistati, con inevitabili ripercussioni economiche sulle famiglie, di conseguenza, ha elaborato una serie di consigli, utili per evitare problemi di sorta.

Di seguito le dieci regole d'oro per la selezione e la conservazione di frutta e verdure:

- 1 - acquisti ridotti e ripetuti nel tempo;
- 2 - scegliere i frutti con il giusto grado di maturazione, non appassiti, con aspetto turgido e non eccessivamente necrotizzati nei punti di taglio;
- 3 - verificare l'etichettatura e preferire le produzioni e le varietà locali, non sono soggette a lunghi tempi di trasporto;
- 4 - preferire varietà di stagione;
- 5 - prediligere, frutti interi che si conservano più a lungo;
- 6 - evitare di lasciare a lungo frutta e verdura sotto il sole;
- 7 - in caso di trasferimento con auto climatizzata riporre i prodotti nel sedile posteriore:

- 8 - mantenere separate le diverse varietà di frutta e verdura, meglio se in contenitori di carta;
- 9 - mantenere separata frutta e verdura che s'intende consumare a breve da quella che si vuole conservare più a lungo: la prima può essere messa in un portafrutta al buio eventualmente coperta da un tovagliolo e in ogni caso lontano dai raggi del sole, mentre la seconda va posta in frigorifero, ma lontano dalle pareti refrigeranti;
- 10 - è opportuno che la frutta sia posta stesa sul contenitore per evitare ammaccature e sviluppo di marcescente.

Davide Scaglione

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/coldiretti-consigli-per-difendere-frutta-e-verdure-dal-caldo/15384>

