

## 15° Congresso Nazionale Uva da Tavola - 11<sup>a</sup> Edizione Internazionale

Si è svolto a Conversano, in provincia di Bari, il 15° Congresso Nazionale ed Internazionale sull' uva da tavola. Alle diverse sezioni dei lavori congressuali sono state registrate 900 presenze costituite da viticoltori, tecnici, ricercatori, esportatori, società produttrici di mezzi per la difesa e la coltivazione dell'uva da tavola. Grande risalto alla manifestazione è stata riportata dal quotidiano "La Gazzetta del Mezzogiorno" che ha dedicato una pagina alla presentazione del congresso, alla produzione di uva da tavola ottenuta con il sistema biologico, alla commercializzazione e consumo in Italia e all'estero. Anche l'emittente televisiva Telenorba ha preparato un servizio dedicato ai lavori congressuali e all'assegnazione della "Targa Bacca d' Oro" e delle "Targhe d'Argento.





In una delle strutture del Grand' Hotel d' Aragona di Conversano, le società Syngenta, Alzchem, Aniplast – Eiffel, Farproagro e Berardi, hanno allestito spazi informativi per presentare le novità e le caratteristiche dei prodotti.





## La prima parte delle relazioni sono state svolte dalle Società

- Aniplast di Noicattaro (BA) produttrice di teli e reti per l'agricoltura



1 - **Nico Difino della società Aniplast** ha illustrato le caratteristiche di un nuovo telo “**Anigold net**” per la protezione dei vigneti. E’ realizzato in polietilene su cui lateralmente è saldata una striscia di rete. Le funzioni del telo sono di proteggere il vigneto dalla pioggia, far aumentare la temperatura dell’aria per favorire la maturazione dell’uva e con la striscia in rete progettare l’uva dalla grandine consentendo nei periodi più caldi di far fuoriuscire parte della’aria calda e dalla grandine garantendo la protezione dalla grandine. Il telo protegge il vigneto dalla pioggia, aumenta la

temperatura dell'aria favorendo la maturazione dell'uva favorisce per proteggere l'uva sottostante dalla grandine.



Come si nota nelle foto, il sistema di ancoraggio del film **ANIGOLD NET** è semplice e veloce. Grazie alle placchette scorrevoli, infatti, si riducono di oltre il 50% i tempi di apertura e chiusura delle coperture con risparmio di manodopera

2 - Massimiliano Quarta della Società Vegetable Linea Agricoltura di Lecce ha presentato



un nuovo bioattivatore non ormonico, costituito da amminoacidi, vitamine, mono e disaccaridi. I componenti sono di estrazione naturale e prontamente utilizzabili dalle piante. Thick Potency migliora la fertilità fiorale e l'ingrossamento dei frutti.

3 - Mauri Coatti della Società Syngenta Crop Protection di Milano ha illustrato le



caratteristiche di un nuovo fungicida per il controllo di alternaria, maculatura bruna e marciume da conservazione delle pomacee e della muffa grigia della vite. E' composto da Fludioxonil al 50%. Sono autorizzati solo 2 trattamenti durante l'anno e la dose per ettaro di vigneto è di 1 kg. Fludioxonil inibisce la germinazione delle spore e altera il trasferimento dell'acqua e dell'assorbimento degli aminoacidi, provocando la morte cellulare.

4 - Giovanni Papa della Società AlzChem di Trosberg (Germania) ha presentato il



costituito da Forchlorfenuron.

E' un nuovo fitoregolatore promotore della crescita autorizzato dal Ministero della Salute il 16 gennaio 2012 per l'impiego sulla vite per la produzione dell'uva da tavola. Il Sitofex® stimola la divisione, la distensione cellulare degli acini e condiziona in modo favorevole la crescita dell'intero grappolo

Numerose ricerche svolte con l'applicazione del Sitifex® su diverse varietà di uva da tavola hanno evidenziato un aumento del peso e delle dimensioni dei grappoli e delle bacche.

**5 – Giovanni Baldoni della Società Farproagro di Spilamberto (MO)** ha trattato della sperimentazione con gli emoderivati: Hemozym NK4,5-6, Hemozym Bio N5 ed Hemofol N4 eseguita in vigneti per la produzione di uva da tavola.



Gli emoderivati originano dal sangue bovino e sono concimi organici azotati fluidi ottenuti dal processo di lavorazione del sangue bovino per l'industria farmaceutica ed alimentare. Contengono anche ossido di potassio e ferro. Applicati al terreno e in fertirrigazione aumentano la flora batterica e la disponibilità dell'azoto assimilabile per le piante. I trattamenti con emoderivati determinano incrementi produttivi e miglioramenti qualitativi dell'uva da tavola. Il contenuto di ferro previene e riduce l'ingiallimento delle foglie (clorosi ferrica). |

## Inizio dei lavori congressuali



Il dott. Mario Colapietra, presidente del Congresso ha svolto la relazione introduttiva sulla situazione dell'uva da tavola evidenziando le difficoltà economiche dei produttori per non aver conseguito nel 2011 utili per reinvestire nel 2012. Ha evidenziato inoltre che la scelta varietale rimane una delle decisioni più rischiose quando si deve impiantare un vigneto, ma può anche essere determinante per ottenere i redditi più elevati. Recentemente sono state proposte numerose varietà apirene che prima di essere coltivate devono ottenere l'iscrizione al "Registro nazionale delle varietà di viti" del Ministero delle politiche agricole e forestali.

### **Relazioni tecniche scientifiche: Presiede prof. Mario Fregoni**

Presidente onorario del 15° Congresso Nazionale ed Internazionale sull' Uva da Tavola



Ordinario di  
Cattolica del Sacro  
Agraria –Piacenza

**1 - Strategie di  
tignoletta nel**

Relatore:  
Osservatorio  
regione Puglia(BA)

Viticoltura - Università  
Cuore - Facoltà di

**controllo della  
rispetto  
dell'ecosostenibilità**  
Antonio Guarino -  
fitosanitario della



Sono stati illustrati alcuni risultati di alcune strategie di contenimento della tignoletta (*L. botrana*) con sostanze attive inserite nella norme di difesa integrata. I risultati hanno evidenziato: le applicazioni effettuate sulla 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> generazione sono sufficiente a controllare i danni provocati dall'insetto; ogni generazione ha necessità di essere controllata con due trattamenti; l'applicazione degli inibitori di crescita seguita da clorpirifos ha controllato meglio l'insetto.

## **2 – La viticoltura cilena e l'impiego dei fitoregolatori per migliorare la qualità dell'uva da tavola**

**Relatore: Reinaldo Munitiz, ingegnere agronomo (Cile)**



La superficie coltivata per uva da tavola è di 52.700 ettari. La forma di allevamento è la “ parronal espanol” con sesti varianti da 3,5 x 2 m a 3,3 x 3,5 ( da 1428 a 952 viti/ha)



Le varietà coltivate sono: Thompson seedless (13.000 ha); Red Globe (9.800 ha); Crimson seedless (9.400 ha); Sugraone seedless (4.900 ha); Autumn Royal (700 ha); altre (4.500 ha).

La raccolta dell'uva cilena nelle diverse zone di produzione inizia novembre e termina ad aprile. E' commercializzata negli USA, Europa, America Latina per un totale di circa 8 milioni di quintali.

La regolazione del carico di uva per vite avviene con la potatura, numero di grappoli, diradamento manuale e chimico, incisione anulare del tronco, impiego di fitoregolatori e biostimolanti fra cui acido gibberellico, Sitofex, estratti di alghe marine, aminoacidi, citochinine ecc. Sul grappolo, dopo l'allegagione viene eseguita la potatura per ridurre il numero di bacche.

### **3 – Il colore delle bacche delle varietà con sintesi antocianina ridotta**

Mario Fregoni - Ordinario di Viticoltura - Università Cattolica del Sacro Cuore - Facoltà di Agraria – Piacenza

I pigmenti coloranti (antociani, flavoni) sono influenzati dalla temperatura. Se la maturazione avviene a temperature troppo alte o basse, oppure in assenza di sbalzi termici tra il giorno e la notte le uve stentano a colorare. I grappoli, se ombreggiati dalle foglie sintetizzano pochi pigmenti coloranti, è utile eseguire la sfogliatura. Il colore delle bacche, dipende anche da fattori genetici, nutrizionali e dalla resa di uva per ceppo. Le uve irrigate con eccessi di acqua stentano a colorare. Il contenuto di antociani aumenta con concimazioni fogliari con fosfato K Mg .

## PREMIAZIONI



Al centro della foto Salvatore Rizzo premiato dal prof. Fregoni (a destra) e dal dott. Colapietra

**“Targa Bacca D’Argento” del 15° Congresso Nazionale Uva da Tavola**

**all’ Azienda Salvatore Rizzo di Nardò (Lecce)**

*“Salvatore Rizzo non ritenendo più conveniente la coltivazione di fiori recisi, con notevole iniziativa imprenditoriale ha iniziato la coltivazione dell'uva da tavola in serra riscaldata, una nuova ed affascinante attività agricola ma particolarmente difficile e rischiosa per gli elevati costi culturali. Già all'inizio di giugno, il primo in Puglia, è riuscito a commerciale uva perfettamente matura, con straordinarie qualità ottenendo apprezzabili risultati per la precocità e qualità dell'uva dando nuove e concrete prospettive di sviluppo per la zona.*



Intervengono alla premiazione dalla sinistra il dott. Laccone, i fratelli Milillo, il dott. Colapietra e il prof. Fregoni

**“Targa Bacca D’Argento” del 15° Congresso Nazionale Uva da Tavola a**

Giuseppe, Nicola, Vito, Leonardo e Mario Milillo di Rutigliano (Bari)

“Viticoltori e pionieri della coltivazione dell’uva da tavola pugliese. La famiglia Milillo, sin dagli anni ‘70 ha prodotto uva con straordinarie caratteristiche di qualità, contribuendo a farla conoscere ed apprezzare in Italia e in numerosi Paesi esteri. Con la loro attività hanno contribuito anche al progresso economico e sociale delle zone del Sud - Est barese di coltivazione dell’uva da tavola”.



“Targa Bacca D’Oro” del 15° Congresso Nazionale Uva da Tavola a

**Antonio Tarulli e Maria Daugenti**

giovani imprenditori dell’Organizzazione di Produttori di uva biologica denominata “O.P. Ortofrutticoli Gruppo Tarulli” di Noicattaro in provincia di Bari con la seguente motivazione:

“ Per aver intrapreso con successo la difficile attività di produzione di uva da tavola con il metodo di agricoltura biologica, privilegiando l’adozione di specifiche tecniche agronomiche con l’eliminazione dell’uso di prodotti chimici di sintesi e fornendo un prodotto pugliese di qualità apprezzato dai consumatori italiani ed esteri. L’uva biologica “O.P. Ortofrutticoli Gruppo Tarulli” è garantita dalle certificazioni del settore agro-alimentare ed ambientale e soddisfa le esigenze dei clienti.”.

