

LA COLTIVAZIONE DELL'IRIS NEGLI OLIVETI TRADIZIONALI

Piante officinali come soluzione innovativa

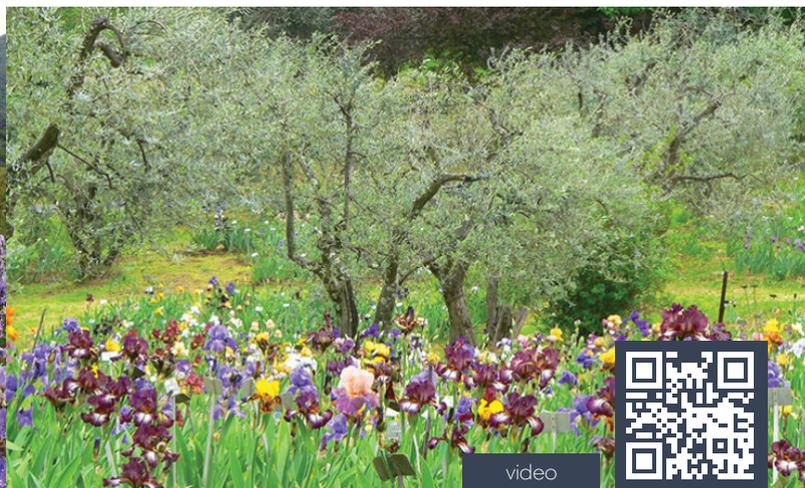


COME E PERCHÈ

La coltivazione di piante officinali in Europa

L'Italia importa la gran parte delle piante officinali dai paesi dell'Est Europa, dall'Estremo Oriente e dall'America Latina. Per questo motivo, nella nostra regione, la coltivazione delle piante officinali risulta particolarmente interessante ed innovativa. In Europa, la Francia è il paese di riferimento per questo tipo di produzione mentre in Italia la coltivazione

di erbe officinali è da sempre relegata in aree marginali perché le zone pianeggianti sono state tradizionalmente destinate a coltivazioni più redditizie. Da noi la coltivazione di erbe officinali si trova spesso in zone di collina o montagna con estensioni limitate e su terreni che difficilmente potrebbero essere sfruttati in altro modo.



La coltivazione dell'iris potrebbe essere una soluzione innovativa per la produzione di prodotti officinali per i settori medico e cosmetico
Gianni Pruneti

La coltivazione dell'iris negli oliveti terrazzati offre importanti servizi ecosistemici, preservando il tipico valore del paesaggio dell'Italia Centrale.

<https://youtu.be/DouLylJxImk>
Chiantilife

COME AFFRONTARE LA SFIDA

Come coltivare l'iris

L'Iris è una pianta rustica in grado di crescere in qualsiasi tipo di terreno, anche in pieno sole e senza necessità particolari di concimazioni. Tra le numerose varietà che esistono in natura, la più adatta alla coltivazione nelle nostre colline è *Iris pallida*. È molto facile da coltivare ed essendo dotata di rizoma, non necessita di estirpazione e reimpianto annuale e la rinnovazione delle piante può essere effettuata tranquillamente ogni 3 - 4 anni. Nei mesi primaverili è necessario contenere lo

sviluppo delle erbe spontanee con zappature intorno alla pianta. Questa operazione migliora anche la disponibilità idrica nei mesi a seguire. Dopo tre anni dalla piantagione delle barbatelle con l'utilizzo di un attrezzo apposito "l'ubbidiente" si leva il giaggiolo da terra, si scuotono le zolle e si separa la pianta dal rizoma, poi si procede alla 'sbarbucciatura' ossia la pulitura del rizoma dalle barbe. I pezzi di rizoma tagliati a fette vengono messi a seccare per 5-6 giorni su reti.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 727872.

Keywords: Piante officinali, agroforestry, oliveti, sistemi silvoarabili, Iris

eurafagroforestry.eu/afinet



L'Iris è una pianta rustica e semplice da coltivare. Dopo 3 anni dall'impianto, la pianta tolta dal terreno è subito lavorata e dal rizoma sono separate le barbatelle che serviranno per la piantagione successiva; queste saranno stipate in magazzino per poi essere messe a dimora ad ottobre mentre il rizoma è pronto per la lavorazione. Da 1 ha, con barbatelle a 25-30 cm l'una dall'altra, si ricavano circa 35 q. di prodotto secco.



Iris bianco in essiccazione: i rizomi sono lasciati a seccare 5-6 giorni sulle reti.

Vannetto Vannini

CLAUDIA CONSALVO, ANDREA PISANELLI
Istituto di Ricerca sugli Ecosistemi Terrestri (CNR-IRET)
andrea.pisanelli@cnr.it

Content editor: Maria Rosa Mosquera-Losada (USC)

LUGLIO 2019

Semplice ma... manuale!

- Il giaggiolo (*Iris spp.*) è una pianta rustica che può essere coltivata in terreni non adatti ad altre colture
- Si presta molto bene alla consociazione negli oliveti terrazzati
- Coltivata ai margini degli oliveti terrazzati, non intralcia le operazioni colturali
- Il mercato dei prodotti naturali offre buone opportunità per la commercializzazione dei derivati dell'Iris
- La coltivazione dell'Iris negli oliveti terrazzati offre importanti servizi ecosistemici preservando un valore paesaggistico caratterizzante delle regioni del centro Italia
- La raccolta è effettuata prevalentemente con tecniche manuali
- Dopo la piantagione, gli Iris crescono in modo spontaneo, con la sola accortezza di liberarli dalle piante infestanti, il principale pericolo per la coltura
- I rizomi possono essere venduti come "neri" o "bianchi". Questi ultimi sono più preziosi ma richiedono un'ulteriore lavorazione, la sbucciatura, anch'essa effettuata manualmente

MAGGIORI INFORMAZIONI

<http://www.toscanagiaggiolo.it/contents/il-giaggiolo/>

<http://caivaldarnosuperiore.it/coltivazione-delliris-o-giaggiolo-tradizione-e-cultura-delle-genti-del-pratomagno/>

<https://www.gonews.it/2017/05/06/la-festa-onore-del-giaggiolo-fiore-simbolo-della-toscana/>

Questo opuscolo è prodotto come parte del Progetto AFINET. Mentre l'autore ha lavorato sulla migliore informazione disponibile, né l'autore né l'UE saranno in ogni caso responsabili per eventuali perdite, danni o lesioni subite direttamente o indirettamente in relazione al report.