

Il Miele di Acacia rappresenta per l'apicoltore italiano il più importante tra i vari tipi di mieli uniflora, ma la produzione è soggetta, purtroppo, ogni anno all'andamento climatico durante il periodo di fioritura dell'acacia. Anche in presenza di un'annata favorevole la produzione nazionale non è, ad oggi, sufficiente per soddisfare la richiesta del mercato interno.

LA PIANTA E LA SUA STORIA

ROBINIA: E' il nome scientifico dell'albero conosciuto con il nome di Acacia. Il nome Robinia deriva da Jean Robin, giardiniere francese (1550-1629) al servizio della Corte di Francia, che fu il primo a introdurre in Europa la pianta che poi avrebbe preso il suo nome. Riuscì infatti a mettere a dimora e far germogliare a Parigi, in Place Saint Julien le Pauvre (che più tardi avrebbe preso l'attuale nome di Place René-Viviani - Montebello) alcuni semi di una pianta, proveniente dal Nuovo Mondo, che gli erano stati consegnati dall'amico John Tradescant, un inglese del Suffolk che si presentava come naturalista, giardiniere, collezionista e viaggiatore. Correva l'anno 1602. Nell'arco della sua vita Jean Robin servì Enrico III, Enrico IV e Luigi XIII. Enrico IV aveva molta stima del suo giardiniere, che praticava l'abitudine di pubblicare tutte le novità e i risultati dei suoi studi botanici, ed in segno di riconoscenza lo insignì del titolo di "arborista, botanico del Re, curatore del Giardino". Il Giardino di cui Robin era curatore era il Giardino della Facoltà di Medicina, dove venivano coltivate tutte le piante medicinali del Re. E' da osservare che l'acacia, originaria dei Monti Appalachi, era presente in tutto il continente nord e centro americano e contava almeno una ventina di specie diverse. Per gli europei si trattava di una novità, come tutte le specie botaniche arrivate dal Nuovo Mondo, come la patata e il pomodoro. Oggi giorno le varietà nel mondo sono molto più numerose, ma quella che ci interessa e che è presente pressoché ovunque è proprio l'acacia di Jean Robin, quella che porta il nome scientifico di Robinia Pseudoacacia L. in suo onore.

Per abitudine e per comodità continueremo comunque a chiamarla Acacia ben sapendo che stiamo parlando della "Robinia Pseudoacacia L."

IL MIELE

Per gli apicoltori l'acacia è una pianta di estrema importanza, dato che dai suoi fiori le api possono ricavare in abbondanza un miele pregiato, il più richiesto. Un miele delicato e dalle proprietà che lo rendono adatto per dolcificare alimenti in sostituzione dello zucchero, indicato per i bambini e per i diabetici leggeri in quanto è il più ricco di fruttosio, la cui assimilazione nell'organismo non richiede l'intervento dell'insulina. Purtroppo l'acacia ha la brutta abitudine di fiorire durante il mese di maggio, in un periodo certamente non stabile sotto l'aspetto meteorologico, e infatti in certe annate particolarmente sfavorevoli l'abbondanza di piogge, magari anche violente, e il forte vento può compromettere in parte o anche tutto il raccolto.

In aggiunta alle peculiari proprietà che sono offerte da tutti i tipi di miele uniflora e multiflora è sempre utile ricordare:

-un prodotto naturale che non ha bisogno di alcun conservante.

-ha un elevato potere dolcificante ed energetico

-è immediatamente assimilabile perché costituito da zuccheri semplici (monosaccaridi) quali il glucosio e il fruttosio, in percentuali diverse, secondo le fioriture da cui proviene

è di facile digeribilità e apporta inoltre proteine, vitamine, sali minerali e amminoacidi.

Ciascun tipo di miele viene indicato per alcune specifiche cure, ad esempio per la tosse il miele di eucalipto, per la circolazione del sangue il miele di castagno, per il sonno tranquillo il miele di tiglio, e così via.

A caratterizzare il miele di acacia oltre al suo successo per la caratteristica di non cristallizzare e per la dolcezza che conquista tutti, anche chi non è molto goloso, sono due proprietà molto importanti che è bene sottolineare una volta di più:

Sappiamo tutti che chi soffre di diabete non può assumere zuccheri. Il miele di acacia è l'unico tipo di miele indicato anche ai diabetici leggeri, perché in percentuale nella composizione è quello che contiene più fruttosio, assimilabile dall'organismo senza dover ricorrere all'insulina.

Altri tipi di miele sono sconsigliati nel primo anno di età per il rischio, anche se remoto, che potrebbe contenere una piccola quantità di spore chiamate Clostridium botulinum, organismo che causa il botulismo. Le spore non hanno effetto nell'intestino delle persone adulte e dei bambini più grandi, ma possono prosperare nell'intestino di un neonato, provocando il botulismo infantile, una forma di avvelenamento da alimenti.

Tra le caratteristiche del miele di acacia vanno ricordate la limpidezza, il profumo leggero ed il sapore delicato, ma dolcissimo

L'Az. Agr. Muratori Mauro non garantisce in alcun modo l'accuratezza dei contenuti e delle informazioni che potrai ottenere grazie alla lettura del presente opuscolo. Devi essere consapevole del fatto che l'uso che tu voglia eventualmente fare di tali contenuti rimane a tuo esclusivo rischio e pericolo, e la scrivente non potrà in alcun modo essere considerata responsabile per le perdite o dei danni direttamente o indirettamente derivati dalla tua accondiscendenza a quanto riportato nel presente documento. Rivolgiti a professionisti o al tuo medico curante per qualsiasi ed ulteriore chiarimento. **NON somministrare il miele ai bambini di età inferiore ai 12 mesi**