



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.12 - 18/07/2023

GIORNATA DI VISITE IN CAMPO PER IL PROGETTO UVAPULIA. FOCUS SULLE CULTIVAR LUISA E GGGN01A.

Nella mattinata di martedì 18 luglio, ore 9:00, in agro di Acquaviva, sono intervenuti circa 30 operatori della filiera dell'uva da tavola per prendere parte alle ultime due visite in campo previste dal **Progetto UVAPULIA**. La giornata è stata incentrata su approfondimenti relativi alle strategie di interventi diretti al grappolo su alcune delle cultivar ad uva da tavola senza semi selezionate e sviluppate dal Partner **Grape&Grape Group** e su cui l'intero partenariato del Progetto è a lavoro da circa 3 anni.



Il Progetto **UVAPULIA**, avviato nel 2020 con il finanziamento della **Regione Puglia PSR 2014-2020, Sottomisura 16.2**, mira ad implementare e diffondere le conoscenze su nuove varietà di vite ad uva da tavola apirene gestite da Grape&Grape Group, ottenute e selezionate in Puglia dal dott. Stefano Somma, adatte quindi alle condizioni colturali di questa regione e di ambienti simili. Alcune di queste varietà, **Luisa**, **Fiammetta** e **Apulia**, sono già iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e pertanto disponibili per la coltivazione con i rispettivi marchi commerciali di **Stella®**, **Iris®** e **Bloom®**, mentre la cultivar **GGGN01A** (detta Noemi) è stata avviata al percorso di registrazione per l'ottenimento della privativa varietale.





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



Filare della cultivar GGGN01A (detta Noemi)

La visita si è svolta presso l'azienda agricola Gasparro, ove i partecipanti hanno potuto visionare i vigneti della cultivar **GGGN01A** (detta Noemi), varietà apirena a bacca nera con periodo di raccolta in agosto-settembre e della cultivar **LUISA (STELLA®)**, varietà a bacca bianca con periodo di raccolta in luglio-agosto ed ottima conservabilità in pianta sino a settembre. Secondo **Alberto Mastrangelo**, Responsabile commerciale di **Grape&Grape Group**, capofila del progetto: “Organizzare questa tipologia di visite è il modo migliore per prendere visione diretta delle varietà e discutere con tecnici e addetti ai lavori che hanno impostato e seguito diverse prove sperimentali in quegli stessi vigneti, punti di forza e debolezza della cultivar in oggetto. Il valore aggiunto di divulgare queste conoscenze direttamente in vigneto è quello di avere un immediato e tangibile riscontro visivo di quanto viene raccontato ai partecipanti; oggi, parlando di interventi diretti al grappolo e delle relative sperimentazioni condotte sulle 2 cultivar oggetto di osservazione, è stato possibile evidenziare gli effetti dei diversi interventi sulla dimensione e colorazione della bacca, la presentazione del grappolo e l'avanzamento della maturazione”.

Le visite in campo sono state accompagnate dal fondamentale lavoro condotto dai partner universitari (**Università di Foggia** e **Università di Torino**) che, attraverso le parole della **Prof.ssa Laura de Palma**, hanno dato evidenza a quelli che sono i risultati dalle prove di laboratorio e rilevazioni in campo, effettuate proprio sulle cultivar del progetto. Sulla cultivar **GGGN01A** (detta Noemi), la Prof.ssa de Palma, a seconda dei differenti interventi di gestione del grappolo applicati lungo i filari, ha dato evidenza di una serie di dati relativi agli effetti sull'ingrossamento dell'acino, sul peso del grappolo, sulle caratteristiche di rachide, grappolo e sulla eventuale suscettibilità al cracking. Si è anche soffermata su alcuni parametri qualitativi e





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

nutrizionali, di cui spesso si tende a sottovalutare l'importanza. Nello specifico ha evidenziato la buona succosità dell'uva di questa varietà, che, nei grappoli trattati con sola gibberellina in fase di ingrossamento acino (circa 10 mm di diametro), al 5 settembre 2022 riportava un grado Brix di 21, affiancato da una buona acidità che consente di avere un sapore sapido e non piatto. Tra gli zuccheri prevale la presenza del Fruttosio rispetto al glucosio, cioè dello zucchero dotato di minore indice glicemico: non passando direttamente nel sangue, viene prima “stoccato” nell'organismo e poi successivamente utilizzato come fonte energetica. In GGGN01A è stata rilevata una buona presenza di Acido Tartarico e Acido Citrico che conferiscono rispettivamente un'acidità più stabile e sapidità al gusto. Riguardo alla colorazione della buccia, le tesi a confronto hanno portato ad un completo ed uniforme sviluppo del colore. I grappoli trattati con CPPU hanno avuto una più lenta maturazione, minore intensità di colore della buccia, ma una maggiore croccantezza della bacca, fattore interessante dal punto di vista commerciale visto il costante *appealing* del fattore *crunchy*.



Filare di LUISA (STELLA®)

La visita è poi proseguita lungo i filari delle varietà **LUISA (STELLA®)**. A descrivere le prove sperimentali condotte in campo si è avvicinato il Dott. **Antonio Mastropirro**, Responsabile tecnico di Ag Coop. Luisa, come alcune altre varietà stenospermocarpiche, presenta una traccia seminale un po' più sviluppata che appare come un “seme erbaceo” all'interno dell'acino. Nel corso della campagna 2022 a seguito dell'aborto tardivo dell'embrione nel seme, questo fenomeno si è reso evidente non solo in Luisa, ma anche in molte altre cultivar. Su questo dato si è unita la digressione della Prof.ssa de Palma che ha evidenziato come le tracce seminali di Luisa siano risultate ricche di Polifenoli: da 300 a 420 mg per chilogrammo d'uva contro i 250 mg per chilogrammo d'uva riscontrati nella buccia della stessa varietà. Questi “semini erbacei” sono quindi ricchi di principi salutistici antiossidanti e, in quanto masticabili, possono facilmente conferire tali sostanze all'organismo umano. Raccontare, argomentare e far conoscere questi aspetti tanto agli operatori





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

Intervenuti alla visita, quanto ai buyer o ad altri operatori della filiera permetterebbe di trasformare questa caratteristica varietale della Luisa in un sicuro punto di forza che infatti, già più di qualche catena della GDO ha imparato ad apprezzare.

Come ultima raccomandazione data agli intervenuti si è evidenziato come una buona alimentazione idrica di questa cultivar favorisca il mantenimento della percepibilità dell'aroma moscato anche sino a settembre. Lì dove invece la pianta risulti essere poco idratata, le bacche perderono prima l'aroma di moscato, molto delicato, che contraddistingue la cultivar.

Uno degli obiettivi del Progetto UVAPULIA è proprio quello di fornire a produttori locali di uva da tavola una formula pronta all'uso: varietà pronte ad essere impiantate, accompagnate da linee guida specifiche messe a punto per ognuna di esse e tarate negli ambienti pedoclimatici pugliesi. Ciò costituisce un “plus” per i produttori che quindi non dovranno testare/sperimentare a loro spese le varietà, ma che potranno godere di un bagaglio di esperienze, prove e pratiche agronomiche corrette che permetteranno loro sin da subito di realizzare un prodotto che sia soddisfacente sia in termini qualitativi che sotto il profilo della resa produttiva.

Non resta che riaggiornarci per la conferenza di chiusura del Progetto UVAPULIA.





REGIONE PUGLIA



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





REGIONE
PUGLIA



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



Foto di alcuni momenti delle Visite in campo

Per ulteriori info:

Alberto Mastrangelo

Grape&Grape Group (Capofila Progetto UVAPULIA)

Cell: 3465341219

Mail: commerciale@grapeandgrape.it



Seguici sui nostri canali social:



WWW.UVAPULIA.IT

