



## Scheda tecnica concia al vegetale

**Stile:** Fatto a mano per uno stile urbano e funzionale allo studio, lavoro e tempo libero

**Parole chiave:** concretezza e solidità, durevolezza, rispetto ambiente, manifattura artigianale, semplicità, colori ispirato alla natura

**Materiale utilizzato:** avancorpi tinti al vegetale provenienza Consorzio Concia Pelle al Vegetale, tinto con quebrachi + mimosa, non c'è olio cetaceo o trattamento con pcp, cromo VI, coloranti azoici, formaldeide.

Il Quebracho è il nome commerciale di un legname ottenuto da piante di varie famiglie, come le Moraceae, le Santalaceae, le Anacardiaceae, le Apocynaceae, le Caesalpinaceae. Utilizzato nel settore della *concia al vegetale* delle pelli e nella tintoria nella varietà *Schinopsis lorentzii*. Il nome deriva dallo spagnolo *quiebra hacha*, che rompe l'ascia.



### Cosa è la concia al vegetale ed in particolare i tannini:

Abbondantemente diffusi nel regno vegetale e conosciuti per la loro capacità antiossidante, i tannini sono polimeri costituiti prevalentemente da glucosidi, appartenenti alla famiglia dei polifenoli, solubili in acqua e che hanno, quale principale proprietà, la capacità di precipitare le proteine.

Tali prerogative ne fanno l'elemento essenziale dell'ampia serie di utilizzi che l'uomo ha saputo trarne nel corso dei secoli. Il più antico e importante è senza dubbio quello legato alla "concia", **al trattamento delle pelli per la loro lavorazione e trasformazione in cuoio e pellame**, destinato a calzature, pelletteria, arredamento, abbigliamento e oggettistica.

Una pratica antichissima, che attorno al Trecento diventerà una vera e propria arte, sviluppatasi in diverse realtà del bacino mediterraneo e in special modo in Italia, capace di attraversare le evoluzioni tecnologiche della rivoluzione industriale per arrivare sino ai giorni nostri. **La concia al vegetale, che utilizza estratti naturali quali quelli ricavati dal castagno, quebracho, tara, galla e mimosa, è al centro di una profonda riscoperta da parte di un pubblico di consumatori sempre più attento al carattere naturale ed ecologico dei prodotti come dei processi produttivi.**

Un ritorno alla natura e un freno all'utilizzo di prodotti di derivazione chimica che, anche grazie alla profonda evoluzione compiuta dalla ricerca a loro legata, **oggi fa dei tannini un importante ingrediente naturale per una vasta serie di applicazioni industriali.**

Oltre che nell'ambito conciario, i tannini trovano efficaci impieghi nel settore **enologico**, come chiarificanti nella produzione di vino e birra, nella **cosmetica** e nella **farmaceutica**, per le loro proprietà antiossidanti e anticancerogeniche ed anche nell'**alimentazione animale**, per integrare in modo del tutto naturale la dieta degli animali da reddito.

**Il Tannino:** Sostanze con alto peso molecolare, i tannini sono polifenoli solubili in acqua che possiedono, quale principale prerogativa chimica, la capacità di precipitare le proteine. I tannini sono stati classificati per la prima volta da Freudenberg, nel 1922, in correlazione alle loro caratteristiche strutturali:

- **Tannini idrolizzabili** Così definiti perché in presenza di acidi forti a caldo si idrolizzano in glucosio e in acido ellagico o acido gallico. Abbiamo così i **gallotannini** e gli **ellagiotannini**. I primi sono estratti dalle galle (*Quercus infectoria* e *Rhus semialata*), dai frutti di sommacco (*Rhus coriaria*) e di tara (*Caesalpinia spinosa*). Gli ellagiotannini sono invece presenti nel legno di quercia (*Quercus robur*, *Quercus petraea* e *Quercus alba*), di castagno (*Castanea sativa*) e di mirabolano (*Terminalia chebula*).
- **Tannini condensati** I tannini condensati hanno un ridotto potere astringente e sono ulteriormente distinti in **proantocianidinici** e **profisetinidinici**. I tannini, naturalmente presenti nelle bucce e nei vinaccioli uva (*Vitis vinifera*), sono quelli proantocianidinici, costituiti da diverse molecole di flavonoidi che, se sottoposte a idrolisi acida, liberano antocianine e altri composti insolubili. I tannini **profisetinidinici** sono invece estratti dal legno di quebracho (*Schinopsis lorentzii*) e mimosa (*Acacia mollissima*).

Recentemente è poi stata identificata una terza classe di tannini, i **florotannini**, presenti in molte specie di alghe brune.

**Colori disponibili:** nero, marrone cuoio, marrone testa di moro, nero, naturale

**Accessori metallici:** provenienza Italia, colori spatolati bruniti o nickel