

Premiazioni

Conduce il Dott. Tito Manlio Altomare, già giornalista RAI

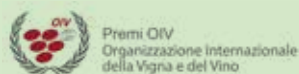
Premio Nazionale Uva da Tavola "Targa Bacca d'Oro" Edizione 2019

Durante il 22° "Congresso Nazionale Uva da Tavola" sarà conferito il prestigioso riconoscimento nazionale "Targa Bacca d'Oro" Edizione 2019 a:

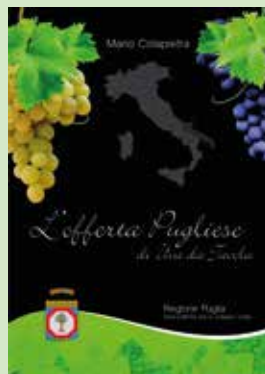
- Azienda Agricola Mastrototaro Food di Bisceglie (BT) per aver prodotto per la prima volta confettura di uva senza semi della Puglia.
- A Giacomo Colucci, viticoltore di uva da tavola più anziano del Comune di Noicattaro (BA), in rappresentanza di tutti i viticoltori della zona, con la presenza del sindaco Raimondo Innamorato.
- A Domenico Orlando, viticoltore di uva da tavola più anziano, in rappresentanza di tutti i viticoltori del Comune di Rutigliano (BA), con la presenza del sindaco Roberto Romagno.
- Consegna degli attestati di frequenza e di merito della Scuola gratuita di Specializzazione in Viticoltura per l'aggiornamento delle aziende produttrici di uva da tavola.



Libri sull'uva da tavola



Conferito a Parigi al libro
"L'uva da tavola"
il "Premio Internazionale
Viticultura"



Informazioni:
mariocolapietra@libero.it
Tel. 339.638.32.00
f mario colapietra

Come arrivare alla sede del Congresso:
dall'autostrada, uscita Bari Nord, dopo 4 km, indicazione tangenziale Brindisi - Lecce (dopo 15 km) uscita Noicattaro-Madonna di Lourdes, dopo 1 km "UNA HOTEL REGINA"

22° Congresso Nazionale Uva da Tavola 18ª Edizione Internazionale

In collaborazione con
AlzChem - Eiffel - Aniplast
Berardi - Daymsa

Vivai Cooperativi Rauscedo - Timac Agro Italia SpA



Relazione dell'Avv. Raffaella Bisceglia:
"Brevetto vegetale per uva da tavola"

Mastrototaro Food
di Bisceglie (BT)

Premio Nazionale Uva da Tavola
"Targa Bacca d'Oro" 2019
ai viticoltori di uva da tavola più anziani
dei Comuni di Noicattaro e Rutigliano (BA)
in rappresentanza di tutti i viticoltori.
Azienda Agricola Mastrototaro Food.

Venerdì 1 febbraio 2019 Ore 16,30
Centro Congressi «UNA HOTEL REGINA»
Strada Torre a Mare - Noicattaro (BA) - Tel. 080.543.09.07

Presentazione

Cari amici viticoltori e operatori dell'uva da tavola, anche quest'anno con il contributo delle Società: *AlzChem, Eiffel; Aniplast; Berardi; Daymsa; Vivai Cooperativi Rauscedo; Timac Agro Italia SpA*; abbiamo organizzato il 22° Congresso Nazionale sull'Uva da Tavola.

Le relazioni riguarderanno gli aggiornamenti sulle tecniche di coltivazione:

- Per migliorare la fertilità del terreno, la quantità e qualità dell'uva.
- Portinnesti e varietà di uva da tavola per le regioni meridionali
- L'Avv. Raffaella Bisceglia dello Studio Bisceglia di Bologna, specializzata in: "Proprietà intellettuale e concorrenza" svolgerà una relazione riguardante le problematiche per l'utilizzazione dei brevetti vegetali per la coltivazione delle nuove varietà di uva da tavola".
- La moderna viticoltura per la produzione di uva da tavola ebbe inizio negli anni '20 con la necessità, manifestata da diversi tecnici, di progettare il "Pergolato" per il sostegno del vigneto, allevato precedentemente ad alberello e spalliera. Con questa finalità iniziò la collaborazione tra il prof. Musci e il prof. Vito Di Piero, appassionato viticoltore. Presso il vigneto di "San Francesco all'Arena" nel 1922 fu realizzato il primo impianto a "Tendone o Pergolato" con armatura in legno e ferro, coperto con stuoie di paglia lunga.



Con questi pergolati si ottenne l'arieggiamento dei grappoli, migliore colorazione e aumento della produzione. I viticoltori pugliesi, in particolare di Noicattaro e Rutigliano, si dedicarono con passione e determinazione alle nuove prospettive culturali. Per questi motivi, iniziamo a premiare chi ha consentito lo sviluppo del settore, il successo economico ed occupazionale delle nostre zone.

- Consiglierei per il 1° febbraio di non prendere altri impegni, per trascorrere con altri viticoltori, amici, addetti alla commercializzazione, un sereno pomeriggio dedicato all'uva da tavola. La partecipazione è libera e gratuita. Si richiede però collaborazione per il miglior svolgimento degli eventi: non sostare in piedi lungo i corridoi, non disturbare lo svolgimento delle relazioni. La serata si concluderà con il sorteggio a riviste agricole nazionali, estrazione di premi e il buffet gentilmente offerto dalle Società che collaborano agli eventi.

In attesa di incontrarci, un cordiale saluto,

Mario Colapietra

Programma ed Eventi

Dalle ore 14 alle ore 20

Sala riservata alle Società: AlzChem, Eiffel; Aniplast; Berardi; Murciano; Daymsa; Vivai Cooperativi Rauscedo; Timac Agro Italia SpA; per l'esposizione e presentazione di prodotti, poster, incontri con le aziende agricole, tecnici, ricercatori e addetti alla commercializzazione.

Ore 16,30

Saluti e presentazione:

Dott. Mario Colapietra - *Presidente del Congresso*

- Aggiornamenti sulle tecniche di coltivazione dell'uva da tavola e risultati sperimentali.
Relatore: **Dott. Mario Colapietra** - *Ricercatore in viticoltura*

Le Società Informano

- Portinnesti e varietà di uva da tavola per le regioni meridionali.
Relatore: **Vincenzo Cuoccio**
- TOP PHOS: La rivoluzione del fosforo.
Relatore: **Dott. Pasquale Francabandiera** - *Timac Agro Italia SpA*

- Moderne tecniche di coltivazione dell'uva da tavola in Spagna. Una strategia naturale (bio) per ottenere calibro, consistenza, colore e brix sull'uva da tavola.
Relatore: **Dott. Enrique Inigo Varrel** - *Daymsa, Zaragoza (Spagna)*

- Tecnologie innovative e materiali delle società Eiffel e Aniplast, per la fornitura di teli per la protezione dei vigneti e altri fruttiferi.
Relatori: **Dott. Aldo Maggi** e **Nico Difino**

- I prodotti AlzChem: Perlka (Calciocianamide), Kelpak e Sitofex per una viticoltura di qualità.
Relatore: **Dott. Giovanni Papa** - *Società AlzChem*

Relazioni tecniche

- Le problematiche relative all'utilizzazione dei brevetti vegetali per la coltivazione delle nuove varietà di uva da tavola.
Relatrice: **Avv. Raffaella Bisceglia** dello *Studio Bisceglia di Bologna*, specializzata in: "Proprietà intellettuale e concorrenza"
- Tecniche da applicare ai vigneti per uva da tavola per migliorare la fertilità del terreno, la quantità e qualità dell'uva.
Relatore: **Dott. Marcello Mastrorilli** - *CREA (Consiglio per la Ricerca e l'Analisi dell'Economia)*

Gestione informatica dell'azienda agricola per l'ottimizzazione dei costi.

Relatore: **Dott. Vito Sanitate** - *Tocode*

Intervento del **Dott. Giuseppe Laccone** - *Fitopatologo*