

LA LAVANDA E IL «LAVANDINO»

Citare la lavanda significa, per lo più, rievocare immagini del « buon tempo antico »: qualcosa cioè di familiare e legato alla migliore tradizione.

Per i nostri nonni infatti era ancora una delle « erbe di S. Giovanni » e le sue profumate infiorescenze, acquistate negli ultimi giorni di giugno, venivano poste nei cassetti e nei bauli per conferire alla biancheria una gradita nota aromatica e preservarla dalle tignole.

La sua domestica popolarità veniva di lontano: nelle lezioni di Pietro Andrea Mattioli, « medico eccellentissimo », raccolte in compendio ed illustrate da Gioacchino Camerario nel 1586, si legge infatti che la lavanda « *vestibus interposita, eas a tinearum rosione vindicat et odoratas reddit* ». La sua utilità molteplice ne aveva diffuso la coltivazione (« *plerumque in hortis et viridaris colitur* ») ma il suo habitat, sottolinea il dotto autore, è costituito dalle pietraie soleggiate delle colline (« *oritur sponte in collibus saxosis et apricis* »).

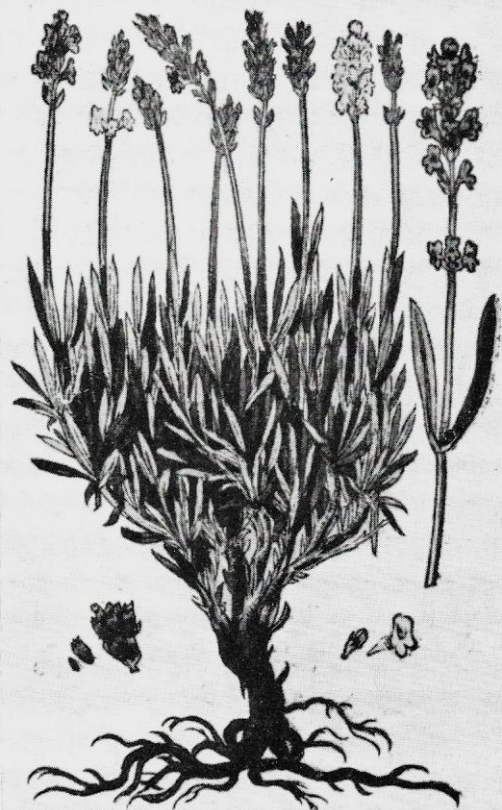
Le Lavande della flora italiana

La Lavanda della tradizione è quindi *Lavandula spica* L. (= *Lavandula vera* D.C., = *Lavandula officinalis* Chaix), una

(*) Prof. AUGUSTO RINALDI-CERONI, Direttore del Giardino officinale dell'Appennino Tosco-Emiliano di Casola Valsenio (Ravenna).

L'A. ringrazia il dr. CARLO FERRARI, dell'Istituto Botanico dell'Università di Bologna, per aver curato la stesura dell'introduzione e del paragrafo sulle lavande della flora italiana.

PSEVDONARDVS FOEMINA
SIVE LAVENDVLA.



La Lavanda (*Lavandula spica* L.) illustrata nelle pagine dell'opera di Gioacchino Camerario « *De Plantis Epitome Utilissima* », edita a Francoforte sul Meno nel 1586. (per gent. conc. Ist. Botanico dell'Università di Bologna)

Labiata cespugliosa, spontanea in Italia nelle stazioni aride degli orizzonti montani e submontani, dove caratteristiche orografiche innalzano i limiti superiori dell'orizzonte mediterraneo.

I cespuglietti a Lavanda costituiscono quindi una forma di gariga orofila, più opportunamente indicata come « pseudo-gariga », rinvenibile di frequente nelle Alpi Marittime fino a circa 1.000 m, e che rappresenta uno dei primi stadi della serie dinamica regressiva del *Quercetum pubescentis* Br. Bl. La Lavanda si accompagna per lo più ad *Helianthemum apenninum* Mill., all'Assenzio bianco (*Artemisia alba* Turra) ed all'Antillide montana (*Anthyllis montana* L.).

Come la maggior parte delle specie presenti nella gariga, elabora ed accumula in formazioni ghiandolari tricomatose, olii eterei, volatili, composti soprattutto da acetato di linalile (un estere) e da geraniolo e linalolo (alcooli monovalenti insaturi): ricche di formazioni ghiandolari sono le infiorescenze a « spicastro » ed in particolare le coste del calice, da cui sporge la caratteristica corolla bilabiata, di color azzurro.

Oltre a questa Lavanda (quella « vera »), di cui si conoscono numerose varietà naturali (var. *delphinensis* Jord., *fragrans* e *angustifolia* L. f., per citare le più importanti), esistono nella flora italiana altre specie appartenenti al genere *Lavandula*: in primo luogo *Lavandula latifolia* Vill., nota popolarmente come « spigo » e che si distingue dalla precedente per avere brattee lunghe come il calice, una sola nervatura fogliare e fioritura più tarda. Nei secoli passati ha condiviso una larga popolarità con *Lavandula spica*, per le numerose applicazioni medicinali della sua essenza o, più semplicemente, del decotto florale.

Il Mattioli (1586) ne consiglia l'uso nella cura delle affezioni cardiache e urinarie, salvo poi concludere con un tocco miracolistico là dove ricorda che l'acqua spremuta dai fiori è utile ai muti, perché « *amissam reddit loquelam* ».

Tra le altre lavande, tipica e inconfondibile è *Lavandula stoechas* L. per avere lo spicastro sormontato da un ciuf-

fo di brattee allargate, vivacemente colorate. *L. stoechas* caratterizza un tipo di gariga indicatrice di suoli silicei o comunque abbondantemente decalcificati, uno degli stadi più degradati di vegetazione arbustiva nell'ambito dell'orizzonte mediterraneo.

Coltivate ormai da molto tempo, per lo più a scopo ornamentale, sono *Lavandula dentata* L., spontanea nella Spagna, nell'Africa settentrionale, in Eritrea e sul Gargano (per quanto attiene all'Italia) e *L. Multifida* L., comunissima in Africa settentrionale e nella penisola iberica.

II « Lavandino »

Fino al 1930 la coltivazione di *Lavandula spica* e delle sue varietà naturali era la sola in grado di fornire l'essenza



Lo « spigo ». (Giacchino Camerario: op. cit.).



Infiorescenze di «lavandino» (cv. Abrialis). La coltura di questo ibrido, ad elevata resa in essenza, può risolvere delicati problemi economici nei terreni collinari. (foto Bovesi)

richiesta dal commercio, ricavata per distillazione dalle infiorescenze: ma la resa limitata (non superiore all'1 %, per quintale di infiorescenze), la scarsa produzione per ettaro e le difficoltà connesse alla meccanizzazione della coltura, imposero la sua sostituzione con la cosiddetta «lavanda bastarda», ibrido interspecifico di *Lavandula spica* (che agisce come impollinatrice) e *L. latifolia*. L'ibrido era coltivato da tempo negli orti e nei giardini ed ora è noto come «lavandino», termine derivato da una traduzione assai infelice del corrispondente termine francese.

Le caratteristiche di questo ibrido sono, in una certa misura, quelle delle specie da cui ha avuto origine: fiorisce in luglio-agosto, il colore delle infiorescenze varia dall'azzurro scuro al grigio chiaro e l'essenza ha un odore leggermente canforato, intermedio tra quello di *L. latifolia*, fortemente canforato e di *L. officinalis*, che non contiene canfora.

Le sue infiorescenze (con lunghezza variabile da 30 a 60 cm) si prestano fa-

cilmente al taglio meccanico, con conseguente minor incidenza delle spese di raccolta; la resa in essenza è molto più elevata di quella della lavanda e varia da un minimo di kg 1,3 ad un massimo di 3 kg per quintale di infiorescenze fresche: fattore positivo per il rendimento industriale è poi la presenza di spighe secondarie alla base della spiga principale.

Nella Francia meridionale il «Lavandino», che cresce spontaneamente fra i 500 e gli 800 m, era noto da tempo e la sua essenza veniva messa in commercio dai primi produttori verso il 1921 con il nome di «Lavanda aspic» o «grosse lavande». Solo in tempi più recenti è stato attribuito a questa essenza il nome commerciale di «Lavandino». Pochi anni dopo gli agricoltori delle Basse Alpi, della Drôme, del Var «scoprirono» l'ibrido iniziandone estese coltivazioni, fatte con piante prelevate direttamente dalle zone montane: l'estensione di queste colture assicurò all'essenza di «lavandino» una competitività di mercato sufficiente per imporre la restrizione delle superfici investite a Lavanda vera.

In considerazione del valore merceologico assunto dall'essenza ottenuta per distillazione, sono stati isolati vari *cultivar* ad elevata resa: è sufficiente ricordare il «Maime» (assai usato anche nell'allestimento di siepi e spartitraffici), il «Super» e l'«Abrialis», senza dubbio il più famoso, selezionato da M. Abrial nel 1930, capace di produrre oltre 2 kg di essenza per quintale di infiorescenze. Lo odore fortemente canforato rende questa poco pregiata, ma il suo basso costo fa sì che occupi il primo posto nella ormai vasta gamma dei «Lavandini». A queste ricerche hanno apportato un notevole contributo le sperimentazioni eseguite nella Valle del Senio, dove, per selezione massale è stato possibile isolare un ibrido denominato «R-C», capace di una elevatissima resa in essenza.

I vari «cultivar» di Lavandino sono coltivati in molte provincie italiane: per restringerci ai lavandeti della regione emi-



Un aspetto del lavandeto Piana, a Castel San Pietro in provincia di Bologna. (foto Bovesi)

liano-romagnola occorre ricordare quelli di Ravenna (in località Casola Valsenio le colture di Poletti, Rivola, Mengozzi, Rinaldi-Ceroni, Badrati, Settefonti, Vespignani, Xella, Ricci, Cavallari, Lasi, Giacometti; in località Riolo Terme, di Poggi; a Brighisella, di Bentini-Monti, Coppari ed altri, a Faenza dell'Azienda Agricola della locale Cassa di Risparmio), a Forlì (in Vecchiazzano le colture dell'Azienda Bondi), a Bologna (Piana a Castel San Pietro, la Società Rinnovamento Agricolo di Imola a Idice).

In questo quadro svolgono un ruolo di fondamentale importanza i lavandeti della Valle del Senio, poiché qui si è attuata e si attua una continua, metodica sperimentazione.

La raccolta delle infiorescenze di « Lavandino » viene effettuata quando tutti i fiori degli spicacchi principali sono sbocciati: si può addirittura posticipare la raccolta perché le caratteristiche fisico-chimiche dell'olio essenziale si evolvono

fino alla fioritura per poi stabilizzarsi, cosicché il contenuto in acetato di linalile e linalolo non varia che in misura trascurabile con l'avvizzimento dei fiori.

Le infiorescenze vengono poi distillate « a fuoco diretto » od « in corrente di vapore »: si ricava così quell'olio essenziale le cui caratteristiche (o « costanti ») analitiche variano in funzione di molti fattori, primi fra tutti il tipo dell'ibrido, l'andamento stagionale (piogge persistenti o prolungata siccità), lo stato di conservazione delle infiorescenze, il metodo di distillazione ed i fattori edafici ed orografici caratteristici del lavandeto.

Gli usi molteplici dell'essenza sono sufficientemente noti per farne qui una trattazione particolareggiata: se ne fa largo impiego nell'industria farmaceutica, nell'industria dei prodotti di bellezza, nei deodoranti.

La droga (intendendo sotto questo nome il prodotto che contiene principi attivi) serve in erboristeria, in drogheria

e viene usata per profumare e conservare tessuti di lana e capi di biancheria, rinnovando l'antica tradizione della lavanda.

Non va dimenticato a questo punto il crescente interesse che la Lavanda e il « Lavandino », riscuotono per l'allestimento di giardini, offrendo così una opportuna alternativa alle piante tradizionali, talvolta molto più esigenti quanto a tecniche colturali. Il contributo che la loro coltivazione può offrire per questa via

all'industria del nostro tempo, cioè all'industria turistica, non è stato ancora approfondito come meriterebbe; esso è tanto più importante in quanto si accoppierebbe ad una riconversione dei terreni collinari abbandonati dall'agricoltura: in sostanza, una nuova forma di utilizzazione produttiva, ed in questo senso sta operando la propaganda e l'esempio del Corpo forestale delle Marche e della Maremma Grossetana.