

Lavanda



Il nome botanico

Lavandula angustifolia

Utilizzo

In giardino per bordure, aiuole, roccaglie; anche in vasi profondi

I valori

Fioritura prolungata, fiori profumati, bassa manutenzione

Esposizione e resistenza

Sole; tollera il freddo, il caldo, la salsedine, lo smog; non sopporta i ristagni idrici



fioritura:
estate



temperatura
minima: -15 °C



altezza media:
fino a 80 cm



sole

■ Caratteristiche principali

È una delle piante più amate, non solo per il suo profumo inconfondibile, ma anche per il colore dei fiori e l'aspetto gradevole del fogliame sempreverde di un bel verde grigio. Questo piccolo arbusto aromatico, durevole e a crescita lenta, tra maggio e luglio diventa spettacolare grazie alle vistose spighe di fiori viola.

■ Dove collocarla

Ama il sole, dove fiorisce di più, ma si accontenta della mezz'ombra, se luminosa. Tollera il freddo, il caldo intenso, l'aria salmastra e l'inquinamento urbano.



Lavanda



Esistono molte varietà, anche con fiori a farfalla (Lavandula stoechas)

■ Irrigazione

Non chiede irrigazioni abbondanti né frequenti: in giardino si bagna in primavera-estate nei periodi siccitosi; in vaso, quando il terriccio è asciutto. Non sopporta l'umidità stagnante; si adatta a tutti i suoli, meglio fertili, ma anche poveri e sassosi, purché ben drenati.

■ Concimazione e rinvaso

Non è indispensabile, ma sono graditi apporti di concime organico in pellet o concime universale a lenta cessione, in autunno e in primavera. Se in vaso, ogni due anni si rinvasano gli esemplari giovani, in seguito si rinnova il terriccio superficiale.

■ Cure generali

Va potata perché se si lascia invecchiare il legno del fusto non si otterranno più i fiori. Dopo la fioritura si accorcia la vegetazione per stimolare nuovi germogli che daranno fiori l'anno successivo.

Curiosità e notizie utili

- Il profumo della lavanda, utilizzato da sempre in cosmesi e per profumare la biancheria, serve anche per scacciare le zanzare.
- I fiori e le foglie giovani della lavanda si possono utilizzare in cucina, per dare un aroma particolare a gelati, torte e liquori.
- Sotto forma di tisana o essenza è molto benefica: è antidepressiva e rilassante, aiuta la digestione, stimola la circolazione.