

## *Estrazione dei pigmenti dalle piante e loro utilizzo come acquarelli naturali*

### **Materiale vegetale per i colori:**

- Per il rosso: barbabietola (già cotta e confezionata nei supermercati), lamponi, fragole
- Per il verde erba: erba di prato, trifoglio, spinacio, foglie leggere
- Per il giallo: fiori freschi gialli di tagete (si trovano in vasetto dai vivaisti), petali di fiori gialli in genere.
- Per l'arancione: fiori freschi di tagete arancione, fiori di calendula, carota grattugiata (senza usare acqua) o zucca (in stato avanzato di maturazione)
- Per il marrone: quadratini di liquirizia pura, da sminuzzare e poi sciogliere
- Per il grigio: fagioli neri messicani (si trovano al supermercato), lasciati in ammollo in acqua in modo che sia facile pelarli
- Per il viola: cavolo cappuccio (detto anche cavolo da crauti) della varietà viola scuro.
- Per il rosa, il blu e il verde smeraldo: cavolo cappuccio viola (il suo succo viola scuro “vira” al rosa se gli si aggiunge qualche goccia di limone (sostanza acida), al blu con un cucchiaino di bicarbonato e al verde con qualche goccia di acqua di cenere (queste ultime entrambe sostanze basiche)
- Per il rosa intenso: bacche di uva dei merli (*Phytolacca americana*)

### **Procedimento:**

Ogni materiale va sminuzzato separatamente in un mortaio e macinato con il pestello usando meno acqua possibile. Il succo ottenuto va filtrato con un colino prima di essere utilizzato intingendovi il pennello. Se il colore applicato al foglio viene lasciato asciugare e riapplicato, l'effetto è quello di avere un tratto più scuro.

**Attenzione:** i colori naturali così prodotti non contengono alcun conservante e possono essere utilizzati solo per alcuni giorni, se si provvede a conservarli in frigo. Non contenendo fissativi, non mantengono nel tempo le gradazioni tintorie osservabili a fresco perché alla luce ed all'aria tendono a modificarsi. Una volta sulla carta l'effetto dura da qualche giorno ad alcuni mesi, a seconda del colore considerato.