

## *Girasole*

*Helianthus annuus* L.

*Descrizione:* è originario del Nord America ed è stato introdotto in Europa dai primi esploratori europei. Il girasole è coltivato sia ad uso alimentare che per l'estrazione di coloranti, oli e sostanze medicinali. Negli ultimi anni è commercializzato come fiore reciso. La durata postraccolta dei girasoli recisi è di circa 7-10 giorni.

*Maturità e raccolta:* sebbene i girasoli in pieno campo appaiano molto robusti e forti, in realtà sono molto sensibili ai danni mecca-

nici, per cui è necessario prestare molta attenzione durante la raccolta e la manipolazione. La raccolta deve essere effettuata durante il periodo più fresco della giornata quando l'umidità dell'aria è molto bassa. I capolini devono essere completamente aperti e il taglio deve essere effettuato alla base in modo da avere uno stelo il più lungo possibile. I fiori privati delle foglie basali e danneggiate devono essere posti in recipienti opportunamente disinfettati.

*Classificazione e confezionamento:* i fiori di qualità extra sono privi di ogni tipo di malattia, danni meccanici o malformazioni. Il tipo di confezionamento dipende dalla destinazione del prodotto, in genere sono commercializzati in mazzi da 10 o 12 steli. Per la commercializzazione in mercati locali, i fiori vengono trasportati in secchi contenenti una soluzione di conservazione. Se invece la commercializzazione avviene in mercati lontani dal luogo di produzione i fiori sono confezionati in scatole di cartone al secco. Il trasporto dei girasoli viene effettuato in aereo, dato la breve durata postraccolta e il loro alto valore economico.

*Trattamenti:* i fiori in genere prima di essere posti in acqua devono essere lasciati pochi minuti in una soluzione di ipoclorito di sodio in modo da disinfettare la parte esterna dello stelo e ridurre i problemi di occlusione batterica dei vasi di conduzione.

Trattamenti con 150-200 mg L<sup>-1</sup> di acido citrico hanno aumentato la durata postraccolta di 4-5 giorni rispetto al controllo. Ottimi risultati sono stati anche ottenuti da un pretrattamento di 1 ora con 0,01% di Triton X-100.

*Conservazione:* la temperatura consigliata per la conservazione dei fiori recisi di girasoli varia da 0 a 4°C, sia durante il trasporto, sia durante lo stoccaggio.



## Girasole

**Nome volgare:** girasole  
**Nome botanico:** *Helianthus annuus*  
**Famiglia botanica:** *Asteraceae*

**Raccolta:** quando i fiori del disco sono aperti  
**Numero di steli per mazzo:** 10-12  
**Problemi postraccolta:** appassimento, caduta fiori del raggio  
**Cause declino postraccolta:** occlusione batterica dei vasi  
**Durata postraccolta:** 5-8 giorni

### Trattamenti:

<i>Prodotto</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Durata</i>
Tritox-100	0,01%	1 ora
8-HqC	150-200 ppm	12-24 ore

### Conservazione a freddo e/o trasporto:

**Temperatura ottimale** 0-4°C  
**Durata conservazione** 7-14 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](http://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