

25° Congresso Nazionale Uva da Tavola

21ª Edizione Internazionale



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA VITE E DEL VINO

Con il patrocinio dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino

Venerdì
2 febbraio 2024
Ore 16,30

Manuale di Viticoltura

Il comparto dell'uva da tavola

Aspetti tecnici, produttivi e commerciali

Mario Colapietra



Centro Congressi «UNA HOTEL REGINA»
Strada Torre a Mare - Noicattaro (BA) - Tel. 080.543.09.07

Premio Nazionale Uva da Tavola
“Targa Bacca d’Oro” - Edizione 2024

Programma

Dalle ore 14 alle 20 - Sala riservata alle Società: Vivai Cooperativi Rauscedo (Produzione di barbatelle innestate e non) - Gruppo Alfonso Lorenzo (Filo zincato per vigneti) - Vivai Valentino Murciano (Produzione di barbatelle del Salento innestate e non) - Sipcarn (Società Italiana Agrofarmaci ed altro) - Timac Agro Italia.

Incontri con i produttori di uva da tavola, ricercatori, tecnici, per informazioni tecniche e presentazione delle novità dei prodotti.

Ore 16 - Inizio dei lavori congressuali Mario Colapietra, presidente del congresso: saluti e presentazione del 25° Congresso Nazionale ed Internazionale Uva da Tavola.

1 - Relatore: **Mario Colapietra**, ricercatore in viticoltura
Presentazione del Manuale di Viticoltura
Il comparto dell'uva da tavola: Aspetti tecnici, produttivi e commerciali.

2 - Relatore: **Vincenzo Cuoccio** dei Vivai Cooperativi Rauscedo, area manager per la Puglia, Calabria e Basilicata.
“Caratteristiche produttive delle varietà di uva da tavola e delle barbatelle commercializzate dai Vivai Cooperativi Rauscedo”.

3 - Relatore: **Rosario Di Lorenzo**, docente di coltivazioni arboree e di viticoltura per uva da tavola e scelta varietale dell'Università degli Studi di Palermo - Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.
“Innovazioni del comparto dell'uva da tavola”.

4 - Relatore: **Giuseppe Martelli**, docente di Biotecnologie molecolare dell'Università degli Studi della Basilicata
“Miglioramento genetico delle uve da tavola: problematiche, obiettivi e prospettive”.

5 - Relatrice: **Rosapaola Radice**, dottorato di ricerca dell'Università degli Studi della Basilicata
“Tecnologie genetiche applicate al miglioramento genetico della vite”.

6 - Relatore: **Michele Ippolito**, tecnico della Società “La Zagara”
“Presentazione della nuova azienda produttrice di nuove varietà senza semi della superficie di 30 ettari”.

7 - Relatore: **Salvatore Scicchitano**, agronomo e progettista di impianti di microirrigazione - Società Irritec
“Progetto innovativo per la gestione senza impiego di manodopera della microirrigazione eseguito su un vigneto specializzato per la produzione delle novità varietali senza semi”.

8 - Relatore: **Pasquale Mormile**, Istituto di Scienze Applicate e Sistemi Intelligenti del CNR di Pozzuoli (NA)
“Risultati delle ricerche degli effetti delle radiazioni ultraviolette (UV) sui contenuti delle sostanze nutracetiche dell'uva da tavola”.

9 - Relatore: **Mario Elefante**
“L'innovazione 4.0 di Timac Agro Italia: le tecnologie per la nutrizione del vigneto”.

Premio Nazionale Uva da Tavola

“Targa Bacca d’Oro” - Edizione 2024



Premio Nazionale Uva da Tavola “Targa Bacca d’Oro” edizione 2024 conferito a Michele Sodano per il confezionamento e commercializzazione uva da tavola.

Targhe assegnate nel 2023 a imprenditori del comparto dell'uva da tavola.

Dopo le relazioni sorteggio del Manuale di Viticoltura.

Come arrivare alla sede del Congresso:
dal Nord autostrada uscita Bari Nord, dopo 4 Km indicazione tangenziale proseguire per Brindisi dopo 15 Km uscita Noicattaro - Madonna di Lourdes, dopo 1 Km “UNA HOTEL REGINA”

Informazioni:
mariocolapietra@libero.it
Tel. 339.638.32.00
 [mario colapietra](#)