

Informazioni ed estrazioni premi

Conduce: **Tito Manlio Altomare**, giornalista

Premiano

Mario Colapietra, Gianluca Nardone e Francesco Faretra

Premio nazionale "Targa Bacca d'Argento" edizione 2015 al viticoltore di uva da tavola Santino Raniolo di Mazzarrone (CT)

Premio nazionale "Targa Bacca d'Argento" edizione 2015 al Centro Coragro s.r.l. di Grammichele (CT) - Assistenza tecnica ai viticoltori di uva da tavola

Premio nazionale "Targa Bacca d'Oro" edizione 2015 al Consorzio per la Tutela e la Promozione dell'Uva da Tavola a Indicazione Geografica Protetta I.G.P. di Mazzarrone (CT)



Premiazioni



Informazioni: mariocolapietra@libero.it

Tel. 339 638 32 00  [mario colapietra](#)

Estrazione 10 abbonamenti all'Informatore Agrario, attrezzature per la protezione durante i trattamenti con agrofarmaci, libri sull'uva da tavola e altri premi.

Presentato a Berlino
alla Fiera "Fruit Logistica"



Premio
O.I.V.



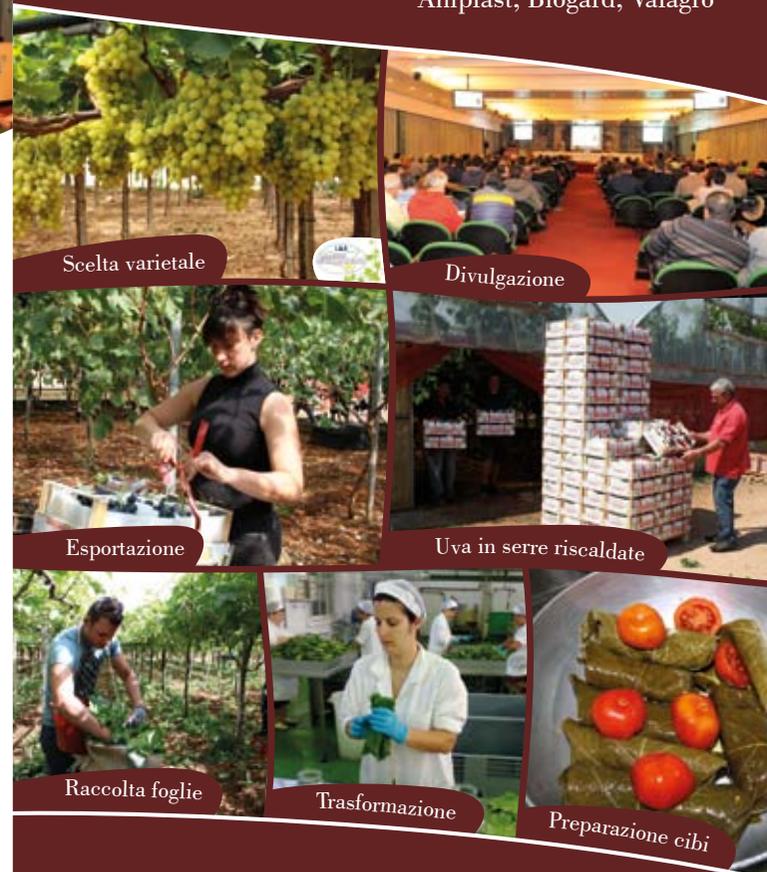
18° Congresso Nazionale Uva da Tavola 14ª Edizione Internazionale

In collaborazione con:

L'Informatore Agrario

Con il contributo di:

Syngenta, AlzChem, Eiffel, Aniplast, Biogard, Valagro



"Targa Bacca d'Oro"

del 18° Congresso Nazionale Uva da Tavola - 14ª Edizione Internazionale



Il prestigioso riconoscimento consegnato durante il Congresso Nazionale Uva da Tavola con una cerimonia ufficiale a coloro che si sono particolarmente distinti per il progresso dell'uva da tavola in Italia e nel Mondo nel 2015 è assegnato al

"Consorzio per la Tutela e la Promozione dell'Uva da Tavola a Indicazione Geografica Protetta I.G.P. di Mazzarrone (CT)"

"Per l'attività che il Consorzio svolge per la produzione e promozione dell'uva da tavola prodotta in Sicilia, ottenuta con tecniche agronomiche innovative, uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, garanzia dalle certificazioni del settore agro-alimentare ed ambientale e con soddisfazione delle esigenze dei clienti. Il Consorzio con la sua attività contribuisce significativamente al progresso economico ed occupazionale delle zone di coltivazione dell'uva da tavola".

Casamassima (BA), 30 gennaio 2015

Il Presidente del Congresso Uva da Tavola
Dot. Mario Colapietra

Come arrivare



Premiazioni

"Targa Bacca d'Oro"

Consorzio Tutela e Promozione dell'Uva da Tavola
I.G.P. Indicazione Geografica Protetta di Mazzarrone (CT)

Venerdì 30 gennaio 2015 - Ore 16

Sala congressi presso il **BARICENTRO**
di Casamassima (BA)

SS 100 Bari-Taranto - Tel. 339 638 32 00

Presentazione

Cari amici viticoltori e operatori dell'uva da tavola, per il 18° anno consecutivo abbiamo organizzato il Congresso Nazionale sull'Uva da Tavola, in collaborazione con:

L'Informatore Agrario e il contributo delle Società: Syngenta, AlzChem, Eiffel, Aniplast, Biogard e Valagro.

Quest'anno presenteremo i risultati del progetto: "Produzione e trasformazione di foglie di vite per l'alimentazione umana". Attuato da DARE Puglia - Distretto tecnologico agroalimentare e finanziato dall'Unione europea, Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca e dal Ministero dello sviluppo economico. La raccolta e il conferimento delle foglie in appositi stabilimenti per la trasformazione in alimenti, può contribuire con il ricavo della vendita, alla riduzione dei costi di produzione con l'eliminazione di quelli riferiti alla pratica della sfogliatura. In Florida, Grecia e altri paesi del Medio Oriente, come Egitto, Turchia, ecc., la vite è coltivata anche per la produzione di foglie utilizzate farcite nella cucina di numerosi paesi del Medio Oriente. Anche quest'anno premieremo "la viticoltura siciliana" in particolare quella di Mazzarrone.

Come ogni anno il Congresso sarà anche l'occasione per:

- consegnare le Targhe d'Oro e d'Argento;
- discutere dei risultati delle ricerche, delle tecniche colturali, della commercializzazione;
- incontrarsi, scambiarsi idee e pareri;
- ricevere il supplemento dell'Informatore Agrario e di altro materiale tecnico di aggiornamento delle Società inserito nella cartella del Congresso.

Consiglierei per venerdì 30 gennaio di non prendere altri impegni per trascorrere insieme un sereno pomeriggio dedicato all'uva da tavola.

La partecipazione è libera e gratuita per tutti i viticoltori, ricercatori, tecnici e operatori commerciali. I lavori congressuali si concluderanno con l'estrazione di 10 abbonamenti all'Informatore Agrario, premi e con la tradizionale cena - buffet. In attesa di incontrarci, un cordiale saluto.

Mario Colapietra

Programma

- **Dalle ore 14 alle 20 - Sala riservata alle Società**
Incontri dei produttori di uva da tavola, ricercatori e tecnici con le Società: **Syngenta, AlzChem, Eiffel-Aniplast, Biogard, Valagro e Berardi** per informazioni tecniche e presentazione novità prodotti.
- **Ore 16 sala congresso:** inizio dei lavori
Mario Colapietra, *presidente del congresso:*



Tecniche colturali e scelta varietale

- Aggiornamenti sulle tecniche di coltivazione dell'uva da tavola e risultati sperimentali
- Effetti delle concimazioni con calcio sui vigneti per uva da tavola
Relatore: Mario Colapietra, ricercatore in viticoltura

Le Società informano

Coordina **Antonio Guario** - Novità per la difesa della vite dai parassiti

- **Sistemi biologici ed integrati per la nutrizione e difesa dai parassiti della vite - Biogard**
Naturalis e Selure: da Biogard una nuova registrazione no residue per il controllo dei tripidi e un nuovo erogatore Shin Etsu tecnologicamente innovativo per il monitoraggio della tignoletta della vite
Relatori: Massimo Benuzzi e Filippo Rotunno

Protezione vigneti

Le innovazioni Eiffel e Aniplast per la copertura dei vigneti con film e reti di polietilene
Relatore: Nico Difino

- **Difesa dai parassiti - Syngenta Crop Protection**
Esperienze di lotta per il controllo dell'oidio della vite
Relatore: Teodoro Membola
- **Fito e bioregolatori AlzChem**
Cenni sulla viticoltura per uva da tavola in Sicilia
Risultati dei trattamenti con il bioregolatore KelpaK® e Sitofex® sull'uva da tavola
Relatore: Giuseppe Tornello - Centro Coragro s.r.l. di Grammichele (CT)
- **Biostimolanti e specialità nutritive - Valagro**
Come aumentare le dimensioni della bacca con prodotti naturali
Relatore: Stefano Fontana

Relazioni

- **Difesa dai parassiti della vite e per post raccolta**
La peronospora larvata ed altri parassiti della vite nel 2014
Relatore: Giuseppe Laccone
Trattamenti ai vigneti di uva da tavola per il post raccolta
Relatore: Antonio Ippolito
 - **Foglie di vite per l'alimentazione umana**
Risultati del progetto "Promozione di processi eco-sostenibili per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari pugliesi (ECO_P4). "Produzione, trasformazione e preparazione di pietanze con le foglie di vite"
Interventi di **Gianluca Nardone**, presidente di D.A.Re Puglia e Fondazione Bonomo per la ricerca in agricoltura e di **Francesco Faretra**, responsabile scientifico del progetto
Relatori: Mario Colapietra - Enza Dongiovanni (Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura "Basile Caramia" - Locorotondo (BA), **Raffaella Lovino** (Fondazione Fondazione Bonomo per la ricerca in agricoltura - Andria (BT), **Mariantonietta Porcelli** (Agriplan s.r.l.) Bari
- Andamento commerciale nel 2014**
Relatore: Giuseppe Lamacchia - ICE.
Sede di Riyadh - Kuwait e Yemen