

**GRUPPO ENTOMOLOGICO
NATURALISTICO
MELDOLESE**

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

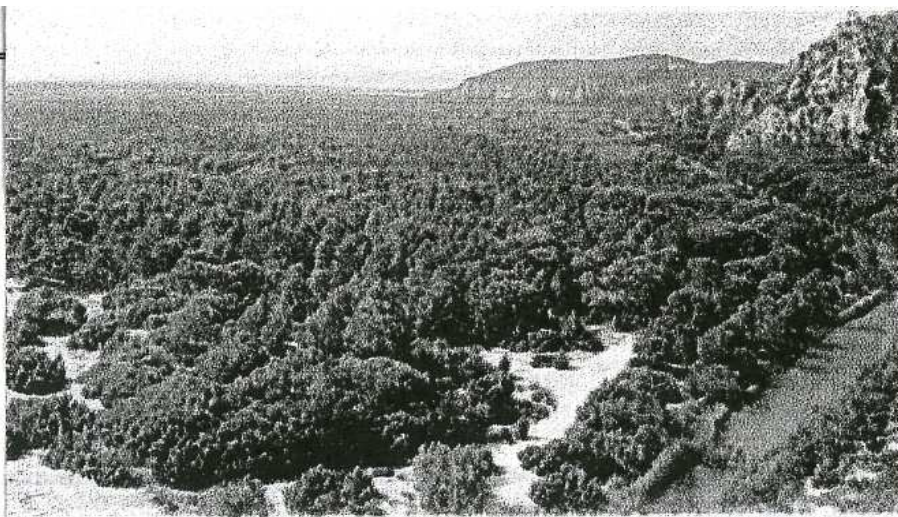
Fotocopiato in proprio – numero unico

Organo Ufficiale G.E.N.M.

il germoglio



Notiziario di Informazione Naturalistica



Le isole Lerins di Cannes

Straordinario paradiso della macchia mediterranea

Le isole dell'arcipelago Lerins: Saint Honorat e Sainte Marguerite, raggiungibili in un quarto d'ora di barca da Cannes, sono diventate un modello di tutela della flora mediterranea, rigogliose per le eccellenti condizioni climatiche e denominate pure le isole del lentisco e del rosmarino.

Queste splendide isole erano già conosciute ed abitate ai tempi dei Romani; infatti esistono tuttora tracce di porti e terme risalenti al quarto secolo a.C.

Il clima è caldo-asciutto d'estate con assenza di stagioni ben definite e venti come il "Mistral" che hanno determinato una particolare vegetazione, forse unica per le nostre zone mediterranee. Vi sono specie di vegetazioni che riescono ad insinuarsi negli anfratti delle rocce come il **crithmum**, pianta dalle foglie finemente suddivise ed i fiori come grandi ombrelle di colore bianco-verdastre e la **plantago subulata**, alta 20 cm. con fiorellini bianchi che creano un paesaggio alquanto suggestivo.

Un po' più lontano dal mare, verso l'interno, si possono ammirare cuscinetti di **thimalea hirsuta** che stupisce per la sua pronunciata pelosità, l'**astragalo** dalle lunghe e feroci spine disposto a formare cuscini definiti comunemente "cuscini della suocera".

Ma è la macchia mediterranea, quella alta e quella bassa a prendere il sopravvento su tutto.

- La prima compare facendosi largo tra le **sughere** o in seguito alla scomparsa di queste: è una formazione lussureggiante i cui arbusti si elevano fino a 6-8 metri; prevalendo su tutti troviamo il **corbezzolo**, che si ricopre in autunno di fiori bianchi disposti in grappoli fra frutti rosso vivo dell'anno precedente, e l'**erica arborea**; queste due specie possono coesistere formando un insieme talmente fitto da impedire lo sviluppo del sottobosco.

Soltanto in alcune aperture si possono intravedere alcune liane come la **smilax aspera**, molto spinosa dalle bacche rosse e la **lonicera implexa**, parente del caprifoglio.

Questo tipo di vegetazione presenta anche una grande capacità di rigenerazione in caso di incendi purché tali eventi non siano troppo ravvicinati.

- La macchia bassa è tipicamente formata da **ericacee**, piante tipiche di ambienti acidi e della brughiera, dotate di un fascino particolare in quanto caratterizzano fortemente il paesaggio al momento della fioritura.

A queste si aggiungono specie di piante intensamente profumate come la **lavandula**, l'**elicriso** con le infiorescenze gialle (specie presente anche nell'isola del Giglio), il **bupleuro** dall'intensa fragranza molto singolare, il **timo** e il **rosmarino**.

Nei luoghi in cui affiorano graniti s'installano in abbondanza i **cisti**, da quelli a fiori bianchi a quelli a fiori rosa.

Da ricordare inoltre per la loro bellezza il **lentisco**, dalle foglie persistenti ellittiche piccole con fiori numerosissimi rossi e bacche nere lucenti a maturità ed il **pino bianco**.

Queste splendide isole, fortunatamente sono al sicuro.

Un apposito Ente cerca di limitare la lottizzazione di terreni sulle coste particolarmente ricche di vegetazione affidandoli per la loro gestione a Comuni ed Associazioni ambientaliste molto vigili alla tutela e salvaguardia di un habitat unico e irripetibile per la vegetazione mediterranea.

Mariagiulia Petrini



L'area di servizio
CAPACCI GIORGIO
si rinnova e
cambia marchio

Shell

Lavaggio e benzine self-service
Accessori per auto

Via Strada Meldola
S. Colombano 11/B
Tel. 0543 493563



Comunicazioni

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

tutti i lunedì dalle ore 20,30



Il Riccio (*Erinaceus europaeus*)

Descrizione

La lunghezza totale del corpo del riccio è compresa fra 20 e 30cm. di cui 2-3,5cm. di coda.

L'altezza al garrese raggiunge i 12-15cm ed il peso varia da 400gr a 4kg.

Le zampe sono solo apparentemente corte e terminano con 5 dita munite di unghie.

La coda è poco visibile.

L'elemento più impressionante della sua morfologia sono evidentemente le spine, che ricoprono tutto il corpo dalla testa alla coda, la cui lunghezza non supera i 2-3cm. Ogni individuo ne possiede oltre 15.000.

Un potente muscolo dorsale permette all'animale di avvolgersi a palla e di drizzare gli aculei perpendicolarmente al corpo. Può mantenere a lungo questa posizione, che costituisce un valido mezzo di dissuasione nei confronti della maggior parte dei predatori.

Habitat

Il riccio è presente in tutt'Europa, ad eccezione del nord della Scandinavia e dell'Islanda. Abita tanto le foreste di latifoglie quanto i prati e i giardini, ma preferisce i boschetti.

Talvolta raggiunge i 1500m. di quota. Il suo territorio copre da 4 a 40 ettari, a seconda delle disponibilità alimentari.

Va in letargo in modo continuato solo per qualche settimana e solo nei periodi più freddi. Man mano che ci si avvicina alla metà di marzo i periodi di veglia progressivamente si allungano e si fanno sempre più frequenti. Riprende l'attività solo quando la temperatura incomincia a mantenersi stabile sopra i 9°C.

Riproduzione

La stagione degli amori segue il letargo, verso la metà di aprile. Dopo una gestazione di 40 giorni nasceranno 4-5 piccoli perfettamente nudi.

La femmina può partorire due volte all'anno. All'età di 1 mese i piccoli saranno svezzati e da quel momento incominceranno a seguire la madre.

Alimentazione

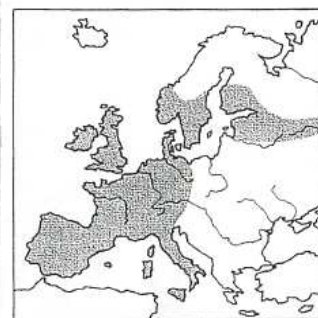
Il regime del riccio è fra i più vari ed adattabili. Insetti, vermi e limacce sono le sue prede favorite, ma si nutre volentieri anche di larve, rane e rospi. In autunno mangia molte bacche selvatiche, ghiande e funghi. Divora anche le cantaridi senza pericolo di avvelenarsi, preda i nidi di vespa e l'ha vinta sulla vipera.

Specie simili

Il riccio europeo orientale (*Erinaceus concolor*) è diffuso nella parte orientale del continente, a partire da una linea immaginaria che va dalla Polonia alla Jugoslavia.

Il riccio algerino (*Erinaceus algirus*) abita invece l'Africa del Nord e probabilmente anche il sud della Francia.

Luciano Ravaglioli



Escursioni

Il 7 maggio u.s. si è concluso il IV ciclo primaverile delle escursioni di media collina.

Tali escursioni riscuotono sempre molto successo e sono improntate alla scoperta di qualche angolo ancora inesplorato e ricco di quel fascino particolare che suscita per noi una zona ancora sconosciuta; infatti le nostre passeggiate sono finalizzate alla scoperta ed all'osservazione degli ambienti naturalistici che ci circondano e che variano continuamente.

Ci siamo salutati con l'augurio di ritrovarci tutti nel prossimo mese di ottobre per il ciclo di escursioni autunnali, per poter ammirare scenari diversi, ma altrettanto incantevoli e suggestivi: augurio diretto anche a tutti quelli che desiderano unirsi a noi alla scoperta delle bellezze naturalistiche.



Le piante nostre amiche

Curiosità. Cure. Ricette
dai quaderni delle nonne

n. 7

Aromatizzanti vegetali

Siamo di nuovo in periodo di erbe, per intenderci degli aromatizzanti vegetali. La gastronomia delle erbe e degli aromi ha un grande merito per quelli che vogliono una cucina leggera: l'abolizione dei grassi, poiché ne consentono una alternativa piacevole, creando ricette ricche di fantasia e di sapori. Vanno tutte usate con saggezza, evitando che divengano una componente ossessiva di ogni piatto, pertanto vanno aggiunte solo dove possono dare il massimo delle loro proprietà.

Erbe aromatiche

® L'Italia è un paese ricco di erbe aromatiche per la cucina. Si cerca di coltivarle anche sul terrazzo di casa per averle sempre a portata di mano. Le stesse foglie possono servire anche dopo qualche giorno dal distacco dalla pianta, oppure si possono mettere sotto sale, sott'olio, in freezer, e alcune si accettano anche essiccate.



Gli aromi

® Comprendono qualche foglia essiccabile, origano, alloro, ma soprattutto fiori, bacche, frutti e radici. Il sapore di questi elementi vegetali è più deciso di quello delle erbe, talvolta molto violento (peperoncino). Tra gli aromi freschi o naturalmente "stagionati" in casa, aglio e cipolla.



L'affascinante mondo delle spezie

® Profumate, misteriose, dolci, piccanti, colorate, le spezie evocano fantasie di paesi lontani. Le spezie sono parti vegetali di piante tropicali essiccate e spesso ridotte in polvere che possono venire da radici, fusto, foglie, frutti, fiori e semi.



Schema per l'uso ottimale degli aromatizzanti vegetali

ERBE e AROMI	minestre	paste asciutte e risotti	arrosti	umidi	pesci	verdure	salse e sughi	dolci e liquori
acetosella	*					*		
aglio	*				*	*		
alloro			*	*	*		*	*
aneto	*		*	*			*	*
anice								*
basilico	*	*					*	*
cerfoglio	*			*	*	*	*	
erba cipollina	*			*	*	*	*	
estragone			*	*	*		*	
finocchio selvatico		*	*	*	*		*	*
maggiorana				*	*			
menta	*			*		*	*	*
mirto			*	*				
origano		*		*	*	*	*	
peperoncino		*		*	*		*	
prezzemolo	*	*			*	*	*	
rafano							*	
rosmarino	*		*	*	*		*	
ruta				*				*
salvia			*	*	*		*	*
santoreggia		*	*	*	*	*		
timo				*	*			*
SPEZIE								
cannella				*				*
cardamomo			*				*	*
chiodi di garofano	*			*			*	*
comino	*		*				*	*
coriandolo			*	*	*		*	*
curcuma		*	*	*		*	*	*
ginepro				*	*		*	*
issopo				*	*		*	*
pepe	*		*	*	*	*	*	
senape bianca			*		*		*	
vaniglia								*
zafferano		*			*			*
zenzero			*	*			*	*