

**GRUPPO ENTOMOLOGICO
NATURALISTICO
MELDOLESE**

Sede Sociale: Piazza F. Orsini, 12 – 47014 MELDOLA (FO)

Fotocopiato in proprio – numero unico

Organo Ufficiale G.E.N.M.

il germoglio



Notiziario di Informazione Naturalistica

PARCO SEI IL BENVENUTO

È NATO UFFICIALMENTE IL "PARCO DI CASTELNUOVO"

Un luogo che vive prima dell'anno mille.

I ruderi di Castelnuovo sono "appollaiati" su una collina a 274 metri di altezza sul livello del mare tra il fiume bidente e il torrente Voltre.

La località viene citata per la prima volta in un documento che risale all'anno 914, mentre il cenno alla Pieve è riscontrabile da testimonianza del 943.

In entrambi i casi il sito dimostra di essere già molto conosciuto all'epoca e oggetto delle mire di signori e potenti locali per la vastità del territorio e per la sua posizione strategica.

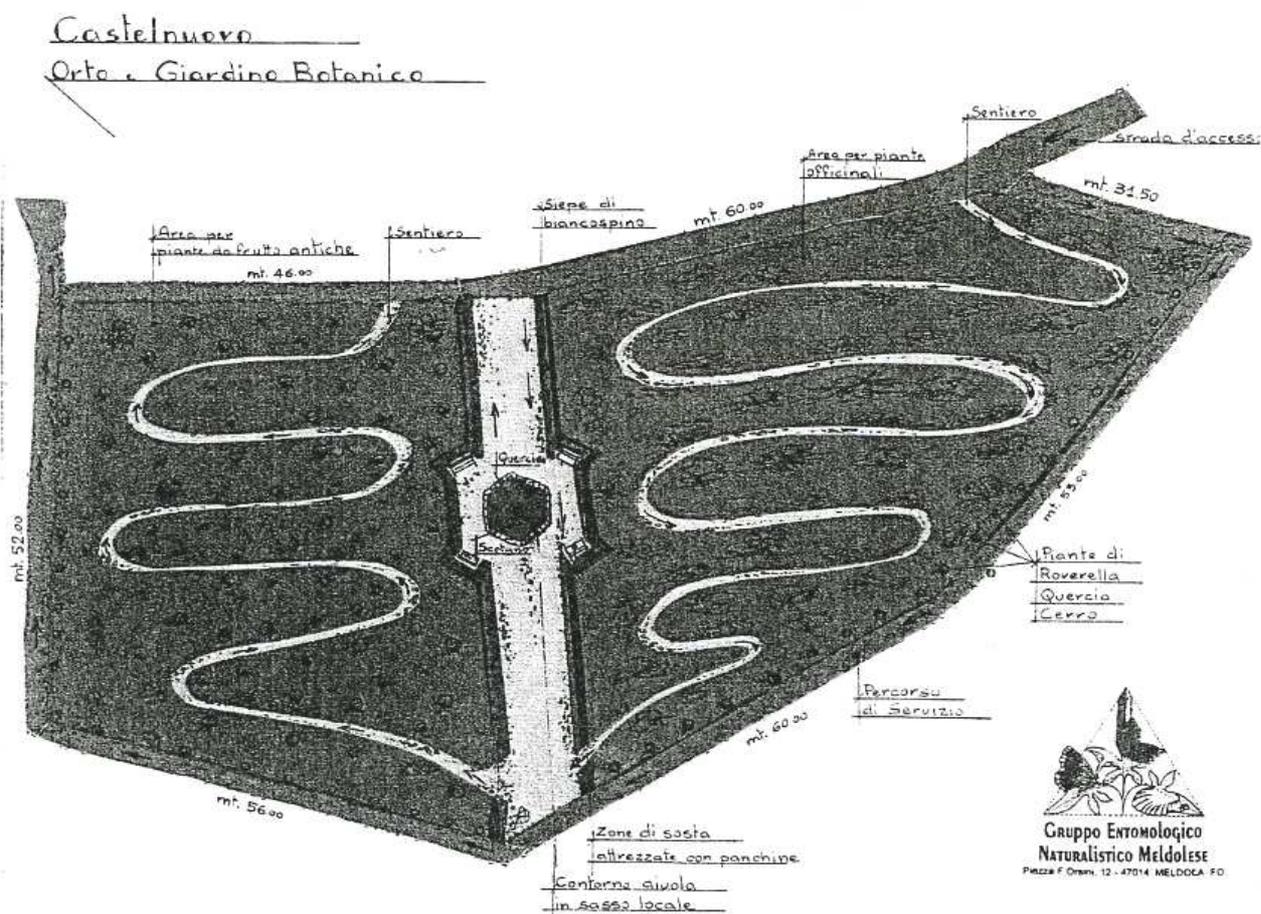
Il 13 agosto '99 è nato ufficialmente il "parco di Castelnuovo".

Una nuova area di rispetto che racchiude lo splendido polmone verde che circonda i ruderi dell'antica rocca e della pieve.

Un momento fondamentale che segna una tappa importante del percorso portato avanti dal G.E.N.M. .

Il 20 dicembre 1998 il G.E.N.M. ha dato vita ad un gemellaggio con l'associazione "amici di Castelnuovo" per valorizzare e recuperare l'area boschiva attorno al castello.

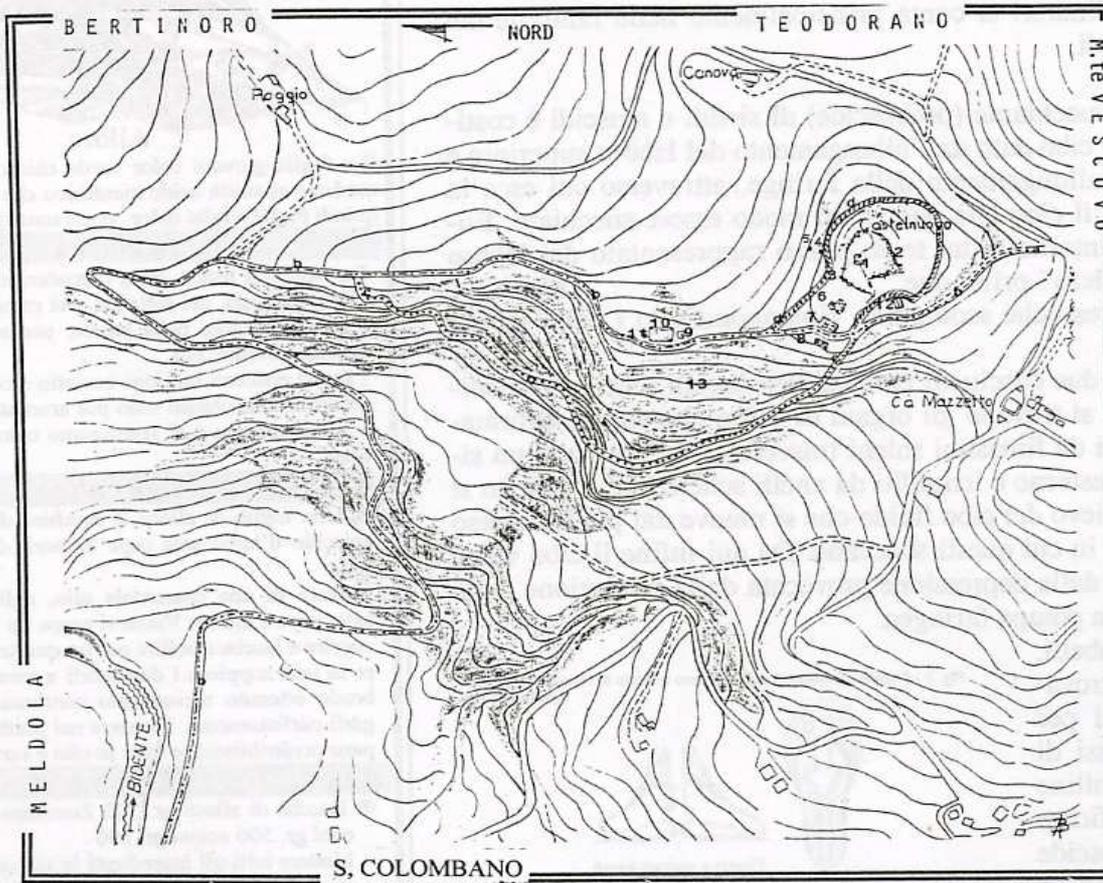
Un'area dalle potenzialità enormi; basti ricordare la messa a dimora, nella scorsa primavera, di 350 piante autoctone: roverelle, quercie, frassini, cerri, aceri campestri per arricchire un parco dove non è difficile incontrare istrici, scoiattoli, starni, fagiani, caprioli, cinghiali, volpi, lepri, poiane ecc. Una sorta di paradiso ambientale a due passi da casa che si estende per ben 6 ettari, uno dei quali sarà interamente occupato dal costituendo giardino botanico con piante officinali ed essenze antiche da frutto.



Proprio per dare la possibilità a tutti i visitatori di fruire nel modo migliore delle bellezze naturali di questo scorcio di media collina appenninica, il G.E.N.M. ha già segnalato tre sentieri, mentre altri due sono in cantiere, percorrendo i quali si potranno scoprire tutti i segreti del polmone verde.

ALLA SCOPERTA DI CASTELNUOVO

SENTIERI G.E.N.M.



- a. Entrata al parco di Castelnuovo
- b. GENM Sentiero N. 1 Castelnuovo
- c. GENM Sentiero N. 2 Castelnuovo
- d. GENM Sentiero N. 3 Castelnuovo

Legenda

1. Torre
2. Mura castellane
3. Ingresso ai sotterranei
4. Pozzo
5. Conserva
6. Casa colonica
7. Canonica
8. Oratorio di S. Antonio Abate
9. Campanile
10. Cimitero
11. Chiesa
12. Altra proprietà
13. Orto e Giardino Botanico



**Gruppo Entomologico
Naturalistico Meldolese**

All'ingresso una bacheca indica i percorsi, i sentieri con informazioni utili che si possono in ogni momento richiedere all'Associazione G.E.N.M. al numero telefonico 0338/7492760.



Progetto altrettanto importante è quello di un bosco formato da piante che rappresentino i nuovi nati del Comune di Meldola.

Un'idea subito sposata dall'Amministrazione Comunale che, nei confronti di Castelnuovo, ha sempre garantito il suo appoggio, la riscoperta e la valorizzazione di Castelnuovo sono fondamentali per restituire ai cittadini un'area dalle altissime valenze storiche e naturalistiche.

Per questo motivo la nuova amministrazione del Comune si è impegnata in prima linea inserendo nel programma proprio il recupero di Castelnuovo.

La nascita del Parco di Castelnuovo permette ad appassionati di storia e natura di godere di ricchezze naturali fruibile da tutti.

Comunicazioni

Rappresentanti dell'Associazione sono a disposizione presso
Sede Sociale G.E.N.M. P.zza Orsini n. 12/2° piano - 47014 Meldola

La relazione tra piante entomofile e insetti impollinatori

(seconda parte)

I ditteri

Tra i Ditteri si trova un gran numero di impollinatori sia occasionali che esclusivi che visitano i fiori alla ricerca sia di polline che di nettare.

Il maggior numero di impollinatori si conta principalmente nelle famiglie dei sirfidi, dei muscidi e dei bombilidi.

L'apparato boccale lambente-succhiante (proboscide) di sirfidi e muscidi è costituito da un canale di suzione del cibo dato dall'allungamento del labbro superiore e da un canale salivare dato dall'allungamento della faringe, attraverso cui esce la saliva che serve per disciogliere il cibo che può in tal modo essere succhiato. Entrambi i pezzi sono protetti all'interno di un terzo pezzo rappresentato dal labbro inferiore che ricopre come un fodero i primi due.

Mandibole e mascelle sono pressoché scomparse, rimangono solo i palpi labiali con funzione sensitiva.

Il labbro inferiore termina con due cuscinetti carnosi detti labelli (che sono modificazioni dei palpi labiali) su cui si trovano gli organi di senso che danno informazioni sul cibo e che sono percorsi da finissimi solchi trasversali che formano un sistema di tubi aperti lungo il lato esterno e irrigiditi da anelli scheletrici. L'insetto si serve di tali canalicoli per il prelievo del cibo fluido che si muove dai più fini verso i collettori, di sezione maggiore, in cui questi sboccano. Da qui infine il cibo viene risucchiato nel canale di suzione dalla depressione provocata dalla dilatazione della faringe ad opera dei muscoli della pompa faringea.

Nella porzione più interna dei labelli, attorno al canale di suzione, si trovano dei piccoli dentelli utilizzati per sbriciolare i frammenti più grossi di cibo e anche per grattare il polline dalle antere. L'insetto può modificare la conformazione della proboscide (fig. 3) in modo da poterla utilizzare in modo adeguato in ogni situazione (cibo in grossi granuli da sbriciolare, disponibilità di grandi quantità di liquidi, ecc.).

I bombilidi hanno un apparato boccale di tipo succhiante notevolmente allungato con cui suggono il nettare librandosi sul fiore.

I fiori visitati dalle mosche hanno caratteristiche molto eterogenee. Comprendono sia piccoli fiori a disco, senza profumo e con nettare esposto come nelle apiacee, sia fiori che con le loro colorazioni e l'odore putrescente simulano l'ambiente abituale dei loro visitatori.

I Sirfidi visitano fiori dai colori vivaci e profumati in cui comunque polline e nettare siano facilmente accessibili, come pure i Bombilidi che però grazie all'apparato boccale più lungo possono frequentare anche fiori a corolla tubulare profonda.

Gli Imenotteri

Soprattutto nell'ambito della superfamiglia Apoidea, troviamo il maggior numero di insetti impollinatori che utilizzano, per se e la prole, il polline e il nettare che ricercano e raccolgono sui fiori grazie ad apparati, strutture e comportamenti davvero sorprendenti

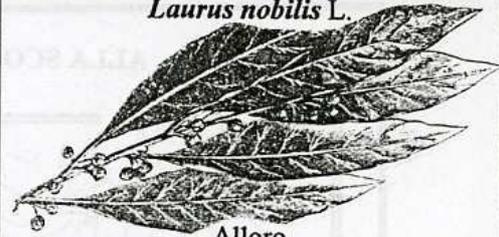
Nelle api, nei bombi negli altri Apidi e anche negli Antoforidi il sistema di raccolta del polline è estremamente sofisticato e efficiente.

Ogni pelo del corpo presenta un gran numero di denti ed uncini a cui aderiscono i granuli di polline, che sono appiccicosi a causa della presenza sulla loro superficie di una sostanza untuosa (la "colla pollinica") cosicché dopo aver visitato un fiore l'insetto appare completamente ricoperto di polline. (continua)

Dott. Francesco Romagnoli

Le piante nostre amiche
Curiosità. Cure. Ricette
dai quaderni delle nonne
n. 5

Laurus nobilis L.



Alloro

(Le foglie giovani color verde chiaro contengono in modeste quantità acido cianidrico che è tossico, usare quindi foglie adulte color verde scuro)

In cucina

Le foglie si usano nella preparazione casalinga di olive, nei ragù, nei sottaceti, nei minestrini, nel coniglio in umido, nelle patate, per aromatizzare le castagne bollite, ecc.

I frutti essiccati in luogo asciutto e conservati in un barattolo ben chiuso sono più aromatici delle foglie e si schiacciano o si grattugiano come la noce moscata.

Ago bulido

Ⓢ Una foglia di alloro 2 cucchiaini di olio qualche spicchio d'aglio sale pepe 2 tuorli d'uovo pane a fette.

Mettere in una casseruola olio, aglio schiacciato, sale, pepe e alloro. Versarvi sopra un litro di acqua, coprire e lasciare bollire per un quarto d'ora. Mettere in una zuppiera i due tuorli e versarvi adagio il brodo ottenuto mescolando continuamente per legarli perfettamente. L'ospore nei piatti delle fette di pane preferibilmente fritte in olio e servire.

Liquore

Ⓢ Bacche di alloro gr. 500 Zucchero gr. 500 alcool gr. 500 acqua gr. 500

Mettere tutti gli ingredienti in un vaso di vetro, mescolare finché lo zucchero si sarà completamente sciolto, quindi chiudere ermeticamente il recipiente. Lasciare riposare 40 giorni agitando di tanto in tanto. Filtrare ed imbottigliare

Sale aromatizzato

Ⓢ Sale marino grosso e foglie essiccate di alloro. Pestare il tutto nel mortaio ed usare questo sale nel brodo, per aromatizzare le carni lesse e marinate.

Besciamelle

Ⓢ Consigliabile mettere una foglia di alloro nel latte quando lo si fa bollire

Fichi e uva

Ⓢ Alcune foglie di alloro nella preparazione dei fichi e dell'uva secca ne favoriscono la conservazione, li profuma e ne tiene lontano i parassiti. Consigliabile metterne uno strato di foglie fra le cassette di frutta.

Le foglie

Ⓢ *Uso interno* - Per combattere i raffreddori lasciare a bagno per un quarto d'ora in un litro di acqua bollente quattro foglie di alloro e la buccia di un'arancia. La tisana va bevuta tiepida.

Ⓢ *Uso esterno* - Le foglie tritate, applicate in cataplasmi, danno sollievo contro le punture di api e vespe.

Le bacche

Ⓢ *Uso esterno* - Per combattere i reumatismi. Si schiacciano bacche di alloro e si mettono a bollire in acqua per 30 min. Si lascia raffreddare e si raccoglie l'olio che galleggerà in superficie da mescolare poi con strutto fresco di pari peso. Massaggiare le parti dolenti

A cura di Aurora Bombacci

Sommario

- Parco sei il benvenuto
- La relazione tra piante entomofile e insetti impollinatori (seconda parte)
- Alloro

Realizzazione grafica Aurora Bombacci

Ottobre 1999