

Agapanto

Agapanthus orientalis L.

Descrizione: l'*Agapanthus* è una pianta coltivata sia in contenitore sia in pieno campo nelle aree calde. Nel mercato floricolo sta guadagnando popolarità come fiore reciso. La sua infiorescenza è costituita da fiori singoli di colore blu o bianchi che hanno una breve durata. Al contrario, l'intera infiorescenza ha una durata abbastanza lunga. Alcuni ricercatori hanno effettuato prove sperimentali per migliorare l'apertura e la conservazione delle gemme a fiore, ma purtroppo i risultati ottenuti non sono stati soddisfacenti e la ricerca scientifica è ancora impegnata nel raggiungimento di questo obiettivo. Tuttavia, le consuete tecniche di conservazione consigliate per gli altri fiori recisi possono essere utilizzate anche per l'agapanto, previa opportuna sperimentazione.

Maturità e raccolta: l'agapanto è normalmente raccolto quando le brattee della gemma a fiore sono cadute e non più di tre fiori sono aperti. Gli steli sono raccolti mediante un taglio basale effettuato con un coltello pulito e tagliente.

Classificazione e confezionamento: i fiori sono raccolti in mazzi da 5 o 10 steli. Purtroppo non esistono regole ben definite da rispettare per la classificazione qualitativa di questo fiore reciso.

Trattamenti: la durata in vaso dei fiori raccolti allo stadio di giusta maturazione può essere aumentata effettuando un opportuno pretrattamento: i fiori vengono da prima pretrattati per 3 ore con una soluzione contenente 4 mM di STS, poi innaffiati con una soluzione contenente 30 mg L⁻¹ di NAA e infine messi per 48 ore in una soluzione contenente il 10% di saccarosio e 300 mg L⁻¹ di acido citrico o 300 mg L⁻¹ di un biocida (8-HQC o Physan-20) per inibire lo sviluppo batterico.

Purtroppo, i pretrattamenti sopra descritti non sono efficaci per aumentare la durata postraccolta dell'agapanto quando i fiori sono

raccolti a uno stadio di maturazione troppo precoce (fiori immaturi). Sfortunatamente, anche un semplice trattamento con una soluzione di conservazione contenente 200 mg L^{-1} di HQC + 1% di saccarosio non aumenta in modo rilevante la durata postraccolta dell'agapanto.

Conservazione: gli steli fioriti di agapanto, dopo essere stati sottoposti agli opportuni trattamenti di conservazione, sono avvolti in fogli di polietilene e conservati a secco a 1°C . La riduzione della durata postraccolta diventa significativa quando si superano i quattro giorni di conservazione, dopo i quali si assiste alla progressiva diminuzione della capacità di apertura dei fiori.



Agapanto

Nome volgare: agapanto
Nome botanico: *Agapanthus orientalis* L.
Famiglia botanica: *Liliaceae*

Raccolta: quando le brattee della gemma a fiore sono cadute e non più di tre fiori sono aperti

Numero di steli per mazzo: 5-10

Problemi postraccolta: appassimento, occlusione dei vasi e mancata apertura dei fiori

Cause declino postraccolta: etilene, contaminazione batterica dei vasi

Durata postraccolta: 10-13 giorni

Trattamenti:

<i>Prodotto</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Durata</i>
1-MCP	200 ppb	6 ore
NAA	30 mg L ⁻¹	spray
Saccarosio + acido citrico	10% + 300 mg L ⁻¹	48 ore
Saccarosio + Physan-20	10% + 300 mg L ⁻¹	48 ore

Conservazione a freddo e/o trasporto:

Temperatura ottimale 0-1°C
 Durata conservazione 10-15 giorni
 Umidità relativa 90-95%



ARSIA • Agenzia Regionale per lo Sviluppo
e l'Innovazione nel settore Agricolo-forestale
via Pietrapiana, 30 - 50121 Firenze
tel. 055 27551 - fax 055 2755216/2755231

www.arsia.toscana.it

email: [:posta@arsia.toscana.it](mailto:posta@arsia.toscana.it)

La pubblicazione è a cura di:

Claudio Carrai, ARSIA

Il volume è stato realizzato con il contributo del Programma Interregionale
"Supporti per il settore floricolo"

Immagini:

- Prof. Michael Reid, Dr. Antonio Ferrante: pp. 11, 14, 15, 16, 21,23, 31, 33, 37, 38, 39, 43, 47, 55, 57, 59, 62, 66, 73, 74, 79, 87, 88, 93, 103, 112, 118
- Dr. Claudio Carrai, ARSIA: foto di copertina e alle pp. 69, 90, 89, 92, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 113, 114, 115, 116, 117, 119, 124, 125, 126
- Azienda Meristema, Cascine di Buti: p. 104
- Prof. Francesco Ferrini, Università di Milano: p. 123.
- Dott. Enrico Farina, Istituto Sperimentale per la Floricoltura, Sanremo: p. 91

Cura redazionale, grafica e impaginazione:

LCD srl, Firenze

Stampa: EFFEEMME LITO srl, Firenze

Fuori commercio, vietata la vendita

© Copyright 2002 ARSIA • Regione Toscana