

L'Ornicoltore 2

Dedicato a quelli che stanno dalle nostre parti

Prealpino

Notiziario dell'Associazione
Ornitologica Prealpina



I Parchi
dell'Ossola

Lucherino
petto nero

Il Fringuello
Fringillia coelbs



SERVIZIO ANELLINI AOE



E' possibile ordinare gli anellini dell'AOB
tramite l'Associazione ornitologica Europea
Basta inviare la domanda d'iscrizione
all'indirizzo E-mail info@ornieuropa.eu
o telefonando a:
telef: 333 6881624 Dott. Attanasio Mozzillo



Editoriale

Il secondo numero...

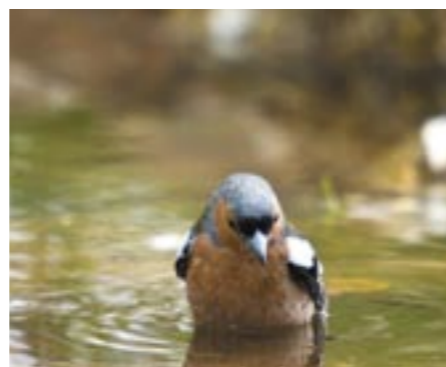
Siamo di nuovo con Voi, con questo secondo numero. Scusate per il ritardo...
Ci preme ringraziare tutti per le parole di elogio, che ci gratificano e ci spronano a continuare cercando di migliorare sempre di più questo piccolo strumento informativo.
Questo numero vede la collaborazione di un grande dell'Ornitocultura Italiana; Piero Castellanza che ci ha concesso due suoi articoli, a lui vada il nostro ringraziamento.
Si avvicina la data del nostro ritrovo conviviale che faremo tutti assieme alla Vecchia Fornace di Maggiore e che ci vedrà festeggiare il pranzo Sociale dell'A.S.O.T. di Castano Primo.
Sarà un'occasione per conoscerci e rinsaldare vecchie amicizie.
Buona lettura a tutti!

il Comitato Organizzatore 5.07.2009



Il Fringuello (Fringilla coelebs)

Piero Castellanza



Girando per i nostri parchi, non è difficile ascoltare il canto per eccellenza della Famiglia dei Fringillidi, vale a dire il Fringuello. Di abitudini piuttosto schive, nei comportamenti ricorda gli uccelli insettivori, anche se, negli anni, così come il Merlo, ha imparato a tollerare la presenza dell'uomo, lasciando l'aperta campagna, per trasferirsi nei giardini e nei parchi cittadini. In determinate zone ormai, osservare i Fringuelli, è diventato facile come osservare i Passeri a inizio primavera, poi, quando le femmine razzolano a terra alla ricerca di semi, è facile anche avvicinarle. I maschi generalmente cantano dal fitto degli alberi, per dividersi il territorio di pastura ed è possibile osservarli a terra quando scendono per abbeverarsi, o quando lo fanno per attaccare qualche conspecifico. Si suole dire "allegro come un fringuello", espressione ricorrente, la quale trae origine più che dalla vivacità del carattere, ragguardevole ma non superiore a quella di altre specie, dalle sue notevoli qualità canore, senza pari per forza e giocosa festosità. Il canto del Fringuello è melodioso, festoso, breve e forte, quasi stridente. E costituito di frasi distinte, ripetute in rapida successione e terminanti in un energico trillo sinonimo di fierezza, vigore e forza fisica. La sua alimentazione durante l'inverno si fonda quasi esclusivamente su semi e bacche, mentre in primavera/estate, appetisce soprattutto germogli, semi immaturi delle Composite e delle Graminacee, bruchi verdi, zanzaroni e larve varie. Se arreca qualche danno all'agricoltura, lo compensa ampiamente distruggendo un gran numero di semi di piante infestanti e di insetti nocivi (è stato calcolato che una coppia ne distrugge circa seicento al giorno).

La famiglia dei Fringillidi comprende 132 specie sparse su



tutti i continenti eccezion fatta per quello Australe. Dei soggetti che vivono sul territorio nazionale, tale famiglia racchiude il Cardellino, il Verzellino, il Lucherino, il Verdone, il Venturose, l'Organetto, il Fanello, il Ciuffolotto, il Crociere, il Ciuffolotto Scarlatto e la congenerica Peppola. Il Genere Fringilla comprende tre specie: il Fringuello, la Peppola e il Fringuello di Tende. I primi due vivono in Europa, l'altro vive nelle Isole Canarie e ha la particolarità di essere completamente azzurro. Il Fringuello nostrano ha la fronte nera, la parte superiore della testa, la nuca e i lati del collo di color grigio-azzurro, il dorso bruno, le parti inferiori bruno rossicce, le ali nere con barrature bianche, la coda nera con parte inferiore bianca e il codone verde oliva. La femmina è grigio brunastra e somiglia relativamente alla femmina di passero.

Le tinte smorte servono a garantire il mimetismo durante la riproduzione. Il Fringuello infatti, costruisce il nido in punti piuttosto scoperti e se lo stesso è ben mimetizzato dal basso, tanto da sembrare una protuberanza del ramo che lo ospita, per sfuggire ai rapaci (mimetismo dall'alto) è necessario che il dorso della fringuella sia di tinte smorte e questo riguarda tutti gli uccelli che costruiscono il nido a coppa. In quelli che si riproducono nelle cavità naturali, il discorso cambia e anche la femmina è molto colorata (basti pensare ad alcuni Pappagalli o ai Gruccioni). Anche le uova del Fringuello sono mimetiche e sul colore di fondo grigio sono distribuite macchie nere. Il nido viene ubicato sui rami orizzontali di molti tipi di alberi e il mimetismo esterno è garantito dal fatto che al maschio vengono uniti pezzetti di corteccia dell'albero ospite. All'interno il nido è rivestito con

{anuggini vegetali e animali, il tutto finemente assemblato, onde garantire il necessario isolamento termico. I piccoli nascono dopo tredici giorni di incubazione, durante i quali la femmina abbandona la cova delle uova (cinque) esclusivamente per nutrirsi. L'alimentazione dei piccoli consiste esclusivamente in afidi, larve e insetti per i primi cinque o sei giorni, poi, a poco a poco, le piccole prede vive vengono sostituite dai semi maturi delle Composite e delle Graminacee. A mano a mano che i piccoli crescono, il maschio si occupa sempre più della loro alimentazione e da quando lasciano il nido, fino allo svezzamento, i pulcini dipendono esclusivamente da lui, in quanto la femmina è già alle prese con una nuova deposizione. Il Fringuello ha una muta nuziale, vale a dire che assume gli splendidi colori sopra descritti soltanto in primavera con l'abrasione (consumo della parte esterna) del piumaggio. I colori sgargianti, insieme al canto, servono per attirare la femmina nel territorio scelto per la nidificazione. In inverno, il maschio è pressoché privo dell'azzurro sulla testa e le zone inferiori sono marroni anziché vinaccia. Tra le sottospecie del Fringuello (tutte nord-africane), alcune hanno l'azzurro della testa che diventa blu e scende fino al dorso, altri hanno le zone inferiori rosa e la testa celeste. In parole povere, sono tutte più attraenti del Fringuello stesso. L'unico del Genere Fringilla a non avere il blu, è la Peppola.



Lucherino petto nero

G. D'Amico

Spinus notatus



LUCHERINO PETTO NERO (*Spinus notatus*)

di G. D'Amico

Lung. cm. 11 - peso 13 gr. circa.

Testa, collo, gola, petto, dorso, ali e coda nero lucente.

Le ali sono attraversate da una fascia gialla. Ventre e codione giallo olivastro, becco e zampe neri.

Areale: America centrale e settentrionale dell'America latina.

Pensando agli effetti che può avere sul mercato la divulgazione delle proprie conoscenze, mi domando a volte, se non sarebbe più opportuno tacere.

Il descrivere certe specie, a molti sconosciute, il narrare le proprie esperienze, il divulgare i propri risultati, fa nascere nell'animo degli Allevatori che amano la ricerca, il desiderio di procurarsi i soggetti descritti.

Cosa ne deriva?

Un fatto semplicissimo: crescendo la richiesta crescono anche i prezzi; così che un Uccello che parte dal luogo di origine a 200 euro arriva in Italia a 400

La necessità però, di rendere note agli altri le nostre esperienze ci spinge a parlarne facendo purtroppo, l'interesse del mercante in agguato.

Il Lucherino petto nero è Uccello assai elegante e nel disegno e nel portamento.

Chi lo vede per la prima volta non può che restarne affascinato. E' senz'altro, per ammissione comune il più bello degli *Spinus* (*Cardinalino* compreso).

Non è facilmente reperibile sul mercato Italiano e per i rari alimentazione

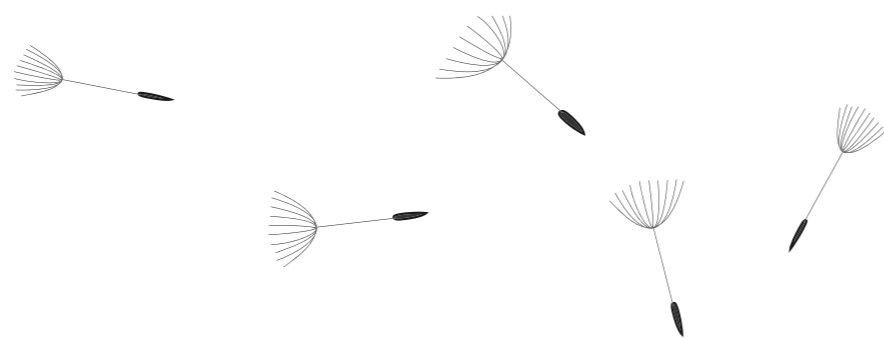
soggetti che si ottengono tramite il Belgio, per iniziativa di qualche privato, si pagano già prezzi notevoli. Per l'acclimatazione presenta le stesse difficoltà del Lucherino di Yarrel e del Cardinalino del Venezuela.

Avendo reperito solo dei maschi non ho la possibilità di descrivere la riproduzione in purezza (che suppongo molto più semplice di quella del Cardinalino) ma soltanto l'ibridazione. Accoppiato a Canarina Lizard argento, ho ottenuto degli F1 splendidi: testa, spalle, ali coda e petto neri, (vedi foto) ventre e codione ardesia. Da uno di detti ibridi riaccoppiato a canarina Lizard ho ottenuto soggetti con testa nera, remiganti e timoniere nere, il resto completamente giallo (vedi foto).

Voi penserete ch'io sia rimasto deluso, vi posso assicurare che era nelle previsioni.

Se l'R1 sarà fecondo seguiremo insieme lo sviluppo della questione.

Per inciso vi dirò che non ho mai creduto che si possa arrivare al fantomatico Canarino Nero con tentativi di questo genere. La faccenda è molto complessa, ed in avvenire cercheremo di fare un discorso serio eludendo facilonerie empiristiche.



COME ALIMENTARE GLI SPINUS AMERICANI

di G. D'Amico

Premetto che l'esperienza che sto per descrivere non vuole essere un presuntuoso indirizzo. Dirò soltanto ed in termini poveri, quanto mi è occasionalmente accaduto ed i benefici che ho tratto da una fortunosa coincidenza: Nel luglio del 1973, un amico, mi portò dal Venezuela tre Cardinalini ed un Lucherino delle Cordigliere «*Spinus uropigialis*» (Lucherino quasi simile al nostro).

Il giorno dell'arrivo della nave, io ero fuori Genova per ragioni di lavoro, ed il mio buon amico non riuscì, per un cumulo di contrattempi, a rintracciarmi nemmeno nei giorni successivi.

Ripartì; affidando alla suocera gli Uccellini. Seppi, dopo un mese, dell'arrivo dei Cardinalini e con in cuore le più scure previsioni mi recai in casa dell'anziana Signora a prelevare gli Uccelli.

Non ho mai visto in vita mia Cardinalini più in buona salute di quelli ai quali mi trovai di fronte; l'unico a non essere in forma era il Lucherino delle Cordigliere (mi accorsi poi che aveva sofferto per mancanza di verdure poichè ne consuma una quantità enorme). Chiesi allora come aveva fatto la Signora ad alimentarli e quali accorgimenti aveva usato; mi rispose candidamente mostrandomi una comunissima scatola di semi per Esotici del commercio dicendomi che recatasi in Uccelleria ed avendo chiesto dei semi degli

Uccellini che il genero aveva portato dall'America latina, si era vista consegnare quella scatola. Nel prelevare i soggetti dalla gabbia per immerterli nei trasportini onde portarli via, li osservai attentamente uno ad uno: erano eccezionali! Da allora nutro i miei Lucherini Esotici con una miscela così composta: Un Kg. di misto per Esotici, al quale aggiungo due etti di Cardo, due etti di Niger, un etto di Papavero, due etti di Radicchio, tre etti di Scagliola, questo è tutto. I miei Lucherini stanno benissimo.



I Parchi dell'Ossola



*Improvvisa ci coglie la sera.
Più non sai
dove il lago finisca;
un murmure soltanto
sfiora la nostra vita
sotto una pensile terrazza.
Siamo tutti sospesi
a un tacito evento questa sera
entro quel raggio di torpediniera
che ci scruta poi gira se ne va.*

La Valle Ossola, o anche Val d'Ossola o semplicemente Ossola, è una estesa valle della Provincia del Verbano-Cusio-Ossola e corrisponde al bacino idrografico del fiume Toce.

È composta da sette valli laterali principali: Valle Anzasca, Valle Antrona, Val Bognanco, Val Divedro, Valle Antigorio, Val Formazza, e Val Vigizzo. È considerata una valle minore invece la Valle Isorno. Il centro di confluenza dell'intera vallata è Domodossola e gli altri principali centri sono Villadossola e Crevoladossola. Comprende 38 comuni e conta 67.352 abitanti.

Origine del nome

Il primo accenno alla denominazione Ossola è del geografo Tolomeo vissuto nel II sec. d.C., che nomina una Oskela (o Oskella) Lepontíōn, Oscella dei Leponzi, in riferimento alle popolazioni di Leponzi che la abitavano. In un'opera geografica anonima del VII sec. d.C. (il cosiddetto Geografo Ravennate) il nome appare come "Oxila" o "Oxilia"

La Valle Ossola è raffigurabile come una grande foglia di acero, le cui nervature sono costituite dai fiumi e torrenti che percorrono le valli e le montagne laterali, i quali confluiscono nella nervatura centrale, rappresentata dal fiume Toce. Gli estremi della foglia rappresentano i confini settentrionali dell'Italia, mentre il picciolo si estende fino a raggiungere il Lago Maggiore. Si è soliti suddividere la vallata in Ossola Inferiore che aveva capoluogo Vogogna, e Ossola Superiore con capoluogo Domodossola.

Storia

L'antichità Il capoluogo ossolano è Domodossola, antichissima città, già capitale all'epoca dei Leponzi, chiamata da Tolomeo Oscela divenne poi Domus-Oscelae dalla Chiesa Collegiata cittadina denominata Domus. La valle presenta testimonianze di una civiltà anteriore alla romana grazie alle necropoli di Ornavasso, Mergozzo e Candoglia.

Storie di montagna



Innumerevoli furono le invasioni da parte dei Galli e anche di ciò rimane traccia in alcune parole dialettali. Nel 100 a.C. circa, la zona fu forse teatro, secondo alcuni studiosi (ma la tesi è molto controversa, e viene seguita oggi da pochi specialisti), degli scontri tra Cimbri e Romani, terminati con la vittoria di Mario nei pressi di Vercelli. Dopo ciò il dominio romano sull'Ossola fu incontrastato; la valle venne denominata Provincia delle Alpi Leponzie e Domodossola fu sede del procuratore di Augusto. In questo arco di tempo venne costruita la prima strada di collegamento con la Valle del Rodano.

Dal medioevo all'età napoleonica

Dopo la caduta dell'Impero Romano d'Occidente la zona fu nuovamente invasa dai barbari (Franchi, Borgognoni ecc.) e alla fine del V sec. venne occupata dai Longobardi che eressero la fortezza di Mattarella, i cui resti sovrastano tuttora Domodossola e nei pressi dei quali è stato edificato il Sacro Monte Calvario. Dopo i Longobardi il castello passò nelle mani dei Franchi.

Nel 1014 venne donata dall'imperatore Arrigo al vescovo di Novara. La dominazione vescovile durò 3 secoli, nei quali non mancarono duri scontri con i vicini Svizzeri.

Con il passaggio al dominio visconteo, su volontà della borghesia domese, si ebbe la costruzione del castello di Vogogna, ancor oggi visitabile, che divenne centro di potere dell'Ossola Inferiore. Il regime visconteo fu seguito da quello sforzesco e in questi anni le vallate vennero suddivise in feudi di proprietà nobiliari. La successiva dominazione spagnola portò con sé lotte civili, carestie ed epidemie. Seguì un breve regime austriaco e poi sabauda. Nel 1743, grazie al trattato di Worms, l'alto novarese venne aggregato al Regno di Sardegna.



Dall'età napoleonica al Regno d'Italia

Napoleone conferì grande sviluppo alla zona grazie alla costruzione nel 1805 della strada che da Milano attraversava il Sempione per raggiungere Briga. Nel 1818 si costituì la Provincia dell'Ossola sotto i Savoia e nel 1861 venne annessa alla Provincia di Novara con l'istituzione del Regno d'Italia.

Il Novecento

Anche la costruzione del traforo del Sempione segnò un'importante svolta nell'economia della vallata. I lavori si conclusero nel 1905 e l'inaugurazione ufficiale alla presenza del re Vittorio Emanuele III, con il passaggio del primo treno a vapore, avvenne nel 1906.

È da ricordare il volo aereo di Geo Chavez nel settembre 1910, il quale riuscì a percorrere la tratta Briga-Domodossola, attraverso il Sempione, con le apparecchiature del tempo. Tuttavia a pochi metri dall'arrivo il viaggio si concluse tragicamente con la morte del pilota.

È di grande rilevanza storica il fatto che il 10 settembre 1944 venne istituita la Repubblica partigiana dell'Ossola e l'Ossola venne dichiarata terra libera dal dominio nazi-fascista. Fu formato un governo provvisorio composto da tutti i rappresentanti del Comitato di Liberazione Nazionale e importante fu la collaborazione di intellettuali antifascisti come Gianfranco Contini. Tuttavia il 23 ottobre dello stesso anno la controffensiva nazi-fascista provocò la caduta della Repubblica dopo giorni di aspri combattimenti. Lo sceneggiato RAI "Quaranta giorni di libertà" (1974) di Leandro Castellani è ispirato dalle vicende della Libera Repubblica dell'Ossola.

Dal 1992 l'Ossola fa parte della Provincia del Verbano Cusio Ossola e non più della Provincia di Novara.



Parchi

Nella valle sono stati istituiti il Parco naturale dell'Alpe Veglia e dell'Alpe Devero, il Parco Nazionale della Val Grande oltre al Sacro Monte di Domodossola, Riserva Naturale Speciale, patrimonio mondiale dell'Unesco dal 2003.

Clima

L'Ossola è caratterizzata da un clima temperato, che è tuttavia pesantemente influenzato dai rilievi alpini. Moltissimi sono i fattori che modificano il clima dei singoli distretti territoriali nella zona. Tra questi vi è l'altitudine, il tempo di insolazione giornaliero, la piovosità e la ventosità. I venti secchi e freddi del nord sono frequenti in inverno, anche se non manca la presenza di venti caldi come il Favonio (Föhn). Da aprile a settembre lungo la valle soffiano invece semplici brezze.

Anche la vicinanza ai laghi prealpini, (Lago Maggiore, Lago d'Orta e Lago di Mergozzo) e alla Pianura Padana contribuiscono a modificare il clima della zona. Infatti, le masse d'aria umida che si formano in questi siti, risalendo le pendici dei monti ossolani, provocano violenti temporali: per questo motivo l'Ossola è una delle aree più piovose d'Italia.

La neve tutti gli inverni copre le principali vette e contribuisce al sostentamento dei ghiacciai perenni, come quello del Monte Rosa, mentre è meno frequente osservarla nel fondovalle. Negli ultimi anni è aumentata la presenza di grandine, di nebbia e di trombe d'aria, che causano numerosi danni alle coltivazioni e agli edifici.

Il clima di fondovalle, ove sorgono i principali centri abitati (Domodossola, Villadossola e Crevaldossola) è caratterizzato da inverni freddi ed estati calde, lunghi periodi di siccità con successive piogge abbondanti. Queste precipitazioni ingrossano i rii e i torrenti, determinando spesso alluvioni, come quella dell'ottobre 2000 che causò la morte di tredici persone nella frazione di Gondo.

La produzione casalinga della tarma della farina (tenebrio molitor)



La tarma della farina inizialmente diffusa tra i pescatori, perchè usata come esca, abbandonata successivamente per l'involucro un pò coriaceo, ha avuto rapidamente ampia diffusione per l'allevamento di uccelli, anfibi e piccoli rettili.

La produzione in proprio delle tarme della farina, permette di avere un prodotto fresco, sicuro, e cosa utile, un risparmio anche economico.

Il procedimento è semplice, in un contenitore di plastica (se liscio non necessita nemmeno del coperchio) comporre tre quarti di crusca, u Kg. di farina bianca, pane secco a pezzi e se disponibile pan grattato e volendo anche pastoncino scaduto. Quindi stracci di lana o simili, tagliuzzati a pezzetti. molto utili per la riproduzione delle tarme.

Una volta preparato il contenitore con queste parti, introdurre un paio di manciate di tarme della farina, coprire il tutto con uno straccio e collocare il contenitore, in un posto al riparo dalla luce e non troppo freddo.

Utili anche qualche fetta di mela o bucce di patate, avendo l'accortezza di eliminarle prima che marciscano.

In tre o quattro mesi il ciclo riproduttivo delle tarme dovrebbe essere concluso, e per il prelievo delle stesse, la

ci sono parecchi metodi, ma lascio all'ingegno di ognuno. Annualmente è bene setacciare il tutto e riprendere il ciclo, le tarme in surplus o la produzione invernale, uso bollirle e congelarle, vero toccasana quando a volte scarseggiano anche sul mercato.

Il procedimento è semplice: quando la moglie o la compagna è fuori a fare shopping, in un'apposita pentola (possibilmente quella in cui cuocete il cibo per il cane se lo avete), portate ad ebollizione l'acqua gettatevi le tarme, e alla ripresa del bollire non lasciatele per più di due minuti (io conto fino a 120) quindi scolatele e mettetele in acqua fredda con ghiaccio.

Stendetele poi su dei fogli di scottex, io lo faccio alla sera, e al mattino li metto nel contenitore, che ben occultato agli occhi di moglie e compagna, vanno inseriti nel congelatore e prelevati alla bisogna.

Lo stesso procedimento è valido anche per i pink o i cagnotti, ma in questo caso è meglio che la moglie sia in ferie, perchè questi ultimi puzzano un pò.

Eraldo Della Vecchia



Predica agli Uccelli

I Fioretti di San Francesco
Capitolo sedicesimo



Come santo Francesco ricevuto il consiglio di santa Chiara e del santo frate Silvestro, che dovesse predicando convertire molta gente, e' fece il terzo Ordine e predicò agli uccelli e fece stare quete le rondini.

L'umile servo di Cristo santo Francesco, poco tempo dopo la sua conversione, avendo già radunati molti compagni e ricevuti all'Ordine, entrò in grande pensiero e in grande dubitazione di quello che dovesse fare: ovvero d'intendere solamente ad orare, ovvero alcuna volta a predicare, e sopra ciò desiderava molto di sapere la volontà di Dio. E però che la santa umil-

tà, ch'era in lui, non lo lasciava presumere di sé né di sue orazioni, pensò di cercarne la divina volontà con le orazioni altrui. Onde egli chiamò frate Masseo e dissegli così: «Va' a suora Chiara e dille da mia parte ch'ella con alcune delle più spirituali compagne divotamente preghino Iddio, che gli piaccia dimostrarmi qual sia il meglio; ch'io intenda a predicare o solamente all'orazione. E poi va' a frate Silvestro e digli il simigliante». Quello era stato nel secolo messere Silvestro, il quale avea veduto una croce d'oro procedere dalla bocca di santo Francesco, la quale era lunga insino al cielo e larga insino alla stremità del mondo; ed era questo frate Silvestro di tanta divozione e di tanta santità, che di ciò che chiedeva a Dio, e' impetrava ed



era esaudito, e spesse volte parlava con Dio, e però santo Francesco avea in lui grande divozione.

Andonne frate Masseo e, secondo il comandamento di santo Francesco, fece l'ambasciata prima a santa Chiara e poi a frate Silvestro. Il quale, ricevuta che l'ebbe, immantenance si gittò in orazione e orando ebbe la divina risposta, e tornò frate Masseo e disse così: «Questo dice Iddio che tu dica a frate Francesco: che Iddio non l'ha chiamato in questo stato solamente per sé, ma acciò che faccia frutto delle anime e molti per lui sieno salvati». Avuta questa risposta, frate Masseo tornò a santa Chiara a sapere quello ch'ella avea impetrato da Dio. Ed ella rispuose ch'ella e l'altre compagne aveano avuta da Dio quella medesima risposta, la quale avea avuto frate Silvestro.

Con questo ritorna frate Masseo a santo Francesco, e santo Francesco il riceve con grandissima carità, lavandogli li piedi e apparecchiandogli desinare. E dopo 'l mangiare, santo Francesco chiamò frate Masseo nella selva e quivi dinanzi a lui s'inginocchia e trassesi il cappuccio, facendo croce delle braccia, e domandollo: «Che comanda ch'io faccia il mio Signore Gesù Cristo?». Risponde frate Masseo: «Sì a frate Silvestro e sì a suora Chiara colle suore, che Cristo avea risposto e rivelato che la sua volontà si è che tu vada per lo mondo a predicare, però ch'egli non t'ha eletto pure per te solo ma eziandio per salute degli altri». E allora santo Francesco, udito ch'egli ebbe questa risposta e conosciuta per essa la volontà di Cristo, si levò su con grandissimo fervore e disse: «Andiamo al nome di Dio». E prende per compagno frate Masseo e frate Agnolo, uomini santi.

E andando con empito di spirito, senza considerare via o semita, giunsono a uno castello che si chiamava Savurniano. E santo Francesco si puose a predicare, e comandò prima alle rondini che tenessino silenzio infino a tanto ch'egli avesse predicato. E le rondini

l'ubbidirono. Ed ivi predicò in tanto fervore che tutti gli uomini e le donne di quel castello per divozione gli volsono andare dietro e abbandonare il castello; ma santo Francesco non lasciò, dicendo loro: «Non abbiate fretta e non vi partite, ed io ordinerò quello che vo' dobbiate fare per salute dell'anime vostre». E allora pensò di fare il terzo ordine per universale salute di tutti. E così lasciandoli molto consolati bene disposti a penitenza, si partì quindi e venne tra Cannaiolo e Bevagno.

E passando oltre con quello fervore, levò gli occhi e vide alquanti arbori allato alla via, in su' quali era quasi infinita moltitudine d'uccelli; di che santo Francesco si meravigliò e disse a' compagni: «Voi m'aspetterete qui nella via, e io andrò a predicare alle mie sirocchie uccelli». E entrò nel campo e cominciò a predicare alli uccelli ch'erano in terra; e subitamente quelli ch'erano in su gli arbori se ne vennono a lui insieme tutti quanti e stettono fermi, mentre che santo Francesco compì di predicare, e poi anche non si partivano infino a tanto ch'egli diè loro la benedizione sua. E secondo che recitò poi frate Masseo a frate Jacopo da Massa, andando santo Francesco fra loro, toccandole colla cappa, nessuna perciò si movea. La sustanza della predica di santo Francesco fu questa: «Sirocchie mie uccelli, voi siete molto tenute a Dio vostro creatore, e sempre e in ogni luogo il dovete laudare, imperò che v'ha dato la libertà di volare in ogni luogo; anche v'ha dato il vestimento duplicato e triplicato; appresso, perché elli riserbò il seme di voi in nell'arca di Noè, acciò che la spezie vostra non venisse meno nel mondo; ancora gli siete tenute per lo elemento dell'aria che egli ha deputato a voi. Oltre a questo, voi non seminate e non mietete, e Iddio vi pasce e davvi li fiumi e le fonti per vostro bere, e davvi li monti e le valli per vostro refugio, e gli alberi alti per fare li vostri nidi. E con ciò sia cosa che voi non sappiate filare né cucire, Id-

dio vi veste, voi e' vostri figliuoli. Onde molto v'ama il vostro Creatore, poi ch'egli vi dà tanti benefici, e però guardatevi, sirocchie mie, del peccato della ingratitude, e sempre vi studiate di lodare Iddio». Dicendo loro santo Francesco queste parole, tutti quanti quelli uccelli cominciarono ad aprire i becchi e distendere i colli e aprire l'alie e riverentemente inchinare li capi infino in terra, e con atti e con canti dimostrare che 'l padre santo dava loro grandissimo diletto. E santo Francesco con loro insieme si rallegrava e diletta, e meravigliavasi molto di tanta moltitudine d'uccelli e della loro bellissima varietà e della loro attenzione e

famigliarità; per la qual cosa egli in loro divotamente lodava il Creatore. Finalmente compiuta la predicatione, santo Francesco fece loro il segno della Croce e diè loro licenza di partirsi; e allora tutti quelli uccelli si levarono in aria con meravigliosi canti, e poi secondo la Croce ch'avea fatta loro santo Francesco si divisono in quattro parti; e l'una parte volò inverso l'oriente e l'altra parte verso occidente, e l'altra parte verso lo meriggio, e la quarta parte verso l'aquilone, e ciascuna schiera n'andava cantando meravigliosi canti; in questo significando che come da santo Francesco gonfaloniere della Croce di Cristo era stato a loro pre-



Fiori Alpini



Il Prealpino

Acetosella

Oxalis acetosella

L'acetosella è una pianta che predilige tipicamente l'ombra e che si accontenta di poca luce solare. In caso di forte insolazione le foglioline si abbassano. Lo stesso succede se viene più volte toccata. La medicina popolare usa l'acetosella per ridurre la febbre, benché in grosse quantità sia velenosa.



Anemone sulfureo delle Alpi

Pulsatilla alpina



I pistilli di questa pianta formano caratteristici "ciuffi" che hanno lasciato libero sfogo alla fantasia della gente che ha dato loro il nome di "Barba di S. Pietro" o "Barba di camoscio".

Aglio serpentino

Allium victorialis

Si dice che questa pianta abbia poteri magici. Secondo le antiche credenze popolari, chi avesse portato in tasca un bulbo di aglio serpentino sarebbe stato invincibile. Si giunse a questa credenza probabilmente per



i numerosi strati reticolati che lo circondano e che lo fanno apparire "corazzato". Si pensava inoltre che il bulbo potesse portare fortuna in amore ed al gioco. Viene chiamato, a seconda delle zone, anche radice fermasanguine poiché si dice che le foglie fresche fermino le emorragie

Borsa del pastore

Capsella bursa-pastoris



Il nome le deriva dalla forma dei semi che ricordano quella della borsa di pelle dei pastori, contenente le vettovaglie. La pianta è stata utilizzata fin dall'antichità quale emostatico, anche in ostetricia.

IL MIELE E' MEDICINALE

Ritorniamo sul mele per la terza volta e ci ritorneremo di nuovo ogni qualvolta ci capiterà tra le mani uno studio serio ed attendibile, ritenendolo un alimento prezioso, inarrivabile anche per gli uccelli (si guardi ai nettarinidi e gli «indicatori» che non vivono - che di nettari e di miele) contrariamente a quanto affermato dall'autorevole e scientifica «LO» che a suffragio delle sue tesi citava l'esperienza di un allevatore sudamericano

Ricaviamo quanto segue da un articolo di Emilio de Paoli apparso nel numero di gennaio '80 di «Oggi Salute». Il 70% dei suoi zuccheri sono d'immediata assimilazione Il miele è corrisposto dal 75% di zuccheri di cui il 38% è fruttosio, 31% glucosio e 10010 polisaccaridi (saccarosio, maltosio, isomaltosio-alfa-metil fruttosio, raffinocio) che richiedono un processo di digestione da parte dell'organismo che l'assume, mentre i primi due vengono prontamente assimilati senza l'intervento di enzimi digestivi. Il miele, per questi suoi contenuti, è in grado di fornire energia istantanea ed in parte a più lungo durata per i diversi tempi di assimilazione richiesti dai suoi zuccheri.

Un chilo di miele sviluppa 3264 calorie pari al potere energetico di 3 kg di carne o 3 kg. e mezzo di pesce, 5 litri e mezzo di latte, 50 uova.

Alimento ineguagliabile con proprietà antibatteriche

Le sostanze che lo compongono ne fanno un alimento d'ineguagliabile valore biologico: aminoacidi, acidi organici ed inorganici, ormoni, vitamine, enzimi, lieviti, imbine e sostanze antimicrobiche oltre che sali minerali e oligominerali. Le sue proprietà battericide sono state provate nel corso di esperimenti di laboratorio in cui si era tentato di contaminare il miele con germi responsabili di malattie infettive che venivano però distrutti in breve tempo. E' stato inoltre provato il suo benefico intervento nell'attività metabolica dell'organismo e come attivatore dei suoi processi difensivi per cui oltre che prezioso alimento dev'essere ritenuto un vero farmaco naturale. Il miele vergine conserva le proprietà medicamentose delle piante da cui deriva

Naturalmente tutte queste virtù sono prerogativa del miele vergine o greggio e non del miele industriale pastorizzato e raffinato operazioni che distruggono alcune sostanze fondamentali alle sue proprietà naturali

Il miele vergine conserva un ben definito «spettro pollinico» che ne definisce le varietà dai fiori di provenienza (acacia, castagno, timo, etc.). Quand'è puro tende, d'inverno, a formare dei cristalli che lo fanno una massa compatta.

Colore, sapore e profumo variano molto e dalle piante da cui le api l'hanno raccolto e di cui si assumono anche le proprietà curative Il miele d'acacia è ad esempio, energetico, disintossicante e rimineralizzante; quello di biancospino combatte i disturbi cardiaci e calma il sistema nervoso; quello di erica è diuretico, antireumatico e combatte le affezioni urinarie. Buon alimento ma anche eccellente medicamento

Col buon miele vergine in genere si può curare:

Apparato respiratorio, in quanto coadiuvante contro raffreddori e catarri bronchiali; espettorante e calmante della tosse; efficace contro alcune affezioni in quanto contiene un antibiotico del gruppo delle inibine. Apparato cardiocircolatorio perché migliora l'attività del muscolo del cuore e dei suoi vasi sanguigni.

Apparato digerente - ha benefico effetto nelle malattie dello stomaco e spesso blocca un'ulcera gastrica, facilita l'eliminazione delle sostanze tossiche da parte del fegato.

Apparato urinario è utile ai nefritici perché privo di albumina e perché contiene solo tracce di cloruro di sodio; facilita l'eliminazione delle tossine del sangue.

Sistema nervoso migliora il tono neuropsichico e le facoltà intellettive, facilita il sonno ed è analgesico. Ha proprietà

antibatteriche e già Ippocrate lo usava nella cura di piaghe, ferite, ustioni.

Azione ricostituente è ottimo ricostituente e rimedio contro esaurimenti e anemie grazie ai sali contenuti - come ferro e magnesio - soprattutto dei mieli scuri.

Particolarmente indicato ai bambini e agli sportivi

Il miele ha un effetto blandamente lassativo, migliora l'assimilazione del calcio e del magnesio ed è particolarmente indicato ai bambini, che spesso digeriscono male lo zucchero tenuto, d.a molti pediatri, un vero «nemico» dell'organismo. Eccellente per gli sportivi di cui aumenta la resistenza se ingerito prima di uno sforzo prolungato, aiuta il ristabilimento delle forze dopo una fatica estenuante, evita perdite di peso per intensa sudorazione, riduce l'appetito per senso di sazietà ingerito dopo un pasto leggero per chi non desidera aumentare di peso.



Comunicati della Segreteria



Dalla segreteria della Prealpina

Questo numero del nostro notiziario si è fatto un po' attendere, le cause sono molteplici, ma vi promettiamo che coi prossimi numeri saremo più celeri recuperando il tempo perduto. Nel prossimo numero metteremo anche un ampio resoconto del pranzo sociale con gli amici dell'A.S.O.T. magari con qualche foto inedita.

Grosse novità per quanto riguarda la Prealpina, non ce ne sono molte, una riguarda la nostra presenza all'internazionale di Malpensa. Purtroppo non avremo lo stand, la causa è che gli spazi commerciali sono già tutti occupati, e noi non possiamo competere con quelle cifre. Ma se non farete mancare la vostra presenza come espositori o anche come semplici visitatori, avremo comunque modo di vederci e di farci quattro sane risate in barba a chi magari ci mette il broncio.

Come prime spese poi avevamo in programma la costruzione di una voliera a pannelli componibili, gli innesti già li abbiamo sottomano, c'è qualche difficoltà nel trovare le barre di alluminio che ci servono, ma su uno dei prossimi numeri del notiziario, speriamo di farvi vedere tutte le fasi della costruzione

Nell'area referenti regionali poi, alcuni infaticabili, stanno valutando la possibilità di effettuare un pulman per Gubbio, toccando alcune città e percorsi all'occorrenza alternativi. Siccome noi questa gita l'avevamo in programma, ve lo anticipo, ogni dettaglio poi verrà pubblicato sul forum e per quel che ci riguarda, i particolari sul nostro sito.

Infine le adesioni alla nostra associazione vanno un po' a rilento, ma nulla di allarmante, non è questo il periodo per i contatti e con l'autunno avremo modo di rifarci e di raggiungere gli obiettivi che ci eravamo prefissati.

Nel concludere, vi invito nuovamente a collaborare con qualche vostra nota di allevamento o quant'altro utile a rendere più bello ed interessante il notiziario. Con questo numero incominciamo con una nota del nostro socio e bravo allevatore pluripremiato campione mondiale Piero Castellanza



Arrivederci al prossimo numero

