



CORRIERE FIORENTINO

www.corrierefiorentino.it

DOMENICA 19 DICEMBRE 2010 ANNO III - N. 331

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: Lungarno delle Grazie, 22 - 50122 - Firenze - Tel 055 - 24825 - Fax 055 - 2482510 - Email: cronaca@corrierefiorentino.it

Distribuito con il Corriere della Sera - Non vendibile separatamente

Giglio verde

Nel Chianti profumo di lavanda

di GIULIA PREMILLI

A pensarci bene è proprio in pieno inverno che più si apprezza l'aroma vellutato delle spighe di lavanda grazie a quei semini asciutti raccolti nei sacchetti di cotone che nei cassetti di casa, per un miracolo di natura, emanano ancora le lontane fragranze estive. Nel cuore del Chianti, a Fonterutoli, da alcuni anni Carla Mazzei ha voluto dedicare due ettari della tenuta di famiglia alla coltivazione della lavanda che i nostri nonni chiamavano la Spighetta di San Giovanni, in ricordo del periodo di



La distesa di lavanda nel cuore del Chianti, a Fonterutoli: due ettari per la coltivazione della Spighetta di San Giovanni

massima fioritura dell'erba aromatica. Qui a Castellina in Chianti, a 600 metri d'altitudine si coltiva il «lavandino», un ibrido della *Lavandula Officinalis* molto più prolifico e profumato della varietà madre. Le piante rigogliose, che hanno ricoperto tutto l'apezzamento dedicato alla coltura, provengono dal «Giardino delle erbe aromatiche» la Cooperativa Agrimontana di Casola Sul Senio. La raccolta delle spighe viene effettuata solo a piena maturazione ed il segnale viene dato proprio dagli insetti del luogo come le api e le

farfalle che d'un sol colpo smettono di visitare i fiori. Quello è il momento della raccolta che viene effettuata rigorosamente a mano formando i mazzetti chiamati «covoni» che verranno portati alla grande caldaia dove verrà distillato l'olio essenziale che andrà a creare la piccola ma elegante linea cosmetica di Carla Mazzei dove i saponi, l'eau de toilette ed altro sono esclusivamente creati utilizzando la lavanda coltivata nelle terre del Chianti Classico.