

Fresia

Freesia x cvs

Descrizione: è un fiore originario dell'Africa del sud, con fiori singoli o doppi e con colori che variano dal giallo, all'arancione, al rosso, al bronzo, al porpora. Alcune cultivar trattengono l'incantevole fragranza che è comune delle fresie dei giardini. Il genere prende il nome dal Dr. Freese nativo di Kiel (Germania), uno studioso di piante sudafricane.

Maturità e raccolta: gli steli vengono raccolti quando il primo fiore è colorato ed aperto. Diversi steli fioriti possono essere raccolti da una pianta e, in questo caso, il fiore più alto dello stelo dovrebbe essere tagliato appena al disotto dello stelo fiorito laterale che c'interessa. Gli steli fioriti più alti hanno un numero di fiori superiore e una durata postraccolta migliore di quelli laterali fioriti. Al momento della raccolta, uno o due fiori per stelo dovrebbero essere aperti perché quando sono raccolti con le gemme troppo chiuse si rischia che molti non si aprano a meno che non vengano utilizzate appropriate soluzioni di conservazione contenenti zucchero. In ogni caso è molto importante scegliere delle buone cultivar al momento della coltivazione per ottenere delle soddisfacenti caratteristiche durante la postraccolta.

Classificazione e confezionamento: non esistono regole ben definite per la classificazione della fresia. I fiori sono classificati di qualità extra in base allo stadio di maturazione, al numero di fiori per stelo e alla lunghezza dello stelo. Le fresie di buona qualità hanno minimo 7 fiori per spiga ed hanno steli lunghi e dritti. I fiori sono venduti in mazzi da 10 steli dello stesso colore.

Trattamenti: i fiori di fresia non sono particolarmente sensibili all'etilene, ma le giovani gemme ancora chiuse esposte all'etilene

possono non aprirsi, per cui è necessario effettuare trattamenti preventivi con 1-MCP o STS. Inoltre, per favorire l'apertura del fiore, le fresie possono essere pretrattate per 18 ore al buio con soluzioni contenenti il 25% di saccarosio. Questi pretrattamenti dovrebbero essere eseguiti a 20°C con 85% di umidità relativa. Il saccarosio, oltre ad aumentare la percentuale dei fiori aperti, ne prolunga anche la durata postraccolta (van Meeteren *et al.*, 1995). La fresia è una specie molto sensibile allo stress idrico che induce la produzione di etilene riducendo la durata postraccolta.

Conservazione: la temperatura ottimale di conservazione è 0-1°C per circa 10-14 giorni.



Fresia

Nome volgare: fresia
Nome botanico: *Freesia x cvs*
Famiglia botanica: *Iridaceae*

Raccolta: quando il primo fiore è colorato e aperto
Numero di steli per mazzo: 10
Problemi postraccolta: aborto dell'apertura delle gemme
Cause declino postraccolta: etilene
Durata postraccolta: 7-14 giorni

Trattamenti:

<i>Prodotto</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Durata</i>
1-MCP	200 ppb	6 ore
8-HQC + saccarosio	200 ppm + 12%	12-24 ore

Conservazione a freddo e/o trasporto:

Temperatura ottimale 0-1°C
Durata conservazione 10-14 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