

Miele d'acacia: miele molto apprezzato ma sotto “falsa etichetta”

Stefan Bogdanov¹, Katharina Bieri², Verena Kilchenmann¹, Peter Gallmann¹ e Franz-Xaver Dillier¹
¹Centro di ricerche apicole, Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, CH-3003 Berna
²Instituto biologico per la ricerca pollinica, CH-3122 Kehrsatz

In realtà la denominazione corretta di questo miele sarebbe miele di robinia poiché proveniente proprio da questa pianta conosciuta anche come falsa acacia (*Robinia pseudoacacia*). Tuttavia, l'etichetta “miele di acacia” è diffusa e commercializzata su scala europea. In Ticino il miele d'acacia è il miele primaverile più importante. A livello mondiale è una delle varietà più diffuse in commercio e anche una tra le più apprezzate e costose. Il miele d'acacia si contraddistingue per il suo colore chiaro, la cristallizzazione lenta e l'aroma delicato. Queste caratteristiche ne fanno un miele particolarmente richiesto dall'industria alimentare così come da numerosi consumatori che lo usano anche come dolcificante per tè e alimenti.

L'articolo dedicato al miele d'acacia apre una serie di pubblicazioni sui principali mieli uniflorali svizzeri. Una ricapitolazione di tutte le varietà di miele uniflorale figura nell'opuscolo “Mieli uniflorali svizzeri” di recente pubblicazione¹. L'acacia rievoca immagini di film o vacanze ambientati nella savana africana. È l'albero simbolo dell'Africa subtropicale, sebbene sia diffusa in tutto l'emisfero meridionale (950 delle 1300 varietà di acacia presenti sul globo crescono in Australia). Nei parchi nazionali africani si possono scorgere giraffe brucare le foglie dagli alti rami dell'acacia ad ombrello oppure leoni ed elefanti riposarsi all'ombra delle sue fronde. Il nostro “miele d'acacia” tuttavia non viene da così lontano, bensì essenzialmente dal Ticino. In realtà non proviene da vere e proprie piante di acacia, bensì dalla robinia, conosciuta anche come “falsa acacia” (*Robinia pseudoacacia*).

La denominazione “miele d'acacia” è diffusa in tutto il mondo anche se la denominazione corretta dovrebbe essere “miele di robinia”. Il miele prodotto da alberi di acacia tropicale ha una valenza commerciale soltanto a livello locale.



Miel de robinier tessinois
(photo: L. Cortesi)

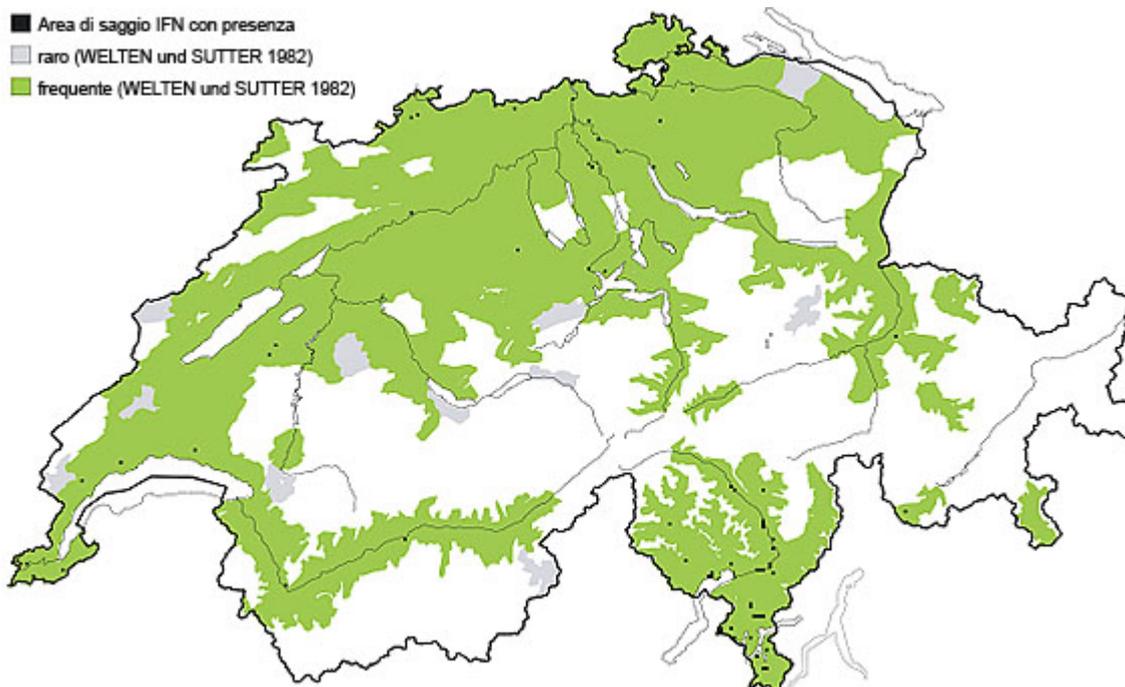


Apiario e robinia
(photo: T. Nicollerat)

Robinia²

La robinia appartiene alla famiglia delle papilionacee (Fabaceae), analogamente alla vera acacia. Non è una pianta originaria dell'Africa né fa parte della nostra flora indigena; infatti, fu introdotta in Europa, nel 1602, dal Nordamerica. In Svizzera la metà delle robinie cresce a Sud delle Alpi; soprattutto in stadi successionali delle foreste pioniere su suoli con poco substrato nonché in zone golenali e ambienti alluvionali di importanti corsi d'acqua.

La robinia è diffusa principalmente al disotto dei 600 metri sopra il livello del mare; solo raramente si spinge fino al livello montano inferiore. Spesso è presente nelle foreste miste di latifoglie oppure forma popolamenti puri. Cresce soprattutto nelle pianure del Ticino, tuttavia è presente anche nelle regioni più propizie dal profilo climatico a Nord delle Alpi, nelle valli dove spira il föhn, nel versante meridionale del Giura e nell'area di Basilea. Con il previsto riscaldamento climatico la robinia potrebbe acquisire una maggior valenza. Fiorisce in giugno.



Cartina di diffusione della robinia (*Robinia pseudoacacia*) (Copyright Brändli, 1996): IFN: Inventario forestale nazionale svizzero ⁽²⁾

Miele d'acacia

Tutti i 24 campioni di miele di robinia analizzati sono stati raccolti sulle pianure ticinesi. Occasionalmente, anche nei pressi di Basilea è possibile raccogliere il miele di robinia. Dal profilo del tenore d'acqua tutti i mieli, a parte uno, contenevano meno di 18,5 g/100 g. Diminuendo il tenore d'acqua (<18%) aumenta la conservabilità. Di regola i mieli d'acacia restano fluidi per oltre un anno. 5 campioni su 24 avevano valori di glucosio/acqua superiori a 1,7, il che avrebbe dovuto determinarne la cristallizzazione. Il fatto che al contrario anche questi campioni erano fluidi mostra che il rapporto glucosio/acqua non permette di calcolare in modo ottimale la velocità di cristallizzazione. Nel quadro delle analisi del miele destinato al commercio il rapporto fruttosio/glucosio è molto importante. Deve essere superiore a 1,4 in modo che il miele possa ottenere la denominazione di miele uniflorale. Il fruttosio è maggiormente idrosolubile del glucosio e quindi un'elevata percentuale di fruttosio garantisce che il miele non cristallizzi per oltre un anno.

Il miele d'acacia è un miele molto povero di polline. 10 g di miele contengono, mediamente, 9'200 granuli pollinici. Dato che la robinia produce pochi granuli pollinici, il miele d'acacia, contiene

sempre una quantità di polline esigua rispetto alla percentuale di nettare. Pertanto un miele può risultare prevalentemente di acacia se contiene oltre il 10 per cento di polline di robinia.

Scheda tecnica

Caratterizzazione:

- Miele fresco, floreale e fruttato
 - Intensità del colore: molto chiara (ambrato chiaro)
 - Intensità dell'aroma: debole
 - Aroma: debole; amarezza: assente
 - Dolcezza: forte; acidità: debole
-
- % media del polline della varietà nel miele: 50 (21-79) %
 - Quantità di nettare/fioritura/giorno: 1.7-2.9 mg
 - Valore mellifero (per albero e stagione): 0.22-0.44 kg
 - Tenore di zucchero nel nettare: 34-59 g/100 g
 - Tipi di zuccheri nel nettare:
 - fruttosio: 28-33 g/100 g
 - glucosio: 9-10 g/100 g
 - saccarosio: 57-63 g/100 g



Immagine al microscopio di polline di robinia (Ingrandimento 400x, photo. K. Bieri)

Proprietà fisico-chimiche del miele:

- Tenore d'acqua: 16.5 (14.2-19.0) g/100 g
- Conducibilità elettrica: 0.15 (0.10-0.23) mS/cm
- Acidi liberi: 10.0 (7.3-22.5) meq/kg
- Melezitosio: 0.1 (0.0-0.5) g/100 g
- Fruttosio/glucosio: 1.65 (1.55-1.88)
- Glucosio/acqua: 1.63 (1.43-2.05)

1. Bogdanov, S.; Bieri, K.; Kilchenmann, V.; Gallmann, P. (2005) Miels monofloraux suisses, ALP Forum 23: 1-55.
2. FNP (2000) Swiss Web Flora, <http://www.wsl.ch/land/products/webflora>.