



L. R. N. 1/2008 TUTELA DEL PATRIMONIO DI RAZZE E VARIETÀ LOCALI DI INTERESSE AGRARIO DEL TERRITORIO EMILIANO-ROMAGNOLO

SCHEDA TECNICA PER L'ISCRIZIONE AL REPERTORIO

GROSSA DI FAENZA RER V096

MELOGRANO		
Famiglia: <i>Punicaceae</i>	Genere: <i>Punica</i>	Specie: <i>Punica granatum L.</i>
Nome comune: GROSSA DI FAENZA		
Sinonimi accertati:		
Sinonimie errate:		
Denominazioni dialettali locali (<i>indicare la località</i>):		
Accessioni valutate per la realizzazione della scheda	N. piante presenti	Anno d'impianto
1) Azienda di- Faenza (RA)	10	1964 la più vecchia
2) Azienda di Faenza (RA)	3	1997-2000
3) Azienda di Faenza (RA)	1	2005
Luoghi di conservazione <i>ex situ</i>: 1 pianta in ciascuno dei giardini della biodiversità gestiti da: Fondazione Villa Ghigi, Bologna – Istituto Alcide Cervi, Gattatico (RE) – Associazione Nuova Terraviva, Ferrara		
		
<i>Pianta</i>		<i>Fiore</i>



Foglia



Frutto

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Il melograno porterebbe già nel suo nome scientifico, *Punica granatum*, l'indicazione della sua origine. Ottaviano Targioni Tozzetti (1803), infatti, ai primi dell'Ottocento scrive: *“Fu detto Punica, e malum punicum, perché si crede portato da Cartagine, e seminato la prima volta in Cipro dai Pelasgi: Peraltro vive molto bene fra noi, e del salvatico si vedono molte siepi nelle vicinanze di Castello e di Doccia, nelle quali quando fiorisce sfavilla il bellissimo color rosso ponsò detto perciò puniceo dagli Antichi”*^(c). La nota^(c) recita come segue: *“Altri vogliono il contrario, cioè che dal color puniceo derivi Punica”*.

Autori successivi (AA.VV., 1865) si esprimono in questi termini: *“Pianta originaria secondo alcuni della Palestina, ora naturalizzata nella regione dell'olivo”*.

Più recenti studi, anche di tipo archeologico, hanno consentito di stabilire che il melograno è stato uno dei primi alberi da frutto conosciuti e domesticati dal genere umano. Il centro di origine viene per lo più identificato nell'Asia Centrale, in particolare in un'area dell'Iran della regione Transcaucasia-Caspio, anche se alcuni autori non concordano con questa tesi e ritengono che il melograno sia stato introdotto dall'area mediterranea nel resto dell'Asia, in Nord Africa, Europa e penisola indiana. La coltivazione e il consumo del frutto del melograno nella fascia che va dall'Azerbaijan all'Iran, Armenia, Palestina ed Egitto è documentata per il ritrovamento, risalente a diversi millenni fa, di reperti archeologici di residui di semi e bucce in focolari. Evidenze storiche dimostrano che il melograno era coltivato tra il 4000 e il 3000 aC e sebbene sia stato sottoposto ad una intensa pressione selettiva i frutti dei progenitori non sono molto diversi rispetto a quelli delle piante domesticate, da cui differiscono sostanzialmente per la dimensione dei frutti. Il processo di domesticazione, infatti, sarebbe andato nella direzione dell'ottenimento di frutti e semi più grossi, frutti indeiscenti e frutti e semi di diverso colore (Verma *et al.*, 2010).

Che la melagrana sia un frutto antico lo dimostra anche la simbologia di cui si è arricchita nel tempo e le varie rappresentazioni artistiche: dai giardini di Babilonia, alla mitologia greca (mito di Persefone), alle rappresentazioni fittili di epoca pre-romana (es. Orcio di Tossal de Sant Miguel, Valencia II sec. aC; reperti del III sec. aC dal Sud Italia presenti al British Museum), alla Madonna della melagrana del Botticelli.

Le notizie sull'impiego e la coltivazione del melograni in Italia non sono sufficienti per una datazione precisa della sua diffusione, ma i reperti emersi attraverso una campagna di scavi, realizzata tra il 1978 e il 1982, nei pressi dell'abitato di Oria (Monte Papalucio, Brindisi), hanno consentito di formulare delle ipotesi plausibili. Si tratta di resti di offerte votive legate al culto di Persefone, e quindi ai cicli agrari e alla fecondità, tra cui sono emersi anche resti di frutti di melograno, i più antichi reperti archeologici della specie in Italia. Grazie a questo ritrovamento si è ipotizzato che l'introduzione della coltivazione del melograno in Italia risalga al periodo arcaico-ellenistico (VI-III sec. aC). Molte fonti, poi, riferiscono che il melograno fu introdotto dai Romani tramite i loro contatti con i Fenici (Ciaraldi, 1997).

Probabilmente dalle aree meridionali, poi, il melograno, unitamente ad altre piante coltivate, ha intrapreso le vie di espansione dell'Impero romano spostandosi verso Nord. Non dimentichiamo che nei secoli si sono succeduti periodi climaticamente piuttosto caldi anche alle latitudini più settentrionali del nostro Paese, seguiti

da ritorni di freddo. L'ascesa di Roma sarebbe stata favorita anche da condizioni climatiche calde, seguite da un "pessimum altomedievale" che avrebbe determinato un ribasso della temperatura di 1-1,5°C. Seguì il "periodo caldo medievale" (IX-XIV secolo) e poi di nuovo un importante periodo freddo chiamato "Piccola era glaciale" (secondo decennio del XVI sec.-metà XIX secolo) (Behringer, 2013). Queste variazioni climatiche potrebbero aver inciso sulla diffusione della coltivazione del melograno, che come ritengono alcuni studiosi sarebbe attualmente presente in Italia in termini di elementi rinselvaticiti (Ciaraldi, 1997).

In epoca Medievale il melograno doveva aver raggiunto una certa diffusione in Italia se Pier de Crescenzi, nel suo "Ruralium Commodorum libri XII" (Trattato dell'Agricoltura, del 1304), dedica un intero capitolo a questa specie (libro V, cap. XIII, Delle malagrane): "*Le mele puniche sono melagrane, che sono assai note: delle quali certe sono dolci, certe sono agre, o vero acetose, e certe di mezzano sapore, intra dolce, e agro: e quella regione, la quale è calda, o temperata, è più acconcia ad esse: ma la fredda non può sostenere, e ama terren cretoso, e anche nel soluto s'appiglia.*



Anche ama luogo magro, avvegnachè alligni meglio nel grasso" (De Crescenzi e De Rossi, 1724).



Interessanti anche le informazioni che ci derivano da Luciano Scarabelli in merito alla storia dei ducati di Parma, Piacenza e Guastalla: "*Niente si trascurava perché la terra nostra rendesse tutto quanto poteva. Parma nel 1258 ordinò che si piantasse d'ulivi tutto il territorio della montagna la quale rimase vestita di sì utile albero per quattro secoli interi; e da quel tempo al 1300, distratti al vescovo tutti i diritti prefissi in antico, accrebbe la proprietà comunativa, rese livellarii al municipio molti possessi che non fruttavan nulla a nessuno. Si curarono gli*

orti e si piantarono di fichi, mori e melagrane sì da noi e sì ne' territorii di Reggio, di Modena, di Bologna" (Scarabelli, 1858). Questo documento ci consente di affermare che in Emilia-Romagna già nel 1300 il melograno era coltivato negli orti, quindi come alimento per l'uso di famiglia e per usi medicinali (eventuali orti dei conventi).

Recenti dati (Bandini Mazzanti *et al.*, 2009) relativi a depositi archeocarpologici rinvenuti nel centro storico di Ferrara, datati tra la fine del XIV e il XVI sec. dC, hanno consentito di ricostruire le abitudini alimentari e la manipolazione delle piante in ambito domestico di quel periodo. Tra questi scarti domestici sono emersi anche resti di melagrane, i cui semi e succo erano ingredienti di molte ricette rinascimentali. La prevalenza degli scarti di melograno nell'immondezzaio del Palazzo Ducale testimoniano che si trattava di un frutto che era nella disponibilità solo delle classi più abbienti. Melograni sono raffigurati anche negli affreschi della "Stanza dei mesi" di Palazzo Schifanoia, in contesti strettamente legati alla corte estense o in contesti di lusso: cespugli di melograni carichi di frutti si trovano nell'allegoria del mese di aprile (Il trionfo di Venere) e anche nell'affresco di marzo compaiono dei melograni a decorare un festone su un arco sopra Borso d'Este.

L'integrità relativa dei semi recuperati suggerisce che essi non siano stati schiacciati per ottenere succo da trasformare in vino (pratica comune nell'Italia del periodo), ma siano stati cotti insieme ad altri ingredienti o impiegati per realizzare salse per la carne o il pesce (Bandini Mazzanti *et al.*, 2009).

Numerosi esempi dell'uso dei grani di "pome granate" o "ingranate" li troviamo nel ricettario di Messisbugo, scalco di corte degli Este: "*<Sapore giallo, imperiale per piatti dieci>: e si potria anche metter sopra, grane di pome granate. <Limonea per piatti dieci>: ... E questa limonea si mette sopra teste di vitello, o capponi allessi, con grano di pome granate sopra, o fiori di boragio, o d'altra sorte secondo il tempo"* (Messisbugo, 1600).

L'indagine condotta sui resti di cucina della Ferrara tra il 1300 e il 1500, consente di valutare le abitudini alimentari proprio tra la fine del "periodo caldo medievale" (IX-XIV secolo) e la "Piccola era glaciale", quindi è probabile che la coltivazione del melograno si fosse estesa fino al ferrarese, come farebbe pensare anche l'affresco di Palazzo Schifanoia.

L'importanza e la diffusione del melograno nel Cinquecento è testimoniata anche dall'agronomo del tempo Agostino Gallo, Bresciano: "*GIO.BAT. Benché i granati siano di tre sorti, cioè dolci, garbi, & di mezo sapore; nondimeno tutti vogliono aere caldo, ò almeno temperato: percioche ne i luoghi freddi, non fi possono allevare, & manco conservare, ò haver frutto alcuno. Si piantano per Luna nuova nel mese di Febraro, ò di Marzo innanzi che producano le foglie; prendono facilmente con radici & senza, se i rami fono lisci & giovani.*

VINC. *Havete voi secreto alcuno per far che quelli arbori facciano i frutti che non si aprino?*

GIO.BAT. *Avenga che gli antichi dicano più rimedi; nondimeno, per non haverli provati, osservo à piantare & incalmare quei solamente che non crepano & sempre de' più belli, & de' migliori che fi trovano. I quali à farli venire grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto più tempo si da loro, tanto più di garbi che sono, vengono dolci. Vero è che i non dolci giovano allo stomaco, estinguono la sete, fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.*

VINC. *Sempre amai i buoni granati ma non potei mai conservarli fino all'Agosto, come all' hora sono tanto desiderati dagli amalati. Oltre che'l succo loro è perfetto sopra i rosti, i pesci, & sopra altre cose, per esser più delicato di quello de gli aranci, & de i limoni"* (Gallo, 1572).

Da queste poche righe emergono alcune problematiche ataviche, che ancora oggi caratterizzano la coltura, come lo spacco dei frutti, e gli usi principali di questo frutto sia in medicina che in cucina, dove viene messa in evidenza la succedaneità con gli agrumi e la maggiore delicatezza rispetto a questi. L'impiego al posto del limone, sul pesce, è una tradizione che si è mantenuta fino ad oggi anche in Romagna: le persone meno abbienti non potevano permettersi di acquistare gli agrumi che arrivavano da fuori regione con costi elevati, così sfruttavano il succo acidulo del frutto di melograno, di cui una pianta era presente in quasi tutte le case contadine.

Forse la piccola era glaciale ha inciso sulla riduzione della coltivazione del melograno, che era arrivato comunque ad una certa diversificazione di tipologie, visto che nel libro di Gallo l'intervistato dice che sceglie sempre quelli più belli e migliori. Sta di fatto che, riparati da muri ben esposti a sud, alcune tipologie di melograno sono arrivate sino a noi.

In un annuario della provincia di Siena del 1865 (AA.VV., 1865) il melograno viene censito come presente sul territorio e si legge: "*Il Melagrano è coltivato per fare siepi, che riescono folte e per ornamento nei giardini, specialmente la varietà a fior doppio, e infine come pianta da frutto: le varietà più comuni sono quelle dette a frutto piccolo. Dolce. Grossa. Vajana grossissima; quella nana detta della China è meno diffusa. Tutte le parti del Melagrano possono fornire Tannino per la concia e per fissare il colore nero sulle stoffe*". La Toscana dell'Ottocento non era così climaticamente diversa rispetto ad alcune aree dell'Emilia-Romagna, quindi è ragionevole supporre che anche qui fossero diffuse varietà di melograno con frutti più o meno grossi, della tipologia dolce, acida e di "mezzano sapore", magari rinselvatichite dopo secoli di precedente pressione selettiva.

A riprova della presenza e conoscenza del frutto in Romagna nell'Ottocento si può portare il fatto che nel primo vocabolario Romagnolo-Italiano, quello del Morri, (Morri, 1840) si trova il vocabolo "<Mèla garnera>, s.f. Melagrana, o Melagranata. Frutto notissimo, il cui fiore chiamasi Balausto, i grani Chicchi, e la scorza Malicorio".

Nella seconda metà dell'Ottocento, poi, troviamo due testimonianze importanti della presenza del melograno nel Circondario Faentino, quella del Caldesi e quella di Biffi per l'inchiesta Jacini.

Il *Florae Faventinae Tentamen* (Caldesi, 1879) è la sintesi degli studi intrapresi da Ludovico Caldesi, botanico faentino, a partire dal 1870 nel tentativo di descrivere le piante "*vascolari, che spontanee od inselvatichite crescono in val di Lamone, val di Marzeno ed in quella del Sennio ne' limiti del mandamento di Faenza*". In questa *Flora* troviamo citato anche il melograno: "*Ord. XXV. – Granataceae. Punica Granatum, L. sp. 676; Ic. Plenck ic. pl. med. 376. In montanis di Montefortino, Pidevra et alibi. 5*", che il Caldesi trova in particolare in una frazione del comune di Brisighella (Montefortino) e in una di quello di Faenza (Pidevra), ma che si trovava anche altrove, quindi era una pianta piuttosto diffusa nell'area collinare oggetto d'indagine da parte del nostro Autore (Caldesi, 1879).

Molto interessante anche lo studio del faentino Luigi Biffi finalizzato a tratteggiare le condizioni dell'agricoltura nel Circondario faentino, per la Giunta dell'inchiesta agraria Jacini. Egli elenca in ordine decrescente di diffusione le piante arboree che crescono sul territorio e tra queste indica anche i "melagrani", che non sono certo ai primi posti, ma il fatto stesso che vengano indicati significa che la coltura aveva una sua diffusione e una sua importanza: "*Le piante arboree che crescono nel circondario di Faenza, notando che ne*

*espongo i nomi con ordine tale da indicare fra le prime quelle più diffusamente coltivate e man mano quelle più diffusamente coltivate e man mano quelle che più raramente si incontrano, sono – Olmi – Querce – Gelsi – Oppii – Pioppi – Gattici – Peri – Meli – Prugni o Susini – Peschi – Ciliegi – Fichi – Albicocchi – Sorbi – Salici – Olivi – Noci – Castagni da frutto – Mandorli – Nespole – Giuggioli – Platani – Acacie – Pini – Nocciuoli – Avellani – **Melagrani** – Vimini o Salici gialli – Frassini – Tigli – Azzeruoli – Castagni d’India – Aceri – Elici – e Mori papiriferi” (Biffi, 1880).*

Un altro romagnolo illustre del XIX secolo, Pellegrino Artusi, nell’edizione del 1891 introduce nel suo libro “La scienza in cucina” la ricetta della “Crema alla francese”, dove vengono descritti il momento e il contesto in cui gli viene data questa ricetta, con riferimenti anche alla melagrana: “*Eravamo nella stagione in cui i cefali delle Valli di Comacchio sono ottimi in gratella, col succo di melograno... e in quanto ai cefali vi dirò che quando io ero nella bella età in cui si digeriscono anche i chiodi, la serva ci portava questo pesce in tavola con un contorno di cipolle bianche tagliate in due, arrostate in gratella ed anch’esse condite con olio, sale, pepe e succo di melograno.*” (Artusi, 2010; Guidi, 2013).

In tempi recenti, Graziano Pozzetto riporta e commenta questa ricetta di Artusi, ribadendo come tra la fine dell’Ottocento e l’inizio del Novecento fosse invalso in Romagna l’uso del succo di Melograno invece del limone (Pozzetto, 2004).

È appena il caso di ricordare che uno dei decori tipici della ceramica di Faenza è il “Melograno”, che può essere messo in relazione semplicemente con il suo valore simbolico, ma non si può escludere che possa essere legato anche alla diffusione della pianta in loco.

A prescindere da alcune varietà ben definite e caratterizzate presenti al sud dell’Italia (Dente di Cavallo, Selinunte, Ragana, Profeta Partanna), è bene cercare di preservare anche altri biotipi presenti in aree più settentrionali della Penisola, che potrebbero avere un qualche interesse genetico e/o agronomico, ora che questa coltura sembra suscitare un certo interesse negli agricoltori italiani. Recentemente sono state avviate anche in Emilia-Romagna prove di confronto tra varietà provenienti per lo più da Israele, California e Turchia e iniziano a comparire i primi impianti, che vengono realizzati con varietà già presenti sulla rete commerciale globale, ignorando completamente il materiale locale.

Per quanto riguarda la diffusione del melograno “Grossa di Faenza”, tra Faenza, Brisighella e Modigliana, è chiaro che è difficile trovare citazioni specifiche sui documenti, poiché il melograno era indicato in modo generico, d’altra parte esistono testimonianze orali che possono confermare la diffusione di questo ben preciso biotipo sin da prima dell’ultimo conflitto Mondiale (vedi allegati).

La caratteristica principale dei frutti di questo melograno è la dimensione: il peso si aggira mediamente sugli 800-850 grammi, ma ci sono rari esemplari che possono raggiungere e superare anche 1,5 chilogrammi.

Il succo è tendenzialmente acidulo, fresco e piuttosto aromatico.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Faentino e Brisighellese.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV. (1865) – Annuario Corografico-Amministrativo della provincia di Siena. Tip. Sordo-muti, Siena.
- Artusi P. (2010) – La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene. A cura di Alberto Capatti. RCS Libri SpA, Milano.
- Bandini Mazzanti M., Bosi G., Guarnieri C. (2009) – The useful plants of the city of Ferrara (Late Medieval/Renaissance) based on archaeobotanical records from middens and historical/culinary/ethnobotanical documentation. In: Plants and culture: seeds of the cultural heritage of Europe. Edipuglia srl, Bari.
- Behringer W. (2013) – Storia culturale del clima. Bollati Boringhieri editore, Torino.
- Biffi L. (1880) – Memoria intorno alle condizioni dell’agricoltura e della classe agricola nel circondario di Faenza. Tipografia Pietro Conti, Faenza.
- Caldesi L. (1879) – Florae Faventinae Tentamen. In: Bibliotheca Botanica di Ludovico Caldesi. L’erbario ed i libri. A cura di Anna Rosa Gentilini. Santerno Edizioni, Imola, 1985.
- Ciaraldi M. (1997) – Oria, Monte Papalucio: i resti vegetali delle offerte di età arcaica o ellenistica. In: Metodologie di catalogazione dei beni archeologici, a cura di Francesco D’Andria. Edipuglia srl, Bari.
- De’ Crescenzi P., De Rossi B. (1724) - *Trattato della agricoltura di Pietro de’ Crescenzi traslato nella favella*









- fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca. Milano: Società tipografica de' Classici italiani.*
- Gallo A. (1572) – Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa. Appresso Camillo & Rutilio Borgomineri fratelli, Venezia.
- Guidi S. (2013) – I frutteti della biodiversità in Emilia-Romagna. Ed. Arpa Emilia-Romagna, Bologna.
- Messisbugo C. (1600) – Libro nuovo nel qual s'insegna il modo d'ordinar Banchetti, apparecchiar tavole, fornir palazzi, e ornar camere per ogni gran Principe. Et far d'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi così di carne come di pesce. Appresso Lucio Spineda, Venezia.
- Morri A. (1840) – Vocabolario Romagnolo-Italiano. Tipi di Pietro Conti all'Apollò, Faenza.
- Pozzetto G. (2004) – Cucina di Romagna. Franco Muzzio Editore, Roma.
- Scarabelli L. (1858) – Istoria civile dei ducati di Parma, Piacenza e Guastalla. Vol. 1, stampato nel 1846, pubblicato nel 1858.
- Targioni-Tozzetti O. (1803) – Lezioni di Agricoltura. Specialmente toscana. Tomo III, presso Guglielmo Piatti con approv.
- Verma N., Mohanty A., Lal A. (2010) – Pomegranate genetic resources and germplasm conservation: a review. *Fruit, vegetables and cereal science and biotechnology* n. 4 (special issue 2): 120-125.

NOTE

Scheda realizzata da Marisa Fontana (libera professionista operante nell'ambito di un progetto curato da CRPV) e Sergio Guidi (Arpa Emilia-Romagna)

DESCRIZIONE MORFOLOGICA I descrittori prioritari secondo il Gruppo di lavoro GIBA sono segnalati con un asterisco (*) e rappresentano gli elementi necessari per l'iscrizione di una risorsa genetica ad un repertorio della biodiversità













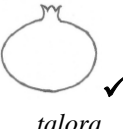

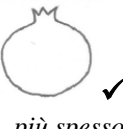



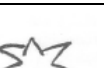
PIANTA. Osservazioni possibilmente su più piante. Le osservazione sulle foglie dovrebbero riguardare almeno 50 elementi maturi.

PIANTA: HABITUS VEGETATIVO *		PIANTA: PORTAMENTO			
1	Monocaula		1 – Ellittico		4 – Oblato
			2 – Cuoriforme		
2 ✓	Cespuglioso		3 – Arrotondato		5 – Pendulo
PIANTA: VIGORIA		PIANTA: ATTITUDINE POLLONIFERA		PIANTA: SPINESCENZA *	
3	Bassa	1	Assente	1	Assente
		3	Bassa	3 ✓	Bassa
5 ✓	Media	5	Media	5	Media
7	Alta	7 ✓	Elevata	7	Elevata
		9	Molto elevata	9	Molto elevata
PIANTA: COLORE DEL TRONCO		RAMO DI 1 ANNO: LUNGHEZZA		RAMO DI 1 ANNO: N. GEMME/NODO *	
3 ✓	Grigio	3	Corto	1 ✓	Due
5	Rosso	5 ✓	Medio	2	Tre
7	Rosso-verde	7	Lungo	3	> tre
FOGLIA: TAGLIA		FOGLIA: FORMA		FOGLIA: FORMA DELL'APICE	
1	Molto piccola	1	Ovata		1 – Arrotondata
3	Piccola	2	Obovata		2 – Depressa
5 ✓	Media				
7	Grande	3 ✓	Ellittica		3 – Acuta
FOGLIA: DIMENSIONE DELLA FOGLIOLINA		FOGLIA: COLORE DEL MARGINE DEL LEMBO *		FOGLIA: COLORE DEL PICCIOLO IN PROSSIMITÀ DEL LEMBO *	
3	Piccola	1 ✓	Rosso	1 ✓	Rosso
5 ✓	Media				
7	Grande				

FOGLIA: MUCRONE		FOGLIA: PRESENZA DI FOGLIE DOPPIE *	
1	Assente	1 ✓	Nulla
2 ✓	Poco sviluppato	2	Bassa
3	Prominente	3	Elevata

FIORE. Osservazioni da realizzare possibilmente su circa 100 fiori

FIORE: N. FIORI/GEMMA *		FIORE: POSIZIONE DEL FIORE		FIORE: N. PETALI/FIORE *	
1	Basso (1)	1 ✓	Ascillare	1	Basso (fino a 5)
2 ✓	Medio (1-3)			2	Medio (6-7)

3	Medio-elevato (4-5)	2	Terminale	3 ✓	Medio-elevato (8-9)	
4	Elevato (> 5)			4	Elevato (> 9)	
FIORE: FORMA *				FIORE: COLORE QUANDO APERTO		
	1 – Brevistilo stretto		4 – Longistilo con base	1	Rosso	
	2 – Brevistilo medio		5 – Longistilo sinuato	2	Rosso-arancio	
	3 – Brevistilo largo ✓		6 – Longistilo stretto	3	Variegato	
FIORE: LUNGHEZZA DELLO STILO				FIORE: PERCENTUALE DI FIORI ERMAFRODITI (descrittore Resgen 29)		
	1 – Molto corto		3 – Uguale agli stami	%	 Fiore ermafrodito	
	2 – Inferiore agli stami ✓		4 – Superiore agli stami		 Fiore maschile	
FRUTTO. Osservazioni a maturazione. Media di 10 frutti ben conformati						
FRUTTO: PEZZATURA (descrittore Resgen 29) *		FRUTTO: FORMA *				
1	Molto piccola (< 100 g)	 ✓ <i>talora</i>	1 – Oblata		3 – Ellissoidale	
2	Piccola (100-150 g)		 ✓ <i>più spesso</i>		2 – Sferoidale	
3	Media (150-200 g)	3 – Uguale agli stami				
4	Grossa (200-350 g)	4 – Superiore agli stami				
5 ✓	Medio grossa (> 350 g)					
FRUTTO: FORMA DELLA BASE		FRUTTO: FORMA DELL'APICE		FRUTTO: DIMENSIONE CORONA CALICINA *		
1 ✓	Arrotondata	1 ✓	Arrotondata	3	Piccola	
2	Troncata	2	Troncata	5	Media	
3	Stretta	3	Con collo	7 ✓	Grande	
4	Ampia	4	Senza collo			
FRUTTO: TIPO DI CALICE *		FRUTTO: COLORE BUCCIA (descrittore Resgen 29) *				
	3 – Chiuso ✓	1	Giallo-verdastro	4 ✓	Rosso	
	5 – Semi-chiuso ✓	2	Giallastro	5	Rosso scuro	
	7 – Aperto	3 ✓	Giallo-rossiccio	6	Rosso porpora	
				7	Rosso porpora scuro	
FRUTTO: SPESSORE BUCCIA IN ZONA EQUATORIALE		FRUTTO: DIMENSIONE DEI GRANI		FRUTTO: RAPPORTO PESO GRANI/PESO FRUTTO *		
3	Fine	3	Piccola	3	Basso	

5	Media	6✓	5	Media	5 ✓	Medio
7 ✓	Spessa		7	Grande	7	Elevato

FRUTTO: DUREZZA DEI GRANI (scala da 1 a 10) *		FRUTTO: CONTENUTO IN FIBRA DEI GRANI		FRUTTO: SEPARAZIONE DEI GRANI *	
3	Ridotta (1-4,5)	3	Scarso (< 7)	3 ✓	Facile
5 ✓	Media (4,5-6,5)	5 ✓	Medio (7-9)	5	Media
7	Elevata (6,5-10)	7	Elevato (> 9)	7	Difficile
FRUTTO: COLORE DEI GRANI *			FRUTTO: RESA IN SUCCO *		
1	Bianco	5	Rosso-rosa	3	Scarsa
2	Bianco-rosa	6 ✓	Rosso	5 ✓	Media
3	Rosa	7	Rosso-intenso	7	Elevata
4	Rosa-scuro				
EPOCA DI GERMOGLIAMENTO		EPOCA DI INIZIO FIORITURA		EPOCA DI MATURAZIONE	
1	Molto precoce	1	Molto precoce	1	Molto precoce
2	Precoce	2	Precoce	2	Precoce
3 ✓	Intermedia	3 ✓	Intermedia	3	Intermedia
4	Tardiva	4	Tardiva	4 ✓	Tardiva
5	Molto tardiva	5	Molto tardiva	5	Molto tardiva
FRUTTO: SCALARITÀ DI MATURAZIONE *		FRUTTO: TENDENZA ALLA SPACCATURA *		FRUTTO: TENDENZA ALLA RUGGINOSITÀ	
3	Scarsa	3	Scarsa	3 ✓	Scarsa
5 ✓	Media	5 ✓	Media	5	Media
7	Elevata	7 ✓	Elevata	7	Elevata
FRUTTO: SUSCETTIBILITÀ ALLE SCOTTATURE DA SOLE *		SUSCETTIBILITÀ ALLA COCCINIGLIA		SUSCETTIBILITÀ ALLA BATTERIOSI	
3	Scarsa	0	Nulla	0	Nulla
		1	Molto bassa	1	Molto bassa
5 ✓	Media	2	Bassa	2	Bassa
		3	Media	3	Media
7	Elevata	4	Elevata	4	Elevata
		5	Molto elevata	5	Molto elevata

SUSCETTIBILITÀ ALLA MOSCA DELLA FRUTTA		SUSCETTIBILITÀ ALLA TIGNOLA DEL MELOGRANO	
0	Nulla	0	Nulla
1	Molto bassa	1	Molto bassa
2	Bassa	2	Bassa
3	Media	3	Media
4	Elevata	4	Elevata
5	Molto elevata	5	Molto elevata

OSSERVAZIONI E RICONTRI AGRONOMICI. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

Fiorisce verso la fine di aprile e matura al 1° novembre.

La lunghezza media della foglia è intorno ai 5-6 cm e questo parametro può variare tra 2 e 9 cm, quindi siamo in presenza di una foglia media o medio-grande.

Il peso medio dei frutti è di circa 840 g.

OSSERVAZIONI E RICONTRI SULLA TOLLERANZA/SENSIBILITÀ ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE. Crittogame, acari, insetti, fisio-patologie. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

In primavera è soggetta ad attacchi di afidi.

Vista la cavità calicina piuttosto ampia e abbastanza chiusa, in caso di andamenti climatici piovosi va soggetta a botrite, oltre che alle spaccature. Se si asportano precocemente i sepali carnosi che tendono a chiudere la cavità calicina, si riduce molto il problema marcescenza e i frutti possono essere conservati fin quasi a giugno.

OSSERVAZIONI E RISCONTRI SULL'UTILIZZO. Elementi desunti da osservazioni dirette (O), da indicazioni di agricoltori (A) e dalla letteratura (L)

I frutti si conservano abbastanza a lungo, se non vengono danneggiati da andamenti climatici particolarmente umidi.

Durante la conservazione i grani diventano più dolci e aromatici.

In passato, il melograno veniva probabilmente impiegato al posto del limone, se si considera la ricetta di Artusi “Cefali in gratella al melograno”.

Il peso medio dei frutti è di circa 840 g, il peso medio dei grani è circa 315 g e il peso del succo è circa 225 g. Quindi la resa in grani è del 38% circa e quella in succo rispetto ai grani è del 71-72%. La resa in succo rispetto al peso complessivo del frutto è del 27%. Resa media in succo delle varietà commerciali attuali: da 1 kg di semi si ottengono 920 g di succo.

Confrontando questi valori della Grossa di Faenza con quelli della bibliografia relativa alle varietà commerciali da succo si evidenzia una resa complessivamente inferiore, ma la qualità del succo è interessante.

Recentemente, il succo di melograno è stato oggetto di numerosi studi scientifici in tutto il mondo. I risultati dimostrano la sua efficacia nel trattamento dei problemi maschili, l'azione protettiva nei confronti delle patologie cancerogene e preventiva verso l'Alzheimer. Riduce i livelli di colesterolo cattivo, abbassa la pressione sanguigna ed è ricco di acido folico. Secondo il Journal of Agricultural and Food Chemistry, il succo di melograno è al primo posto tra i succhi di frutta per quanto riguarda il contenuto di antiossidanti. La dose giornaliera consigliata è di un bicchiere da 250 ml.