

I colori della natura e le piante tintorie

Quante volte ci sarà capitato, dopo una scampagnata o un pomeriggio nel parco, di ritrovarsi con macchie d'erba sui pantaloni, molto ostinate e difficili da eliminare? Quante volte ci è capitato di sporcarci con gocce di caffè, di vino, di cioccolata calda sulla maglietta?

Questo succede in quanto la clorofilla e altre sostanze coloranti (pigmenti) che si trovano nelle piante penetrano facilmente nelle fibre naturali vegetali, come il cotone, la canapa, il lino, la carta, il legno, ma anche nei supporti di origine animale come la lana, la seta, il cuoio.

Da tantissime piante presenti in natura si possono estrarre variopinti succhi colorati con i quali dipingere, utilizzando fiori, foglie, radici, bacche, cortecce, frutta, terra e rocce macinate finemente. Si rimane piacevolmente stupiti da quante tonalità cromatiche si trovano in natura.

La pratica di produrre coloranti naturali è tanto nota quanta diffusa ed attuata da millenni a scopi artistici, ornamentali, cosmetici e alimentari.

Anticamente i colori avevano tecniche di preparazione molto accurate e alcune formule rimasero per lungo tempo segrete. Nelle botteghe dei pittori la realizzazione dei colori era affidata ad alcuni lavoranti di bottega che, in qualità di allievi, potevano poi ambire a diventare collaboratori del maestro pittore.

In genere le sostanze venivano macinate dentro un mortaio, fino ad ottenere una polvere finissima che veniva conservata in vasetti di vetro. La polvere così ottenuta era poi impastata nelle giuste proporzioni con un legante (olio di lino, resina di larice, gommalacca, rosso d'uovo) a seconda della tecnica pittorica utilizzata.

Con la creazione dei colori di sintesi, il cui uso si diffuse rapidamente nei paesi in via di industrializzazione, la tintura naturale è stata sempre più limitata ad ambiti particolari come l'artigianato artistico. Avvicinarsi in modo creativo al mondo naturale oggi ci permette di conoscere ed imparare i nomi e le caratteristiche di alcune piante di uso comune che possono essere utilizzate nella vita quotidiana.

La prima operazione da compiere quando si vuole estrarre una sostanza colorante è quella di sminuzzare il più possibile la materia prima di partenza. Alcune sostanze possono invece essere sciolte in acqua, a caldo, mediante bollitura, oppure a freddo.

I frutti, per esempio, si possono spremere delicatamente ottenendo un succo colorato. Per i fiori e le foglie è necessario un processo di cottura, oppure è possibile pestarli freschi in un mortaio, aggiungendo un po' di acqua, fino ad ottenere un succo che deve essere poi filtrato. Si possono combinare diverse mescolanze per ottenere diverse tonalità, sperimentando la magia di questi coloranti e di quanto possano mutare una volta asciugati.

Vediamo come ottenere alcuni colori da elementi naturali:

VERDE:

Spinaci, prezzemolo, basilico, menta, rucola, ortica contengono tantissima clorofilla

MARRONE:

The nero, caffè, cacao, mallo di noce, radice di tarassaco, castagne

GIALLO:

Buccia di cipolla, radice di zenzero, curcuma, paprica, zafferano, calendula, tagete

BLU:

Mirtilli, Karkadè, uva nera, cavolo rosso, sambuco

ROSSO E ROSA:

Papavero, rapa rossa, geranio, fiori di malva, melograno, barbabietola, fiori di iperico

VIOLA:

Sambuco (bacche), more, fragole, ribes, lamponi