

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.10 - 23.09. 22

COMUNICATO STAMPA VISITE DIMOSTRATIVE IN CAMPO + EVENTO FORMATIVO + PANEL TEST

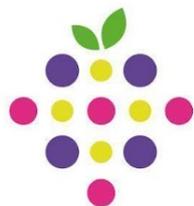
Il Gruppo Operativo del Progetto UVAPULIA (Uve apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità) continua speditamente con le attività di divulgazione organizzando due nuove visite in campo ed un evento formativo.

Il gruppo riunitosi presso Masseria Torre Catena, di Polignano a Mare (BA) ha effettuato due visite tecnico-dimostrative.

La prima sul Campo Sperimentale GRAPE&GRAPE GROUP c/o AZ.AGR.SANTA CANDIDA incentrata sulle Nuove Cultivar Apirene Pugliesi e sullo studio e l'analisi delle performance di Apulia, Luisa e Fiammetta, varietà già diffuse sul territorio.

“Questo campo-prova è di particolare importanza tanto per il nostro progetto di breeding, quanto per il progetto Uvapulia, ha dichiarato l'agronomo Antonio Carlomagno (Ag Coop); al momento ospita circa una ventina di filari con altrettante cultivar/selezioni del progetto, per il resto troviamo alcune plantule di nuove selezioni, risultate interessanti negli ultimi anni di valutazione. Il campo a pieno regime potrà arrivare ad ospitare circa 2500 piante, mentre lo spazio ancora libero, è stato appositamente lasciato vuoto perché sarà presto occupato dalle centinaia di nuovi semenzali, grazie alla collaborazione del gruppo con lo spin off dell'università di Catania. Questo campo rappresenta solo un punto di partenza, per cercare di capire quali saranno le selezioni che con maggiore probabilità potranno essere prima brevettate e poi diffuse sul territorio. Oggi essere in mezzo a questi campi è un passaggio importante da fare con i partner del progetto e con tutti gli intervenuti, per far capire e toccare con mano cosa significa fare ricerca e su cosa nello specifico si stiamo concentrando le rilevazioni di Uvapulia.”





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”

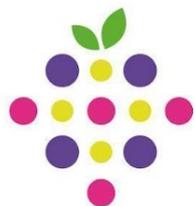
Progetto “Uve Apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità” – Acronimo: “UVAPULIA” –
DDS N. 94250037606 – CUP B49J20000130009



La seconda visita è stata occasione di approfondimento sui PORTAINNESTI UTILIZZATI SUI NUOVI VITIGNI APIRENI PUGLIESI, potendo così osservare il risultato delle piante gestite in maniera naturale, in un impianto sotto rete. Parlare di sostenibilità ambientale per questa filiera passa anche per una ricerca di quei portainnesti che potrebbero mettere queste varietà e nuove selezioni, nelle condizioni di performare meglio in campo tanto contro i patogeni, dimostrando una migliore resistenza e tenuta alle malattie più diffuse, quanto una risposta in termini di riduzione di risorse idriche da dedicare a ciascuna pianta.

Le visite sono state arricchite dai contributi della professoressa Laura De Palma (Università di Foggia) e da Antonio Mastropirro (AG COOP) che hanno ribadito come per tutte le attuali e nuove selezioni di cultivar si tratti sempre di varietà perfettibili che, dal momento in cui usciranno al di fuori dai campi prova, saranno moltiplicate per essere testate nei campi test dei soci in cui si darà seguito alle necessarie attività agronomiche su superfici più ampie. Grazie alla presenza di queste cultivar su maggiori superfici si inizierà a valutare se queste selezioni possano raggiungere uno standard economico e commerciale adeguato. Questi passaggi rappresentano in estrema sintesi le valutazioni a cui una selezione è sottoposta, prima di arrivare alla valutazione finale riguardo la sua brevettabilità.





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”

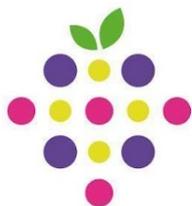
Progetto “Uve Apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità” – Acronimo: “UVAPULIA” –
DDS N. 94250037606 – CUP B49J20000130009



Il gruppo formato da tecnici, produttori e operatori del settore ha inoltre preso parte all’evento formativo aperto dai saluti di Massimiliano Del Core presidente Grape&Grape Group partner capofila del progetto UVAPULIA e da Alberto Mastrangelo Executive Manager del gruppo. Il primo ha fatto un doveroso accenno alla situazione dell’attuale campagna uva, ricordando a tutti i presenti di come si stia affrontando una non semplice situazione tanto sui mercati di sbocco con dei consumi incerti tanto sul fronte della complessa offerta varietale. Servirebbe, a suo parere, che l’intero comparto si fermi a riflettere, condividere e programmare per capire assieme come questa e altre criticità possano e debbano essere affrontate in maniera definitiva.

Al saluto del presidente è seguito l’intervento del responsabile commerciale del gruppo Alberto Mastrangelo che, facendo eco a quanto già anticipato nel campo sperimentale, ha ricordato come le varietà apirene analizzate da Grape&Grape Group e approfondite nel progetto Uvapulia, siano frutto di almeno 7-10 anni di osservazioni, valutazioni e selezioni, che hanno portato alla registrazione di 5 varietà: Apulia (Bloom®), Luisa (Stella®), Fiammetta (Iris®), GGGB01S (Musa®) e GGGR01A (Aisha®), più altre selezioni che sono ancora in fase di valutazione. Uvapulia avvalendosi di un partenariato composito e dalle competenze complementari avrà l’onere e l’onore non solo di fornire alla filiera dell’uva da tavola i risultati della ricerca varietale, ma di mettere a punto delle linee guida di coltivazione sulle cultivar analizzate nel progetto, di modo che il produttore intenzionato a piantarle, sin da principio possa avere dei riferimenti chiari su cui impostare, in maniera ottimale, l’allevamento del suo vigneto per ottenere dei risultati tanto quantitativi, quanto qualitativi in linea con le esigenze agronomiche della cultivar e commerciali da parte del mercato.





UVAPULIA



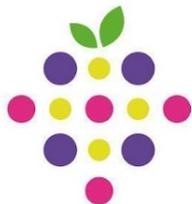
PSR Puglia 2014-2020 Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2
 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”
 Progetto “Uve Apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità” – Acronimo: “UVAPULIA” –
 DDS N. 94250037606 – CUP B49J20000130009



L'evento di divulgazione ha previsto l'intervento della Prof.ssa Laura de Palma (Università di Foggia) responsabile tecnico scientifico del progetto UVAPULIA sulle possibilità di oggettivazione dei principali parametri qualitativi dell'uva da tavola importanti per la produzione e consumo: forme, dimensioni, tenuta e spessore della buccia e gli aromi delle nuove cultivar.

Successivamente è andato in scena uno dei momenti “rituali” del progetto, ovvero il Panel Test tipico momento Degustativo e di Confronto con tutti gli intervenuti che ha permesso di far degustare le varietà e anche le nuove selezioni ai tutti i partecipanti.





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



Il progetto UVAPULIA continuerà ad interfacciarsi con i diversi attori della filiera dell’uva da tavola con l’unico obiettivo di dar risonanza sempre di più a questa virtuosa filiera.

