

Sciropo Di Melagrana

Mettere a macerare 100 g di polpa di semi in 300 g di alcool a 60' e aggiungere alla fine di 500 g di sciropo semplice di zucchero preparato a parte. Deve essere bevuto sciolto nell'acqua. --- Come il cedro, l'arancia e la zucca, anche la melagrana, frutto con tanti semi, ? simbolo di fecondit? e discendenza numerosa, di conseguenza anche dell'amore. Era sacra a Giunone (moglie di Giove) e a Venere (dea dell'amore), nell'antica Grecia. Mentre le spose romane usavano intrecciare tra i capelli rami di melograno. Conferma questa simbologia anche la tradizione asiatica, dove la melagrana aperta rappresenta abbondanza e buon augurio. Tant'? che una leggenda popolare vietnamita racconta che 'la melagrana si apre in due e lascia venire cento bambini'. Di origine indiana ? la credenza che il succo di questo frutto combatta la sterilit?. Nella mistica cristiana questo simbolismo si arricchisce di significato spirituale, fino a considerare il frutto, e i suoi semi, espressione della perfezione divina e raffigurazione della Chiesa stessa. Oggi il melograno non ? pi? diffuso come un tempo, quando i suoi frutti e fiori venivano usati anche a scopo ornamentale, per decorare le tavole e le pietanze, perfino i piatti di carne. I bambini per? ancora fanno festa ai suoi frutti, che si presentano divertenti e festosi, con quei chicchi rossi da sgranare. Eppure il melograno avrebbe tutti i motivi per meritarsi maggiore considerazione: d? frutti ricchi e benefici, contenenti vitamina A e vitamine B. Indicata come insolito dessert e per la preparazione di golose gelatine e bevande fermentate, la melagrana ? anche gustosa come bevanda dissetante: la granitina, uno sciropo che si ottiene spremendo gli acini. 'Punica Granatum' ? il nome scientifico del melograno. Descritto dallo scrittore latino Plinio, d? frutti tra i pi? apprezzati dai Romani, che lo avevano importato dall'Africa. Originario della Persia, poi si ? diffuso sia nel bacino del Mediterraneo, sia in Estremo Oriente. Cresce anche allo stato selvatico. Data la grazia dell'alberello e la bellezza dei suoi 'vermigli fior' ---come scriveva il poeta Carducci--- ? spesso coltivato a scopo ornamentale nei giardini e sui terrazzi nelle regioni pi? calde. Il suo fusto ? molto ramoso, con spine e foglie affusolate. I frutti, che maturano a settembre, sono grandi, rivestiti di una scorza coriacea, e contengono numerosi chicchi rossi e polposi, separati da una membrana amara. Sono disponibili anche variet? nane da coltivare in vaso: i loro frutti rimangono piccoli e non raggiungono la maturazione ma sono molto decorativi. Nell'antichit?, era tenuto in grande considerazione per le sue propriet? terapeutiche. Lo prescriveva contro il verme solitario il grande medico greco Dioscoride: le radici, ma anche i fiori, la corteccia dei frutti e quella dei ramoscelli giovani, contengono 'pellieterina e isopellieterina', particolarmente attive contro la tenia. Inoltre il frutto contiene in abbondanza tannino, che ha propriet? astringenti. Oltre che vermifugo, il melograno ? rinfrescante, diuretico e tonico.

Ingredienti

100 G Polpa Di Semi Di Melagrana
300 G Alcool A 60 Gradi
500 G Sciropo Semplice Di Zucchero

Note

Preparazione: 5 minuti.