

Business Plan per melograno



Si tratta di una pianta tipicamente a portamento arbustivo o arboreo appartenente alla famiglia delle Punicaceae. Le sue origini risalgono al continente Asiatico, in particolare nelle zone dell'India settentrionale. Si può trovare allo stato naturale nella zona mediterranea, nel nostro paese è diffusa in quasi tutte le regioni e vegeta in modo ottimale dalla pianura fino a zone montane di mille metri.

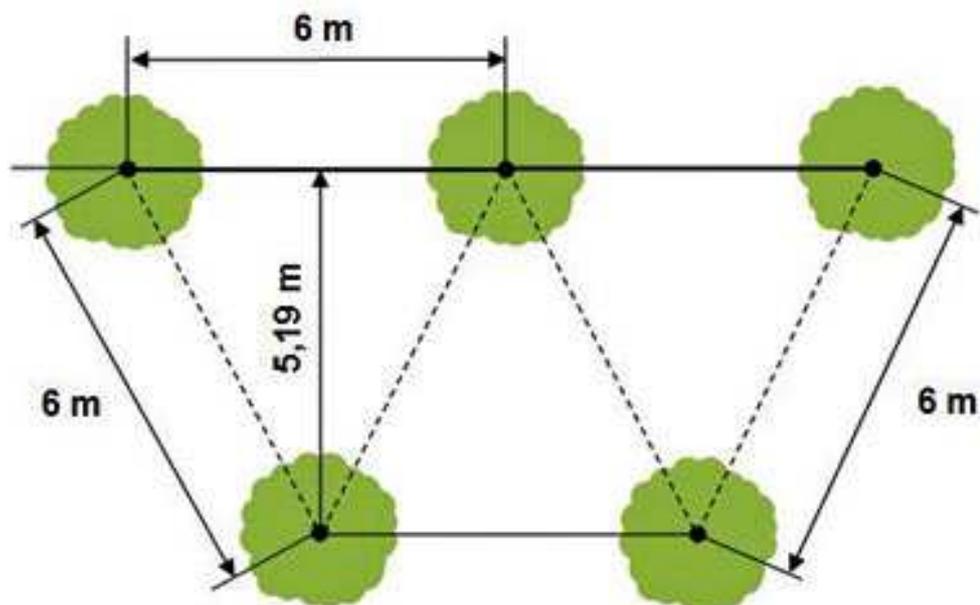


La specie *Punica granatum* conosciuta comunemente con il nome di Melograno, Melagrano o anche Pomo granato, è impiegata per la produzione di frutti, essa raggiunge altezze variabili dai 2 ai 4 metri, con un estensione di circa 1-1,5 metri. La pianta possiede del fogliame coriaceo di colore verde, strette e di forma allungata, nel suo habitat di origine è una pianta sempreverde ma nel nostro clima temperato tende ad essere una pianta caducifoglia. I frutti sono delle grosse bacche dette melagrane a cui viene attribuito il termine botanico di balauste, si tratta di frutti rotondeggianti dotati di una spessa buccia di colore giallo o rosso chiaro con un diametro in media di 10-12 cm. All'interno di essi sono contenuti i semi divisi in più camere separate da membrane non commestibili. La parte edule dei semi è lo strato lucido e di colore rosso che li contiene, composta prevalentemente da acqua, ha un sapore acidulo molto variabile a seconda della varietà coltivata.



L'impianto del melograno può essere fatto nel periodo primaverile oppure in quello autunnale scegliendo delle giornate soleggiate.





L'impianto delle piantine brevettate deve essere posto con un sesto di 3,50 metri per 6 ed il numero di piantine ad Ha è di circa 480.



Il terreno sul quale dovrà essere realizzato l'impianto di melograno deve essere preparato con sostanza organica (letamazione lungo la fila) e, subito dopo, "baulatura" delle file. Quest'ultima è un necessario complemento di tutte le sistemazioni superficiali che prevedono la regimazione delle acque in eccesso, senza il ricorso al drenaggio, dei terreni a giacitura orizzontale.



L'Impianto irriguo dovrà essere dotato di un sistema di fertirrigazione completo, con un'ala gocciolante per fila con gocciolatoi da 16 millimetri di diametro con una portata di 1,3 litri ad ora. Il fabbisogno di acqua della piantagione ammonta a 7.000 metri cubi ad ettaro coltivato su base annua.



Sul filare deve essere realizzata una pacciamatura con rete plastica. (E' un'operazione che si effettua ricoprendo il terreno con uno strato di materiale per impedire le malerbe, l'umidità del suolo , la pioggia battente e l'erosione del terreno).

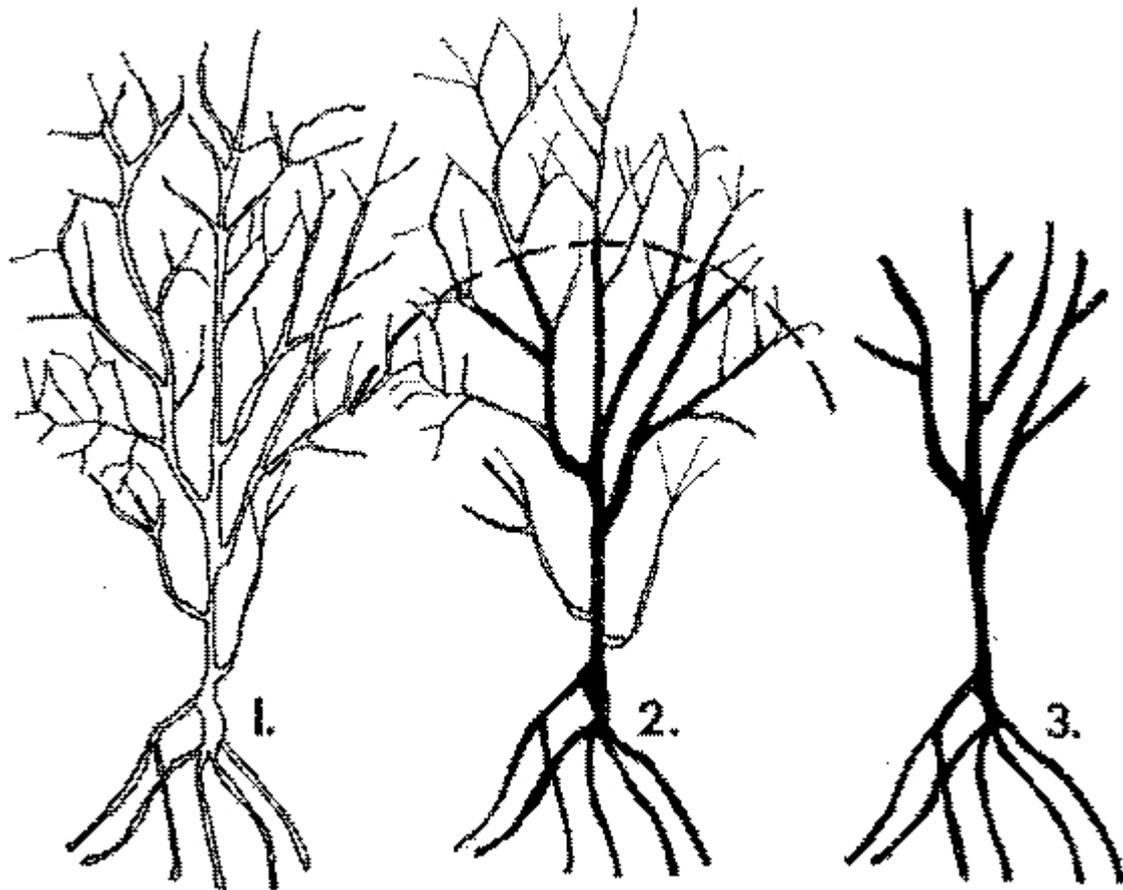


Da marzo a ottobre è possibile effettuare il trapianto delle piantine, aprendo la pacciamatura con una X ogni 3,5 m e posizionando il pane di terra della piantina a 30 cm di profondità. Queste, necessitano sin da subito di un tutore e successiva spalliera alla prima stagione invernale o al massimo l'anno successivo. Questa servirà per la gestione della chioma ma soprattutto a sorreggere il carico dei frutti che anno per anno aumenterà.



La spalliera prevede dei pali ad “Y” collegati da fili in acciaio. Su questi fili verrà legata la vegetazione che porterà il carico di frutti.

Per 1 Ha ci sono 16 filari e occorrono mediamente 32 pali di testata e 144 pali intermedi. Qualora i filari superano i 150 m si consiglia una struttura con un impianto maxi.



Affinché una pianta di melograno possa crescere in modo regolare, producendo abbondanti frutti e rimanendo in salute nel tempo, è necessario prendersene cura mediante una corretta potatura annuale. Questa operazione deve essere eseguita durante i periodi invernali, prima della ripresa vegetativa della pianta, facendo attenzione ad evitare i mesi più freddi dell'anno. Quando si pota il melograno bisogna intervenire asportando dalla pianta i rami in eccesso, in modo tale da consentire ai frutti che si formeranno di ricevere adeguate quantità di luce solare.



L'inizio della raccolta è prevista a partire dal secondo anno, con pochi frutti per pianta. Al terzo anno, invece, la produzione della piantagione può raggiungere il 50% della sua potenzialità produttiva, con 150 quintali ad ettaro. Dal quinto anno, infine, la potenzialità è al massimo con 300 quintali ad ettaro.

Da analisi statistiche effettuate risulta che il costo medio di un impianto di melograno (stima ottenuta considerando i costi medi di manodopera e di lavorazione) varia tra 15.000 e 20.000 €/ha. I costi per i materiali comprendendo le piante, il letame o lo stallatico, il telo pacciamante, l'impianto d'irrigazione, la palificazione, i cavi di sostegno e gli ancoraggi; per un totale di circa 12.000 € per ettaro. A queste si aggiungono i costi per lo squadro e la progettazione, la messa a dimora delle piante, la distribuzione del letame, la realizzazione di baulatura, pacciamatura e messa in opera della strutture di sostegno, il cui ammontare varia tra 3 e 7.000 €/ha .

Per la gestione dell'impianto sono state calcolate circa 75 giornate/ha/anno ed il costo annuale, compresa la quota di ammortamento, è di circa 12.000 €/ha. Ipotizzando quindi una produzione pari a circa 30 t/ha, il costo di 1 kg di prodotto è di circa 0,40 €.

Costi/Ha	I Anno
Acquisto piantine (Q.ta 450/Ha) € 10,00 cad.	€ 4.500,00
Letamazione + Baulatura €/Ha	€ 2.500,00
Impianto irriguo	€ 2.500,00
Pacciamatura	€ 2.300,00
Spalliera	€ 3.000,00
Manodopera	€ 2.000,00
TOTALE	€ 16.800,00



Il frutto del melograno è tra i più ricchi di antiossidanti. In particolare è una fonte di flavonoidi che aiutano il nostro organismo a mantenersi in salute e a prevenire l'invecchiamento precoce. In generale gli antiossidanti servono a contrastare l'azione dei radicali liberi.

Si tratta inoltre di una fonte di vitamina, soprattutto di vitamina A, vitamina C, vitamina E e vitamine del gruppo B. In autunno il suo contenuto di preziose vitamine ci aiuta a prevenire i malanni di stagione e a rafforzare l'organismo.

La melagrana contiene anche sali minerali importanti come il manganese, il potassio, lo zinco, il rame e il fosforo. La composizione di questo prezioso frutto si completa con acqua, zuccheri e fibre. La sua ricchezza d'acqua e il suo contenuto di potassio lo rendono un alimento utile per depurare l'organismo e per stimolare la diuresi.

Inoltre il melograno è benefico per il sistema immunitario, ci aiuta a tenere sotto controllo i livelli di colesterolo e ad abbassare la pressione sanguigna soprattutto quando il suo innalzamento è dovuto a cause alimentari.

Infine, la scienza sta studiando gli effetti dell'estratto di melograno per proteggere i reni e per mettere al riparo il nostro organismo dalle infezioni, rafforzando l'attività del sistema immunitario.

E se volessimo preparare del succo di melograno? Non c'è niente di più semplice. Forse non sapevate ancora che preparare il succo di melograno (o melagrana) è semplice come spremere un'arancia o un limone. Infatti basta avere a disposizione un normalissimo spremiagrumi. In questo modo otterrete una bevanda ricca di vitamine e di antiossidanti.



La melagrana è, dunque, un frutto di stagione molto apprezzato. I suoi chicchi possono essere gustati al naturale, oppure utilizzati per preparare ricette sia dolci che salate.

Ecco alcuni consigli per aprire e sgranare il frutto del melograno, e le indicazioni per preparare in casa il succo di melagrana.

Come aprire e sgranare la melagrana

1) Taglio verticale

Posizionate il melograno sul tagliere. Ricordate di lavarlo subito dopo l'uso, per evitare che si macchi. Praticate un

taglio con il coltello per rimuovere la calotta superiore del melograno e, subito dopo, due tagli in verticale per suddividerlo in quattro spicchi. A questo punto sarà molto semplice aprire il melograno, come se si trattasse di un'arancia, e rimuovere i chicchi da ogni spicchio con le dita.



2) Taglio orizzontale

Praticate tre tagli orizzontali per aprire il melograno: uno verso la sommità, uno verso il fondo e uno al centro. Non dovrete suddividere il melograno in tre parti, ma semplicemente incidere la buccia. Per rimuoverla facilmente, separate dal melograno soltanto la calotta superiore e inferiore. A questo punto, praticate un taglio perpendicolare ai precedenti al centro del melograno. Quindi apritelo e rimuovete i chicchi. Se il melograno è molto maturo e scivoloso, potrebbe esservi utile indossare dei guanti da cucina.



3) Ciotola d'acqua

Ecco un trucco davvero utile ed ingegnoso per sgranare il melograno evitando di macchiare la tovaglia. Suddividete il melograno in due o più parti con un coltello. Poi immergete le varie parti in una ciotola d'acqua e rimuovete i chicchi con le dita. Potrete procedere a poco a poco fino ad aver sgranato

del tutto il melograno. Rimuovete le parti di scarto e scolate i chicchi di melograno, che saranno pronti da gustare o per preparare il succo.





4) Sgranatore di melograno

Per coloro che utilizzano un estrattore di succhi freschi, è nato uno speciale attrezzo che permette di sgranare il melograno in pochi secondi. Si tratta di un vero e proprio sgranatore di melograno che ricorda uno spremiagrumi. E' realizzato in plastiche prive di BPA e di sostanze tossiche.

ISTRUZIONI DI UTILIZZO

Estraggo.
Vivi il succo Vivo

1. Togliere manico e parte sotto del melograno, successivamente tagliare il melograno a metà



2. Pone la prima metà del melograno sulla base



3. Coprire la base con il coperchio di silicone



4. Battere ripetutamente con un cucchiaino



5. Il melograno è pronto per essere spremuto



Dopo aver tagliato il melograno a metà, si posa una parte sullo sgranatore, si sovrappone il coperchio e si batte ripetutamente con un cucchiaio. Si ottengono chicchi di melograno pronti da gustare o da spremere per preparare il succo.

Raccolta e conservazione

Le melegrane si raccolgono quando la buccia diventa da rosata a rosso intenso, cominciando a fendersi.

A temperatura ambiente si conservano per circa 2 settimane, un mese nel frigorifero.

Ad ogni modo i frutti possono essere impiegati anche come decorazione (in abbinamento per esempio alle zucchette ornamentali) perché si seccano senza marcire.

Varietà di melograno

NOME	FIORI	FRUTTI	ALTRE CARATTERISTICHE	RUSTICITÀ
Punica granatum Specie tipo	Fiori semplici color scarlatto, da giugno a settembre	Rosso-aranciati, grandi come mele	Fogliame dorato in autunno	Fino a -12/15°C
'Provenza'	Semplici, rosso aranciato	Grandi e dorati, rossi su di un lato	Molto apprezzata per i frutti e la resistenza	Fino a -15°C
'Fina Tendral'	Semplici, arancio acceso	Giallo chiaro, buccia sottile, senza semi, succosa e dolce	Da tavola o per succhi	
'Cagin'		Frutti molto grandi	Molto utilizzata per la granatina	
'Mollar de Elche'	Semplici, arancio acceso	Grandi, giallo chiaro. Pochi semi	Molto produttiva	
'Wonderful'	Semplici, rosso aranciato	Grandi e succosi	Vigorosa e produttiva, diffusa in California	
Asmar	rosso	Buccia quasi nera, succoso	produttiva	
Gabès	arancio		Portamento cespuglioso, poco spinoso	
Gafsa		Frutto grande, non acido		Non rustico
Gordo de Jativa		Taglia media, buccia finissima, semi morbidi e poco acidi	vigoroso	Non rustico

Ad ogni modo in Italia il consumo di melograno sta aumentando enormemente. Le continue conferme della scienza relativamente agli effetti benefici del melograno sull'organismo umano, spingono al consumo di questo frutto che ha una produzione in costante crescita.