

Giornate formative S.I.R.O.E.

Webinar Gennaio-Febbraio-Marzo-Aprile 2026



GIORNATE FORMATIVE S.I.R.O.E. QUANDO ARTE E OLI ESSENZIALI S'INCONTRANO



C. Crivelli - La <<Maddalena>> del Polittico di Montefiore dell'Aso (1471-'73)

Con il patrocinio del Comune di Imola e di:



luglio - agosto 2026 natural 1  25

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

¹ Dipartimento di Scienze Biotechnologiche 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

Che l'Arte 'parli', ed anche spesso, del mondo vegetale lo abbiamo già sottolineato come S.I.R.O.E. (Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali) nelle Giornate formative svoltesi nel 2025, dal titolo 'Quando Arte e Oli Essenziali s'incontrano'. In una serie di Incontri, e precisamente quattro, si è infatti evidenziato come l'Arte ispirata al mondo delle piante si affianchi spesso alla Mitologia, alla Storia, agli Usi e ai Costumi, nonché alla Cultura dei popoli dell'antichità i quali quotidianamente facevano uso delle specie vegetali e dei loro preziosi derivati, fra cui gli oli essenziali.

Alla luce della prima positiva esperienza, S.I.R.O.E. ha quindi deciso di riproporre nel 2026 le Giornate formative dedicate al dialogo fra questi due mondi, quello dell'Arte, nelle sue mille sfaccettature (Musica, Pittura, Scultura, Poesia, Teatro, ecc.), e quello Scientifico degli oli essenziali. Da qui sei Incontri a tema, specificatamente dedicati a frutti e ortaggi (e alle rispettive piante): fico, cavoli, carciofi, ai cereali (frumento, avena, segale, orzo, mais, ecc.), ed anche ai fiori primaverili (rose, garofani, iris, gelsomini, ecc.), in un vero e proprio tributo alla Natura e alla dea Flora, con la sua straordinaria capacità di seduzione.

L'impostazione degli Incontri è stata la medesima del 2025. Ognuno di essi è iniziato con una Conversazione sull'Arte, con estensione alla Mitologia e alla Storia, all'Alimentazione, ma anche a quel che concerne aforismi, simbolismi o semplici curiosità, tenuta dalla Prof.ssa Maria Grazia Bellardi (già docente dell'Università di Bologna), la quale ha ceduto la parola ai giovani studenti del Liceo Artistico Giulio Carlo Argan di Roma che hanno 'raccontato' le Opere realizzate, ispirate ai temi delle giornate formative. La produzione degli elaborati artistici ha rappresentato l'esito di attività formative e laboratoriali condotte di concerto con le esperte ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale), relative alle diverse specie botaniche, all'habitat di riferimento, alla fisiologia vegetale, e all'ecologia del paesaggio. A seguire, una Conversazione scientifica sugli oli essenziali distillati dalle piante oggetto dell'Incontro, tenuta da Componenti del Direttivo e Soci S.I.R.O.E. La Ricerca scientifica si è congiunta ancora una volta alla Botanica e all'Arte con Incontri tenutisi in Palazzo Dal Pero (sede didattica di Imola dell'Università di Bologna). Di seguito, si riportano il Programma ed una selezione delle Conversazioni e delle Opere artistiche.

Programma

- Prima Giornata Formativa sui Cereali (frumento, avena, segale, orzo, mais): 14 Gennaio 2026

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. "Malattie fungine dei cereali: un Viaggio tra Storia, Miti ed Arte" – Maria Grazia Bellardi (già Docente Università di Bologna)

17.40 – 18.00. Opere d'Arte dedicate alla Giornata formativa realizzate dagli studenti del Liceo Artistico "G.C. Argan" di Roma - A cura delle Docenti di Arte e Laboratorio Artistico e in collaborazione con le Referenti ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale)

18.00 – 18.25. "I cereali: scienza e fragranze della terra" – Vivian Tullio (già Docente, Università di Torino)

- Seconda Giornata formativa sul Carciofo: 28 Gennaio 2026

17.00 – 17.40. "Arte, Storia, Miti e Curiosità del raffinato Carciofo" – Maria Grazia Bellardi (già Docente Università di Bologna)

17.40 – 18.00. Opere d'Arte dedicate alla Giornata formativa realizzate dagli studenti del Liceo Artistico "G.C. Argan" di Roma - A cura delle Docenti di Arte e Laboratorio Artistico e in collaborazione con le Referenti ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale)

18.00 – 18.25. "Le virtù terapeutiche del carciofo" – Stefania Benvenuti (già Docente Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia)

- Terza Giornata formativa sul Fico (Ficus carica): 18 Febbraio 2026

17.00 – 17.40. "Il Fico, ovvero l'albero della conoscenza del bene e del male" – Maria Grazia Bellardi (già Docente Università di Bologna)

17.40 – 18.00. Opere d'Arte dedicate alla Giornata formativa realizzate dagli studenti del Liceo Artistico "G.C. Argan" di Roma - A cura delle Docenti di Arte e Laboratorio Artistico e in collaborazione con le Referenti ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale)

18.00 – 18.25. "Il fico: biologia e aromi del Mediterraneo" – Vivian Tullio (già Docente, Università di Torino)

- Quarta Giornata formativa sui Cavoli (Brassica spp.): 4 Marzo 2026

17.00 – 17.40. "Maleodoranti sì, ...ma virtuosi: i Cavoli. Fonte

di Arte, Storia e Alimenti” – Maria Grazia Bellardi (già Docente Università di Bologna)

17.40 – 18.00. Opere d'Arte dedicate alla Giornata formativa realizzate dagli studenti del Liceo Artistico “G.C.Argan” di Roma - A cura delle Docenti di Arte e Laboratorio Artistico e in collaborazione con le Referenti ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale)

18.00 – 18.25. “Non dire mai ...'non capisci un cavolo!'! L'eccelesenza fitoterapica delle Brassicaceae” – Stefania Benvenuti (già Docente Università degli Studi di Modena e Reggio-Emilia)

- Quinta Giornata formativa sugli ortaggi 'sbiancati' (cardo, sedano, finocchio, asparago): 18 Marzo 2026

17.00 – 17.40. “Purché sian bianchi! Agronomia, Arte e Curiosità di ortaggi prelibati” – Maria Grazia Bellardi (già Docente Università di Bologna)

17.40 – 18.00. Opere d'Arte dedicate alla Giornata formativa realizzate dagli studenti del Liceo Artistico “G.C.Argan” di Roma - A cura delle Docenti di Arte e Laboratorio Artistico e in collaborazione con le Referenti ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale)

18.00 – 18.25. “Gli ortaggi bianchi: nutrizione, corretta alimen-

tazione e salute” – Annarita Stringaro (Centro per la Ricerca e la Valutazione Pre-Clinica e Clinica dei Farmaci, Istituto Superiore di Sanità - ISS, Roma)

- Sesta Giornata formativa sulla Dea Flora (fiori primaverili): 1° aprile 2026

17.00 – 17.40. “La Dea Flora. Forza rigeneratrice della Natura, simbolo di Bellezza e Femminilità” – Maria Grazia Bellardi (già Docente Università di Bologna)

17.40 – 18.00. Opere d'Arte dedicate alla Giornata formativa realizzate dagli studenti del Liceo Artistico “G.C.Argan” di Roma - A cura delle Docenti di Arte e Laboratorio Artistico e in collaborazione con le Referenti ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale)

18.00 – 18.20. “Quando il profumo nasce dalla terra: l'estrazione del burro di Iris e sue caratteristiche fitochimiche” – Stefania Benvenuti (già Docente Università degli Studi di Modena e Reggio-Emilia)

18.20 – 18.40. “I fiori nelle fragranze artistiche: la loro versatilità” – Grazia Poli (Creatrice di fragranze artistiche)

MALEODORANTI SÌ, MA VIRTUOSI: I 'CAVOLI'. FONTE DI ARTE, STORIA E ALIMENTI

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

I 'cavoli' (o per meglio dire le brassicacee in genere: cavolfiori, cavolo cappuccio, cavolo nero, rapa, broccolo, ecc.) hanno bisogno di essere rivalutati e di risuscitare dal triste limbo in cui sono caduti. Basti pensare a tutti gli aforismi o ai modi di dire che hanno come soggetto il cavolo, e che rimandano al suo scarso valore, rendendolo 'cosa' da poco, da cui i tanti detti spesso dispregiativi, tipici delle cose *sine nobilitate*. Eppure, già Plinio il Vecchio (I sec. d.C.) nella sua *Naturalis historia* ci dà conferma del grande apprezzamento di cui godeva il cavolo (*Brassica oleracea*), la pianta miracolosa che aveva permesso ai Romani di fare a meno dei medici per sei secoli! Non solo era apprezzato per le virtù terapeutiche eccezionali, ma perché combatteva gli effetti del vino. Se assaporato crudo, prima di bere, preveniva l'ubriachezza, da cui la scritta *ne gravet ebrietas* (“affinché non sia troppo fastidiosa l'ebbrezza”). Non a caso, venivano consumati prima dei banchetti, proprio per far assorbire meglio l'alcool, mentre i Greci erano soliti utilizzarli come curativo della sbornia.

Tanti i Pittori che nei corsi dei secoli hanno dipinto cavoli di ogni tipo, dal Bimbi con le sue 'mirabilia' ('stranezze della Natura') a Strozzi, Munari, Barbieri, Artioli, e poi Van Gogh, Guttuso, de

Chirico, fino agli iperrealisti contemporanei (Fig. 1).

Bartolomeo Bimbi, pittore del Gran ducato di Toscana all'inizio del '700, ad esempio, documentando le 'mirabilia' (collezioni di ciò che in natura era raro e straordinario), dipinse lo 'Stravagante piede di cavolfiore del marchese Capponi' (1701) dall'aspetto stranamente a ventaglio, il 'Cavolfiore del canonico Venuti e ramolaccio del podere del marchese Corsi' (1706) il primo dal peso di ben 6 Kg, il secondo (un ravanello) di 2,7 Kg, ed ancora il 'Cavolo torzuto in un vaso' (1707), anch'esso malformato e di oltre 5 kg di peso. Nelle *Nature morte* di J.Sanches Cotán (1560-1627) nei *bodegon* spagnoli, i cavoli appaiono assieme a mele, ortaggi vari o cacciagioni, in modernissime composizioni ben lontane dalla pittura propria del '600. Cotán fu in grado di sperimentare la geometria, la costruzione, la riproduzione fotografica, proiettandosi in un futuro imprevedibile. Tutti gli elementi, cavoli compresi, sospesi ad un filo sottile, sono "oggetti" d'esposizione: non si toccano e non si mangiano, ma sono lì solo per essere contemplati. Incisivi poi i dipinti di R.Guttuso, fra cui il 'Carretto con cavoli' (1972): i funerali di Togliatti, con il corteo funebre del leader politico del 1964 (tra la folla compaiono ritratti di protagonisti della storia del comunismo e del movimento socialista, come Lenin, Stalin, Picasso, Gramsci, Neruda e Berlinguer), si svolgono in un palcoscenico delimitato da enormi, bianchi cavolfiori.

Presso la Galleria Sabauda (Torino) è collocato il 'Teste di cavolo', uno dei dipinti più curiosi sul cavolo (XVII sec.) e che rappresenta Eekloo, cittadina delle Fiandre a circa 25 km da Bruges (Fig. 2).

Secondo la leggenda, lì viveva un fornaio in grado di impastare e cuocere nuove teste per chi non era soddisfatto della propria... e, a quanto pare, erano tanti quelli che non aspettavano altro. Il fornaio aveva sempre una lunghissima fila di clienti che arrivavano da tutta l'Olanda e dai Paesi vicini. Da lui avveniva subito la decapitazione e poi i clienti erano lasciati ad aspettare la nuova testa con un cavolo sul collo: il miglior metodo possibile per impedire al sangue di fuoriuscire! Una leggenda bizzarra, una satira sfruttata nei secoli per sottolineare la stoltezza umana e la tendenza a farci prendere in giro dai ciarlatani, ma anche l'inutilità dei tentativi di 'cambiar testa' o di farla cambiare ai nostri cari.

Bibliografia

- (1) 'Il Silenzio Sulla Tela. Natura Morta Spagnola Da Sanchez Cotan a Goya' (2018) - Catalogo Mostra. Curatore Angel Aterido; edito da Sagep, Genova: 144 pp.
 (2) 'Renato Guttuso': opere grafiche dal 1983 al 1987 (1988) - A cura di Renato Caridi e Luca Mereghetti, edito da "Maestri incisori s.r.l.", distribuito dalla Casa editrice "Plumelia" (Palermo).

Parole chiave. Brassicacee, Cavolo, Aforismi, Pittura



Figura 1. 'Cavoli rossi e cipolle' (1887), V. Van Gogh (Van Gogh Museum di Amsterdam).

IL FICO, OVVERO L'ALBERO DELLA CONOSCENZA DEL BENE, DEL MALE... E DELLA BONTÀ

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

Noi tutti conosciamo il fico (*Ficus carica*), sia come albero, che come frutto: dolcissimo e succulento se fresco, polposo e carnoso se secco. Tanti sono i detti popolari legati a questo frutto, a volte che ne esaltano la bontà, tanto che si dice "bisogna serbar la pancia ai fichi", a volte dalla valenza negativa, se lo stesso Dante scriveva "*qui riprendo dattero per fico*" (Inferno, canto XXIII), che significa che si prende più di quanto si è dato, con riferimento a Frate Alberigo finito nella ghiacciaia eterna.

Il fico ha sempre rivestito un ruolo importante dal punto di vista alimentare. Gli antichi Romani avevano creato succulente pietanze a base di questo frutto, sia per i ricchi banchetti domestici, sia per i pasti frugali consumati, come oggi, anche per strada.

Il viaggio virtuale alla scoperta del fico, nelle sue mille declinazioni (alimentari, etiche, culturali, artistiche, mitologiche, religiose, ecc.) (1) ha inizio proprio nell'antica Roma, camminando per le sue strade ciotolate o sterrate, immaginandone i colori e i suoni e persino gli odori, soprattutto quelli dei cibi che aleggiavano dalle prime ore dell'alba fino a notte avanzata, provenienti dalle cucine delle *tabernae* e dai banchi degli ambulanti che, come racconta nel I sec. d.C. Marco Valerio Marziale negli Epigrammi "*avevano sottratto la città intera, così le strade sembravano sentieri*". I Romani non godevano solo delle tavole imbandite, ma consumavano i pasti in maniera molto veloce: si fermavano a mangiare un boccone presso le bancarelle (*lixae*) degli ambulanti che offrivano loro una vasta scelta di frittelle, pizza e fichi, e carne arrostita fra cui lo *iecur ficatum* ossia il fegato di animali ingrassati coi fichi oppure cucinato coi fichi. Un cibo non certamente leggero!



Figura 2. 'The Legend of the Baker of Eekloo' (noto come 'Teste di Cavolo'), Cornelis van Dalem, 1550-1650. (A); particolare delle teste mozzate dei clienti e (B) poste in una cesta, sostituite da dei cavolfiori nell'attesa di ricevere quelle nuove, appena cotte ed impastate.

Il fico è però molto di più di semplici locuzioni o modi di dire, o di un ingrediente per ricette: la sua Storia straordinaria si perde nella notte dei tempi.

Tutti conosciamo la 'vicenda' del serpente, la più astuta di tutte le bestie selvatiche, che tentò Eva facendole raccogliere il frutto dall'Albero proibito, quello della Conoscenza del Bene e del Male nel Giardino dell'Eden.

Ma qual era questo frutto? Un pomum. Nell'immaginario si è sempre parlato di una mela, eppure, nel corso del medioevo tutti

sapevano che il frutto in questione era in realtà un fico. Fu infatti un banale malinteso sul doppio senso della parola latina *pomum* a far nascere e radicare la convinzione che Eva avesse raccolto una mela.

Ma tanti Artisti del passato non caddero in questo tranello lessicale e lo si può scoprire ammirando le scene della Genesi sulla facciata del Duomo di Modena (1099-1110 ca.): nel rilievo di Wiligelmo, Adamo ed Eva mangiano i frutti proibiti che il serpente, attorcigliato sul tronco del fico, sta offrendo loro e i due si co-



Figura 1. Adamo ed Eva nell'Eden raccolgono il frutto da un albero di fico. Scene della Genesi del Duomo di Modena (XII sec.) (sinistra) e del Duomo di Orvieto (XIV sec.) (destra).



Figura 2. Cappella Sistina di Michelangelo. Il Peccato originale (1510 ca.).

prono con foglie strappate allo stesso albero. Nei rilievi realizzati nel 1300 sulla facciata del Duomo di Orvieto da Lorenzo Maitani (1275-1330) si può osservare che l'albero da cui Adamo ed Eva attingono il frutto proibito, prima di accorgersi della loro nudità, è un fico (Fig. 1).

E poi, anche nei dipinti di Masolino da Panicale, di Raffaello, e di tanti altri Pittori come in quelli della Cappella Sistina di Michelangelo (Fig. 2), ci si accorge che è proprio un fico e non un melo l'Albero della Conoscenza del Bene e del Male.

Bibliografia

(1) AA.VV. (2015) - Fichi: storia, economia, tradizioni. A cura di A.Carassale, C.Littardi, I.Naso (Centro Studi per la Storia dell'Alimentazione e della Cultura Materiale "Anna Maria Nada Patrone" - CeSA, philobiblon edizioni) (*Raccolta dei contributi presentati al Convegno internazionale di studi "Il fico. L'albero e i suoi frutti tra storia, letteratura, arte e botanica"*, Sanremo-Bordighera, 22-23 maggio 2015). 386 pp. ISBN 978-88-88591-84-1

Parole chiave. Fico, Genesi, Simbolismo, Roma antica, Rinascimento

IL FICO: BIOLOGIA E AROMI DEL MEDITERRANEO

V.Tullio

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

Il *Ficus carica* L. (Moraceae), albero da frutto dei climi subtropicali temperati, vanta una storia millenaria che affonda le radici in Asia Minore, nella regione della Caria, da cui deriva il nome della specie, per poi diffondersi in tutto il bacino del Mediterraneo, dove ha assunto una profonda valenza mitologica e culturale.

La leggenda narra che la cesta in cui Rea Silvia aveva abbandonato i gemelli Romolo e Remo si arenò sul Tevere sotto un fico, rendendo da allora la pianta sacra per i Romani. I Greci, invece, vi attribuivano virtù rinvigorenti per il corpo e per lo spirito, tanto che per Platone il consumo di fichi stimolava l'intelligenza. Dal punto di vista botanico, il fico non è un singolo frutto, ma un'infruttescenza carnosa, il siconio (o sicono), che racchiude al suo interno i veri frutti: gli acheni (Fig. 1).

Il fico è una miniera di composti bioattivi e nutrienti: è ricco di vitamine (A,B1,B2,B6,K), sali minerali (potassio, calcio, magnesio, ferro e rame), polifenoli ad azione antiossidante (particolarmente concentrati nelle varietà a buccia scura) e ficina, un enzima proteolitico che coadiuva i processi digestivi. Nella medicina popolare e in fitoterapia, la pianta è celebrata per i suoi benefici sull'apparato gastrointestinale (1). Se da un lato i frutti freschi agiscono come lassativo naturale e delicato grazie all'apporto di mucillagini e fibre (pectine e lignine), dall'altro il gemmoderivato, agendo sull'asse cervello-intestino, è impiegato nel trattamento dei disturbi gastrici di origine psicosomatica, contrastando gastriti, reflusso gastroesofageo e ulcere da stress. Grazie poi all'azione sinergica di Ca e K, contribuisce a mantenere la densità ossea e a prevenire l'osteoporosi, mentre il K contrasta l'eccesso di sodio, regolando la pressione e proteggendo il cuore. Queste virtù si riflettono in formule culinarie popolari come l'insalata *Ossa Forti*, dove fichi freschi, rucola (ricca di vitamina K), noci, scaglie di parmigiano e un filo di miele si uniscono a olio e succo di limone. In questo piatto, la vitamina C del limone ottimizza l'assorbimento dei nutrienti, mentre gli Omega-3 delle noci e i polifenoli del fico agiscono insieme come potenti antinfiammatori. Per il pre-allenamento si possono invece preparare delle barrette energetiche senza cottura, frullando 200gr di fichi secchi, 100gr di mandorle e un cucchiaino di semi di chia (*Salvia hispanica*); il composto, rassodato in frigo, garantisce un rilascio energetico costante e prolungato grazie alle fibre dei fichi e della chia, evitando bruschi picchi glicemici. Infine, come rimedio della nonna contro tosse e catarro, il decotto di

fichi secchi offre un'efficace azione lenitiva facendo bollire 2-4 frutti tagliati a metà in 250ml di acqua per 5 minuti. Consumato tiepido la sera o a piccoli sorsi durante il giorno, il liquido favorisce il riposo e fluidifica il muco, poiché le mucillagini rilasciate dal frutto creano un film protettivo ed emolliente che idrata le pareti della gola.

Nonostante le spiccate proprietà terapeutiche, il consumo di fichi richiede cautela in clinica. I frutti, specialmente se essiccati, hanno un'elevata concentrazione di glucosio e fruttosio e un indice glicemico medio-alto. Di conseguenza, nei pazienti diabetici il consumo richiede un rigoroso controllo delle porzioni (limitandosi a uno/due frutti freschi) e una strategica associazione a grassi, proteine o fibre per rallentare l'assorbimento ematico del glucosio; al contrario, e in modo quasi paradossale, alcuni studi preliminari attribuiscono alle foglie della pianta spiccate proprietà ipoglicemicizzanti. Ulteriori controindicazioni riguardano i soggetti affetti da diverticolite, a causa del rischio di annidamento degli acheni nei diverticoli colici, e chi soffre di calcolosi renale, per la ricchezza di ossalati del siconio. Inoltre, a causa dell'apporto di vitamina K (essenziale nei processi di coagulazione), il consumo va monitorato nei pazienti in terapia con anticoagulanti orali come il warfarin (2). Va prestata attenzione anche alle possibili reazioni crociate nei soggetti allergici al lattice, che possono manifestare disturbi sia al contatto con le foglie sia attraverso l'ingestione dei frutti, come la Sindrome Orale Allergica con prurito e gonfiore a labbra e gola.

Infine, sotto il profilo tossicologico ed estrattivo, è necessario chiarire che nei prodotti commerciali non esiste un olio essenziale naturale derivato dal frutto, poiché l'elevato contenuto d'acqua ne impedisce la distillazione. L'Assoluta impiegata in profumeria è invece estratta dalle foglie e, al pari del lattice bianco secreto dai rametti spezzati, è ricca di furocumarine (psoraleni). Queste sostanze sono fortemente fototossiche e, se applicate o lasciate a contatto con la cute esposta alla luce solare, possono scatenare dermatiti con lesioni e iperpigmentazioni cutanee simili a ustioni.

Bibliografia

- (1) Badgujar S.B., Patel V.V., Bandivdekar A.H., Mahajan R.T. (2014) - Traditional uses, phytochemistry and pharmacology of *Ficus carica*: A review. *Pharmaceutical Biology*, 52: 1487-1503.
- (2) Arvaniti O.S. et al. (2019) - Review on fresh and dried figs: Chemical analysis and health promoting properties. *Food Research International*, 119: 244-267.

Parole chiave. *Ficus carica* L., Benefici, Proprietà terapeutiche

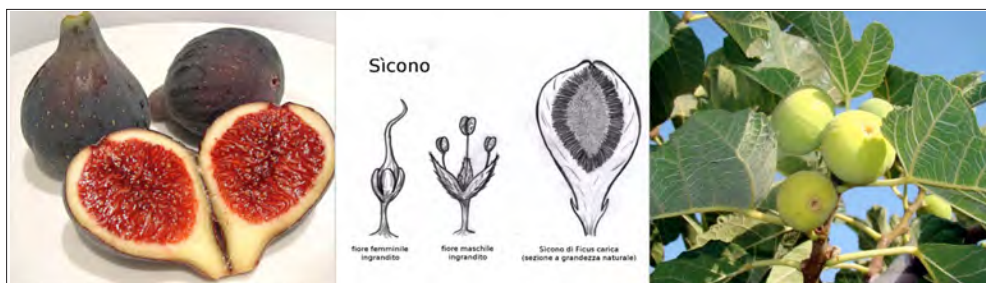


Figura 1. *Ficus carica* L. varietà a "buccia chiara e scura". Schema dell'infruttescenza (siconio).

GLI ORTAGGI BIANCHI: NUTRIZIONE, CORRETTA ALIMENTAZIONE E SALUTE

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

Spesso messi in ombra dai colori vivaci di pomodori, carote e spinaci, gli ortaggi bianchi rappresentano in realtà un pilastro fondamentale per una dieta equilibrata e completa. Questa categoria comprende alimenti estremamente vari, come aglio, cipolla, cavolfiore, finocchio, porri, funghi e sedano, ognuno dei quali apporta benefici specifici grazie a un profilo nutrizionale unico (Fig. 1). L'integrazione costante di ortaggi bianchi nella dieta quotidiana contribuisce al benessere dell'organismo su più fronti. Il loro elevato contenuto di potassio aiuta a mantenere l'equilibrio idrosalino e a proteggere le ossa e il cuore. Inoltre, la ricchezza di fibre alimentari favorisce la regolarità intestinale, aumenta il senso di sazietà e nutre il microbiota, migliorando le difese immunitarie. Non va dimenticato l'apporto di vitamine, in particolare la Vita-

mina C (di cui il cavolfiore è ricchissimo) e diverse vitamine del gruppo B. Essendo generalmente poveri di grassi e calorie, ma densi di nutrienti, questi ortaggi sono alleati preziosi nel mantenimento del peso corporeo.

È doveroso sottolineare come in questi vegetali siano presenti potenti sostanze fitochimiche. Tra queste spiccano:

- Quercetina: un flavonoide dalle spiccate proprietà antiossidanti e antinfiammatorie che protegge le cellule dallo stress ossidativo.
- Isotiocianati: presenti in grandi quantità nel cavolfiore, sono studiati per il loro potenziale ruolo nella prevenzione di alcune forme tumorali.
- Composti solforati (come l'allicina): abbondanti in aglio e cipolle, sono noti per le loro proprietà antibatteriche, antivirali e per la capacità di favorire la salute dell'apparato cardiovascolare, aiutando a regolare la pressione arteriosa e i livelli di colesterolo.

Riguardo alle proprietà dell'aglio (*Allium sativum* L.), il Dott. R. Sharma e il suo gruppo (*Institute of Medical Sciences, Banaras Hindu University, Varanasi, India*) hanno recentemente riportato

BIO

COSMESI NATURALE

SIMPLE LIPCARE

trattamento intensivo labbra

Novità



con Olio Vegetale di Tamanu e Burro di Karité, Oleoliti di Elicriso e Lavanda, Oli Essenziali di Timo, Manuka, Melissa e Mirra.

SIMPLE LIPCARE, certificato Bio Eco Cosmesi AIAB, è una formulazione completamente naturale, studiata per proteggere le labbra e le zone limitrofe, favorendo al contempo il recupero del loro fisiologico comfort cutaneo.

BIO ECO

COSMESI

AIAB

operatore controllato
n. 100598



Scopri qui

www.fitomedical.com
info@fitomedical.com

FITOMEDICAL
star bene è naturale

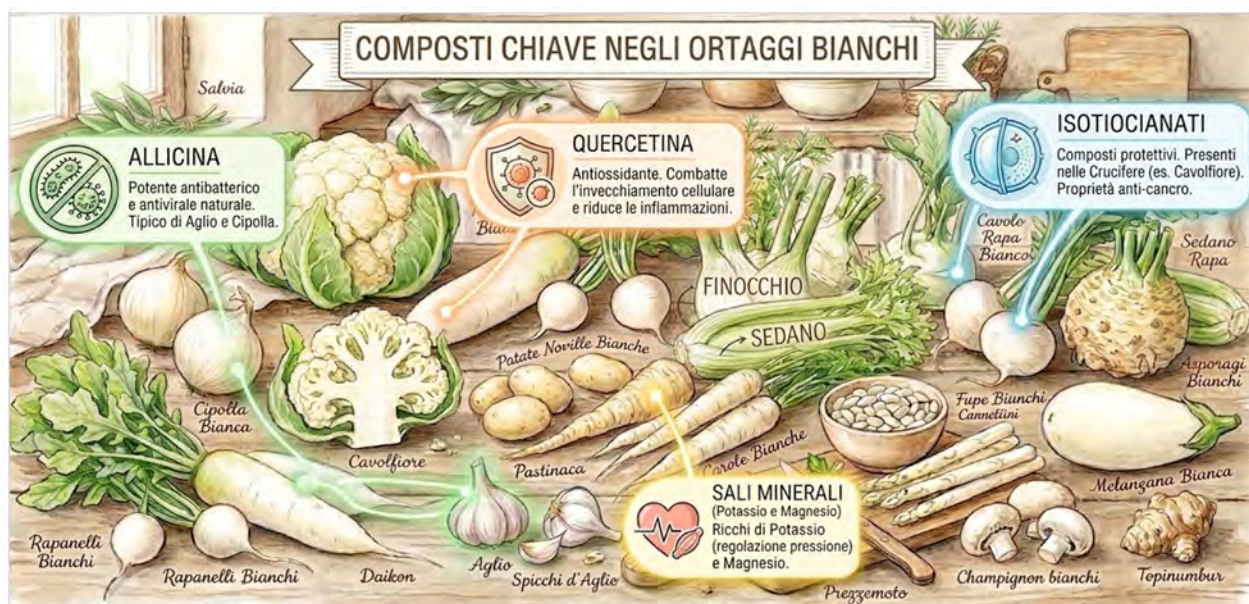


Figura 1. Composti chiave negli ortaggi bianchi.

che il potenziale terapeutico dell'olio essenziale di aglio deriva dai suoi componenti liposolubili, prodotti proprio dalla decomposizione dell'allicina durante la distillazione in corrente di vapore (1). In sintesi, possiamo affermare che mangiare "in bianco" non significa mangiare senza sapore o senza nutrienti.

Al contrario, alternare questi ortaggi all'interno della regola delle "cinque porzioni di frutta e verdura al giorno" assicura una protezione naturale contro le infiammazioni e le malattie degenerative, confermando che il benessere passa per l'intera tavolozza cromatica della natura.

Bibliografia

(1) Verma T., Aggarwal A., Dey P., Chauhan A.K., Rashid S., Chen K.T., Sharma R. (2023) - Medicinal and therapeutic properties of garlic, garlic essential oil, and garlic-based snack food: An updated review. *Front. Nutr.*, 10: 1120377. doi: 10.3389/fnut.2023.1120377.

Parole chiave. Ortaggi bianchi, Nutrizione, Oli Essenziali, Salute

QUANDO IL PROFUMO NASCE DALLA TERRA: L'ESTRAZIONE DEL "BURRO DI IRIS" E SUE CARATTERISTICHE FITOCHIMICHE

S.Benvenuti

Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia,
Italia

e.mail: stefania.benvenuti1020@gmail.com

Il genere *Iris* comprende oltre trecento specie appartenenti alla famiglia delle Iridaceae (1). Tra queste, *Iris pallida* Lam. (Fig. 1), insieme a *Iris germanica* L. e *Iris florentina* L., rappresenta una delle principali fonti di materie prime aromatiche per l'industria

profumiera (2). A differenza della maggior parte delle piante officinali, nel caso dell'*iris* la componente aromatica non è direttamente presente nei tessuti freschi, ma si sviluppa esclusivamente attraverso un processo di trasformazione post-raccolta (3,4).

Nell'opera di Dioscoride, *De Materia Medica*, vengono descritte diverse specie di *iris* utilizzate per le proprietà medicinali (Fig. 2). Nel mondo romano, l'uso dell'*iris* si diffuse ulteriormente, anche grazie alla tradizione galenica: i rizomi venivano essiccati e polverizzati, entrando a far parte di preparazioni medicamentose complesse.

I testi erboristici medievali ne descrivono l'uso come rimedio per infezioni cutanee, disturbi gastrointestinali e problemi respiratori. Nel Rinascimento, il Mattioli descrive l'*iris* come una pianta dotata di proprietà "calde e secche", secondo la teoria umorale, sottolineandone l'uso come purgante, stimolante e rimedio per affezioni del fegato e della milza.

Nel tempo l'*iris* ha assunto un forte valore simbolico come simbolo di purezza e regalità, associato alla comunicazione tra mondo terreno e spirituale, elemento iconografico nella tradizione europea. Il celebre simbolo del giglio fiorentino (*fleur-de-lis*) è in realtà derivato stilisticamente da un *iris*, probabilmente *Iris florentina*. Questo legame tra pianta, territorio e identità culturale rappresenta un elemento di grande interesse anche in ottica contemporanea, soprattutto per progetti legati alla valorizzazione della biodiversità locale.

A partire dall'età moderna, l'*iris* assume un ruolo sempre più importante nella produzione di profumi, soprattutto in Italia e Francia. In Toscana, la coltivazione del giaggiolo (*I. pallida*) si sviluppa in modo significativo tra il XVIII e il XIX sec., diventando una risorsa economica locale.

Tradizionalmente, i rizomi venivano essiccati, stagionati per anni e utilizzati per profumare biancheria e ambienti. Questo utilizzo domestico rappresenta un esempio interessante di etnofarmacologia

sensoriale, in cui la funzione non è strettamente terapeutica, ma legata al benessere e all'igiene percepita.

Il rizoma può essere descritto come una matrice multifase costituita da una componente lipidica predominante, una frazione di metaboliti secondari non volatili e una volatile minoritaria che si sviluppa durante la stagionatura. La frazione lipidica è dominata da acidi grassi saturi, in particolare acido miristico, che rappresenta la componente principale del "burro di Iris". Accanto alla frazione lipidica, i rizomi contengono numerosi metaboliti secondari con attività biologica rilevante, tra cui composti fenolici con proprietà antiossidanti (5).

Particolarmente importante è la presenza di triterpeni, tra cui gli iridali, che rappresentano i principali precursori degli ironi (2). La frazione volatile, responsabile dell'odore, è inizialmente quasi assente e si sviluppa progressivamente durante la stagionatura, con la formazione di α -, β - e γ -irone (3). Gli ironi sono chetoni monociclici appartenenti alla classe dei composti C13, strutturalmente correlati agli iononi (6). Essi costituiscono la principale frazione odorosa del "burro di Iris" e sono responsabili della caratteristica fragranza di violetta.

Nei rizomi freschi, gli ironi sono praticamente assenti. La loro formazione avviene attraverso la degradazione ossidativa, la frammentazione e il riarrangiamento strutturale degli iridali durante la stagionatura (2). La concentrazione di questi composti aumenta progressivamente nel tempo, raggiungendo un massimo al terzo anno di stagionatura (4).

Un aspetto fondamentale riguarda la stereochimica degli ironi: gli enantiomeri di α - e β -irone presentano proprietà olfattive differenti, influenzando la qualità sensoriale del prodotto finale (6).

L'estrazione del "burro di Iris" rappresenta la fase finale di una filiera che inizia con la coltivazione e la raccolta dei rizomi. Dopo pulizia, mondatura e affettatura, seguite da essiccazione e stagionatura, questi vengono macinati e sottoposti a distillazione in corrente di vapore (7); si ottiene un olio essenziale chiamato "concreta" o "burro di Iris", solido a T° ambiente, ricco in acido miristico. Gli acidi grassi vengono allontanati e si esegue un'ulteriore distillazione tramite la quale si ottiene l'essenza fluida o "assoluta", conosciuta anche come "essenza di Iris" che contiene il 60-80% di ironi (6,7). Sono in corso studi di biofermentazione per accelerare il processo ossidativo (7).

Oltre alla distillazione, è possibile ottenere estratti mediante solventi organici, come l'estrazione con CO₂ supercritica, anche se questi metodi non riescono a replicare il profilo aromatico dei prodotti tradizionali (2,8).

La filiera dell'iris evidenzia una complessità unica, in cui la qualità del prodotto finale dipende da una combinazione di fattori biologici, chimici e tecnologici. Dal punto di vista industriale, la bassa resa dell'assoluta 0,03% – 0,05% e l'elevata variabilità rappresentano sfide significative, ma contribuiscono al valore del prodotto.

Iris pallida rappresenta quindi una materia prima unica nel panorama delle piante aromatiche, in cui il valore economico e sensoriale deriva da un equilibrio complesso tra composizione chimica, trasformazioni naturali e tecniche di lavorazione.

Bibliografia

- (1) Crisan I. (2025) - The genus *Iris*: Botany, phytochemistry and applications. Plants, 14(18): 2870. <https://doi.org/10.3390/plants14182870>
- (2) Bicchi C., Joulain D. (2024) - A comprehensive review on essential oils and extracts from *Iris* rhizomes: Chemistry, biosynthesis and applications. Phytochemistry Reviews. <https://doi.org/10.1007/s11101-024-09981-5>
- (3) Roger B., et al. (2010) - Rapid quantification of irones in *Iris pallida* rhizomes using HS-SPME-GC. Journal of Separation Science, 33(3-4): 413-420. <https://doi.org/10.1002/jssc.200900595>
- (4) Bezzi A., Aiello N. (1997) - Coltivazione e mercato del giaggiolo (*Iris pallida*) in Italia. (Documento tecnico / fonte agronomica) <http://www.pianteofficinali.org/>
- (5) Öztaş F., Kirmızibekmez H., Çalış İ. (2017) - Chemical composition and biological activity of *Iris pallida* rhizome extracts. Natural Product Research, 31(7): 1-6. <https://doi.org/10.1080/14786419.2016.1263840>
- (6) Brenna E., Fuganti C., Serra S. (2008) - The enantiomers of α -, β -, and γ -irones: Synthesis and olfactory properties. Tetrahedron: Asymmetry, 19(8): 1039-1046. <https://doi.org/10.1016/j.tetasy.2008.03.017>
- (7) Florio F.E. (2016) - Propagazione *in vitro* di *Iris pallida* Lam. (Tesi di laurea). Univ. di Pisa.
- (8) Chemat F., Vian M.A., Cravott, G. (2012) - Green extraction of natural products: Concept and principles. International Journal of Molecular Sciences, 13(7): 8615-8627. <https://doi.org/10.3390/ijms13078615>

Parole chiave. *Iris*, Burro di Iris, Assoluta di Iris, Ironi



Fig. 1. *Iris pallida*.



Fig. 2. *Iris germanica* da *De Materia Medica* (Dioscoride).

I FIORI NELLE FRAGRANZE ARTISTICHE: LA LORO VERSATILITÀ

G.Poli

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

Sin dai tempi più antichi il nostro olfatto ha dialogato con i fiori: il linguaggio del fiore è il suo profumo (1).

Il profumo della rosa, è quello che ha maggiormente risvegliato la creatività dell'uomo: secondo Plinio il Vecchio (I sec. d.C.) i petali di rosa in acqua fu il primo profumo inventato dall'uomo. Nell'antica Grecia Teofrasto (IV-III sec. a.C.) nel trattato *Sugli Odori* ci tramanda che i profumieri ateniesi ungevano con il profumo di rosa (*rhodinon*) i clienti non intenzionati a

comprare presso di loro distruggendo la percezione olfattiva di qualsiasi altro aroma con l'intenzione di impedire gli acquisti dai concorrenti. La cultura romana fu quella che fece il più largo uso delle rose tanto da dedicare un giorno di festa: *rosalia*. Il già citato rondino fu il profumo più diffuso per l'abbondanza della rosa campana: un pregiatissimo rondino si produceva a Napoli (2).

Nell'attuale profumeria artistica l'aroma della rosa, per i suoi costituenti, ha il potere di accordarsi, come uno strumento musicale, creando deliziose fragranze con sfumature floreali più speziate, in combinazione con olio essenziale di chiodi di Garofano, o legnose con olio essenziale di Cedro. Le due varietà di rosa preferite sono la centifolia dal profumo sensuale, talcato, avvolgente e la rosa damascena il cui aroma ha un sentore fruttato, mieloso, agrumato.

Più pregiata è la rosa damascena del Marocco dall'aroma più fruttato e luminoso ma meno floreale. Anche la viola era conosciuta in tutto il Mediterraneo sin dall'antichità: in un trattato di profumi del Medioevo islamico (VII-XVI sec.) compaiono oli di violetta in alcune ricette pregiate (3). Ma fu solo nell'ottocento che la moda cosmetica occidentale apprezzò maggiormente la viola per le note floreali leggere, delicate del suo profumo amate dalle giovani donne che, non godendo di autonomia economica, erano alla ricerca di marito con un buon patrimonio. Famoso è il

profumo "Violetta di Parma" il cui produttore, Lodovico Borsari, acquisì la formula del profumo personale della seconda moglie di Napoleone, Maria Luigia, dai Frati Domenicani di Santa Maria Novella a Firenze. Nella profumeria, attualmente, si predilige l'uso della foglia di violetta dall'aroma intenso, fruttato, leggermente terroso (Fig. 1).

Anche il profumo del fiore del gelsomino svela la sua versatilità con quelle sfaccettature rare nella profumeria. Già utilizzato dagli antichi egizi, soltanto nel XVI sec. è riscoperto con successo dalla cultura dell'Occidente. Nel XVII sec. gli artigiani guantai di Grasse impregnarono i guanti con l'aroma del gelsomino trasformando la città in centro internazionale della produzione del profumo.

Dagli odierni profumieri è apprezzata l'assoluta di gelsomino dal sentore intenso, affascinante, con la sorprendente nota di fondo indolica e sensuale ma in perfetta armonia (4).

Bibliografia

- (1) R.Tittarelli (2011) - Aromaterapia Olistica. Il viaggio degli aromi "oli essenziali messaggeri di amore e guarigione". 251 pp. (pag. 154).
- (2) G.Squillace (2010) - Il Profumo nel mondo antico. 282 pp. (pag. 11).
- (3) C.Greppi (2023) - Profumi ed essenze alla corte dei Califfi. 112 pp. (pag. 82).
- (4) M.Rossi (2014) - Dillo con un profumo. Come scegliere la fragranza ideale. 185 pp. (pag. 26).

Parole chiave. Versatilità/Fiori, Sfumatura/Luminosa

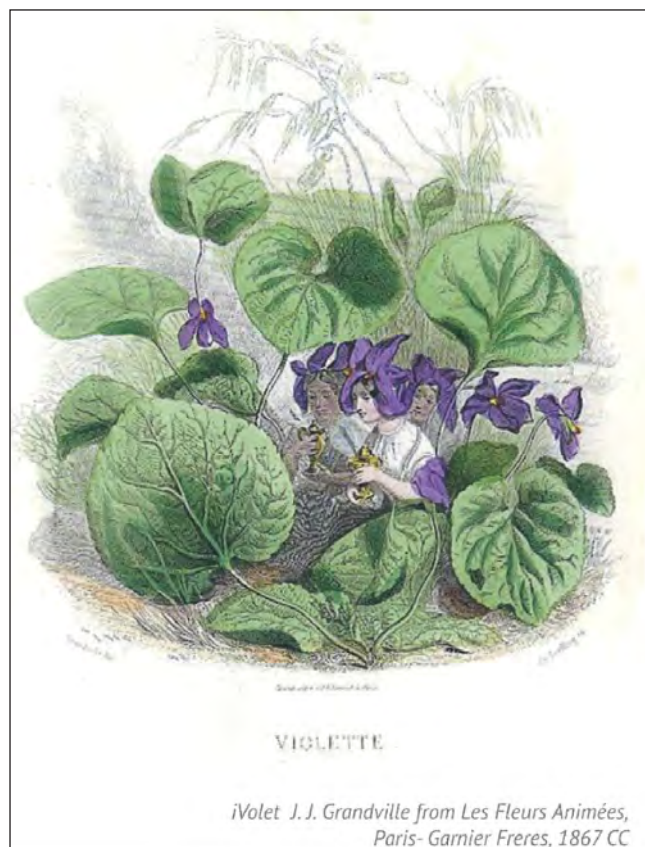


Figura 1. Effluvi di fanciulle in fiore (Fonte: Francesca Faruolo, 2022; Smell Magazine, La Rivista Italiana di Arte e Cultura Olfattiva, n. 5, pag. 25).



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

(Dirigente Scolastico: N.Armignacca)

e.mail: rmsd10000r@istruzione.it

A cura delle Docenti di Discipline Artistiche M.Cimino, C.Leone, P.Requisini

Supporto informatico: Cosimo de Pinto

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, per il secondo anno, il Progetto "Quando Arte ed Oli essenziali si incontrano", che ha registrato l'entusiastica partecipazione degli studenti della scuola. L'attività ha preso avvio dalla fase formativa delle classi, a cura dell'Arch. Nicoletta Bajo e della Dott.ssa Anna Di Noi, dell'Istituto Superiore per la Ricerca e per la Protezione Ambientale ISPRA, esperte nell'attività di formazione scientifica e ambientale nelle scuole.

Lo studio ha riguardato le specie vegetali oggetto delle Giornate Formative e già indicate da SIROE. L'ISPRA ha svolto con gli studenti lezioni frontali integrate con supporti visivi per facilitare l'apprendimento di concetti legati alla fisiologia delle specie, all'ecologia del paesaggio agrario e seminaturale, con riferimenti a concetti base di botanica, agronomia, ed approfondimenti sulla bio-diversità.

Sono state svolte anche attività di tipo laboratoriale, utilizzando campioni vegetali per lo studio e il disegno dal vero delle specie. Questa analisi ha permesso di fare osservare e comprendere attentamente le diverse parti (come le strutture e gli organi), ovvero le specificità botaniche di ogni specie. I risultati degli schizzi di studio sono poi stati utilizzati come base conoscitiva fondamentale per fare elaborare agli studenti i disegni artistici prodotti per la partecipazione alle Giornate Formative.

LE OPERE SCELTE

Laboratorio Artistico e Discipline Grafiche e Pittoriche: classi 2A e 2C guidate rispettivamente dalla Prof.ssa M.Cimino e dalla Prof.ssa C.Leone. Gli elaborati sono stati svolti prediligendo lo studio dal vero per favorire e stimolare l'osservazione, l'analisi e la sintesi degli argomenti proposti per una rielaborazione personale e creativa.

Indirizzo Grafica: la classe 3D, guidata dalla Prof.ssa P.Requisini ha ideato dei *Pattern* ispirati al *design* del tessuto dell'azienda Mari-mekko, fondata dalla *design* finlandese Armi Ratia nel 1951, la cui filosofia è di portare gioia e colore nella vita di tutti nel dopoguerra. La classe dopo diversi studi, *sketching*, stilizzazioni e semplificazioni delle varie immagini fornite durante gli incontri con le relatrici dell'ISPRA, ha iniziato a progettare il proprio *pattern*, favorendo scelte autonome e consapevoli delle conoscenze grafico-estetiche e compositive, per la realizzazione di rappresentazioni originali e creative con particolare attenzione ai rapporti cromatici.

Ringraziamenti

Si ringraziano tutti gli studenti che hanno partecipato e presentato le opere, anche se non selezionate, durante le Giornate Formative SIROE; le Prof.sse Affinito, Frudà, Indolfi e Stanco per il supporto agli studenti.

Parole chiave. Oli Essenziali, Schede botaniche, Discipline grafiche/laboratorio artistico, Liceo Artistico



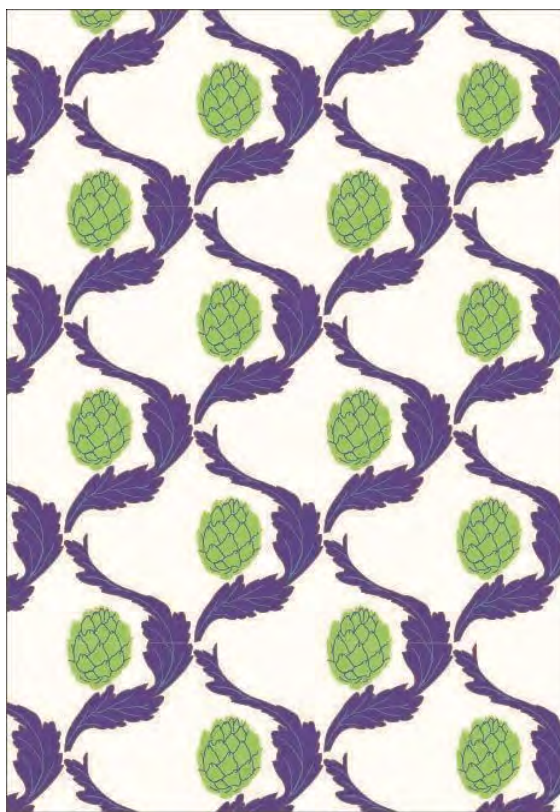
AUTORE: Maksym Verkovskyi Classe 3D

TITOLO: "Pattern Carciofo"

TECNICA: Disegno vettoriale programma computer grafica Adobe illustrator

DESCRIZIONE: Il *pattern* si ispira a un'opera William Morris (1834-1896) considerato antesignano dei moderni designer.

La rappresentazione è caratterizzata da linee sinuose, curve, forme naturali e organiche, il carciofo con le sue foglie, è rappresentato con colori eleganti e raffinati come il viola e il verde.

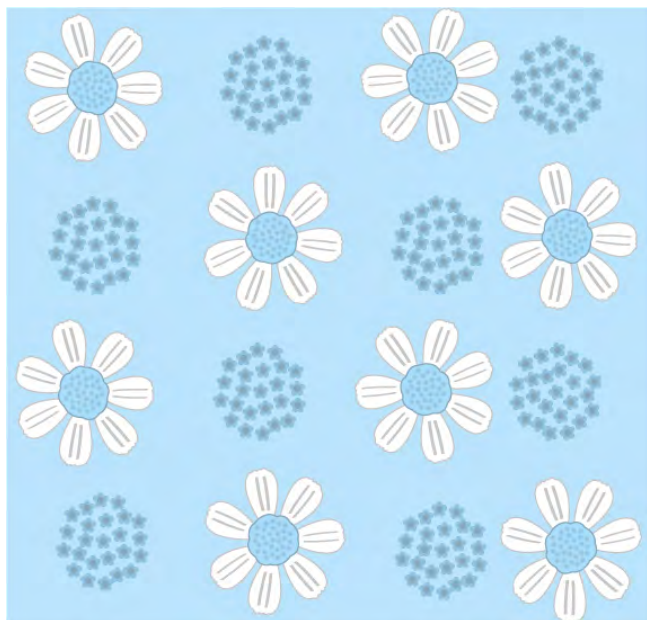


AUTORE: Maria Greco Classe 2A

TITOLO: "Bouquet di Carciofi"

TECNICA: La tecnica del disegno con le penne a inchiostro colorate sfrutta la sovrapposizione di tratti leggeri per creare velature, sfumature e profondità con linee parallele o incrociate per creare zone d'ombra e volume.

DESCRIZIONE: Il disegno prende spunto dalle diverse varietà di carciofo che hanno incuriosito per la varietà di colori e forme.



AUTORE: Arianna Torre Classe 3D

TITOLO: "Camomilla"

TECNICA: Disegno vettoriale programma computer grafica Adobe illustrator.

DESCRIZIONE: La camomilla è un fiore benefico che possiede potenziali proprietà antinfiammatorie e costituisce un rimedio calmante. Simbolicamente, rappresenta la calma, serenità e purezza. Garantisce protezione ed un senso di relax. La scelta cromatica del celeste nasce da diversi studi sul significato dei colori, questo colore, proprio come la camomilla, ha le stesse proprietà simboliche, inoltre in questa rappresentazione indica anche un senso di euforia.



AUTORE: Emma Leso Classe 2A

TITOLO: "Silhouette Papaver Style"

TECNICA: Acquarello e pastello

DESCRIZIONE: Il papavero, fiore di bellezza effimera e intensa, è qui reinterpretato con uno sguardo stilizzato che ne esalta le linee decorative. La scelta di un approccio "style" rivela la capacità dell'autrice di muoversi tra il dato naturale e la sua trasposizione in linguaggio grafico, creando un'immagine dal forte impatto visivo e dal carattere contemporaneo.



AUTORE: Roberta Olivieri Classe 2C

TITOLO: "Ritratto della Ninfa Cynara"

TECNICA: Acquerello e pastello

DESCRIZIONE: Lo sguardo della Ninfa colpisce per muta domanda sul suo destino voluto da Zeus, che non cancella un cuore dolce gentile anche se ammantato da foglie sempre più coriacee ma cangianti, che lo proteggono e rivelano la forza e tenacia di chi osò resistere.

AUTORE: Luca Migliozi Classe 2A

TITOLO: "Sedano"

TECNICA: Pennarelli

DESCRIZIONE: Rappresentato come esercizio di luminosità, l'ombra netta ancora la figura allo spazio e conferisce un'estetica moderna, quasi illustrativa che fa risaltare la vivacità cromatica.

Le coste sono pilastri che sostengono la leggerezza delle foglie.



AUTORE: Alessia Politi Classe 2A

TITOLO: "Avena ed Orzo, studio per schede botaniche"

TECNICA: Matite colorate

DESCRIZIONE: La studentessa ha riprodotto sotto forma di scheda botanica alcune specie di cereali: l'avena e il grano. Per quest'ultimo ha riportato i dettagli su alcuni caratteri diagnostici, quali la spighetta (unità dell'infiorescenza) e i semi.



AUTORE: Giorgia Lazzari Classe 2A

TITOLO: "Passiflora caerulea"

TECNICA: Pastelli

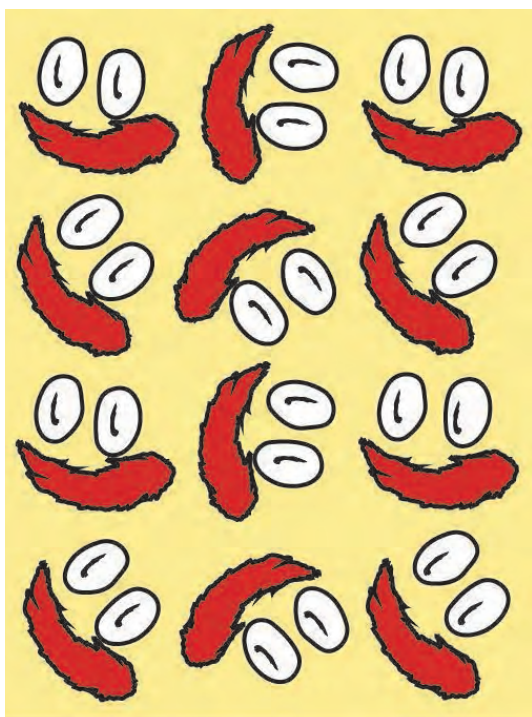
DESCRIZIONE:

Nella sua struttura geometrica quasi cosmica, la complessità della corolla - i filamenti, i petali, la corona azzurra - è resa con precisione e sensibilità, in un dialogo tra osservazione scientifica e visione poetica.



Foto di Claudia Wollesen

Passiflora sp.



AUTORE:

Patrick Retkoceri Classe 3D

TITOLO:

"Pattern Mais"

TECNICA: Disegno vettoriale programma computer grafica Adobe Illustrator

DESCRIZIONE: Il *pattern* è un'interpretazione creativa e fantasiosa che mediante le "relazioni per affinità visiva", seppur mantenendo la verosimiglianza del soggetto attraverso una composizione ritmata che esalta il dinamismo delle forme e dei colori, allude con ironia alla figura retorica della personificazione, ossia quando forme naturali assumono sembianze umane, come un volto sorridente e gioioso, grazie anche all'utilizzo di colori caldi che esprimono emozioni positive.

Sitarama

Via Michelucci, 9 - 50028 Barberino Tavarnelle (FI)

Tel.: 055 8071794 www.sitarama.com



NATURAL PREMIUM

Colorazione permanente per capelli

20 nuances

Colore Brillante

Infiniti Riflessi

Tocco Naturale

100% Copertura dei Capelli Bianchi

arricchita con **Argan** e **Olio di Jojoba**
da **agricoltura biologica**

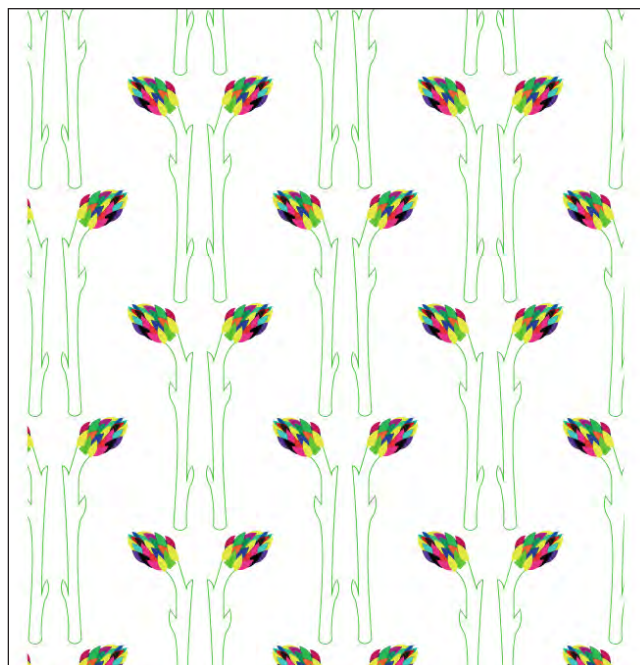
SENZA

ammoniaca
p-fenilendiammina
resorcina
parabeni
profumo

Nickel **TESTED**



NUOVA FORMULA
dermatologicamente testata



AUTORE: Federica Cortellesi Classe 3D

TITOLO: "Asparago di Bassano"

TECNICA: Disegno vettoriale programma computer grafica Adobe illustrator

DESCRIZIONE: Il *pattern* raffigura asparagi stilizzati con gambi sottili e un colore neutro per far risaltare le punte colorate. Le punte sono la combinazione di colori che simboleggiano la natura come il verde e il giallo, con altri più artistici come il rosa e il viola che restituiscono una rappresentazione moderna elegante, raffinata e ricca di energia vitale.



AUTORE: Francesca Mariani Classe 3D

TITOLO: "Il Fico"

TECNICA: Disegno vettoriale programma computer grafica per computer

DESCRIZIONE: Il *pattern* ha diverse interpretazioni, il fico può essere il frutto, il "bello", "elegante", "alla moda": in dialetto romanesco "bello" ossia una persona attraente.

Il fico viene associato a Dioniso, da cui l'immagine trae spunto insieme all'interpretazione biblica di Adamo ed Eva nell'opera censurata della "Cacciata di Adamo ed Eva" di Masaccio per le foglie di fico che coprono le loro parti intime, infine, per evidenziare il fico viene sostituita la testa del personaggio con il frutto.