

Guido Tommasi Editore

LA BOTANICA DEI PROFUMI

Nicoletta Ramella Pezza



Illustrazioni di Gaia Cairo



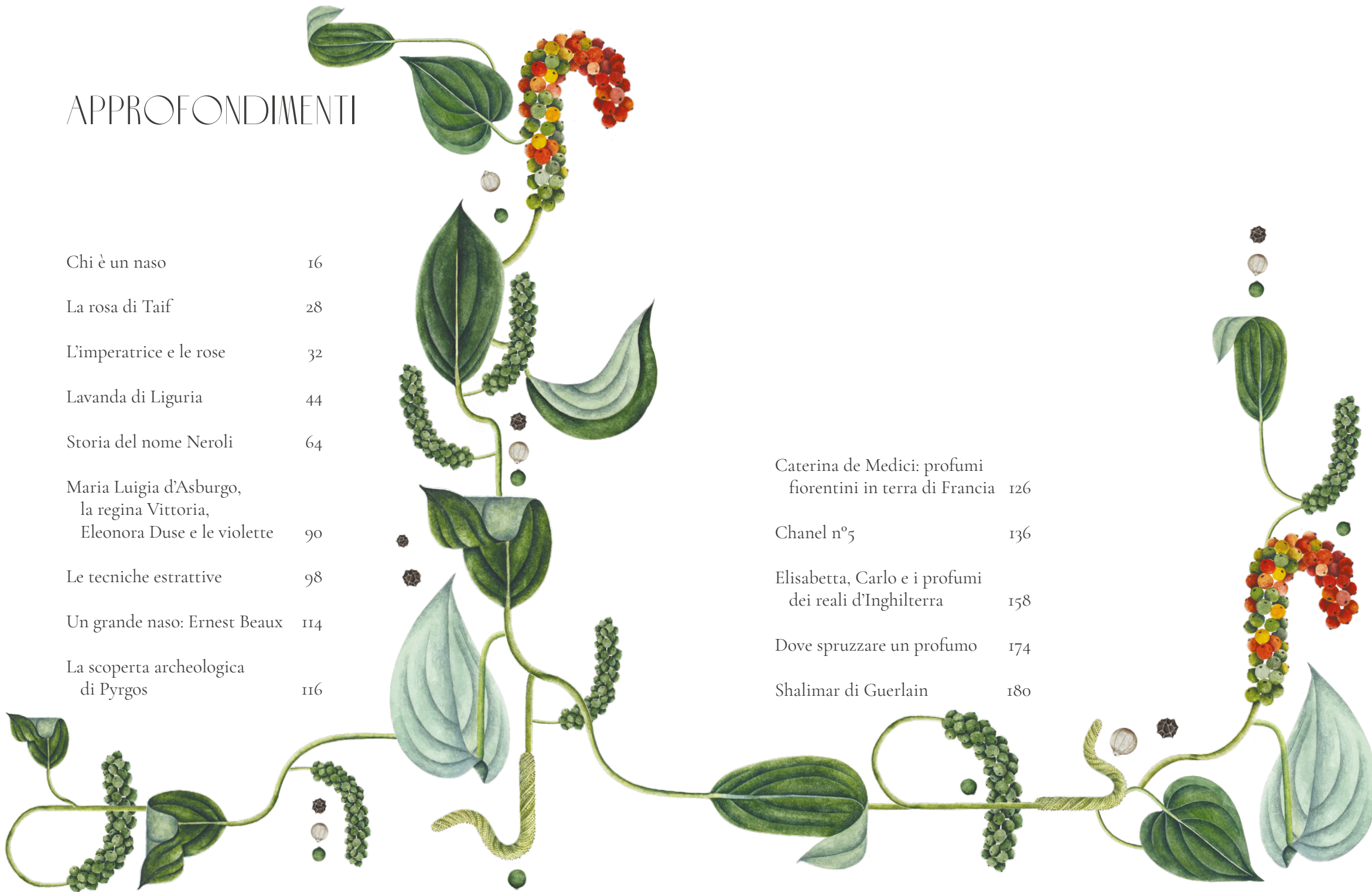
SOMMARIO

Prefazione	8
Introduzione	12
Famiglie olfattive	18
La piramide olfattiva	20
Fiori	22
Frutti	54
Foglie	80
Legni	100
Radici e rizomi	118
Resine	142
Semi	164
Indice delle piante	186
Indice per famiglia olfattiva	188
Bibliografia	189
Ringraziamenti	190

APPROFONDIMENTI

Chi è un naso	16
La rosa di Taif	28
L'imperatrice e le rose	32
Lavanda di Liguria	44
Storia del nome Neroli	64
Maria Luigia d'Asburgo, la regina Vittoria, Eleonora Duse e le violette	90
Le tecniche estrattive	98
Un grande naso: Ernest Beaux	114
La scoperta archeologica di Pyrgos	116

Caterina de Medici: profumi fiorentini in terra di Francia	126
Chanel n°5	136
Elisabetta, Carlo e i profumi dei reali d'Inghilterra	158
Dove spruzzare un profumo	174
Shalimar di Guerlain	180





Famiglie olfattive

Il grande sviluppo dell'industria profumiera ha reso necessario classificare gli odori e raggrupparli nelle cosiddette famiglie olfattive, tradizionalmente sette. In un campo così effimero come quello rappresentato dal mondo delle essenze, è estremamente difficile raggruppare entro confini limitati e codificati note che, sovrapponendosi e mescolandosi, danno vita ad accordi diversi. La nascita e il sempre più frequente uso degli elementi di sintesi ha reso ancora più complicato restringere entro limiti precisi ciò che di più volatile esiste in natura.

Nelle sette famiglie olfattive, ritroviamo le caratteristiche principali dei profumi: dall'agrumata o esperidata, all'aromatica e fiorita, dalla legnosa ai fougère, ai chypre e all'orientale, tutte queste categorie indirizzano alla descrizione e alla scelta delle fragranze, aiutando a classificare il profumo in base alle sue componenti essenziali.

Agli agrumati o esperidati appartengono le essenze derivate dagli agrumi e dai loro frutti, gli esperidi appunto. La famiglia aromatica comprende i melange di note erbacee, quali timo, lavanda, rosmarino, salvia, menta, tè...

La grande famiglia dei fioriti raggruppa i profumi estratti dalle differenti varietà di fiori, dai più delicati come il mugheretto ai più classici come la rosa o la viola. Sandalo, patchouli, gli oud, il vetiver, il cedro e molti altri, che costituiscono spesso la struttura portante del profumo, fanno parte della famiglia dei legni. Fougère, che dà il nome a una famiglia olfattiva, non si riferisce in realtà a una essenza ma è un nome di fantasia, derivato da una creazione di Houbigant del 1882, Fougère Royale, la cui composizione comprendeva vetiver, lavanda, geranio e muschio.

Anche la famiglia chypre deriva il suo nome da una creazione, ideata da François Coty nel 1917 e dedicata ai sentori esotici dell'isola di Cipro: agrumi, rose, patchouli e muschio di quercia costituivano le note dominanti di una fragranza che ha segnato la storia della profumeria. Agli orientali appartengono quei profumi che accomunano note vanigliate e speziate, molto avvolgenti come il patchouli o sensuali come i legni ambrati o i muschi.

Se non è facile imparare a classificare un odore, inserirlo in uno schematico spettro di fragranze è quasi impossibile. La percezione olfattiva appartiene alla sfera emotiva ed è quindi dentro ciascuno di noi, nella personalissima memoria individuale che ciascuno di noi possiede, il luogo in cui risiede la reale classificazione dei profumi, con la loro irraggiungibile potenza evocativa.

La nota olfattiva della pianta viene segnalata all'interno del volume da un cerchio colorato. Le famiglie olfattive delle botaniche trattate sono:



IFRA (International Fragrance Association) è una associazione, fondata nel 1973, che rappresenta l'industria globale delle fragranze. Ha la finalità di promuovere l'uso di ingredienti sicuri, a tutela della salute e dell'ambiente.

Organismo internazionale creato e finanziato dalle case profumiere e dalle industrie produttrici di essenze, effettua controlli sia sulle materie prime sia sulle fragranze, per testarne la sicurezza verso i consumatori.

Gli standard emessi dall'ente limitano, regolano o vietano l'uso di componenti a rischio e vengono periodicamente aggiornati attraverso valutazioni basate scientificamente.

Secondo i dettami di IFRA
"Una fragranza è una miscela chimica che ha un odore, ma è molto di più e racchiude in sé un valore culturale, storico, sociale, economico ed emotivo".





Fico

La pianta del fico è certamente tra quelle che vantano una larga diffusione e origini antichissime: arrivata nella zona del mar Mediterraneo dalla Turchia, dalla Siria e dall'Arabia, si è rapidamente diffusa per la sua facilità di coltivazione, di adattabilità anche ai terreni più siccitosi, sassosi o calcarei e per i frutti prelibati.

È un albero che appartiene alla famiglia delle *Moraceae*, dal tronco corto dal legno particolarmente debole che si spezza facilmente ma che può raggiungere anche altezze elevate, fino ai sei-sette metri, con corteccia rugosa e foglie grandi a tre o cinque lobi, ruvide e spesse, caduche, di colore verde chiaro, con la pagina inferiore piuttosto pelosa. Le ornamentali foglie del fico sono state spesso protagoniste nella storia dell'arte, anche utilizzate come "schermo" a coprire nudità ritenute impudiche, tanto da essere diventate una metafora di azioni nascoste o malcelate.

Il frutto del fico è in realtà una grande infiorescenza: all'interno, racchiusi nella buccia che presenta colori cangianti dal verde al viola bluastrò, sono racchiusi i piccolissimi fiori, dai quali si sviluppano numerosi frutti, circondati dalla dolce morbida polpa. Quelli che vengono comunemente chiamati frutti possono avere forme differenti: sferica, allungata, piriforme o appiattita. La pianta del fico esiste nelle due forme botaniche maschile e femminile: la pianta maschio, il cosiddetto caprifico, produce il polline e solo frutti non edibili; i frutti commestibili sono prodotti unicamente dalla pianta femmina, detta fico vero.



L'impollinazione della pianta di fico avviene unicamente attraverso l'intervento di un piccolo imenottero: l'insetto, lungo pochi millimetri, attirato dall'odore del caprifigo, si introduce all'interno del frutto e qui svolge le sue funzioni vitali di accoppiamento e deposizione delle uova.

Dopo la schiusa delle uova, quando è in grado di volare, l'insetto lascia il suo nido e, coperto di polline, si introduce nel frutto del fico femmina, fecondandolo e permettendo così la produzione dei cosiddetti frutti, quelli che noi mangiamo.

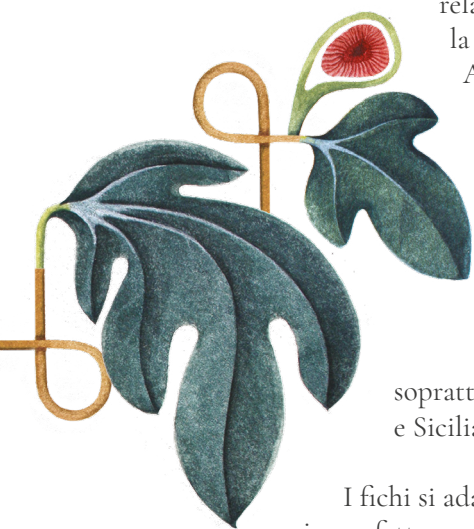
Un'operazione apparentemente complessa che è indispensabile alla maturazione dei fichi, già ben nota fin dall'antichità ma che ha portato i coltivatori a selezionare nuove varietà in grado di fruttificare senza l'intervento del piccolo insetto.

Esistono numerose varietà di fichi, spesso distinti per la differente produzione di frutti; alcune specie hanno una doppia produzione: tra maggio e giugno si ha la raccolta dei cosiddetti fioroni e, tra agosto e settembre, una seconda produzione di fichi più piccoli. L'unica esigenza della pianta di fico è quella relativa alla temperatura: il gelo ne mette a rischio la sopravvivenza.

Anche i terreni troppo argillosi o umidi non rappresentano la tipologia ideale alla coltivazione del fico; i climi più adatti sono quelli temperati-caldi, anche vicino al mare, essenzialmente nei luoghi prediletti da olivi e agrumi.

Anche la troppa pioggia o le grandinate procurano danno alle piante di fico, i cui frutti tendono a spaccarsi e a diventare molto più acidi: per questo, la coltivazione è diffusa soprattutto in Puglia, Abruzzo, Campania, Toscana e Sicilia.

I fichi si adattano a essere consumati freschi, trasformati in confetture o essiccati, avendo la particolarità di conservarsi poco: la produzione di fichi freschi, dopo l'avvento della grande



distribuzione, è perciò in costante calo, visto lo scarso livello di conservazione.

La scienza ci dice che contengono sostanze antiossidanti, vitamine, potassio, calcio e magnesio; ricchi di acqua, zuccheri e grassi, apportano un buon contenuto calorico e sono utili per rafforzare la vista.

Preziosa risorsa in campo profumiero, la pianta del fico fornisce ingredienti da ogni sua parte: dalle note dolci e vellutate ottenute dal frutto, alle note verdi delle foglie, alle profonde note legnose della corteccia, è diventato un ingrediente indispensabile nella creazione di nuovi melange.

In particolare, dalle foglie si estrae un'assoluta molto rara e costosa, semisolida o semiliquida ma comunque viscosa, di colore che varia dal verde al marrone, che sprigiona sentori erbacei, muschiati, estremamente sfaccettati e che necessita di una lavorazione ulteriore, volta a eliminare il bergaptene, un agente tossico che potrebbe provocare reazioni sulla pelle.

Dai frutti si ottengono note con sfumature cremose e cipriate, dalla corteccia tonalità con accordi legnosi molto profondi.



Da sempre considerato simbolo di fecondità, il fico è associato alla vita, tanto da essere denominato Albero della Vita dagli antichi Egizi, che ne usavano il legno per la realizzazione dei sarcofagi.

Il filosofo greco Plutarco, narra che la cesta in cui la vestale Rea Silvia pose i suoi figli illegittimi Romolo e Remo, affidandoli alle acque in piena del fiume Tevere, si arenò in un'ansa dove cresceva un fico selvatico.

La pianta venne considerata sacra e dedicata a Marte, padre dei gemelli, e curata dai sacerdoti del dio.

Un esemplare di fico, considerato sacro, si trova nel tempio di Mahabodhi, in India, ed è considerato il discendente dell'albero sotto il quale si ritiene meditatesse Buddha.



Artemisia

Se l'artemisia debba il suo nome alla dea greca figlia di Zeus e gemella di Apollo, che viveva nelle selve, armata di archi e frecce d'oro, oppure alla parola greca *artemes*, che significa sano, l'etimologia della denominazione ci testimonia in ogni caso la sua presenza in tutto il bacino del Mediterraneo e il suo utilizzo fin dai tempi più antichi.

Volendo attenersi a una fonte scientifica, occorre ancora una volta riferirsi al testo fondamentale, edito nel 1753 dal naturalista svedese Linneo, che comprese la specie *Artemisia* nel suo *Species Plantarum*. Citata dal greco Ippocrate nei suoi trattati di medicina, veniva utilizzata dai Greci e dai Romani soprattutto per alleviare i dolori mestruali e come coadiuvante nel momento del parto; ritenuta un valido antidoto al veleno, probabilmente per il suo sapore amarissimo, era usata per contrastare gli effetti del morso delle vipere.

Diffusa in tutto il mondo, l'artemisia fa parte della vastissima famiglia delle *Asteraceae*, e a un genere che comprende almeno quattrocento specie. Con le sue belle foglie verde argenteo e il portamento erbaceo, è un'aromatica perenne che gradisce il terreno calcareo e una buona insolazione.

Appartenenti alla stessa specie, l'*Artemisia absinthium* e l'*Artemisia vulgaris* presentano molte affinità nelle infiorescenze odorose di colore giallo o viola, con i capolini radunati in piccole pannocchie, presenti nei mesi estivi, anche se l'*absinthium* si distingue per le foglie grigiastre e lanuginose; il fusto rossastro supera il metro di altezza.



Per sempre associata ai poeti maledetti, alla vita bohémienne della Parigi di fine Ottocento, ai quadri di Degas e alle poesie di Baudelaire, l'*Artemisia absinthium* legherà il suo nome alla “fata verde” responsabile di tante storie di alcolismo, tanto da portare, nel 1915, alla proibizione della messa in vendita in Francia.

Ampiamente utilizzata nella medicina popolare e conosciuta fin dall'antichità è invece l'*Artemisia vulgaris*.

Compare nei giardini come pianta ornamentale e fa parte delle erbe utilizzate per comporre la cosiddetta Acqua di San Giovanni, ritenuta medicamentosa e purificatrice.

La raccolta della pianta avviene prima che si aprano i fiori, tra luglio e settembre. L'olio essenziale utilizzato in profumeria è il risultato dell'estrazione a vapore acqueo delle foglie: a seconda della specie utilizzata, si ottiene un liquido dal colore che vira dal giallo chiaro al verde intenso ma con la stessa caratteristica di portare ai melange una nota amara, balsamica, di grande profondità olfattiva, erbacea e fresca.

La Maison profumiera Penhaligon's di Londra ha dedicato la fragranza “Artemisia” alla pittrice italiana Artemisia Gentileschi, che portava nel suo nome l'eco della dea greca e che conobbe, nella sua vita, momenti amari come l'assenzio, ma che seppe trasformare il suo dolore in opere senza tempo, che colpiscono per la loro potenza visiva, esattamente come il nostro olfatto è colpito dalla forza evocatrice dell'erba di fuoco.

Molto più di una modesta pianta erbacea, l'artemisia ha da sempre simboleggiato la bellezza e il mistero.

Legata al nome di Artemide, la dea greca della caccia, figlia di Zeus e di Latona, gemella di Apollo, protettrice della natura e degli animali selvatici, custode delle acque sorgive, la dea del mondo femminile e della luna. Armata di archi e frecce, seguita dai suoi cani, Artemide viveva nei boschi con le ninfe ed era considerata la protettrice delle giovani donne, soprattutto nel momento del parto.





INDICE DELLE PIANTE

Angelica	132
Aquilaria	102
Artemisia	94
Benzoino	144
Bergamotto	60
Cedro	106
Fava tonka	170
Fico	70
Fiori d'arancio	50
Gelsomino	36
Incenso	160
Iris	120
Lavanda	40
Limone	56
Mandarino	66
Mirra	152

Opoponax	148
Patcouli	82
Pepe	166
Ribes nero	76
Rosa	24
Sandalo	110
Tuberosa	46
Vaniglia	176
Vetiver	128
Viola odorata	86



INDICE PER FAMIGLIA OLFATTIVA

Agrumata	Fiori d'arancio	50
	Limone	56
	Bergamotto	60
	Mandarino	66

Aromatica	Lavanda	40
	Artemisia	94
	Angelica	132
	Pepe	166

Floreale Fruttata	Fico	70
	Gelsomino	36
	Iris	120
	Rosa	24
	Tuberosa	46
	Viola odorata	86
	Ribes nero	76

Legnosa	Patchouli	82
	Aquilaria	102
	Cedro	106
	Sandalo	110
	Vetiver	128
	Incenso	160

Orientale	Benzoino	144
	Opoponax	148
	Mirra	152
	Fava tonka	170
	Vaniglia	176

BIBLIOGRAFIA

- Roques D., *Il profumo delle foreste*, Milano, Feltrinelli 2023
- Ellena J.C., *Atlante di botanica profumata*, Milano, L'Ippocampo 2021
- Mc Dowell, M., *Emily Dickinson e i suoi giardini*, Milano, L'Ippocampo 2021
- Roques D., *Il cercatore di essenze*, Milano, Feltrinelli 2021
- Woolf, V., *Giardini*, Milano, Garzanti 2021
- Astafieff K., *Le incredibili avventure delle piante viaggiatrici*, Torino, Add 2020
- Peyron A., *Il romanzo della rosa*, Torino, Add 2020
- Redoutè, P. J., *The book of Flowers*, Colonia, Taschen 2020
- Guglielmi, L., *Diario di un giardiniere anarchico*, Pentagora 2019
- Martone, G., *La grammatica dei profumi*, Milano, Gribaudo 2019
- Pera, P., *Verdeggando*, Milano, Il Sole 24ore 2019
- Kranz I., *Le parole dei fiori*, Milano, Bompiani 2018
- Biggs M., *Lezioni da grandi giardinieri*, Milano, Guido Tommasi Editore 2017
- Pera, P., *Al giardino ancora non l'ho detto*, Milano, Ponte alle Grazie 2016
- di Robilant A., *Sulle tracce di una rosa perduta*, Milano, Corbaccio 2014
- Grimal, P., *L'arte dei giardini*, Milano, Feltrinelli 2014
- Hodge, G., *Botanica per giardinieri*, Milano, Guido Tommasi Editore 2014
- Pagani C. e Pallavicini M., *Nel bosco giardino*, Milano, Cairo Editore 2013
- Sackville West, V., *Il libro illustrato del giardino*, Elliot 2013
- Wulf A., *La confraternita dei giardinieri*, Milano, Ponte alle Grazie 2011
- Osti, G.L., *Invecchiare in giardino*, Milano, Ponte alle Grazie 2010
- Pejrone, P., *Il vero giardiniere non si arrende*, Milano, Feltrinelli 2006
- Teofrasto, *I profumi*, Milano, La Vita Felice 2009
- Wharton E., *Ville italiane e loro giardini*, Bagno a Ripoli, Passigli 1998



© Guido Tommasi Editore – Daranova S.r.l., 2024

Testi: Nicoletta Ramella Pezza

Illustrazioni: Gaia Cairo

Progetto grafico: Leida Federico

Revisione: Zino Malerba

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale,
su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm,
senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'Editore.

ISBN: 978 88 6753 430 2

Stampato in Unione Europea



Il mondo della botanica dei profumi nasconde sorprendenti segreti: ci si potrà stupire che il profumo di viola si estragga dalle foglie e non dai fiori, che l'essenza dell'iris sia ricavata dal suo rizoma, che il patchouli non sia un legno ma una foglia, che la fava tonka, dal delicato ma intenso profumo di tabacco e caramello, sia il frutto di un imponente albero tropicale.

In questo volume potrete scoprire, oltre a storie seducenti, leggende e metodi estrattivi, le caratteristiche botaniche di ventisei piante dalle proprietà uniche. Tante le curiosità e gli approfondimenti sull'incredibile e inaspettato mondo delle essenze: dalla formula dell'unguento dell'incoronazione dei reali britannici, agli avventurosi itinerari di grandi esploratori botanici, a quale passione floreale abbia unito regine e attrici, creatrici di moda e grandi nasi.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



25 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 430 2