

La lavanda è un arbusto sempreverde diffuso nel bacino del Mediterraneo, frequente allo stato spontaneo nell'entroterra della Riviera ligure di Ponente. Le caratteristiche del suolo, costituito da rocce calcareo-argillose (il cosiddetto "flisch ad helmintoidi della Liguria occidentale"), ne facilitano la presenza, soprattutto sui pendii più asciutti ed esposti a solatio. La pianta si trova sia in basso (a poche centinaia di metri di altitudine, sui pendii prativi) sia soprattutto a quote elevate, al di sopra dei limiti del bosco, dove forma una pseudo gariga che coi suoi cespi di color verde-grigio macchietta in modo discontinuo le pendici brulle dei rilievi.

La raccolta dei fiori di lavanda costituiva all'inizio del Novecento un'attività complementare non trascurabile nell'ambito dell'economia montana della Liguria occidentale; alle piante che spontaneamente crescevano (e crescono) sui nostri rilievi fin oltre i 1.500 m di quota e che appartengono alla specie *Lavandula angustifolia* (o spica), si aggiunsero via via delle piantagioni, rese necessarie dall'aumento della richiesta dell'essenza, anche dall'estero.

La raccolta della lavanda nell'estremo Ponente, regolamentata nel 1922 a livello provinciale, è durata con alti e bassi fino ai primi Anni 70: gli attacchi dei parassiti, sia animali (afidi e cocciniglie) sia vegetali (muffe e batteri), distrussero allora molte coltivazioni, già penalizzate dalla brevità del ciclo biologico degli ibridi di lavanda (produttivi, in media, per non più di otto anni).

Il lavandino (ibrido tra *Lavandula angustifolia* o spica e *Lavandula latifolia*), coltivato a quote più basse e più produttivo per quanto di minor valore (nel 1955 un kg di essenza di lavandino costava 15 volte meno di una pari quantità di essenza di lavanda) aveva, con la propria concorrenza, resa comunque non più redditizia la coltura della vera lavanda, la cui essenza aveva peraltro un mercato assai ampio, da Imperia a Milano, a Venezia, all'estero.

La resa in olio essenziale era piuttosto modesta (un kg o poco più per ogni quintale di fiori recisi), anche perché il prodotto veniva ottenuto per distillazione in piccoli alambicchi di tipo artigianale, ma l'essenza era molto richiesta dall'industria dei profumi per l'eccellenza dell'aroma, dipendente da una perfetta fioritura in un ambiente ideale per caratteristiche climatiche e geo-pedologiche.

Pochissime sono le aziende agricole che ancora si occupano della raccolta dei fiori e della loro distillazione, effettuata utilizzando i tradizionali alambicchi di rame. In questa produzione, ormai da ritenersi "di nicchia", in provincia di Imperia sono presenti, tra gli altri, Giacomo Mario Papone (Pietrabruna, loc. Torre Paponi), Giuseppe Cotta (Vasia, loc. Pantasina), le sorelle Cugge (Molini di Triora, loc. Agaggio Inf., in Alta Valle Argentina, con coltivazioni a 1200 m (foto 1). Nell'estremo Ponente della Liguria nell'Ottocento esisteva qualche piccola distilleria artigianale per la produzione di olio essenziale di fiori spontanei o coltivati. Oltre ai fiori di lavanda venivano distillati i fiori dell'arancio amaro (*Citrus aurantium*), una pianta ancor oggi presente in molte alberature stradali. Uno dei produttori era la famiglia Guglielmi di Vallebona (IM), che operò dal 1856 in poi per circa un secolo, ma chiusa circa cinquant'anni fa per la scarsa remunerazione del prodotto, anche gli alberi erano in gran parte morti per alcune gelate (ultima, quella del 1985). Testo di Giuseppe Garibaldi.

A Carpasio, Alta Valle Argentina, località montana nei cui prati è presente la pianta spontanea (ed era pure coltivata), è stato da poco inaugurato (7 luglio 2012) un "Museo della lavanda e delle erbe aromatiche ed officinali".



79

TRADIZIONALE DISTILLAZIONE DELLA LAVANDA

Recupero di attività tradizionale

regione	LIGURIA
riferimento geografico	Provincia di Imperia
tutela	no
motivo	Ritorno e permanenza sul territorio



Leonardo Moretti

OrTAM

Imperia

agg. 25/01/2013

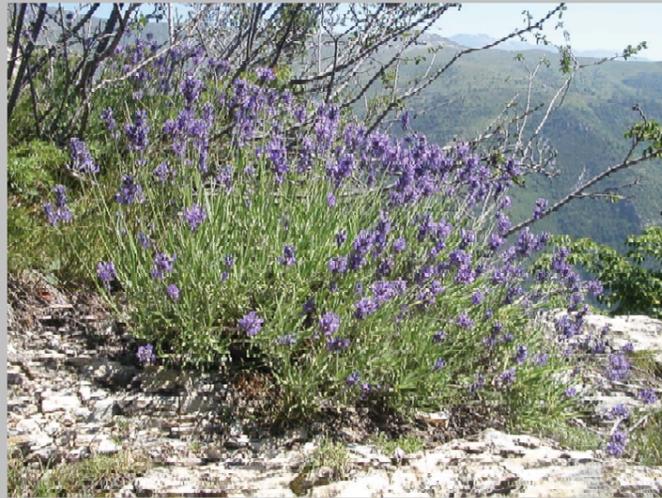
150x150°

IL CAI e la TUTELA DELL'AMBIENTE MONTANO - 150 CASI



Cespuglio di lavanda

In comune di Cosio d'Arroscia, Alta val Tanarello
località Madonna dei Cancelli cespuglio di lavanda



Distillazione a Molini di Triora, loc. Agaggio.



Raccolta della lavanda in Alta Valle Argentina



ACQUA ED ESSENZA DI FIORI DI ARANCIO AMARO

Recentemente Pietro Guglielmi di Vallebona (IM) ha ripreso l'attività dei suoi vecchi, reimpiantando circa 150 melangoli (arancio amaro), ormai in piena produzione (i fiori si raccolgono in maggio), e riaprendo la distilleria, che oggi non si avvale più degli storici alambicchi di rame ma opera in corrente di vapore in uno speciale alambicco di vetro, detto "vaso fiorentino". L'olio estratto (noto come olio di néroli, dal nome della principessa di Neroli che lo introdusse in Francia alla fine del Seicento, e usato in profumeria) è una vera rarità, dato che per farne un kg occorre una tonnellata di fiori! L'acqua di fiori d'arancio (di cui esiste anche una preparazione casalinga, ottenuta per semplice infusione) è prodotta in maggior quantità (2 litri circa per ogni kg di fiori) ed è molto usata in pasticceria, dove costituisce quel quid più o meno segreto che dà una particolare fragranza al prodotto dolciario, come il classico pandolce genovese, a Natale apprezzato in tutta la regione; conosciuto anche nella vicina Francia mediterranea come "pain de Gêh". Una curiosità: i genovesi e liguri che da inizio Ottocento emigrarono in Argentina, insieme alla Fainà e alla fugassa, vi portarono anche il pandolce, diventato Pan Dulce e preparato ancora oggi con l'acqua di fiori d'arancio, in castigliano: el agua de azhares!



Visita di azienda agricole e del Museo della Lavanda

Evento 150x150

sabato 06 luglio 2013

Ragazzi accompagnati

SI NO

Coordinate GPS del punto di partenza dell'escursione

Latitudine **43.960285**

Longitudine **7.866849**

Visita di aziende agricole che ancora si occupano della raccolta e della distillazione della lavanda: 1 h a piedi e visita.

Periodo

giugno-luglio

Dislivello

Durata

1,30-2,00 ore

Difficoltà

F

Cartografia

Azienda agricola a Torre Paponi; Museo a Carpasio