

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

# Tintura Naturale per le Sete Pregiate

## Il Guado o Pastello

Famiglia : crocifere

Genere : isatis

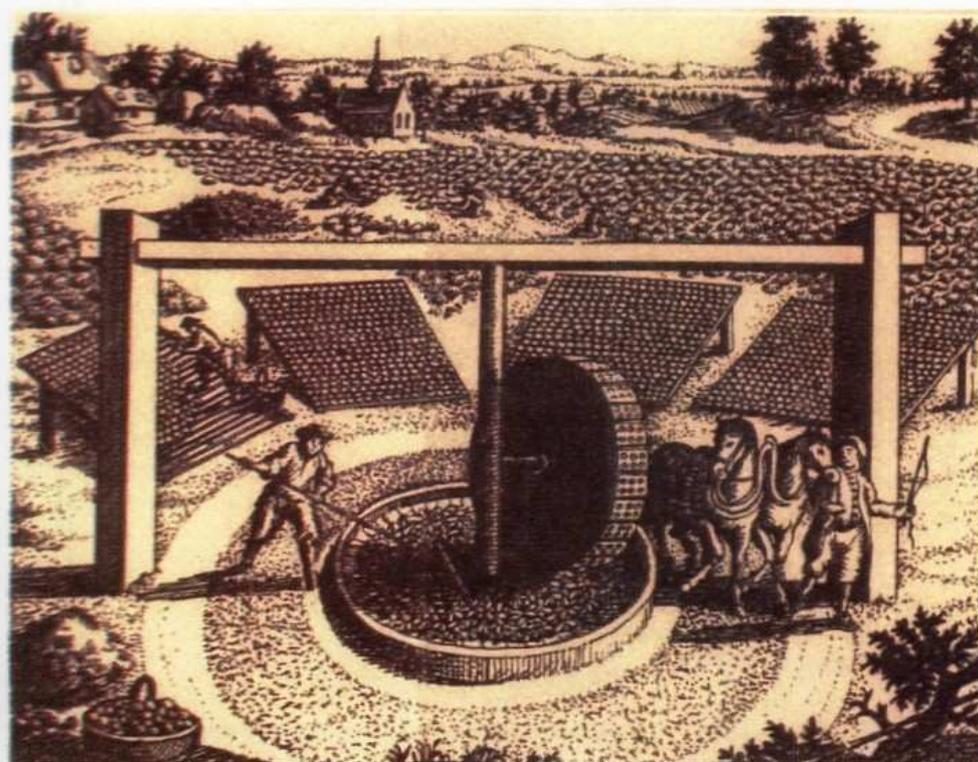
Specie : *tinctoria*

È una pianta erbacea, perenne, diffusa in tutta l'Europa, appartenente alla famiglia delle Crocifere. Nel continente europeo è stata, sin dalla preistoria, la più importante fonte d'indaco, la sostanza colorante blu più pregiata.

Nonostante la chimica del processo di estrazione del colore sia alquanto complessa, i reperti tessili testimoniano di un uso antichissimo della tintura con l'indaco; già utilizzato presso le antiche civiltà dell'India 4.000 anni addietro, in Europa la tintura con indaco da Guado è testimoniata sin dal Neolitico e la pianta fu probabilmente introdotta in Europa nello stesso periodo in cui si diffuse l'agricoltura dal Medio Oriente.

Per estrarre il colorante, o meglio sarebbe dire il suo precursore chimico, si usano le foglie più giovani e fresche della pianta, nelle quali il precursore dell'indaco si trova in concentrazione maggiore. Una volta raccolte, le foglie vengono fatte macerare e fermentare in una soluzione

alcalina; per secoli il miglior agente alcalino è stata l'urina invecchiata che produce ammoniaca, elemento necessario a creare il giusto grado di alcalinità, e contiene i batteri capaci di 'ridurre', ovvero di rendere solubile in acqua, il precursore dell'indaco, detto 'leucoindaco', che è presente nelle foglie in forma insolubile; la fibra può quindi essere immersa nel bagno e assorbirne il liquido; appena estratta dal bagno essa si presenta di colore verdastro, ma dopo pochi istanti di esposizione all'aria, ecco che sulla fibra si innesca la reazione chimica, dovuta all'azione dell'ossigeno, che permette la trasformazione del leucoindaco in indaco blu: una vera 'magia' agli occhi dell'osservatore profano e che costò, secoli addietro, l'accusa di pratiche magiche e diaboliche a più di un tintore.



In Italia il Guado fu intensamente coltivato a partire dal XIII secolo fino al XVI, per essere poi gradualmente soppiantato dalle importazioni di indaco ricavato da altre piante, le cosiddette Indigofere, e proveniente dalle colonie americane o dall'India.

Occorrevano vaste estensioni coltivate a Guado per ottenere grossi quantitativi d'indaco; il precursore chimico infatti è presente nelle foglie in percentuale di circa il 2 per mille, per cui occorreva lavorare enormi masse di foglie per ricavarne una discreta quantità di colorante. Si potevano fare sino a cinque raccolti l'anno; un ettaro di terreno poteva produrre mediamente da 15 a 20 tonnellate di foglie, in altre

parole una pianta poteva dare fino a circa 250 grammi di foglie; le foglie venivano poi macinate in un apposito mulino formato da due ruote di pietra. Dalla spremitura delle foglie si ricavava una pasta umida, detta 'pastello', termine con il quale si è indicato anche il colore della tintura; la pasta veniva lasciata fermentare dalle tre fino alle cinque-sei settimane; veniva poi pressata in palle di 10-15 cm di diametro e del peso di circa mezzo chilo; in area francofona si usava uno stampo di legno che dava alla pasta la forma di piccoli pani o focacce dette 'coque', termine dal quale deriva il francese 'cocagne' e l'italiano 'cuccagna': 'pais de cocagne' divenne sinonimo di paese della ricchezza, ricchezza data appunto dalla produzione e dal commercio del Guado. Questi pani erano poi disposti su graticci all'ombra finché si fossero perfettamente seccati; il processo di fermentazione all'interno dei pani continuava anche una volta che essi erano pronti per essere commerciati; era un processo lento che durava anche oltre un anno dalla raccolta; in questa fase ogni pane perdeva circa due terzi del volume iniziale ed il suo peso calava di circa nove volte e la concentrazione del colorante risultava di circa venti volte superiore rispetto a quella presente nelle foglie raccolte. Per essere utilizzati a scopo tintorio i pani venivano polverizzati finemente; la polvere veniva immersa in un bagno di acqua bollente la quale riattivava la fermentazione del Guado; per legge le tintorie di Guado dovevano situarsi lontano dal centro abitato a causa delle esalazioni nauseabonde che erano simili



all'odore della carne in putrefazione. Il Guado era commerciato anche in polvere, la forma ideale per il commercio a distanza, anche se durante tale trasformazione si verificava un calo sino al 25% del peso; il Guado in pani infatti doveva essere smerciato entro l'anno seguente alla raccolta, mentre quello in polvere durava pressoché indefinitamente in quanto era un prodotto chimico quasi puro ed insolubile in acqua.

Per produrre la polvere si ponevano le foglie a macerare in acqua calda dentro tini di legno; dalla macerazione risultava un liquido scuro che veniva separato dalle foglie e al quale si aggiungeva una sostanza alcalinizzante quale urina o liscivia; il liquido veniva poi battuto ripetutamente con un bastone allo scopo di sviluppare ossigeno; a contatto con l'ossigeno il liquido si ossidava gradualmente e l'ossidazione faceva 'precipitare' sul fondo il principio colorante sotto forma di fiocchi blu che venivano poi raccolti, fatti asciugare e polverizzati.

L'area del forlivese è stata per secoli una delle zone di più intensa produttività; oggi, a testimoniare l'esistenza di questa coltura e dei mulini per la lavorazione del Guado, restano

solamente alcune ruote di pietra riutilizzate spesso come bordo per piccole aiuole o come elemento ornamentale sui pozzi. Tuttavia, anche se nella nostra area non è più presente neppure allo stato selvatico, il Guado, da qualche anno, è ricomparso in molte aziende sperimentali nelle quali, secondo le direttive di progetti varati dall'Unione Europea, si cerca di selezionare varietà di *Isatis tinctoria*, nonché di alcune Indigofere quali il *Polygonum tinctorium*, per scegliere tra esse le più adatte a coltivazioni estensive nelle diverse aree europee in vista di un rilancio della produzione di indaco di origine vegetale allo scopo di soddisfare una parte significativa del mercato europeo nell'ambito del quale esiste già una crescente richiesta del prodotto naturale da parte delle industrie tessili, di cosmetici e che producono pigmenti, inchiostri e vernici.

Dianora Della Torre

## Miosotide (non ti scordar di me)

Genere di piante erbacee delle regioni temperate soprattutto dell'Europa e dell'Australia.

Hanno foglie alterne semplici, paragonabili alle orecchie dei topolini, da cui prendono il nome di "Miositis" parola greca che significa

"orecchio di topo".

Presenta boccioli rosa, fiore azzurro cielo coi petali uniti in tubo alla base, lobi leggermente incavati con anello giallo al centro e

calice a 5 denti; diffusi soprattutto nei luoghi erbosi umidi, ai margini delle strade, lungo i campi e tra gli incolti con fioritura da aprile a settembre.

Nella flora italiana il Miosotide è rappresentato da diverse specie, ma i "non ti scordar di me" più noti e diffusi sono due: *Miositis arvensis* (dei campi) e *Miositis scorpioides* (dei fossi).

Le due specie, abbastanza simili, hanno le seguenti caratteristiche: l'*arvensis* ha i petali tubulosi alla base; 5 lobi concavi; calice a 5 denti con peli uncinati; boccioli rosa. Lo *scorpioides* ha il fusto leggermente costolato, obliquo e strisciante, spesso radicante. Si distingue per i fiori più grandi e per i petali più nettamente lobati. Molto curiosa è la leggenda sull'origine del nome comune di questa pianta: "non ti scordar di me".

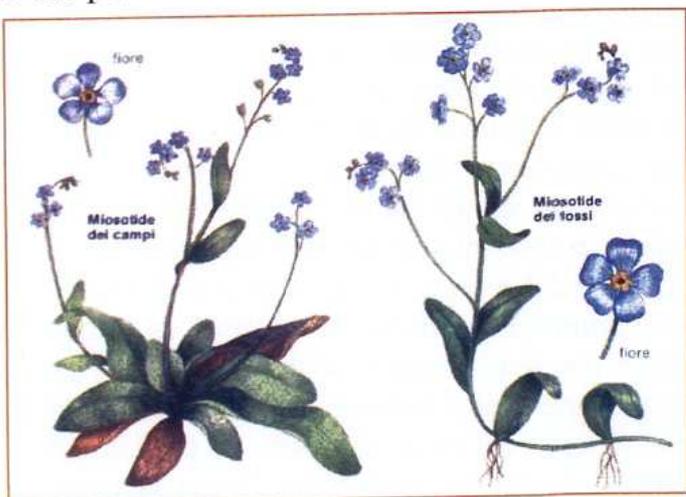
Si racconta che nella Germania medievale, un cavaliere e la sua dama stavano passeggiando lungo la riva di un fiume. Il cavaliere si chinò per raccogliere un mazzetto di fiori da offrire alla sua dama, ma vinto dal peso dell'armatura, cadde nel fiume. Prima di annegare gettò i fiori alla sua amata, gridando: "Vergisst mein nicht! cioè "non ti scordar di me". Da quel leggendario episodio, il fiore venne associato all'idea dell'amore vero e veniva portato sulla persona per assicurarsi la fedeltà dell'amata.

Questa tradizione fu trasmessa a tutti i paesi europei, compresa l'Italia.

Ancora nel 1802, il poeta inglese Samuel Taylor Coleridge scrisse una poesia basata su quel lontano e tragico episodio della Germania medievale dal titolo "The Keepsake" (il ricordo) descrivendo così questo fiore:

*"quell'azzurro fiorellino  
dall'occhio luminoso lungo il ruscello  
gemma gentile della speranza  
dolce non ti scordar di me ..."*

Con questo nome che continuerà ad essere chiamato il fiorellino così dolce e delicato come simbolo dell'amore vero che vuole rappresentare.



## Solanum melongena



### La melanzana

Il valore nutritivo di questo ortaggio è trascurabile, mentre è notevole il suo interesse terapeutico. Le parti verdi contengono alcaloidi e sono tossiche. La melanzana cotta con la buccia e senza grassi può essere consigliata per la cura dell'insufficienza epatobiliare. Riduce il tasso di colesterolo nel sangue, stimola la diuresi e favorisce l'eliminazione delle scorie azotate.

### In cucina

- Ⓡ **Melanzane ripiene** Si vuota il frutto tenendo intatta la buccia, si trita la polpa, si condisce con del prezzemolo e del pomodoro, si rimette l'impasto nella buccia e si cuoce al forno.
- Ⓡ **Melanzane conservate** Affettarle, salarle, lasciarle appassire, dar loro una scottata in acqua e aceto, scolarle, asciugarle, metterle a strati nei barattoli e ricoprire di olio aromatizzato con aglio e a piacere peperoncino.
- Ⓡ **Melanzane soufflées** Tagliarle a metà, salarle e lasciarle riposare. Sgocciolarle, asciugarle e friggerle in abbondante olio. Scolarle e asportarne la polpa centrale. Preparare una besciamella, aggiungere la polpa tritata delle melanzane, due tuorli e due cucchiaini di groviera grattugiato. Completare con gli albumi montati a neve e riempire con il composto le melanzane. Porle in una pirofila e cuocere in forno caldo una ventina di minuti.
- Ⓡ **Purè di melanzane** Sbucciare le melanzane, cuocerle in acqua salata per un quarto d'ora, scolarle passarle al setaccio, metterle sul fuoco col burro per 10 min., salare. A fiamma spenta aggiungere del parmigiano.

### Cura disintossicante

- Ⓡ L'insieme delle sue proprietà contribuisce ad esplicitare una attività depurativa generale, permette di disintossicare l'organismo e di riabilitarlo dopo lunghe malattie e trattamenti con antibiotici.

### Uso interno

La buccia con parte della polpa per alleviare il fegato, stimolare la diuresi, depurare l'organismo.

- Ⓡ **Tintura** 20 gr. in 100 ml di alcool 20° (a macero 10 giorni). Due-tre cucchiaini al giorno.
- Ⓡ **Decotto** 5 gr. in 100 ml di acqua. Due-tre tazzine al giorno.

### Uso esterno

- Ⓡ L'uso esterno della buccia con parte della polpa, applicata direttamente sulla zona da curare, lenisce i disturbi causati dalle emorroidi, le irritazioni della pelle, le infiammazioni e le scottature

### Uso cosmetico

- Ⓡ **Crema di bellezza** La ricchezza di vitamine ne fanno un frutto utilizzabile per le preparazioni di bellezza casalinghe: una maschera. Si trita la polpa e la si lavora per renderla morbida, si mette sul viso lasciandola mezz'ora, si risciacqua con acqua tiepida. Rende la pelle liscia e vellutata, ringiovanendo le carnagioni precocemente invecchiate.

A cura di Aurora Bombacci