

ROBINIA PSEUDOACACIA L.

Nome scientifico: *Robinia pseudoacacia* L.

Famiglia: Fabaceae

Nome italiano: robinia/acacia (nome volgare)



Descrizione botanica: l'acacia è un albero deciduo che può raggiungere un'altezza di 30 metri. Il diametro del tronco misura mediamente 50-60 cm e la corteccia, liscia e grigiastra negli stadi iniziali di crescita, si imbrunisce e si ispessisce a maturità, mostrando evidenti solchi longitudinali. La chioma è leggera e di forma globosa. L'apparato radicale è inizialmente un fittone che, nel tempo, si espande sia lateralmente che in profondità, spingendosi fino a 6-8 metri.





Le foglie sono composte da 7-21 foglioline oblunghe e glabrescenti, imparipennate, lunghe dai 20 ai 35 cm, di colore verde chiaro sulla pagina superiore e di tonalità ancora più chiare su quella inferiore. Brevemente picciolate, presentano caratteristiche stipole trasformate in robuste spine che si riducono notevolmente di dimensioni con l'avanzare dell'età della pianta.





Il frutto è un legume di colore brunastro e di forma appiattita che contiene 4-8 semi nerastri reniformi e di consistenza tipicamente coriacea.



Caratteristiche dei fiori e fenologia: i fiori dell'acacia sono ermafroditi. Riuniti in numero di 15 -25 per grappolo, formano un'infiorescenza pendula a racemo lunga 10-25 cm. Sono caratterizzati da un calice gamosepalo, da una corolla pentamera e dialipetala grande 15-20 mm, di colore bianco o crema con una macchia gialla sul vessillo. L'ovario è supero e monocarpellare, gli stami sono mediamente in numero di 10. La fioritura della robinia è breve ma molto intensa e si protrae da Aprile a Maggio.

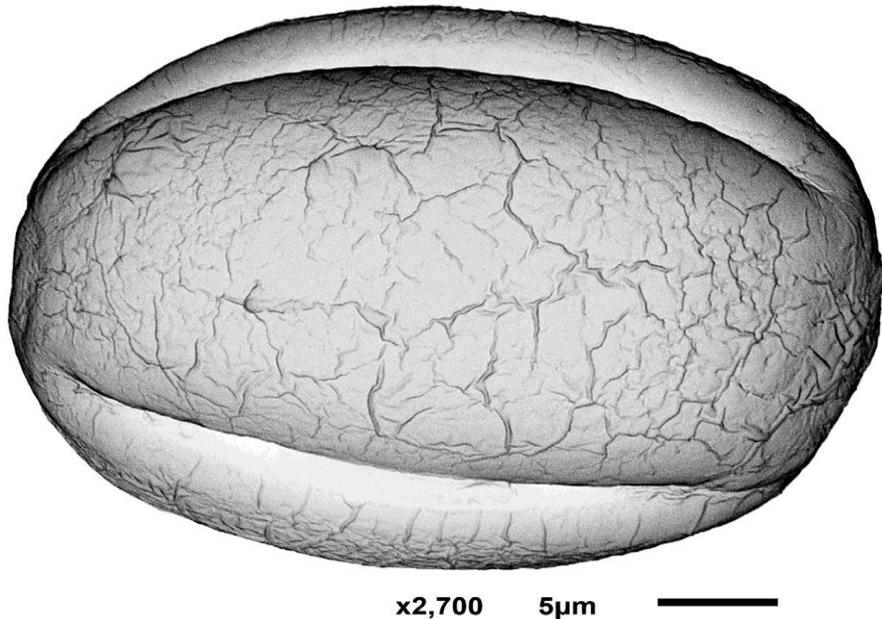


Distribuzione in Italia: l'acacia è originaria dell'America settentrionale ed è presente su tutto il territorio nazionale. Si diffonde soprattutto negli incolti, lungo le scarpate, tra le siepi, ai margini delle strade e lungo le rive dei fiumi, comportandosi da vera e propria invasiva. A differenza di quanto accade nel suo areale d'origine, dove cresce sporadicamente e in attiva competizione con le specie con cui si associa, nel bacino del mediterraneo è diventata una specie altamente infestante. Soprattutto grazie alla capacità di emettere polloni radicali, è in grado di invadere e di coprire vaste superfici, in particolare se si tratta di aree degradate o abbandonate.

Esigenze pedoclimatiche: specie pioniera, l'acacia è una pianta eliofila e mesofila che si adatta a condizioni di elevata aridità (grazie alla capacità dell'apparato radicale di estendersi molto in profondità), alle basse temperature e ai freddi intensi. Non risulta esigente in termini di suolo, adeguandosi a situazioni molto differenti. Sopperisce alla scarsa fertilità del suolo per mezzo dell'azotofissazione e grazie a un *turnover* degli elementi fogliari molto rapido.

Tipo di impollinazione e strategie di attrazione: l'acacia è una specie ad elevata attitudine mellifera. Le api sono attratte dal colore ma soprattutto dall'intenso profumo dei fiori e vi bottinano assiduamente elevate quantità di nettare. Il periodo di fioritura dell'acacia è molto breve e precoce rendendo la produzione di miele monoflora, particolarmente richiesto sul mercato internazionale, occasionale e spesso soggetta all'andamento stagionale.

Morfologia del polline: il granulo pollinico di *R. pseudoacacia* è tricolporato, subprolato e isopolare. Le dimensioni sono da medie a medio-piccole, con un asse polare che misura mediamente 29,2 (28-30) μm e un asse equatoriale di 31 (29-32) μm di media. L'esina è psilata, leggermente scabrata e con perforazioni.



La foto è stata gentilmente concessa dagli autori dell' "Atlante dei principali pollini allergenici dell'Alto Lazio Tirrenico" (2014).

Potere allergenico: si tratta di una specie allergenica minore il cui potenziale allergenico non è del tutto noto. La percentuale di sensibilizzazione varia tra il 12,2% e il 49% tra i pazienti con pollinosi, a seconda dell'area geografica. L'alta percentuale di sensibilizzazione sembra tuttavia essere legata alla presenza di pan-allergeni, presenti nei più comuni pollini.

Interesse apistico: polline 0; nettare M

Potenziale mellifero: classe VI (oltre 500 Kg miele/ha)

Caratteristiche del miele: il miele di acacia è tra i più conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Riunisce le caratteristiche maggiormente gradite al consumatore, quali lo stato fisico permanentemente liquido, il colore chiaro, l'odore e il sapore molto delicati e l'elevato potere dolcificante.



Il polline è decisamente iporappresentato, sebbene la sua rappresentatività nel sedimento dei mieli possa variare molto da una partita all'altra: in genere una percentuale del 25% è sufficiente per poter reputare monoflora un miele di robinia. Tuttavia, sul territorio nazionale, non sono mancati casi di sedimento costituito per l'80% da polline di acacia.

Caratteristiche melissopalinologiche						
Percentuale di polline di <i>Robinia pseudoacacia</i>			percentuali molto variabili, per lo più superiori al 15%			
Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g)			media = 8.500 deviazione standard = 4.400			
Classe di rappresentatività			I (PK/10 g: inferiore a 20.000)			
Aspetti organolettici						
Esame visivo						
Stato fisico		resta liquido a lungo; può intorbidarsi per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente				
Colore		da quasi incolore a giallo paglierino				
Esame olfattivo						
Intensità odore		al massimo di debole intensità				
Descrizione odore		non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico è l'assenza di odori marcati; nei campioni più puri e caratteristici può essere descritto come leggermente florale e può ricordare il profumo dei fiori di robinia; generico di miele; di cera nuova; di pera cotta; di carta. Sono relativamente comuni connotazioni diverse dovute a una debole presenza di altre essenze				
Esame gustativo						
Sapore		da normalmente a molto dolce; normalmente acido				
Intensità aroma		al massimo di debole intensità				
Descrizione aroma		non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico è l'assenza di aromi marcati; delicato, tipicamente vanigliato (confettato) nei campioni più puri e caratteristici; di sciroppo zuccherino.				
Persistenza		poco persistente				
Proprietà chimico-fisiche						
		media	dev.st.			media
Acqua	g/100g	16,6	0,9	pH		3,9
HMF	mg/kg	2,0	1,6	Acidità libera	meq/kg	10,9
Diastasi	ND	8,7	2,7	Lattoni	meq/kg	2,4
Invertasi	NI	3,7	2,3	Acidità totale	meq/kg	13,3
Conducibilità elettrica	mS cm ⁻¹	0,15	0,03	Fruttosio	g/100g	43,5
Prolina	mg/100g	21,0	5,0	Glucosio	g/100g	26,1
Rotazione specifica	$[\alpha]_D^{20}$	-16,9	2,6	Saccarosio	g/100g	2,3
Colore	mm Pfund	14,5	5,8	Maltosio	g/100g	1,3
			2,4	Isomaltosio	g/100g	0,6
			0,3	Fruttosio + Glucosio	g/100g	69,6
			3,8	Fruttosio / Glucosio		1,67
				Glucosio / Acqua		1,57

NOTE

Deroghe previste:

- Contenuto in saccarosio: non più di 10g/100g. Diastasi: non meno di 3 unità, con tenore in HMF inferiore a 15 mg/kg.
- Caratteristiche chimico-fisiche: valori bassi di diastasi, invertasi, conducibilità elettrica, colore, acidità, prolina. Zuccheri: valori elevati di fruttosio e F/G, valori bassi di glucosio e di G/H₂O, fra gli oligosaccaridi vanno segnalati saccarosio (media 2,3g/100g) ed erlosio (media 2,3 g/100g).

Zone di produzione in territorio nazionale: in Italia il miele di acacia, destinato in larga misura all'esportazione, viene prodotto soprattutto negli areali settentrionali, quali la zona prealpina e la Toscana. Se ne raccolgono partite di discreta purezza anche in altre regioni (Emilia Romagna, Abruzzo e Campania).

Principali produttori italiani:

Vincitore 3 Gocce D'oro 2019:

Romualdo Montevero, Apicoltura Miele Reale di Montevero Romualdo, Cureggio (NO)

Zona di produzione: pianura sulla riva destra del Fiume Sesia in comune di Carpignano Sesia (NO), Piemonte, a un'altitudine di 205 metri s.l.m.

Vincitori 2 Gocce D'oro 2019 (primi tre):

Apicoltura Canavesana di Deborah Caserio, Ivrea (TO) . Prodotto a Villate - Mercenasco (TO)

Apicoltura Colle Salera, Pratola Peligna - L'Aquila. Prodotto a Penne (PE)

Apicoltura Il dono delle api, Cremona. Prodotto sul' Isola Gerre - Pizzighettone (CR)

Vincitori 1 Goccia D'oro 2019 (primi tre):

Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella, Cerrione - Biella. Prodotto a Cerrione (BI)

Apicoltura Susanna De Rose, Supino - Frosinone. Prodotto a Supino - Selva Pomposa (FR)

Giovanni Guarneri, Pavone del Mella - Brescia. Prodotto a Pavone del Mella (BS)

Certificazioni: all'ampia diffusione del miele di acacia corrisponde un'altrettanta diffusa certificazione biologica. Il prodotto è facilmente acquistabile presso attività commerciali o produttori locali.

Denominazioni:

- miele della Lunigiana DOP, Fivizzano (MS)
- miele varesino di acacia DOP - Prodotto Tipico, Varese (VA)

Altre utilizzazioni: dal sapore delicato e quasi inodore, il miele di acacia è adatto a dolcificare bevande, yogurt, frutta, ecc. senza modificarne il gusto. Oltre ad espletare, analogamente agli altri mieli, una funzione antibatterica e preventiva per la tosse e per il mal di gola, agevola l'azione detossificante esercitata dal fegato, contrasta l'acidità di stomaco e favorisce l'equilibrio intestinale.