

Magraner

El **magraner** o **mangraner** (*Punica granatum*) és un arbre conreat pel seu fruit, la **magrana** o **mangrana**. Procegent del nord d'Àfrica i d'Àsia occidental. El magraner és freqüent a Catalunya (excepte en comarques pirinènques) i al País Valencià. Plantat en horts i jardins, està assilvestrat en zones del litoral, sobre marges i zones pedregoses. Pertany a la família de les Lythraceae i al gènere *Punica* del qual només hi ha dues espècies: *Punica protopunica* de l'illa de Socotra i *Punica granatum* del mediterrani i sud-oest d'Àsia.

1 Etimologia

Del llatí: Punica=arbre cartaginès=magraner i granatum=magrana. El nom de magrana ve del llatí *malum granatum*, *malum* és la poma, i *granatum* significa que és abundant en granes. El nom del gènere punica establert per Linné deriva d'una altra denominació llatina, *malum punicum*, ja que aquest fruit neix en aquella part d'Àfrica antigament anomenada Punica, compresa per Cartago.

2 Morfologia

És un arbre caducifoli, dens, que arriba fins als 5 metres d'alçària, de capçada irregular. De fulles simples, oposades, peciolades, oblongues, enteres, lluints, glabres i caduques, amb espines. Les flors, que apareixen de maig a agost, són flors solitàries, aïllades de 3 a 4 cm, vermelles, grosses i vistoses. Calze en forma d'urna carnos, obert a manera d'estrella de 5 a 7 puntes. Entre cada dos dels seus lòbuls neix un pètal vermell, de forma arrodonida i molt prim. Els pètals constitueixen la corol·la vermella. Androceu amb nombrosos estams amb els filaments vermells i les antereres grogues. El gineceu presenta un ovari ífer que al madurar dona lloc a la magrana de 5 a 9 cm, fruit comestible, singular dins el regne vegetal, la magrana és del tipus en balàustia, és un fruit gros, globós i indehiscent que quan és madur es clivella i s'obre de manera irregular. El fruit té una envolta coriàcia que va des de colors grocs a vermells. Aquesta envolta està formada pel pericarp i les parets del receptacle i té moltes llavors, cadascuna d'elles envoltada per una polpa molt sucosa, translúcida i vermella o rosada. És un fruit sec que conté llavors carneses.

3 El fruit: la magrana



Magrana oberta

Fruit de 7 a 12 cm de diàmetre de forma arrodonida i hexagonal amb una gruixuda coberta i moltes llavors. La part comestible són les llavors i la seva coberta que les envolta. Maduren a la tardor, de setembre a novembre a l'hemisferi nord, sovint el contrast entre la secada de l'estiu i les fortes pluges de la tardor esquerda el fruit de les magranes i diversos fongs les fan malbé.

4 Conreu

És un dels conreus fruiters més antics. És una planta exigent en calor a l'estiu, en canvi a l'hivern, sense fulles, pot resistir fins als 15º sota zero. També és molt resistent a la secada però necessita el regadiu, suporta un cert grau de salinitat, per donar bones produccions. S'adapta a tot tipus de terres. Les feines de conreu, llaurar, desherbatge, esporga, aclarida de fruits, collita són les normals en fructicultura. Per l'alta necessitat en calor és molt habitual el conreu a Elx i en general a la zona sud del País Valencià.

5 Varietats

Al País Valencià, les varietats més famoses són dolces, sent la més valorada la "Mollar d'Elx". També són apreciades la "Mollar de València" i la "Tendral de Xàtiva".

6 Usos

6.1 Farmacologia



Magraner

Normalment se n'utilitza l'escorça de l'arrel i ocasionalment del tronc, també se n'utilitzen els fruits. Les escorces de l'arrel i del tronc contenen alcaloides derivats de la piperidina, sobretot les peletierines i derivats de la tropinona, sobretot pseudopeleuterina. També contenen sals minerals i abundants tanins (com l'el·lagitanina). L'escorça dels fruits conté abundants tanins.

S'ha fet servir com a vermífug, tot i que de vegades causa intolerància. S'utilitza també com a antidiarreic, antihemorràgic. Tradicionalment s'utilitzava per baixar la febre en processos gripals i contra les angines inflamàtores. Té acció antihelmíntica, sobretot és especialment eficaç per a combatre les tènies. Segons la dosis provoca paràlisis o la mort de la tènia. També té acció astringent, antidiarreica i antihemorràgica.

L'escorça de l'arrel i del tronc presenta toxicitat degut a la presència d'alcaloides. Pot causar nàusees, vòmits, vertigen i problemes en la visió. S'ha d'evitar en casos de gastritis, úlcera gastroduodenal, durant l'embaràs i la lactància.

6.2 Gastronomia

És una de les fruites dolces típiques de la tardor. La magrana s'empra sovint en la preparació de postres; és molt vistosa, proporcionant un toc elegant a l'amanida de fruites. Combina també perfectament amb gelats, iogurts i formatges. Un exemple és la copa de magrana amb taronja i gelat de iogurt^[1] i la Magrana amb vi dolç^[2] Amb els grans de magrana també es poden preparar confitures i mermelades.

La magrana també és un ingredient en la cuina creativa. Així es pot preparar en amanida, afegint els grans de magrana a amanides verdes^[3] o amanides a base de patata, mongeta blanca o cigrons. Combina bé amb fruits secs,



Amanida verda amb rosbit, grans de magrana i suc de llimona.

com els pinyons, les pipes de gira-sol i el tofu. També pot donar un toc de color i sabor com a guarnició de carns i peixos.

Al Pròxim Orient (Síria, Líban) els grans de la magrana s'utilitzen tradicionalment per farcir aus i també per elaborar el *mahumara*, una salsa elaborada que té com a ingredients principals pebrots rojos i nous o el *fesenjan*, a base de fruits secs (ametlles, panses) fregits, ceba i carn de pollastre.

A l'Índia els grans de la magrana serveixen per a preparar chutneys o es dessequen per utilitzar-los com a condiment en certs curris.

El suc de la magrana és la granadina, molt popular a l'Àfrica del nord i els països de l'Orient Mitjà. La granadina també es fa servir com a ingredient d'alguns còctels.

6.3 Jardineria

El magraner també es fa servir en jardineria, com a arbust natural o en forma de bonsai.

7 Simbolisme de la magrana

- Els jueus creuen que és un símbol de veritat, ja que afirmen que té 613 llavors, el mateix nombre de manaments de la Torah. Per això apareix en decoracions religioses cristianes (que van heretar aquesta connotació) i es menja a nombroses celebracions gregues.
- Persèfone menja una magrana i això li impedeix escapar de l'Hades per sempre.
- És un dels símbols de la deessa Hera.
- A Armènia, Java i la Xina representa la fertilitat.
- Simbolitza el poder, ja que oberta té forma de corona. Per això els egipcis eren enterrats amb ma-



Bonsai de magraner

granes i figuren en les representacions hebrees dels seus reis.

8 Referències

- [1] Receptes de cuina - La magrana
- [2] Jaume Fàbrega, *Les postres i els pastissos de l'àvia; El gran llibre de la cuina de les àvies* (Barcelona, RBA-La Magrana, 2005) - Magrana amb vi dolç
- [3] Espai de cuina - Amanida de magrana

9 Bibliografia

- *Plantas medicinales el Dioscórides renovado* por el Dr Pio Font Quer. Editorial Labor.
- *Història natural dels Països Catalans: Plantes superiors*. Editorial Enciclopèdia Catalana.

10 Enllaços externs

- Amanida de magrana
- Amanida de magrana i pinyons
- Amanida de magrana i tofu
- Temps de Magranes

11 Text and image sources, contributors, and licenses

11.1 Text

- **Magraner Font:** <http://ca.wikipedia.org/wiki/Magraner?oldid=14281080> *Col-laboradors:* Llull, Robbot, Joanjoc, Oersted, Vilallonga, Barcelona, Jordicollcosta, Mercè, Chobot, RobotQuistnix, Victor M. Vicente Selvas, Paucobot, Jjvaca, Panotxa, Jordi Roqué, TXiKiBoT, Escarbot, Bestiasonica, Albertvillanovadelmoral, Thijs!bot, JAnDbot, Lascorz, Àlex, VolkovBot, Idioma-bot, TronaBot, Iradigalesc Bot, Francdubtes, Synthebot, SieBot, Loveless, AlleborgoBot, IradiBot, PipepBot, Estirabot, DragonBot, Alexbot, Amv333, Luckas-bot, Myst-Bot, Ptbotgourou, Xufanc, EVA (bot), RibotBOT, Xqbot, BotReversor, KamikazeBot, SalviBot, EmausBot, Beussonbot, Movses-bot, MerllwBot, Kukac, JYBot, PereBot, Legobot, Langtoolbot, HitroMilanese, EVA2.0 (bot) i Anònim: 13

11.2 Images

- **Fitxer:Arbcom_ru_editing.svg** *Font:* http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/63/Arbcom_ru_editing.svg *Llicència:* Public domain *Col-laboradors:* Treball propi *Artista original:* User:VasilievVV
- **Fitxer:Commons-logo.svg** *Font:* <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/4a/Commons-logo.svg> *Llicència:* Public domain *Col-laboradors:* This version created by Pumbaa, using a proper partial circle and SVG geometry features. (Former versions used to be slightly warped.) *Artista original:* SVG version was created by User:Grunt and cleaned up by 3247, based on the earlier PNG version, created by Reidab.
- **Fitxer:Leftover_Roast_Beef_Rib-Eye_salad_with_Pomegranate_Vinaigrette.jpg** *Font:* http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/fc/Leftover_Roast_Beef_Rib-Eye_salad_with_Pomegranate_Vinaigrette.jpg *Llicència:* CC BY-SA 2.0 *Col-laboradors:* Leftover Roast Beef Rib-Eye salad with Pomegranate Vinaigrette *Artista original:* Alpha from Melbourne, Australia
- **Fitxer:Nuvola_apps_kuickshow.svg** *Font:* http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/1b/Nuvola_apps_kuickshow.svg *Llicència:* LGPL *Col-laboradors:*
- This file was derived from: [Nuvola apps kuickshow.png](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Nuvola_apps_kuickshow.png): `` *Artista original:* Nuvola apps kuickshow.png: David_Vignoni / *this SVG derivative work: Urutseg
- **Fitxer:Pomegranate03_edit.jpg** *Font:* http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/29/Pomegranate03_edit.jpg *Llicència:* GFDL 1.2 *Col-laboradors:* Treball propi *Artista original:* Fir0002
- **Fitxer:Pomegranate_fruit.jpg** *Font:* http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6b/Pomegranate_fruit.jpg *Llicència:* GFDL 1.2 *Col-laboradors:* Treball propi *Artista original:* [fir0002 | flagstaffotos.com.au](http://www.fir0002.com.au)
- **Fitxer:Punica_granatum_bonsai_1.jpg** *Font:* http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/25/Punica_granatum_bonsai_1.jpg *Llicència:* CC BY-SA 2.5 *Col-laboradors:* Treball propi *Artista original:* Mark Pellegrini
- **Fitxer:Semi-Ripe_Pomegranate.JPG** *Font:* http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/90/Semi-Ripe_Pomegranate.JPG *Llicència:* CC BY-SA 3.0 *Col-laboradors:* Treball propi *Artista original:* HitroMilanese
- **Fitxer:Wikispecies-logo.svg** *Font:* <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/df/Wikispecies-logo.svg> *Llicència:* CC BY-SA 3.0 *Col-laboradors:* Image:Wikispecies-logo.jpg *Artista original:* (of code) cs:User:-xfi-

11.3 Content license

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0