

Pianta del mese
***Punica granatum*: Melograno**

di Ennio Lazzarini

Il Melograno, originario delle regioni tra la Persia e l'India Nord Occidentale, è un arbusto o un piccolo albero a fusto eretto, ramoso e mediamente alto 3-4 metri. Vi sono esemplari che raggiungono anche i 5-6 metri d'altezza. Non richiede cure particolari, basta la posizione soleggiata. Una volta era frequente presso le case coloniche, oggi si trova qualche esemplare inselvaticato qua e là. A dir il vero vi è anche chi lo coltiva nel proprio orto. Le varietà da frutto più apprezzate sono l'*Alappia dolce*, la *Wonderful* e alcune varietà che provengono all'Afghanistan. Vi sono anche le varietà da fiore, l'*Alboplana* a fiore bianco, la *Rubroplena* a fiore rosso, la *Gracillima* alta poco più di 20 cm e la *Nana plena* che arriva a circa 1 metro di altezza. Queste varietà, se a fiori molto doppi, non producono frutti.

La corteccia dei rami giovanissimi è liscia rossastra e poi verde o verde-grigia con lenticelle evidenti, nei rami più grossi è grigia, nei rami vecchi, oltre i 5 cm di diametro, presenta solchi profondi. Le foglie sono oblunco-lanceolate, verde-lucide talora soffuse di rosso, più pallide nella pagina inferiore, intere al margine, opposte o verticillate a 3 (raramente sparse), caduche. I fiori solitari o riuniti a 2-3 presentano l'ovario infero a 5 logge di cui due in un piano superiore con ovuli a placentazione parietale e 3 in un piano inferiore con ovuli a placentazione assile, il



calice tubulare con lacinie triangolari rosso-arancio, la corolla con petali obovati rosso scarlatto e numerosi stami. Il frutto è una grossa bacca, sormontata dal calice residuo a guisa di corona, a logge su due piani sovrapposti che prende il nome di balausta. La scorza rossastra a maturità è coriacea e i semi, numerosi per ogni loggia, sono rosso-angolosi, succosi, di sapore acidulo o brusco, a seconda della varietà.

Una volta si usava la corteccia delle radici e dei rami e il pericarpo, detto comunemente corteccia del frutto, come antielmintico perché la pelletierina paralizza la muscolatura

delle tenie. Oggi non si ricorre più a questa droga perché la pelletierina, che è un alcaloide a struttura piperidinica, può dar luogo a un'intossicazione nicotina-simile. Inoltre non tutti tollerano questa droga che può dare gravi fenomeni di intolleranza con crisi gastrointestinali caratterizzate da nausea, vomito e diarrea.

L'uso migliore, attuale, è quello dei granelli, dissetanti e diuretici, ricchi di vitamine B, C, antociani, fruttosio, acidi organici: tutti principi utili all'omeostasi dell'organismo.

Grappa: si prende un recipiente da un litro a chiusura ermetica, si versano i granelli di melograna (circa ¼ della capienza), 1 cucchiaino di zucchero, ½ chiodo di garofano, 2 foglie intere di *Erba Luisa* (*Lippia citriodora*), una scaglietta di cannella e la grappa fino a riempire il vaso. Si lascia riposare

per un paio di mesi, scuotendo di tanto in tanto il recipiente. Si filtra per panno strizzando bene e poi per carta. Si conserva in bottiglia di vetro scuro.

Sorbetto: si prendono i granelli ben maturi di melograna delle varietà a succo acidulo, si passano al setaccio e si filtra il succo per panno. Si prende ½ litro di latte, si pone in una casseruola con 250 g di zucchero, si fa sobbollire per qualche minuto e poi si lascia raffreddare.

Quindi si pone nella sorbettiera il latte zuccherato con mezzo litro di succo di melograna. **Scioppo:** si prendono i granelli ben maturi di

melograna delle varietà a succo acidulo (quelle a succo di sapore brusco-amarognolo non danno un buon scioppo), si passano al setaccio e si filtra il succo per panno e per carta. Si pone quindi il succo in una casseruola con pari peso di zucchero, si fa sobbollire (a lungo) fino alla consistenza di scioppo, si lascia intiepidire, si imbottiglia. Si usa diluito con acqua o con ghiaccio, ottimo anche per aromatizzare le macedonie di frutta, le creme, le mousse e i gelati.

Ennio Lazzarini

Sopra: fiori e frutti di Melograno (Foto di E.Lazzarini)



Telefonia Mobile Sammarinese



0549 980222

www.tms.sm - info@tms.sm