

Carta d'identità

Punica granatum L.

Famiglia: Punicaceae

Etimologia: Il nome del genere deriva con tutta probabilità dal *malum punica* con cui i Romani chiamavano la pianta, conosciuta dopo le guerre cartaginesi (fenici o punici appunto). *Granatum* per via dei molti grani ovviamente.

Nomi comuni in Italiano: Il nome comune melograno è decisamente il più usato, anche se non ne mancano altri nomi comuni, come pomo saraceno, e soprattutto quelli dialettali.

Somiglianze e varietà: Si contano oltre una settantina di varietà (il numero è però sempre in aumento), che spesso si inselvatichiscono, con frutti e fiori diversamente variegati pur nella loro somiglianza.

Il melograno

Di probabile origine persiana, il melograno è pianta tipica delle regioni mediterranee, in particolare della macchia, ancorché rara se inselvatichita perché predilige aree riparate, ma è un albero presente in tutta l'Italia, dal piano alla collina. A volte più frequente però vicino alle città e nei giardini, coltivato a scopo ornamentale per il bel portamento e i bei fiori e più spesso per i noti frutti tondeggianti (melagrane).

Ha andamento arbustivo, tronco e rami sporadicamente spinosi dalla corteccia grigio-rossastra, e foglie oblunghe, opposte, a margine intero, lucenti anche se non molto grandi. I fiori tubolosi sono di un bel colore rosso-arancio, sterili sui rami annuali, mentre i frutti autunnali sono

bacche carnose ripiene di semi dal gusto diversamente acido a seconda delle varietà.

L'uso del melograno

La pianta è nota per via dell'uso dei frutti, ricoperti da una spessa buccia pergamenata giallastra con sfumature più o meno rosate, decisamente rossa in talune specie coltivate, sgradevole al gusto perché fortemente tannica, ma contenenti semi dal sapore acidulo ma grato al gusto.

Oggi sono disponibili frutti anche assai più grossi di quelli delle piante spontanee, provenienti da coltivazioni specializzate, ma fin dall'antichità i frutti sono stati apprezzati non solo per gli usi alimentari e gastronomici ma anche per quelli terapeutici. Per questi ultimi vengono attribuite ai semi proprietà astringenti e diuretiche. Buoni contro le astenie anche per via della presenza di numerose vitamine. Nel tempo si sono aggiunte anche proprietà antiossidanti, antinfiammatorie, gastro e vasoprotettive, antiallergiche.

Dalla corteccia dell'albero si ricavano ancora in alcuni paesi tannino per la concia e coloranti.



Punica granatum



Frutti e fiori vengono spesso utilizzati a scopo decorativo, per adornare o arricchire tavole imbandite o cesti preparati come nelle “nature morte”, nelle cui rappresentazioni pittoriche compare spesso il melograno.

Pianta variamente sacra presso Greci e Romani ma anche per altri popoli antichi, consacrata frequentemente alle dee della fecondità, il frutto accompagnava anche i defunti nelle tombe. Dal momento che si tratta di frutto consumato fin dall'antichità, alla melagrana sono stati attribuiti nei secoli significati simbolici importanti, a cominciare dalla fecondità, ma anche quelli di alleanza, unione, amicizia, concordia.

Ancora oggi, in molte aree del nostro Paese come di diversi altri del Mediterraneo, i semi vengono consumati in forme rituali o con intenzioni propiziatorie, al momento delle nozze o in altri momenti, come allo scoccare della mezzanotte del 31 dicembre in vista del nuovo anno. In Turchia è ancora tradizione in certi luoghi che le spose scagliano per terra una melagrana il giorno delle nozze e credere che il numero dei grani fuoriusciti corrisponderà a quello dei figli.

Per via dell'aspetto ha finito anche per simboleggiare la Chiesa (che ha al suo interno i molti fedeli) e spesso si trova in mano a Gesù Bambino in molte sue raffigurazioni. La Granada dei Mori ha il melograno come simbolo, e non sono pochi gli stemmi e i blasoni che se ne sono serviti in passato.

In cucina

Si usano i frutti, anzi in verità i semi, che sono raggruppati all'interno in un numero variabile di logge, e che a maturazione hanno un bel colore rosso vivo, duri nel cuore ma ricoperti da una polpa succosa. Si consumano spesso freschi per via del loro sapore particolare, anche come succo, ma entrano in cucina per via dei molti abbinamenti sperimentati da diversi chef creativi, oggi come un tempo.

La cucina medievale più ricercata lo usava abitualmente (così come ancora oggi quella mediorientale) nei ripieni, anche come alimento-medicina per gli effetti digestivi, oppure ricavandone un succo che si univa a salse e sughi o si usava al posto dell'aceto. In tempi più recenti l'uso in cucina era diventato eccezionale, appannaggio solo di case borghesi di alto livello, spesso come sostituto del limone e in particolare come accompagnamento a certi pesci. Si preparano oggi invece anche gelatine, dolci, bevande, gelati.

A seconda dell'aggiunta dell'ingrediente se ne ricavano comunque sciroppi o aceti, poi utilizzati in vario modo, anche come condimento di insalate, oltre che per pesci e carni diverse. Tradizionale l'uso in alcune aree lucane di etnia albanese di cuocerli insieme a frumento e fagioli in una sorta di mosto d'uva. Allo stesso modo di come abbiamo visto i semi vengono usati anche in altri paesi dell'area mediterranea (Turchia, Tunisia), e non solo a scopo gastronomico ma anche in funzione antielmintica.