

AGRICOLTURA



Per individuare il corretto momento di raccolta è fondamentale conoscere i giusti indici di maturazione: durezza della polpa,

residuo zuccherino, acidità, colore e degradazione dell'amido. Parametri semplici da misurare, ma che variano a seconda della specie e della varietà. (...)

L'articolo:

http://www.informatoreagrario.it/Dem/2013_Macfrut/19042.pdf

Gli ultimi sviluppi:

http://www.repubblica.it/scienze/2014/02/27/news/sussurro_frutta-79776529/?ref=HRLV-16

<http://www.galileonet.it/2014/12/la-mela-e-matura-te-lo-dice-il-laser/>

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=2246>

* * *

Il mutamento del clima cambia il gusto delle mele:

<http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=1447>

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?searchword=fenologia&ordering=&searchphrase=all&Itemid=58&option=com_search