

## PIANTE OFFICINALI

# Creme, oli e biscotti: le molte vite della lavanda

**Ititolari dell'impresa agricola "Il Murello", nei pressi di Medicina, nel Bolognese, hanno investito risorse consistenti in questa coltivazione. Si punta sul canale dell'e-commerce.**

ROBERTO FABEN

**P**er il momento è soltanto una scommessa. Tuttavia, la scelta dell'azienda agricola ed agrituristica "Il Murello" di dare spazio alla coltivazione della lavanda, pianta officinale ancora poco coltivata in Italia, impegnando circa 3 ettari del corpo podereale, non pecca certo di conformismo. «Si tratta di un esperimento iniziato nel 2005», spiega **Franco Sarti**, che insieme al fratello Alessandro e alla moglie Valeria Ventura, con la collaborazione del figlio Denis, neo-laureato in agraria, è il titolare dell'impresa, che affianca l'attività prettamente agricola (con un fondo di 254 ettari, di cui 70 di proprietà, coltivato a frumento duro, sorgo ed erba medica) a quella di agriturismo: 18 posti letto ricavati in un'antica casa colonica finemente restaurata, nascosta nelle pieghe della pianura bolognese, a Fiorentina, un borgo di 500 abitanti vicino a Medicina. «Gli investimenti sono stati consistenti - aggiunge - 11 mila euro per avviare la piantagione, con circa 12 mila piantine, ai quali si devono aggiungere tutte le spese colturali e di trasformazione che gravano sul bilancio annuale».

Lo staff dell'azienda "Il Murello": da sinistra Valeria Ventura, Franco Sarti, Alessandro Sarti e Denis Sarti.

L'obiettivo produttivo della coltura, della specie comunemente chiamata "lavandino" e generata dall'incrocio fra la *Lavandula angustifolia* e la *Lavandula latifolia*, è l'olio essenziale di lavanda, un prodotto particolarmente ricercato nell'industria cosmetica e farmaceutica. E poi, c'è un contorno di referenze varie, rigorosamente prodotte in casa dal Murello, come i profumatissimi *pot pourri* a base di lavanda, le creme detergenti, fino a curiose invenzioni per gli amanti delle originalità gastronomiche, come i biscotti alla lavanda o i vari liquori ed elisir che, si dice, sembrano avere anche proprietà terapeutiche.

Già gli antichi, infatti, sostenevano che la lavanda (dal latino "acqua lavanda", "acqua per lavare") «giòva alle passioni del cuore, mitiga il dolore dei denti e quello della testa, comprese le vertigini, dà buon odore alle vesti e le preserva dalle tignole». Ancor oggi questa pianta, capace di sopportare temperature polari e a suo perfetto agio in terreni accidentati, aridi e pietrosi, continua ad essere apprezzata per le sue proprietà poliedriche ed è utilizzata anche in medicina, come rimedio all'insonnia e a varie infezioni ed aggressioni batteriche.

## 12 MILA GERMOGLI PIANTATI NEL 2005

Nel 2005, dopo una valutazione delle caratteristiche fisico-chimiche del terreno da destinare alla nuova coltura - un medio impasto, *mix* di elementi sabbiosi ed argillosi - durante la primavera furono piantati meccanicamente (attraverso le normali piantatrici utilizzate anche per il pomodoro) i 12 mila germogli di lavandino, un ibrido capace di resistere anche fino a 15 gradi sotto lo zero. Trascorso il primo anno per il radicamento e il consolidamento della piantagione, nel 2006 l'azienda ha ottenuto il primo raccolto, dalla cui trasformazione sono stati ricavati 74 litri del pregiato olio



Foto Michele Sarti e Achille Benati

essenziale, che deriva dall'asportazione dell'essenza dalle infiorescenze e dagli steli della pianta.

Nel secondo anno utile (2007), la quantità d'olio essenziale ricavato è salita a 240 litri, corrispondente a circa 125 quintali di prodotto grezzo falciato, mentre, nel 2008, il valore è ulteriormente cresciuto a 290 litri. «Nel giorno stesso della raccolta - spiegano i titolari del Murello - la lavanda tagliata deve essere consegnata al distillatore, per consentire di mantenerne intatte tutte le proprietà». Con la collaborazione dell'Istituto "Spallanzani" di Zocca (Modena), che è anche controterzista dell'azienda per il noleggio della falcia-raccogliatrice, l'azienda riceve di ritorno, dunque, l'olio essenziale, pronto per essere proposto ad erboristerie ed aziende cosmetiche, ad un prezzo medio di circa 30-35 euro al litro.

«La remunerazione è scarsa - osserva **Valeria Ventura** - considerati i costi, anche se bisogna tenere conto che il ciclo di vita di un lavandeto è piuttosto lungo, mediamente dai 13 ai 15 anni». La società agricola Il Murello ha, tuttavia, il vantaggio di poter proporre i propri prodotti alla lavanda ai numerosi visitatori ed ospiti dell'agriturismo, che è anche fattoria didattica. Dunque, accanto all'aspetto della vendita dei derivati della lavanda, i 3 ettari che assumono un pittoresco aspetto soprattutto nel periodo della fioritura, insieme ad un giardino dimostrativo con innumerevoli varietà della pianta officinale, costituiscono anche un fattore di attrazione per turisti, scolaresche ed ospiti dell'agriturismo.

### VENDITE "ON LINE" E CONSORZI DI AZIENDE

L'azienda coltiva la lavanda con il metodo biologico. «Tuttavia - sottolinea Franco Sarti - i derivati della pianta, soprattutto l'olio essenziale, non possono ancora essere messi in commercio con l'etichetta d'indicazione biologica, se non in minima quantità, dal momento che la certificazione biologica deve essere un requisito anche del laboratorio di trasformazione e solo pochi, in Italia, la possiedono». Un canale che potrebbe incentivare le vendite potrebbe essere quello della vendita *on line*. L'azienda sul proprio sito Internet ([www.agriturismoilmurello.it](http://www.agriturismoilmurello.it)) sta progettando una piattaforma di *e-commerce* alla ricerca di maggiori opportunità per la propria originale attività.

In Italia, le aziende che hanno una superficie coltivata a lavanda di almeno 3 ettari si contano sulle dita di una mano, mentre sono circa 40 quelle che ne coltivano mediamente da 0,5 a 1 ettaro. «Per questo - interviene Valeria Ventura - siamo disponibili anche a creare consorzi di piccole aziende per studiare insieme iniziative di promozione e commer-

Foto Michele Sarti e Achille Benati



cializzazione dei prodotti finiti a base di lavanda». Le soluzioni di prodotto che si possono ottenere da questa pianta sono, infatti, ricche. Un altro esempio creativo è l'incontro con l'apicoltura: il miele di lavanda è, infatti, un prodotto che associa la delicatezza ad un profumo inconfondibile.

La Francia è il maggior produttore mondiale di questa pianta (il 94% di questa si concentra in 4 dipartimenti nel sud-est del Paese: Alpes de Haute-Provence, Haute Alpes, Drôme e Vaucluse, con una superficie coltivata di circa 23 mila ettari). Discrete quantità sono prodotte anche in Inghilterra, e, soprattutto, nei Paesi dell'Europa dell'est, come Bulgaria, Russia e Ucraina, a prezzi molto competitivi. Le piante del genere *Lavandula*, della famiglia delle Lamiacee, crescono spontaneamente in un'ampia fascia del pianeta, dalle isole atlantiche all'India centro-meridionale, dal nord Africa al Medio Oriente, fino ai Paesi che si affacciano o si avvicinano al Mediterraneo. Sono state isolate numerose cultivar: alcune ad uso agricolo, come l'*Angustifolia* e l'*Intermedia*, ed altre per il giardinaggio (come *Lady Anne*, *Lanata*, *Fathead*, *Pedunculata*, apprezzate per i giochi di tinte e i suggestivi grappoli di petali). La Provincia di Bologna ha calcolato, in uno studio, che da un ettaro di lavanda si può ottenere un reddito annuo di 4-5 mila euro.

Dal punto di vista agronomico, la lavanda richiede poca acqua e i ristagni idrici possono favorire attacchi di funghi patogeni, come l'*Alternaria alternata* (macchie necrotiche sulle foglie), la *Septoria lavandae* (macchie rotondeggianti sulle foglie) e la *Phoma lavandulae* (imbruttimento dei germogli e appassimento). Questi problemi, tuttavia, possono essere risolti con attente cure e senza utilizzare agrofarmaci, come peraltro prevede obbligatoriamente, per la lavanda, il regolamento comunitario sulle colture biologiche. ■

**Un campo di lavanda nell'azienda "Il Murello".**