

## ESTRARRE I COLORI NATURALI

### creare acquarelli con pigmenti colorati usando frutta e verdura

*La Scienza in Piazza*<sup>TM</sup>2008-09, un progetto della Fondazione "Marino Golinelli"  
www.lascienzainpiazza.it

TIPOLOGIA	Laboratorio
AREA	Biologia
DESTINATARI	Scuole primarie, Scuole secondarie di I grado
TEMI TRATTATI	<p><b>Obiettivo: Estrarre da frutta e verdura i pigmenti fotosintetici per produrre acquarelli naturali.</b></p> <p>Descrizione: Un percorso che permette di vedere dove sono contenuti i colori delle piante e degli ortaggi, di estrarli e utilizzarli per dipingere.</p> <p>Procedimento: Utilizzando un solvente composto da acqua e alcol, sarà possibile estrarre i pigmenti naturali contenuti in ortaggi e frutti (cavoli, spinaci, limoni, arance, ecc). Tali pigmenti potranno poi essere stabilizzati con l'aggiunta di glicerina e gomma arabica per poter così essere impiegati per colorare (come per gli acquarelli).</p> <p>L'attività <b>sarà anche l'occasione per mostrare al microscopio sezioni dei tessuti dei vegetali</b> utilizzati per poterne così osservare l'organizzazione cellulare, in particolare la collocazione dei cloroplasti.</p> <p>Collegamenti tematici ambientali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fotosintesi clorofilliana</li> <li>- ambiente come risorsa da proteggere</li> <li>- applicazioni nella vita quotidiana delle risorse naturali</li> </ul>
CAPIENZA DURATA	I classe/laboratorio I ora30min

**Nota:** A cura di **Fondazione 'Marino Golinelli'** ([www.golinellifondazione.org](http://www.golinellifondazione.org)), in collaborazione con **Life Learning Center** ([www.llc.unibo.it](http://www.llc.unibo.it))

Referente: Giorgia Bellentani  
 La Scienza in Piazza | Fondazione 'Marino Golinelli' | Rapporti con le Scuole e organizzazione  
 Telefono: 051.6489877  
 e.mail: [formazione@golinellifondazione.org](mailto:formazione@golinellifondazione.org)