

Tulipano
Tulipa spp.

Descrizione: i tulipani sono stati importati dalla Turchia e la loro coltivazione in Europa risale al Seicento. Il nome deriva dalla latinizzazione del persiano *Tholypen* oppure del turco *Tul-Ban* o *Tulipam* (che significa turbante). Come l'iris e il narciso, i tulipani sono fiori primaverili, ottenuti dalla coltivazione dei bulbi. La più comune specie di tulipano è *Tulipa gesnerana* che ha preso il nome dal botanico Conrad Gesner, vissuto nel Cinquecento. I fiori sono costituiti da 6 tepali che formano un perigonio di forma globosa, campanulata o imbutiforme. La fioritura naturale avviene in primavera. Come la maggior parte dei fiori estivi, anche i tulipani hanno una vita relativamente breve e traggono poco beneficio dai trattamenti postraccolta.

Maturità e raccolta: l'intera pianta di tulipano, compreso il bulbo, viene raccolta quando il 50% dei tepali mostrano il colore (Fig. 22).

Fig. 22 - Raccolta dei tulipani e trasporto dalla serra di produzione



È preferibile effettuare la raccolta al mattino presto quando la temperatura è bassa e trasferire i fiori immediatamente appena raccolti a 1°C e ad un'umidità relativa elevata. Gli steli dovrebbero essere mantenuti in posizione verticale durante la conservazione e il trasporto per prevenire la piegatura dello stelo.

Classificazione e confezionamento: i fiori di tulipano sono classificati per grado di maturità (deve essere uniforme), grado di apertura, lunghezza dello stelo e assenza di difetti. Questi ultimi sono: l'esplosione e l'inverdimento della gemma a fiore. Gli steli e i fiori dovrebbero essere accuratamente avvolti in carta per prevenire danni meccanici. I tulipani sono confezionati in mazzi da 10 steli.

Trattamenti: non sono sensibili né all'etilene esogeno e né a quello endogeno (Sexton *et al.*, 2000) e non richiedono pretrattamenti. Dopo la conservazione, gli steli dovrebbero essere ritagliati e reidratati con acqua contenente un germicida.

Conservazione: i tulipani dovrebbero essere conservati a 1°C con un minimo di umidità relativa dell'80% e mantenuti in posizione verticale. È stato osservato che i fiori conservati senz'acqua chiusi in buste di polietilene o mantenuti in scatole avvolte da cellophane possono conservarsi fino a 7 settimane. Il deterioramento dei tulipani si manifesta con il collasso dello stelo al disotto del fiore. Un appropriato controllo dell'umidità all'interno della camera di conservazione e la reidratazione in acqua subito dopo la conservazione dovrebbe minimizzare il problema.

In genere è buona norma evitare la conservazione dei narcisi insieme ai tulipani perché la mucillagine che producono i primi riduce la durata postraccolta dei secondi.



Tulipano

Nome volgare: tulipano
Nome botanico: *Tulipa* spp.
Famiglia botanica: *Liliaceae*

Raccolta: quando il 50% dei tepali mostra il colore
Numero di steli per mazzo: 10
Problemi postraccolta: appassimento e curvatura dello stelo
Cause declino postraccolta: sviluppo batterico e conservazione in posizione orizzontale
Durata postraccolta: 3-7 giorni

Trattamenti:

<i>Prodotto</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Durata</i>
8-HQC + saccarosio	250 ppm + 10%	24-48 ore

Conservazione a freddo e/o trasporto:

Temperatura ottimale 0-1°C
Durata conservazione 40-49 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