Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Qual è la differenza fra mirtilli coltivati e mirtilli di bosco?

Lun 30/07/2018 - 13:08

Mangiare, bere ed altre delizie - lo sapevate che ...?

Chi mangia mirtilli di bosco, si ritrova con la lingua colorata – temporaneamente – di un forte colore viola-blu. In queste bacche, infatti, sia la buccia che la polpa si presentano di un colore che va dal viola scuro al blu scuro. Il colore è causato da certi pigmenti vegetali, i cosiddetti antociani. I frutti crescono a singole bacche su bassi cespugli, ed hanno un sapore molto aromatico. A differenza dei mirtilli convenzionali, i mirtilli di bosco sono decisamente più piccoli e di conseguenza più impegnativi da raccogliere.

I mirtilli coltivati presentano anch'essi una buccia blu scura, ma la polpa risulta essere, al contrario, di colore chiaro. Non solo il colore risulta essere più pallido ma anche l'aroma risulta essere meno intenso rispetto a qualsiasi mirtillo selvatico. I mirtilli convenzionali non sono nemmeno imparentati con i mirtilli domestici europei, derivano bensì dal mirtillo americano. I cespugli del mirtillo convenzionale arrivano ad un altezza di 1 metro e ottanta, le bacche sono decisamente più grandi e si conservano un po' più a lungo dopo la raccolta. Una lieve brina bianca sulla buccia è indice di freschezza.

Entrambi i tipi di mirtilli sono ricchi di metaboliti secondari, di fibre e anche di vitamina E, e possono quindi tranquillamente competere con i “superfoods” esotici.