

Giaggiolo (*Iris pallida* Lam. e *Iris germanica* L.)

ASPETTI BOTANICI

Il genere *Iris* appartiene alla famiglia delle *Iridaceae* e comprende circa 300 specie, soprattutto ornamentali. Sono piante diffuse allo stato spontaneo nell'emisfero settentrionale, dal Circolo Polare artico al Tropico del Cancro. Molte specie sono presenti in numerose regioni italiane.

In generale gli *Iris* hanno foglie ensiformi, disposte a ventaglio, lucide od opache, di colore variabile dal grigio-verde al verde scuro. I fiori sono formati da una serie di 3 elementi. L'involucro florale, è costituito da 2 serie di segmenti saldati alla base: i 3 segmenti esterni, larghi verso l'estremità e ristretti alla base, sono rivolti verso l'esterno; i 3 interni sono eretti; fra i due tipi di segmenti spuntano 3 stimmi petaloidei. Gli stami sono 3. Il genere *iris* viene suddiviso in due grandi gruppi: nel primo sono comprese le specie rizomatose, nel secondo quelle provviste di bulbi. Le *iris* rizomatose si suddividono a loro volta in: barbate, non barbate e crestate.

Non bisogna fare confusione fra le seguenti tre specie rizomatose che appartengono tutte al gruppo delle "Iris barbate medie":

1. *Iris florentina* L., (giglio di Firenze) fiori bianchi
2. *I. germanica* L.: (giaggiolo) altezza 60-90 cm, fiori larghi 8-10 cm, profumati, azzurro-porpora con barba bianca
3. *I. pallida* Lam.: altezza 1 m, foglie glauche e fiori larghi 10-15 cm, azzurro-lavanda.

Quest'ultima viene coltivata sia in Toscana (Greve, San Polo, ecc.) che nel veronese (Val Tramigna e Val d'Illasi) ed è ritenuta la migliore perché più ricca in principi attivi profumati.



IMPIEGHI

I rizomi di giaggiolo vengono usati in cosmetica e profumeria perché contengono gli ironi che conferiscono al prodotto il tipico odore di violetta. Questi componenti si formano durante la stagionatura e raggiungono la loro più alta concentrazione verso i 3 anni di invecchiamento

Dal punto di vista mercantile il giaggiolo italiano è molto apprezzato dai profumieri francesi, ma il tipo "dentarolo" è ricercato, in modesta quantità, soprattutto dal mercato tedesco. Il dentarolo è un iris che non fiorisce oppure fiorisce raramente, per cui i suoi rizomi, anziché assumere la forma a "grosso", si allungano e, una volta essiccati e lavorati, servono come mezzo per facilitare la dentizione dei lattanti.

CLIMA E TERRENO

Sono piante rustiche che si coltivano in posizioni aperte e soleggiate. Possono crescere in qualsiasi tipo di terreno, ma si sviluppano meglio in quelli neutri.

TECNICA CULTURALE

Impianto della coltura

L'impianto consiste nel mettere a dimora le cosiddette "barbatelle" (talee erbacee costituite da circa 20 cm di foglie con una piccola parte di rizoma) in solchetti profondi circa 20 cm. Esse vengono appoggiate obliquamente ad uno dei lati del solco e subito dopo coperte di terra. I rizomi si piantano tra la fine di giugno e l'inizio di luglio o ai primi di settembre.

L'investimento può variare a seconda della pendenza, sistemazione del terreno e della durata della coltura, le distanze ottimali sono di 15-20 cm sulla fila e 70 cm tra le file.

Per mantenere il campo libero dalle malerbe occorre eseguire, almeno per il 1° e 2° anno, lavorazioni meccaniche tra le file e sarchiature manuali sulla fila.

Concimazione

IL giaggiolo è una pianta rustica che in terreni ben dotati di elementi fertilizzanti, non richiede concimazioni né letamazioni. Nei terreni carenti di potassio è però consigliabile effettuare concimazioni con questo elemento.

RACCOLTA E RESE

La raccolta si effettua al 3° o 4° anno (raramente al 2°) a seconda delle richieste del mercato e dei prezzi alla produzione corrente. Essa si esegue in agosto-settembre (prima dell'inizio della vendemmia) con zappe o con estirpatori meccanici. Dalle piante intere raccolte vengono preparate le talee o "barbatelle", da impiegarsi per preparare nuovi impianti. Segue la "sbarbucciatura", cioè l'eliminazione delle radici dai rizomi, la lavatura e l'affettatura mediante coltelli a mano o affettatrici meccaniche simili a quelle usate per tagliare le barbabietole. I rizomi però vengono più spesso mondati, anziché affettati, ossia sbucciati a mano con coltellini a forma di roncola.

I rizomi affettati o mondati vengono essiccati al sole su stuoie o reti. Se le quantità sono modeste, si possono infilare i rizomi mondati a mano con uno

spago per formare delle collane che poi vengono appese fuori dalle finestre o sui muri delle case coloniche, per l'essiccamento. Un operaio può sbucciare a mano dai 25 ai 30 kg di rizomi al giorno. Non meno del 50% del fabbisogno totale di manodopera viene impiegato nella fase di post-raccolta, soprattutto durante la mondatura.

I rizomi secchi vengono conservati in luogo asciutto per 4-6 mesi prima di essere commercializzati. In questo periodo inizia la formazione degli ironi che raggiungono la massima concentrazione verso il 3° anno di stagionatura.

Nelle zone di produzione le rese medie di pieno campo si aggirano sulle 6-8 t/ha di rizomi freschi corrispondenti a circa 2,5-3 t/ha di rizomi mondi e secchi. Da prove sperimentali effettuate nel veronese si è visto che le rese in rizomi secchi possono tranquillamente raggiungere le 4 e le 10 t/ha rispettivamente al 3° ed al 4° anno.

Scheda a cura di Alessandro Bezzi e Nicola Aiello.

Fonti bibliografiche:

Aiello N., Bezzi A., Clementel F., 1996 – Effetto della concimazione organico-minerale sulla resa quanti-qualitativa di rizomi di *Iris pallida* Lam.. Comunicazioni di ricerca isafa 96/3.

Bezzi A. Aiello N., 1997 – Coltivazione e mercato del giaggiolo in Italia. Erboristeria Domani n. 3.