

Acacia

Acacia (*Acacia*), genere molto diffuso da noi *Acacia farnesiana*, Famiglia *Leguminose*, *Mimosoidee*. Dialecto e italiano: *Gaggia*, i fiori: *Paneccacio* (Molise).

Descrizione: La pianta molto diffusa sia come arbusti presenti nelle siepi di ricinzione, sia come alberi. Il tronco spesso è coperto di grosse formazioni spinose; le foglie sono bipennate e con numerose foglioline. I fiori sono riuniti a capolino o in spighe, con calici e petali bellissimi di colore bianco. Il frutto è un legume.

Da questa pianta si estraggono innanzitutto gomme (arabica) e (nilatica) varietà africana, poi tannino, catecù e legno da lavoro e (dalla varietà *farnesiana*) l'essenza di mimosa.

Della pianta si raccolgono: fiori, foglie, semi e corteccia.

Curiosità: Dioscoride, medico della Grecia antica (1° sec.d.C.) ne consigliava i preparati contro le infiammazioni della bocca e della gola.

Infuso: per infiammazioni della gola e per gargarismi: gr 20 di fiori in 0,500 l d'acqua calda per 15 minuti, addolcire con miele e berne 3 o 4 bicchierini al giorno o farne gargarismi (senza miele).

Vino tonico: gr20 di fiori, 1 l di vino rosso, in infusione per 10 giorni; filtrare e conservare in bottiglia. Consumare a bicchierini come digestivo, calmante e antinfiammatorio.

In cucina se ne usano i fiori freschi.

Frittelle di acacia: ingredienti: 100 gr di petali di fiori lavati ed asciugati, 0,500 l. di latte di soia, 150 gr di farina, 300 gr di panna vegetale, 100 gr di margarina vegetale, 4 cucchiari di sciroppo d'ecero, sale q.b.

Preparazione: fondere la margarina a fuoco basso; in una ciotola mescolare la farina, sale, panna e un pizzico di sale; si versa il latte e si mescola fino a che raggiunge una giusta consistenza adatta alla pastella; si mescolano i fiori di acacia e si friggono.

Marmellata di fiori di acacia: ingredienti: 2 mele sbucciate, private del torsolo ed affettate finemente; succo di 2 limoni; 1 l acqua; 1 kg di zucchero, 1 kg di petali di fiori d'acacia. Preparazione: In una pentola in acciaio inox versare le mele affettate, il succo di limone, il litro d'acqua e far cuocere per 20 minuti; frullare. Unire lo zucchero e far bollire fino a ridurne di un terzo il volume. Unire i fiori d'acacia e cuocere mescolando fino a raggiungere la consistenza voluta. Versare nei vasetti e sterilizzare per 20 minuti.

ATTENZIONE!!! Gli usi e le applicazioni sono indicati solo a mero scopo informativo, per cui si declinano tutte le responsabilità sul loro utilizzo a scopo curativo, estetico, alimentare, per i cui usi bisogna sempre richiedere il consiglio del medico farmacologo.

