

Al di là della nota funzione ornamentale nei giardini, la pianta – foglie e fiori – svolge talvolta anche quella di aromatica in varie preparazioni della cucina più creativa, oltre a quella decorativa di piatti e pietanze. Tutte le parti della pianta, ma specialmente i fiori, esalano un buonissimo odore, particolare, leggermente canforato, che conservano a lungo anche essiccati, contenendo in abbondanza un olio essenziale. Qui la segnaliamo perché, oltre che come componente secondario in liquoristica, la lavanda è buona per aromatizzare varie cose e dare luogo a ottime bevande, a cominciare dallo zucchero da usare poi per tè e tisane.



Denominazione scientifica: *Lavandula angustifolia* Mill. **Famiglia:** Lamiaceae

Nomi comuni: la pianta è per tutti lavanda, anzi il nome si estende anche a congeneri affini.

La nota lavanda, pianta mediterranea della famiglia delle Lamiaceae, è specie presente spontanea in Italia solo in aree costiere nordoccidentali, su terreni aridi e sassosi, anche se è data come semispontanea casuale, variamente inselvaticata o fuggita dai giardini, anche in altre regioni centrosettentrionali. Come è noto, è anche specie che si trova facilmente in vendita – anche nelle sue molte varietà – nei garden e nei mercati. Pianta perenne e sostanzialmente sempreverde, alta anche oltre il metro, legnosa alla base e con portamento cespuglioso, caratterizzata da fusti eretti e ramificati e da foglie strette e tomentose, opposte e sessili, di un tipico colore grigio. I fiori estivi, di un colore che varia dal porpora al viola, sono portati alle ascelle in spighe terminali e sono notoriamente molto profumati.

Somiglianze: allo stesso modo possono essere usate altre specie congeneri, a cominciare dalla nota – oramai si trova in vendita dappertutto - *Lavandula stoechas* L., lavanda selvatica, spontanea caratterizzata dalla bella spiga fiorale nelle varie sfumature del viola, maggiormente presente della lavanda comune sulle coste occidentali italiane.

Liquore alla lavanda

Ingredienti: 1 litro di alcol a 95°, un litro e mezzo di acqua il più possibile pura, 400 g di zucchero, 200 g di fiori di lavanda, la scorza di un limone (senza albedo).

Preparazione: porre a macerare in un contenitore a chiusura ermetica per circa quaranta giorni la lavanda con la scorza di limone, scuotendo ogni tanto. Filtrare il macerato e preparare uno sciroppo incorporando lo zucchero nell'acqua, scaldando la stessa fin quasi all'ebollizione. Quando lo sciroppo sarà raffreddato unirlo all'alcol aromatizzato, imbottigliare ed attendere ancora qualche mese prima di consumare. Va servito sempre freddo. Occorre avvisare che l'aggiunta di un litro e mezzo di acqua comporta una certa gradazione del liquore, che si avverte poco dato il sapore ma che implica un consumo contenuto.