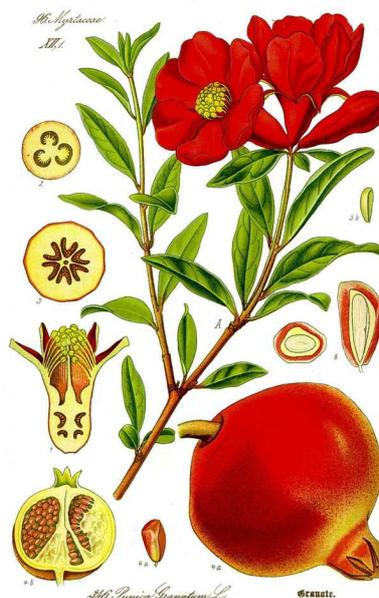


Melograno



Nome scientifico: *Punica granatum* L.

Nome inglese: pomegranate

Famiglia: Punicaceae

Distribuzione: originario del Medio Oriente (Iran, Caucaso), area dalla quale si è diffuso nel bacino del Mediterraneo, forse ad opera dei fenici, e successivamente in Asia (India, Nepal, Cina) e nelle Americhe (Stati Uniti, Perù e Cile). In Italia è coltivato soprattutto nel Meridione e le aree di produzione più importanti si trovano in Sicilia, Puglia, Sardegna, Campania, Calabria e Lazio.

Descrizione: arbusto cespuglioso spinescente alto 4-5 m, a foglie caduche. La radice è fittonante ed espansa grazie alla presenza di radici ramificate. Il tronco è nodoso e ramificato; i rami sono dotati di spine. Le foglie sono piccole, opposte, intere, strette ed allungate, lucide. I fiori ermafroditi, sono molto vistosi, portati singolarmente o in gruppo all'estremità dei rami, di un vivo colore rosso, di circa 3 cm di diametro e con 3-4 petali.

Il frutto (balausta) è rotondo, con diametro da 5 a 12 cm e con dimensione fortemente condizionata dalla varietà e, soprattutto, dalle condizioni di coltivazione. Ha buccia dura e coriacea, mesocarpo ed endocarpo fusi insieme, l'endocarpo è sottile con molti loculi ospitanti i semi, detti arilli (fino a 600 ed oltre per frutto). Il frutto reca in posizione apicale (opposta al picciolo) una caratteristica robusta corona a 4-5 pezzi, che rappresentano residui del calice florale. I semi, di colore rosso, sono circondati da una polpa traslucida colorata dal bianco al rosso rubino, più o meno acidula in alcune varietà e, nelle varietà a frutto commestibile dolce e profumata. Nella specie nana, i frutti non eduli presentano un sapore decisamente acidulo e sono fortemente astringenti, perciò immangiabili.

La ripresa vegetativa avviene normalmente tra aprile e maggio, con l'emissione delle foglie che precede di un mese abbondante la fioritura, la quale è molto lunga e va da giugno a metà luglio. I frutti maturano da agosto a ottobre.

Fioritura: giugno-luglio

Frutto: balausta

Coltivazione: la propagazione avviene prevalentemente per talea, utilizzando rami ben lignificati di 1-2 anni. Si usa anche la propagazione per margotta, per polloni, per propaggine e qualche volta per innesto. La pianta ha una forte tendenza a produrre polloni radicali a costituire una boscaglia fitta, il portamento ad albero isolato è favorito dalla asportazione dei getti accessori che si dipartono dalla base del fusto e dalle radici. Una limitazione della propagazione vegetativa migliora anche la produttività.

Il melograno preferisce terreni profondi e freschi ma si adatta bene anche ai terreni poveri, salmastri ed alcalini. Sono da evitare i terreni pesanti in quanto la pianta morirebbe per asfissia radicale. Ben si adatta ai climi temperato-caldi e subtropicali. Resiste a temperature invernali di qualche grado sotto lo zero. Danni rilevanti si hanno però con temperature di -10 -15 °C.

Irrigazioni di soccorso sono utili solo in caso di estrema siccità o con suoli desertici o poco profondi. Inoltre, l'irrigazione favorisce la precoce entrata in produzione, impedisce che il frutto si spacchi e si raggiungono produzioni più elevate.

La produttività inizia al 5°- 6° anno di impianto e dura fino a 20-25 anni di età.

Droga: corteccia della radice e frutto

Tempo balsamico: primavera (radice), autunno (frutto e radice)

Principi attivi: alcaloidi (pellettierina), polifenoli (punicalagina, resveratrolo), tannini (acido gallico ed ellagico), glicosidi, acido ascorbico

Impiego terapeutico: il pericarpo essiccato del frutto (scorza), ricco in tannini, è considerato un astringente in caso di dissenteria e diarrea. In medicina popolare preparati di scorze essiccate e il succo degli arilli erano utilizzati come antispastico, nel trattamento di coliche, coliti, leucorrea, menorragia. È stata, inoltre, valutata l'attività antimicrobica su *Proteus vulgaris* e *Bacillus subtilis* della scorza.

La corteccia delle radici ha proprietà vermifughe e antielmintiche: si è osservato che la pellettierina agisce con effetto paralizzante, specificatamente nei confronti della tenia.

I semi vantano virtù diuretiche, seppur molto blande.

Il succo di melograno, ricco di vitamina C e polifenoli, ha proprietà diuretiche, ha un'attività antiinfiammatoria, antiossidante e antitumorale, aiuta a ridurre i livelli di colesterolo e quindi svolge un'azione protettiva sul sistema cardiovascolare. In particolare, è stato osservato che l'attività antiossidante è superiore nel succo rispetto agli arilli tal quali; la differenza sembra essere dovuta alla presenza nel succo dei tannini della scorza.

La punicalgina, polifenolo contenuto nel succo di melograno, ha una potente azione anti-infiammatoria e potrebbe trovare impiego come strategia nutrizionale preventiva nei disordini neurodegenerativi.

Il melograno rientra nella categoria dei possibili frutti ad azione anticancro. L'attività anticancerogena viene attribuita all'acido ellagico, in grado - almeno così si ritiene - di rallentare il processo di distruzione di P53 (o proteina tumorale 53), un potente antioncogeno che riveste la funzione di soppressore tumorale.

Altri usi: il melograno viene utilizzato come pianta ornamentale nei giardini, le varietà nane in vaso sui terrazzi. Industrialmente si coltiva per la produzione dei frutti eduli, le melagrane. Il succo del melograno è una bevanda molto comune, ricca di fibre, potassio, vitamina C e niacina. Il succo addensato e zuccherato è chiamato granatina, ed è uno sciroppo usato in passato per la preparazione di cocktails (oggi preparato per lo più con agrumi ed essenze aromatiche).

Dalla scorza del frutto si estraggono i pigmenti tintori e i mordenti, rappresentati dall'acido ellagico, l'isoquercetina e l'acido gallico. La tonalità di giallo-ocra ottenuta, di buona solidità, era tipicamente utilizzata negli arazzi arabi.

Il legno del melograno è duro, ma le dimensioni ridotte della pianta ne limitano l'impiego su larga scala.

Controindicazioni: i casi di intossicazione da melograno sono tutti imputabili alla somministrazione eccessiva di principi attivi ricavati dalla corteccia: sonnolenza, cefalea, vertigini, difficoltà respiratoria sono i sintomi collaterali più ricorrenti in seguito all'uso smodato di estratto di corteccia di melograno.

Curiosità: il nome comune *melograno* affonda le radici nel latino antico *malum* e *granatum*, termini che in italiano rimandano rispettivamente alle parole "mela" e "con semi".

Per il colore dei numerosi semi, di un rosso traslucido brillante, racchiusi in un involucro robusto, il frutto ha colpito l'immaginazione umana per essere un prodigio prezioso della natura in molte culture come quella ebraica, greca, babilonese, araba e cristiana. Il contrasto è ancora più accentuato dal fatto che la pianta viva in ambiente semi-desertico.

Il melograno è inoltre nella simbologia ebraica, simbolo di onestà e correttezza, dato che il suo frutto conterrebbe 613 semi, che come altrettante perle, sono le 613 prescrizioni scritte nella *Torah*, (365 divieti e 248 obblighi) osservando le quali si ha certezza di tenere un comportamento saggio ed equo. Alcuni studiosi di teologia ebraica hanno supposto che il frutto dell'Albero della vita del "Giardino dell'Eden" fosse da intendersi in realtà come una melagrana.

La melagrana è uno dei sette frutti elencati nella Bibbia (Deu. 8:8), come speciali prodotti della "Terra Promessa".

Il melograno per i suoi numerosi semi è simbolo di produttività, ricchezza e fertilità.

Uno dei principali Paesi produttori è l'Iran. La coltivazione e consumo del frutto del melograno nella fascia che va dall'Armenia all'Azerbaijan, Iran, Afghanistan, Israele, Palestina ed Egitto è documentata per il ritrovamento risalente a diversi millenni fa di reperti archeologici di residui di semi e bucce in focolari.