



UNC
CONSUMATORI.IT

Anguria: come sceglierla matura al punto giusto

19 Luglio 2022



Siamo in **estate**, e che sia nei pasti principali o a merenda, è il momento dell'**anguria**: il **frutto** che piace a tutti, o quasi!

Ma può capitare a tutti di finire una **cena estiva** con un **cocomero** dalla polpa fresca, rossa e succosa... che però non sa di niente.

Potete risparmiare questa enorme delusione a voi stessi e ai vostri ospiti con qualche piccolo accorgimento da adottare durante l'acquisto del **cocomero** e scegliere così l'**anguria perfetta**!

Ricordate che un **cocomero** ben maturo ha una buccia scura ed opaca, quindi non lasciatevi ingannare da quelle lucide ed uniformi, segno di un frutto ancora acerbo.

E il **picciolo** meglio che sia secco: indica che il frutto ha preso sole ed è sufficientemente **maturo**.

Insomma ci sono vari elementi che ci indicano se il nostro **cocomero** è giunto a **maturazione** ma ce ne è uno che io preferisco...

Ve lo racconto in questo video: [Come scegliere un'anguria matura al punto giusto](#)

E voi lo sapevate?

Autore: Massimiliano Dona

Data: 20 luglio 2022

