



LAVANDA: FRESCO PROFUMO D'ESTATE

A PERDITA D'OCCHIO

Non solo in Provenza: dal Cuneese ad Assisi all'Oltrepò Pavese i campi diventano violettati. Sotto, rami essiccati e pot-pourri.

Cercate una pianta ad alto tasso di fioritura e non troppo impegnativa? L'avete trovata: aromatica, resistente e facile da coltivare per tutti

di **Silvia Magnano**

Se pensiamo alla lavanda, subito ci viene in mente quella particolare nuance di azzurro/viola e la fresca fragranza che emana. In realtà, le sue spighe in fiore sfoggiano diverse forme e sfumature, che vanno dal blu al rosa sino al bianco e porpora. È una perenne sempreverde, molto rustica, diffusa nel bacino del Mediterraneo e conosciuta per le sue molteplici virtù già nell'antico Egitto.

Fa parte della famiglia delle Lamiales e ne esistono circa 25 specie, come per esempio:

- * *L. officinalis (angustifolia o spica)*, alta circa 1 m con infiorescenze molto profumate e foglie argentee.
- * *L. stoechas (selvatica)*, alta 50 cm con brattee terminali a ciuffo, resistente al freddo.
- * *L. dentata (Spinogardo)*, alta 70 cm ha foglie dentellate e una fioritura autunnale.
- * *L. latifolia (Spigo)*, si distingue per le foglie più larghe ricoperte da una peluria bianca.

LE CURE

Per sfoggiare al meglio i vaporosi cespugli, deve crescere in pieno sole e in un terreno leggero e calcareo, mai inzuppato d'acqua. Un segreto?



Non bagnare mai i suoi piccoli fiori.

La posizione ideale è in una zona ventilata, mai addossata al muro e che sia distante da altre piante più alte che potrebbero farle ombra. In primavera somministrare un concime a lento rilascio che garantirà la giusta dose di nutrimenti per tutta la stagione estiva. Se coltivata in vaso - meglio se di terracotta - ogni due anni deve essere rinvasata in uno più grande, aggiungendo uno strato di argilla espansa sul fondo per garantire un buon drenaggio. Resiste ai freddi invernali, anche se è consigliabile ricoverare il vaso in una zona riparata dal gelo.

LA POTATURA

Verso la fine dell'estate, in piena maturazione, la lavanda va cimata, eliminando tutti gli steli fioriferi e parte dei rami con attrezzi disinfettati prima del taglio.

DOVE VEDERLA:

- Il Lavandeto di Assisi (Castelnuovo di Assisi - Pg), dal 18 giugno al 10 luglio c'è la "Festa della lavanda" - www.illavandetodiassisi.com
- Sale San Giovanni (Cn), nella Bassa Langa la "piccola Provenza" del Piemonte, con la spettacolare fioritura di questi e altri fiori - www.turismosalangiovanni.it

DOVE ACQUISTARLA

www.viridea.com - www.vivailegeorgiche.com - www.ingegnoli.it - www.vivaifrappetta.it

COME SI USA

Se volete conservare dei mazzetti ricavati dal taglio, ricordatevi di prelevarli nelle prime ore del mattino, per assicurarvi un alto

contenuto di essenza, e lasciateli seccare a testa in giù in una zona ventilata, lontano dal sole. In cucina si utilizzano i fiori e le foglie per la preparazione di dolci, pane e carni alla griglia; in profumeria l'olio essenziale è molto apprezzato, mentre in medicina le sue proprietà terapeutiche sono sedative, antisettiche e antispasmodiche.

ATTENZIONE!

Presenta steli secchi e mollicci alla base? Troppa acqua. Rinvasare con terra ricca di argilla e non bagnare. Controllare se sotto le foglie c'è la cocciniglia, piccoli insetti cotonosi che si eliminano con prodotti specifici.

LO SAPEVATE CHE

Qualche goccia di olio essenziale riduce il bruciore causato dalle punture di insetti e meduse. ●