Essenze tra sole e pietre

Viola

Ci addentriamo nel vasto campo della produzione di oli essenziali, tramite la distillazione a fuoco diretto, e lo facciamo con l'ausilio di alcuni libri e grazie alla testimonianza diretta di Emilio, che per trent'anni si è "industriato" producendo essenza di lavanda, raccolta qui nelle Alpi Marittime.

Quest'arte, legata all'utilizzo di strumenti - meccanici e non - e di differenti metodi di estrazione (che comprendono la spremitura con la spugna o con la scodella; la distillazione a fuoco diretto o in corrente di vapore; la fermentazione; l'uso di grassi, animale o vegetale, e solventi chimici) ci può chiarire la distanza tra laboratorio artigianale e produzione industriale, aldilà delle caratteristiche di qualità e quantità.
Fu nel 1894 che avvenne il "salto" dall'artigianato all'applicazione industriale nella creazione di "sostanze profumate", quando Tiemman e Kruger, una volta isolato l'irone dalla radice dell'iris, prepararono il ionone, ovvero il profumo artificiale della violetta.
Coltivatori di fiori e distillatori temettero di perdere il loro mercato, com'era già avvenuto con le tinte naturali in seguito alla scoperta dei colori derivati dal catrame. I timori non risultarono giustificati, al contrario si registrò un aumento della richiesta, infatti l'accessibilità delle essenze artificiali ne aveva consentito un utilizzo di massa. Fiorirono così sia l'industria dei profumi sintetici che la piccola produzione naturale. La spinta degli Stati europei giunse fino alle colonie, ad esempio in Algeria, dove furono imposte coltivazioni speciali: il geranio, la verbena, l'eucalipto, il cipresso, ecc. Pensiamo che ad inizio del Novecento, a Grasse, venivano prodotte annualmente 150 tonnellate di essenza di lavanda.
E i piccoli artigiani come si mossero ai margini della massiccia produzione industriale? Le informazioni che possiamo raccogliere in loco ci parlano di una diffusione sia di *lavanda*

angustifolia sia di *lavandula spica*, di alambicchi e alambiccai, a bassa come in alta quota. Il territorio ci svela così quello che fu sicuramente per molti piccoli coltivatori, raccoglitori e distillatori delle valli e delle montagne un mezzo di sostentamento.

Oggi i campi di lavanda sono invasi dai rovi, in stato di abbandono, e i vecchi ritirano gli strumenti del loro lavoro, per paura che qualcuno glieli rubi: meglio che arrugginisca e mar-

TRA MARE E MONTAGNA

La lavanda vera o piccola, i cui nomi botanici sono Lavàndula Spica L., Lavàndula officinalis Chaix e Lavàndula vera DC, fa parte della famiglia delle Labiate e cresce su terreni sassosi rupestri aridi, calcarei, soleggiati nelle zone collinari e montane della regione mediterranea e del Piemonte. È una pianticella perenne a radice contorta e si presenta in cespugli densi con folti steli eretti, alti 30-70 cm, poco o niente ramosi. Ha foglie opposte, sessili, lineari o strettamente lanceolate e fiori piccoli, di colore azzurro-violaceo in estate, raccolti in spighe terminali compatte dal peduncolo lungo. L'intera pianta esala odore forte, penetrante e gradevole; la persistenza del profumo, e la qualità ai fini dell'estrazione dell'essenza, è differente a seconda della varietà botanica. È una pianta molto diffusa allo stato selvatico, e la si può coltivare con semina in cassette o semenzaio in aprile e successivo trapianto in giugno. Si propaga anche per talea in autunno, e giunge a fioritura nell'estate successiva.

Le sommità fiorite, staccate dal gambo, si raccolgono intere da giugno a settembre, meglio di pomeriggio-sera quando aumenta la qualità dell'essenza, e si mettono ad essiccare all'aria, al riparo dal sole, per poi essere avvolte in teli e conservate in recipienti di metallo tenuti al fresco. La resa del prodotto essiccato può essere stimata intorno al 40%.

I fiori scelti mondi si raccolgono invece in luglio-agosto, prima della completa apertura, e vengono fatti seccare come le spighe intere per allestirne poi dei mazzettini da appendere al buio e all'asciutto per qualche tempo al fine di renderli conservabili. La resa, con questa tecnica di raccolta e conservazione, è del 33%.

La lavanda ha proprietà mediche antisettiche, antispasmodiche ed è un calmante nervino ed un tonico cardiaco. Per uso interno si prepara in tisana, infuso, sciroppo, acqua distillata o se ne utilizza l'essenza in 2-3 gocce su zucchero; per uso esterno si prepara in infuso per frizioni, tinture, suffumigi, in macerazione alcolica o anche per pomate cicatrizzanti. È controindicata in presenza di infiammazioni interne.

Altra varietà, la cui essenza è meno pregiata della lavanda vera, è lo spigo, Lavàndula latifoglia Medic., che ha foglie più larghe e spighe terminali più voluminose ma meno addensate rispetto alla L. officinalis Chaix, e di cui si raccolgono i fiori mondi (battendo con un bastoncino le estremità secche) per essere preferibilmente utilizzati in sacchetti di tela per profumare lenzuola e

CONTINUA NELLA PAGINA SEGUENTE

CONTINUA DALLA PAGINA PRECEDENTE

biancheria ed allontanare tarme ed altri insetti.
Altra varietà molto diffusa è il Lavandino, o Lavandina o Lavanda bastarda, ibrido tra le specie a cui già si è fatto riferimento che si presenta con foglie verdi, larghe e spesse e spighe lunghe e numerose su steli ramificati. Ha fiori azzurro-violacei anche 4-5 volte più sviluppati di quelli delle lavande da cui proviene, di profumo marcato ma meno delicato di quelli della lavanda vera. Coltivata in vasta scala, vegeta rigogliosamente e fornisce alla distillazione essenza di qualità ordinaria ed aroma intermedio fra le specie d'origine.

cisca con me! Questa è la mentalità, che non stupisce, e neanche vogliamo commentare. Miglio è uno degli ultimi alambiccatori e, fino allo scorso anno, aveva tutto il necessario montato nel muro a secco. Adesso rimangono la caldaia e due pali che, ci spiega, servivano per montare il paranco e mettere e togliere il cestello con la lavanda. La pipa, la serpentina e il sensino (strumento che serve a separare l'acqua dall'olio) li ha portati giù e alla nostra proposta di rimontare tutto per un'ultima "alambiccata", scuote la testa.

Ma Miglio non è avaro di ricordi e spiegazioni, e dalle descrizioni trapela l'orgoglio della sua arte, del suo lavoro. La lavanda la coltivava lui, intorno alla sua campagna e poi andava anche a raccoglierla su a Pau (dagli 800 metri s.l.m.) perché la lavanda *"più si va in alto più è buona"*. Poi c'è anche il lavandino che produce più olio ma di bassa qualità.

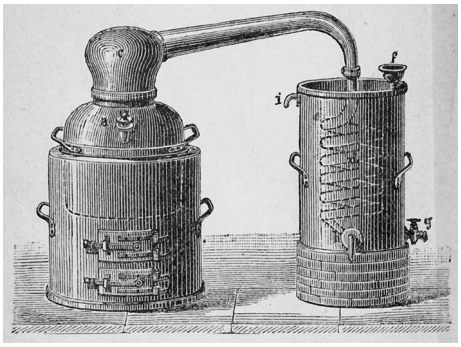
Una volta terminata la raccolta si scendeva con i muli a valle. La lavanda fresca fa un olio più delicato, se la si fa seccare rende di più. Ci racconta che quando andavano in Provenza sotto padro-



Quel che resta dell'alambicco di Miglio.

ne *"si lavorava dall'alba alla notte e raccoglievamo 10 quintali al giorno a testa"*. L'esperienza ci dice che la lavanda raccolta nelle ore del mattino e della sera ha una resa maggiore.

Seduti davanti al muretto contenente la caldaia, Miglio ci mima i gesti del suo sapere e immagino ad occhi chiusi: muli che scaricano il raccolto, i fiori (se ne sente ancora il profumo) che vengono introdotti nella cucurbita, dentro una grande cesta di lamiera bucherellata, che si adagia grazie al paranco a 10 cm dal fondo e dalle pareti. Il grande braciere sotto viene riempito di legna ed attizzato con gli steli della lavanda. Il calore deve essere costante per evitare i colpi di fuoco o un eccessivo riscaldamento, anche una prolungata permanenza in acqua bollente ne altererebbe il profumo.



Un alambicco semplice a fuoco diretto, da uno storico manuale Hoepli sulla distillazione di essenze.

L'essenza si estrae con i soli fiori perché gli steli e le foglie ne contengono poca e si ritiene possano avere un aroma sgradevole, troppo forte. Miglio invece usava tutta la pianta. Nella sua di caldaia ne entrano 150 kg, per un risultato di circa 4 litri di olio essenziale di lavanda e lavandino, e circa 65 litri di acqua profumata, così dice. La parte più fine dell'essenza è quella che si condensa nella prima metà della distillazione. La rettificazione decolora l'essenza ma ne migliora ben poco il profumo.
Miglio aveva il suo giro d'affari a Latte, *"ma anche in Francia si trovava bene a vendere"*, rigorosamente in nero. Alla domanda sui permessi, tra una chiacchera e un gotto di vin in mano, ci dice che *"se chiedi alla forestale quelli lì non ti fan fare niente. Io 'sta casa mica ho chiesto, sennò... l'ho fatta e basta"*, e con un altro gesto accompagna il suo pensiero. Poi, un po' rosso in faccia, ci saluta.

Per il testo della scheda si è utilizzato il paragrafo relativo alla Lavanda in: L. Pomini, "Erboristeria italiana", Edizioni Vitalità, Torino 2000 (ristampa seconda edizione).

La foto nella pagina precedente è opera dell'autrice del testo; il disegno dell'alambicco è invece tratto da: C. Craveri, "Le essenze naturali", Hoepli, Milano 1913.