

04 settembre 2013

## IL MUTAMENTO DEL CLIMA CAMBIA IL GUSTO DELLE MELE

\*\*\*



Non c'è solo l'uva tra i prodotti alimentari messi a rischio dai cambiamenti climatici, anche le mele hanno dei problemi. Lo afferma uno studio della National Agriculture and Food Research Organization di Tsukuba, in Giappone, pubblicato da Scientific Reports, secondo cui negli ultimi 40 anni i frutti sono diventati meno croccanti e più dolci.

I ricercatori si sono concentrati su due tipi di mele, la Fuji, attualmente la più coltivata al mondo, e la Tsugaru, che fiorisce due mesi prima rispetto all'altra, coltivate nelle prefetture di Nagano e Aomori, raccogliendo i dati degli ultimi 40 anni. La durezza e l'acidità delle mele sono risultate molto diminuite nel tempo, di valori tra il 6 e il 30% a seconda del tipo di

mela, mentre la dolcezza è risultata aumentata di circa il 10%.

"I consumatori probabilmente non se ne sono accorti - scrivono gli autori - perchè il cambiamento è avvenuto gradualmente, ma se si potessero mangiare una mela di 30 anni fa e una di adesso la differenza si percepirebbe".

A causare i cambiamenti, spiegano gli autori, è la fioritura anticipata provocata dalle temperature più alte, lo stesso fenomeno trovato per l'uva e per l'acero, pianta da cui si ricava lo sciroppo molto usato nel mondo anglosassone.

Da: Corriere Ortofrutticolo, 23/08/2013