

Premiazioni

Presentazione del

Premio Nazionale Uva da Tavola "Targa Bacca d'Oro" - Edizione 2023

conferito alle imprenditrici delle aziende:

Teresa Diomede
Racemus - Rutigliano (BA)

Chiara Giuliano
Orchidea Frutta s.r.l. - Rutigliano (BA)

Chiara Redavid
F.lli Redavid srl - Rutigliano (BA)

Anna Giacovelli
Giacovelli srl - Locorotondo (BA)

Valentina Colucci
Top Fruit sas - Rutigliano (BA)

Emilia Blasi
Soc. Agr. F.lli Blasi - Grottaglie (TA)

Francesca Lonigro
Lonigro Group - Noicattaro (BA)

Coordinamento
dott.ssa Teresa Diomede

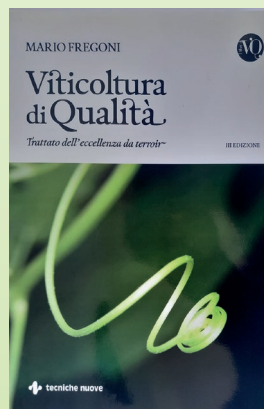
Lettura dei curriculum e consegna attestati

Libri sull'uva da tavola



Premi OIV
Organizzazione Internazionale
della Vigna e del Vino

Conferito a Parigi al libro
"L'uva da tavola"
il "Premio Internazionale
Viticoltura"



Informazioni:

mariocolapietra@libero.it
Tel. 339.638.32.00
 mario colapietra

Come arrivare alla sede del Congresso:
dall'autostrada, uscita Bari Nord, dopo 4 km, indicazione tangenziale
Brindisi - Lecce (dopo 15 km) uscita Noicattaro-Madonna di Lourdes,
dopo 1 km "UNA HOTEL REGINA"

24° Congresso Nazionale Uva da Tavola

20ª Edizione Internazionale

Quest'anno il Congresso si colora di rosa

In collaborazione con:

APEO
Associazione Produttori
Esportatori Ortofrutticoli

e le Società:

Eiffel - Aniplast - Alzchem - Vivai Cooperativi Rauscedo
Tersan Puglia - Daymsa - Berardi - Murciano

Manuale di Viticoltura Il comparto dell'uva da tavola

Aspetti tecnici, produttivi e commerciali

Mario Colapietra



Venerdì 12 maggio 2023 Ore 16,30
Centro Congressi "Una Hotel Regina"

Torre a Mare - Noicattaro (Bari) - Telefono 080.5430907



Cari amici viticoltori e operatori dell'uva da tavola, anche quest'anno con il contributo delle Società: Eiffel - Aniplast, Alzchem, Vivai Cooperativi Rauscedo, Tersan Puglia, Daymsa, Berardi - Murciano, abbiamo organizzato il "24° Congresso Nazionale Uva da Tavola".

Queste Società dopo una breve presentazione delle loro attività, procederanno al sorteggio di alcune copie del Manuale di Viticoltura.

La rilevante novità di quest'anno è la presentazione del "Manuale di Viticoltura - Il Comparto dell'uva da tavola: Aspetti tecnici, produttivi e commerciali" presentato dal prof. Mario Fregoni, già docente ordinario dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e autore del libro "Viticoltura di Qualità".

La preparazione del libro ha richiesto 2 anni di lavoro: in 800 pagine e con alcune centinaia di illustrazioni e tabelle sono trattati 22 capitoli: cenni di botanica, l'origine e funzionalità del tendone, viticoltura nel mondo, europea e italiana, climatologia, l'invasione fillosserica, vivaismo, forme di allevamento, irrigazione, tecniche colturali, fertilizzazione, meccanizzazione, difesa fitosanitaria, miglioramento genetico, scelta varietale, protezioni dei vigneti con reti e plastiche, trasformazione e conservazione, commercializzazione e consumo dell'uva.

Il prof. Mario Fregoni svolgerà la relazione: "Le uve da tavola e i cambiamenti climatici".

Per la prima volta il prestigioso riconoscimento Premio Nazionale Uva da Tavola "Targa Bacca d'Oro" sarà conferito a 7 imprenditrici, che si occupano con dedizione e professionalità della gestione delle aziende di famiglia per la produzione e commercializzazione dell'uva da tavola. Esempio ed incoraggiamento per i tanti giovani che operano nel settore.

Consiglierei per il 12 maggio di non prendere altri impegni, per trascorrere con altri viticoltori, addetti alla commercializzazione, un sereno pomeriggio dedicato all'uva da tavola. La partecipazione è libera e gratuita. Si richiede però collaborazione per il miglior svolgimento degli eventi: non sostare in piedi lungo i corridoi, non disturbare lo svolgimento delle relazioni.

In attesa di incontrarci, un cordiale saluto,
Mario Colapietra

Programma Eventi

Dalle ore 15 alle ore 20

*Sala riservata alle Società
Eiffel - Aniplast, Alzchem,
Vivai Cooperativi Rauscedo, Tersan Puglia,
Daymsa, Berardi - Murciano.*

*Esposizione e presentazione di prodotti, poster, incontri
con le aziende agricole, tecnici, ricercatori, addetti alla
commercializzazione.*

Commemorazione del Dott. Giuseppe Laccone scomparso durante il covid.



Così vogliamo ricordare il dott. Giuseppe Laccone, tra frequentanti e docenti della Scuola di Specializzazione per le Aziende Produttrici di Uva da Tavola.

Ore 17

Saluti e presentazione:

Dott. Mario Colapietra - *Presidente del Congresso*

- Aggiornamenti sulle tecniche colturali della coltivazione dell'uva da tavola e risultati sperimentali.
Relatore: **Dott. Mario Colapietra** - *Ricercatore in viticoltura*
- Le uve da tavola e i cambiamenti climatici.
Relatore: **Prof. Mario Fregoni** - *Già docente di viticoltura dell'Università Cattolica del "Sacro Cuore" Piacenza*



Premiazione

"Targa Bacca d'Oro" Edizione 2023

L'autore presenterà il:

Manuale di Viticoltura

Il comparto dell'uva da tavola

Aspetti tecnici, produttivi e commerciali

Interventi delle Società

Eiffel - Aniplast, Alzchem, Vivai Cooperativi Rauscedo, Tersan Puglia, Daymsa, Berardi - Murciano e sorteggio dei libri.