



Collana MIdA Junior

collana diretta da Mariana Amato

Guida Junior

Piante Tintorie

Editore MIdA

Questa pubblicazione si inserisce nel progetto “Un viaggio tra orti e musei”, mediante il quale si è cercato di mettere in luce tutte le peculiarità che contraddistinguono il nostro territorio. In queste poche righe mi piacerebbe soffermarmi sulla parola “viaggio”, come strumento per poter conoscere e vivere il nostro paese e, come “credo”, capace di guidare chi ha amministrato Pertosa negli ultimi anni.

Un “viaggio” partito più di un decennio fa, che aveva un itinerario il cui inizio fosse rappresentato dalle Grotte, ma che raggiungesse la meta dell’offerta di una serie di servizi turistici integrati e complementari. Sono andate in questa direzione la valorizzazione e la promozione del Carciofo Bianco di Pertosa, del fiume Tanagro e della botanica territoriale, che idealmente uniscono il territorio del Tanagro e del Vallo di Diano. Tutto questo è stato messo in campo perché siamo fermamente convinti che uno sviluppo strutturale necessita di una “realità allargata”, capace di raccogliere tutte le eccellenze del nostro territorio e metterle in rete fra loro. Pertanto da sole le Grotte, se non inserite in una offerta turistica composita, non potranno mai portare ad uno sviluppo sostenibile. Quanto detto si concretizza meravigliosamente in questo progetto, nel quale si valorizzano degnamente le nostre bellezze: flora, fauna, fiume, paesaggio e cultura enogastronomica, e soprattutto per la prima volta si parla di turismo senza abusare del nostro più grande attrattore – le grotte – ma si offrono tanti altri motivi per intraprendere un meraviglioso viaggio che porti a Pertosa, ma che si spera possa toccare il Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano nella sua interezza. Non mi resta che augurare, infine, un buon viaggio tra orti e musei a tutti voi.

Dott. Michele Caggiano
Sindaco di Pertosa

Le piante per fare

L’ambiente del Cilento e Vallo di Diano è ricchissimo di natura e cultura, e presenta una varietà di tecniche di uso dei prodotti naturali attraverso le quali conoscere il territorio può essere un’esperienza attiva e coinvolgente. Questa guida rappresenta uno strumento per avvicinarsi alla ricchezza della natura e scoprire che le piante non forniscono solo nutrimento, ma una fonte di materie prime inserite nei cicli ambientali. Essa è intesa come un complemento alle attività didattiche laboratoriali che MIdA svolge sul territorio e nel museo, ma è anche una lettura per i visitatori di tutte le età che vogliono apprendere i rudimenti di un uso multifunzionale delle piante. Mi auguro che accompagni il lettore verso una modalità di fruizione del territorio più attiva e che susciti il desiderio di viverlo con i cinque sensi.

Mariana Amato

Direttrice Scientifica Fondazione MIdA



Le Piante Tintorie

La tecnica di estrazione del colore dalle piante, le cosiddette piante tintorie, era conosciuta sin da dall'antichità. Numerose erano e sono le piante usate per ottenere dei colori naturali, così come diversi e unici sono i colori che ne derivano. Il colore infatti potrà variare a seconda dell'età della pianta, del tipo di raccolta e della consistenza del terreno. Di volta in volta, a seconda del tipo di pianta, si raccoglieranno le foglie o le radici, queste ultime si lasceranno seccare oppure si utilizzeranno senza essiccazione. La betulla, il tiglio, il melo cotogno, l'acero, il pioppo, il melograno, la patata, il fiordaliso e l'acetosella sono, in generale, tra le piante tintorie principali e più conosciute. L'arte di estrarre il colore dalle piante è propria anche del Cilento e del Vallo di Diano. Espressamente legata alla fiorente industria tessile del luogo, che andava dalla lavorazione della lana a quella della seta, essa si è specializzata nell'estrarre il colore



dalle numerose specie vegetali offerte dal territorio: Alaterno, Carciofo, Castagno, Citiso, Crisantemo campestre, Elicriso, Erica, Finocchietto, Galla su quercia, Ginestra odorosa, Ginestra tintoria, Guado, Inula, Iperico, Iris, Lavanda steca, Menta, Mirto, Noce, Olivello, Olivo, Papavero, Reseda, Robbia, Sambuco, Topinambur, Zafferano selvatico. Questa guida, espressamente dedicata ai più giovani propone, da un lato, le tecniche di tintura vegetale, dall'altro, un laboratorio ludico-creativo sulle piante tintorie del Cilento e Vallo di Diano.

La tintura naturale: un po' di storia

Fin dall'antichità l'uomo ha cercato di abbellire i propri indumenti o strumenti, le stesse suppellettili, il proprio corpo, con il colore. Gli antichi Egizi utilizzavano l'henné, il cartamo, lo zafferano, per colorare il lino e le tinte erano quelle del giallo e del rosso. I Babilonesi tingevano la lana, i Fenici seppero ricavare il colore dai molluschi ottenendo il porpora, i giapponesi estraevano il colore dalle alghe, mentre i cinesi erano custodi tenaci dei loro segreti di tintura sulla seta. L'industria del colore o arte tintoria nella sua forma organizzata risale al Medio Evo, i tintori custodivano gelosamente la loro arte, mentre fu un inglese, William Henry Perkin, che nel 1856 aprì la strada all'utilizzo del colore chimico, sperimentando per primo un derivato del benzene, l'anilina. All'indomani della prima guerra mondiale i colori naturali erano quasi del tutto scomparsi. L'attuale recupero delle tinture vegetali e naturali svolge un'importante funzione di



recupero delle arti tintorie locali, di salvaguardia dell'ambiente, oltre a reinserire sul mercato un sistema di colorazione che produce colori indelebili, resistenti ai lavaggi e all'esposizione della luce del sole.



Tecniche di tintura vegetale

La preparazione del colore vegetale prevede diverse fasi. La prima è quella della raccolta delle foglie, delle radici o delle bacche. Per ogni pianta è opportuno rispettare i tempi di raccolta, ad esempio, la foglia di betulla andrà raccolta a inizio estate, mentre la foglia di tiglio andrà raccolta, dopo la sua caduta, in autunno. E' buona norma al fine di poter riprodurre il colore desiderato redigere una scheda di raccolta delle piante indicante il luogo, la data, la specie e la parte raccolta (foglia, radice, bacca, fiore). Una volta raccolto il materiale vegetale si passa alla sua lavorazione per la preparazione del colore, preparazione che sarà diversa a seconda del tessuto e del materiale utilizzato.

La mordenzatura dei filati: una tradizione antica

Per i filati si procede alla preparazione del bagno di colore, la cui prima fase è quella della macerazione delle foglie, delle radici e

delle bacche a cui in un secondo tempo verranno uniti i tessuti da colorare. E' possibile tingere la lana, il cotone, la seta e il lino con alcuni accorgimenti: prima ancora di colorare il tessuto è necessario procedere al suo lavaggio e alla mordenzatura. Essa ha lo scopo di consentire il successivo fissaggio (aggancio) del colore alla fibra. Il processo inizia con la bollitura del filato in acqua con aggiunta di appositi mordenti che possono essere sia naturali sia chimici. Uno dei mordenti più utilizzati è l'allume di potassio.

Uno delle tecniche più antiche, anche nella tradizione cilentana, è la mordenzatura della lana che avviene con il seguente procedimento: si suddivide la lana in matasse di 100 grammi l'una e si mette a bagno per circa 20 minuti, si sciolgono l'allume di potassio e il cremortartaro (la cui funzione è quella di non far indurire il filato), si prepara una pentola con 6 litri di acqua a cui si aggiungono immediatamente i mordenti disciolti e la lana quando la temperatura avrà raggiunto i 40 gradi. Portato lentamente il tutto a ebollizione dovrà cuocere per un'ora.



Una volta pronto il filato rimarrà nella pentola sino al suo raffreddamento. Conservato asciutto verrà nuovamente lavato prima di essere immerso nel bagno di colore. Oppure il filato ancora caldo verrà sciacquato con acqua calda e immediatamente immerso nel bagno di colore.

Il bagno di colore

Il bagno di colore inizia dalla preparazione del materiale vegetale che unito a acqua verrà fatto bollire come un decotto. Le quantità da utilizzare sono dettate dal volume del filato da tingere: 2/3 litri di acqua per ogni 100 grammi di lana, 200/300 grammi di materiale vegetale per ogni etto di lana da tingere. Il tempo di cottura varia a seconda delle parti delle piante utilizzate: 1 – 2 ore per le foglie, ½ ora o una 1 ora per i fiori, 2 ore per i frutti secchi, etc. (vedi scheda laboratorio n. 1). Si porta a ebollizione e si lascia bollire per il tempo previsto. Una volta ultimata la cottura si lascia raffreddare e solo successivamente si filtra. Ecco è pronto il bagno di colore. E' il momento di riprendere il filato precedentemente mordenzato. Il filato verrà messo prima in ammollo e poi unito al bagno di colore e portato poi a ebollizione. Si lascerà cuocere per almeno 1 o 2

ore e comunque sino al quasi esaurimento del colore. Si lascerà raffreddare la matassa per poi sciacquarla accuratamente, strizzarla e lasciarla asciugare.

La carta, la tela e la tintura vegetale

Per l'applicazione del colore vegetale su carta o tela la procedura di creazione del colore è diversa. Così come veniva fatto nell'800 il materiale vegetale viene finemente sminuzzato e unito a acqua o olio con l'aggiunta di additivi. Per l'acquerello si può utilizzare gomma arabica o zucchero per migliorare l'adesione e la plasticità del colore; per renderlo meno trasparente si può aggiungere gesso o altra fonte opaca. Per la tintura a olio vengono utilizzati specifici tipi di olio, come l'olio di semi di lino e di noce, entrambi dalle grandi proprietà di lucentezza, velocità di essiccazione e facile reperibilità. Per la produzione di pastelli si procede a unire il materiale vegetale al gesso in combinazione con acqua o olio. In generale tutte le altre tecniche di produzione di colore per la pittura sono varianti di quelle appena descritte: ad esempio, per gli interventi di laccatura dei mobili si procede a unire la miscela vegetale alla lacca incolore.

Laboratorio n.1

Come tingere le fibre naturali vegetali ed animali secondo gli antichi costumi

a cura di Effetto Rete

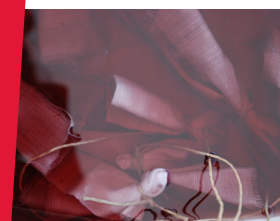
Vogliamo provare a tingere un tessuto utilizzando una materia prima molto facile a reperire? Nell'ambiente che ci circonda è molto semplice individuare erbe, cespugli, arbusti o alberi capaci di fornire numerosi coloranti naturali.

Mordenzatura

L'operazione comincia dalla preparazione del mordente, che possiamo ottenere utilizzando un recipiente di ferro smaltato o di acciaio inox, pieno di acqua fredda in cui andiamo a sciogliere 30 grammi di cremortartaro e 100 grammi di allume di rocca. Si porta il tutto sul fuoco e, quando la soluzione è calda, vi immergiamo la lana o altre fibre naturali come lino, seta, canapa, cotone. Lasciamo bollire a calore moderato per circa un'ora. Si tolgono le fibre ancora calde, si strizzano leggermente e si lasciano ad impregnare ben bene per 24 ore in un altro recipiente smaltato o inox vuoto.

Bagno di colore

Per preparare la tinta mettiamo le parti della pianta (scelta a secondo del colore che si vuol ottenere, vedi scheda p. 8) in un altro recipiente pieno di acqua fredda e portiamo tutto a ebollizione. Lasciamo bollire per il tempo che quella pianta richiede (vedi scheda p. 8). Per mescolare utilizziamo un bastone di legno. Filtriamo il tutto attraverso una pezzuola. A questo punto immergiamo la lana o il filato scelto e lasciamo sbollentare fintanto che il materiale da tingere ha raggiunto l'intensità desiderata di colore, tenendo presente che bagnato appare più scuro. Lasciamo raffreddare, strizziamo leggermente, sciacquiamo ben bene e facciamo asciugare lontano da sorgenti di calore.



Laboratorio n.1 Scheda

Piante / Parti / Tempi / Colori



Felce aquilina *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn
½ Kg di germogli / bollitura lenta 2 ore
verdegiallino

Guado *Isatis tinctoria* L.
foglie fermentate in latte di calce / 45'- 1 ora
azzurro/turchino

Mercorella bastarda *Mercurialis perennis* L.
1 Kg di pianta intera / 45' giallolimone
3 ore azzurro

Edera *Hedera helix* L.
½ Kg di foglie / 30' - 45' / neroverde

Sambuco *Sambucus nigra* L.
1 kg di bacche / 30' - 45' / viola

Noce *Juglans regia* L.
1 Kg di foglie macerate in acqua / 1 ora
verdeoliva / ½ Kg di mallo secco / 45' -
marronecaldo

Castagno *Castanea sativa* Mill.
1 Kg di foglie / 1 ora / nocciola

Ontano nero o ontano comune
Alnus glutinosa (L) Gaertn.
1 Kg di foglie / 1 ora / rossoscur
½ Kg di legno / 1 ora / rossobrillante

Betulla *Betula pendula* Roth.
1 Kg di foglie / 1 ora / giallo

Roverella *Quercus pubescens*, Willd.
½ Kg di corteccia / da 30' a 90'
da beige a marronescuro

Salvia *Salvia officinalis* L.
1 Kg di foglie / 30' - 45' / verdebeige

Camomilla comune *Matricaria chamomilla* L.
1 kg di infiorescenze / 1 ora / giallo

Ginestra minore *Genista tinctoria* L.
1 kg di fiori / 2 ore / giallo

Laboratorio n.2

Per fare un foglio non ci vuole un albero



a cura di Effetto Rete

L'idea del laboratorio sulla carta riciclata nasce dalla constatazione della inconsapevolezza, quasi totale in campo pratico, dell'origine di tutte le cose di uso quotidiano. Tutti usiamo enormi quantità di carta fin dalla tenera età, ma quasi nessuno conosce il processo produttivo che ha portato alberi, piante e giornali vecchi a diventare quaderni, libri o album da disegno. I bambini entrano così nel fantastico "universo carta" (di cui sono fra i principali consumatori) nel modo più ecologico possibile: grazie all'utilizzo di un semplice frullatore scoprono come tanta vecchia carta prende nuova vita.

Preparazione della carta

La prima fase è quella dedicata al taglio della carta che verrà poi messa a macerare nell'acqua per un giorno intero.

Frulliamo la carta macerata e versiamo l'impasto in una bacinella aggiungendo altra acqua. Per avere dei fogli colorati estraiamo

il colore dalle piante tintorie e aggiungiamo il bagno di colore all'impasto. Una volta pronto l'impasto immergiamo il telaio nella bacinella facendo dei piccoli movimenti di assestamento in modo che si sedimenti uno strato omogeneo di impasto sul telaio. Facciamo asciugare il foglio su un panno e la carta è pronta.

Decorare il foglio

Ora il foglio è pronto per essere decorato con foglie, fiori, bucce di aglio e cipolla, spezie varie, fili di lana e cotone e altri materiali naturali.

Il laboratorio proposto stimola sia il canale della razionalità sia quello della fantasia; grazie a questo approccio globale è possibile stimolare la formazione di una coscienza ecologica consapevole.

Laboratorio n.3

Acquerello naturale per carta

Questo laboratorio è dedicato alla preparazione dell'acquerello.

Preparazione del colore

Sminuzzare, meglio grattugiare, finemente il materiale vegetale (foglie, bacche etc.), in proporzione 40 grammi di materiale vegetale per 80 grammi di acqua. Lasciarlo riposare da due a cinque minuti. Poi unire a seconda della consistenza desiderata lo zucchero fino o il gesso. Ora il colore è pronto per essere usato su carta, tela e legno. In generale il supporto deve essere liscio, assorbente e in grado di esaltare i colori che si vogliono utilizzare.

Preparazione della carta

Nella tecnica dell'acquerello la preparazione del foglio di carta è fondamentale. Scegliremo una carta di peso medio. Prepareremo un telaio di legno della misura del foglio scelto, passeremo della colla lungo i

bordi. Poi immergeremo il foglio di carta in acqua e dopo averlo fatto scolare lo attaccheremo al telaio. Quando la carta, ben tesa sul telaio, sarà asciutta potremo iniziare il nostro acquerello.

Le carte di grammatura superiore ai trecento grammi non hanno bisogno di trattamenti.



Laboratorio n.4

Uova colorate naturalmente

Un piccolo, facile e divertente laboratorio domestico è quello dedicato alla colorazione delle uova. Le uova bollite insieme ad alcuni alimenti diventeranno di colore arancione, rosa, verdi, gialle e potranno essere poi utilizzate in occasioni di festa:

ingredienti: uno o più uova, ½ litro di acqua fredda, 20 minuti di cottura, cucchiaino di aceto

- > **uovo arancione:** immergete l'uovo nell'acqua fredda con un cucchiaino di aceto ed una cipolla tagliata a metà. Coprite la pentola con un coperchio, ponete sul fuoco a fiamma bassa e fate cuocere per 20 minuti, compiuta la cottura lasciate raffreddare l'uovo nel liquido.
- > **uovo verde:** seguendo il procedimento precedentemente descritto unire l'uovo a qualche foglia di spinaci.

- > **uovo giallo:** seguendo il procedimento precedentemente descritto unire l'uovo alle foglie di té (o al contenuto di una bustina).
- > **uovo rosa:** seguendo il procedimento precedentemente descritto unire l'uovo a barbabietola grattugiata.

Si può usare ancora lo zafferano per il giallo, il caffè per il marrone, il mirtillo rosso per il rosso e quello blu per il blu. Si può decidere di preparare prima la tintura e dopo aver filtrato il colore, procedere alla colorazione delle uova.



I colori Naturali



Giallo

- > Cartamo (*Carthamus tinctorius* L.)
- > Cipolla (*Allium cepa* L.)
- > Curcuma (*Curcuma longa* L.)
- > Ginestra (*Genista tinctoria* L.)
- > Reseda (*Reseda luteola* L.)
- > Scotano (*Rhus cotinus* L.)
- > Zafferano (*Crocus sativus* L.)

Arancione

- > Melograno (*Punica granatum* L.)

Rosso

- > Cocciniglia, parassita dei fichi d'india (*Dactylopius coccus* Costa)
- > Kermes, parassita delle querce (*Kermes vermilio* Planchon)
- > Robbia (*Rubia tinctorum* L.)
- > Brasil (*Caesalpinia echinata* Lam.)
- > Sangue di drago (*Dracena Draco* L.)
- > Acacia o Robinia (*Robinia Pseudoacacia* L.)
- > Oricella (*Roccella tinctoria* L.)

Verde

- > Camomilla (*Matricaria recutita* L.)
- > Edera (*Hedera helix* L.)

Blu

- > Guado (*Isathis tinctoria* L.)
- > Indaco (*Indigofera tinctoria* L.)
- > Lapislazzuli (blu oltremare) pietra dura
- > Azzurrite (blu di montagna) minerale

Bruno

- > Caffè (*Coffea arabica* L.)
- > Castagno (*Castanea sativa* Mill.)
- > Noce (*Juglans regia* L.)

Viola

- > Campeggio o campeccio (*Haematoxylum campechianum* L.)
- > Porpora, ricavato dalle murici, gasteropodi marine



Le principali piante tintorie

acero: si usano le foglie cadute, il colore è il rosso intenso, raccolta in autunno

acetosella: si usano le radici e le foglie, il colore è colore ciliegia, raccolta in primavera

assenzio: si usa la pianta intera, i colori sono il giallo limone e il verde, raccolta in estate

betulla: si usano le foglie, i colori sono il giallo brillante, il verde e il marrone, raccolta inizio estate

fiordaliso: si usano i boccioli secchi, il colore è il blu - blu grigiastro, raccolta durante la fioritura

maggiorana: colore rosa e rosso scuro, raccolta durante la fioritura

melo cotogno: si usano le foglie cadute, il colore è il beige, raccolta fine estate inizio autunno

melograno: si usa la corteccia, il colore è nero con sfumature di marrone, raccolta in ottobre - novembre

noce: si usano le foglie, il colore è il verde, raccolta in estate e autunno

variante

noce: si usano corteccia e mallo, il colore è il marrone, raccolta in autunno

ontano: si usano i giovani frutti, i colori sono il marrone e il nero, la raccolta avviene in primavera prima che metta le foglie

variante

ontano: se si usano i vecchi frutti si ottiene il giallo, raccolti sempre in primavera

ontano: se si raccolgono le foglie si ottiene il verde, raccolte sempre in primavera

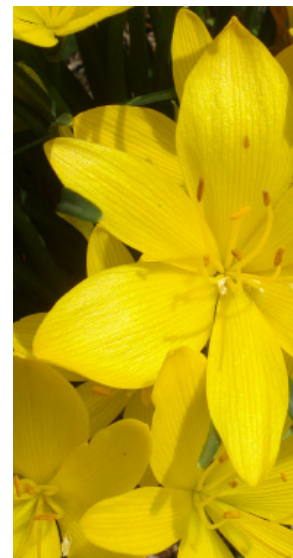
patata: si usano le foglie giovani, il colore è il verde scuro, raccolta in autunno

variante

patata: se si usano le foglie appassite si ottiene il nero con sfumature marroni, raccolta in autunno

pioppo: si usano le foglie cadute, i colori sono il marrone, verde e grigio, raccolta in autunno

tiglio: si usano le foglie cadute, il colore è il giallo, raccolta in autunno



Le piante tintorie del Cilento e del Vallo di Diano

- > Alaterno (*Rhamnus alaternus* L.)
- > Carciofo (*Cynara cardunculus* L. *scolimus* L.)
- > Castagno (*Castanea Sativa* L.)
- > Citiso (*Cytisus scoparius* (L.) Link)
- > Crisantemo campestre (*Chrysanthemum segetum* L.)
- > Elicriso (*Helichrysum italicum* (Roth) Don.)
- > Erica (*Erica arborea* L.)
- > Finocchietto (*Foeniculum vulgare* Mill.)
- > Galla su quercia provocata da *Andricus quercus-tozae*
- > Ginestra odorosa (*Spartium junceum* L.)
- > Ginestra tintoria (*Genista tinctoria* L.)
- > Guado (*Isatis tinctoria* L.)
- > Inula (*Inula helenium* L. - *Inula conyza* DC. - *Inula crithmoides* L.)
- > Iperico (*Hypericum perforatum* L. - *Hypericum androsaemum* L. - *Hypericum montanum* L.)
- > Iris (*Iris germanica* L.)
- > Lavanda steca (*Lavandula stoechas* L.)
- > Menta (*Mentha* spp.)
- > Mirto (*Myrtus communis* L.)
- > Noce (*Juglans regia* L.)
- > Olivello (*Phillyrea latifolia* L.)
- > Olivo (*Olea europaea* L.)
- > Papavero (*Papaver rhoeas* L.)
- > Reseda (*Reseda alba* L. - *Reseda luteola* L.)
- > Robbia (*Rubia peregrina* L.)
- > Sambuco (*Sambucus nigra* L.)
- > Topinambur (*Helianthus tuberosus* L.)
- > Zafferano selvatico (*Crocus longiflorus* Raffin - *Sternbergia lutea* (L.) Ker Gawl)



MidA2

Il MidA2, Musei Integrati dell'Ambiente, presenta la flora naturale e la biodiversità relativa alle piante alimentari del Cilento e Vallo di Diano con collezioni di erbari, semi, legni, bulbi e fossili. Il museo si affaccia sull'area umida del sito di importanza comunitaria "Fiumi Sele e Tanagro". Esso consta di diverse sezioni: il frutteto storico allestito sul terrazzo con piante vive, presenta una collezione di 70 varietà arboree del territorio e piante erbacee secondo la stagione; la sezione etnobotanica sulla "cernicchiara" o tagliamani (*Ampelodesma*) racconta la storia, gli usi e le proprietà di una delle principali emergenze naturalistiche del Parco del Cilento e Vallo di Diano, e mostra i prodotti artigianali che se ne ricavano, dai cesti alle corde "libani" per l'allevamento delle cozze"; la sezione dedicata agli erbari storici permette di consultare (su prenotazione) esemplari di Flora del Cilento e Vallo di Diano raccolti

dal 1952 al 1988 dal prof. Moggi, esemplari di foraggiere e specie spontanee. Erbari moderni sono presentati a tutto il pubblico in serie tassonomica. E ancora il museo ospita esempi dei principali suoli e dei materiali pedologici del Cilento e Vallo di Diano, associati agli ambienti costieri, montani, boschivi ed agrari in un percorso che conduce "dalla roccia alla pianta" attraverso il suolo che sostiene ed ospita la vita. Infine organizza attività e laboratori aperti ai visitatori ed alle scolaresche volti ad esplorare il mondo vegetale ed i suoli, all'osservazione microscopica, alla lavorazione artigianale e alla degustazione delle piante locali.

Mariana Amato
www.fondazionemida.it

Laboratori di Tintura Vegetale al MidA 2

Diversi i laboratori proposti dal MidA2, tra questi un viaggio alla scoperta delle piante tintorie del Cilento e del Vallo di Diano e dei segreti della tintura dei filati e della carta. Le attività partono dalla raccolta ed identificazione delle piante e continuano con semplici tecniche di estrazione di colore e tintura. L'attività si arricchisce di momenti di osservazione al microscopio e preparazione di piccoli souvenir realizzati con filati a tintura naturale.

Il laboratorio di Piante tintorie è offerto da MIdA in collaborazione con l'Associazione I colori del Mediterraneo - tingere con le piante

Per informazioni e prenotazioni
Fondazione MIdA
Musei Integrati dell'Ambiente
tel. 0975/397037 - fax 0975/397245
info@fondazionemida.it



Bibliografia

Lowengard Sarah, The Creation of Color in Eighteenth-Century Europe in www.gutenberg-e.org/lowengard/

La Teinture in
<http://lesfilmsdutemps.free.fr/lateint.htm>

Stefania Sivo, Canapa, cotone, lino, seta e lana. Tessere e tingere nel Medioevo in: <http://www.historiabari.eu/Articoli/Tessere%20e%20tingere%20nel%20Medioevo.htm>

<http://www.scuolebolotana.it/BOLOTANA/progetto%20montagna/tessile.html>

<http://it.wikipedia.org/wiki/Tintura>

http://www.marcolla.it/manuale_acq/manuale_acq.htm