



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

1995 - 2005

## Dieci anni di attività

Domenica 9 ottobre c.a. la nostra associazione ha festeggiato i dieci anni di attività durante la quale sono stati nominati due soci onorari il sindaco Loris Venturi e lo stampatore Fabio Visini; inoltre è stato presentato un volume per immortalare le più importanti e significative attività effettuate a testimonianza dell'impegno profuso e del lavoro svolto. Abbiamo ricordato gli albori - del 21 dicembre 1995, con un gruppo di 14 specialisti e non, in settori storico-culturale e naturalistico provenienti da Meldola e da altre città della Romagna con l'elenco delle finalità preposte dai soci fondatori:

- svolgere opera di sensibilizzazione nei confronti delle problematiche storiche-culturali ambientali;
- costituire un museo di storia naturale e di tradizioni locali in Meldola; reperire materiale scientifico-culturale-naturalistico;
- essere centro di studi e ricerche per specialisti, con riguardo agli aspetti culturali-naturalistici e le tradizioni del territorio meldolese;
- realizzare mostre di materiale didattico e scientifico-storico-culturale ;
- creare incontri con insegnanti e studenti o altri gruppi culturali interessati, anche al fine di dimostrare l'importanza ed il valore di costituire un Museo;
- essere un centro di elaborazione dati scientifici sul territorio meldolese, provinciale, regionale, nazionale;
- divulgare tramite stampa un bollettino sociale, attività svolte e dati scientifici rilevati dai soci,



La nostra associazione è partita col l'intento di dare concretezza e vitalità ai vari problemi della natura, lo studio dell'ambiente, la sua conoscenza e la sua cura che sono entrati lentamente, almeno a parole, nella sensibilità comune, ma spesso rischiano di rimanere un semplice slogan.

I questionari di interesse storico-culturale-ambientale effettuati con gli studenti delle scuole, lo studio dei corsi d'acqua, della formazioni dei crinali, il progetto rondine, la conoscenza dei lepidotteri, il problema della bachicoltura, che ha segnato oltre tre secoli di attività rilevante sul nostro territorio, sono tutte attività che abbiamo svolto in sintonia con le scuole locali e non, per dare corpo, vita e spessore al tema della cultura storica ambientale, certi della profonda valenza educativa soprattutto per la gioventù.

I ritmi e le caratteristiche della vita di oggi così lontani da quelli "naturali" stanno facendo perdere il piacere di guardarsi intorno, di cose, di scoprirli con i propri occhi, di ascoltarli con le proprie orecchie, con una parola di essere protagonisti dell'ambiente in cui viviamo. Per allenarci a questo nuovo modo di affrontare i problemi quotidiani e per recuperare una dimensione di vita più autentica e profonda e favorire una crescita di interesse, sono state organizzate, con grande successo, le varie escursioni storico-naturalistiche.



Molto importanti sono stati gli studi effettuati e le pubblicazioni realizzate sulle varie tematiche storiche-ambientali: la ricerca in archivio di 350 trecentocinquanta anni della fiorente attività bacologica meldolese, con le sorprendenti e interessanti notizie che si sono potute apprendere; i manuali sulle tecniche di allevamento del baco da seta, pubblicati in collaborazione con l'Amministrazione Provinciale di Forlì-Cesena, nel corso dei diversi anni di attività di bachicoltura svolta con le scuole ed aziende agricole locali; la pubblicazione dell'attività svolta e dei dati ottenuti nei tre anni di studio, nell'ambito del progetto rondine Euring, sullo studio di





lepidotteri relazionate alla vita sociale e culturale del passato e di quella attuale.

Tutte queste pubblicazioni, a cui va ad aggiungersi quella semestrale di questo giornale informativo "il germoglio", ribadiscono la consapevolezza e l'intento dimostrato, anche a livello culturale, ad attuare una sensibilizzazione sui molteplici problemi sociali-ambientali.



In cantiere c'è un progetto che costituisce una sfida per il futuro; ampliare l'attuale museo con una sezione dedicata alla tintura della seta con prodotti naturali, costituire un laboratorio per effettuare personalmente questa attività di tintura, trovare lo spazio per la raccolta di lepidotteri di Luciano Ravaglioli, il cui materiale arricchirà maggiormente la nostra sezione museale.

Noi ci auguriamo che tutto possa realizzarsi in tempi brevi per avere la gioia di avere vinto una sfida importante che difficilmente potrà lasciare indifferenti gli amministratori della nostra città e non solo.

In ogni modo l'associazione, aperta a tutti, continuerà ad operare nei suoi intenti con maggiore attività, arricchita di nuove forze, per il prosieguo della vita stessa del nostro gruppo.

nidificazione della rondine nella valle del Bidente; la pubblicazione "alla scoperta del territorio meldolese", studio nuovo ed approfondito sul territorio locale che raggiunge i punti più estremi e meno noti del nostro comune, guida turistica utile per coloro che desiderano trascorrere qualche giornata in piena tranquillità, a contatto con la natura, in un mondo ancora tutto da scoprire.

Ultimo lavoro letterario pubblicato recentemente è "colori con le ali", edito in occasione della mostra sui lepidotteri, svolta nel mese di maggio-giugno c.a.; pubblicazione completamente nuova sulle tematiche dei

Per ultimo, ma per noi il più importante in assoluto e di cui siamo molto orgogliosi, è stata la costituzione del Museo del Baco da Seta "Ciro Ronchi", effettuata con la raccolta ed il recupero di materiale donato dalla nostra associazione e da privati cittadini, divenuto, indubbiamente, un fiore all'occhiello per la nostra amministrazione comunale meldolese.

Inesso trova spazio la vita culturale ed economica della città di Meldola del passato, che senza uno studio approfondito, prima sui documenti presenti nell'archivio storico, poi sul recupero di materiale inerente tale attività, si sarebbe completamente perduto un tassello importante della nostra storia cittadina.



Consiglio Direttivo G.E.N.M.



*Il G.E.N.M. augura a Soci e simpatizzanti  
Buone Feste !!!*



La Sede Sociale G.E.N.M. è a disposizione in  
P.zza F. Orsini n. 12 – 2° piano – 47014 Meldola (FC)  
Info: 338.7492760 – e-mail: [rundo09@libero.it](mailto:rundo09@libero.it)



## Ginepro

(*Juniperus communis*)

Delle bacche di ginepro, che impiegano ben due anni per maturare, cibo prelibato i tordi i quali non sanno che, mangiando questi frutti, contribuiscono a rendere più gustosa la loro carne, ricercatissima dai buongustai. Del resto non a caso le bacche di ginepro vengono impiegate in cucina per aromatizzare proprio la cacciagione. Per rimanere in argomento gastronomico, le bacche di ginepro erano tradizionalmente impiegate come elemento base nella produzione del gin e nella preparazione del prosciutto affumicato, al quale davano un gusto particolare.

Questi impieghi tradizionali sono consueti ancor oggi nella produzione industriale. Nel passato il ginepro era considerato una cura prodigiosa per alcune tremende malattie contagiose e infettive: nel Medioevo e anche in secoli più recenti, i rami di ginepro, così come quelli d'alloro, venivano bruciati nei luoghi pubblici per purificare l'aria dal terribile contagio di malattie come la peste. Sembra strano per un'epoca ormai protesa verso la ricerca scientifica e l'uso di medicinali ottenuti da sostanze chimiche, ma ancora nel tardo Ottocento era diffusa la pratica di purificare gli ambienti con il ginepro: nel 1870 questo avveniva negli ospedali di Parigi, durante un'epidemia di vaiolo.

Il legno di ginepro se bruciato emana un buon aroma: anche il suo profumo naturale è molto persistente.

Oggi come in passato, in alcune campagne viene usato per fabbricare delle botticelle per la conservazione dell'aceto, che rimane delicatamente aromatizzato.

## *Pyrus malus*

(Mela)



Ricca di vitamina C e A, oltre che di pectina che favorisce la digestione, è anche un notevole disinfettante intestinale e contribuisce ad evitare le formazioni di ulcere, buon depurativo del sangue.

Le mele si conservano più a lungo se messe fra foglie secche.

### In cucina

® **Maiale con le mele** Magro di maiale a tocchetti, mele ranette stesso peso della carne, 2 cipolle, sale e pepe. Fare rosolare la carne, aggiungere le cipolle tagliate fini e lasciarle prendere colore. Salare e aggiungere le mele sbucciate e tagliate a spicchi, pepare e lasciare cuocere pochi minuti.

® **Insalata di pollo con le mele** Olio, limone, 1 mela, 300 gr. di pollo lessato, 2 coste tenere di sedano, 6 noci, indivia o scarola, sale. Tagliare la mela in fette sottili e condirla subito con limone e olio, unire il pollo a pezzettini, il sedano, le noci e il sale. Per ultimo unire le foglie dell'insalata.

® **Omelette** 2 uova, pizzico di sale, ½ cucchiaino di zucchero, 1/4 di mela ranetta, gr. 30 di burro, 1 cucchiaino di marmellata di albicocche Amalgamare uova sale zucchero. Schiumare il burro su fiamma vivace poi unire la mela a fettine sottili per pochi minuti. Versare in padella anche le uova mescolare e fare rapprendere. Ripiegare mettendo all'interno la marmellata.

® **Polpette di mele** 6 mele, acqua, zucchero, una manciata di uvetta, una di pinoli e una di canditi, 3 uova, un cucchiaino di pangrattato, burro. Sbucciare e tagliare a fette le mele, cuocerle in poca acqua con lo zucchero e schiacciarle in modo da ottenere una specie di purè. Unire pinoli, canditi, uvetta, pangrattato e uova. Fare delle polpette da passare poi nel pangrattato e friggere.

® **Semifreddo di natale** Mele, panna, limone, zucchero. Frullare le mele sbucciate e bagnate col succo del limone, unire zucchero a velo e panna montata, versare in uno stampo e mettere in freezer. Al momento di servire capovolgere lo stampo su un piatto e decorare con chicchi di melagrana.

### Uso interno

® *Per favorire la digestione*

**Acqua di mele** Tagliare in 4 spicchi una mela ranetta, non sbucciata, aggiungere zucchero e scorza di limone. Bollire 20 minuti e filtrare.

® *Per aiutare gli artritici*

**Decotto** di mele Bollire 60 gr. di bucce essiccate e polverizzate in lt. 1 di acqua per 20 minuti. Berne 4 tazze al giorno.

### Uso esterno

® **Maschera alla mela** Contiene vitamine e stende le rughe Sbucciare e grattugiare una mela. Applicare la polpa sul viso.

® **Contro dolori ai muscoli** Massaggiarli con aceto di mele meglio se fatto in casa.

Di Aurora Bombacci

Dicembre 2005

**Super Servizio Capacci Giorgio**  
**2006**

Via S.S. 310 n° 11/B - Meldola (FC)  
Cell. 339 7738670