

# Dalla coltivazione della lavanda nel bosco, alla rete con altre attività commerciali

Inaugurata nel giugno 2022, Tenuta Croglia a Baragiano (PZ) già si avvia al successo



Tenuta Croglia.

Data: Tue Jul 05 09:49:41 CEST 2022

Come un'ape verso i fiori, così vengo attratta dalla notizia dell'inaugurazione di un lavandeto fruibile al pubblico. Approfondisco visitando la pagina Facebook di "Tenuta Croglia", noto le tante attività che l'azienda agricola offre, poi chiamo. La disponibilità e la cordialità della signora Lucia parlano da sole, prendo appuntamento e vado.

Giunta a Baragiano Scalo (PZ) le indicazioni stradali sono chiarissime: una freccia ad ogni bivio. Mi inoltro in stradine costeggiando case e campi coltivati. Poco dopo, una bella macchia viola chiaro tra gli

alberi mi rivela che la meta è prossima. Più mi avvicino e più si sente il profumo della lavanda che si estende intorno al lato sinistro di una villa che ha tutta l'aria di essere antica e ben curata: Tenuta Croglia.

Con Lucia Suozzo e il marito, Pietrangelo Croglia, (**Figura 1**) è facile entrare subito in sintonia. Lui lavora nel settore artigianale, lei ha fatto lavori stagionali e da un anno è imprenditrice agricola a tutti gli effetti. Le domande che vorrei fare sono tante e loro quasi mi anticipano le risposte raccontandosi generosamente. La parola "noia" a casa loro non esiste, tant'è che hanno sempre sperimentato nuove attività (senza mai trascurare la prevalente). Un lavandeto perché "male che vada, ci ritroveremo un bel giardino intorno casa" (**Figura 2**).

È iniziato così questo progetto, che ha preso il via nel 2020 con l'impianto di 7.500 piantine di lavanda su una superficie di 5.000 metri quadri. Il primo raccolto c'è stato l'anno dopo, con una resa straordinaria di ben 15 litri di olio essenziale di lavanda. Incoraggiati da questo risultato, la superficie coltivata è stata raddoppiata e oggi conta un ettaro per un totale di quindicimila piante.

Questi ottimi risultati sono dipesi da più fattori. In parte sono dovuti alla scelta di aderire ad una società che oltre a fornire le piantine dà consulenza per la coltivazione e ritira l'olio prodotto; in parte all'ingegno di Pietrangelo che ha fatto di testa sua, realizzando ad esempio l'impianto di irrigazione a goccia che, a detta degli esperti, non era affatto necessario. Anche per la raccolta meccanizzata Pietrangelo ha dovuto ricorrere al suo ingegno poiché la falciatrice appositamente arrivata per il taglio della lavanda non funzionava e, considerando che la data del taglio viene concordata con l'opificio, ha dovuto apportare delle modifiche a una semplice falciatrice inserendo una ruota di bicicletta in modo da poter tagliare in diagonale e in modo veloce, prima in un verso e poi nell'altro, riuscendo così a rispettare i tempi di consegna.

Per l'estrazione dell'olio, si sono rivolti ad un laboratorio in provincia di Isernia, Officine Naturali. Il trasporto dei fasci di lavanda appena tagliati avviene solitamente in apposite ceste forate che ne permettono l'arieggiamento. L'estrazione dell'olio deve avvenire entro il giorno successivo al taglio per evitare l'avvio di processi fermentativi che andrebbero ad incidere negativamente sulla qualità. Anche qui l'ingegno di Pietrangelo si è fatto sentire, perché al posto di acquistare le costose ceste ha realizzato delle sporte utilizzando dei big bag usati, debitamente e velocemente forati, che oltre al vantaggio di essere più economiche sono anche più maneggevoli e leggeri, con un ulteriore risparmio sui costi di spedizione per farle tornare, vuote, a Baragiano. Può sembrare banale, invece lui oggi vende anche big bag forati.

Ma non è solo olio quello che si produce nella Tenuta Croglia. Con la bellezza che sprigiona un lavandeto in fiore, periodo che va da giugno a metà luglio, si possono fare molte attività rilassanti che permettono di rientrare in armonia con l'ambiente e con se stessi, a patto che intorno si possa fruire della frescura degli alberi. Questo è solo il primo anno di attività (l'inaugurazione c'è stata il 18 giugno) e già l'azienda offre una buona gamma di servizi: un'area pic nic con tavoli e sedute realizzate con pedane e balle di paglia nel rispetto della natura e del riciclo, amache e altalene dove poter trascorrere un'intera giornata (**Figura 3**); un angolo attrezzato con un salottino in vimini (rigorosamente color lavanda) all'ombra di una quercia secolare per gli amanti della lettura (**Figura 1**); un percorso trekking ben

tracciato di circa un chilometro e mezzo che costeggia tutto il perimetro della Tenuta di sei ettari fino a un punto panoramico (**Figura 4**); massaggi shiatsu, lezioni di yoga e di ginnastica sensoriale con personale qualificato ed esperto che collabora con l'azienda. Sono partiti anche i primi eventi a tema, come *Annusando le stelle* in cui un esperto munito di telescopio illustra nel buio della notte astri e costellazioni. Pietrangelo, che ha realizzato il percorso trekking, ama accompagnare gli ospiti guidandoli nell'osservazione del paesaggio naturalistico, mostrando tane di tassi, volpi e istrichi a grandi e piccini. Spesso gli capita di accompagnare gli ospiti con una Renault 4, una macchina d'epoca che oltre ad essere storica è un vero e proprio trattorino.

Anche Lucia dev'essere una persona speciale, perché circondata da tante belle e sincere amicizie. D'intesa con un'amica dalla manualità eccezionale ha avviato la produzione di saponette artigianali a base di olio e fiori di lavanda, sacchetti profuma biancheria e oggettini vari, elegantemente esposte al pubblico in un carrellino all'uopo acquistato (**Figura 5**). La buona riuscita dell'inaugurazione, che il 18 giugno scorso ha portato in azienda inaspettatamente circa duecento persone quasi tutte provenienti da fuori paese e alcune da Salerno, è stato merito anche alle amiche che hanno dato una grossa mano alla padrona di casa destreggiandosi con familiarità nell'accoglienza degli ospiti.

Con meraviglia e un pizzico di orgoglio i coniugi Croglia stanno assistendo alla crescita della rete che si sta creando intorno alla loro Tenuta, in costante evoluzione: la fioraia *Casa Di Alice* (**Figura 6**) si è riservata un filare per le sue composizioni; l'azienda *La Danza delle Api* ha sistemato le sue arnie a ridosso del lavandeto, in prossimità di una fonte di acqua per cui a breve sarà disponibile il miele di lavanda; diversi fotografi professionisti, innamorati dallo scenario, si sono prenotati per realizzare servizi fotografici; un centro estivo si è accordato per portare i bambini; una maestra della scuola primaria ha chiesto la disponibilità per realizzare un progetto per la sua classe nel prossimo anno scolastico.

Mi raccontano poi della vera carta vincente, che è quella di fare rete con le altre realtà commerciali dei dintorni. "I nostri ospiti – dice Lucia - ci chiedono dove poter acquistare prodotti locali, e noi indichiamo le aziende del territorio: caseifici, macellerie, forni". Una sinergia più stretta è già partita con il liquorificio *La Fenice* che dista solo un chilometro dalla Tenuta dove è infatti possibile acquistare i liquori prodotti artigianalmente. Con la semplice comunicazione del numero di cellulare del cliente acquirente, il liquorificio emetterà e invierà a quel numero lo scontrino fiscale. "Per questo le persone tornano da noi, perché non trovano solo la lavanda ma tanto altro".

Tante sono le idee da realizzare in futuro, tra queste ci sono l'aumento della superficie a lavanda, "adotta un filare", il riconoscimento regionale di Fattoria didattica, biscotti e liquore ai fiori di lavanda.

Copiate pure, avviate anche voi un lavandeto ma lasciatevi consigliare: solo se avete un gran bel sorriso e tanto, tanto ingegno.

*Maria Assunta Lombardi*

ALSIA



Figura 1. Pietrangelo e Lucia nell'angolo lettura all'ombra della quercia secolare.



Figura 2. Lavanda in fiore.



Figura 3. Area relax con campo di lavanda sullo sfondo.



Figura 4. Sentiero per escursioni.



Figura 5. Espositore di prodotti artigianali a base di lavanda.





Figura 6. Filare riservato alla fioraia Casa Di Alice.

AGRIFOGLIO  
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:  
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004  
ISSN 2421- 3268  
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera  
[www.alsia.it](http://www.alsia.it) - [urp@alsia.it](mailto:urp@alsia.it)