

L'estate nelle Marche profuma di lavanda

Nella media Valdaso, tra le province di Fermo e di Ascoli Piceno, alcune aziende agricole valorizzano in chiave turistica la lavanda, pianta officinale da sempre presente nella tradizione locale.

Vi raccontiamo le esperienze di due aziende, che oltre a produrre con questa pianta olio essenziale e altri prodotti, coinvolgono i propri ospiti nel suggestivo momento della raccolta

Con la lavanda, l'agriturismo ci guadagna. Questa pianta officinale è, infatti, una delle specie più versatili nell'uso, da quello cosmetico a quello terapeutico; in tempo di fioritura, poi, le profumate distese blu-viola diventano motivo di viaggio per coloro che amano sperimentare «vacanze sensoriali».

In Italia, la lavanda viene coltivata in modo estensivo in alcune regioni del Nord (per esempio Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna), ma da qualche anno a questa parte si colora di viola anche il paesaggio estivo delle colline marchigiane nella media Valdaso, tra Fermo e Ascoli Piceno. Il merito è di alcune aziende agricole che hanno recuperato una coltivazione di antica tradizione contadina per farne un punto di forza per la propria attività turistica, sia attraverso la vendita all'ingrosso e al dettaglio di prodotti derivati dalla lavanda, sia attraverso la proposta di momenti di festa in occasione della raccolta, a cui gli ospiti possono partecipare o semplicemente assistere.

PROFUMO DI FESTA NELL'ARIA

Uno «psicoltivatore diretto», così ama descriversi Roberto Ferretti, sessantenne abruzzese d'origine e marchigiano d'adozione, psicologo e psicoterapeuta nel distretto sanitario di **Fermo**. Dal 1998 è anche appassionato agricoltore di 7 ettari di terreno con annesso rustico ottocentesco, oggi ristrutturato a bed&breakfast («La Scentella», per informazioni contattate il numero telefonico 349 8382510), nei pressi del borgo di **Petricoli** (Fermo).

«L'amore per la lavanda è scoccato otto anni fa – racconta Roberto – grazie all'incontro con due persone eccezionali, le quali mi hanno trasmesso la passione per le erbe spontanee consigliandomi di coltivare il lavandino (*Lavandula x intermedia*) un ibrido il cui profumo è particolarmente intenso e gradevole e che dà una buona resa». Ferretti ha quindi piantato duemila talee di lavandino su una superficie di 2.500 metri quadrati, con un investimento di circa 2 mila euro; la coltivazione è biologica, senza nessun trattamento, grazie anche al fatto che le piante sono rustiche e resistenti. «L'importante – spiega Roberto – è coltivarle su un terreno ben esposto al sole dove non ci sia



A lato: un ospite dell'azienda «Lavanda Blu» intento nella raccolta della lavanda. Come per ogni «mietitura» che si rispetti, alla fine è prevista una sostanziosa merenda. Sotto: la lavanda risulta essere un'ottima pianta mellifera

no ristagni d'acqua. Il lavoro principale riguarda la pulitura dalle erbacce, soprattutto all'inizio, poi la lavanda si pota durante la raccolta, che di solito facciamo verso metà luglio, recidendo lo stelo all'altezza delle foglie».

La raccolta, che si esegue a mano, inizia presto, verso le 7 del mattino. Come per ogni «mietitura» che si rispetti, è sempre prevista una merenda sostanziosa per lavoratori e ospiti, il proverbiale «fratì» marchigiano (a base di pane, formaggio, salame, vino e dolcetti fatti in casa), nonché un banchetto finale serale con diverse pietanze aromatizzate alla lavanda.

La produzione annuale è di circa 20 li-



Come raggiungere la zona. Autostrada A14 con uscita al casello di Pedaso. Seguendo le indicazioni, si giunge a Petritoli (Fermo) e a Carassai (Ascoli Piceno), nonché alle altre località citate nel testo

tri di olio essenziale di lavanda, che al momento Ferretti fa distillare all'esterno dell'azienda, ma che in futuro vorrebbe effettuare in loco in modo da far partecipare gli ospiti all'evento. A proposito di eventi, è sua l'organizzazione della «Lavandaso», la festa della lavanda della Valdaso, che quest'anno si svolgerà domenica 24 giugno (in caso di maltempo, sarà rinviata a domenica 1 luglio; per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 349 8382510) nella splendida Rocca medievale di **Montevermine**, nei pressi di Carassai. La manifestazione coinvolge anche altre aziende agricole della zona, tra cui l'agriturismo «Lavanda Blu». Dal mattino fino a sera, la Rocca, simbolo della valle, si tinge di viola, con un mercatino e stand gastronomici di prodotti legati alla lavanda, concerti, mostre d'arte e dibattiti in tema, nonché laboratori didattici (distillazione della lavanda, confezionamento di ghirlande e sacchetti di lavanda, saponificazione con olio di lavanda e cucina con la lavanda).

«Ho dato vita alla Lavandaso – spiega Ferretti – per invogliare gli agriturismi del-

la zona a coltivare la lavanda, che non può certo sostituire in toto altre produzioni agricole, ma che ritengo possa essere un investimento sostenibile e vantaggioso anche per microimprese a conduzione familiare. I vantaggi sono tanti: innanzitutto la valorizzazione del paesaggio agrario, oltre che della propria azienda, il gradimento degli ospiti per questi prodotti e per il coinvolgimento nelle attività legate alla raccolta».

DORMIRE TRA DUE GUANCIALI PROFUMATI DI LAVANDA

Uno spirito pragmatico permeato da un grande rispetto per la natura e da un pizzico di romanticismo contraddistinguono Elizabeth Perkins, cinquantenne nata a New York (Stati Uniti) che, da quasi sei anni ha scelto di vivere a **Carassai** (Ascoli Piceno), a meno di una decina di chilometri da Petritoli (Fermo). Qui Elizabeth gestisce insieme al compagno Hans l'agriturismo certificato biologico «Lavanda Blu» (per informazioni contattate il numero telefonico 338 9134501), un ettaro e mezzo di terreno dedicato in gran parte all'agricoltura nonch  alla coltivazione di olivi, e naturalmente di lavanda. Elisabetta, come tutti la chiamano a Carassai, ha alle spalle un passato ventennale di architetto d'interni,   cuoca diplomata ed   molto appassionata di medicina naturale e aromaterapia.

Anche per questo ha scelto di piantare in mezzo ettaro di terreno la lavanda, «una pianta che ha tante propriet  terapeutiche – racconta –   bella a vedersi e profuma anche quando non   in fiore,   ottima da usare in cucina e, ultimo fattore ma non meno importante, piace moltissimo agli ospiti: molti di loro scelgono il nostro agriturismo perch  amano guardarla e sentirne il profumo fresco e rilassante nell'aria».



A sinistra. Roberto Ferretti, «psicocultivatore diretto» come ama descriversi,   uno psicologo e psicoterapeuta che ha dato vita al bed&breakfast «La Scentella», nei pressi di Petritoli (Fermo). A destra. Elizabeth Perkins, nata a New York (Stati Uniti), gestisce insieme al compagno Hans l'agriturismo certificato biologico «Lavanda Blu», nei pressi di Carassai (Ascoli Piceno). Nella foto, Elizabeth   intenta nella raccolta dell'idrolato di lavanda, uno dei due derivati della distillazione della lavanda



Un momento della distillazione della lavanda del bed&breakfast «La Scentella». Nella foto, la massa di lavanda viene caricata nel distillatore

In omaggio alla tradizione locale e alla salvaguardia della biodiversit , nell'azienda si coltiva un ibrido marchigiano dal profumo molto intenso. Al momento si distilla all'esterno, ma presto lo si far  direttamente perch  stanno realizzando un distillatore in grado di mantenere i principi attivi della pianta sia nell'olio essenziale che nell'idrolato, i due prodotti della distillazione. «La fatica pi  grande – racconta Elizabeth –   stata quella di piantare le talee, in tutto 5.000, nonch  di togliere le malerbe intorno alle piante; per ostacolarne la crescita abbiamo usato la pacciamatura con un telo biodegradabile, metodo abbastanza costoso che non tutti praticano. Dopo 3 anni, la pianta si difende da sola e si devono pulire solo le file fra le piante, che richiedono poca irrigazione».

Agli ospiti dell'agriturismo si propone un minicorso sulla lavanda per imparare a riconoscere l'essenza vera da quella di sintesi chimica, presente oggi per lo pi  sul mercato in profumi, cosmetici, ecc., e per imparare a usarla in vari modi. Nel punto vendita interno all'agriturismo si possono trovare sacchetti profumati, cosmetici e olio essenziale di lavanda nonch  l'idrolato, che usa anche come soluzione aggiuntiva nell'acqua per stirare, in modo che le lenzuola profumino di lavanda, cosa molto gradita dagli ospiti.

«Nel 2011 abbiamo fatto la nostra seconda raccolta a mano, attivit  alla quale gli ospiti possono partecipare o solo assistere», conclude Elizabeth. «Per loro   un modo divertente per conoscere meglio la natura, per noi significa dare un senso pi  pieno alla nostra attivit , che va al di l  di offrire il solo alloggio e guarda a iniziare gli ospiti alla vita in campagna e a uno stile di vita pi  naturale».

Marina Meneguzzi

Il 7 e 8 luglio «La Scentella» e «Lavanda Blu» offrono una visita guidata gratuita ai nostri lettori

Se vi trovate in zona, sappiate che **sabato 7 e domenica 8 luglio tutti i lettori di Vita in Campagna potranno usufruire di una visita guidata gratuita nelle coltivazioni di lavanda delle aziende «La Scentella» e «Lavanda Blu»**. La visita guidata, della durata di circa un'ora,   prevista al mattino con inizio alle ore 9 presso «Lavanda Blu» o al pomeriggio con inizio alle ore 17 presso «La Scentella». Al fine di organizzare al meglio le visite, invitiamo i lettori a prenotare telefonicamente la presenza contattando i numeri 349 8382510 («La Scentella») e 338 9134501 («Lavanda Blu»).

Qualora desideraste trascorrere qualche giorno in questo straordinario lembo di terra marchigiana, il bed&breakfast «La Scentella» e l'agriturismo «Lavanda Blu» concedono a tutti i lettori lo sconto «Carta Verde» del 10% sul listino prezzi sino al 31/7/2012.

Come raggiungerli. Bed&breakfast «La Scentella» - Contrada Sant'Antonio, 4 - 63848 Petritoli (Fermo) - Tel. e fax 0734 655996. Agriturismo «Lavanda Blu» - Contrada Casali, 19 - 63063 Carassai (Ascoli Piceno) - Tel. 0734 065197. (Alberto Locatelli)

