

## ESTRAZIONE PREMI

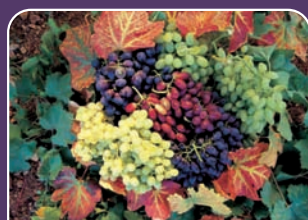
10 abbonamenti a L'Informatore Agrario, attrezzature per la protezione durante i trattamenti con agrofarmaci, libri sull'uva da tavola e altri premi.

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



Segreteria organizzativa presso Grand'Hotel d'Aragona

## LIBRI SULL'UVA DA TAVOLA



### Premio Internazionale Viticoltura

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

### L'uva da tavola

La coltura, il mercato, il consumo

Mario Colapietra

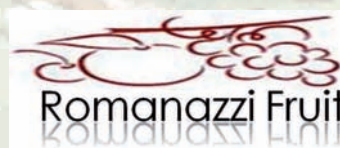


## PREMIAZIONI

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

Consegna della **“Targa Bacca d’Oro” 2013**

La “Targa Bacca D’Oro” è conferita con una cerimonia ufficiale a coloro che si sono particolarmente distinti per il progresso dell’uva da tavola in Italia e nel Mondo. La “Bacca D’Oro” è un acino di uva da tavola senza semi. Rappresenta l’innovazione per il comparto dell’uva da tavola e i cambiamenti in atto nei vigneti italiani per riconvertire parte delle cultivar con semi con le apirene. Il prestigioso riconoscimento nel 2013 è assegnato all’Azienda Agricola di Castellaneta Marina (Taranto):



Con la seguente motivazione:



### “Targa Bacca d’Oro”

del 16° Congresso Nazionale Uva da Tavola - 12ª Edizione Internazionale



Il 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, nel 2013 è assegnato all’

### Azienda Agricola Romanazzi

di Castellaneta Marina (Taranto)

“All’Azienda Agricola Romanazzi di Castellaneta Marina (Taranto) leader per la produzione di uva da tavola di qualità, prodotta con tecniche agronomiche innovative, per sostenibile dei prodotti finanziari, garantita dalle certificazioni del settore agro-alimentare ed ambientale e con soddisfazione delle esigenze dei clienti. Con la sua attività contribuisce significativamente al progresso economico ed occupazionale delle zone di coltivazione dell’uva da tavola”.

Conversano, 1° febbraio 2013

Il Presidente  
Dott. Mario Colapietra

### “Targhe d’Argento” 2013

Ai viticoltori di uva da tavola **Pietro Petruzzellis** per la varietà Pizzutello bianca e a **Trifone Cafarchia** per la varietà Regina bianca entrambi di Adelfia (Bari).



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

## 16° Congresso Nazionale Uva da Tavola

12ª Edizione Internazionale

In collaborazione con “L’Informatore Agrario”

Con il contributo

Syngenta Crop Protection - AlzChem - Eiffel - Aniplast  
Vegetable Linea Agricoltura



Assegnazione della “Targa Bacca d’Oro”  
del 16° Congresso Nazionale Uva da Tavola  
12ª Edizione Internazionale all’Azienda Agricola Romanazzi  
e delle Targhe d’Argento a  
Pietro Petruzzellis e Trifone Cafarchia

Venerdì 1° febbraio 2013 - ore 16  
Centro Congressi “Grand’Hotel D’Aragona”

Conversano (Ba) - Via San Donato, 5  
tel 080.4952344 - [www.grandhoteldaragona.it](http://www.grandhoteldaragona.it)

Cari amici viticoltori e operatori dell'uva da tavola, per il 16° anno consecutivo abbiamo organizzato il Congresso Nazionale sull'Uva da Tavola - 12ª Edizione internazionale, in collaborazione con: L'Informatore Agrario e il contributo delle Società Syngenta, AlzChem, Eiffel - Aniplast, Vegetable.

Quest'anno la commercializzazione della produzione italiana di uva da tavola durante il periodo maggio - ottobre è stata caratterizzata da elevato contenuto di zuccheri, intensa colorazione tendente al giallo, sanità del prodotto con ridotta necessità di eseguire trattamenti fitoiatrici. Ciò per l'andamento climatico sfavorevole ai parassiti della vite assenza di pioggia, umidità e temperature elevate consentendo ottima conservabilità del prodotto nei centri di commercializzazione. La gradevolezza delle uve è stata apprezzata dal consumatore italiano ed estero e ciò ha consentito di aumentare i consumi interni e consolidare le esportazioni italiane in Europa, in particolare la Germania, il più importante acquirente di uva italiana, dell'America del Nord e del Medio Oriente. L'andamento climatico dalla fine di ottobre, rispetto agli altri mesi è stato particolarmente avverso per la produzione di uva da tavola, prima in Sicilia tra le province di Agrigento e Caltanissetta in particolare nella zona di Canicattì e paesi limitrofi dove è coltivata prevalentemente la varietà Italia e successivamente in Puglia. Il perdurare di caldo umido, piogge, nebbia, temperature elevate superiori di 10 ° rispetto alla media degli altri, hanno provocato lo sviluppo di muffe e marciumi sui grappoli. Attualmente sono proposte numerose varietà di uva da tavola senza semi ottenute in California. Sono caratterizzate da elevata e costante produttività superiore a 300 q/ha, ottima presentabilità dei grappoli con ridotta necessità di eseguire il diradamento delle bacche, apirenia, acino sodo con aromi e sapori intensi. In alcune varietà durante il mese di settembre i valori superano 20° Brix. Considerato che molte aziende che partecipano ai lavori congressuali producono altre specie frutticole quest'anno sarà svolta anche una relazione sulla frutticoltura meridionale.

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

- consegnare le Targhe d'Oro e d'Argento;
- 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 1° febbraio non prendere altri impegni per trascorrere insieme un sereno pomeriggio dedicato all'uva da tavola. La partecipazione è libera e gratuita. 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 la tradizionale cena.

Il comitato tecnico scientifico – *Cordinamento*: Mario Colapietra  
*Componenti*: L. Catalano, N. Difino, A. Guarino, G. Irmici, G. Laccone, G. Lamacchia, T. Membola, G. Miglio, G. Papa, T. Sarnari, S. Scicchitano, G. 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, AlzChem, Vegetable, Aniplast - Eiffel, Berardi per informazioni tecniche e presentazione prodotti.

## INIZIO DEI LAVORI CONGRESSUALI

Ore 16 sala congresso: inizio dei lavori congressuali

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

## LE SOCIETÀ INFORMANO

Protezione dei vigneti - Eiffel (Fontanellato - Parma) - Aniplast (Noicattaro - Bari)

1. **Le innovazioni Eiffel - Aniplast per le protezioni dei vigneti per la produzione di uva da tavola**

*Relatore*: Nico Difino

Fertilizzazione - Vegetable Linea Agricoltura (Lecce)

2. **L'importanza dei sistemi a minime energie: dal concetto alla proposta per la fertilizzazione razionale dell' uva da tavola**

*Relatore*: Giovanni Miglio

**Difesa dai parassiti - Syngenta Crop Protection (Milano)**

**Cidely: nuovo antioidico per l'uva da tavola**

*Relatore*: Teodoro Membola

Fitoregolatori - AlzChem (Trosberg Germania)

3. **Il contributo del Sitofex® nel 2012 per la produzione di uva da tavola di qualità**

*Relatore*: Giovanni Papa - Bari

## RELAZIONI

*Presiede*: dott. Mario Colapietra

1. **Frutticoltura meridionale: Novità varietali e colturali.**  
*Relatore*: Luigi Catalano, *Consorzio vivaistico pugliese - Valenzano (Bari)*

2. **Legislazione: Piano d'azione nazionale sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari.**  
*Relatore*: Antonio Guarino, *Osservatorio fitosanitario - Regione Puglia - Bari*

3. **Irrigazione: Le soluzioni innovative per l'irrigazione e la fertirrigazione per i vigneti di uva da tavola di qualità.**  
*Relatore*: Salvatore Scicchitano, *Dipartimento agronomico Irritec S.p.A. - Capo d'Orlando (Messina)*

4. **Fitoregolatori - Novità varietali - Fertilizzazione: Risultati delle ricerche solte nel 2012.**  
*Relatore*: Mario Colapietra, *ricercatore - Bari*

5. **Protezione dei vigneti: Un nuovo sistema di copertura del vigneto per una migliore funzionalità delle attività fisiologiche della vite per la produzione di uva da tavola.**  
*Relatore*: Mario Colapietra, *ricercatore - Bari*

6. **Consumi e censimento: Consumi ancora stagnanti per l'uva da tavola - L'uva da tavola secondo il censimento dell'agricoltura del 2010.**  
*Relatore*: Tiziana Sarnari, *ISMEA Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare - Roma*

7. **Bilancio fitosanitario: L'estate del 2012 favorevole per l'uva da tavola.**  
*Relatore*: Giuseppe Laccone, *Bari*

8. **Commercializzazione: Sapore e shelf life nel 2012 premiano l'uva da tavola.**  
*Relatore*: Giuseppe Lamacchia, *Istituto commercio estero - Bari*