

Tinte intorno a noi: nell'orto, in giardino, in cucina.

Nel giardino della nostra scuola ci sono molti alberi ornamentali, dei susini dalle foglie rosse, che d'autunno diventano scarti da buttare. Il loro bel colore ci ha ispirato: volevamo trovare nuovi usi per scarti di verdure e piante da giardino, utilizzi pratici a materiali dai bellissimi colori che, al massimo, una volta gettati possono diventare compost. In alcuni casi si tratta di grandi quantità di materiale per le quali sarebbe possibile pensare anche ad un utilizzo con fini produttivi, anche se le nostre prove sono state portate avanti su piccola scala. Tre classi seconde del nostro istituto tecnico industriale hanno provato a tingere filati con scarti di cucina, con spezie (nel caso fondi di caffè o tisane e thè, già utilizzati), o con foglie e bacche raccolte nei nostri giardini. Con i filati ottenuti abbiamo realizzato un campionario con molte belle sfumature e un lavoro di ricamo finale.



Metodologia utilizzata

Abbiamo preso come punto di riferimento il libro "Tinture naturali. Colorare i tessuti con le piante e gli ingredienti di ogni giorno" di Duerr. (ed Terre di Mezzo). I metodi consigliati sono vari, noi abbiamo deciso di concentrarci sulla lana usando come mordente l'allume di potassio. Abbiamo tinto con ogni pianta un po' di pura lana bianca, di diverso spessore, e del cotone poco ritorto, consapevoli però che non usando un trattamento con un premordente a base di tannini i risultati sul cotone sarebbero stati meno intensi e poco uniformi.

I filati sono stati prima immersi in acqua per varie ore, e poi immersi nel bagno di mordente preparato con allume di potassio e cremor tartaro (7g per

litro per entrambe le sostanze). I sali vengono sciolti in poca acqua calda e poi aggiunti all'acqua fredda. Abbiamo lavorato relativamente in piccolo, con becker da un litro, e abbiamo trattato poche decine di grammi di filato ogni volta. Il filato è aggiunto alla soluzione fredda di mordente e poi scaldato per circa mezz'ora cercando di non raggiungere la temperatura di ebollizione e agitando con delicatezza, per evitare l'infeltrimento della lana.



trattamento con mordente e successiva asciugatura

I filati sono poi stati lasciati riposare nel mordente per alcune ore, poi tolti, sciacquati e asciugati o immersi direttamente nel brodo colorante, a seconda dei tempi disponibili.



preparazione del brodo di bucce di mirtillo e successiva filtrazione

Il brodo è stato preparato spezzettando e eventualmente macinando grossolanamente la pianta che poi è stata immersa in acqua. Le spezie sono state usate in polvere o in bustine. Si sono usati dai 50 ai 100 g di vegetali per litro (quantità minori nel caso delle spezie). In ogni caso si è fatto bollire il vegetale per almeno mezz'ora e comunque fino a quando il liquido non ha assunto un colore intenso. Successivamente si è lasciato raffreddare fino al giorno successivo senza filtrare. Il filato precedentemente mordenzato è stato poi immerso nel filtrato.





immersione prima a caldo e poi a freddo della lana nei diversi brodi

Anche in questo caso si è scaldato delicatamente, senza raggiungere la temperatura di ebollizione, per almeno una mezz'ora. Poi il filato è stato lasciato raffreddare immerso nel brodo anche per 24 ore. In certi casi è stato aggiunto un po' di aceto bianco per fissare il colore. Il filato poi è stato tolto, lasciato asciugare e lavato a freddo con poco detersivo per capi delicati.

Materiali utilizzati

Le classi che hanno partecipato al progetto sono state tre. Tutte hanno seguito procedimenti analoghi ma in ognuna si sono utilizzati materiali diversi, divisi per tipologia: scarti di cucina, scarti di giardino e spezie

Classe 2B: Le verdure, possibili avanzi o scarti di cucina

Barbabietola

La barbabietola ha un colore rosso molto acceso. E' spesso venduta precotta, ma al supermercato o al mercato al momento giusto la si può trovare anche cruda. Il brodo ottenuto per bollitura della barbabietola all'inizio ha un bellissimo colore rosso ma poi diventa bruno.

Carota

La carota e' uno dei più comuni ortaggi. E' economica e molto usata, e quindi è stato semplice procurarsela in cucina. Sfortunatamente il colore non viene estratto un gran che per bollitura, e il risultato è un giallo molto pallido

Il cavolo rosso

Il cavolo rosso presenta colorazione fortemente rossa. Una caratteristica molto interessante del brodo ottenuto da questo vegetale è il fatto che si

comporta come indicatore, cioè cambia colore a seconda del pH. Abbiamo quindi colorato i nostri filati a tre diversi pH, uno debolmente acido, per l'aggiunta di aceto, uno neutro e uno debolmente basico per l'aggiunta di carbonato di sodio, e ottenuto quindi tre diverse sfumature di colore. E' un ortaggio facilmente reperibile al supermercato, e a scuola c'era già proprio perchè viene usato negli esperimenti sul pH.



Colorazione ottenuta con cavolo a pH neutro, acido, basico. Preparazione del brodo

Cipolla

Per preparare il brodo di tintura abbiamo utilizzato non la pianta ma l'epidermide di cipolle di varietà rossa. Ce le siamo procurate mettendole via in cucina ma anche raccogliendole, in modo molto più efficiente, nella cesta delle cipolle al supermercato.



colorazioni ottenute su lana e cotone

Classe 2F: Piante da orto o da giardino: materiale raccolto al momento della caduta delle foglie o della potatura.

Fico

Il fico comune un albero da frutto molto diffuso. Abbiamo utilizzato le foglie. E' facile trovare fichi nei nostri orti (o in quelli dei nonni). Bisogna stare attenti a non bruciarsi con il lattice nei peduncoli.

Mirabolano

Si tratta di un tipo di susino ornamentale. Le foglie sono di color rosso scuro. Nel giardino della nostra scuola ce ne sono molti, quindi è stato molto semplice procurarsene una grande quantità al momento della caduta autunnale.

Olivo

Qui in Toscana è semplicissimo procurarsi foglie di olivo, che è un albero sempreverde, in particolare al momento della potatura o durante la raccolta delle olive, quando molte foglie cadono.



a partire da in basso a sinistra: brodo di bucce di mirtillo, fitolacca, susino (pruno) olivo, fico

Mirtillo

Cercavamo il colore blu, quindi sono state usate anche bacche di mirtillo, acquistate, utilizzando separatamente bucce e polpa. Naturalmente è difficile considerare i mirtilli scarti di giardino o di cucina, ma un'azienda che li raccolga avrà sicuramente frutti sciupati che non possono essere più venduti.

Fitolacca (bacche)

Questa pianta era presente come infestante nel giardino di alcune delle professoressa di chimica. Il succo ha un bellissimo colore rosso molto intenso.

Caco

Albero da frutto molto diffuso nei giardini, in autunno le grandi foglie assumono un bel colore giallo arancio.



Classe 2A: Spezie (aromi e bevande), recupero di materiali già usati.

le tre bevande utilizzate sono naturalmente ricche di tannini, e infatti in questo caso anche il cotone ha assunto un colore intenso e omogeneo.

Caffè

E' una bevanda molto comune, ed è semplice procurarsi fondi di caffè già usati che però una volta bolliti danno comunque un bel colore marrone.

Thè nero

Anche in questo caso non si è utilizzata la pianta ma le bustine in commercio. Le bustine usate possono essere utilizzate una seconda volta dopo la preparazione della bevanda

Karkadè (thè di fiori di ibisco)

Il karkadè, conosciuto anche come tè dell'Abissinia o tè d'ibisco è un infuso che si ricava dai petali dei fiori rossi dell'ibisco.

Tandoori

una miscela di spezie apposta per la cottura tandoori che fra le altre contiene chili rosso, che dona alla salsa una tipica colorazione rossa. Difficile determinare l'esatta composizione, che varia a seconda delle marche.

Curcuma

E' una spezia molto di moda attualmente, piuttosto economica e con un

colore giallo molto intenso. E' noto che il colore non è resistente, sbiadendo al sole, ma il risultato dopo la tintura è molto bello



preparazione dell'infuso e lana tinta con curcuma

Curry

La formulazione classica del curry comprende pepe nero, cumino, coriandolo, cannella, curcuma e anche chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, fieno greco, peperoncino, zafferano, cardamomo. Il colore giallo è quindi dovuto alla curcuma e allo zafferano (che però essendo molto costoso è probabilmente presente solo in piccola percentuale)





lana e cotone colorati con spezie e infusi.

Lavoro finale

Per concludere e riunire i lavori delle tre classi, abbiamo ricamato un quadretto con il logo (verde, rosso e blu) del nostro istituto. Tutti i colori utilizzati sono ottenuti con tinture naturali ad eccezione del verde.

