

Outdoor

L'agricoltura "vera" rivive in un antico podere

Tra i campi con DONATELLA MANETTI

di Redazione
Foto di Stefano Sampaolesi

Ci troviamo a Offagna, uno splendido paesino medievale nella campagna marchigiana alle pendici del monte Conero. Qui Donatella Manetti ha ristrutturato un antico casale in abbandono e creato dal niente un'azienda agricola, dove la lavanda la fa

da padrona. Sviluppata su una superficie di circa 5 ettari comprende al suo interno anche un vigneto specializzato in Rosso Conero D.O.C., un oliveto di sole varietà autoctone marchigiane: leccino, frantio, raggia e mignola e un appezzamento dedicato ai



“La lavanda è stata una vera e propria scommessa perché nel 2004 non c'erano molte aziende che la trattavano, oggi è più diffusa.”

piccoli frutti: more e lamponi in particolare. Tutte le coltivazioni sono gestite con i principi del basso impatto ambientale e in particolare la lavanda, storicamente coltivata nel territorio del Conero, si inserisce alla perfezione nel paesaggio e nel territorio.

Donatella Manetti è anche presidente regionale di Donne in Campo, l'associazione "rosa" della Confederazione Italiana Agricoltori. Proprio grazie ai processi di trasformazione della "Lavandula" ha ottenuto premi e riconoscimenti dalla CIA, per le sue capacità produttive, legate alla difesa del territorio e dell'ambiente, unite a creatività e originalità.

Prima di questa avventura Donatella abitava a Milano e collaborava con gli stilisti e marchi del settore tessile-abbigliamento, in giro per l'Italia e l'Europa. Ci racconta che dopo più di venti anni, il desiderio di passare più tempo con la sua famiglia e l'esigenza di ritrovare i ritmi lenti della natura, hanno preso il sopravvento. Ma delle esperienze precedenti ha conservato la passione per le cose fatte a mano e ha sfruttato il know-how acquisito per fare impresa.

L'azienda di Donatella 'Podere poggio alle querce' oltre a coltivare la lavanda, la trasforma, grazie alla collaborazione di aziende artigianali del territorio, anche in prodotti per la cosmesi.

Con l'essiccazione dei fiori vengono realizzati sacchetti e cuscini profumati da utilizzare per la profumazione di ambienti. Con la distillazione si ottengono gli oli essenziali per usi alimentari e officinali, mentre con l'idrolato si creano tonici e detergenti, ispirandosi alla vecchia tradizione della saponeria artigianale.

I prodotti sono venduti direttamente in azienda, dove è presente un piccolo punto vendita, o tramite i mercati contadini di piazza o negozi specializzati nella vendita di prodotti tipici e on line.

“Consiglio di raccogliere la lavanda a fine giugno quando il petalo è caduto dal seme e le api non vanno più sopra il fiore. In questo modo si rispettano i tempi della natura e gli insetti che ne usufruiscono.”

I consigli di Donatella

1. Il terreno per la coltivazione della lavanda deve essere poco assolato. Anche se è una pianta molto rustica, non ama i ristagni d'acqua.
3. Chiedete sempre al vivaio il nome della lavanda che state acquistando. Alcuni tipi sono poco profumati
4. Per le tisane o in cucina scegliete la Lavandula angustifolia Miller di provenienza francese. È più piccolina e più colorata.
5. La lavanda utilizzata al posto del rosmarino o dell'anice, dà una profumazione più raffinata ai vostri piatti e si lega bene soprattutto con i dolci.
6. È ottima nella frutta o nelle macedonie ed essendo un sedativo blando e rilassante è consigliata nelle diete per calmare anche la fame.
7. L'idrolato di lavanda è ottimo come detergente per le pulizie domestiche o per stirare.
8. Con la lavanda si possono fare i Sali da bagno, Si prendono dei Sali italiani e si aggiunge l'olio essenziale di lavanda utilizzabile sia nel bagno sia per condire alcune pietanze.

L'azienda è munita di 2 pannelli solari per la produzione di acqua calda. I tralci delle potature sono in parte riutilizzati per il riscaldamento e i materiali organici prodotti da potature verdi e da altri scarti sono utilizzati per il compost. Sono state adottate pratiche agronomiche atte a favorire la biodiversità come l'inerbimento tra i filari del vigneto e dell'oliveto e la pratica del sovescio, con la semina di erbe, fiori e leguminose a file alterne in grado di fissare naturalmente l'azoto nel terreno e favorire l'insediamento di insetti utili, quali coccinelle e api. La trinciatura dell'erba tra i filari viene eseguita a file alterne, in tempi diversi per permettere agli insetti di rimanere nell'erba alta della fila non trinciata senza aggredire la coltura. Piccoli accorgimenti che consentono il rispetto dell'ambiente e della fauna locale. L'azienda e l'abitazione sono all'interno della stessa struttura e anche i terreni delle coltivazioni sono attigui. Sono stati attuati interventi strutturali sull'azienda per raggiungere condizioni di maggior equilibrio dell'agro-ecosistema (sistemazioni idrauliche di fossi e dreni, introduzione di siepi ed alberature). Le lavorazioni e gli orari di lavoro, sono organizzati seguendo la luce, le stagioni, il tempo atmosferico nel rispetto degli impegni della vita.

CIAMBELLINE AL VINO (dolce marchigiano)

I biscotti al vino sono fragranti ciambelline fatte con farina, zucchero, olio, vino e anice. L'anice, può essere sostituito con i semi di lavanda.



Ingredienti per 40 biscotti circa

Farina 500 gr
Olio di semi 125 ml
Zucchero 150 gr
Vino bianco 135 ml
lavanda semi 1/2 cucchiaino
lievito naturale o cremartarato
Sale 1 pizzico

Preparazione

Setacciate la farina con il sale e il lievito; poi aggiungete lo zucchero e disponeteli sulla spianatoia a fontana.

Al centro, aggiungete l'olio e il vino in cui avrete precedentemente versato i semi di lavanda. Impastate fino a che non sarà compatto e omogeneo. Ricavate delle strisciole sottili e lunghe 15-20 cm, unite le due estremità del bastoncino per formare un cerchio. Mettete le ciambelline in una teglia rivestita con della cartaforno, cospargete la superficie di zucchero e cuocete per 25-30 minuti nel forno alla temperatura di 180 gradi. Una volta raffreddati si possono conservare in un contenitore chiuso ermeticamente.