

**GRUPPO ENTOMOLOGICO
NATURALISTICO
MELDOLESE**

Sede Sociale: Piazza F. Orsini, 12 - 47014 Meldola (FC)

il germoglio

Fotocopiato in proprio - numero unico

Organo Ufficiale G. E. N. M.



Notiziario di Informazione Naturalistica

L'ALBERO DEL ROSSETTO (THE LEAPSTICK TREE)

di Dianora Della Torre Arrigoni



L'Annatto (*Bixa orellana* L), deriva il suo nome scientifico da Francisco de Orellana (1490-1546) scopritore dell'Amazzonia; la pianta, chiamata anche Oriana, Terra oriana nelle volgarizzazioni italiane, Achiote, Urucù in Sudamerica, è un piccolo albero della famiglia delle Bixacee, che cresce sino a 2 o 3 metri, nativo delle Antille e dell'America tropicale. E' stato naturalizzato in molte altre aree tropicali, in Africa ed in Asia; in Kenia, Tanzania, India, ad esempio, è coltivato a scopo commerciale su vasta scala. Si riproduce facilmente sia dal seme che dalle potature. Il primo raccolto si ha già ad un anno di crescita, mentre la massima produzione di semi, che sono la parte della pianta che interessa, si ha tra i 4-12 anni, ma può rimanere produttivo per oltre 20 anni. La media di semi prodotti per ha. è di 800-1200 kg., ma in condizioni particolarmente favorevoli ha raggiunto le 4-5 ton. per ha.

Da 1 kg. di semi si ottengono 20-25 gr. di colorante.

I maggiori produttori commerciali di Annatto sono paesi del centro e sud America, i Caraibi, l'Africa, India e Sri Lanka. Il Perù è il maggior esportatore (circa 4.000 tonnellate annue) seguito dal Kenia che esporta soprattutto in Giappone il quale è il terzo maggior mercato con una richiesta, destinata a crescere di 1.500 ton. annue; il mercato principale sono gli USA con circa 3.000 ton. annue ed il secondo l'Europa occidentale con 2.500 ton. Il Brasile è invece il maggior produttore (5.000 ton. annue)

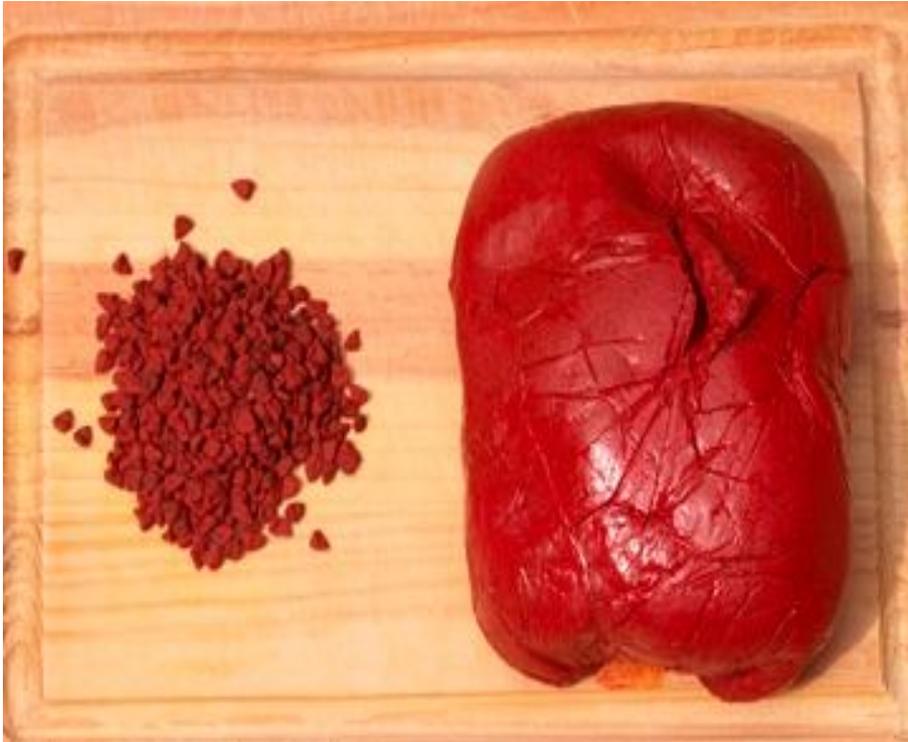


ma é anche il maggior consumatore, tanto che necessita di un certo quantitativo di importazione da altri paesi. All'alba del ventunesimo secolo la produzione annuale di semi di Annatto è stimata a ca.10.000 tonnellate delle quali 7.000 entrano nel giro del mercato internazionale.

Il prezioso frutto è una capsula cordiforme ricoperta di spine morbide, pelose. L'albero ricoperto di frutti, offre la magnifica vista di un mare fiammeggiante.



Quando il frutto è maturo, la capsula si apre mostrando una doppia fila di semi, se ne possono vedere fino a cinquanta, di color giallo-rosso, circondati da una morbida polpa rossa e brillante; i principi coloranti sono presenti soprattutto nella polpa e conferiscono un colore giallo-arancio.



“ La materia colorante si ricavava tritutando grossolanamente i semi con la polpa che li ricopre, impastando con acqua e lasciando fermentare per 10-15 giorni. Indi si passava al setaccio e si lasciava depositare il liquido torbido; il sedimento poi si ispessiva per evaporazione a dolce calore, si distendeva in strati più o meno spessi e si lasciava seccare all’ombra...Il colorante era venduto

in pasta più o meno untuosa al tatto e si impiegava in bagno di soda o di sapone per tingere in rosso aranciato il cotone, la lana, la seta.”



I nativi di tutta l’area amazzonica lo usavano da sempre come ‘abito’; si coprivano il corpo con la pasta di Annatto per proteggersi dagli insetti, si dipingevano su volto e corpo i motivi per le cerimonie o per prepararsi alle battaglie, la usavano come medicinale efficace contro varie malattie, ne insaporivano i cibi e tingevano oggetti in fibra vegetale, pratiche peraltro tuttora in uso. I resoconti dei primi esploratori destarono subito grande interesse sul potenziale tintorio dell’Annatto che dalla prima metà del Cinquecento iniziò ad essere esportato in Europa come pasta in forma di pani di 5-8 kg. avvolti in foglie di banana o di palma oppure in barili da 200-500 kg.



Gli Olandesi furono i primi ad usarlo come colorante per cibi al fine di impartire a burro, formaggi e carni un colorito più appetibile; tale pratica si diffuse nel tempo in tutta Europa facendo diventare la Bixa il primo colorante alimentare nel commercio europeo. A metà Ottocento la popolazione inglese era in grande espansione, altrettanto lo era la produzione americana di formaggi; l'aumento della richiesta di formaggio da parte dell'Inghilterra, abituata soprattutto al famoso Cheddar di colore giallo-arancione, indusse gli americani a colorare con l'Annatto i loro bianchi formaggi.

Nel 1863 gli Inglesi acquistarono ben 22,6 milioni di chili del cheddar colorato e lo battezzarono 'american cheese'. Il nomignolo rimase e, con il graduale aumento della popolazione USA, i consumi del formaggio incrementarono. Durante la prima Guerra mondiale James I. Kraft inventò nuove versioni del formaggio, sempre a base di cheddar, sempre rese arancioni con l'Annatto, che andarono a finire persino nelle razioni dei soldati USA, stimolando una richiesta di mercato, che perdura ancora oggi, di alimenti dal colore a dir poco intenso.

L'Annatto contiene diverse materie coloranti: tannini, flavonoidi, carotenoidi; la più importante è la bixina, un polimetile dal colore rosso. Per la tendenza a sbiadirsi, l'Annatto fu molto usato con altre sostanze tintorie quali il legno brasiliano e la reseda. La troviamo citata nel manuale di tintura della seta del Macquer, fondamentale nel Settecento, e nella più tarda traduzione italiana di Angelo Tallier, per tingere la seta in varie tonalità alla moda quali *Aurore*, *Orangè*, *Chamois*, tinte ottenute variando la concentrazione del bagno e del pH; mordenzata con allume, immersa in un bagno leggero di scotano e campeggio dopo un primo bagno di Annatto, la seta risultava nella tinta detta *Mordorè*, un marrone dorato molto alla moda; bagni di Annatto esausto davano il fondo per successive tonalità di giallo più scuro. Un colore

divenuto di gran moda in più fasi nel corso del Settecento, ora per gli abiti, ora per gli scialli, ora per i nastri ed i bordi, e ritornato in grande auge nel vestito femminile durante l'era romantica é il famoso *Ponsò*, un rosso intenso tendente all'arancio, che su lana veniva realizzato con cocciniglia in ph acido, ma che era impossibile realizzare sulla seta, che tanto diversamente reagisce al colore rispetto alla lana, con



gli stessi ingredienti; per ottenere sulla seta lo stesso *Ponsò* sfoggiato sugli eleganti mantelli di lana occorre altri coloranti: Annatto e Cartamo; seguendo la ricetta del Macquer la seta, non alluminata, veniva immersa in un primo bagno di Annatto, quattro toni inferiore a quello necessario per ottenere il colore Aurore, poi la si toglie e lascia asciugare; nel bagno di Cartamo si sprema succo di limone; quindi vi si immerge la seta e la si lascia nel bagno finché non assorbe più colore; indi si toglie, si sprema e la si immerge in un bagno di Annatto come il primo; poi si toglie, si lava in acqua fredda, si torce, si asciuga; si ripete questa stessa operazione 5-6 volte per farle prendere la vivacità di colore che richiede il *Ponsò*. Raggiunta la pienezza di colore, si ripassa la seta per 7-8 volte in una soluzione preparata con acqua e succo di limone in quantità di mezza bottiglia per ogni secchia d'acqua contenuta nel bagno. A metà dello stesso secolo, in Francia, l'Annatto é classificato tra i coloranti per la 'piccola tinta' poiché la stabilità del colore é considerata scarsa; ma la bellezza delle tonalità che si ricavano ed il passare veloce delle mode fa sì che i tintori ed i committenti non esitino ad usarlo, nonostante i divieti dello statuto dei tintori, anche per le sete di maggio pregio. Alla fine del secolo è menzionato nel trattato di Agricola

dove se ne spiega l'uso come acquerello su seta, carta ed altri supporti; l'autore afferma che il colore ricavato dall'Annatto sulla seta risulta uguale a quello dell'ocra nella pittura ad olio.

All'inizio del XIX secolo il chimico inglese Bancroft ne segnala l'uso principalmente per la seta: la stabilità del colore aumentava usando soltanto la polpa previamente separata dai semi mediante lavaggio e facendola precipitare con succo di limone o aceto.



Uruku Collection di Aveda

Insieme alla Cocciniglia e alla Lacca, l'Annatto è oggi il colorante più versatile e richiesto; molteplici sono infatti gli usi che si fanno dai frutti e dai semi; molto richiesto per la tintura naturale, come base per salse molto apprezzate nella cucina sudamericana, come colorante per alimenti - classificato oggi in Europa come E 160(b) - come ingrediente indispensabile dell'industria cosmetica dove l'estratto burroso dei frutti è alla base della fabbricazione dei rossetti e dei fard in pasta. Un recente esempio della crescente tendenza a rivolgersi a prodotti naturali è la partnership

commerciale sottoscritta nel 1993 tra la tribù Yawanawa dello stato brasiliano di Acre e l'Aveda, una compagnia produttrice di cosmetici con base negli USA, per gli approvvigionamenti di semi di Annatto che ora vengono usati per tutti i rossetti, lucida labbra, fard e blush nella linea appropriatamente chiamata Uruku.

Comunicazioni: La sede Sociale G.E.N.M. è in
piazza Felice Orsini, 12 - 2[^] piano - 47014 Meldola (FC)

Info: 3387492760

Sito web: [wwwgenm.it](http://www.genm.it)

E.mail: info@genm.it