

Il mirto (*Myrtus communis* L.) e la sua variante fenotipica con frutti non pigmentati

Medda S., Dessena L., Mulas M.

s.medda1@studenti.uniss.it

Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, Viale Italia 39, 07100 Sassari

Il processo di domesticazione e selezione varietale del mirto (*Myrtus communis* L.) ha offerto la possibilità di esplorare la variabilità fenotipica della specie valorizzando anche alcune linee costituite da cloni con frutti pigmentati e non pigmentati.

Alcune selezioni, come la cultivar 'Angela' hanno notevole vigore vegetativo e sembrano decisamente utilizzabili per la produzione di biomassa fogliare da destinare alla produzione di olii essenziali o altri estratti di interesse alimentare o medicinale, come quelli appartenenti alla famiglia dei polifenoli. Il vigore vegetativo e alcune particolarità morfologiche di questa cultivar, tuttavia, hanno consentito una sua completa caratterizzazione per il valore ornamentale, suggerendo indicazioni sia per la produzione di piante in contenitore di grande effetto, che di esemplari da giardino di medio sviluppo.

Il valore ornamentale risiede non solo nelle foglie di grandi dimensioni e dei germogli discretamente lunghi, ma nella notevole lunghezza del peduncolo (oltre 2 cm) e nella straordinaria lunghezza del periodo di permanenza dei frutti (oltre gennaio) che mantengono una colorazione tipicamente bianco-verdastra con effetto decorativo ininterrotto dalla formazione dei bocci fiorali ad aprile.

Altra selezione di grande interesse è la cultivar 'Grazia' che oltre al notevole vigore vegetativo, comune a tutte le selezioni a frutti non pigmentati, è anche altamente produttiva e con frutti a maturazione precoce particolarmente dolci e gradevoli. Questi sono risultati adatti alla produzione di un infuso idroalcolico a freddo che può costituire una valida alternativa alla base del liquore mirto bianco normalmente ottenuto dalle foglie con relativi problemi legati a gusti eccessivamente tannici ed erbacei e colorazione bruna intensa.

L'assenza di pigmentazione antocianica nei frutti non sembra in realtà collegata ad un minor contenuto di polifenoli totali e a minori proprietà antiossidanti delle biomasse fogliari e dei frutti. Si ritiene pertanto di grande interesse scientifico l'approfondimento delle conseguenze metaboliche della mancata biosintesi antocianica in questi genotipi.

Parole chiave: mirto, cultivar, bacche, pigmentazione, polifunzionalità.