



IL PROGETTO MAGIS PER L'UVA DA TAVOLA ITALIANA

Innovazione continua per migliorare la sostenibilità della produzione di uva da tavola in Italia

Magis, dal latino “di più”, o “sempre meglio”, evoca la natura e lo scopo del progetto: continuare a identificare, creare e diffondere tutta l'innovazione necessaria per migliorare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della produzione di uva da tavola in Italia.

Il progetto, avviato nel 2012 in 13 aziende leader del settore in Puglia e in Sicilia, è la risposta alla richiesta dei mercati di una produzione in grado di adeguarsi a standard di sicurezza sempre più rigorosi; a quella dei consumatori di avere uva di alta qualità; a quella del territorio di una sempre maggiore sostenibilità ambientale; a quella dei produttori di una sicura sostenibilità economica, che diventa a sua volta sostenibilità sociale per le comunità locali – quelle comunità di uomini e donne che hanno portato l'Italia ad essere tra i primi tre paesi esportatori di uva da tavola al mondo e il primo a livello europeo. Per la prima volta, produttori, comunità scientifica, tecnici e industria lavorano insieme per migliorare e garantire la sostenibilità e la sicurezza dell'uva italiana nel modo più concreto, efficace e trasparente.

Magis uva da tavola rappresenta infatti l'evoluzione più avanzata dell'approccio della protezione integrata, che prevede la protezione del vigneto usando tutti i mezzi a disposizione, compresi quelli agronomici, fisici e biologici, ricorrendo a quelli chimici solo quando, nelle quantità e per il tempo davvero necessari. A questo approccio *Magis* aggiunge la tracciabilità degli interventi, la misura oggettiva dei parametri della sostenibilità come il consumo di energia, acqua, fertilizzanti o agrofarmaci, la misura dei parametri della sicurezza attraverso l'analisi del prodotto finale e la valutazione delle caratteristiche organolettiche.

Dopo una prima fase di avvio, *Magis uva da tavola* opererà perché le migliori pratiche agronomiche messe a punto nel corso del progetto diventino patrimonio e cultura diffusi in tutte le aziende italiane del settore che vorranno farne parte. Le attività del progetto riguardano: gestione del suolo, dell'acqua e della chioma, nutrizione, protezione da malattie fungine e fitofagi, macchine per la distribuzione e comportamento residuale dei prodotti fitosanitari, analisi qualitative e sensoriali, senza dimenticare le valutazioni economiche. Dai primi



risultati sperimentali, previsti alla fine della campagna, il primo passo concreto sarà la redazione di un protocollo che aiuti l'azienda a condurre il proprio vigneto nel modo migliore e più sostenibile, attraverso il miglioramento misurabile di gran parte delle operazioni che si compiono nel vigneto, coniugando sostenibilità e qualità dell'uva.

Magis uva da tavola è gestito da un Comitato tecnico-scientifico presieduto dal prof. Franco Faretra dell'Università degli Studi di Bari. I suoi membri rappresentano le principali realtà della ricerca e della gestione della sostenibilità della produzione di uva da tavola: Università di Bari, di Palermo, di Catania e della Basilicata, Agenzia Nazionale per le Nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile, Coragro, Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia", Bayer CropScience, ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, Agriproject Group, Agrisoil, Image Line srl.