

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

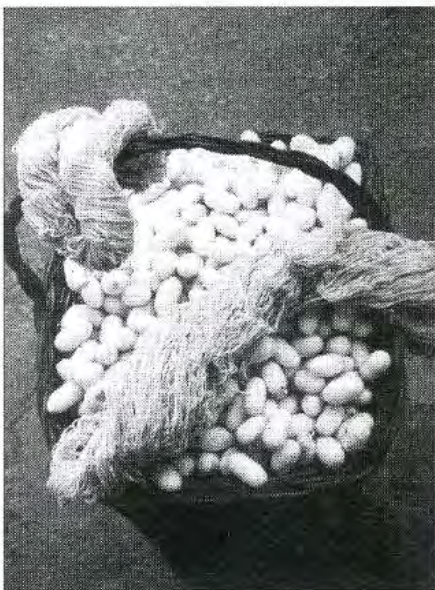


Notiziario di Informazione Naturalistica

Perché istituire un museo di storia della bachicoltura a Meldola?

Il GENM, già dalla data della sua fondazione (21 Dicembre 1995), ha posto come sua finalità primaria la costituzione di un museo meldolese sulla storia dell'allevamento del baco da seta.

Gli associati, pur consapevoli delle poche risorse economiche a disposizione del Comune e delle diverse difficoltà da affrontare, non hanno rinunciato a questo progetto, solo temporaneamente chiuso nel cassetto; per questo motivo il GENM ha cercato di fare ampia opera di convincimento e di sensibilizzazione; soprattutto nei confronti di quei cittadini più restii all'idea della costituzione di un museo a Meldola.



Il recente nulla-osta a questo progetto da parte dell'amministrazione comunale che ha messo a disposizione i locali dell'ex bar Roma, proprio nell'edificio comunale stesso, suggella infatti un lunghissimo lavoro di promozione e sensibilizzazione portato avanti per più di cinque anni dal GENM.

I volontari, soddisfatti del risultato ottenuto, non possono non tornare col pensiero alla mostra di lepidotteri dell'agosto 1995, dove trovarono spazio due teche sulla tematica del baco da seta, che riscossero grande successo, forse anche perché ricordavano ai meldolesi il loro glorioso passato nel campo della bachicoltura, e fecero nascere la prima idea di istituire un museo.

Da quella data è stato un continuo richiamo al progetto da parte di coloro che hanno sempre avuto a cuore la memoria storica della cittadina, risvegliata anche per effetto della mostra allestita dal GENM nel giugno 1996 "Meldola, il baco e la seta", nella quale furono esposti documenti su 350 anni di storia della bachicoltura a Meldola. Anche l'opera scritta di Ravaglioli e Bombacci, dal medesimo titolo della mostra, assume un'importanza notevole al fine di ricostruire la storia del centro bidentino che in passato fece della crescita della bachicoltura la sua fortuna.

Non a caso infatti lo stesso palazzo comunale fu edificato grazie al dazio pagato alla municipalità dai produttori!

Una vera e propria arte che permise a Meldola di essere il centro del mercato nazionale e, addirittura, di dare il suo nome ad una razza di baco da seta, descritta in un documento scritto del 1604 del professore Enrico Quajat, vicedirettore della Regia stazione bacologica di Padova. E sono stati proprio i documenti antichi, consultati all'interno dell'Archivio storico meldolese, rivisitati, studiati, sfogliati e, in alcuni casi, fatti risorgere a rivelare una fonte illimitata di notizie.

Alla chiusura della mostra è stata inviata la prima richiesta scritta ufficiale della Associazione GENM all'Amministrazione Comunale per la costituzione di un museo che raccogliesse il materiale e i documenti presenti nella mostra.

La proposta allora non fu accolta, ma i volontari del GENM non si sono persi d'animo ed hanno portato avanti per ben cinque anni il progetto di rilancio della gelsi-bachicoltura, con la collaborazione dell'Istituto di Bacologia di Padova.

Recentemente la Provincia Forlì-Cesena, sensibile al progetto, ha finanziato un corso di preparazione per allevamenti pilota e la produzione della seta con metodi moderni.

Il successo di queste iniziative ha spinto l'Associazione a chiedere nuovamente all'Amministrazione Comunale meldolese l'istituzione di un museo della bachicoltura che, finalmente, è stato concesso, sulla base dell'importanza della storia del baco da seta per la nostra realtà e della necessità di preservare e valorizzare questo patrimonio.

Certo restano ancora da definire alcuni punti di accordo per la gestione, occorre ancora stipulare l'atto di donazione del materiale, che testimonierà la storia dell'allevamento del baco e la produzione di una seta catalogata fra le più rinomate del mondo, ma grossi passi sono stati fatti da quella prima, vaga idea e altri ancora se ne faranno, con la stessa passione e con lo stesso tenace entusiasmo.



"Libro della Pesa della Seta", 1643
Archivio Storico Meldolese

Mariagiulia Petri

Comunicazioni:

Rappresentanti dell'Associazione sono a disposizione presso la Sede Sociale G.E.N.M.

P.zza F. Orsini n. 12 - 2° piano - 47014 Meldola (FC), tutti i lunedì dalle ore 20.30.

Info: 0338-7492760 - web.tiscalinet.it/gruppo_genm

Realizzato con il contributo della Provincia Forlì-Cesena - anno 2001

Gelso bianco *Morus alba* L.

MONUMENTI VEGETALI IN ROMAGNA

- Gelso di Massa Forese

Circonferenza: mt. 4

Altezza: mt. 16 circa

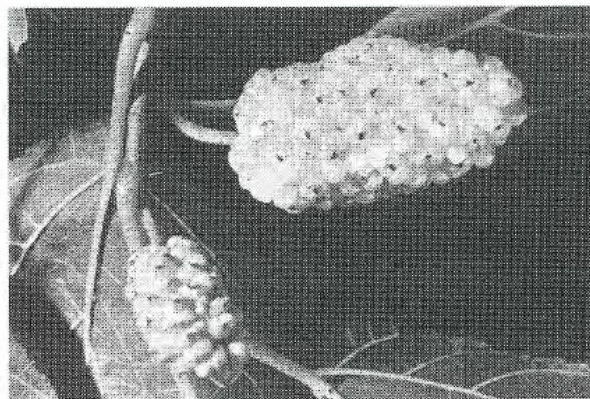
Età stimata: plurisecolare

- Gelso del Gualdo

Circonferenza: mt. 4,20

Altezza: mt. 12 (chioma mt. 10)

Età stimata: 130 anni



Anche se ormai poco frequente, il gelso era una pianta tipica del paesaggio romagnolo ed interrompeva la monotona visione dei campi di pianura che sembravano tutti uguali. Lo troviamo ancora nell'aia del podere ad ombreggiare la casa nelle ore più calde ma la sua principale collocazione era nelle "piantate" e cioè lungo i filari di viti dove serviva da tutore vivo per sostenere le viti, oltre che per poterlo defogliare per l'allevamento dei bachi da seta.

USI DIVERSI: *Il gelso era anche chiamato l'albero d'oro perché tutto di lui si poteva usare.*

- Il legno del gelso è di colore giallognolo al taglio e scurisce con la stagionatura, rivaleggia con i legni esotici per il suo colore e la sua attitudine a ricevere la politura nella fabbricazione di utensili. I rami da potature ed i fusti dei cedui danno buoni pali durevoli quanto quelli del Castagno.

È un legno duro, flessibile e resistente all'acqua per questo usato per botti, mastelli, secchi, barili, oltre che per lavori al tornio e di falegnameria, usato anche per la costruzione di carri, navi, mobili e sedie.

Ha buone proprietà calorifiche.

Nelle botti costruite con il legno di Gelso il vino bianco acquista un retrogusto molto gradevole.

- Dalla corteccia si ricava una fibra "gelsolino" utilizzata già da secoli in Giappone come materia tessile e per cordami, avendo una struttura analoga a quella del lino, viene anche usata per la fabbricazione della carta.

La corteccia e le radici hanno proprietà tenifughe.

- Le foglie.

Nelle campagne il gelso era coltivato principalmente per il fogliame indispensabile all'alimentazione del baco da seta, che aveva grande importanza nell'economia familiare romagnola.

Possono essere utilizzate come foraggio per il bestiame, e sono apprezzate anche da capre e conigli.

Dalle foglie del gelso si può ricavare un estratto per tingere di giallo le fibre tessili e dare lucentezza alla seta.

- I frutti di grato sapore, dolci e succosi usati in farmacopea per le proprietà astringenti, sono molto apprezzati anche dal pollame. Si raccolgono stendendo un telo e scuotendo i rami.

Si possono confezionare marmellate e gelatine, e seccati possono sostituire l' "uva passa". Inoltre si ricava uno sciroppo ricco di zuccheri, acido malico e acido citrico, che viene usato per le sue proprietà astringenti per gargarismi contro le infiammazioni della faringe; allo stesso scopo si usano le pasticche di moro-gelso, che producono anche un'azione emolliente.

Curiosando curiosando....

- Il giorno dell'Ascensione si usava portare durante la processione un rametto di gelso allo scopo di aumentare la produttività dei bachi da seta.

- Nelle nostre campagne, nei giorni di festa, i contadini usavano raccogliere rami carichi di frutti e metterli sulla tavola come "dolci" fine pasto per i bambini.

- Dalla letteratura americana si sa che i frutti del gelso erano un'importante fonte di cibo per gli Indiani dell'America settentrionale e per i primi esploratori e coloni.

Dante (Purg.)

Come al nome di Tisbe aperse il ciglio/ Piramo in su la morte, e riguardolla/ allor che'l gelso diventò vermiglio...

Marco Polo

E fa prendere iscorza d'uno albore c'ha nome "gelso", e è l'albore le cui foglie mangiano gli vermini che fanno la seta

Tassoni

E nati che furono (i vermicini) insegnarono a nudrirli con le foglie de' gelsi, finchè fecero i bocci da seta

Aurora Bombacci



Area di servizio

CAPACCI GIORGIO

Shell

Lavaggio e benzine self-service

Accessori per auto

Via Strada Meldola

S. Colombano, 11/B

MELDOLA - Tel. 0543.493563



LA VANIGLIA

È uno degli aromi scoperti dai primi esploratori del nuovo mondo; gli Spagnoli scoprirono che gli Aztechi la usavano per profumare il cioccolato. Arrivata in Europa verso la metà del XVI sec. servì dapprima ad aromatizzare la cioccolata, poi anche il tabacco.



Vaniglia

Il suo nome le deriva dalla parola spagnola "vainilla", ossia "piccola guaina" per la forma particolare del suo frutto, il baccello di una Orchidacea, la *Vanilla planifolia* che, nelle foreste tropicali, si aggrappa agli alberi con le sue radici aeree e i cui steli sarmentosi possono raggiungere l'altezza di varie dozzine di metri.

Le foglie spesse e carnose, di un verde brillante, sono lunghe circa 25 cm. I fiori, pur avendo la forma caratteristica delle orchidee, sono di un bianco giallastro e verdastro, si notano appena e sono inodori. I frutti cilindrici, o baccelli, misurano da 15 a 25 cm. e sono larghi 2 cm. Dapprima verdi, poi ingialliscono e diventano marroni, ma senza alcun profumo: questo si sviluppa solo in seguito ad un procedimento speciale che dura un mese o anche più.

Raccolti in autunno, poco prima che giungano a completa maturazione, affinché restino ancora ben chiusi, in Messico i baccelli vengono esposti al sole del mattino, poi, quando comincia a diventare troppo caldo, sono messi a essudare sotto una coperta di lana, dopo di che sono messi di nuovo al sole prima di chiuderli, durante la notte, in contenitori ermetici per attivare la fermentazione.

Questa serie di operazioni viene ripetuta finché i baccelli non prendono un colore bruno intenso. Li si mette allora in una stanza a seccare. Dopo questo processo i baccelli si presentano di un colore che ricorda quello del cioccolato, cosparsi di una pruina costituita dalla vanigliina cristallizzata durante il processo di fermentazione.

I fiori della vaniglia vengono fecondati solo da certe api selvatiche proprie del Messico così, quando si volle estendere la coltivazione di queste liane al di fuori dei paesi d'origine, i tentativi furono a lungo infruttuosi. Il metodo di impollinazione artificiale tutt'oggi usato nelle coltivazioni di vaniglia in altri paesi fu scoperto nel 1841 da Edmond Albius, un giovane schiavo che lavorava nella colonia francese di La Réunion. Solo allora la produzione della vaniglia decolla e, nel 1848, La Réunion può spedire in Francia il primo blocco di 50 Kg. di baccelli: nel 1898 saranno 200 tonnellate. La vaniglia viene introdotta anche alle Comore e in Madagascar nel 1891, e le colonie francesi si impongono come il primo produttore mondiale. Oggi il Madagascar continua a produrre la maggior quantità di vaniglia e detiene anche il primato della miglior qualità.

Il lavoro manuale dell'impollinazione e il lungo processo di fermentazione ed essiccazione fanno sì che i costi del prodotto naturale finito siano molto elevati; l'industria chimica già alla fine dell'800, mette a punto la vaniglia sintetica e molta della vaniglia in polvere o degli estratti di vaniglia che oggi usiamo sono prodotti sintetici, costano circa un terzo del prodotto naturale ed hanno un buon aroma, ma non ne reggono il confronto.

Dianora Della Torre

Vanilla planifolia Andr.



Vaniglia

(Proprietà aromatizzanti, stimolanti, digestive, coleretiche. Nelle dosi alimentari è sicura e perfettamente tollerata, l'utilizzazione medicinale della vanigliina va fatta con cautela)

In cucina

L'uso della vaniglia è noto, si aggiunge in: minestre a base di latte, salsa vaniglia, crema di cioccolato, passati di frutta, insalate di frutta, omelette dolci, creme, impasti per dolci. I baccelli si possono usare parecchie volte, si tengono immersi nei liquidi o nelle creme fino a cottura, quindi basta lavarli e asciugarli, facendoli seccare di nuovo dopo averli adoperati e si ripongono in vasetti chiusi per ulteriori utilizzi.

Ⓞ **Coniglio alla vaniglia** Tagliare a pezzi un coniglio e metterlo a marinare per una notte in un recipiente con mezzo litro di vino bianco secco, 1 cucchiaino di fiori di lavanda freschi o secchi, un baccello di vaniglia, qualche ciuffetto di timo, 1 spicchio di aglio tagliato a fettine e una abbondante macinata di pepe. Riporre, coperto, in frigo per una notte. Sgocciolare quindi i pezzi di coniglio e metterli a rosolare. Appena saranno dorati versare un mestolo della marinata, aggiungere mezzo dado sbriciolato e farlo sciogliere bene. Versare altro liquido, coprire e cuocere. Unire, in ultimo, una abbondante manciata di piccole olive nere.

Ⓞ **Crema alla vaniglia** Portare a bollore mezzo litro di latte con 1 cucchiaino di maizena sciolta e un bastoncino di vaniglia sminuzzato. Montare a spuma 4 tuorli con gr. 100 di zucchero, unire il latte e una tazza di gelatina sciolta. Togliere dal fuoco e mescolare fino a quando la crema sarà addensata. A freddo unire una tazza di panna montata, versare il composto in una vaschetta e mettere in frigo.

Ⓞ **Paste di mandorle** Mescolare gr. 500 di farina di mandorle, con gr. 500 di zucchero, 3 albumi montati a neve e fare una pasta non troppo dura, unire 1 bustina di vaniglia e la raschiatura di 1 limone. Formare delle palline e al centro di ognuna mettere una ciliegina candita. Cuocere in forno a calore moderato e, appena sfornate, spolverizzare con zucchero a velo.

Ⓞ **Tintura** 10 gr. di vaniglia in 100 ml. di alcool 70° a macero per 8 giorni. Si usa principalmente a scopo alimentare, a gocce, nella preparazione di dolci.

Zucchero aromatizzato

Ⓞ Poiché in casa si usa la vaniglia soprattutto per i dolci, tanto vale profumare lo zucchero. Basterà mettere qualche "stecca" in un vaso di zucchero. Si potrà rinnovare lo zucchero continuando a servirsi dei vecchi baccelli.

Proprietà medicinali

Ⓞ La vaniglia viene usata anche come correttivo del sapore in prodotti farmaceutici di gusto e odore sgradevoli. I suoi principi attivi oltre a generiche proprietà stimolanti ha quelle di eccitare l'appetito e tonificare lo stomaco e l'intestino e soprattutto di fluidificare la secrezione biliare.

Uso interno

Ⓞ Per stimolare l'appetito - Miscelare 10 gr. di tintura di vaniglia, 10 gr. di tintura di cannella, 30 gr. di zucchero e 100 gr. di marsala. A cucchiaini.

Aurora Bombacci