

Melagrana



Ottimo frutto

La melagrana, frutto dell'albero di **melograno**. Fa parte della famiglia delle Punicaceae, ed è originaria della zona geografica che va dall'Iran all'India settentrionale, seppur presente anche nell'intera zona mediterranea.

Il nome "melograno", deriva dal latino malum ("mela") e granatum ("con semi"). La stessa origine è riconosciuta anche in altre lingue, come per l'inglese "Pomegranate" o per il tedesco "Granatapfel" (mela coi semi). In inglese antico, era noto con il nome di: "apple of Grenada" (mela di Granada).

In italiano, il nome melograno è derivato direttamente dal latino: malum punicum o malum granatum.

Il frutto, la melagrana o melagranata, è una grande bacca (detta Balausta) di consistenza robusta, dalla buccia molto dura e coriacea; ha forma rotonda o leggermente allungata, con diametro da 5 a 12 cm, la dimensione dipende dalla varietà e, soprattutto, dalle condizioni di coltivazione. Il frutto ha diverse partizioni interne, robuste, che svolgono funzione di placentazione ai semi, detti arilli (fino a 600 ed oltre

per frutto).

Ma vediamo in cucina...



Il succo di melograno è ricco di Vitamina C e B, di potassio e di notevoli quantità di polifenoli antiossidanti.

Ha diverse proprietà tra cui: astringenti, antidiarroiche, gastro-protettive, rinfrescanti delle gengive, è diuretico ed antiossidanti, ma soprattutto ha proprietà antitrombotiche, antiallergiche e vaso-protettrici; sembra, inoltre, che generi una forte protezione dell'organismo dalle cellule tumorali nascenti.

Si usa, per le proprietà medicinali, anche la corteccia delle radici, prelevata in primavera o in autunno, e la scorza dei frutti raccolta in autunno.

Dopo avere aperto il frutto con un coltello, è necessario spaccarlo in più parti ed estrarre i semi, staccandoli dalle membrane a cui sono fissati. In caso di quantità rilevanti, la separazione è favorita dal fatto che, immersi nell'acqua, i semi affondano mentre le membrane galleggiano.

I semi di alcune varietà selvatiche sono essiccati, macinati e usati come componenti, a volte acidificanti,

in altre salse.

Le scorze dei frutti hanno anche proprietà aromatiche e vengono utilizzate per dare il gusto amarognolo a Vermouth ed aperitivi.

Il sapore del succo è molto diverso secondo le varietà. Alcuni succhi possono essere molto dolci, altri più acidi. Di norma, il sapore è intermedio, con una base di dolce, un fondo acidulo, ed un tono leggermente amaro ed astringente, dato dalla componente tannica dell'arillo.

Il succo di melograno è detto granatina, ed è ottenuto dalla spremitura dei semi; spesso diluito e zuccherato, è usato come bevanda.

Il succo è molto usato, nelle cucine tradizionali dei paesi di origine, per preparare salse, dolci o piccanti, cibi tradizionali, guarnitura di carne o riso.

Tratto da: