

Iris

Iris spp.

Descrizione: questi fiori dagli intensi colori giallo, blu e porpora sono molto richiesti dal mercato; sfortunatamente hanno una breve durata postraccolta rispetto agli altri fiori recisi. Inadeguate cure durante la manipolazione o una conservazione troppo lunga possono comprometterne l'apertura prima della vendita.

Maturità e raccolta: l'iris viene normalmente raccolto allo stadio di "matita", quando comincia a vedersi una linea colorata; invece la cultivar Blue Ribbon, ad esempio, dovrebbe essere raccolta a uno stadio di maturazione più avanzato rispetto alle altre, quando l'orlo del petalo non si è ancora spiegato. Gli iris sono direttamente scavati dal suolo quando hanno raggiunto il corretto stadio di maturazione; il bulbo viene eliminato e le foglie più basse rimosse. Gli steli dei fiori vengono posti in acqua contenente un battericida.

Classificazione e confezionamento: non esistono regole ben precise per la classificazione dei fiori di iris. Questi dovrebbero essere uniformi per varietà, colore e maturità, con foglie prive di ferite e di malattie e steli forti e diritti. I fiori sono normalmente raggruppati in mazzi da 10 steli, legati con un elastico o con fili di ferro rivestiti da carta.

Trattamenti: l'iris in genere è reidratato in acqua calda (40°C). I ricercatori olandesi hanno scoperto che la durata postraccolta può essere estesa mediante l'aggiunta di 6-benzilamminopurina (BA) in soluzione. L'applicazione delle gibberelline invece permette di superare i problemi legati alla conservazione senz'acqua.

Conservazione: l'iris è conservato in posizione verticale a 0°C, per non più di una settimana (alcuni coltivatori conservano l'iris con il bulbo attaccato). Una lunga conservazione può causare la mancata apertura del fiore soprattutto in alcune cultivar come Blue Ribbon.



Iris

Nome volgare: iris
 Nome botanico: *Iris spp.*
 Famiglia botanica: *Iridaceae*

Raccolta: allo stadio di matita (la linea colorata comincia ad essere visibile)

Numero di steli per mazzo: 10

Problemi postraccolta: curvatura dello stelo

Cause declino postraccolta: eccessiva crescita

Durata postraccolta: 8-10 giorni

Trattamenti:

<i>Prodotto</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Durata</i>
BA	100 ppm	12-24 ore

Conservazione a freddo e/o trasporto:

Temperatura ottimale 0-1°C
 Durata conservazione 7 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