

ESTRAZIONE PREMI

10 abbonamenti a L'Informatore Agrario, attrezzature per la protezione durante i trattamenti con agrofarmaci, libri sull'uva da tavola e altri premi.

Le manifestazioni si concluderanno alle ore 22,00 circa con il tradizionale buffet

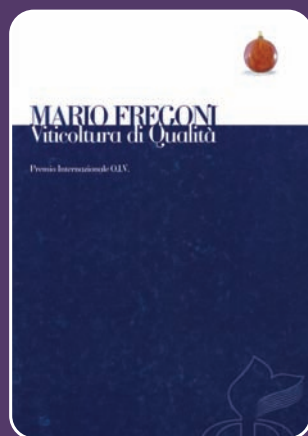


Segreteria organizzativa presso Grand'Hotel d'Aragona

PUBBLICAZIONI DI VITICOLTURA

Premio Internazionale Viticoltura

OIV - Organisation Internationale de la Vigne et du Vin - Paris



PREMIAZIONI

Conduce: **Tito Manlio Altomare**, giornalista RAI

“Targa Bacca d’Oro” 2012

del 15° Congresso Nazionale Uva da Tavola - 11ª edizione Internazionale

La “Targa Bacca D’Oro”, prestigioso riconoscimento consegnato con una cerimonia ufficiale a coloro che si sono particolarmente distinti per il progresso dell’uva da tavola in Italia e nel Mondo. Sostituisce il “Grappolo d’Argento” assegnato fino al 2010. La “Bacca D’Oro” è un acino di uva da tavola senza semi della cultivar Sugraone, la più diffusa in Italia. Rappresenta l’innovazione per il comparto dell’uva da tavola e i cambiamenti in atto nei vigneti italiani per riconvertire parte delle cultivar con le apirene. L’ambito riconoscimento nel 2012 sarà assegnato a Antonio Tarulli e Maria Daugenti dell’organizzazione di produttori di uva biologica denominata “O.P. Ortofrutticoli Gruppo Tarulli” di Noicattaro in provincia di Bari.



“Targhe d’Argento” 2012

All’azienda **Salvatore Rizzo** di Nardò (Lecce) per la coltivazione dell’uva da tavola in serra riscaldata.

Ai fratelli **Giuseppe, Nicola, Vito, Leonardo e Mario Milillo** di Rutigliano, pionieri della coltivazione di uva da tavola pugliese.



Come arrivare a Conversano:
sede Centro Congressi “Grand’Hotel D’Aragona”

15° Congresso Nazionale Uva da Tavola 11ª Edizione Internazionale

In collaborazione con “L’Informatore Agrario”

Con il contributo

Syngenta - AlzChem - Eiffel - Aniplast - Vegetable



Assegnazione della “Targa Bacca d’Oro”
del 15° Congresso Nazionale Uva da Tavola
11ª Edizione Internazionale a Antonio Tarulli e Maria Daugenti
e delle Targhe d’Argento a Salvatore Rizzo e a Giuseppe,
Nicola, Vito, Leonardo e Mario Milillo

Venerdì 3 febbraio 2012 - ore 16,30
Centro Congressi “Grand’Hotel D’Aragona”

Conversano (Ba) - Via San Donato, 5
tel 080.4952344 - www.grandhoteldaragona.it

Per il 15° anno consecutivo si svolgerà il Congresso Nazionale sull'Uva da Tavola - 11ª edizione internazionale, in collaborazione con: L'Informatore Agrario, Syngenta, AlzChem, Eiffel-Aniplast, Vegetable.

Nel 2012 molti viticoltori avranno difficoltà ad intraprendere la coltivazione dei vigneti ad uva da tavola per la scarsa remunerazione ottenuta dalla vendita dell'uva prodotta nel 2011. Buona parte delle produzioni precoci, tra cui la cv Victoria è stata pagata tra 0,30 e 0,50 €/kg. Troppo poco per compensare almeno i costi di produzione. Soltanto per le varietà tardive protette con film di plastica, tra cui Italia e Crimson seedless, le quotazioni sono state soddisfacenti. 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, però prima di essere coltivate devono ottenere l'iscrizione al "Registro nazionale delle varietà di viti" del Ministero delle politiche agricole e forestali. Quest'anno il 15° Congresso dedicherà particolare attenzione all'autorizzazione ministeriale per l'impiego sull'uva da tavola del promotore di crescita costituito da Forchlorfenuron (CPPU), noto con il nome commerciale di Sitofex® della Società AlzChem, distribuito in Italia dall'Agricola Internazionale di Pisa. Sulle modalità di impiego del fitoregolatore per migliorare la qualità dell'uva e sulla viticoltura cilena svolgerà la relazione Reinaldo Munitiz, ingegnere agronomo, proveniente dal Chile.

Altra interessante relazione su "Il colore delle uve da tavola" sarà svolta dal prof. Mario Fregoni della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Come ogni anno il Congresso sarà anche l'occasione per:

- discutere dei risultati delle ricerche, delle tecniche colturali adottate, della commercializzazione dell'annata precedente e di quanto adottare per quella in corso;
- incontrarsi, scambiarsi idee e pareri;
- ricevere il Supplemento dell'uva da tavola dell'Informatore Agrario e di altro materiale tecnico di aggiornamento.

È opportuno per il 3 febbraio di non prendere altri impegni per passare tutti insieme un sereno pomeriggio dedicato all'uva da tavola. Il presente invito è rivolto a tutti i viticoltori, tecnici e operatori commerciali. I lavori congressuali si concluderanno con l'estrazione di 10 abbonamenti all'Informatore Agrario, premi e con il tradizionale buffet.

Il Comitato Tecnico-Scientifico del Congresso dell'Uva da Tavola
Cordinamento: Mario Colapietra
Componenti: Mario Fregoni, Giovanni Baldoni, Antonio Guario, Giandomenico Irmici, Giuseppe Laccone, Giuseppe Lamacchia, Giovanni Papa, Tiziana Sarnari, Giuseppe Varratta.

PROGRAMMA DELLE MANIFESTAZIONI

Dalle ore 14 alle ore 20 - Sala riservata alle Società: Incontri dei produttori di uva da tavola, ricercatori e tecnici con l'Informatore Agrario, Syngenta Crop Protection, AlzChem, Vegetable, Aniplast, Eiffel, Farproagro e Berardi per informazioni tecniche, presentazione prodotti, quesiti, chiarimenti.

INIZIO DEI LAVORI CONGRESSUALI

Ore 16,30 sala congresso: inizio dei lavori congressuali

Mario Colapietra, presidente del congresso: Relazione sulla situazione produttiva dell'uva da tavola

LE SOCIETÀ INFORMANO

Eiffel (Fontanellato / Parma) - Aniplast (Noicattaro / Bari)

1. Le innovazioni per la protezione dei vigneti

Relatore: Nicola Difino

Vegetable Linea Agricoltura srl (Lecce)

2. Thick Potency: nuova frontiera nell'integrazione fogliare

Relatore: Massimiliano Quarta

Syngenta Crop Protection (Milano)

3. Nuove soluzioni Syngenta per la difesa dei vigneti ad uva da tavola

Relatore: Mauro Coatti

AlzChem (Trosberg-Germania)

4. Sitofex®: nuovo fitoregolatore di AlzChem per vigneti ad uva da tavola di qualità

Relatore: Giovanni Papa

RELAZIONI

Presiede: prof. Mario Fregoni

Presidente Onorario del Congresso sull'uva da tavola

5. Strategie di controllo della tignoletta nel rispetto dell'ecosostenibilità

Antonio Guario, Osservatorio fitosanitario - Regione Puglia (Bari)

6. La viticoltura cilena e l'impiego dei fitoregolatori per migliorare la qualità dell'uva da tavola

Reinaldo Munitiz, ingegnere agronomo, Chile

7. Il colore delle uve da tavola

Mario Fregoni, Facoltà di Agraria - Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

8. Forme di allevamento e costi dell'uva da tavola di qualità

Mario Colapietra

9. Innovazioni tecniche per l'uva da tavola

Mario Colapietra

10. Uva da tavola: al palo i consumi, cambiano i canali di vendita

Tiziana Sarnari, ISMEA (Roma)

11. Esportazioni 2011 brillanti per l'uva da tavola italiana

Giuseppe Lamacchia, ICE Bari

12. Bilancio fitosanitario 2011

Giuseppe Laccone, fitopatologo - Bari

Conclusioni di Mario Colapietra