



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

“Ciro Ronchi”



Il 30 dicembre 2001, giornata dell'inaugurazione del museo comunale del baco da seta “Ciro Ronchi” voluto dall'associazione GENM resterà per la storia della città di Meldola una data molto importante perché è stata per la nostra città una riscoperta dell'importanza che il mercato del bozzolo, la produzione e lavorazione della seta hanno avuto per l'economia e la vita del nostro paese nei secoli precedenti.

Sappiamo che nel 1872 L'Italia si trovava al 3^a posto dopo Cina e Giappone, nella produzione mondiale di seta greggia e in quel medesimo periodo Meldola si aggiudicava il primato assieme a Como per la migliore qualità e quantità del prodotto sericolo.

Il mercato del bozzolo del baco da seta che aveva luogo in Meldola, è stato annoverato fra i più importanti a livello nazionale, tale da determinare il prezzo nazionale del prodotto grezzo sui vari mercati italiani.

Attraverso le carte dell'archivio storico sono venute alla luce tante documentazioni che attestano la fiorente attività non solo inerente al mercato del bozzolo, ma anche quella dei vari filandieri meldolesi, evidenziando in modo particolare quella di *Ciro Ronchi* al quale abbiamo dedicato la nostra sezione del museo cittadino.



Infatti in quel periodo l'attività delle filande è stata una notevole risorsa per Meldola; anche se molto dura e faticosa, ha permesso alle donne di trovare una prima occupazione fuori dalle mura domestiche e anticiparne l'emancipazione.

Visitando il museo si ripercorre il momento della memoria storica meldolese.



Il museo diventa, quindi luogo ideale per la divulgazione e la conoscenza di una storia e di un settore a molti oggi sconosciuto e per questo motivo facilmente fruibile anche da studenti ed insegnanti che troveranno una aggiornata e completa bibliografia sulla sericoltura e l'industria serica.

Queste sono indubbiamente le motivazioni per cui l'associazione GENM sino dalla data della sua costituzione, si è sempre adoperata e chiesto con insistenza all'Amministrazione Comunale di poter realizzare il suo ambito progetto ed oggi siamo molto fieri di averlo attuato.

Mariagiulia Petrini

*Visite guidate per gruppi o scolaresche solo su appuntamento;
info:*

*Comune Ufficio Cultura
Tel. 0543-493300
Ass.ne - G.E.N.M.
Tel. 338-7492760*



Il G.E.N.M. organizza per la giornata di Sabato 1 Giugno 2002 una visita guidata agli allevamenti del baco da seta nel Trevigiano presso le aziende dei soci della cooperativa Bozzoli "Rosanna"

- Programma -



- ⇒ Viaggio in pullman GT **completamente gratuito**
- ⇒ Partenza da Meldola (punto bus), **ore 6.00**
- ⇒ Ritrovo parcheggio Fiera Forlì (via Punta di Ferro), **ore 6,30**
- ⇒ Partenza per Treviso **ore 6.45**
- ⇒ Arrivo previsto a Treviso **ore 10,15**
- ⇒ Visita agli allevamenti

Al termine della visita **pranzo non obbligatorio** presso il ristorante "Rosa Peonia", al costo di **€ 15,00 a carico del partecipante.**

Ritorno a Forlì previsto per le ore 20.00-20.30.

N.B. Le prenotazioni dovranno pervenire al numero telefonico 338-7492760 (G.E.N.M.) entro e non oltre il 25 maggio 2002.

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 2002*

Questo piccolo-grande museo, che la nostra associazione sta "amorevolmente" curando, si sviluppa su tre percorsi: scientifico, naturalistico, storico. Certamente è errato mettere lo storico per ultimo in quanto proprio questo, la scoperta di carte antiche, ha "causato" la nascita di questa sezione. La curiosità su quanto ci avevano lasciato scritto i nostri avi ci ha portato a volere ripercorrere la strada di un piccolissimo seme e di un sottilissimo filo, per poi potere magari rivivere questo grande avvenimento. L'esposizione in questo museo di alcune, veramente pochissime, carte dovrebbe accompagnarci lungo questo percorso attraverso la storia...

Una mappa, tanti puntini, la legenda: *Mercato bovi... 7 piante di gelso*. La municipalità inserisce per il "nuovo piantamento" nel mercato bovi, i gel-si, e sarà la stessa municipalità che poi provvederà, tramite asta, a venderne la foglia. Queste le prime carte che trovano spazio nel museo. L'asta della foglia; a noi ora può sembrare strana cosa, ma quanta importanza aveva allora! L'allevamento doveva essere avviato in base alla quantità di



foglia reperibile dalle varie famiglie e quindi poteva essere più o meno grande a seconda di questo primo investimento. La foglia era di proprietà o si doveva comprare? e da chi? Inchieste, controlli, punizioni per gli eventuali "ladri di foglia". Come sembra lontana questa storia!

Accertato il quantitativo di foglia a disposizione, si poteva passare all'acquisto del seme bachi. Se ne poteva acquistare anche un 8° di oncia ma anche alcune oncie, l'importante era assicurarsi un seme buono, di qualità, e per questo a volte se ne acquistava di quello proveniente, a quei tempi..... dal Giappone,

Così, dopo queste due prime fasi, prendeva il via quel piccolo grande avvenimento che per quaranta giorni sconvolgeva la vita delle nostre famiglie.

I bachi dovevano crescere, bisognava nutrirli e quindi donne e ragazzi sugli alberi a raccogliere la foglia; bisognava mantenerli puliti e quindi cambiare le lettiere, ed ecco apparire i primi "cartoni igienici" che permettevano di svolgere questa operazione in maniera più veloce. Bisognava controllarli, guai se se ne trovava qualcuno ammalato, il calcino era solo una delle malattie più temute, poteva dire epidemia, avvenimento che quasi sempre comportava la distruzione dell'intero allevamento, la disinfestazione di tutti gli attrezzi e dei locali, e non sempre poi si era in grado di fare un altro allevamento nella stessa annata.

Quando tutto procedeva bene, ecco il meritato premio, la vendita, ed è anche in questa fase che interviene la municipalità. E' alla municipalità che altre persone presentano domanda per essere assunte in qualità di commessi alle pese o semplici inservienti, l'importante era essere scelti per potere racimolare qualche scudo.

Che movimento, che coinvolgimento di persone. Pesatori, commessi, facchini, sorveglianti, inservienti, custodi, personale addetto alle poste per la trasmissione tempestiva di quei bollettini che dovevano essere compilati ed inviati giornalmente in varie parti d'Italia e che a volte determinavano il prezzo per altri mercati.

Da tutto questo la municipalità cosa ne ricavava? Il quattrino, quel quattrino che permetteva di pagare il medico condotto, a volte i maestri, e addirittura la torre civica, la nostra torre dell'orologio.

Però non finiva certo qui la strada di quel piccolo seme. Dalla casa, al mercato ed ora alle filande. Nelle filande altre persone, prevalentemente di nuovo donne, trovavano occupazione in un lavoro duro, ma pur sempre un lavoro che poteva permettere di risollevarle le finanze familiari. Tante erano le filande a Meldola, fino a venti, e tanta era la seta che vi veniva filata.

Dalle filande si passava ad un altro mercato, e questa volta nazionale. Venivano inviati "provini" alle grandi aziende, si partecipava a concorsi, tutto per fare conoscere e vendere al migliore offerente le belle matasse di seta.

I concorsi poi non erano solo per la seta filata ma anche per gli allevatori. La memoria di uno di questi concorsi domina dall'alto della sala del museo, è il grande manifesto con la bella figura femminile e la stupefacente scritta *Lotteria 1 Milione*. Tanto poteva essere distribuito alle varie famiglie che meglio avevano lavorato e il biglietto per parteciparvi veniva loro consegnato all'atto dell'acquisto del seme. Che sconvolgimento per il paese in quei quaranta giorni e quanto beneficio portava quel piccolo seme: ai possessori della sola foglia, alle famiglie che l'allevavano, al personale del mercato, alla municipalità che incassava il dazio, alle operaie delle filande, ai filandieri.

All'inizio di quel filo abbiamo trovato una semplice foglia e un seme, lungo il filo un aiuto all'economia familiare, un incremento al commercio locale, un miglioramento all'economia del paese, un movimento finanziario e commerciale nazionale... grazie natura

Aurora Bombacci

Crataegus oxyacantha



Biancospino

"O Valentino vestito di nuovo come le bacche dei biancospini solo ai piedini provati dal rovo porti la pelle dei tuoi piedini..."

(La droga è innocua ma è sempre bene usarla sotto controllo medico e va usata con prudenza in pazienti con frequenza cardiaca molto bassa)

I fiori vanno raccolti quando sono ancora in boc-cio o appena all'inizio dello sbocciare, si fanno seccare in luogo ben aerato, all'ombra e devono conservare il loro profumo delicato. Vanno conservati in sacchetti di carta robusta ben chiusi o in scatole di legno piuttosto che in recipienti di vetro, adatti solo per i frutti, o di ferro.

In cucina

® **Vino e grappa di biancospino** Si raccolgono i frutti in autunno quando hanno raggiunto il loro migliore colore rosso, si schiacciano e si mettono a fermentare in acqua per alcuni giorni. Si filtra e si beve il succo acidulo e profumato. Il sapore è simile a quello del vino di pera, come lo è la grappa che si ricava dalla fermentazione dei frutti stessi.

® **I frutti** sono l'unica parte mangereccia dell'arbusto e possono essere usati in associazione ad altri frutti selvatici come addensante nelle marmellate.

Tisana rilassante

Una tisana dopo un bagno caldo è la migliore medicina per le nervosissime e per potere poi ripartire rilassate e calme.

® Due pizzichi di taglio essiccato, due pizzichi di fiori di biancospino, due tazze di acqua calda.

Uso interno - I fiori

Per insonnia, ipertensione, palpitazioni

® Infuso 1 gr. di fiori in 100 ml. di acqua. Una-due tazze al giorno, specie prima di coricarsi.

® Tintura 20 gr. di fiori in 100 ml di alcool 60° (a macero per 5 giorni). Venti-trenta gocce tre volte al giorno

Uso interno - I frutti

Per diarrea e ritenzione urinaria

® Decotto 2 gr in 100 ml di acqua. Due tazzine al giorno

Uso interno - La corteccia

Contro la febbre

® Decotto di corteccia: 5 pizzichi di corteccia ben tritata in un litro di acqua, filtrare e bere per due giorni

Uso esterno - frutti-fiori-corteccia

® Il decotto dei frutti e della corteccia o l'infuso dei fiori sono utili antiinfiammatori delle mucose della bocca e delle gengive; si utilizzano mediante sciacqui e gargarismi.

Uso cosmetico

® *Uso esterno* - Recenti ricerche hanno dimostrato un'azione astringente e rinormalizza la pelle a cura di Aurora Bombacci