

## **COLORI E NATURA: UN PO' DI TEORIA**

A cura di **PsyPlus ETS**

Fare una piccola introduzione sulle origini dei colori naturali, spiegando ai bambini che fino a poco più di un secolo fa i colori erano esclusivamente di origine naturale.

Per migliaia di anni l'arte di ottenere dalla natura i pigmenti con i quali produrre i colori per tingere o dipingere è stato sapere di pochi, tramandato da maestro a discepolo con grande attenzione. Fino al 1870 circa l'uomo utilizzava gli elementi naturali a sua disposizione (vegetali, animali e minerali) non solo per tingere gli abiti, dipingere le case o colorare la pelle, ma anche a scopo artistico e ornamentale, per rendere più piacevole il mondo che lo circondava. Alcuni colori erano di tipo inorganico, quindi venivano estratti dai minerali, dalle rocce e dalle terre, altri erano di tipo organico quindi venivano estratti dai vegetali e dagli animali (come il rosso ottenuto dall'essiccazione di un insetto, la cocciniglia, oppure il nero di seppia).

I colori più utilizzati erano però di tipo organico vegetale, quindi estratti dalle piante.

Tutte le parti delle piante venivano usate per ottenere colore (radici, fusto, foglie, fiori e frutti).

Con il passare del tempo, soprattutto nei paesi più industrializzati, i colori naturali furono sostituiti dai colori di sintesi, quindi artificiali, derivati da sottoprodotti del petrolio e caratterizzati da una maggiore uniformità della colorazione e da costi più contenuti. Recentemente una maggiore attenzione alla qualità della vita e alla tutela dell'ambiente hanno contribuito a una riscoperta delle tinture naturali, soprattutto vegetali. I prodotti tinti con coloranti sintetici hanno infatti un elevato impatto ambientale nella fase di produzione e smaltimento.

### **Cos'è che da colore alle piante?**

Le piante contengono delle sostanze chiamate pigmenti, presenti nelle radici, nel fusto, nelle foglie, nei fiori e nei frutti. Sono i pigmenti a dare il colore alle piante!

I pigmenti presenti nei vegetali sono di quattro tipi:

- La **CLOROFILLA** è il pigmento responsabile del verde,
- I **CAROTENOIDI** sono i pigmenti responsabili del giallo e dell'arancione,
- Gli **ANTOCIANI** sono i pigmenti responsabili del rosso, del violetto e dell'azzurro,
- I **TANNINI** sono i pigmenti responsabili del marrone. I tannini sono i principali costituenti del vino, in particolare rosso, ottenuto dalla macerazione delle bucce d'uva, che ne contengono in gran quantità. Le fonti più ricche di tannini sono le cortecce di piante come la quercia, il castagno, l'abete, l'acacia.

Curiosità: il tannino era temuto dai pittori su tavola, perché poteva sprigionarsi anche da supporti già stagionati e macchiare di scuro alcune parti del dipinto.

### **Informazioni sugli elementi**

- Il curry è una miscela di spezie di origine indiana. A dare il colore giallo al curry è soprattutto la curcuma (una polvere gialla estratta da una pianta che cresce in Asia che si ottiene dalla macinazione delle radici),
- la paprika si ottiene dalla macinazione del peperone essiccato,
- lo zafferano è il pistillo di un fiore, cioè l'organo riproduttivo femminile. È molto pregiato perché la coltivazione e la successiva raccolta richiedono molto lavoro da parte del coltivatore,
- la cannella è una spezia che si ricava dal fusto della pianta e dai ramoscelli che assumono l'aspetto di una piccola pergamena color nocciola.
- le rape rosse (chiamate barbe rosse, carote rosse o barbabietole rosse a seconda del dialetto regionale) appartengono alla stessa famiglia delle barbabietole da zucchero e sono tuberi, come le carote. Sono ricche di fibre e hanno un sapore leggermente dolciastro,
- cavolo viola (o crauto viola) della famiglia delle cruciferae, è un ortaggio invernale. Oltre al viola è possibile ottenere con il succo di limone che è acido il fucsia oppure, con una puntina di bicarbonato che è basico, lo vedremo virare al blu intenso.
- spinaci sono ortaggi della famiglia delle Amarantacee.

Far comprendere ai bambini che gli ortaggi a loro disposizione sono tipici di questa stagione perché è importante rispettare la stagionalità dei prodotti!

Chiedere ai bambini quale frutta e ortaggi avrebbero trovato sul tavolo se fosse stata estate (fragole, ciliegie...) e quali colori (e relativi pigmenti) ne avrebbero estratto.

Raccogliere indicazioni e curiosità sul web insieme ai bambini sugli ortaggi e pigmenti usati e che potrebbero utilizzare.