

# Banane: tutti i segreti sul lungo viaggio, la conservazione e la maturazione di uno dei frutti più amati

Di Valeria Nardi, 17 ottobre 2016

Quante persone tra quelle che ogni giorno mangiano banane si domandano come fanno ad avere un aspetto e un sapore ancora ottimi dopo un viaggio di oltre 10.000 km? Ogni anno in Italia si importano 630 mila tonnellate di banane, per un consumo pro capite di 10,5 kg, circa 60 frutti a persona. Il successo di questo frutto è planetario, tanto da essere il prodotto ortofrutticolo più scambiato al mondo. Le ragioni sono dovute al fatto che è un alimento molto duttile perché può essere utilizzato fresco, essiccato o sotto forma di farina. L'altro elemento da considerare è che si tratta di un prodotto estremamente resistente e nonostante debba affrontare un lungo viaggio prima arrivare nei supermercati, gli accorgimenti per la sua corretta conservazione sono molto semplici.



Le banane sono un frutto molto resistente

Le piantagioni di banano sono presenti in almeno 107 Paesi, quasi tutti localizzati nella fascia tropicale. L'India è il maggiore produttore mondiale, ma quasi la totalità dei frutti è destinato al consumo interno, anche a causa di una gestione arretrata della filiera. Il maggiore fornitore dell'Unione europea è l'Ecuador che insieme a Colombia e Filippine, oltre a essere grandi produttori, sono in vetta alla classifica degli esportatori. Come avevamo già scritto in un precedente [articolo](#) la varietà Cavendish è la più coltivata, sfiorando il 100% della produzione mondiale e diventando, di fatto, una monocoltura.



Un casco di banane può arrivare a pesare 40 chili

Abbiamo chiesto a Rossella Gigli, direttrice di [FreshPlaza Italia](#), di svelarci come avviene il viaggio e quali sono gli accorgimenti per riuscire a conservare i frutti in buone

condizioni. “Il viaggio inizia nelle piantagioni: il casco di banane che può arrivare a pesare 40 chili, viene raccolto con il macete quando i frutti sono pienamente sviluppati in termini di grandezza, ma ancora verdi. Subito dopo la raccolta, il casco è trasportato nella prima stazione di lavorazione dove si effettua un rapido lavaggio e “l’insacchettatura”. A questo punto i frutti stazionano nei magazzini per un massimo di 24 ore ad una temperatura non superiore ai 13 °C. Poi vengono caricati in container refrigerati (circa 13° C) e imbarcati sulle navi. “A seconda dell’origine, – spiega Gigli – i tempi di percorrenza cambiano. Dall’Ecuador, ad esempio, ci vogliono 4 settimane per raggiungere i porti europei”. Durante il viaggio le banane, grazie alla bassa temperatura, entrano in una fase che possiamo dire di “letargo”. Quando arrivano a destinazione, i frutti vengono trasferiti in apposite celle, a temperatura e tasso di umidità accuratamente dosati per favorire il completamento della maturazione.



Durante il viaggio, grazie alla bassa temperatura, entrano in “letargo”

Questa fase richiede elevata competenza tecnica. “Giusto per dare un’idea, – prosegue Gigli – esistono apposite “tabelle colorimetriche” che aiutano a stabilire quando i frutti raggiungono uno stadio di maturazione idoneo alla commercializzazione.”

“Il lungo viaggio e la fase di stoccaggio non inficiano in alcun modo la qualità, l’aroma e il profilo organolettico dei frutti, che è come fossero raccolti in quel momento, dato che la fase di maturazione li risveglia da una sorta di “letargo della Bella Addormentata nel Bosco”. Il maturatore – figura per la quale è richiesta una specifica competenza/esperienza – è in un certo senso il Principe che dà il bacio del risveglio alla bella Principessa.”

Quindi nonostante le distanze coperte e i tempi trascorsi non si fa uso di sostanze chimiche o di atmosfera modificata per la conservazione. “Nessun trattamento artificiale – conclude Gigli – solo il collocamento dei frutti nelle condizioni climatiche ideali perché possano riprendere la loro naturale maturazione (trattandosi di frutti climaterici, cioè in grado di proseguire naturalmente la maturazione anche dopo essere stati staccati dalla pianta)”.

*Fonte: ilfattoalimentare.it*