



Le **Bacche di Maqui**, conosciute anche come il mirtillo della Patagonia, sono frutti dall'elevato potere antiossidante, prodotti dall'*Aristotelia chilensis* –una pianta della famiglia delle *Elaeocarpaceae* diffusa nelle foreste temperate del Cile e dell'Argentina. L'arbusto, pur mantenendo un fusto mediamente sottile, può raggiungere i 5 metri d'altezza e produce delle particolari bacche violacee, dal vago sapore di [sambuco](#) . Pur essendo una pianta sempreverde, la produzione del frutto è molto lenta. Le foglie sono ellittiche ed è caratterizzata da fiori bianchi e dalle succose bacche di colore blu scuro, grandi quanto un'oliva. Il caratteristico colore blu è dovuto alle antocianine (un gruppo di polifenoli) contenute nel frutto. Della pianta si utilizzano principalmente le bacche che contengono un potente polifenolo della famiglia degli antociani, una sostanza naturale ad azione antiossidante, la delfinidina. La ricchezza di queste sostanze dona alla bacca la capacità di neutralizzare i radicali liberi.