



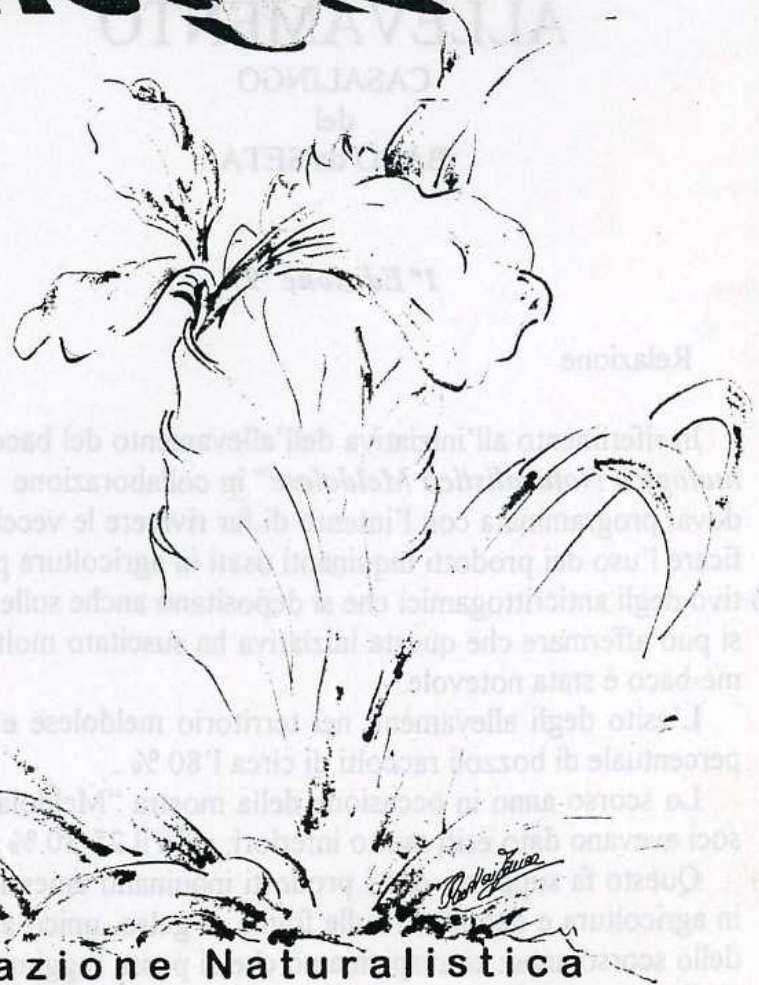
GRUPPO ENTOMOLOGICO NATURALISTICO MELDOLESE

Sede sociale: Piazza F. Orsini - 47014 MELDOLA (FO)

Fotocopiato in proprio - numero unico

Organo Ufficiale G.E.N.M.

il germoglio



Notiziario di Informazione Naturalistica

GLI INSETTI E LA PESCA

La pesca a mosca è certamente la più antica forma di pesca concepita fin dal suo inizio per essere praticata impiegando esche artificiali. Infatti nella generalità di questa disciplina si impiegano esche realizzate su ami con piume, filati ed altri materiali, tendenti ad imitare insetti o altri animaletti acquatici e non, che rappresentano dieta abituale di varie specie di pesci.

Fin dai primordi di questa pesca, il pescatore ha cercato attraverso l'osservazione attenta del comportamento dei pesci e degli insetti che popolano i corsi d'acqua di imitare quest'ultimi al fine di ingannare con sapiente maestria gli incauti pinnuti.

Successivi studi di entomologia, hanno razionalizzato quello che empiricamente il pescatore attento aveva osservato e siamo arrivati a capire e conoscere la complessa vita degli insetti, il loro sviluppo ed il legame alimentare con le specie ittiche che popolano le acque dei vari ambienti fluviali.

Comunque la pesca a mosca non utilizza soltanto artificiali che imitano insetti acquatici ma si avvale anche di imitazioni particolari che rappresentano piccoli pesci, anfibi, animaletti terrestri ed altro.

A questi si aggiungono creazioni fantastiche che non hanno alcuna pretesa imitativa, ma bensì solo una funzione adescante.

In ogni caso gli animali che maggiormente interessano la pesca a mosca sono gli insetti appartenenti al gruppo degli Artropodi.

Fra tutti gli insetti, quelli che presentano un certo interesse per la pesca con la mosca artificiale appartengono ai seguenti nove ordini:

INSETTI ACQUATICI

EFEMEROTTERI (Effimere)
TRICOTTERI (Friguane)
PLECOTTERI (Perlidi)
NEUROTERI (Sialidi)
ODONATI (Libellule)

INSETTI TERRESTRI

DITTERI (mosche-moscerini-zanzare)
IMENOTTERI (formiche-api)
COLEOTTERI (scarabidi-maggiolini)
ORTOTTERI (cavallette-grilli)



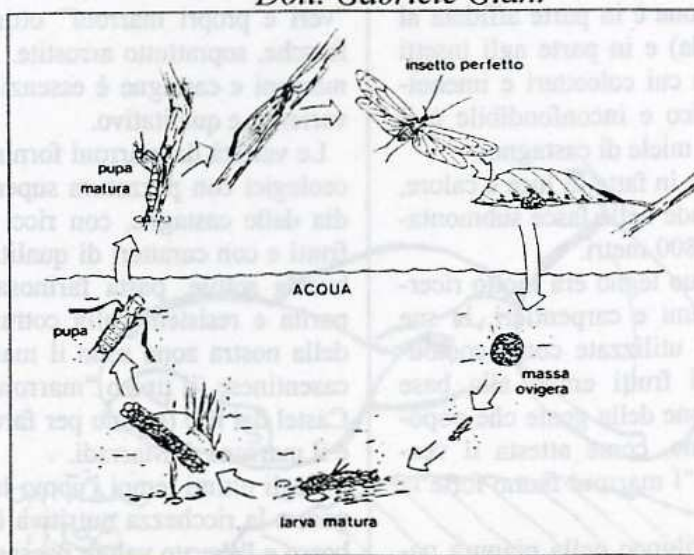
Essi sono suddivisi in due gruppi in relazione all'ambiente nel quale compiono la loro intera esistenza: l'acqua e la terra.

Al primo gruppo appartengono degli insetti con abitudini acquatiche nel senso che la loro esistenza allo stadio larvale e ninfale si svolge nell'acqua mentre lo stato di insetto alato si svolge in prossimità di essa.

Al secondo gruppo appartengono degli insetti con abitudini terrestri nel senso che compiono la loro intera esistenza alla terra ferma.

Dott. Gabriele Gianni

Il tipico ciclo riproduttivo
di un
invertebrato bentonico



Comunicazioni: Rappresentanti dell'Associazione sono a disposizione ogni
lunedì dalle ore 20,30 presso la Sede Sociale G.E.N.M.
Piazza Orsini, 12/2° piano - 47014 Meldola



NASCITA DI UNA COLLABORAZIONE
E REALIZZAZIONE DELLA
MOSTRA AUTOBIOGRAFICA
"Una città, un prete"
realizzata nel mese di Agosto 1997.

Perché questa collaborazione.

L'Associazione Gruppo Entomologico Naturalistico Meldolese, durante l'allestimento della giornata di Studio della Mostra "Meldola, il baco e la seta", avendo bisogno di memorie locali, si rivolse a Mons. Vitaliano Zanetti. Questi diede immediatamente la propria disponibilità e realizzò quanto richiestogli.

A ringraziamento di ciò l'Associazione lo elesse Socio Onorario.

Tale nomina scambussolò un poco Mons. Zanetti che, in sintonia col suo carattere, disse: "E ades burdel, s'av posi dè? Av met a dispusizion tot la mi memoria".

Partendo da questa frase, da qualche riflessione su quanto si fa di solito solo "in memoria di..." si è chiesto a Mons. Zanetti se avesse avuto desiderio di organizzare una mostra dei suoi ricordi.

È a questo punto che abbiamo scoperto essere questo un suo desiderio nascosto, quello di potere fare vedere alla sua Meldola tutto ciò che egli ha immortalato su foto e scritti, come ricordo significativo di alcuni momenti vissuti in mezzo a questo suo "strano" popolo.

Detto fatto, poiché l'Associazione, fra le altre cose, vuole permettere ad ogni socio di realizzare spazi tutti suoi personali, con il vantaggio della fattiva collaborazione di più braccia, è stata data a Mons. Zanetti la disponibilità di un aiuto nel momento in cui egli avesse voluto realizzare una sua personale.

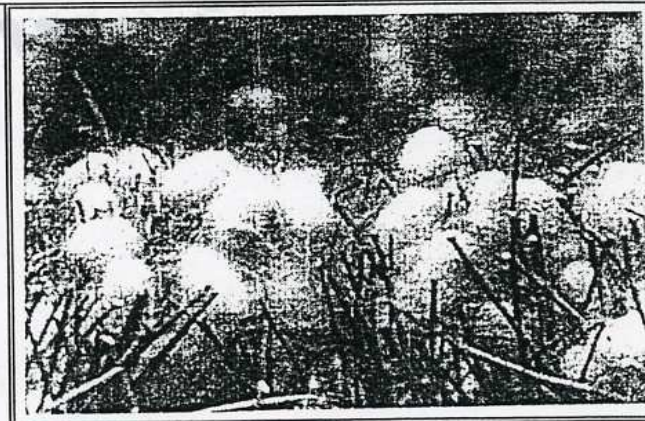
Ecco come si è arrivati a questa Mostra autobiografica di Mons. Vitaliano Zanetti, curata dai Soci dell'Associazione G.E.N.M.

ALLEVAMENTO

CASALINGO
del
BACO da SETA

1^a Edizione '97

Relazione



In riferimento all'iniziativa dell'allevamento del baco da seta promossa dall'Associazione "Gruppo Entomologico Naturalistico Meldolese" in collaborazione con l'Istituto Specializzato per la Bachicoltura di Padova, programmata con l'intento di far rivivere le vecchie tradizioni ormai scomparse e, nel contempo, verificare l'uso dei prodotti inquinanti usati in agricoltura per conoscere il risultato a monitoraggio del quantitativo degli anticrittogamici che si depositano anche sulle foglie di gelso, indispensabili per l'allevamento stesso si può affermare che questa iniziativa ha suscitato molto interesse; infatti l'affluenza alle prenotazioni del seme-baco è stata notevole.

L'esito degli allevamenti nel territorio meldolese e zone limitrofe ha dato un risultato positivo con una percentuale di bozzoli raccolti di circa l'80 %.

Lo scorso anno in occasione della mostra "Meldola, il baco e la seta" gli allevamenti effettuati da alcuni soci avevano dato esiti molto inferiori; solo il 25-30 % di bachi avevano prodotto il famoso bozzolo.

Questo fa supporre che i prodotti inquinanti emessi nell'ambiente e precisamente gli anticrittogamici usati in agricoltura e depositati sulle foglie di gelso, unico alimento dei bachi, siano stati usati in quantità inferiore dello scorso anno: ci auspichiamo che si possa raggiungere in futuro un risultato migliore grazie alla continuità di un uso inferiore di anticrittogamici.

Luciano Ravaglioli

Il Castagno

(*Castanea sativa*)

Albero della famiglia delle Fagacee che può raggiungere statura imponente (30-40 metri di altezza; 2-3 di diametro). Ha foglie grandi, oblunghe-lanceolate e seghettate; i fiori maschili riuniti in amenti eretti, fiori femminili riuniti a 1-3 in un involucre di brattee saldate (cupola) accrescente nel frutto e situati alla base degli amenti o all'ascella delle foglie.

I frutti (1-3 acheni noti come castagne) sono racchiusi nella cupola (riccio) che ha 4 valve ed è provvista di lunghe emergenze spinose.

Ogni achenio è costituito di un epicarpo bruno (buccia) a striature più scure, liscio e lucido, coriaceo; i semi carnososi e commestibili sono avvolti da una pellicola vellutata molto aderente.

Il frutto porta all'apice un ciuffetto di peli (residuo di parti fiorali - femmina), alla base invece presenta un'area appiattita e grigiastria detta ilo.

Come pianta alimentare fu portata dai Romani dalla zona mediterranea fino alle aree più calde dell'Europa centrale dove fiorisce in giugno e matura i frutti in ottobre/novembre. È una delle piante più longeve, potendo raggiungere i 1.000 anni di età. L'area di distribuzione, relativa anche alle altre specie ascritte al genere *Castanea*, si estende in Francia, Spagna, Italia, parte della Svizzera, penisola balcanica, Asia minore, Caucaso, Giappone, fascia atlantica dell'America del Nord. Il castagno forma associazioni arboree spesso unite a querce e si moltiplica per seme e innesto.

L'impollinazione è in parte affidata al vento (anemofila) e in parte agli insetti (entomofila) tra cui coleotteri e imenotteri (caratteristico e inconfondibile è il sapore forte del miele di castagno).

Molto esigente in fatto di luce e calore, in Italia si estende nelle fasce submontane dai 500 agli 800 metri.

Un tempo il suo legno era molto ricercato da falegnami e carpentieri, le sue foglie venivano utilizzate come combustibile e i suoi frutti erano alla base dell'alimentazione della gente che popolava l'Appennino, come attesta il vecchio proverbio: "I marroni fanno forte la razza".

Il massimo sviluppo nella pianura padana si verificò nel XII secolo, quando venne piantato ovunque sostituendo gli antichi querceti.



Castagno

Dalle castagne si otteneva una farina molto ricca di carboidrati che poteva integrare o sostituire degnamente quella dei cereali.

Questi frutti contengono dal 66 al 77% di glucidi, il 10-18% di protidi, sostanze grasse e vitamine, sono inoltre ricchi di fosforo. La farina è molto digeribile anche per i bambini e i convalescenti e con essa si curavano tosse e pertosse.

Purtroppo, in seguito all'abbandono dei terreni agricoli marginali, alle cambiate condizioni economiche ed abitudini alimentari e per le gravi malattie che hanno attaccato questa pianta, il patrimonio castanicolo nazionale si è notevolmente ridotto e con esso anche quello romagnolo, rimanendo tuttavia l'Italia il 1° Paese esportatore di marroni e castagne.

Le castagne di Romagna (della valle del Senio, Lamone e Savio) sono molto pregiate: i "veri e propri marroni" ottime da consumare fresche, soprattutto arrostiti. La distinzione tra marroni e castagne è essenzialmente di ordine varietale e qualitativo.

Le varietà da marroni forniscono gruppi merceologici con pezzatura superiore a quella media delle castagne, con ricci contenenti 1 o 2 frutti e con caratteri di qualità migliori, quali: buccia sottile, pasta farinosa, zuccherina, saporita e resistente alla cottura. Buone varietà della nostra zona sono il marrone fiorentino o casentino (il tipico "marrone"), il marrone di Castel del Rio (ottimo per fare i marron-glacés) e il marrone di Marradi.

Negli ultimi tempi l'uomo ha riscoperto il sapore e la ricchezza nutritiva di questi frutti del bosco e l'elevato valore paesaggistico dei vecchi castagneti abbandonati che sta tentando di recuperare anche tramite la selezione di ceppi resistenti alle malattie e ai parassiti.

Silvia Versari

Le piante nostre amiche
Curiosità. Cure. Ricette
dai quaderni delle nonne

n. 2

Castanea sativa M.

Foglie e corteccia sono ricche di tannini

Frutto

Controindicato ai diabetici

Garbure auvergnate

Ⓢ Privare le castagne della prima buccia e farle bollire in acqua con un ramo di sedano, passarle poi allo spremipatate. Diluire la pasta ottenuta con latte bollente, versare in una zuppiera sopra pezzi di pane casereccio. Bagnare con burro fuso e mettere a gratinare in forno.

Dolce di marroni

Ⓢ Pelare mezzo chilo di marroni lessati in acqua salata, passarli ancora caldi, mischiarli a 350 gr. di zucchero liquefatto in 100 gr. d'acqua. Fare bollire mezz'ora dopo avere aggiunto un po' di zucchero vanigliato, mescolando affinché non attacchi. Mettere subito in forma e lasciarvi il dolce per 12 ore. Preparare a parte una crema ottenuta con un cucchiaino di zucchero dorato in un tegamino, un quarto di latte ed un tuorlo d'uovo. Mischiare e fare bollire. Sformare il dolce e ricoprirlo con la crema.

Frittelle

Ⓢ Con la farina di castagne unita ad acqua tiepida, a piacere salata oppure zuccherata, fare una pasta abbastanza morbida e versarla a cucchiaiate nell'olio bollente.

Uso cosmetico

Ⓢ Facendo bollire quindici grammi di foglie in mezzo litro d'acqua oppure usando la stessa acqua di cottura delle bucce delle castagne si ottiene un ottimo dopo-shampoo utile per avere capelli lucidi, esaltare i riflessi e dare loro sfumature tizianesche. Aurora Bombacci

Sommario

- ◇ Nascita di una collaborazione
- ◇ Allevamento casalingo del Baco da Seta
- ◇ Gli insetti e la pesca
- ◇ Il Castagno
- ◇ Le piante nostre amiche

Realizzazione grafica
Aurora Bombacci
Novembre 1997