



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

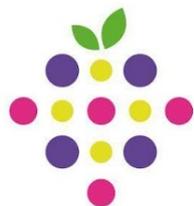
COMUNICATO STAMPA N.3 - 25/09/21

PANEL TEST 2021 PROGETTO UVAPULIA

OCCASIONE DI INCONTRO, DEGUSTAZIONE E CONFRONTO PER FARE IL PUNTO SULLA RICERCA E L'INNOVAZIONE VARIETALE DELL'UVA DA TAVOLA, PORTATA AVANTI NEL PROGETTO UVAPULIA.

Nel pomeriggio di giovedì 23 Settembre, presso Masseria Torre Catena di Polignano a Mare, si è svolto il Panel Test 2021, sulle varietà seedless di uva da tavola pugliesi della Grape&Grape Group che, proprio oggetto di focus nel progetto UVAPULIA finanziato con fondi comunitari della Regione Puglia. Un evento che, visto l'ancora delicato momento di ripartenza post-pandemia, ha visto la partecipazione limitata a soci e parte tecnica del progetto, soci del partenariato Uvapulia (Sottomisura 16.2 del PSR Regione Puglia 2104-2020, di cui Grape&Grape ne è capofila) e di una limitata, ma rappresentativa, compagine di operatori commerciali della filiera dell'uva da tavola pugliese.





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

A ridosso di uno dei campi sperimentali dove si conducono diverse cultivar oggetto di studio di Uvapulia è andato in scena uno dei momenti “rituali” per un progetto di breeding di questo tipo, l'annuale Panel Test.

A rompere il ghiaccio è l'Executive Manager del gruppo, Alberto Mastrangelo: “Grape&Grape vuole creare network tra breeder, operatori commerciali e agricoltori. Ad oggi si contano 480 ettari (legali) di uva a marchio Grape&Grape. Quello che a noi interessa è crescere in qualità e non in quantità, per questo abbiamo pensato di creare una rete. L'idea di “esclusività” che sottende l'esclusione di qualcuno non ci interessa. L'inclusività che proponiamo è volta a crescere e ci spinge a lavorare sempre meglio”

“Il nostro obiettivo è creare nuove sinergie e confrontarsi con tutto il settore. Vorremmo anche aprire un dialogo con la GDO per parlare delle preferenze del consumatore e, allo stesso tempo, presentare le esigenze dei produttori.





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

La serata è poi entrata nel pieno della sua attività quando si è dato spazio al momento Divulgativo; Grape&Grape Group infatti, in qualità di capofila del Progetto Uvapulia (Sottomisura 16.2 del PSR Regione Puglia 2104-2020), assieme ai suoi fondamentali partner di progetto, ha portato a conoscenza dei graditi ospiti i primi riscontri su alcuni elementi osservati su alcune delle nostre cultivar tra cui: frigoconservazione, aromi, gusto, giusto momento di raccolta per cogliere il miglior prodotto possibile in campo e offrire il meglio delle varietà al consumatore finale.

Uvapulia è un progetto incentrato su Innovazione, Nutrizione e Sostenibilità di nuove cultivar senza semi pugliesi, gli interventi durante l'incontro del Breeder Prof. Stefano Somma e del Responsabile Tecnico Scientifico di progetto, la Prof.ssa Laura De Palma dell'Università di Foggia, hanno ricordato ai partecipanti come Uvapulia intenda fornire ai produttori locali non solo delle varietà di uva da tavola pronte per essere impiantate, ma anche delle linee guida di produzione che consentano, attraverso precise pratiche agronomiche codificate, di ottenere un frutto che esprima al massimo il suo potenziale.

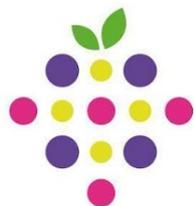
Il progetto prende il nome dalla regione e dalla varietà Apulia e rimarca così il legame con il territorio per delle uve ottenute e selezionate in Puglia e per la Puglia. “Queste, ovviamente, ben si adattano all'areale mediterraneo ed alle caratteristiche delle zone vocate alla coltivazione di uva da tavola”, ha commentato de Palma.

“Il progetto è cominciato lo scorso anno – spiega la professoressa – capire come poter offrire al consumatore ed alla GDO un prodotto in condizioni ottime vuol dire essere premiati dal consumatore che tornerà a ricomprare. In questo anno di studi è emerso che Apulia ha un sapore di moscato, così come Fiammetta. Le altre cultivar esaminate possiedono, invece, un aroma neutro, talvolta con sentori di mughetto o vaniglia”.

“La cv Luisa sviluppa un seme soffice, che è possibile mangiare; dalle analisi di questo seme erbaceo è emerso che esso contiene fenoli, quindi mangiare questa varietà di uva offre al consumatore qualcosa di più per salvaguardare la sua salute. Infine, caratteristica davvero importante emersa, è l'ottima resistenza di queste varietà alla frigo-conservazione. Abbiamo analizzato il prodotto dopo 40 giorni di frigo conservazione e la salubrità del frutto era impeccabile”.

L'articolazione di un Gruppo Operativo come quello di questo partenariato a cui collaborano tanto partner accademici (Università di Foggia e Università di Torino), passando per realtà della filiera produttiva e commerciale dell'uva da tavola (Dr.Franco pignataro, Op Agritalia, Op Pignataro, Az.Agr. Difesa di Canneto, Az.Agr. Santa Candida), quanto partner tecnici (Da.Re. Puglia, Ag. Coop, Aretè, Cassandro) permette di avere un gruppo composito che, si articola di competenze complementari e trasversali, permetteranno di avere un'analisi completa della tematica sotto molteplici punti di vista (tecnico-agronomico, produttivo, economico etc.).





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

Ultima ma non di meno importante è stata la parte conclusiva della serata dedicata propriamente al Panel Test, tipico momento Degustativo e di Confronto con tutti gli intervenuti che ci ha permesso di far degustare le nostre varietà e anche le nuove selezioni ai tutti i partecipanti. Diversa dal solito la proposta di un “*blind test*” che ha coinvolto tutti i partecipanti nel dare un riscontro ad occhi bendati, quindi basato solo su un assaggio puramente gustativo, per avere dei riscontri in termini di gusto e proprietà organolettiche su due cultivar campione. La mostra pomologica ha inoltre previsto la degustazione delle 2 selezioni in corso di registrazione (**GGGB01S - Musa®** bianca con seme medio tardiva e **GGGR01A- Aisha®** rossa senza semi di agosto, a cui presto sia aggiungerà una 3° selezione **GGGN01A - Noemi**, nera apirene medio tardiva), di altre 7 selezioni in corso di validazione che rappresentano il prossimo, potenziale, futuro del catalogo varietale, oltre alle 3 più conosciute cultivar (**Apulia - BLOOM®**, **Luisa - STELLA®** e **Fiammetta - IRIS®**) già registrate, in produzione e commercializzazione.

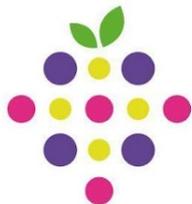
“La cv Luisa sviluppa un seme soffice, che è possibile mangiare; dalle analisi di questo seme erbaceo è emerso che esso contiene fenoli, quindi mangiare questa varietà di uva offre al consumatore qualcosa di più per salvaguardare la sua salute. Infine, caratteristica davvero importante emersa, è l’ottima resistenza di queste varietà alla frigo-conservazione. Abbiamo analizzato il prodotto dopo 40 giorni di frigo conservazione e la salubrità del frutto era impeccabile”.

L’articolazione di un Gruppo Operativo come quello di questo partenariato a cui collaborano tanto partner accademici (Università di Foggia e Università di Torino), passando per realtà della filiera produttiva e commerciale dell’uva da tavola (Dr.Franco pignataro, Op Agritalia, Op Pignataro, Az.Agr. Difesa di Canneto, Az.Agr. Santa Candida), quanto partner tecnici (Da.Re. Puglia, Ag. Coop, Aretè, Cassandro) permette di avere un gruppo composito che, si articola di competenze complementari e trasversali, permetteranno di avere un’analisi completa della tematica sotto molteplici punti di vista (tecnico-agronomico, produttivo, economico etc.).

Ultima ma non di meno importante è stata la parte conclusiva della serata dedicata propriamente al Panel Test, tipico momento Degustativo e di Confronto con tutti gli intervenuti che ci ha permesso di far degustare le nostre varietà e anche le nuove selezioni a tutti i partecipanti .

Diversa dal solito la proposta di un “*blind test*” che ha coinvolto tutti i partecipanti nel dare un riscontro ad occhi bendati, quindi basato solo su un assaggio puramente gustativo, per avere dei riscontri in termini di gusto e proprietà organolettiche su due cultivar campione. La mostra pomologica ha inoltre previsto la degustazione delle 2 selezioni in corso di registrazione (**GGGB01S - Musa®** bianca con seme medio tardiva e **GGGR01A- Aisha®** rossa senza semi di agosto, a cui presto sia aggiungerà una 3° selezione **GGGN01A - Noemi**, nera apirene medio tardiva), di altre 7 selezioni in corso di validazione che rappresentano il prossimo, potenziale, futuro del catalogo varietale, oltre alle 3 più conosciute cultivar (**Apulia - BLOOM®**, **Luisa - STELLA®** e **Fiammetta - IRIS®**) già registrate, in produzione e commercializzazione.





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



GGGB01S - Musa®



GGGR01A- Aisha®

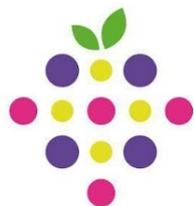


GGGN01A - Noemi



Alberto Mastrangelo ha così sintetizzato alcuni riscontri raccolti confrontandosi con i partecipanti: “Molto apprezzato l’aroma moscato di una selezione a bacca nera di prossima registrazione, il periodo di





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

maturazione della selezione a bacca bianca, così come il sapore fruttato di una selezione a bacca rossa. Siamo curiosi di scoprire che riscontro gustativo porterà il Blind Test effettuato tra la Pizzutella (Test 1) e la nostra GGGB01S - Musa® (Test 2) che scopriremo dopo l'analisi dei questionari. Questi feedback sono sempre molto utili, quanto necessari per implementare sempre di più il nostro processo di breeding varietale che, punta ad offrire delle varietà tanto appetibili per produttività e redditività dal lato produttivo, quanto richieste dal consumatore finale per gusto, sapore, colore, consistenza etc.”.

Questo 2021 ha permesso di ampliare leggermente il numero di chi ha preso parte a questo Panel Test, tuttavia gli organizzatori confidano di poter organizzare il prossimo evento in serenità e lontani dalle logiche limitative che questa pandemia ha portato su molteplici situazioni lavorative e conviviali delle nostre vite.

Grape&Grape Group continuerà ad operare sul territorio interfacciandosi con il solito criterio di inclusività e confronto con tutti i diversi attori della filiera dell'uva da tavola (tecnici, produttori, commercianti, le molteplici espressioni di aggregazione territoriale dell'uva da tavola), contando di poter intercettare e dar risonanza a sempre più interpreti di questa virtuosa filiera dell'ortofrutta.

