

IL MIRTILLO

Il Mirtillo, pianta spontanea nell'emisfero boreale, appartiene alla Famiglia delle *Ericaceae*, genere *Vaccinium*, comprendente circa 130 specie, tra le quali rivestono un certo interesse agronomico principalmente le seguenti:

- *Vaccinium myrtillus* o **Mirtillo nero**: spontaneo in Europa: alto 20-40 cm, con fusti angolosi e ramosi; fiorisce in maggio e fruttifica in luglio-agosto; presenta bacche solitarie o accoppiate, nere, ricoperte da pruina e con polpa colorata. Si trova nelle Alpi e negli Appennini fino all'Abruzzo, fino a circa 2.000 metri; i frutti possono essere consumati freschi o trasformati in marmellate o gelatine.

- *Vaccinium vitis idaea* o **Mirtillo rosso**: spontaneo in Europa; alto 10-40 cm, sempreverde, con fiori bianchi o rosa, riuniti in grappoli terminali; produce bacche rosse, acide, amarognole; è diffuso nelle Alpi e nell'Appennino settentrionale.

- *Vaccinium uliginosum* o **Mirtillo blu**: spontaneo in Europa, alto 15-25 cm, a foglia caduca, fiori bianco-rosso; produce bacche di colore nero-bluastro, pruinose, con succo incolore e insipide.

- *Vaccinium corymbosum* o **Mirtillo gigante americano**: spontaneo nel Nord America, è una pianta alta 1-4 m, a foglia caduca, con fiori bianchi o rosati; le bacche riunite in grappoli, sono di colore nero-azzurro, profumate; molto resistente al freddo (fino a -30°C).

- *Vaccinium australe* o **Southeastern highbush blueberry**, cui appartengono le prime varietà selezionate.

- *Vaccinium oxycoccus* o **Mortella di palude**: spontaneo in Europa e nel Nord America; pianta sempreverde strisciante, con fusti filiformi lunghi 20-30 cm; produce bacche rosse e globose.

- *Vaccinium angustifolium*: spontaneo nell'America del Nord; ha taglia ridotta (fino a 50 cm) e produce bacche pruinose, di colore blu più o meno scuro, dolci e profumate.

- *Vaccinium ashei* o **Mirtillo conilopide**: spontaneo nel Sud degli Stati Uniti, è una pianta alta fino a 6 metri, con bacche nere, senza o quasi pruina, riunite in corti racemi; è meno resistente al freddo del Mirtillo gigante americano.

- *Vaccinium macrocarpon* o **Cranberry** o **Bacca delle gru**.

Le varietà di mirtillo nero oggi coltivate sono soprattutto quelle derivate dal mirtillo gigante e dal cranberry. Il mirtillo vegeta bene nei terreni acidi (pH 5-5,5), privi di calcare attivo, ben dotati di sostanza organica, fertili, freschi, tendenzialmente sciolti.

Viene propagato per talea legnosa o erbacea.



MARMELLATA DI MIRTILLI

La marmellata di mirtilli piace molto, specialmente se usata per una bella crostata di mirtilli, o semplicemente spalmata su fette biscottate, pan brioche o fette di pane con burro.

La marmellata di mirtilli è semplice da preparare: ecco come!

Procurati dei mirtilli freschi e versali in una pentola d'acciaio.

Cuoci a fiamma bassa per circa 3 ore, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.

Aggiungi lo zucchero, che deve essere l'80% del peso dei mirtilli, e cuoci fino a raggiungere una certa densità.

Appena la marmellata si sarà intiepidita, mettila nei vasetti e chiudi ermeticamente.

Si consiglia di conservarla per un mese prima di gustarla o per preparare una gustosa crostata fatta in casa.

