



Il Melograno è una pianta antichissima che proviene dalle regioni del sud-ovest asiatico, è diffusa e coltivata sia in Italia che in Spagna, nelle zone dove il clima è più caldo. È di crescita piuttosto lenta e modesta, infatti, non raggiunge altezze superiori ai 5-7 metri. Ha foglie caduche, piccole e di forma allungata, che nei giovani germogli sono rosse, diventando poi di color verde chiaro. Ha fiori rossi a 5-8 petali che crescono, sia sull'apice dei rami di un anno che sui dardi. Produce frutti più o meno grossi di color rosso-arancio, ai cui si formano dei semi ricoperti da una polpa rossa, molto succosa e aspra, che è appunto la sola parte edule del frutto. Il Melograno resiste bene alle alte temperature estive mentre, nelle zone meno calde teme parecchio le piogge e l'elevata umidità del terreno e dell'aria durante l'autunno, facendo sì che la pianta si spogli piuttosto precocemente. I frutti, oltre che per il consumo fresco, sono usati anche per la preparazione di sciroppi, bibite e prodotti di pasticceria.

### **Moltiplicazione**

I metodi più diffusi per la propagazione del Melograno sono: la talea, che può essere effettuata con parti di ramo o anche di radice, e i polloni radicati che crescono alla base del ceppo di piante adulte. La propagazione per seme non è molto usata, poiché le piante che si ottengono, difficilmente mantengono le caratteristiche della pianta madre, in questi casi, su tali piantine è possibile praticare un innesto, sia a spacco che a gemma dormiente. È inoltre possibile ottenere nuove piante di Melograno tramite margotta e propaggine

### **Potature e forme d'allevamento**



Il Melograno è una pianta molto pollonifera, quindi, se lasciata crescere in modo naturale, assume un portamento cespuglioso, mentre mediante particolari potature si possono ottenere svariate forme. Nei giardini è molto apprezzata anche come pianta ornamentale per il bel colore del fogliame e la decoratività dei frutti quando sono maturi, per questo le

forme ad alberello con fusto a 1,5 m sono le più indicate, in questo caso bisogna avere l'accorgimento di eliminare i polloni che crescono al piede della pianta. È possibile allevare la pianta anche con forma a vaso o a spalliera, facendo crescere tre o quattro rami principali dalla base, disponendoli poi nel modo desiderato. In seguito, per una buona messa a frutto, si elimineranno i rametti che hanno fatto i frutti l'anno precedente e si spunteranno i rami di un anno, eliminare poi i polloni che crescono al piede per non togliere vigoria alla pianta formata.

### **Concimazione**

Non ha particolari esigenze, è sufficiente intervenire anche con abbondanti concimazioni organiche, letame maturo e stallatico, durante la fine dell'inverno.

### **Le malattie**

Il Melograno è una pianta rustica e molto longeva e non è particolarmente colpita, nè da parassiti animali, nè da patogeni d'origine fungina.

Alcune ricette

### **Risotto al melograno e speck**

#### **Ingredienti:**

riso, 160 gr.  
cipolla, q.b.  
olio extravergine d'oliva,  
q.b.  
speck, 30 gr.  
vino bianco, q.b.  
brodo vegetale, q.b.  
melograno, 200 gr.  
burro, 1 piccola noce  
parmigiano grattato, q.b.  
sale, pepe bianco, q.b.

<b>Dosi per:</b>	2 persone
<b>Tempo:</b>	40 minuti
<b>Difficoltà:</b>	semplice

#### **Preparazione:**

**1.**  
Separate i chicchi dal melograno.

Teneteli da parte.  
Tritate la cipolla.  
Fatela stufare con un filo d'olio.  
Aggiungete un mestolino d'acqua.  
Unite lo speck tagliato a piccoli cubetti.

## **2.**

Versate il riso nel fondo di cipolla e speck.  
Fatelo tostare a fiamma alta.  
Bagnate con il vino bianco.  
Fate svanire.  
Portate a cottura il risotto aggiungendo il brodo di verdura bollente man mano che servirà.  
Amalgamate i chicchi di melograno un attimo prima del termine della cottura.  
Togliete dal fuoco.  
Insaporite con una macinata di pepe.  
Mantecate con burro e parmigiano.  
Servite caldo.

## **TAcchino al melograno**

**Ingredienti:** ingredienti per 4 persone: una fetta di tacchino da 600 g, 100 g di mollica, 700 g di pancetta, 150 g di prosciutto cotto, un cucchiaio di parmigiano, vino bianco secco, latte, salvia, rosmarino, olio, sale, pepe, melograno N° 2.

### **Preparazione:**

Ammorbidite la mollica nel latte. Tritate pancetta, prosciutto e una foglia di salvia. Strizzate la mollica, mescolatela al trito con il parmigiano, sale e pepe. Salate e pepate la carne, distribuitevi il composto, arrotolatela e legatela. Rosolatela con olio, salvia, rosmarino e bagnate con un bicchiere di vino. Passate in forno a 200 gradi per un'ora e un quarto, girando e bagnando con acqua o brodo. Sfornate la carne e tenetela al caldo. passate il fondo di cottura, rimettetelo sul fuoco, spruzzate col vino e unite i chicchi di melograno. Slegate e affettate l'arrosto e servitelo con la salsa.

Cottura 100 minuti

**C**Rostata al melograno.

***ingredienti :***

Per la pasta:

250 g di farina

200 g di zucchero

180 g di burro

3 tuorli d'uovo

la crema pasticciera

2 tuorli

500 ml di latte

100 g di zucchero

1 cucchiaio di farina

la buccia di un limone

Per il ripieno:

4 melograni maturi

6 cucchiaini di gelatina di melograno



**Ricetta :**

1-Tagliate a metà i melograni, mettete in una ciotola i grani aiutandovi con una forchettina e tenete da parte

2-Fate ammorbidire il burro fuori dal frigorifero. Mettete in una ciotola la farina, lo zucchero, i tuorli d'uovo ed il burro a fiocchetti. Impastate fino a formare un impasto elastico che aiuterete a staccarsi dalle mani infarinandole regolarmente. Formate una palla e lasciatela riposare per mezz'ora in frigorifero.

3-Imburrate e infarinate una tortiera a bordo estraibile del diametro di 24 cm e foderatela con la pasta che avrete steso, con l'aiuto di un mattarello, su di un piano infarinato. Punzecchiate la pasta con una forchetta, ricopritela con carta oleata su cui verserete dei fagioli secchi e fate cuocere nel forno a 190° per circa mezzora.

4-Preparate ora la crema pasticciera mettendo in un pentolino i tuorli e lo zucchero e, fuori dal fuoco, montateli bene col frullino elettrico. Devono risultare molto cremosi e non si deve sentire più la granulosità dello zucchero. Versate la farina a pioggia, incorporate poco alla volta il latte bollente e la buccia di limone. A questo punto mettete il pentolino sul fuoco molto basso e fate cuocere, mescolando sempre, fino a quando la crema non si sarà addensata. E' molto importante non fare bollire la salsa. E' pronta quando non scivola dal cucchiaino di legno rimanendo come attaccata. Toglietela dal fuoco ricordandovi di estrarre la buccia del limone.

5-Quando la crostata è bella dorata, sfornatela e fatela raffreddare. Spalmate il fondo con un bello strato di crema pasticciera e ricopritela tutta e abbondantemente col melograno. Per ultimo, spennellateci sopra la gelatina di melograno che avete riscaldato in un pentolino.