

MIRTILLO NERO DELLA LAGA

***Vaccinium myrtillus* L.**

N° REPERTORIO: 148

FAMIGLIA: Ericaceae

GENERE: *Vaccinium*

SPECIE: *V. myrtillus*

NOME COMUNE: Mirtillo
nero della Laga

SINONIMI: Maule o maulelle
della Laga

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Monti della Laga (AP)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Specie selvatica con
diffusione molto marginale
nelle Marche

Azienda Agricola
e Agrituristiche Laga Nord
di Ascenzio
e Fausta Santini s.s.,
Frazione Umito
Acquasanta Terme (AP)



CENNI STORICI

Il mirtillo nero (*Vaccinium myrtillus* L.) appartiene alla famiglia delle Ericaceae, non propriamente un arbusto ma una pianta perenne con fusti legnosi di modeste dimensioni. Il genere include globalmente circa 450 specie distribuite nell'emisfero boreale e soprattutto in climi temperati e freddi.

Probabilmente il nome *Vaccinium* deriva dal termine greco “Vakintos”, che significa “giacinto a fiore blu” in riferimento al colore delle bacche; *myrtillus* è associabile come diminutivo a “Myrtus”, data la relativa somiglianza di bacche e foglie a questa specie. Il ritrovamento di numerosi semi di mirtillo nero tra i resti palafitticoli in diversi siti europei, dimostra che questa pianta era già ben conosciuta dagli uomini preistorici. Per la sua distribuzione prevalentemente centro-settentrionale in Europa, il mirtillo nero fu impiegato storicamente a scopo alimentare, tintorio e più tardi fitoterapico. Pietro Andrea Mattioli umanista, medico e botanico del XVI secolo, nei suoi “Discorsi” così riporta: “...in Germania e in Boemia dove non nasce veruna spetie di mirto, usano la maggior parte degli spetiali in luogo loro una pianta chiamata da loro mirtillo....da questo nascono le bacche le quali così nel colore come nella grandezza, non sono dissimili da quelle del ginepro, ma però piene di un succo vinoso e al gusto bruschette. Queste adunque in Germania insieme con tutta la pianta s'usano comodamente per il mirto....usanle alcuni per tingere filo e carta di colore azzurro. Mangiansi ancora dai pastori e da molti altri come le fragole onde in Boemia pubblicamente si vendono sulle piazze perché invero non sono ingrato al gusto.”

Nell'antichità era considerato simbolo di ospitalità e come tale offerto fresco o sotto forma di bevanda, ai viaggiatori. Con la distillazione delle bacche si otteneva una gradevole acquavite chiamata Heidelbergwasser. Nei secoli successivi il mirtillo nero venne usato in modo empirico dalla medicina popolare soprattutto come astringente e l'abate Sebastian Kneipp, scopritore dell'idroterapia nel XIX secolo, lo considerò “medicamento principe”.

La distribuzione del mirtillo nero è circumboreale ed eurosiberiana ed infatti il mirtillo nero è presente nelle zone fredde e temperato-fredde dell'Eurasia (Fig. 1). In Nord-America le specie e anche i generi sono molto più numerosi e diversi. In Italia è segnalato in tutte le regioni salvo Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna, nei piani compresi dal montano all'alpino su suoli decisamente acidofili. Gli habitat in cui vegeta sono boschi (in prevalenza di abete rosso), brughiere, cespuglieti, pascoli subalpini, sempre su substrati umidi con pH acido. È una specie gregaria che tende a formare estesi popolamenti. Da 1200 a 2000 (raramente 300-2800 m) m s.l.m. *V. myrtillus* L. forma spesso estesi vaccinieti insieme a *Vaccinium uliginosum* L. Quest'ultimo si differenzia principalmente per le foglie verde-glauche a lamina intera al margine e cuneata alla base; fiori riuniti in 4-5 elementi a corolla tubulosa; le bacche più grosse, ovoidi, blu-grigiastre, con vistosi residui calicini all'apice, sono farinose e insipide.

AREA DI DIFFUSIONE

Relativamente diffuso nei versanti abruzzesi dei Monti della Laga, il mirtillo nero, meglio conosciuto dagli abitanti del luogo con il nome di maule o maulelle, è ben noto alle popolazioni locali che ne raccolgono ancora le bacche per confezionare sciroppi e confetture. Si rinviene nei boschi, in particolare nelle faggete, e oltre il limite della vegetazione arborea. Nelle Marche la presenza del mirtillo nero è ufficialmente segnalato solo all'interno del ZSC/SIC IT5340010 - Monte Comunitore della Rete Natura 2000 nel comune di Acquasanta Terme (AP), nel Parco Nazionale dei Monti della Laga. Nell'Inventario e Carta Forestale delle Marche è considerata specie indicatrice del tipo forestale delle Faggete acidofile, tipiche dei Flysch terrigeni locali, costituiti da substrati di arenarie e marne con suoli sub-acidi e acidi.

L'area di ritrovamento e di studio è situata a monte della località di Umito nelle pendici del Monte Cesarotta, ad una quota compresa fra 1400 e 1800 m s.l.m. in corrispondenza di un toponimo IGM denominato Maolaro. L'area è

raggiungibile dopo circa 9 km di strada forestale non sempre agevole e che in alcuni casi richiede un mezzo fuori strada.

La presenza del mirtillo è stata analizzata mediante la realizzazione di 23 aree campione con un protocollo specifico. All'interno di ognuna sono stati fissati 12 plot quadrati ciascuno di 1 m², posizionati in direzione dei punti cardinali, i primi 4 ubicati al centro dell'area, in condizioni di piena luce potenziale, numerati poi in senso circolare andando verso l'esterno, altri 4 punti posizionati sul perimetro della radura (in condizioni di semi-ombreggiamento) e altri 4 sotto chioma, ovvero in condizioni di ombra. In ognuno dei 12 plot è stata calcolata la percentuale di copertura del suolo, l'eventuale presenza e di conseguenza il numero di piante di mirtillo, la presenza e la relativa percentuale di copertura di specie accessorie. Successivamente in ogni plot è stata scattata una foto verso l'alto con una "lente fisheye", per stimare la copertura forestale di ciascun plot all'interno dell'area di saggio.

Dai risultati ottenuti si osserva che il mirtillo nero predilige le zone al margine delle radure, in condizioni di penombra quindi non soggette a pieno irraggiamento, dove rappresenta la specie predominante (Fig. 2). In condizioni di piena luce, si ha invece la dominanza di specie eliofile, soprattutto erbacee. In questi casi la copertura media del mirtillo non supera il 15% del totale, in associazione a specie erbacee e al lampone. Nelle zone di sottobosco, quindi in condizioni di maggiore ombreggiamento, la presenza del mirtillo risulta molto bassa, a causa della copertura diretta delle chiome di faggio. L'abbandono colturale delle faggete e la conseguente chiusura delle radure, fenomeno molto frequente nel territorio in base ad un'ulteriore analisi a scala di paesaggio, rappresenta quindi una minaccia significativa alla conservazione del mirtillo nero.



Fig. 1 - Areale di distribuzione di *Vaccinium myrtillus*



Fig. 2 - Nuclei di *Vaccinium myrtillus* all'interno di radure (sopra) e al margine del bosco (sotto).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Il mirtillo nero è una camefita suffruticosa, decidua, glabra, alta 10-50 cm, con rizoma allungato e serpeggianti a corteccia rossastra.

Fusti eretti, molto ramificati, verdi, i giovani angolosi o strettamente alati, i vecchi cilindrici e legnosi alla base. Può moltiplicarsi per via gamica.

Le foglie (1-3 cm) sono alterne, brevemente picciolate (1 mm), a lamina sottile, ovale o ellittica con base arrotondata, finemente dentellata al margine e con l'apice acuto, verde sulle due facce, più chiara sotto dove sono ben visibili le sottili nervature reticolate.

I fiori sono ermafroditi, attinomorfi, 1-2 all'ascella delle foglie, con pedicelli riflessi di 4-7 mm, generalmente arrossati (Fig. 3).

Il calice (circa 2 mm) è gamosepalo, diviso in cinque cortissimi lobi ottusi.

La corolla (4-5 mm) è bianco-verdicia o rosata, urceolata, a fauce ristretta, con 5 piccoli lobi revoluti.

Gli stami sono 10 con appendici subulate.

Ovario infero formato da 5 carpelli saldati e stilo brevemente sporgente.

Impollinazione è entomogama. La fioritura avviene fra maggio a luglio in relazione ad altitudine e condizioni microstazionali.

Il frutto è una pseudobacca carnosa (4-8 mm) subsferica, blu-violacea o nerastra, pruinosa, appena schiacciata all'apice dove conserva la caratteristica cicatrice anulare (Fig. 4). La parte interna è più chiara e contiene numerosi semi (1,5 mm) bruni di forma semilunare. I frutti si raccolgono a fine estate quando raggiungono la piena maturazione.

Il sapore è acidulo e gradevole. Nel Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, nella zona del Passo del Cerreto, è stata individuata una popolazione di *Vaccinium myrtillus* con i frutti bianchi, quasi del tutto privi di pigmenti (antociani). Le cause del fenomeno potrebbero essere di ordine patologico o genetico.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Non ci sono informazioni sul comportamento agronomico del mirtillo della Laga trattandosi di popolazioni naturali mai sottoposte a coltivazione. I mirtilli presenti nei circuiti commerciali mondiali peraltro appartengono alla specie *Vaccinium corymbosum* di origine nord-americana che viene coltivata anche in Italia per le bacche più grosse e sugose, ma meno saporite dei mirtilli selvatici.

Vaccinium myrtillus è invece una specie selvatica e la sua distribuzione è limitata ai mercati locali.

In molte zone la raccolta è regolamentata con permesso amministrativo e quantità massima per raccoglitore. I frutti sono di piccole dimensioni (6-8 mm, con un peso di 0,25 - 0,55 g a frutto), che contengono semi molto piccoli che possono causare difficoltà di digestione. La maturazione sulle piante è molto veloce e la conservazione è limitata e il frutto ha una polpa rossa intensa per la presenza di antociani e flavonoidi che macchiano i denti e la lingua.

La raccolta dei frutti, dove regolamentata a livello regionale, viene effettuata dai raccoglitori autorizzati mediante un "pettine", una sorta di piccolo cassetto, munito di lunghi denti metallici che staccano i frutticini dai ramoscelli (Fig. 5) che sarebbe poi opportuno trasportare in giare di legno. In alcune aree dell'Appennino modenese dopo la raccolta i frutti vengono puliti da fogliame e impurità che rimangono nel rastrellino. I prezzi ai raccoglitori sono circa 4.50-5.00 euro al Kg, mentre vengono venduti al dettaglio da 7.00-8.00 euro al Kg, con punte di 10.00-12.00 euro al Kg in annate di scarsità. L'uso delle bacche di mirtillo è diffuso nei settori della cosmesi, fitoterapia e farmacia, oltre che in gastronomia e pasticceria, grazie al suo elevato valore alimentare e nutrizionale.

I principali costituenti sono le antocianine (0,5%), i tannini, alcuni acidi organici, tra cui quelli idrossicinnamici e l'acido salicilico, vari glicosidi flavonolici (mirtillina) e flavan-3-oli, iridoidi, terpeni e pectine. Il mirtillo nero



Fig. 3 - Fiori di *Vaccinium myrtillus*



Fig. 4 - Frutti di *Vaccinium myrtillus*



ha proprietà antiossidanti, vasoprotettive, astringenti intestinali, rigenerante dei pigmenti della retina, purificante delle vie urinarie. I frutti essiccati hanno proprietà astringenti e possono essere utilizzati come antidiarroidici. Alcune delle sostanze presenti nel mirtillo si sono dimostrate utili per la circolazione sanguigna, per gli occhi, e anche contro il diabete. In particolare, si sottolineano le proprietà favorevoli delle antocianine sui capillari della retina essendo in grado di proteggere le pareti dei vasi capillari e di svolgere un'azione benefica sulla microcircolazione e nei problemi vascolari.

La farmacopea attuale utilizza le foglie e soprattutto i frutti del mirtillo, per il contenuto in numerosi principi attivi con azione attività tonica-astringente, vasoprotettrice, ipoglicemizzante, antisettica, diuretica, antimicrobica, con impiego terapeutico nelle forme lievi del diabete, nelle dispepsie, nelle diarree croniche ed enteriti, nell'insufficienza venosa cronica, nella fragilità capilla-



Fig. 5 - Rastrello a pettine per la raccolta dei mirtilli

re, nelle infezioni delle vie urinarie e, in oculistica, nella terapia delle miopie e delle ridotte percezioni visive in luce crepuscolare o notturna, per le quali risultano particolarmente efficaci gli antociani.

UTILIZZI GASTRONOMICI

I frutti vengono utilizzati in cucina, freschi o congelati, per marmellate, sciroppi, gelatine, succhi, salse, per farcire dolci e macedonie, per grappe e liquori.

Gli antociani del mirtillo vengono utilizzati anche come coloranti naturali per alimenti, contrassegnati dalla sigla E 163.

La raccolta del prodotto non è regolamentata da leggi regionali, ma non sembra essere più molto diffusa, sia per la diminuzione della disponibilità del frutto sia per la non facile accessibilità.

Essendo un'area prevalentemente vocata alla raccolta dei funghi il mirtillo costituisce una sorta di sottoprodotto. Come già ricordato la maturazione del frutto è molto rapida e quindi non è sempre facile, se non per i locali, accedere alle aree di raccolta nel momento giusto. C'è peraltro notevole interesse da parte di alcuni abitanti della zona non solo a tutelarne la presenza, ma anche a valorizzarne la produzione con coltivazioni in aree naturali idonee ma in posizioni più accessibili rispetto a quelle naturali.

AZIENDE COLTIVATRICI

Non c'è nessuna coltivazione a quote inferiori o fondo-valle. È una specie di grande interesse per le Marche, sia per gli aspetti floristico-vegetazionali che per la sua potenzialità agro-alimentare.

Risulta quindi prioritario procedere alla tutela delle radure, ma con l'indispensabile coinvolgimento del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga.

Con la sua collaborazione si potrebbe tentare anche una coltivazione a quote inferiori su terreni idonei di tipo acidofilo. Il progetto di conservazione propone di strutturare presso l'Azienda Agricola e Agrituristica

Laga Nord di Ascenzio e Fausta Santini s.s., Frazione Umito, Acquasanta Terme (AP) un primo appezzamento conservativo a quote più basse per poi diffonderlo ad altri fruitori della zona.

BIBLIOGRAFIA

Conti F., Abbate, G., Alessandrini, A., Blasi C. (2005). An Annotated Checklist of the Italian Vascular Flora, Palombi Editori, Roma; Ciarrocchi S. (2021). Il mirtillo nero (*Vaccinium myrtillus* L.) in radure di faggeta nei Monti della Laga (AP). Tesi di LM in Scienze Forestali, dei Suoli del Paesaggio, UNIVPM.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agricola e Agrituristica Laga Nord
di Ascenzio e Fausta Santini s.s.
Frazione Umito - Acquasanta Terme (AP)

Scheda elaborata da:

Prof. Carlo Urbinati, UNIVPM - D3A - area scientifica di
Sistemi Forestali