

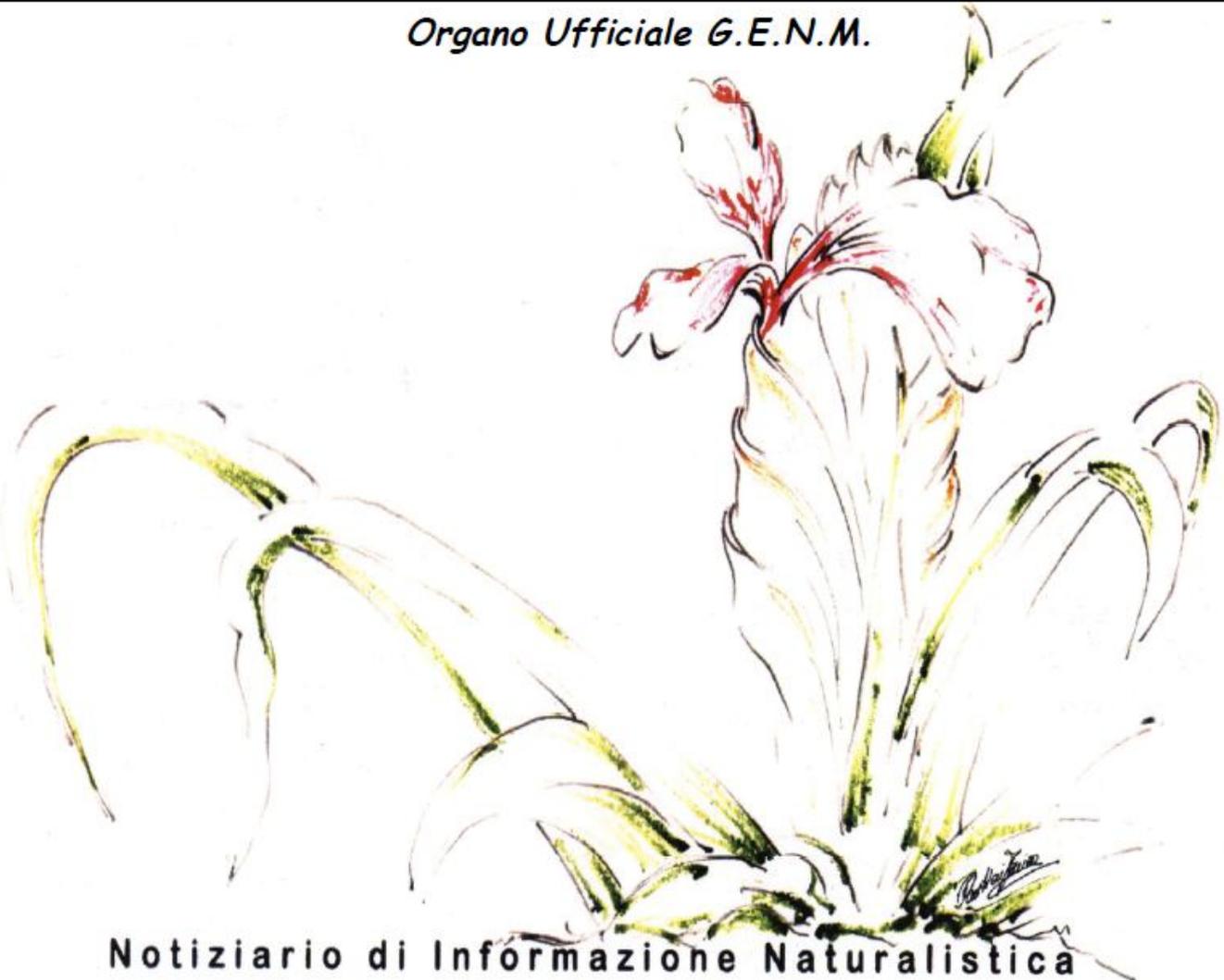
GRUPPO ENTOMOLOGICO
NATURALISTICO
MELDOLESE

Sede Sociale: Piazza Felice Orsini, 12-47014 Meldola (FC)

il germoglio

Fotocopiato in proprio-numero unico

Organo Ufficiale G.E.N.M.

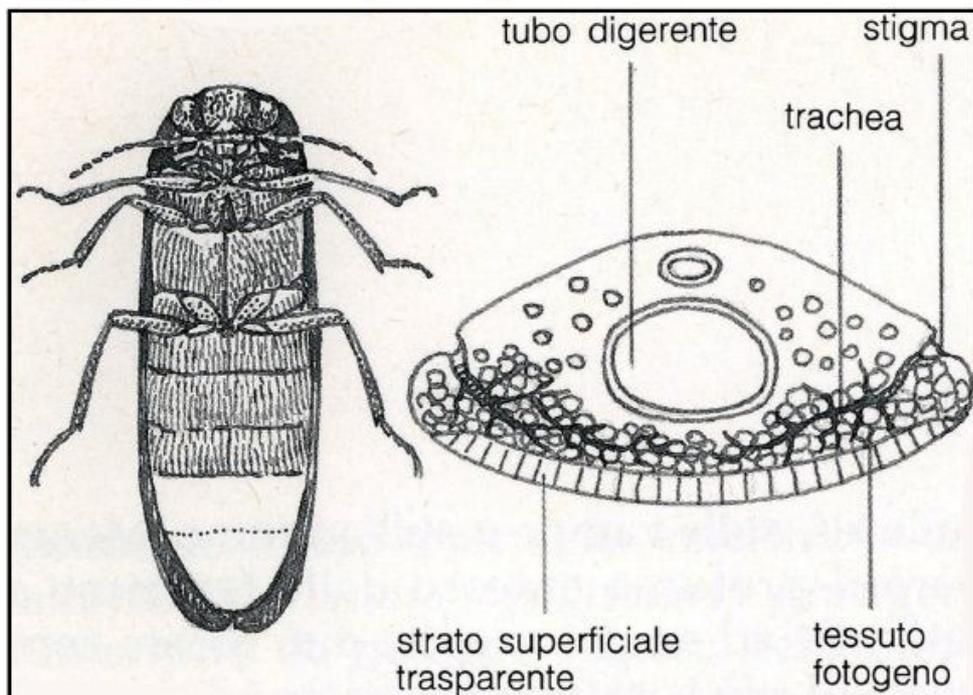


Notiziario di Informazione Naturalistica

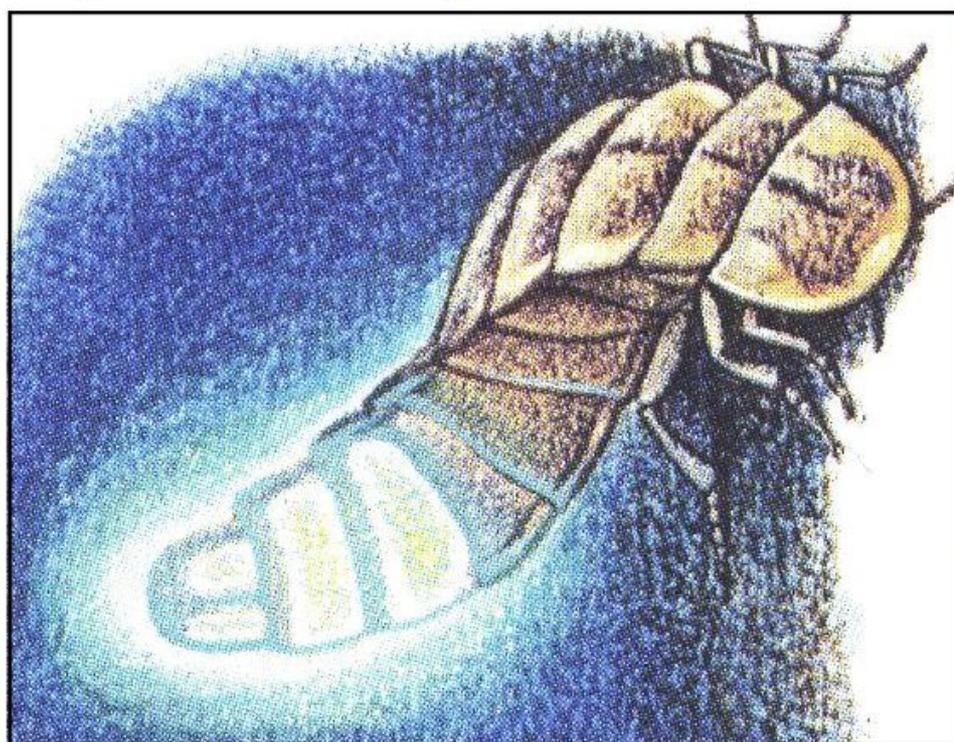
Richiami luminosi

La "bioluminescenza" delle lucciole

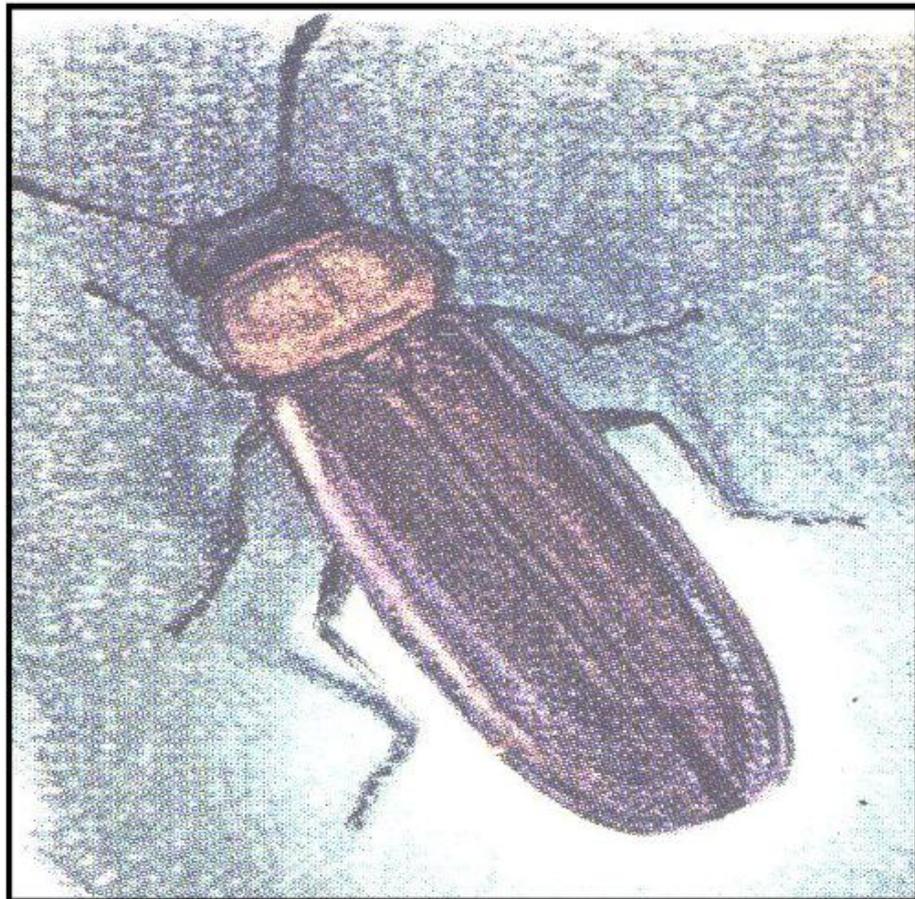
Nelle notti stellate estive è strano e bellissimo osservare i freddi lumi palpitanti delle lucciole punteggiare un prato, quasi in esso si riflettessero le stelle: per misteriosa analogia universale, ciò che sta in alto trova il suo simile in basso. Così, nel buio del prato, le lucciole si cercano con le loro "lampade" per lo scopo supremo della procreazione. Per secoli ci si è chiesti quale fosse l'origine di quella



luce e soltanto in tempi relativamente recenti si è giunti a spiegare come la "bioluminescenza", così è stata chiamata la luce di origine biologica appunto, sia essenzialmente emissione di energia elettromagnetica luminosa (fosforescenza). Nelle lucciole, gli ultimi urti hanno la cuticola trasparente mentre, in profondità, vi sono numerosi speciali elementi



cellulari, inframmezzati da microscopiche trachee aerabili; questo tessuto fotogeno contiene sostanze escretive, derivate dall'alterazione di materiali albuminoidi e soggette ad ulteriore decomposizione, durante la quale si svolge idrogeno fosforato.



Nei ramuscoli tracheali, tale gas viene a contatto con l'ossigeno dell'aria e il suo fosforo, grazie anche l'apparato catalitico di un enzima detto "luciferasi", cambia stato di ossidazione, emettendo energia luminosa. Nelle lucciole, entrambi i sessi sono provvisti di apparato luminoso e la luce intermittente, che i maschi emettono compiendo nell'aria una

vera e propria danza, ha lo scopo di indurre le femmine a palesarsi rispondendo con altri segnali luminosi.

Non è un caso dunque che le lucciole siano tra i pochi Coleotteri in cui la vista è il senso più sviluppato, tanto che i maschi possiedono occhi così grandi da occupare gran parte della testa.

L.Ravaglioli



Comunicazioni: La sede sociale G.E.N.M. è in piazza Felice Orsini, 12 - 2[^] piano - 47014. Meldola (FC)

Info. 338-7492760

Sito web. www.genm.it

E.mail: info@genm.it

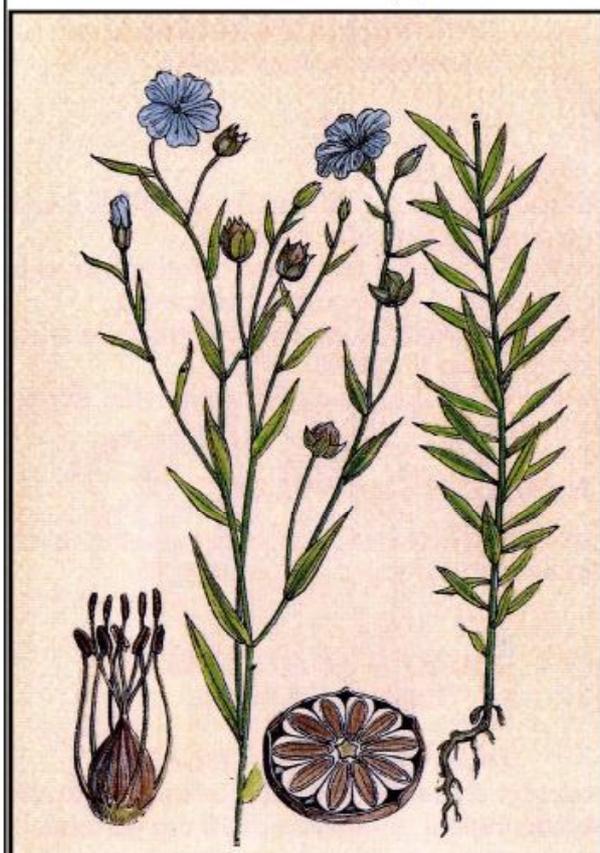
STORIA E CURIOSITÀ

Il Lino

Linus usitatissimum

Il lino è una pianta conosciuta, soprattutto come fibra tessile, da millenni, al punto che si è perduta la cognizione del luogo di origine. Gli Egiziani, cinquemila anni fa, lo coltivavano e facevano largo uso del leggerissimo tessuto che ne ottenevano, particolarmente adatto al clima caldo del territorio del Nilo.

Anche i Romani ne apprezzavano il tessuto e Plinio ricorda nella sua Storia



Naturale il magnifico spettacolo offerto dal Foro romano e dalla Via Sacra, che Cesare, in occasione di festeggiamenti volle completamente ombreggiati da ricchi tendaggi di lino. Ma come dice il nome latino usitatissimum, «usatissimo», il lino ha una molteplicità di impieghi: già molti secoli avanti Cristo, erano conosciute le sue proprietà medicinali, mentre in epoca più vicina a noi, nel Settecento, si beveva grande quantità di acqua di semi di lino, per mantenersi in buona salute. Il seme di lino è stato materia prima anche per le grandi creazioni artistiche: è stato usato a partire dal Quattrocento come legante dei colori, resi più brillanti e di maggiori possibilità espressive.

SALUTE

I semi di lino sono un rimedio dei nostri nonni ancora molto usato nelle campagne per dare sollievo alla tosse: consigliamo di bollire semi di lino, leggermente pestati, in 2 di e mezzo di latte fino ad ottenere una pasta densa che, messa ancora ben calda in una garza, potrà essere applicata come cataplasma sulla gola e sul petto, coprendo con un panno per conservare il calore e facendo attenzione a non scottarsi. I semi di lino, per uso interno, sono sconsigliabili, poiché irritano l'intestino: bolliti in acqua sono invece un ottimo rimedio per foruncoli e infiammazioni della pelle.

COSMESI

Per fare un bagno emolliente consigliamo di disperdere nell'acqua calda un decotto di semi di lino nelle dosi di 3 g per ogni dl.