

25° Congresso Nazionale Uva da Tavola

21^a Edizione Internazionale

Con il patrocinio dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA VITE E DEL VINO

Venerdì
2 febbraio 2024

Ore 16,30

Manuale di Viticoltura

Il comparto dell'uva da tavola

Aspetti tecnici, produttivi e commerciali

Mario Colapietra



Centro Congressi «UNA HOTEL REGINA»

Strada Torre a Mare - Noicattaro (BA) - Tel. 080.543.09.07

Premio Nazionale Uva da Tavola
“Targa Bacca d’Oro” - Edizione 2024

Programma

Dalle ore 14 alle 20 - Sala riservata alle Società: Vivai Cooperativi Rauscedo (Produzione di barbatelle innestate e non) - Gruppo Alfonso Lorenzo (Filo zincato per vigneti) - Vivai Valentino Murciano (Produzione di barbatelle del Salento innestate e non).

Incontri con i produttori di uva da tavola, ricercatori, tecnici, per informazioni tecniche e presentazione delle novità dei prodotti.

Ore 16 - Inizio dei lavori congressuali Mario Colapietra, presidente del congresso: saluti e presentazione del 25° Congresso Nazionale ed Internazionale Uva da Tavola.

1 - Relatore: **Mario Colapietra**, ricercatore in viticoltura
Presentazione del Manuale di Viticoltura - Il comparto dell'uva da tavola: Aspetti tecnici, produttivi e commerciali.

2 - Relatore: **Vincenzo Cuoccio** dei Vivai Cooperativi Rauscedo, area manager per la Puglia, Calabria e Basilicata.
“Caratteristiche produttive delle varietà di uva da tavola e delle barbatelle commercializzate dai Vivai Cooperativi Rauscedo”.

3 - Relatore: **Rosario Di Lorenzo**, docente di coltivazioni arboree e di viticoltura per uva da tavola e scelta varietale dell'Università degli Studi di Palermo - Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.
“Innovazioni del comparto dell'uva da tavola”.

4 - Relatore: **Giuseppe Martelli**, docente di Biotecnologie molecolare dell'Università degli Studi della Basilicata
“Miglioramento genetico delle uve da tavola: problematiche, obiettivi e prospettive”.

5 - Relatrice: **Rosapaola Radice**, dottorato di ricerca dell'Università degli Studi della Basilicata
“Tecnologie genetiche applicate al miglioramento genetico della vite”.

6 - Relatore: **Michele Ippolito**, tecnico della Società “La Zagara”
“Presentazione della nuova azienda produttrice di nuove varietà senza semi della superficie di 30 ettari”.

7 - Relatore: **Salvatore Scicchitano**, agronomo e progettista di impianti di microirrigazione - Società Irritec
“Progetto innovativo per la gestione senza impiego di manodopera della microirrigazione eseguito su un vigneto specializzato per la produzione delle novità varietali senza semi”.

Premio Nazionale Uva da Tavola

“Targa Bacca d’Oro” - Edizione 2024




Premio Nazionale Uva da Tavola “Targa Bacca d’Oro” edizione 2024 conferito a Michele Sodano per il confezionamento e commercializzazione uva da tavola.

Targhe assegnate nel 2023 a imprenditrici del comparto dell'uva da tavola.

Dopo le relazioni sorteggio del Manuale di Viticoltura.

Come arrivare alla sede del Congresso:
dal Nord autostrada uscita Bari Nord, dopo 4 Km indicazione tangenziale proseguire per Brindisi dopo 15 Km uscita Noicattaro - Madonna di Lourdes, dopo 1 Km “UNA HOTEL REGINA”

Informazioni:
mariocolapietra@libero.it
Tel. 339.638.32.00
 [mario colapietra](https://www.facebook.com/mariocolapietra)