

La qualità
fa parte della nostra **natura**



Canada

Il mirtillo rosso canadese

Un tesoro acidulo



I mirtilli rossi (chiamati anche “mirtilli palustri”) sono una pianta originaria delle province atlantiche del Canada, nelle quali crescono selvatici e sono a volte chiamati “le mele della palude”. Il mirtillo rosso è diventato un affare importante in molte province canadesi, perché il Canada è il secondo produttore mondiale di questa bacca rossa e acidula. I mirtilli rossi erano già uno dei cibi preferiti dalle tribù di aborigeni canadesi che vivevano nelle regioni atlantiche, che li consumavano freschi, mescolati con succo di acero in modo da formare uno sciroppo dolce, oppure tritati assieme alla carne per formare un alimento base della dieta indigena, chiamato “pemmican”.



Le piante di mirtillo rosso sono cespugli sempreverdi che preferiscono i suoli umidi, soprattutto quelli composti da sabbia e torba, ecco perché i campi in cui crescono sono chiamati tradizionalmente “le paludi dei mirtilli rossi”. Queste piante richiedono una gestione dell’acqua particolarmente attenta, sia dal punto di vista dell’irrigazione che da quello delle tecniche di allagamento dei campi, utilizzate per la raccolta. Pertanto i coltivatori canadesi usano una combinazione di metodi tradizionali e tecnologie avanzate per riuscire a produrre frutti di qualità eccellente.



La raccolta dei mirtilli rossi canadesi va dagli inizi fino alla metà della stagione autunnale, quando i frutti maturi hanno un brillante colore rosso. Le bacche destinate alla vendita immediata sono raccolte a secco, utilizzando una macchina raccogliitrice a pettine. Quelle destinate all’industria alimentare vengono raccolte con la tecnica dell’allagamento dei campi. Le piante vengono sommerse dall’acqua, che raggiunge una profondità di alcune decine di centimetri, dopodiché le macchine scuotitrici provvedono ad agitare i cespugli in modo da far distaccare i frutti, che risalgono in superficie e galleggiano sull’acqua, da dove vengono aspirati con particolari pompe e trasportati fino alle industrie di trasformazione.



Una squisitezza particolarmente salutare

I mirtilli rossi canadesi sono venduti freschi, surgelati ed essiccati oppure vengono lavorati per ottenerne succhi o salse. Possono essere conservati refrigerati per diversi mesi senza perdere le loro caratteristiche organolettiche e quando sono surgelati riescono a mantenere anche per un anno il loro caratteristico sapore fresco e acidulo.





Il succo di mirtilli rossi è una bevanda rinfrescante, mentre le bacche essiccate ed edulcorate costituiscono un ingrediente delizioso nei prodotti di pasticceria, nelle barrette nutritive, negli snack, nei mix di frutta secca e nei cereali per la prima colazione. Nella gastronomia vengono utilizzati in molte ricette, come ad esempio la minestra di patate americane, l'arrosto di maiale con glassa di mirtilli rossi, nel filetto di maiale arrotolato con ripieno di mirtilli e nocciole e nella torta al caffè con mirtilli e nocciole. Se ne ricava anche una salsa dall'inconfondibile sapore, che costituisce la guarnizione ideale per il tacchino al forno servito nella festività canadese del Giorno del Ringraziamento.

Ma i mirtilli rossi non sono apprezzati soltanto per il loro sapore e la versatilità in cucina. Già gli aborigeni canadesi conoscevano le loro qualità terapeutiche e recenti ricerche scientifiche confermano che le potenti sostanze contenute in queste bacche possono dare un notevole contributo alla salute umana. I mirtilli rossi, ad esempio, contengono sostanze chimiche che impediscono ai batteri di aderire alle pareti delle cellule, difendendole in tal modo dai microrganismi che possono causare le ulcere dello stomaco e le malattie delle gengive; probabilmente per questo motivo i mirtilli rossi sono conosciuti da molto tempo come un ottimo trattamento per le infezioni delle vie urinarie. Contribuiscono anche a migliorare la salute cardiovascolare riducendo i livelli di colesterolo nel sangue e inoltre l'azione antinfiammatoria che svolgono potrebbe contribuire significativamente allo stato di salute generale.

Qualità e cura scrupolosa

Il Canada, con la sua abbondanza di acqua pura e di suoli fertili, permette a tutti i tipi di frutti e in particolare ai frutti di bosco, fra cui i mirtilli rossi, di crescere in condizioni ottimali. Grazie al nostro clima fresco, l'uso di pesticidi da parte dei coltivatori di mirtilli rossi è ridotto al minimo. Anche i parassiti della pianta vengono tenuti sotto stretta osservazione, in modo da usare soltanto i quantitativi indispensabili di fitofarmaci. I mirtilli rossi canadesi sono anche controllati dalla Canadian Food Inspection Agency (CFIA), che ne sorveglia l'ottemperanza alle classificazioni e alle regole di impacchettamento ed etichettatura.

Provate la differenza canadese

Il sapore pungente di questa bacca è inconfondibile e nulla più dei mirtilli rossi canadesi può aggiungere un tocco di distinzione a ogni tipo di pietanza. Per ulteriori informazioni su questo straordinario frutto e sull'industria canadese dei mirtilli rossi, visitate:

Siti governativi

- Agri-Food Trade Service
www.ats-sea.agr.gc.ca
- Canadian Food Inspection Agency
www.inspection.gc.ca

Siti industriali

- Atoka Cranberries
www.atoka.qc.ca
- BC Cranberry Marketing Commission
www.bccranberries.com
- British Columbia Cranberry Growers Association
www.bccranberrygrowers.com
- Fruit d'Or
www.fruit-dor.ca
- Ocean Spray Canada
www.oceanspray.ca

