

All'agriturismo Belvedere la festa del tagli della lavanda, prodotto piaciuto anche alla Rettore

A Bellaria monte sembra di essere in Provenza

BELLARIA IGEA MARINA - I colori di Bellaria monte sono freschi e profumati. Chi non ha notato in questo periodo il giallo dei girasoli, il viola della lavanda e il profumo del grano appena mietuto? E la lavanda è protagonista in questi giorni di una festa, quella del taglio e della raccolta. L'agriturismo Belvedere a Bellaria monte ha fatto di questa pianta la protagonista della propria attività, ricavandone tanti prodotti derivati. A due passi dal mare, come la più nota Provenza francese, culla della produzione mondiale di lavanda, anche Bellaria offre un'alternativa d'eccellenza a pochi minuti dalla spiaggia. "Qui coltiviamo lavanda che poi viene utilizzata per produrre tantissimi prodotti, come l'olio essenziale, biscotti secchi, gelato, bagnoschiuma, miele, sapone, olii per massaggi e altro - spiega Simona Amadio, titolare insieme a Paolo Troiani dell'agriturismo Belvedere -, tutti frutto dei due ettari di terreno che abbiamo dedicato a questa fantastica pianta. Domani (oggi per chi legge, ndr) con-

cludiamo la 'Festa della Lavanda', occasione per far conoscere le peculiarità di questa produzione biologica. Oltre alla lavanda e all'agriturismo, da

quest'anno siamo anche fattoria didattica".

Perché avete dedicato parte della vostra attività alla coltivazione e lavorazione della lavanda?

"La campagna ormai non rende tanto - spiega Paolo - e volevamo una cultura che fosse bella da vedere, profumata e che potesse essere materia prima per fare tanto altro. Abbiamo portato la lavanda anche in cucina per preparare tante ricette, e la qualità raggiunta è elevata, tanto che sono in molti che da fuori regione ci chiedono i prodotti che abbiamo ottenuto. Donatella Rettore, qui per cantare a Milleluci, ha soggiornato da noi e vittima di forti mal di testa ha utilizzato l'olio essenziale. Prima

di andar via ne ha preso su una bella scorta, gli effetti benefici sono senza dubbio buoni". E la festa? "Quando è metà luglio va tagliata perché si raggiunge il massimo dell'olio essenziale".