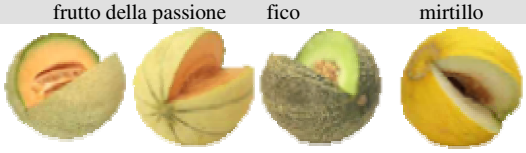
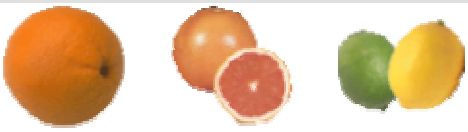
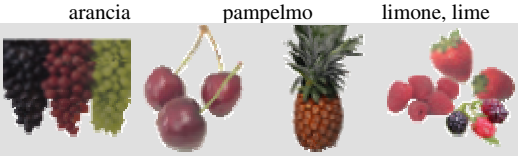
Frutta Matura.

Sull'albero la frutta si **sviluppa** fino a raggiungere la grandezza definitiva. Poi, in circa una settimana, **matura** così:

A **Aroma**. I fenoli amari e astringenti scompaiono (il loro scopo è scoraggiare gli animali, prima che il seme sia pronto), e si sviluppano gli aromi piacevoli (per incoraggiare gli animali). Normalmente, bisogna che la frutta sia ancora sull'albero perché questo processo avvenga.	D **Dolcezza** del saccarosio o del fruttosio. Può essere determinata sia dalla linfa dolce dell'albero, sia dalla trasformazione di amido, glucosio, acidi.	S **Succosità** e morbidezza. L'enzima polygalacturonase attacca la pectina nelle pareti delle cellule. Così le cellule scivolano (morbidezza) e versano il proprio contenuto (succosità). In questo processo vengono utilizzati gli acidi del frutto, che di conseguenza diventa meno acido.	C **Colore** cambia, diventa più luminoso, si forma sulla superficie del frutto una pellicola cerosa che impedisce la dispersione dell'acqua. Per giudicare il grado di maturazione, fare attenzione al colore complessivo, non alle macchie rossiccie.
Matura dopo la raccolta?	***Il Frutto***	***Acquisto***	***Conservazione***
A D S C	avocado	(Non matura sull'albero, perché un ormone ne inibisce la maturazione). Quando maturo, cede a una pressione delicata ma la buccia nera è separata dalla polpa.	Conservarlo sull'albero! O, dopo la maturazione, conservarlo nel frigo per non più di una settimana.
A D S C	banana	Comprarla verde, si eviterà cosi di acquistare quella danneggiata durante il trasporto.	Lasciarla in un sacco di carta finché la buccia diventa gialla con macchie nere. Poi refrigerare ciò che non si mangia.
D S C	pere	Comprarla non matura. Con polpa soda, senza macchie.	Al contrario degli altri frutti, metterla nel frigo prima della maturazione, per evitare lo spappolamento. Quando è matura, la maturazione perfetta dura meno di un giorno.
D S C	mele mango kiwi papaia	Meglio se raccolti dopo lo sviluppo. Giudicarlo dall'aroma. Mele con buccia liscia e lucida, soda senza ammaccature/macchie. Papaia con colore ricco, cede alla pressione della mano.	(La mela manca di polygalacturonase, quindi non si ammorbidisce, e rimane soda).
S C	pesca nettarina albicocca prugna	Comprarli dopo tutto lo sviluppo: le pesche &c. hanno spalle grassocce, suture sviluppate e cominciano appena a cedere. Nel colore non c'è nessun segno di verde, le nettarine hanno una sottile pellicola. Nessun'ammaccatura.	Dopo lo sviluppo ultimato, la maturazione è veloce.
S C	frutto della passione fico mirtillo	Comprarli a sviluppo ultimato. Mirtilli grassocci, con lanugine blu/verde, sodi non morbidi.	Maturano in fretta. Si può surgelare il frutto della passione.
S C	 cantalupo charantais galia casaba	Dove c'era il gambo dev'essere liscia, questo indica che la frutta era abbastanza matura da cadere facilmente. Cercare morbidezza e aroma nell'estremità opposta. Cantalupo con buccia non-verde. Buccia retata: deve avere rete alzata; buccia liscia: dev'avere pellicola sottile.	La maturazione è veloce.
	cocomero	Arrotondato bene alle due estremità, scorza ferma ma non dura, polpa rossa intensa senza striature bianche, semi scuri non bianchi.	
	 arancia pampelmo limone, lime	Scegliere frutta che sia pesante per la sua grandezza (sarà più succosa con più polpa dissolta nella spremuta). Buccia liscia lucida con colore uniforme e pori fini (la buccia, se è liscia, è anche sottile). Il bottone di un'arancia dev'essere verde; la buccia verde va bene.	
	 uva ciliegia ananas bacche	Scegliere frutto che ha già un aroma maturo, ed un gusto maturo - perché non matura più raccolto dell'albero. Per l'ananas, sentire se l'aroma è forte e dolce nella parte inferiore.	Vita corta dopo la raccolta. Conservare e manipolare poco e con attenzione. Non lavarli fino all'ultimo momento (per evitare danni/decadimento). L'uva sta bene nel frigo. L'ananas non diventa più dolce dopo la raccolta, ma diventa meno acido perché gli acidi vengono utilizzati per ammorbidire la polpa.

www.wischik.com/lu/lady/ripe