

Melograno Grossa di Faenza



Confronto delle dimensioni con altra varietà (foto S. Guidi)

Specie: *Punica granatum* L.



Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, colorazione buccia

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Zona della pianura faentina. Si tratta di poche piante residue che sono state recuperate da alcuni agricoltori custodi della biodiversità, ma si sta pensando di riprodurlo per la sua qualità e dimensione.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Cultivar antica, un tempo diffusa nelle campagne faentine, è caratterizzata dalle grandi dimensioni del frutto che a maturazione può raggiungere anche i 2 kg; predilige i terreni fertili ma riesce a vivere anche vicino ai muri delle case coloniche. La pianta non necessita di trattamenti in quanto non è praticamente attaccata da parassiti, tranne gli afidi in primavera. Per il suo alto contenuto in vitamine questo frutto dimenticato meriterebbe maggior attenzione da parte del consumatore. Le caratteristiche organolettiche sono buone, in quanto i frutti sono ricchi di succo e sono dolci. Matura in ottobre.

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Il melograno era considerato pianta beneaugurante, ma utilizzato anche come frutto ricco di preziose vitamine

Luogo di conservazione:

“In situ”: presso alcune aziende agricole di San Biagio, Faenza

Natura e livello di conoscenze

In Romagna il melograno era quasi sempre presente nelle aziende agricole e veniva di solito piantato vicino ai muri della casa. Oltre al valore simbolico (rappresenta la fertilità), il frutto del melograno era spesso utilizzato al posto del limone nelle insalate e sulle carni. Anche l'Artusi consigliava in cucina il melograno e alcune sue ricette ne fanno riferimento come i “cefali in gratella al melograno”.



Melograno Grossa di Faenza coi grandi chicchi (foto S. Guidi)

Referenti:

Sergio Guidi Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it), Roberto Amadio, Associazione Torre di Oriolo, Faenza.