



Robinia pseudoacacia

Famiglia FABACEAE

Robinia, acacia

ETIMOLOGIA – Robinia viene da Jean e Vespasien Robin. A Jean è attribuito il primo riferimento proprio a questa specie; nel suo giardino Vespasien impiantò, nel 1635, il primo esemplare di *R. pseudoacacia* in suolo europeo. *Pseudoacacia* significa "Falsa Acacia". Il termine *Acacia* deriva dal greco *Akis* che significa *spina*.

AMBIENTE - La specie è originaria dell'America del Nord, precisamente della zona degli Appalachi, dove forma boschi puri. Fu importata in Europa nel 1601. Ora è naturalizzata in gran parte dell'Europa centrale, dal sud dell'Inghilterra e della Svezia, fino alla Grecia, Spagna e perfino Cipro. È particolarmente diffusa in Francia, Germania, Paesi Bassi, Belgio, Lussemburgo, Svizzera, Austria, Ungheria, Italia, Slovenia. È naturalizzata anche in Turchia e Israele, nonché in Australia e Nuova Zelanda.

CARATTERI BOTANICI

TRONCO - Raggiunge l'altezza di 20-25 metri, corteccia con caratteristici disegni reticolati, poi screpolata, con incisioni essenzialmente longitudinali sovente con nodosità, di colore grigiastro; fusto e rami portanti lunghe spine.

FOGLIE - Alterne, picciolate, imparipennate, lunghe fino a 25 cm, con alla base 2 stipole trasformate in aculei, composte da 13-15 foglioline da ellittiche a ovate, intere, a loro volta picciolate; pagina superiore verde e lucida, pagina inferiore verde-grigiasta, più chiara di quella superiore, pubescente.

FIORI - portanti da una decina fino a 30-35 fiori, che hanno calice tubuloso, corolla papilionacea, bianco-candida e portante una macchiatura giallo-verdognola alla base e a cavallo del nervo mediano dello stendardo, e che a volte coinvolge parzialmente anche la carena.

FRUTTI - I frutti sono legumi, simili a fagioli, schiacciati, di colore bruno-rossastro, portanti semi reniformi, duri, brunastri con macchiatura più scura.

USI - **Uso Alimentare:** I fiori per fare liquori e marmellate, frittelle, ed un ottimo miele. I fiori essiccati e mischiati ad altre essenze, vengono usati come tisana rilassante. Tutto il resto della pianta è tossico. Il piperonal, un aroma, viene estratto dai fiori e può essere usato come un sostituto della vaniglia. I semi sono commestibili.

Uso Cosmetologico: l'olio essenziale, estratto dai fiori, viene usato in profumeria.

Uso Farmacologico: la ricerca in campo fitochimico ha dimostrato che alcuni dei componenti della pianta sono in grado di esercitare attività antibatterica ed attività citotossica ed antineoplastica nei confronti di diverse forme di tumori.

STORIA E LEGGENDE - Fu importata in Europa nel XVII secolo da Jean Robin, botanico del re di Francia. In Europa è considerata una specie infestante a causa della sua velocità di crescita e del suo imponente apparato radicale che soffoca piante di specie autoctone, come la Quercia e il Castagno. Inoltre la sua estrema adattabilità la fa trovare a suo agio dai litorali ai 1000 metri delle ombrose valli submontane. La conseguenza è una progressiva uniformazione degli orizzonti vegetali e la perdita delle differenziazioni ambientali, oggetto di tutela soprattutto nell'Europa meridionale. La rapida diffusione di questa specie non è stata contrastata: sono stati apprezzati vantaggi quali la capacità di consolidare terreni vulnerabili e la sua resistenza agli incendi.