

*Pisello odoroso*  
*Lathyrus odoratus* L.

*Descrizione:* il pisello odoroso è molto apprezzato tra i fiori recisi per il suo aroma e per l'ampio spettro di colori dei fiori. Nella floricultura commerciale riveste ancora un ruolo poco importante, principalmente per la sua suscettibilità al danneggiamento e per la breve durata postraccolta. Pretrattamenti con STs o 1-MCP e zucchero aumentano enormemente la durata postraccolta e permettono la raccolta precoce prima di raggiungere il giusto stadio di maturazione, quando i fiori sono meno suscettibili al danneggiamento.

*Maturità e raccolta:* i piselli odorosi vengono raccolti tradizionalmente quando l'ultima gemma sullo stelo è metà aperta, oppure quando i petali della prima gemma a fiore sono colorati, ma non ancora aperti. I fiori sono raccolti con una tecnica particolare che permette di staccare lo stelo alla base nel punto d'inserzione della foglia.

*Classificazione e confezionamento:* non ci sono regole ben definite per la classificazione del pisello odoroso. In genere devono avere uno stelo diritto e con 5 gemme a fiore. I piselli odorosi sono confezionati in scatole orizzontali o in ceste.

*Trattamenti:* i fiori dovrebbero essere tenuti per 10 minuti in 28 ml di STs concentrato per litro di acqua, oppure trattati con 200 ppb di 1-MCP per 6 ore. Dopo il trattamento antitilenico dovrebbero essere posti in una soluzione contenente il 4% di saccarosio a 20°C per una notte. L'antibatterico utilizzato nella soluzione di conservazione è l'8-HQC a 300 ppm. Il Physan danneggia i petali e riduce la durata postraccolta.

*Conservazione:* non ci sono informazioni per la lunga conservazione dei piselli odorosi. I fiori trattati come descritto sopra sono in grado di aprirsi bene e hanno una soddisfacente durata dopo la conservazione: fino a una settimana a 1°C.



## Pisello odoroso

**Nome volgare:** pisello odoroso  
**Nome botanico:** *Lathyrus odoratus*  
**Famiglia botanica:** *Fabaceae*

**Raccolta:** quando l'ultima gemma a fiore è metà aperta

**Numero di steli per mazzo:** 5-10

**Problemi postraccolta:** abscissione dei petali

**Cause declino postraccolta:** etilene

**Durata postraccolta:** 10-13 giorni

### Trattamenti:

<i>Prodotto</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Durata</i>
1-MCP	100 ppb	6 ore
STS	28 ml L <sup>-1</sup>	10 minuti
8-HQC + saccarosio	300 ppm + 4%	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](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