

*Margherite*  
*Chrysanthemum frutescens* L.

*Descrizione:* le margherite sono fiori di notevole interesse commerciale soprattutto in California, dove sono coltivate in pieno campo in aree in cui non sono soggette a gelate. Sono relativamente economiche e prestandosi a colorazioni artificiali sono spesso richieste per occasioni particolari, come matrimoni, feste ecc. La durata postraccolta è relativamente lunga ma spesso limitata dall'appassimento e ingiallimento delle foglie.

*Maturità e raccolta:* i fiori sono considerati maturi quando l'allungamento dei petali è tale che cominciano a ripiegarsi indietro rispetto alla posizione verticale e l'anello più esterno di stami è visibile. Le margherite vengono raccolte con forbici e questa fase è una delle più importanti nelle piante di tipo arbustivo (*Fig. 18*). I fiori spesso vengono lasciati nei campi ammucciati prima di formare i mazzi, ma questa pratica deve essere evitata perché conduce alla marcescenza dei fiori e delle foglie.

*Classificazione e confezionamento:* le margherite non sono raggruppate in steli della stessa maturità. Il costo per la classificazione preclude tale operazione in questo prodotto a basso margine di guadagno. Ciascun mazzo è costituito da 20 steli o qualche volta da 10 steli quando vengono vendute nei supermercati. Le margherite di buona qualità hanno steli forti, fogliame verde scuro e diversi fiori e gemme su ciascuno stelo. Sono normalmente confezionate in speciali cesti provvisti di coperchio e i fiori sono compressi per aumentare il numero per ciascun cesto. Sfortunatamente gli attuali sistemi di raffreddamento non consentono una refrigerazione adeguata e omogenea; temperature non ottimali, soprattutto durante la manipolazione dei fiori possono essere la causa dell'ingiallimento e dell'insorgenza di malattie.

*Trattamenti:* la durata degli steli di margherita può essere estesa mediante un pretrattamento (una notte a 20°C) con una soluzione contenente 25 ppm (25 mg L<sup>-1</sup>) di nitrato d'argento e 0,5% di saccharosio prima della conservazione o prima del trasporto. Concen-



Fig. 18 - Raccolta manuale delle margherite

trazioni di saccarosio superiori allo 0,5% possono essere fitotossiche e causare danni alle foglie. Subito dopo il confezionamento, gli steli dovrebbero essere reidratati. In generale è stato osservato che per questi fiori le soluzioni di conservazione non forniscono un gran beneficio; comunque sia, quando utilizzate, devono contenere una concentrazione di Physan inferiore a 200 ppm. È stato rilevato che l'8-HQC danneggia questi fiori anche alle più basse concentrazioni consigliate; la sua presenza in una soluzione di conservazione è facilmente determinabile attraverso il caratteristico colore giallo pallido e l'aroma antisettico. Il ritaglio degli steli prima di porli in acqua per la reidratazione o in una soluzione di conservazione migliora notevolmente la durata postraccolta.

La colorazione delle margherite è effettuata ponendole in un'appropriata soluzione colorata a base di propanolo. Un altro metodo di colorazione prevede l'utilizzo di spray, in tal caso è buona norma confezionare i fiori dopo che i petali si sono asciugati.

*Conservazione:* la conservazione per più di tre giorni riduce marcatamente la durata postraccolta delle margherite. La conservazione a secco in cesti chiusi alla temperatura di 3-4°C è consigliata se non supera una settimana.



## Margherite

<b>Nome volgare:</b>	margherite
<b>Nome botanico:</b>	<i>Chrysanthemum frutescens</i>
<b>Famiglia botanica:</b>	Asteraceae

<b>Raccolta:</b>	quando i petali si piegano all'indietro e il primo anello di stami diventa visibile
<b>Numero di steli per mazzo:</b>	10-12
<b>Problemi postraccolta:</b>	appassimento
<b>Cause declino postraccolta:</b>	occlusione batterica dei vasi xilematici
<b>Durata postraccolta:</b>	10-12 giorni

### Trattamenti:

<i>Prodotto</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Durata</i>
Physan	200 ppm	12-24 ore
Nitrato d'argento + saccarosio	25 mg L <sup>-1</sup> + 0,5%	12-16 ore

### Conservazione a freddo e/o trasporto:

Temperatura ottimale	3-4°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](http://www.arsia.toscana.it)

email: [post@arsia.toscana.it](mailto:post@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