

Giornata formativa S.I.R.O.E.

Webinar Gennaio-Febbraio 2025

QUANDO ARTE E OLI ESSENZIALI S'INCONTRANO

Con il patrocinio di:



A cura di: Maura Di Vito¹, Francesca Mondello², Maria Grazia Bellardi³

¹ Dipartimento di Scienze Biotechologiche di Base, Cliniche Intensivologiche e Perioperatorie, Università Cattolica del Sacro Cuore, Roma

² Presidente SIROE, già Ricercatore presso il Dipartimento di Malattie Infettive dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS), Roma

³ Già Professore presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna, Bologna

L'Arte, nelle sue mille declinazioni (Musica, Pittura, Poesia, Teatro, ecc.) 'parla' spesso del mondo vegetale: piante, foglie, semi, ma anche radici, tronchi e rami, e poi fiori e frutta di ogni tipo, dai tanti colori e profumi, ricchi di simbolismi, chiara espressione di sentimenti ed emozioni.

Ma all'Arte, ispirata al mondo delle piante, si affianca spesso la Mitologia, la Storia, gli Usi e i Costumi nonché la Cultura dei popoli dell'antichità quando, andando a ritroso nel tempo, si scoprono le specie vegetali ed i loro 'derivati' indispensabili per l'alimentazione, oppure usati per la cura del corpo o nei riti magici e divinatori. Fra questi 'derivati' si collocano gli oli essenziali, oggi oggetto di ricerche scientifiche finalizzate alla loro caratterizzazione per un utilizzo mirato nei diversi settori applicativi.

La Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali (S.I.R.O.E.) ha deciso di fare incontrare due mondi solo in apparenza distanti: quello dell'Arte, nelle sue mille sfaccettature, e quello Scientifico degli oli essenziali con le Giornate formative 'Quando Arte e Oli essenziali s'incontrano'. Si è trattato di quattro Giornate formative a tema, specificatamente dedicate a frutti (ed alle rispettive piante): mirto; ciliegie ed amarene; melagrana; uva ed agrumi (arance, cedri e limoni), in un vero e proprio tributo alla Natura e alla sua straordinaria capacità di seduzione.



Fanciulla che versa un profumo in un'ampolla - I sec a.C., Villa Farnesina, Roma

Ogni incontro è iniziato con una Conversazione sull'Arte, tenuta dalla Prof.ssa Maria Grazia Bellardi (già docente dell'Università di Bologna) che ha ceduto la parola ai giovani studenti del Liceo Artistico G.C. Argan di Roma che hanno raccontato le Opere da loro realizzate ispirandosi alle diverse specie botaniche, quale esito di attività laboratoriali condotte di concerto con esperti dell'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA). A seguire, una Conversazione scientifica sugli oli essenziali distillati dalle piante oggetto degli incontri, tenuta da Soci S.I.R.O.E.

Grazie a questa originale iniziativa, la Ricerca scientifica sugli oli essenziali si è congiunta all'Arte, proponendo ai Soci S.I.R.O.E. in collegamento, agli studenti

dell'Università di Bologna, ai cittadini Imolesi presenti nell'Aula Magna di Palazzo Vespignani (sede didattica di Imola dell'Università di Bologna) un modo nuovo di 'parlare' di Botanica, concentrandosi su piante già mirabilmente celebrate nei secoli passati da Pittori e Scultori, scrigni preziosi di principi attivi utili all'uomo per migliorare la propria vita e tutelare l'ambiente.

Di seguito, si riportano il Programma ed una selezione delle Conversazioni e delle Opere artistiche.

Programma

Prima Giornata Formativa sul Mirto (*Myrtus communis*): 16 Gennaio 2025

16.45 : Apertura

Maria Grazia Bellardi, già Università di Bologna (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie per il Verde e il Paesaggio, STVP, sede di Imola)

Francesca Mondello, Presidente S.I.R.O.E. (Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali)

Daniele Torreggiani, Coordinatore del Corso di Laurea STVP, sede di Imola

17.00 – 17.40. “Il Mirto nell’Arte e in cucina? Ascoltiamo la bellissima Venere” – Maria Grazia Bellardi (già Docente Università di Bologna)

17.40 – 17.55. “Opere d’Arte originali dedicate al Mirto prodotte da discenti del Liceo Artistico G.C. Argan di Roma” – A cura delle Docenti di Discipline Artistiche ed in collaborazione con Referenti ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, Roma)

17.55 – 18.20. “Proprietà ed effetti benefici dell’Olio essenziale del Mirto (*Myrtus communis*)” – Ilaria Commendatore (Operatore di Aromaterapia e Laureata all’Accademia di Belle Arti di Roma)

Seconda Giornata formativa su Amarene (*Prunus cerasus*) e Ciliegie (*P. avium*): 30 Gennaio 2025

17.00 – 17.40. “Un’Amarena tira l’altra: Arte, Storia e Virtù di una ciliegia aspra, ma pur sempre irresistibile” – Maria Grazia Bellardi (già Docente Università di Bologna)

17.40 – 17.55. “Opere d’Arte originali dedicate alle Ciliegie prodotte da discenti del Liceo Artistico G.C. Argan di Roma” – A cura delle Docenti di Discipline Artistiche ed in collaborazione con Referenti ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, Roma)

17.55 – 18.20. “Ciliegie ed Amarene: loro effetti biologici e gli Oli essenziali” – Annarita Stringaro (Centro per la Ricerca e la Valutazione Pre-Clinica e Clinica dei Farmaci, Roma)

Terza Giornata formativa sulla Melagrana (*Punica granatum*): 13 Febbraio 2025

17.00 – 17.40. “Mille ricordi in un frutto sacro e profano: la Melagrana” – Maria Grazia Bellardi (già Docente Università di Bologna)

17.40 – 17.55. “Opere d’Arte originali dedicate alla Melagrana prodotte da discenti del Liceo Artistico G.C. Argan di Roma” – A cura delle Docenti di Discipline Artistiche ed in collaborazione con Referenti ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, Roma)

17.55 – 18.20. “I 7 benefici della Melagrana e dei suoi Oli essenziali” – Vivian Tullio (già Dipartimento di Scienze della Sanità Pubblica e Pediatriche, Università di Torino)

Quarta Giornata formativa su Arcimboldo: Uva (*Vitis vinifera*) e Agrumi: 27 Febbraio 2025

17.00 – 17.35. “Giocando con la Natura: la Pittura ironica, fantasiosa e magica di Antonio Arcimboldo” – Maria Grazia Bellardi (già Docente Università di Bologna)

17.35 – 17.50. “Opere d’Arte originali dedicate all’Uva ed agli Agrumi prodotte da discenti del Liceo Artistico G.C. Argan di Roma” – A cura delle Docenti di Discipline Artistiche ed in collaborazione con Referenti ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, Roma)

17.50 – 18.10. “*Vitis vinifera*: come gli estratti di questa pianta medicinale hanno nei secoli sostenuto la nostra salute” – Maura Di Vito (Dipartimento di Scienze Biotecnologiche di Base, Università Cattolica del Sacro Cuore, Roma)

18.10 – 18.30. “Differenze nella composizione chimica volatile di succhi e bucce di specie poco comuni di *Citrus*” – Stefania Garzoli (Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Università Sapienza, Roma)

18.30 – 18.45. “La luminosità degli Agrumi nella Profumeria artistica” – Grazia Poli (Creatrice di fragranze artistiche)

UN’AMARENA TIRA L’ALTRA ARTE, STORIA E VIRTÙ DI UNA CILIEGIA ASPRA, MA PUR SEMPRE IRRESISTIBILE

M.G.Bellardi

Già Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie per il Verde e il Paesaggio, Università di Bologna, Italia
e.mail: mariagrazia.bellardi@unibo.it

Alle ciliegie molti di noi non sanno resistere: un vero e proprio godimento non solo del palato, ma anche estetico. Il nome botanico dell’albero responsabile di questo genuino quanto incontrollabile peccato di gola è *Prunus avium*. Eppure, fino a qualche secolo fa, erano molto più apprezzate e diffuse le ciliegie dal sapore amaro, persino acidulo ed asprigno. Parliamo di amarene, marasche e visciole, ossia del frutto del ciliegio ‘amaro’, *Prunus cerasus*, di cui andremo a scoprire la Storia ed il significato simbolico nell’Arte figurativa partendo dall’antica Roma. Plinio il Vecchio (I sec. d.C.) racconta della sua importazione in Italia attorno al 71 a.C. dalla città turca di Cerasunte o *Kérasos*. Scrive infatti San Girolamo (331-420), Segretario di Papa San Damaso: ‘*Plinius Maior narrat cerasos ante victoriam Mithridaticam in Italia incognitas fuisse*’, (il ciliegio prima della vittoria su Mitridate era del tutto sconosciuto

in Italia) (1). Fu il generale Lucullo a portare questa ‘nuovo’ albero a Roma ed i Romani rimasero letteralmente affascinati dal suo frutto con cui, con l’aggiunta di ghiaccio tritato e abbondante miele, prepararono le prime granite che degustavano nel *thermopolium*, l’antesignano del nostro bar.

Gli antichi Romani si innamorarono della bellezza estetica di *P. cerasus*, tanto da dipingerlo sia come albero, sia come frutto nelle loro sontuose dimore. Quello che però più affascina della ciliegia amara è il significato simbolico nella Pittura a tema religioso. Infatti, essa richiama il sangue di Cristo e la sua Passione. Ce lo racconta il pittore Ghirlandaio nei due splendidi Cenacoli dipinti a Firenze. Il primo è quello di Ognissanti del 1480, il secondo è quello di San Marco del 1486: tante ciliegie rosso vivo, il colore del sangue, sparse ovunque sulla mensa a simboleggiare la Passione.

Anche nelle più delicate ed intime scene dove Maria è accanto al Bambino, lo tiene in braccio, o bacia teneramente o gioca con lui, compagno delle rosse ciliegie, a volte in rametti, a volte come elementi singoli o all’interno di grandi ceste. Versioni diverse che ruotano attorno alla simbologia della ciliegia in scene silenziose di estrema incisività e poesia, scandite dagli sguardi e dai gesti dei protagonisti ora pensosi e melanconici, ora giocosi ed allegri. Eppure, il simbolismo della ciliegia è pur sempre triste: la Passione di Cristo. Un bellissimo esempio del realismo della Pittura fiamminga del ‘500 lo regala G.David nel

dipinto 'Madonna con bambino e zuppa di latte' (1515) (Fig. 1): Maria, nell'intimità delle mura domestiche, imbecca al mattino il Figlio che tiene sulle ginocchia (2). Ma Gesù ha in mano un rametto con foglie e amarene: vi ci gioca? No, è visibilmente assorto e medita sul proprio destino.

Nel '500 tanti illustri Pittori italiani riprendono lo stesso tema, come Correggio, Antonello da Messina e Tiziano che, tra il 1515 e il 1516 dipinge la 'Madonna delle ciliegie'. Sullo sfondo una tenda rossa damascata fa da filtro tra San Giuseppe, San Zaccaria ed un sereno cielo azzurro. In primo piano, un Gesù sorridente e giocoso si dimena su un parapetto offrendo ciliegie alla Madre che però lo guarda piena di tristezza. Niente da aggiungere a questa scena solo nell'apparenza silenziosa, eppure tanto capace di esprimere emozioni e stati d'animo attraverso gesti e sguardi, utilizzando ancora una volta la simbologia della ciliegia con estrema incisività (Fig. 2). Ma questo è tipico dei grandi Maestri del Rinascimento.

Bibliografia

- (1) Gaius Plinius Secundus (77-78 d.C.) - Naturalis Historia. In: Cotidie legere III, 12: 232.
 (2) Pescio C. (1998) - Pittura fiamminga del quattrocento (Giunti editore, Firenze), 48 pp.

Parole chiave. Amarena, Prunus cerasus, Simbolismo, Pittura fiamminga, Tiziano



Figura 1. 'Madonna con bambino e zuppa di latte' (Gerard David; 1515 - Musées Royaux des Beaux Arts de Belgique, Bruxelles) (a destra: particolare).



Figura 2. 'Madonna delle ciliegie' (Tiziano; 1516 ca. - Kunsthistorisches Museum, Vienna).

MILLE RICORDI IN UN FRUTTO SACRO E PROFANO: LA MELAGRANA

M.G. Bellardi

Già Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie per il Verde e il Paesaggio, Università di Bologna, Italia
 e.mail: mariagrazia.bellardi@unibo.it

Esistono dei frutti che anche solo alla vista, per forma, colore e profumo, hanno la capacità di stimolare la mente e riportarci indietro nel tempo, alla nostra infanzia o al Passato dell'Umanità, raccontandoci Storie, Miti, Leggende, Vicende di Popoli gloriosi: come la melagrana (*Punica granatum*). Ecco, di seguito, un viaggio a ritroso nel tempo alla scoperta di questo frutto.

Nel Santuario di Capaccio Vecchio (Salerno) si venera la 'Vergine col Bambino Gesù' che tiene in mano, quasi fosse uno scettro, la melagrana: è la 'Madonna del Granato' (XVI sec.). La 'Madonna della Melagrana' è un blocco lapideo del XIV sec. conservato nella Galleria Nazionale di Puglia, ma anche un affresco della cripta di San Mauro Abate di Oria (Brindisi). Queste raffigurazioni di Maria con una melagrana in mano ricordano quelle ben più antiche di Re, Regine e Divinità di Popoli che vissero nel Mediterraneo in epoca pre-cristiana (Assiri, Ittiti, Greci, ecc.) che stringono scettri di melagrana.

Le tante rappresentazioni sacre e regali trovano spiegazione nei molteplici significati simbolici di questo frutto, alcuni dei quali, come la Regalità, derivano dalla corona a sei punte che lo caratterizza e poi la Fecondità (o Fertilità) con riferimento all'elevato numero di semi in esso contenuto. Altri significati, come quello dell'Immortalità, affondano invece le radici nella mitologia.

Il profondo simbolismo della melagrana si ripete in innumerevoli opere pittoriche del '400, '500 e '600 italiano, firmate Beato Angelico, Botticelli (1), Lorenzo di Credi, Pinturicchio e tanti altri ancora. Nei loro dipinti è lo stesso Bambin Gesù che prende fra le dita i chicchi rossi da un frutto leggermente aperto, simbolo della Passione, del Sacrificio, ma anche della Regalità.

È ancora una melagrana il grande frutto bianco, rotto dal becco di un uccello, che compare in 'S. Giovanni Battista in meditazione' (1504) di H. Bosch, il pittore più visionario, ossessionato dal male e allucinato del 1.400. Bosch illustra il momento esatto in cui Giovanni, ritiratosi sulle rive del Giordano, si "nutre" della Conoscenza di Dio per divenire il Profeta del Nuovo Testamento, preannunciando il Cristo, raffigurato dall'agnello ai suoi piedi (Fig. 1). Un dipinto del 1650 di L. Lippi raffigura una donna, una maschera ed una melagrana: pochi elementi che raccontano una storia. La maschera, dalla carnagione rosea, labbra rosse e guance colorate, è il simbolo della menzogna e della falsità. Il dipinto, allegoria quindi della simulazione, è conosciuto come 'La Donna e la Maschera, verità e finzione'. Lei tiene in mano una melagrana, il frutto "nascosto" che cela un tesoro inaspettato al proprio interno (Fig. 2).

Altre interessanti raffigurazioni pittoriche si devono nell'800 a G. Rossetti con 'Proserpina', la dea degli Inferi che mangiò sei chicchi di melagrana e fu perciò condannata da Giove a trascorrere sei mesi nell'aldilà e sei nel mondo dei vivi. In 'Natura morta con melagrane e fichi' (1862) di F. De Pisis, gli oggetti non sono mai sé stessi, ma raccontano la parte più intima e segreta dell'animo umano. La bellezza, di cui tutta la Natura è pervasa, ha un infallibile nemico: il tempo, che tutto cambia e tutto fa decadere ed anche le melagrane, se da un lato contengono la vita, dall'altra intuiscono la scomparsa della bellezza.

Per i Romani, l'immagine dipinta è un elemento essenziale della vita quotidiana, uno strumento di comunicazione versatile quanto la parola scritta. Splendidi rami ricurvi dal peso delle melagrane si ammirano in Villa Livia, a Roma (I sec. a.C.); nella "Casa dei casti amanti" un gallo si nutre dei chicchi di un frutto spaccatosi perché caduto da una mensola. Ma la più suggestiva immagine è una fruttiera trasparente con melagrane (80 a.C.) nella Villa di Oplonti: la prima vera Natura Morta della Storia dell'Arte, dipinta ben 1600 anni prima della 'Canestra di Frutta' di Caravaggio.

Bibliografia

- (1) Santi B. (1991) - Botticelli. In: I protagonisti dell'arte italiana (Ed. Scala Group, Firenze). 80 pp.
 (2) La Greca F. (2017) - Il melograno nell'antica pittura di Paestum. (Ed. Licosia, Salerno). 182 pp.

Parole chiave. Melagrana, Punica granatum, Simbolismo, Pittura del Rinascimento, Pompei



Figura 1. 'San Giovanni Battista in meditazione' (H.Bosch; 1504-'05 - Museo Lázaro Galdiano, Madrid).

CILIEGIE ED AMARENE: LORO EFFETTI BIOLOGICI E GLI OLI ESSENZIALI

A.Stringaro

Centro Nazionale per la Ricerca e la Valutazione preclinica e clinica dei Farmaci
 Istituto Superiore di Sanità, Roma, Italia
 e.mail: annarita.stringaro@iss.it

Originarie dell'Asia minore, oggi le ciliegie sono coltivate ovunque nel mondo e il 75% del raccolto totale è prodotto in Europa. Le ciliegie sono il frutto di due specie di alberi della famiglia delle Rosacee, alla quale appartengono le rose.



Figura 2. 'La Donna e la Maschera, verità e finzione' (L.Lippi; 1650 - Musée des beaux-arts d'Angers, Francia).

Dalla specie *Prunus avium* nascono le ciliegie dolci, sia quelle a polpa tenera (tenerine), che quelle a polpa dura (duracine). Dalla specie *Prunus cerasus* nascono invece le amarene e le marasche. Per il loro sapore acidulo, queste varietà non sono molto apprezzate come frutta fresca, ma le si utilizza soprattutto per produrre sciroppi, confetture e liquori come il maraschino, il *cherry brandy* e il ratafià. Il periodo di maturazione e conseguente raccolta delle ciliegie dolci e delle amarene va dalla fine del mese di maggio alla fine di luglio. Non solo gustosi e irresistibili, questi frutti sono anche ricchi di nutrienti e hanno diverse proprietà quali quelle antiossidanti, antiinfiammatorie e sono anche in grado di aumentare i livelli di melatonina (1).

Nonostante la maturità precoce e l'importanza economica, le ciliegie sono soggette a un'elevata deperibilità a causa della buccia sottile e succosa, che porta a un rapido declino della qualità in post-raccolta. Oltre ai danni meccanici, la suscettibilità agli agenti patogeni responsabili della marcescenza durante il trasporto o lo stoccaggio rappresenta una sfida significativa. Di conseguenza, è una necessità impellente migliorare la conservabilità delle ciliegie ed amarene attraverso metodi efficienti, pratici ed economici. Un aiuto significativo può arrivare dall'impiego degli oli essenziali come dimostrato nello studio condotto dal gruppo di ricerca del Prof. M.Jawaid (*Chemical and Petroleum Engineering Department, College of Engineering, United Arab Emirates University*) (2). Nel corso di questo studio sono state applicate delle nanoemulsioni commestibili contenenti idrossipropilmetilcellulosa, cera d'api ed oli essenziali (timo, cannella, chiodi di garofano e menta piperita) su ciliegie dolci a 4 °C per 36 giorni. I ricercatori hanno valutato le proprietà fisico-chimiche e le attività antibatteriche e antimicotiche di tre diverse nanoemulsioni. Tra queste, solo una ha dato risultati molto positivi nel mantenimento delle qualità delle ciliegie dolci come il peso, il colore e la compattezza. Inoltre,

questo rivestimento si è dimostrato efficace come agente antibatterico e antimicotico contro i patogeni di origine alimentare quali *Escherichia coli* e *Aspergillus niger*.

Questi risultati sono molto promettenti suggerendo che i rivestimenti commestibili contenenti nanoemulsioni con oli essenziali potrebbero essere ampiamente ed efficacemente utilizzati per preservare la qualità e la durata di conservazione di frutta e verdura.

Bibliografia

(1) Schmitz-Eiberger M.A., Blanke M.M. (2012) - Bioactive components in forced sweet cherry fruit (*Prunus avium* L.), antioxidative capacity and allergenic potential as dependent on cultivation under cover. *LWT Food Sci. Technol.*, 46(2): 388-392. doi:10.1016/j.lwt.2011.12.015

(2) Iqbal S.Z., Hussain M., Ali H., Haider A., Ali S., Hussain A., Javed M.A., Jawaid M. (2024) - Preparation and application of hydroxypropyl methylcellulose blended with beeswax and essential oil edible coating to enhance the shelf life of sweet cherries. *Int. J. Biol. Macromol.*, 272, 1: 132532-132543. doi:10.1016/j.ijbiomac.2024.132532. Epub 2024 May 26. PMID: 38806082.

Parole chiave. Ciliegie, Amarene, Oli Essenziali, Sicurezza Alimentare

I 7 BENEFICI DELLA MELAGRANA E DEI SUOI OLI ESSENZIALI

V.Tullio

Dipartimento di Scienze della Sanità Pubblica e Pediatriche,
Sezione Microbiologia, Italia
e.mail: vivian.tullio@unito.it

Il melograno (*Punica granatum*), fin dall'antichità, è ricco di significati simbolici (Fig. 1), mentre la melagrana è da sempre considerata il frutto del benessere grazie al suo contenuto in vitamine A, C, K, fibre, fruttosio, sali minerali (potassio, fosforo, magnesio e ferro), polifenoli (ellagitannini, antociani, tannini e flavonoidi), Omega 5 (acido punico), acidi grassi polinsaturi, calcio e acqua (1). Queste sostanze conferirebbero numerosi benefici per la salute. Diversi studi indicano che la melagrana: 1) rinforza le difese immunitarie grazie alle vitamine, in particolare la C, che aiuta a prevenire e migliorare i sintomi di influenza e raffreddore; 2) protegge

IRIDE DOMESTICA.



Del Ligustro.



Florinda
Il profumo delle emozioni

EFFETTO SCRUB

Florinda
Doccia Schiuma SOLIDO
EFFETTO SCRUB
scrub effect

Florinda
Doccia Schiuma SOLIDO
EFFETTO SCRUB
scrub effect

Florinda
Doccia Schiuma SOLIDO
EFFETTO SCRUB
scrub effect

Florinda
Doccia Schiuma SOLIDO
EFFETTO SCRUB
scrub effect

www.saponiflorinda.it
www.ladispensacosmesnaturale.it

Made in Italy

ladispensacosmesnaturale

i processi cognitivi, la memoria e l'apprendimento, stimolando il flusso ematico così da prevenire danni al cervello. Ciò è dovuto al principale componente bioattivo della melagrana, la punicalagina, un ellagitannino idrolizzabile che abbonda nella buccia e nel succo, con capacità antiossidanti e antinfiammatorie.

La presenza di fitoestrogeni, inoltre, potrebbe contribuire ad alleviare stati di ansia, cattivo umore e stress; 3) protegge la salute del cuore e la funzionalità sanguigna. Grazie ai polifenoli e antiossidanti in grado di abbassare la pressione sanguigna, la melagrana svolge un'azione anticoagulante, riducendo il rischio di ictus e formazione di trombi; 4) sostiene ossa e muscoli grazie all'elevata quantità di calcio, prezioso per la salute delle ossa. Gli ellagitannini rilasciano acido ellagico da cui deriva l'urolitina-a (postbiotico derivato dal microbioma intestinale) responsabile del miglioramento della longevità e della salute muscolare, agendo positivamente sulla funzionalità della cartilagine e delle articolazioni; 5) regola i livelli di colesterolo e il glucosio. Gli antociani, tannini, flavonoidi e le fibre, contenuti nel frutto e nel suo succo, accelerano le funzioni metaboliche e possono contrastare l'accumulo dei lipidi; 6) è un gastroprotettore naturale. Protegge la barriera della mucosa gastrica, con effetti benefici in caso di infiammazioni intestinali, bruciori di stomaco e infezioni da virus intestinali. Il frutto e il succo hanno azione antidiarrea e astringente ma è consigliabile non farne uso eccessivo; 7) ha azione anti-age. Questo frutto è un alleato di bellezza per le proprietà antinvecchiamento delle cellule: consumare la melagrana o il suo succo contribuisce a donare elasticità alla pelle e ad ammorbidire i capelli (2,3).

La melagrana può essere assunta o come succo o come olio. Il succo si ottiene dall'estrazione liquida del frutto. È una bevanda rinfrescante ricca di nutrienti e antiossidanti, ingrediente di base per granite, gelati, cocktail, dessert, ecc. L'olio si ottiene dai semi ed è ricco di acido punico (~65%), combatte i radicali liberi, contrasta lo stress ossidativo e stimola la produzione di collagene. Dalle bucce si può ottenere un olio essenziale, contenente benzaldeide e canfora, ad elevata attività antiossidante e capacità di ridurre le citochine infiammatorie e la caspasi-3 (che attiva l'apoptosi), mentre dai semi si ottiene un olio essenziale contenente farnesene - terpene (44%) e squalene (32%). Tuttavia, i dati in letteratura sugli oli essenziali sono scarsi e necessitano ulteriori studi per confermarne le proprietà.

Bibliografia

- (1) Maphetu N., Unuofin J.O., Masuku N.P. *et al.* (2022) - Medicinal uses, pharmacological activities, phytochemistry, and the molecular mechanisms of *Punica granatum* L. (pomegranate) plant extracts: A review. *Biomed Pharmacother.*, 153: 113256. doi:10.1016/j.biopha.022.113256
- (2) Benedetti G., Zabini F., Tagliavento L. *et al.* (2023) - An overview of the health benefits, extraction methods and improving the properties of pomegranate. *Antioxidants*, 12(7): 1351. doi.org/10.3390/antiox12071351
- (3) Zhaleh H., Mahdizadeh H., Khoshkhouy S. (2023) - *Punica granatum* seed essential oil suppressed methadone-induced cell death by natural antioxidant activity. *Asian Pac J Cancer Prev*, 24: 801-810. doi:10.31557/APJCP.2023.24.3.801

Parole chiave. Melagrana, Succo, Oli essenziali, Benefici per la salute



Figura 1. La fontana del melograno, nel cortile del Borgo medioevale di Torino, è una copia di quella del Castello di Issogne (Valle d'Aosta) (del 1509), presentata all'Esposizione di Torino del 1884. Simbolo di felicità e fecondità, è spesso scelta dagli sposi come sfondo per le foto. L'albero in ferro dorato nella fontana unisce foglie di quercia, che rappresentano forza e resistenza, al melograno, pianta monoica, simbolo di eternità.

DIFFERENZE NELLA COMPOSIZIONE CHIMICA VOLATILE DI SUCCHI E BUCCE DI SPECIE POCO COMUNI DI *CITRUS*


S.Garzoli

Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco, Università di Roma Sapienza, Italia
e.mail: stefania.garzoli@uniroma1.it

La tecnica di microestrazione in fase solida accoppiata alla gas cromatografia e spettrometria di massa (*Solid Phase Microextraction/Gas Chromatography-Mass*, SPME-GC/MS) è stata applicata per la caratterizzazione del profilo chimico volatile di quattro diverse e poco comuni specie di *Citrus* (1).

In particolare, a scopo comparativo, sono state investigate le bucce ed i succhi delle specie botaniche di seguito elencate.

I risultati hanno messo in luce differenze quali-quantitative tra la composizione delle bucce e quella dei succhi per le singole specie.

<i>Citrus australasica</i> F. Muell. (Citrus Caviar)	
<i>Microcitrus australasica</i> x <i>Limequat Eustis</i> (Faustrime)	
<i>Citrus x sphaerocarpa</i> (Kabosu)	
<i>Citrus aurantifolia</i> x <i>fortunella</i> (Limequat)	



Mano di Buddha

No.	Component ¹	LRI ²	LRI ³	EO ⁴ (%)	Hy ⁵ (%)
1	α -thujene	923	925	0.2 ± 0.02	-
2	α -pinene	941	943	0.6 ± 0.03	-
3	β -thujene	966	968	0.1 ± 0.00	-
4	β -myrcene	983	980	0.9 ± 0.01	-
5	β -pinene	980	986	0.8 ± 0.01	-
6	α -phellandrene	998	996	tr	-
7	(+)-4-carene	1005	1001	0.2 ± 0.02	-
8	<i>p</i> -cymene	1020	1016	1.6 ± 0.02	0.4 ± 0.01
9	limonene	1024	1023	66.9 ± 0.02	3.2 ± 0.02
10	β -terpinene	1040	1036	-	1.0 ± 0.01
11	γ -terpinene	1057	1054	20.0 ± 0.03	-
12	linalol	1091	1088	-	5.7 ± 0.03
13	R-(+)-citronellal	1158	1152	0.1 ± 0.02	-
14	terpinen-4-ol	1186	1182	0.5 ± 0.02	21.6 ± 0.02
15	α -terpineol	1185	1193	1.2 ± 0.01	44.7 ± 0.01
16	<i>cis</i> -geraniol	1228	1231	0.2 ± 0.02	7.2 ± 0.01
17	β -citral	1238	1242	0.9 ± 0.05	5.8 ± 0.03
18	α -citral	1285	1287	1.3 ± 0.01	8.0 ± 0.02
19	thymol	1308	1310	-	1.9 ± 0.02
20	piperitenone	1316	1315	-	0.4 ± 0.01
21	nerol acetate	1362	1365	0.2 ± 0.02	-
22	geranyl acetate	1381	1380	0.1 ± 0.02	-
23	β -caryophyllene	1455	1457	1.7 ± 0.02	-
24	humulene	1470	1473	0.1 ± 0.00	-
25	germacrene D	1491	1489	0.6 ± 0.01	-
26	β -bisabolene	1505	1501	1.2 ± 0.01	-
27	bicyclogermacrene	1510	*	0.1 ± 0.00	-
28	δ -cadinene	1532	1530	0.1 ± 0.00	-
29	α -bisabolol	1670	1668	0.1 ± 0.02	-
	SUM			99.7	99.9
	Monoterpene hydrocarbons			91.3	10.3
	Oxygenated monoterpenes			4.5	89.6
	Sesquiterpene hydrocarbons			3.9	-

¹The components are reported according to their elution order on apolar column; ²Linear Retention Indices measured on apolar column; ³Linear Retention indices from literature; *LRI not available; ⁴percentage mean values of exocarp components (%); ⁵percentage mean values of exocarp components (%); -, not detected; tr, traces (mean value < 0.1%).

Tabella 1. Profili volatili di Olio essenziale (EO) e Idrolato (Hy) estratti da *Citrus medica* var. *sarcodactylus*.

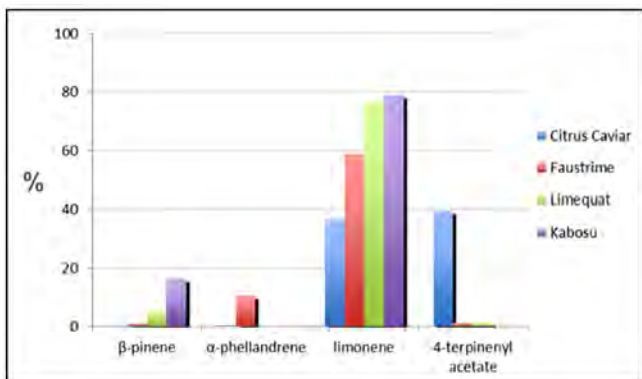


Figura 1. Composizione percentuale quali-quantitativa dei succhi estratti dalle singole specie botaniche esaminate.

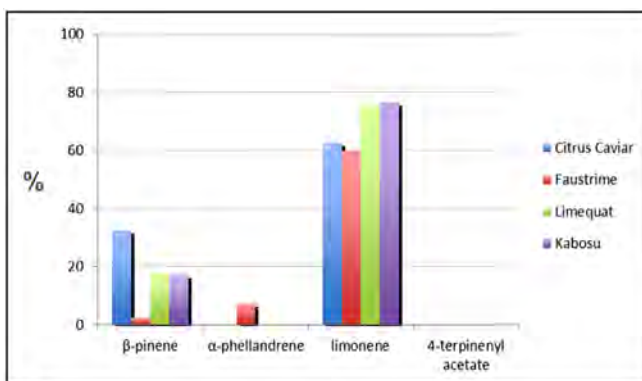


Figura 2. Composizione percentuale quali-quantitativa delle bucce provenienti dalle singole specie botaniche esaminate.

Nei grafici (Figg. 1,2) sono riportati gli andamenti dei composti più abbondanti quali il β -pinene, l' α -phellandrene, il limonene ed il 4-terpinenyl acetate. Il limonene era il componente più abbondante in entrambe le matrici, mentre il 4-terpinenyl acetate era presente solo nei succhi ed in particolare nel caviale di limone mentre era assente nelle bucce.

La tecnica di analisi utilizzata si è dimostrata idonea allo scopo dell'indagine. Trattandosi di una tecnica *Solvent-Free*, è stato possibile rilevare i composti organici volatili emessi spontaneamente dalle matrici senza ricorrere ad alcun processo estrattivo mediato dall'uso di solventi organici evitando così qualsiasi tipo di alterazione del campione stesso (2). I risultati ottenuti sono stati rilevanti per una discriminazione tra le due parti (succo-buccia) del frutto.

La stessa tecnica analitica è anche stata usata anche per la caratterizzazione della frazione volatile dell'olio essenziale (EO) e dell'idrolato (Hy) estratti da *Citrus medica* var. *sarcodactylus* (mano di Buddha) (3).

I risultati delle analisi riportate in Tabella 1, evidenziano nell'olio essenziale, un contenuto mono-terpenico maggiore di quello sesquiterpenico con il limonene come composto principale.

L'idrolato è invece caratterizzato da elevate concentrazioni relative di monoterpeni ossigenati quali il terpinen-4-ol e l' α -terpineol.

In conclusione, dall'analisi dei dati emerge un profilo chimico differente tra i due campioni evidenziando come i due prodotti di estrazione siano arricchiti da metaboliti con caratteristiche chimico-fisiche specifiche.

Bibliografia

- (1) Vitalini S. *et al.*, (2021) - A Comparative Study of the Chemical Composition by SPME-GC/MS and Antiradical Activity of Less Common *Citrus* Species. *Molecules*, 26(17): 5378. doi.org/10.3390/molecules26175378
- (2) Cicaloni V. *et al.*, (2022) - Chemical Profiling and Characterization of Different Cultivars of *Cannabis sativa* L. Inflorescences by SPME-GC-MS and UPLC-MS. *Separations*, 9(4): 90. doi.org/10.3390/separations9040090
- (3) Vitalini S. *et al.*, (2022) - Detection of Volatiles by HS-SPME-GC/MS and Biological Effect Evaluation of Buddha's Hand Fruit. *Molecules*, 27(5): 1666. doi.org/10.3390/molecules27051666

Parole chiave. SPME-GC/MS, Genere *Citrus*, Buccia, Succo, Olio essenziale, Idrolato

LA LUMINOSITÀ DEGLI AGRUMI NELLA PROFUMERIA ARTISTICA

G. Poli

Creatrice di Fragranze Artistiche
e.mail: graziafragranze@gmail.com

Un breve viaggio, quello degli agrumi, attraverso grandi civiltà partendo dall'Estremo Oriente da cui hanno origine, in particolare dalla Cina, dalla Mesopotamia e, attraverso i traffici commerciali, approdiamo nell'area del Mediterraneo; qui la civiltà greca dedicò alla coltivazione degli agrumi il mito delle Esperidi, ninfe, custodi di un leggendario giardino all'Estremo dell'Occidente della terra dove cresceva l'albero dalle mele d'oro: esperidio è, infatti, il nome del frutto delle piante di agrumi (1). Attraverso la civiltà greca, gli agrumi arrivano all'antica Roma: riferimenti al limone si ritrovano nel trattato culinario *De re coquinaria* di M.G. Apicio, gastronomo (I sec. a.C. - I sec. d.C.) e negli affreschi di Pompei (la Casa del Frutteto) che confermano la coltivazione di questi alberi prima dell'eruzione del Vesuvio del 79 d.C. (Fig. 1) (2).



Figura 1. Il drago delle Esperidi (epoca ellenistica) (da *Atlante dei MITI dell'Antica Grecia e di Roma Antica*, pag. 91, Giunti Editore, di Angela Cerinotti).

Ma nell'Arte della profumeria del bacino del Mediterraneo non erano presenti le note agrumate.

Questo aspetto è da collegarsi alla sfera culturale che rimase inalterato per molto tempo. Nell'opera *De odoribus* di Teofrasto (IV e III sec. a.C.) la principale caratteristica di una fragranza era la dolcezza ossia esprimeva la gradevolezza all'olfatto: le note aspre degli agrumi non potevano essere usate dai profumieri perché non corrispondeva al concetto di dolcezza. Nelle opere di Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia*) e di Dioscoride (*De materia medica*) è messo in risalto il frutto profumato ma l'odore acre e sapore molto amaro. Il loro succo era usato a scopo terapeutico come antidoto ai veleni, come collutorio o per rendere piacevole l'alito.

Nella creazione di profumi gli agrumi furono usati, in seguito, nel Rinascimento e agli inizi del XX sec. compaiono nelle miscele con oli essenziali di rosa o di gelsomino per la creazione di fragranze su ispirazione del paesaggio mediterraneo orientale (3). Le note agrumate, le più volatili, sono usate nelle fragranze con un dosaggio importante: sono considerate la prima impressione olfattiva di un profumo. Le composizioni profumate caratterizzate dalla prevalenza di oli essenziali

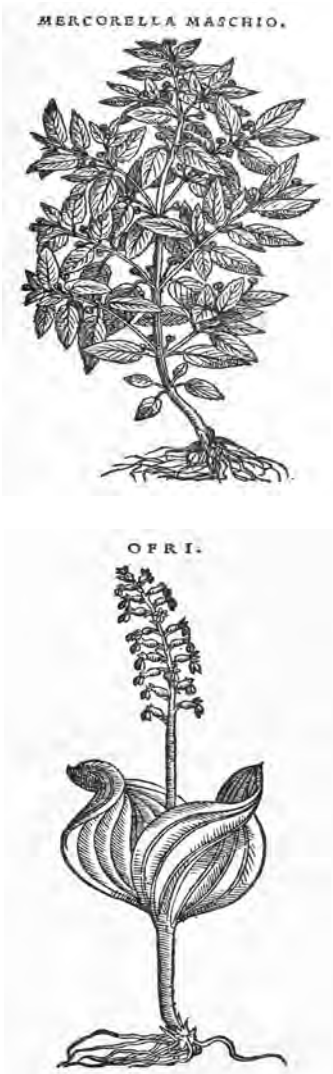
di agrumi, come limoni, bergamotto, arancio amaro e dolce, mandarino, lime, costituiscono la famiglia olfattiva agrumata o esperidata. Sono profumi molto freschi, dinamici e leggeri e generalmente maschili come le acque di colonie classiche e delle attuali colonie sportive. Nell'organo (il contenitore delle materie prime) del profumiere non può mancare l'olio essenziale dell'arancio amaro dall'aroma fruttato, molto elegante, dato la sua versatilità nell'abbinarsi facilmente nelle miscele con altri oli essenziali.

L'olio essenziale del bergamotto, dall'aroma fresco, vivace, pungente è il costituente principale dell'acqua di colonia insieme all'olio essenziale di limone, arancio amaro, lavanda, rosmarino e neroli (4).

Bibliografia

- (1) Squillace G. (2023) - Nella bottega del Profumiere, Le Monnier Università Ed., 2024: 85-94.
- (2) Cerinotti A. (1998) - Atlante dei MITI dell'Antica Grecia e di Roma Antica, Giunti Ed., pag. 9.
- (3) D'Acunzio G. (2011) - Un po' di storia, Rivista L'Aromatario, pag. 8.
- (4) Caruso J. (2022) - Fantasia Citrus, Rivista Smell Magazine, 18-19.

Parole chiave. Luminosità/Profumo, Volatilità/Agrumi



Scopri i benefici della Micoterapia



I funghi tradizionalmente considerati medicinali sono delle vere e proprie farmacie naturali, ricchi di principi attivi agiscono migliorando la risposta immunitaria e la salute psicofisica, aiutando a ritrovare il benessere globale dell'organismo.

MICOTHERAPY



www.micotherapy.it

AVD

Nutri supplement science

Prodotto e distribuito da: **A.V.D. Reform Srl**
B.go S. Biagio 9 - PARMA tel. 0521 628498

www.avdreform.it

Opere d'Arte originali prodotte da discenti del Liceo Artistico "G.C. Argan", Roma

(Dirigente Scolastico: N.Armignacca; Docente Referente: V.Sabbatini)

e.mail: rmsd10000r@istruzione.it

**A cura delle Docenti di Discipline Artistiche
C.Bertilaccio, M.Cimino, V.Cavino, D.Gargiulo, C.Leone, S.Mondella**

In collaborazione con Referenti I.S.P.R.A.

(Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, Roma)

N.Bajo, A.Di Noi

e.mail: nicoletta.bajo@isprambiente.it; anna.dinoi@isprambiente.it

Nell'ambito delle attività di potenziamento del Piano dell'Offerta Formativa, il Liceo Artistico "Giulio Carlo Argan" di Roma, in collaborazione con la Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali (S.I.R.O.E.), ha promosso un progetto sperimentale che ha registrato l'entusiastica partecipazione degli studenti e delle studentesse della scuola.

Il mondo dell'Arte ha incontrato quello degli Oli Essenziali (OE): una prima fase iniziale, di tipo formativo, ha visto le classi partecipanti guidate alla conoscenza e allo studio delle specie vegetali già indicate da S.I.R.O.E. e degli aspetti scientifici, curati dell'Istituto Superiore per la Ricerca e per la Protezione Ambientale (I.S.P.R.A.). Questo primo segmento è stato curato dall'Arch. Nicoletta Bajo e dalla Dott.ssa Anna Di Noi, esperte nell'attività di formazione scientifica e ambientale nelle scuole.

ISPRA ha svolto con gli studenti attività laboratoriali - con campioni vegetali per lo studio dal vero - relativamente a:

- conoscenza delle specie botaniche, osservazione e analisi delle strutture/organi costituenti, fisiologia, ed esercizi d'iconografia botanica;

- informazioni base per l'individuazione dei caratteri diagnostici utili al riconoscimento (forme, colori, consistenze tattili, sapori, e odori) ed analisi delle parti funzionali all'estrazione degli OE.

Le caratteristiche sono state sperimentate dagli studenti al fine di generare le suggestioni per la creazione dei disegni. La referente, Prof.ssa Vilma Sabbatini, ha curato la descrizione delle proprietà

degli OE dal punto di vista fitoterapico, aromaterapeutico, e farmaceutico, organizzando presso il Laboratorio di Scienze, delle vere e proprie "esperienze olfattive". Sono stati messi a disposizione gli OE dedicati alle quattro Giornate Formative, che, anche mediante diluizione in olio vettore, hanno consentito agli studenti di conoscere direttamente le diverse fragranze, effettuando prove di riconoscimento e sperimentazione di nuove miscele, ovvero creazione di nuove fragranze.

LE OPERE SCELTE.

Indirizzo Figurativo: 3I, docente Prof.ssa Vita Cavino. Le opere grafico-pittoriche selezionate vogliono rappresentare il forte legame tra la natura e l'essere umano. Ognuna di esse si distingue per le modalità espressive utilizzate, con la volontà di trasmettere emozioni e curiosità per la scelta delle interazioni tra gli elementi della composizione. La tecnica utilizzata fonde il chiaroscuro a grafite per rendere la tridimensionalità delle figure/forme ed interventi cromatici con le matite colorate o pennarelli, per evidenziare la bellezza degli elementi vegetali. Le diverse modalità di rappresentazione associate alle ciliegie, la melagrana, gli agrumi, derivano da un iter progettuale di studio fino ad arrivare alla sintesi formale per focalizzare *l'idea, la suggestione, l'emozione da trasmettere.*

"Primizie" di Reyes John Nico

"Seduzione della melagrana" di Raimondo Andrea

"DiVino" di Carbini Stefania

Indirizzo Grafica: La classe 4C, guidata dalla Prof.ssa Gargiulo ha sviluppato dei *brandboard* partendo da immagini documentate e particolari dei fiori o frutti è stata ricercata una sintesi formale, considerando le suggestioni lo sviluppo delle forme, dei colore e dei profumi delle piante esaminate, progettando attraverso un iter progettuale di studio e ricerca un simbolo per renderlo il più possibile adatto ad essere un marchio grafico, ogni elemento è stato stilizzato in modo personale: evocando suggestioni romantiche, fantastiche, tecnologiche, infantili, o meccaniche riassumendo le caratteristiche degli elementi naturali scelti. Nella fase d'implementazione digitale si è passati ad una ricostruzione razionale basata su forme geometriche e regole asimmetriche con i software di grafica vettoriale, finalizzando la comunicazione all'applicazione di etichette creative e personalizzate per le confezioni degli OE. Nella *brochure* è stato riproposto il logo progettato correlato da immagini di forte impatto visivo; descrizioni scientifiche e varie informazioni sulle

proprietà dell'OE e sugli effetti aromaterapici e terapeutici.

"Progettazione BrandBoard" Rebecca Massi

"Impaginazione Brochure" Rebecca Massi

"Progettazione BrandBoard" Ismael Ouedraogo

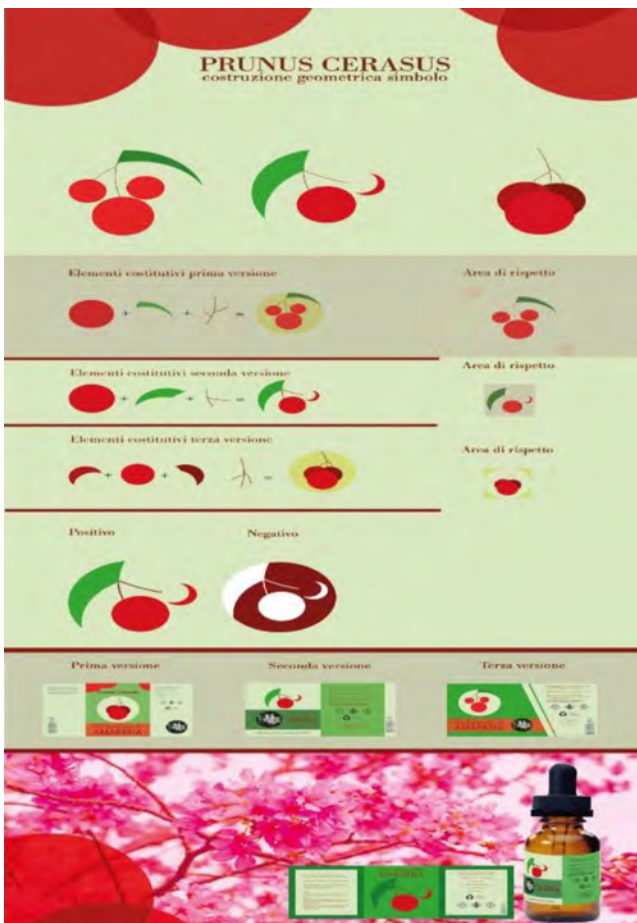
"Impaginazione Brochure" Ismael Ouedraogo

"Melagrana: il Rubino della salute" Giuseppe Libertà Tempesta

Ringraziamenti

Si ringraziano tutti gli studenti che hanno partecipato e presentato le opere, anche se non selezionate, durante le quattro giornate formative; i discenti dell'indirizzo di Grafica Marica Melis e Angelo Musichini per la preparazione grafica ed il tecnico Sig. Cosimo de Pinto per il supporto informatico.

Parole chiave: Oli Essenziali, Fito-aromaterapia, Discipline grafico/pittoriche, Liceo Artistico, Brandboard, Brochure



AUTORE: Rebecca Massi classe 4C

TITOLO: BrandBoard "*Prunus cerasus*"

TECNICA: Progettazione simbolo iconico realizzato con il software vettoriale Illustrator

Descrizione dei Loghi ispirati alle Amarene per una Marca di Oli Essenziali

I loghi presentati traggono ispirazione dalla forma, dal colore e dagli elementi distintivi dell'amarena (o *Prunus cerasus*), creando un'identità visiva evocativa di benessere, concetto spesso associato agli oli essenziali.

- **Elementi Comuni e Ispirazione:**

Forma Circolare predominante che nei loghi richiama la rotondità caratteristica dell'amarena; semplice e organica comunica immediatezza e naturalezza.

- **Colore Rosso Intenso:**

L'utilizzo del colore rosso vivace e intenso è ispirato alla tonalità delle amarene mature evocando energia, vitalità e dolcezza.

- **Elementi Verdi (Foglie e Picciolo):**

La presenza di elementi verdi stilizzati rappresenta le foglie e il picciolo dell'amarena, sottolineando l'origine naturale del frutto.



AUTORE: Ismael Ouedraogo classe 4C

TITOLO: BrandBoard “*Myrtus communis*”

TECNICA: Progettazione simbolo iconico. Realizzazione digitale con il software vettoriale Illustrator

Descrizione dei Loghi ispirati alle Amarene per una Marca di Oli Essenziali

L’idea del progetto nasce dallo studio del fiore del mirto (*Myrtus communis*), scelto dall’autore per il processo di stilizzazione utilizzando una soluzione digitale per il concept.

Fase 1: elaborazione di varie soluzioni per i dettagli del fiore di mirto, la più efficace è stata elaborata in digitale.

Fase 2: costruzione geometrica vettoriale per la realizzazione del logo.

- **Colori utilizzati:** I petali del fiore sono stati riproposti in bianco mentre è stato utilizzato il giallo per lo stame con uno sfondo viola glieche che tra i petali forma una goccia per simboleggiare l’olio essenziale.



AUTORE: Ismael Ouedraogo classe 4C

Nella *Brochure* è riproposto il logo progettato ed una descrizione scientifica del mirto (*Myrtus communis*) e le caratteristiche terapeutiche degli oli essenziali.



AUTORE: Rebecca Massi classe 4C *Prunus cerasus*

Nella *Brochure* è riproposto il logo progettato e come esempio la *cover* esterna pubblicitaria.



AUTORE: Giuseppe Libertà Tempesta Classe 4C

TITOLO: "Melagrana: il Rubino della salute"

TECNICA:

Pastelli e matite acquarellabili. Carboncino e matita di grafite. Fotoritocco digitale con il software Photoshop

DESCRIZIONE:

Il titolo suggerisce che è un frutto prezioso per la salute.

L'olio essenziale, infatti, può essere utilizzato in diversi modi: per la cura della pelle, per migliorare la circolazione del sangue, per aumentare le difese immunitarie.



AUTORE:

John Nico Reyes

Classe 3I

TITOLO: "Primizie"

TECNICA:

Grafite, matite colorate e pennarelli su carta

DESCRIZIONE:

L'opera "Primizie" consiste nell'interpretazione di un ritratto associato al tema delle ciliegie. Il ritratto

preso in considerazione è una ragazza; nell'opera i capelli sono rappresentati con foglie di ciliegie, gli occhi e il corpo con fiori di ciliegie, questo per simboleggiare il legame forte tra natura ed essere umano. L'autore ha dedicato quest'opera alla sua ragazza considerata come migliore esempio di primo amore, associando la scelta delle ciliegie come frutta che porta fortuna alle persone innamorate. Da qui il titolo "Primizie" per rappresentare il frutto pregiato, raro e di buona qualità, simboleggiando il doppio significato. Sono state usate le matite colorate per la parte naturalistica e la grafite per il volto; per lo sfondo sono stati usati i pennarelli per far risaltare il ritratto.



AUTORE:

Stefania Carbini

Classe 3I

TITOLO: "DiVino"

TECNICA:

Grafite e acquerello su carta

DESCRIZIONE:

Il titolo dell'opera "DiVino" racchiude il doppio significato dell'opera: il vino come prodotto della terra e l'uva simbolo di

fertilità, include l'idealizzazione del protagonista dell'opera rappresentato sia come un eroe epico, che come simbolo di una realtà più profonda, dove la vita e la natura si intrecciano in un continuo flusso di energia.

La tecnica del chiaroscuro utilizzata per la figura e l'acquerello per i frutti. L'idea era di realizzare la statua di Michelangelo, il "David" e fondere l'iconografia classica con un simbolismo contemporaneo rappresentato da agrumi e uva che permettono alla figura dell'eroe di emergere.

Questa statua da sempre ha incuriosito l'autrice ricordandole l'infanzia per la vicenda biblica.



AUTORE: Andrea Raimondo Classe 3I

TITOLO: "Seduzione della Melagrana"

TECNICA:

Grafite, matite colorate su carta

DESCRIZIONE:

L'opera "Seduzione della melagrana" consiste in una illustrazione iperrealistica realizzata con le matite colorate, che rappresenta in primo piano una melagrana aperta con i suoi succosi chicchi rossi. L'uso delle sfumature e dei riflessi sugli arilli crea un effetto tridimensionale molto realistico.

I riflessi bianchi sui chicchi danno l'illusione di una superficie lucida e umida. Nello sfondo c'è contrasto tra il verde delle foglie e il rosso della melagrana che contribuisce a far risaltare il soggetto principale. Il disegno è eseguito con grande precisione e attenzione ai dettagli. L'obiettivo è quello di far provare all'osservatore un'emozione positiva e vedere nel dettaglio ciò che contiene una melagrana; i chicchi sembra che escano dal foglio e invitino ad assaporarli, come una sorta di seduzione.