

El Granado

- **Nombre común:** Granado (en inglés: **pomegranate**; en francés: **grenadier**).
- **Nombre científico:** *Punica granatum*
- **Familia:** Punicáceas. Esta familia botánica es pequeña. Sólo comprende el género *Punica* y dentro de este género sólo hay dos especies (ésta y *P. protopunica*). Características de esta familia son el tener flores hermafroditas, es decir con pistilo y estambres en la misma flor, muchos estambres en el caso que nos ocupa. Tienen un fruto extraño pero más extraño es el nombre botánico de éste, llamado balaústa. Este extraño fruto tiene piel dura pero flexible y mogollón de semillas rodeadas de una pulpa jugosa, comestible y, a veces, ligeramente dulce. Recientemente estas especies se introducen en la familia de las Lythraceae.
- **Características:** Es un arbusto que raras veces llega a los 6 metros de altura. Sus hojas son caducas, brillantes y alargadas midiendo entre 3 y 8 centímetros. También son hojas enteras. Que las hojas sean “enteras” significa que el borde es liso, sin dientes ni ondulaciones. Los botánicos tienen su propio vocabulario para simplificar sus descripciones, aunque a veces parece que es para confundir a los meramente aficionados. El granado se cultiva por el valor de sus frutos y por su belleza ornamental. Puede cultivarse en maceteros grandes, aunque hay variedades enanas que hasta pueden utilizarse para setos.
- **Flor y fruto:** Las flores son muy vistosas por su color rojo brillante anaranjado. Y el fruto, una balaústa esférica llamada granada, está lleno de granos, lo que le da el nombre (común y científico). El fruto tiene una corona singular formada por los sépalos de la flor que no se pierden al madurar el fruto. Los granos son las semillas y al crecer obtienen una forma prismática irregular y entre ellos hay una piel blanca, fina y amarga. Estos granos son carnosos y jugosos con un hueso blanquecino en su interior. Las granadas maduran al llegar el otoño. El granado se asilvestra fácilmente, lo que quiere decir que surgen de forma natural ejemplares no cultivados. Las granadas silvestres suelen ser más agrias.
- **Distribución:** Le gusta el clima mediterráneo, aunque también vive en el sur atlántico de la península y hasta cerca del Himalaya. Hacia el interior de la península se introduce por la cuenca del Ebro, pero no le gusta el frío. Es oriunda de Irán y Afganistán. Actualmente se encuentra en todo el mediterráneo y hasta por América. La otra especie de este género, de flores rosas, es endémica de la isla de Socotora, cerca del cuerno africano de Somalia, y está en peligro de extinción.
- **Algo de Historia:** La granada era apreciada por los antiguos romanos. Parece que este fruto da nombre a la bella ciudad española de Granada, al terrible explosivo conocido como granada de mano, e incluso al estado insular americano del mismo nombre, cuya isla principal fue llamada, allá por 1498 por Cristobal Colón, como isla Concepción. En 1974 alcanzó su independencia en el ámbito de la Commonwealth. Siguiendo con temas de la historia, el reino nazarí de Granada, fundado en el siglo XIII, incluía a la actual Málaga y fue el último territorio reconquistado (Enero de 1492). Los reyes Católicos lo incorporaron a su escudo en forma de este peculiar y coronado fruto que aún hoy forma parte del escudo de España y, por supuesto, de la ciudad de Granada, el cual también incluye a sendos reyes Católicos sentados en sus tronos. También hay municipios con el nombre de Granada por Colombia, Nicaragua, EE.UU., México y Perú.
- **Usos:** Aparte de comerse sus frutos, se usa para preparar la granadina un jarabe hecho con los frutos muy maduros, que dicen que va muy bien para los problemas de garganta. De la raíz se saca otra sustancia fatal para los parásitos intestinales como la tenia, y muy buena para el que los alberga. La piel del fruto se usa para obtener tintes de colores entre amarillos y marrones.
- **Multiplificación:** Se multiplica bien por esquejes y por semillas, aunque éstas pueden tardar meses en germinar, pero ya se sabe que con las plantas hay que tener paciencia.

