

## «Erbëtta»

**Nome scientifico** *Vaccinium myrtillus* L.

**Nome volgare** Mirtillo, Mirtillo nero

**Nome dialettale** brisùn

**Come si raccoglie**

A luglio/agosto, si raccolgono i frutti maturi dal colore blu intenso

**Gastronomia**

Le bacche si utilizzano fresche in macedonie, prodotti dolciari e succhi, oppure per preparare marmellate, sciroppi ed aromatizzare grappe e liquori

**Curiosità**

In passato era usato nella medicina popolare come astringente, infatti i montanari riponevano in barattoli di vetro le bacche alternate a strati di zucchero, li lasciavano esposti un mese al sole affinché lo zucchero si sciogliesse e poi, anche dopo anni, il composto veniva consumato per curare i disturbi gastro-intestinali

**La ricetta**

### **Crema di mirtilli**

Ingredienti per quattro persone: 3 uova, 3 cucchiaini di zucchero di canna, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 1/8 di litro di vino passito di Caluso, il succo di 1/2 limone non trattato, 1/2 foglio di colla di pesce, 250 gr di mirtilli

Sbattere a lungo le uova in un tegame a bagnomaria per ottenere una schiuma densa e soffice, incorporare lo zucchero di canna e quello vanigliato, versare a filo mescolando, il vino ed il succo di limone filtrato. Spezzettare la colla di pesce in un recipiente, coprire con acqua fredda e lasciarla ammorbidire per 5 minuti; strizzarla, metterla in un pentolino con un cucchiaino di vino, porre a bagnomaria caldo lasciandola fondere (basteranno pochi secondi) e mescolarla al composto. Scaldare il tutto a bagnomaria mescolando sempre, togliere dal fuoco prima che raggiunga l'ebollizione, mescolare ancora per pochi secondi. Lasciare quasi raffreddare, incorporare i mirtilli, versare nei bicchieri e lasciare al fresco per qualche ora. Servire con biscottini secchi.

