

Asparago
Asparagus spp.

Descrizione: l'asparago più comune nel settore floricolo è sicuramente l'*A. plumosus* Bak che è una pianta volubile sempreverde con turioni filiformi provvisti di numerose ramificazioni, le brattee sono ridotte e acuminato, la sua utilizzazione nel comparto floricolo è come verde da riempimento nelle composizioni floreali. Esistono altre specie di notevole interesse commerciale come *A. setaceus* e *densiflorus* Sprengeri. Tutte queste specie sono originarie del Sud Africa, mentre l'asparago edule è spontaneo in Europa e nell'Asia occidentale. Le specie utilizzate in Italia per il fogliame reciso sono coltivate soprattutto in Liguria e Campania. Dopo la raccolta, il problema principale dell'asparago reciso è la prematura caduta dei cladodi in seguito a stress idrico e l'ingiallimento fogliare durante lunghi periodi di conservazione al buio.

Maturità e raccolta: come tutto il fogliame ornamentale, la raccolta deve essere effettuata quando le fronde hanno raggiunto la piena maturazione. La raccolta precoce provoca l'appassimento e il distacco della parte apicale immatura.

Classificazione e confezionamento: non ci sono regole ufficiali per la classificazione dell'asparago; in generale le fronde devono essere intatte, prive di danni, la colorazione deve essere uniformemente verde. Sono raggruppati in mazzi da 20 steli senza maniche di rivestimento. L'asparago ha un basso valore commerciale e per questo è confezionato in scatole di cartone orizzontali, riempite quanto più è possibile. Questo rende indispensabile il pretrattamento a freddo, senza utilizzare plastica o carta nelle scatole al fine di migliorare la circolazione di aria attraverso la scatola.

Trattamenti: l'esposizione all'etilene causa la caduta delle foglie in alcune specie di asparago, pertanto è consigliabile trattare con STS o 1-MCP (200 ppb per 6 ore).

Conservazione: la temperatura ottimale per la conservazione dell'asparago è di 0-1°C; è consigliabile avvolgerlo in un film di polietilene in modo da ridurre la perdita di acqua. È importante raffreddare la fronda prima di avvolgerla nel film per evitare la formazione di condensa.



Asparago

Nome volgare: asparago
Nome botanico: *Asparagus plumosus*, *A. densiflorus*
Famiglia botanica: *Liliaceae*

Raccolta: quando i turioni sono completamente maturi
Numero di steli per mazzo: 20
Problemi postraccolta: perdita cladodi, ingiallimento
Cause declino postraccolta: etilene
Durata postraccolta: 15-20 giorni

Trattamenti:

<i>Prodotto</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Durata</i>
1-MCP	200 ppb	6 ore

Conservazione a freddo e/o trasporto:

Temperatura ottimale 0-1°C
 Durata conservazione 15-20 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