

# 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.5 – 05/04/2022

Hall 4.2, Stand A-10

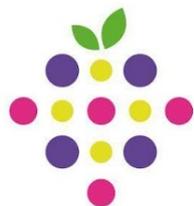
### **GRAPE&GRAPE GROUP con i partner di UVAPULIA al FRUIT LOGISTICA: focus su Ricerca varietale, Sostenibilità produttiva e Capacità di fare Rete.**

La Capofila *GRAPE&GRAPE GROUP*, assieme ai partner del Progetto UVAPULIA volano al FRUIT LOGISTICA di Berlino, con uno spazio ubicato presso l'area denominata Italian Fruit Village.

Dare slancio alla Ricerca e Innovazione di cultivar autoctone, ottimizzarne le relative pratiche agronomiche per puntare ad una migliore sostenibilità produttiva sono gli obiettivi dichiarati del Progetto UVAPULIA, finanziato nell'ambito del PSR Puglia 2014-2020 Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”.

Un momento di visibilità internazionale tanto istituzionale, quanto promozionale, per il progetto a cui collaborano insieme Grape&Grape Group, capofila di progetto e conosciuto programma di miglioramento varietale per le uve seedless in Puglia, ed altri importanti partner scientifici (Università di Foggia e Università di Torino), 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), ed infine partner tecnici (Da.Re. Puglia, Ag. Coop, Aretè, Studio Cassandro).





# 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



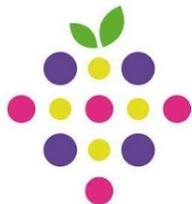
Un partenariato composito che, si articola di competenze tanto complementari, quanto trasversali, che permetteranno di mettere in luce come ricerca varietale, ottimizzazione di pratiche agronomiche e sostenibilità possano andare avanti di pari passo nella filiera dell’Uva da tavola, a patto che questa sappia e soprattutto voglia “Fare Rete” sul territorio e condividere i risultati della propria attività di ricerca e sperimentazione con tutti gli operatori del comparto.

“In un periodo del genere in cui l’incremento dei prezzi delle materie prime, le difficoltà nella logistica e il combinarsi di diversi fattori esogeni ai mercati, finiscono per incrementare le difficoltà delle aziende a rimanere competitive sui mercati - spiega Alberto Mastrangelo, responsabile commerciale della Grape&Grape Group - ritengo che l’elemento di particolare rilievo che contraddistingue gli operatori di questa filiera sia il CORAGGIO. La storia ci insegna che, nelle crisi che si sono alternate nel corso dei secoli, proprio chi non ha alzato il ponte levatoio dei propri castelli in questi momenti, continuando tanto ad investire, quanto a credere nella bontà di fare e ampliare la propria rete, ha potuto trasformare quello che tutti vedono come difficoltà in opportunità di crescita”.





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

Con questi obiettivi, **Martedì 5 Aprile, alle 14:30**, presso l'**Italian Fruit Village Hall 4.2 Stand A-10**, è in programma un incontro divulgativo sul **Progetto UVAPULIA** in cui oltre a fare il punto sullo stato dell'arte dello stesso, parleremo degli effetti positivi di "Fare Rete" sul territorio per lo sviluppo e la diffusione dell'innovazione, assieme alla promozione e valorizzazione delle nuove varietà di Uva da tavola Made in Italy, a vantaggio di tutta la filiera.

Grape&Grape Group e i partner di Uvapulia vi aspettano a Fruit Logistica 2022 (Berlino, 5-7 aprile) in Hall 4.2, Stand A-10.

