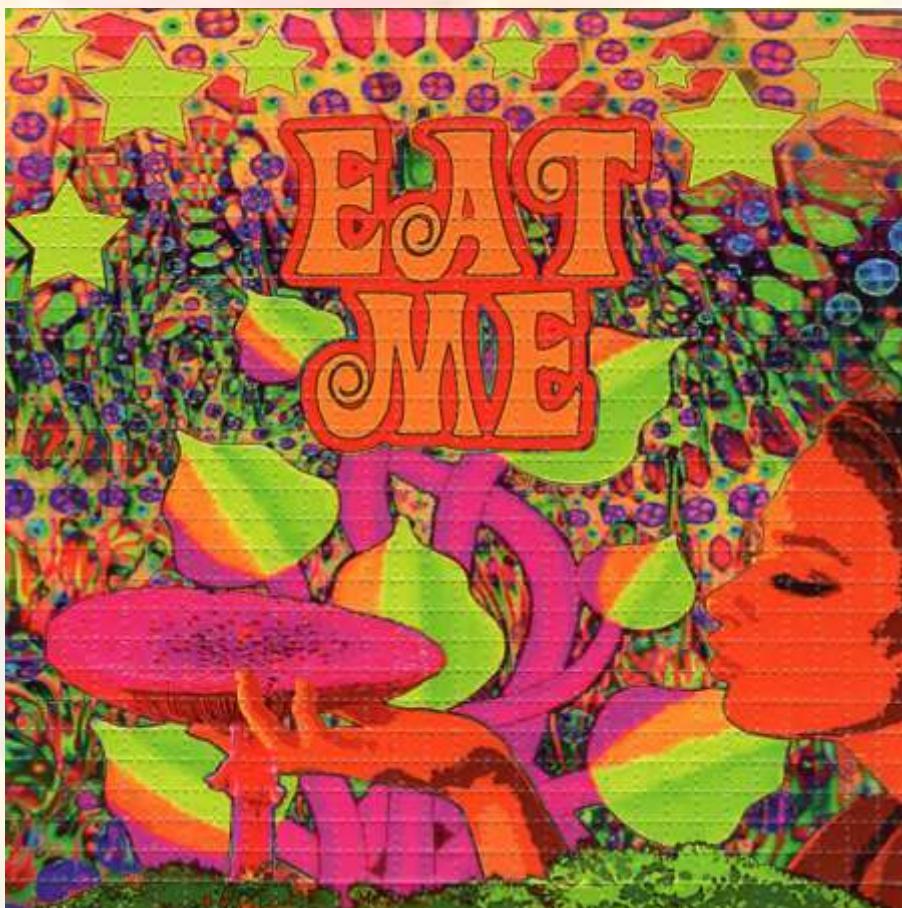


Bollettino d'Informazione SISSC

Nuova Serie n° 7 Luglio – Settembre 2022



La quota associativa è di euro 50,00 annui (Anno solare). Essa dà diritto a ricevere gratuitamente tutte le pubblicazioni SISSC dell'anno in corso e all'abbuono delle spese di spedizione sugli acquisti percorrispondenza.

PIANTE DI POTENZIALE O SOSPETTA PSICOATTIVITÀ

Gilberto Camilla

Proseguiamo la rassegna di piante di cui non vi sono prove che siano state utilizzate per le loro proprietà psicoattive in contesti magico-religiosi, tranne qualche eccezione che non mancheremo di evidenziare. Ma ciò nonostante sono tutte piante che posseggono un'azione neurostimolante o psicostimolante, diretta o indiretta.

Le abbiamo divise in cinque classi, per comodità descrittiva anche se ovviamente si tratta di uno schematismo che non sempre corrisponde alla realtà. Ad esempio la distinzione fra "allucinogeni" e "deliogeni" non è poi tanto marcata, e la maggior dissociazione prodotta da questi ultimi può anche essere soggettiva.

Legenda:

- Δ = incerto, sconosciuto
- ☀ = allucinogeno, deliogeno
- ☺ = stimolante - euforizzante
- ☻ = sedativo - narcotico
- ✚ = tossico – anche mortale

AMARANTHUS SPINOSUS ☀

L'*Amaranthus spinosus*, in italiano amaranto spinoso, è una pianta originaria delle Americhe tropicali ma è presente anche negli Stati Uniti e nelle regioni tropicali e subtropicali dell'Asia e dell'Africa. Pianta invasiva e dannosa ad altre coltivazioni, l'*Amaranthus spinosus* è un'erbacea che arriva fino a 100 – 130 centimetri, molto ramificata, con stelo glabro e leggermente pubescente, di color verde spesso con sfumature rossastre. Le foglie sono alternate, lanceolate o romboidali, completamente glabre, leggermente venate quando la pianta è giovane. L'infiorescenza è rappresentata da spighe che si presentano ramificate alla base.

Come molte altre specie simili, l'*Amaranthus spinosus* viene impiegato in Africa nell'alimentazione umana; altrettanto avviene in Thailandia, Paese in cui la pianta è chiamata ***Phak Kholm***, così come nelle Filippine.

Le popolazioni rurali della Nigeria lo consumano come vegetale, soprattutto nei periodi di siccità; la sua cenere viene impiegata come salinificatore in Uganda, mentre in Sudafrica trova impiego come polvere da fiuto, da solo o mischiato con tabacco.

In Cina è utilizzato nella farmacopea tradizionale contro il diabete, mentre i semi, ridotti in poltiglia, sono applicati sulle fratture; trova anche impiego contro le emorragie interne, la diarrea o le mestruazioni molto intense; la radice viene usata come diuretico.

Usi più o meno analoghi li si ritrova in tutta il sud-est asiatico, anche se in India e in Nepal lo si vuole efficace anche come abortivo.

I principi attivi dell'*Amaranthus spinosus* sono numerosi, tra tutti possiamo ricordare l'**apigenina**, **glucosidi (spinoside)**, **betaxantina**, **betacianina**, **amarantina** e **isoamarantina**, **acido linoleico**, **rutina** e **betacarotene**.

Riassumendo, le attività farmacologiche dell'*Amaranthus* scientificamente accertate si distinguono:

- 1- Attività antiinfiammatoria;
- 2- Attività antiossidante;
- 3- Attività antimalarica;
- 4- Attività analgesica;
- 5- Attività immuno-modulatoria.
- 6- Attività epatoprotettiva.

Gli estratti acquosi della corteccia di *A. spinosus* hanno mostrato una scarsa tossicità, con la LD₅₀ (dose mortale nel 50% dei casi) calcolabile intorno ai 1500 milligrammi per peso corporeo.

Sembra che una specie non identificata di *Amaranthus* sia stata usata con un'altra altrettanto non identificata pianta (**siroru**) dagli Indigeni Orokaiwa del Mount Lamington nel corso di ceremonie religiose allo scopo di provocare una sorta di "tremito sacro" (Thomas, 2000).



Figura 1 Amaranthus spinosus

Luisella Carretta
VIAGGI NELL'ALTROVE
Esperienze di transe d'artista

(Campanotto Editore, settembre 2021)

Vincenzo Ampolo (a cura di)

Questo libro, che dà conto degli *Stati Non Ordinari di Coscienza*, vissuti da Luisella Carretta nel corso di attività performative attivate in diversi luoghi del nostro pianeta, nasce da un precedente lavoro di ricerca teorica e segue direttamente al volume *Dissociazione e Creatività – La transe dell'artista*, un testo a più voci curato da Vincenzo Ampolo e Luisella Carretta (Campanotto Editore 2005).

Il motivo che ci spingeva e ci spinge a proseguire e ad approfondire questo lavoro, viene motivato e ribadito nei termini seguenti: “La pur vasta ricerca sugli stati non-ordinari di coscienza, ha quasi del tutto ignorato l’esperienza creativa ed artistica, con poche eccezioni legate alle valenze straniante della musica ed in misura ridotta della poesia e dell’azione teatrale. La storia dell’arte da parte sua ha privilegiato le caratteristiche dei prodotti artistici, più ancora dei suoi creatori, legandole ai contesti storici e sociali nei quali tali opere si manifestavano compiutamente.

In ambito clinico, infine, (psicologico/psicoterapeutico emedico/psichiatrico) si è passati dal considerare *manifestazioni patologiche* le “alterazioni” della coscienza, al voler utilizzare *l’azione terapeutica* di tali manifestazioni, con particolare attenzione agli stati creativi”.

A distanza di oltre un decennio ci chiediamo se molte tra le difficoltà che il nostro gruppo di ricerca si trovò ad affrontare, dentro e fuori del campo universitario, non fossero legate proprio a questa specifica coloritura che informava il nostro lavoro, percepito spesso come un corpo estraneo e come tale minaccioso perché non perfettamente omologato. Tuttavia la nostra ricerca, silenziosa e costante, i cui frutti maturi erano ormai evidenti, furono necessariamente riconosciuti e inseriti nella più vasta ricerca coordinata da Georges Lapassade e da Piero Fumarola.

Nell’anno accademico 2004/2005, il gruppo di ricerca sugli Stati Modificati di Coscienza, dell’Università Degli Studi di Lecce, promosso da Piero Fumarola e Georges Lapassade, accolse i nostri apporti specifici sul tema della creatività, nati da un lavoro autonomo ma collaterale, maturati all’interno del Centro di Ricerca, Formazione e Terapia PERSEO, in collaborazione con l’Associazione *LE ARIE DEL TEMPO* di Genova. L’insegnamento di Sociologia delle Religioni promosse il Seminario di Studi sulla *Dissociazione Creativa* da me curato, che produsse lavori originali sui vari aspetti legati al tema proposto e un Convegno sul tema *Transe e dissociazione creativa* (15/16 febbraio 2005) che vide, oltre il sottoscritto, Luisella Carretta e tutto il gruppo di ricerca allargato, partecipe ed entusiasta. Prima e dopo questi anni di ricerca appassionante e condivisa, Luisella Carretta ha scritto diversi libri su singoli viaggi e sulle esperienze performative compiute, così come i miei

scritti hanno trattato approfonditamente i temi legati alla Pratica del Creativo e agli Stati Modificati di Coscienza.



Figura 2 Luisa Carretta e Vincenzo Ampolo,
Autore di questa recensione

L'UTILIZZO DELLA NOCE DI BÈTEL NEL VIETNAM: PICCOLA STORIA E ESPERIENZA PERSONALE

Anonimo

La noce di Bètel è il seme della palma Areca Catechu, diffusa in molte regioni dell'Asia, dall'India alle Filippine, fino all'Indonesia; essa è utilizzata a fini masticatori, fin dai tempi più antichi.

Il bolo da masticare, o cicca, viene preparato con una porzione della noce stessa, tipicamente un quarto o più, spogliata della buccia verde, un pizzico di calce viva, una piccola parte di corteccia del fusto della palma stessa, il tutto contenuto in una un foglia di Piper Bètel (Pepe di Bètel), chiusa da un chiodo di garofano (possono essere aggiunti alla cicca, anche tabacco e altre spezie come cannella e cardamomo e lime, che oltre ad avere la funzione di mitigare il gusto, contribuisce alla liberazione degli oli essenziali).

La noce è costituita da una scorza esterna verde, spessa circa 1mm, sotto alla quale si trova uno strato fibroso-legnoso di colore chiaro spesso circa 1cm, dopo il quale si trova la parte morbida del frutto, di colore arancio-marrone chiaro.

La palma che produce le noci è chiaramente distinguibile dalle altre congeneri, poiché presenta sulla sommità del tronco, prima della crescita delle noci stesse, un cambiamento nella conformazione del fusto, che da legnoso e grigio-marrone chiaro, si fa verde e striato più scuro, fino alla parte più apicale, dove crescono le foglie, da cui escono grappoli delle noci.

Inoltre le sue dimensioni, seppur ragguardevoli, sono più contenute rispetto alle comuni palme da cocco; può raggiungere i 25 mt in altezza e misurare fino a 20 cm di diametro, ma più comunemente le sue dimensioni non superano i 15 mt per 10-15 di diametro.

I semi dell'Areca Catechu, oltre ad essere ricchi di grassi, contengono diversi alcaloidi, tra cui arecaina e arecolina, e molti tannini, responsabili della colorazione rossa della saliva di chi li mastica.

Questi oli essenziali, liberati dal contatto con la calce viva (calcio ossido idrato), hanno la proprietà di stimolare la secrezione salivare, favorire la digestione, ed inoltre possiedono effetti cardiotonici, stimolanti, oltre ad azione vermifuga, disinettante del cavo orale ed astringente.

La foglia di Pepe di Bètel, con cui il preparato viene confezionato, ha lo scopo di dare un sapore piccante ed aggiungere un blando effetto narcotico alla mistura.

Il bolo di Bètel preparato come indicato sopra, viene inserito in bocca e masticato per circa un ora, durante il quale si avrà la necessità di espellere a più riprese la saliva tinta di rosso, che si produrrà in grossa quantità; il preparato può essere masticato più volte nel corso della giornata e può divenire motivo di abuso costante, oltre che macchiare di scuro i denti.

Gli effetti degli alcaloidi contenuti nella noce e gli altri componenti del bolo, attraverso l'assorbimento buccale, stimolano il sistema nervoso centrale producendo una leggera ebbrezza ed una sensazione generale di benessere, di grado differente, al variare del tipo

e dalla quantità di noce utilizzata, dal suo grado di maturazione, dalla frequenza del suo uso e dal contesto in cui questo è messo in atto.

L'usanza di masticare il Bètel o "Quà Cau", come viene chiamato nel Vietnam, ha origini molto antiche e precisi ruoli sociali.

Esso può essere preparato in modo molto semplice, come indicato sopra, con i componenti interi, o pestato in un mortaio con l'aggiunta di numerosi altri ingradienti, ed andare a costituire parte di un rituale più ampio inserito in ceremonie come matrimoni, funerali o semplici feste nei villaggi rurali.

Anticamente, il Bètel masticatorio nel Vietnam era utilizzato all'inizio delle conversazioni, insieme a tè e tabacco, durante gli scambi verbali di rito tra l'incontro di due persone, e come forma di benvenuto per gli ospiti.

Oggi, in Vietnam, l'utilizzo del Bètel, soprattutto nelle aree urbane, è prevalentemente ad uso delle donne, che pare abbiano ovviato all'usanza-proibizione di non fumare ne bere alcolici, tipica e riservata agli uomini, con l'inebriamento delle noce; anche in gravidanza l'utilizzo del Bètel è estremamente gradito, pur non conoscendosi gli effetti sul feto.

Esperienza personale: dopo numerose "masticate", sono giunto alla conclusione che gli effetti possono essere diversi da una volta all'altra e che si deve imparare ad apprezzarli.

Non ho mai ripetuto la masticazione per più di una volta al giorno, e per più di 30-40 minuti.

Il sapore in bocca è sgradevole, anche se velocemente ci si adatta.

I primi effetti all'interno della bocca, si notano subito; la salivazione aumenta molto e tinge la saliva di un colore rosso-marrone, compare un sapore piccante ed una sensazione lievemente urticante, che le prime volte mi ha lasciato con l'interno della bocca estremamente sensibile per alcuni giorni; forse a causa della foglia di Pepe di Bètel, o alla troppa quantità di calce che può essere caustica.

Appena si riduce in poltiglia l'impasto e si amalgamano i componenti della cicca, circa dopo uno o due minuti, si iniziano a sentire i primi effetti degli alcaloidi.

Dapprima una generale debolezza agli arti, si allentano le tensioni corporee, ci si rilassa e la mente si fa più lucida, oltre alla visione che sembra modificarsi lievemente, come in un inizio di ubriacatura alcolica, tuttavia senza le sensazioni vorticose che di questa sono caratteristiche.

...avevo la sensazione che fossi più presente al mondo anche se tuttavia in modo paradossalmente più distaccato...

Dopo questi effetti "deprimenti", la frequenza cardiaca accelera e la pressione sale, inondando il viso di calore e colorandone la pelle di rosso; durante questa fase, ricordo di aver avuto il fiato corto e poca energia disponibile per camminare, per questo ho considerato i primi effetti maggiormente inebrianti piuttosto che eccitanti.

Lievemente poi questi lasciano spazio ad una generale sensazione di benessere e calma che accompagna il fisico e la mente per poco più che la durata delle masticazione, circa un ora, per poi delicatamente dissolversi senza lasciare postumi, se non la necessità di ripulirsi la bocca dalle fibre legnose della noce.

L'inconveniente dell'uso del Bètel, per quella che stata la mia esperienza, si è rivelato essere l'enorme quantità di saliva che producevo, che mi ha costretto a masticarlo

solamente in luoghi all'aperto e sempre munito di salviette di carta per asciugare il liquido rosso che premeva per uscire dalla bocca.



Figura 3 La pianta e i semi della Noce di betel

Il Bollettino d'Informazione SISSC (nuova serie) è a cura di Gilberto Camilla.

Il Bollettino vuole essere un modesto contributo ai Soci che però potrebbe diventare più significativo se i Soci stessi contribuissero ad implementarlo con loro interventi grandi e piccoli, ad esempio anche semplici informazioni su avvenimenti passati o futuri di cui si sono interessati e che si possono socializzare. Anche segnalazioni di libri, articoli, notizie Web o comunicazioni di altro genere, sarebbero le benvenute oltre naturalmente a brevi articoli. Il consiglio direttivo SISSC si riserva l'accettazione dei contributi.

È possibile inviare materiali per posta elettronica a: sisscaltrove@gmail.com



Figura 4 Ligabue, Testa di Tigre