**Giordani Edgardo, DelBubba Massimo, William Antonio Petrucci, Claudia Ancillotti, Stefania Nin, Sandra Furlanetto.**

**Studio morfologico e delle componenti antiossidanti del mirtillo selvatico e coltivato dell’Appennino Tosco-Emiliano**

***Vaccinium myrtillus*, *V. gaultherioides*, *V. corymbosum, polifenoli, antociani***

Il mirtillo nero (*Vaccinium myrtillus* L.) è una specie spontanea delle montagne dell’Appennino Tosco-Emiliano molto apprezzata per le caratteristiche organolettiche e l’elevato contenuto in antiossidanti. Negli ultimi anni si è assistito ad una contrazione delle popolazioni dell’Appennino a causa del sopravvento di infestanti: tra le specie in competizione, il *V. gaultherioides* può deprezzare il mirtillo nero raccolto a causa delle caratteristiche organolettiche inferiori dei suoi frutti. Alcuni agricoltori della Montagna Pistoiese si sono rivolti alla coltivazione del mirtillo gigante (*Vaccinium corymbosum* L.), una specie che ben si adatta a tali areali. I frutti prodotti nel biennio 2014/15 delle due specie di mirtilli selvatici dell’Abetone sono stati posti a confronto con quelli di 3 varietà (Duke, Berkeley e Bluecrop) di mirtillo coltivato sulla Montagna Pistoiese per i caratteri morfologici e per il contenuto in antiossidanti (solo 2014). Il mirtillo nero ha ottenuto un peso medio di 0,35 g; l’epidermide ha mostrato una lucentezza di 28,5 ed un indice chroma di 2,6; 12,3 °Brix ed un’acidità titolabile di 16,9 meq/100g di polpa fresca. Il falso mirtillo ha mostrato valori inferiori per peso (0,28 g), RSR (11,4 °Brix) ed acidità titolabile (11,3 meq/100g); solo la lucentezza e l’indice chroma della buccia sono risultati superiori al mirtillo nero. Il mirtillo gigante ha avuto un peso di 1,49 g mentre l’epidermide ha mostrato una lucentezza di 40 ed indice chroma di 8; l’RSR è stato di 11,5°Brix mentre l’acidità titolabile 10,2 meq/100g. Il frutto del mirtillo nero ha mostrato i valori più elevati di polifenoli totali 40,6 (mg catechina eq/g dw), antociani monometrici totali (31,7 mg cianidina-3-glucoside eq/g dw ), attività antiradicalica (174 µg DPPH m/g dw) e attività antiossidante (149 mg Trolox eq/g dw) rispetto a falso mirtillo e gigante che ha ottenuto i valori più bassi e sono state osservate fluttuazioni dei valori da un anno all’altro.