Studio dell'interazione piantaambiente in *Iris pallida* Lam.

Meucci Annalisa^{1*}, Maggini Rita², Chietera Giorgiana³, Trivellini Alice¹, Malorgio Fernando², Pezzarossa Beatrice⁴, Rosellini Irene⁴, Mensuali Anna¹.

⁴ Istituto di Riccordo Consiglio Nazionale Pisa, Italia.



T),
124



Pisa 14-16 Giugno, 2022



¹ Scuola Superiore Sant'Anna, Piazza Martiri della Libertà 33, 56127 Pisa, Italia.

² Dip.Sc.Agrarie, alimentari ed agroambientali, Università di Pisa, Via del Borghetto, 80, 56124 Pisa, Italia.

³ LMR Naturals by IFF (International Flavors & Fragrances SAS) 18/20 avenue Joseph Honoré Isnard, Parc Industriel des bois de Grasse, 06130 Grasse, France.



Ph: Cristina Ghelardi

In Toscana la coltivazione di *Iris pallida* rappresenta una tradizione centenaria, soprattutto nelle zone collinari di Pratomagno (AR) e Chianti fiorentino (FI). Oltre a rivestire un importante ruolo paesaggistico, la sua coltivazione costituisce una fonte di reddito aggiuntiva per molte piccole e medie aziende, in cui viene coltivato principalmente in consociazione con olivi e vigneti e destinato alla Idrodistillazione dei

produzione di profumi. processo produttivo



3-4 anni di coltivazi one



Raccolta
piante e
separazione
del rizoma



Stoccaggio rizoma per 3 anni in locali areati rizomi ed ottenimento dell'Assoluta, impiegata nel settore

Le caratteristiche aromatiche del rizoma sono date dagli ironi

Composti chetonici derivati

degli **iridali**

Triterpenoidi accumulati nel rizoma durante gli anni di



Obiettivo dello studio: valutare l'influenza delle condizioni pedo-climatiche sulla qualità dei rizomi. A tal scopo sono state selezionate cinque varietà di

I.pallida da





Villa Victorine, DiSAAA Università di Pisa (PI)

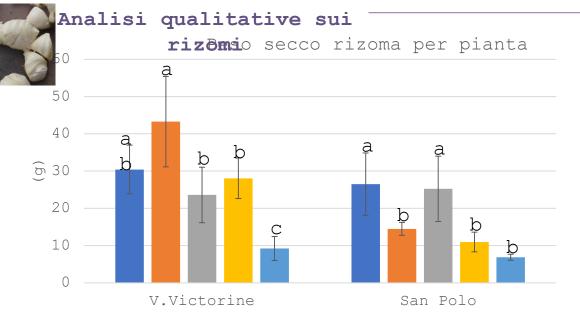
aree Gebyrafiche spatelina Solscanaate

Nome	Provenienza						
Base	International Flavors & Fragrances, Francia						
RQ	International Flavors & Fragrances, Francia						
Grasse	International Flavors & Fragrances, Francia						
Victori	Villa Victorine, DiSAAA (PI)						

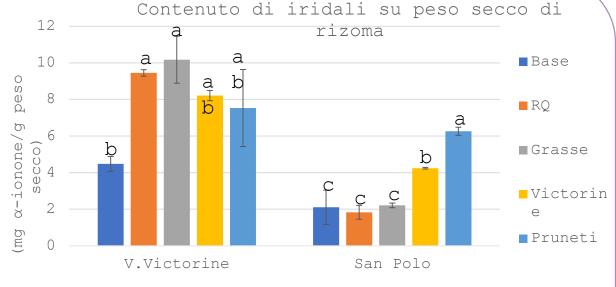
Azienda Pruneti, San Polo in Chianti (FI)

Caratteristiche pedo-climatiche delle aree						
	Ca	K	Pruneti Molassiocke	Azienda Agricola P: SSE	run c etoirgannico	
	ass(g/kg)	ass(g/kg)	J . J. J.	, ,	(%)	
San Polo	6,3±0,62	0,11±0,02	0,1±0,03	0,26±0,03	1,57±0,58	
V.Victori ne	5,8±0,21	0,19±0,02	0,22±0,02	0,24±0,02	2±0,48	
	Tmax (°C)	Tmin (°C)	Pioggia cumulata annua (mm)	Capacità di scambi cationico (cmol(+ kg-1)		

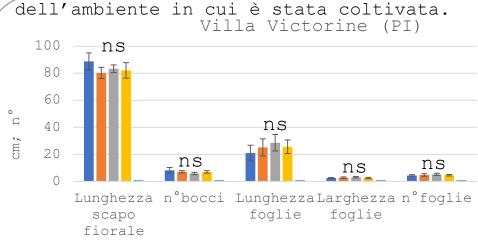
Durante la fioritura, ssanle popò ante sono state eseguite misure bis me el Sabbioso franco termine del 1° anno di violo di violo

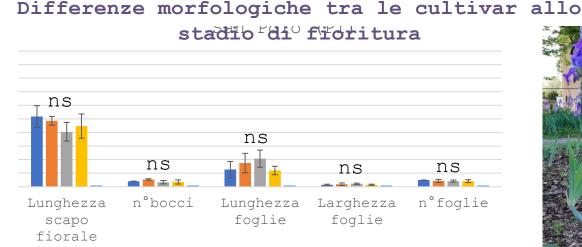


Confrontando le produzioni di rizoma si notano differenze significative tra le cultivar coltivate nel medesimo areale. La produttività di RQ e Victorine, inoltre, risulta variare a



Le analisi condotte con HPLC mostrano differenze significative tra le cultivar in termini di contenuto di iridali. La produzione di iridali di RQ Grasse e





Non sono state evidenziate differenze morfologiche tra le cultivar coltivate nel medesimo areale, tuttavia tutte le cultivar coltivate a San Polo hanno mostrato una riduzione di

crescita, soprattutto in termini di lunghezza di scapo fiorale e foglie.