

Vachellia aroma (Gillies ex Hook. & Arn.) Seigler & Ebinger

Identifiants : 40225/vacaro

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fabales ;
- Famille : Fabaceae ;
- Genre : Vachellia ;

- Synonymes : *Acacia aroma* Gillies ex Hook. & Arn, *Acacia aroma* var. *cochlearis* Griseb, *Acacia aroma* var. *huarango* (Ruiz ex J.F.Macbr.) Ebinger & Seigler, *Acacia aroma* var. *moniliformis* (Griseb.) Hieron, *Acacia huarango* Ruiz ex J.F.Macbr, *Acacia lutea* var. *aroma* (Gillies ex Hook. & Arn.) Kuntze, *Acacia lutea* var. *moniliformis* (Griseb.) Kuntze, *Acacia michelii* Rusby, *Acacia moniliformis* Griseb, *Vachellia aroma* (Gillies ex Hook. & Arn.) Seigler & Ebinger, *Vachellia aroma* var. *huarango* (Ruiz ex J.F.Macbr.) Seigler & Ebinger, *Vachellia lutea* f. *aroma* (Gillies ex Hook. & Arn.) Speg, *Vachellia lutea* f. *moniliformis* (Griseb.) Speg, *Vachellia lutea* f. *oocephala* Speg ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Aromatic acacia, , Aromita, Aromito, Aromo negro, Cupechicho, Espinillo, Espinillo aromita, Iguopere, Ihnietak, Ixnijatak, Khine, Kijutumuk, Ki ti ximpe, Kini, Quina, Siriado-siriao, Sirao, Tusca, Wampere ;



- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Parties comestibles : fruit^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Fruit^{{{0(+x)}}} Les fruits sont consommés frais ou secs. Ils sont également utilisés pour faire des boissons alcoolisées. Attention: Les graines contiennent des alcaloïdes - tryptamine



néant, inconnus ou indéterminés.

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Arenas, P. and Scarpa, G. F., 2006, *Edible wild plants of the Chorote Indians, Gran Chaco, Argentina*. Botanical

Journal of the Linnean Society. Vol. 153 (1): pp 73-85 (As Acacia aroma) ; Carretero, A. L., 2005, *Useful Plants and traditional knowledge in the Tucumano-Boliviano Forest*. M. Sc. Thesis Institute of Biological Science University of Aarhus, Denmark p 52 (As Acacia aroma) ; Grandtner, M. M. & Chevrette, J., 2013, *Dictionary of Trees, Volume 2: South America: Nomenclature, Taxonomy and Ecology*. Academic Press p 5 (As Acacia aroma) ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 897 ; Molaes, S. & Ladio, A., 2012, *The Usefulness of Edible and Medicinal Fabaceae in Argentine and Chilean Patagonia: Environmental Availability and Other Sources of Supply*. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. Volume 2012, Article ID 901918, 12 pages, Hindawi Publishing Corporation. (As Acacia aroma) ; Montani, M. C. & Scarpa, G. F., 2016, *Recursos vegetales y prácticas alimentarias entre indígenas tapiete del noreste de la provincia de Salta, Argentina*. *Darwiniana, nueva serie* vol.4 no.1 San Isidro jul. 2016 (As Acacia aroma) ; Scarpa, G. F., 2009, *Wild food plants used by the indigenous peoples of South American Gran Chaco: A general synopsis and intercultural comparison*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 83:90-101 (As Acacia aroma)