



UVAPULIA



PSR Puglia 2014-2020 Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2

“Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”

Progetto “Uve Apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità” – Acronimo: “UVAPULIA” –
DDS N. 94250037606 – CUP B49J20000130009

COMUNICATO STAMPA N.8 - 29.06.22

PROGETTO “UVAPULIA”: Uve apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità

Nella mattinata del 29.06.22, presso l’Az. Laporta (OP AGRITALIA) situata in S.P 62 Trinitapoli (BAT) alle ore 9:00, si è svolta la Visita in Campo del progetto UVAPULIA, incentrata sul **“Monitoraggio dell’evoluzione della chioma e dello stato idrico della varietà apirena pugliese Luisa (Stella®), in vigneto con copertura post-germogliamento”**.

Nell’ambito delle attività realizzative del progetto, la Task 3.2 è finalizzata alla gestione degli apporti idrici, con metodi di precisione, in vigneto protetto con film plastico. Nel corso della visita sono state mostrate alcune delle strumentazioni utilizzate in campo, come la centralina agrometeorologica che registra e trasmette in continuo i dati di radiazione solare, temperatura, velocità del vento e umidità dell’aria e del terreno che sono alla base della stima del consumo idrico della coltura, la barra solarimetrica impiegata nel monitoraggio dell’intercettazione della radiazione solare da parte della superficie fogliare traspirante, la camera a pressione utilizzata per la valutazione dello stato idrico delle viti. Di quest’ultima apparecchiatura, molto utile a livello aziendale, sono stati spiegati i principi di funzionamento ed è stata data una dimostrazione pratica dell’applicazione in campo: tutti i partecipanti alla visita tecnica hanno potuto cimentarsi nell’uso di questo strumento sul nuovo vitigno apireno pugliese Luisa (Stella®).

Una giornata dimostrativa sulle varietà di Grape&Grape Group: Luisa e Fiammetta, una gialla e una rossa. Infatti, il progetto UVAPULIA insieme all’Università degli Studi di Foggia lavora al miglioramento delle tecniche colturali e al rilevamento delle principali caratteristiche organolettiche al miglior raggiungimento delle migliori caratteristiche organolettiche, attraverso una serie di rilievi.

Come ha dichiarato Antonio Mastropirro di AG COOP, tali varietà di medio periodo stanno incontrando sempre più favore all’interno della grande distribuzione e presso gli agricoltori. La chiave di tale successo è la loro semplicità di coltivazione e la predisposizione alle coltivazioni bio. In particolar modo la varietà Fiammetta per la sua minore esposizione alle malattie rispetto ad altre varietà.

