

Premiazioni

Premio Nazionale Uva da Tavola "Targa Bacca d'Oro" Edizione 2020

Durante il 23° Congresso Nazionale Uva da Tavola sarà conferito, per la sezione comunicazione - divulgazione, il prestigioso riconoscimento nazionale "Targa Bacca d'Oro" edizione 2020 a:

- Foglie.tv - Uva da Tavola - Vivi webtv



Premiazioni:

- A lezione di "acinino" sotto le vigne del nostro territorio - Video



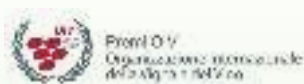
- Video Uva da Tavola
- Video Foglie.tv

Intervengono:

- Dott. Giacomo Carras**
Presidente Ordine Agronomi e Forestali della provincia di Bari
- Dott. Antonio Nunziante**
Vicepresidente Giunta Regionale della Puglia



Libri sull'uva da tavola



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



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

L'evento è stato organizzato
in collaborazione con:



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"

23° Congresso Nazionale Uva da Tavola

19ª Edizione Internazionale

In collaborazione con
AlzChem - Eiffel
Aniplast - Daymsa
Berardi - Tersan Puglia - Irritec



Diamo ai rifiuti organici una nuova vita



Reti e plastiche Aniplast



Alcune varietà con semi e senza



Irritec: Giornata dimostrativa della subirrigazione



Sperimentazione con la Società Daymsa



Premio Nazionale Uva da Tavola "Targa Bacca d'Oro" 2020
Sezione comunicazione - Divulgazione alle riviste
Uva da Tavola - Foglie. Tv - Viviweb

Venerdì 31 gennaio 2020 Ore 16,00 - 21,30
Centro Congressi «UNA HOTEL REGINA»
Strada Torre a Mare - Noicattaro (BA) - Tel. 080.543.09.07

Cari amici viticoltori e operatori dell'uva da tavola, anche quest'anno con il contributo delle Società: *AlzChem - Eiffel, Aniplast - Berardi - Daymsa - Tersan Puglia - Irritec*, abbiamo organizzato il 23° Congresso Nazionale sull'Uva da Tavola.

Le relazioni riguarderanno gli aggiornamenti sulle tecniche di coltivazione:

- miglioramento della fertilità del terreno, metabolismo delle piante, quantità e qualità dell'uva;
- difesa fitosanitaria ecosostenibile della vite;
- proposte di coltivazione di nuove varietà senza semi;
- impianti di microirrigazione aerei e interrati telecomandati;
- risultati di prove sperimentali ottenuti con l'impiego di biostimolanti e ammendanti.



Consiglierei per il 31 gennaio di non prendere altri impegni, per trascorrere con altri viticoltori, 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 Eventi

Dalle ore 14 alle ore 20

Sala riservata alle Società: AlzChem, Eiffel; Aniplast; Berardi; Vivai Murciano; Daymsa; Tersan Puglia e Irritec, con l'esposizione e illustrazione 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 sulla produzione ed esportazione nazionale e mondiale dell'uva da tavola.
Relatore: **Dott. Mario Colapietra** - *Ricercatore in viticoltura*

- Conduce: **Dott. Antonio Guario** - *Fitoiatra*

Le Società Informano

(15 minuti per interventi e relazioni)

- Sistema "Profit": quando fare i trattamenti fitoiatrici e irrigui, ecc.
Relatore: **Simeone Salerno** - *Web master, Agrimag - Barletta (BT)*
- Risultati dell'applicazione del Sitofex® sulle nuove varietà di uva da tavola senza semi.
Relatore: **Dott. Vito Lasorella** - *Cooperativa Agrolab - Noicattaro (BA)*
- Tecnologie innovative e materiali adottati dalle società Eiffel e Aniplast per la fornitura di teli e reti per la protezione dei vigneti e altri fruttiferi.
Relatori: **Dott. Aldo Maggi** e **Nico Difino**

- Tecnologie innovative applicate agli impianti di microirrigazione aerei e interrati telecomandati, con la presentazione di un case study di irrigazione di successo nel territorio: azienda "La Zagara", specializzata nella commercializzazione di prodotti agrumicoli ed ortofrutticoli.

Relatore: **Dott. Salvatore Scicchitano** - *Irritec S.p.a.*

Capo D'Orlando (ME), con la partecipazione del

Dott. Grasso, *proprietario e amministratore de "La Zagara".*

Relazioni tecniche

- Valutazione dell'efficacia di un ammendante compostato misto in viticoltura di uva da tavola.
Relatore: **Dott. Luigi Tarricone** - *Ricercatore del Centro di ricerca di viticoltura ed enologia (CREA) - Sede di Turi (BA)*
- Strategie naturali (bio) per ottenere calibro, consistenza, colore e zuccheri su uva da tavola.
Relatore: **Dott. Carlos Plaza** - *Daymsa, Zaragoza (Spagna)*
- Promotori di crescita per migliorare la resa e il colore delle uve Midnight Beauty, Crimson e Italia.
Relatori: **Mario Colapietra** - **Giacomo Grande** - *Consulente agronomico - Noicattaro (BA)*
- Gli strumenti finanziari per l'esportazione dell'uva da tavola
Relatore: **Dott. Vito Zaccaria** - *UBI Banca - Macro Area Territoriale Sud*
- Le varietà israeliane senza semi della Società Grape Evolution
Relatore: **Giacomo Grande** - *Consulente agronomico*
- Saluti del Dott. **Giuseppe Laccone** - *Fitopatologo*