

Uve apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

GO UVAPULIA

Tematica

Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2021 - 2022

Durata

12 mesi

Partner (n.)

13

Regione

Puglia

Comparto

Viticultura

Localizzazione

ITF43 - Taranto

ITF47 - Bari

ITF48 - Barletta-Andria-Trani

Costo totale

€498.924,06

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP020: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Puglia

Parole chiave

Pratiche agricole

Risorse genetiche

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://www.uvapulia.it/>



Obiettivi

L'obiettivo è ottimizzare le pratiche agronomiche di varietà di uva da tavola apirene ottenute e selezionate in Puglia: alcune già riconosciute dalla Comunità Europea e regolarmente iscritte nel registro nazionale, altre in fase di prova. Il fine è quello di fornire ai produttori locali cultivar di uva da tavola apirene con una formula "chiavi in mano" e cioè pronte da poter essere impiantate, accompagnate da linee guida di produzione specifiche per ognuna di esse, messe a punto e tarate negli ambienti pedoclimatici pugliesi e assistite da strumenti di supporto alle decisioni.

Attività

- Mettere a punto per alcuni vitigni apireni, disciplinari di produzione specifici per ciascuna cultivar.
- Supportare gli agricoltori nelle scelte relative alla nutrizione idrica e minerale e alla difesa dalle avversità biotiche
- Differenziare e promuovere le nuove varietà presso i consumatori
- Conoscere la risposta varietale alla frigoconservazione del grappolo
- Stimare l'impatto ambientale tramite analisi LCA.
- Stimare l'impatto economico delle cultivar di uva da tavola apirene pugliesi tramite l'analisi di redditività.
- Effettuare analisi di mercato per valutare le potenziali destinazioni commerciali.
- Eseguire adeguate attività di divulgazione dei risultati.

Contesto

La viticoltura da tavola è una delle più importanti attività agricole in Puglia. Gli ultimi dati (ISTAT,

Stato del progetto
completato

2017) riportano una superficie di 24.890 ha ed una produzione di circa 5,5 milioni di quintali, a fronte di una superficie nazionale di 47.166 ha e una conseguente produzione di circa 9,8 milioni di quintali (la Puglia produce il 56,3% del totale nazionale).

Negli ultimi anni la coltivazione di cultivar apirene ha subito un forte incremento in conseguenza delle crescenti richieste dei consumatori. Queste cultivar provengono tutte da costitutori esteri e spesso si dimostrano poco adatte ai vari areali di coltivazione regionale o necessitano di ulteriori anni di prove in loco. Il settore presenta quindi una netta assenza di varietà di vite ad uva da tavola adattate al territorio (sufficientemente testate in loco), dalle buone qualità organolettiche, resistenti ad avversità biotiche (peronospora, oidio, etc.) ed abiotiche (stress idrici, termici, etc.) e con il carattere di apireni apprezzato dal consumatore. Inoltre, nella gestione dei vigneti, si assiste spesso ad un utilizzo scarsamente efficiente delle risorse disponibili con conseguenze negative dal punto di vista ambientale e economico

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	GRAPE & GRAPE GROUP SRL	VIA DELLE ORCHIDEE 20 70018 RUTIGLIANO BA Italia		segreteria@grapeandgrape.it
Partner	AG COOP STP	VIA DELLE ORCHIDEE N 20 70018 RUTIGLIANO BA Italia		agcoop@dambrosioestarace.com
Partner	ALIMENTA S.R.L.	VIA MONS DIMICCOLI N 221 76121 BARLETTA BT Italia	0883 349144	info@alimentaonline.it
Partner	Areté srl	Via del Gomito 26/4 40127 Bologna BO Italia	051 4388500	lgruppioni@areteonline.net

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	CASSANDRO S.R.L. UNIPERSONALE	VIA MONS DIMICCOLI N 221 76121 BARLETTA BT Italia		info@cassandro.it
Partner	Distretto Agroalimentare Regionale SOC. CONS. A R.L.	VIA GRAMSCI 71122 FOGGIA FG Italia		milena.sinigaglia@unifg.it
Partner	DR FRANCO PIGNATARO srl	PROV PER TRIGGIANO 70016 NOICATTARO BA Italia		segreteria@grapeandgrape.it
Partner	O.P. AGRITALIA SOCIETA' COOPERATIVA	VICINALE MARANCO 51-55 76121 BARLETTA BT Italia		OPAGRITALIA@PEC.IT
Partner	O.P. PIGNATARO SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA a R.L	STRADA PROVINCIAL E PER TRIGGIANO NOICATTARO 70016 Bari BA Italia		segreteria@grapeandgrape.it
Partner	SOCIETA' AGRICOLA DIFESA DI CANNETO DI DEL CORE MASSIMILIANO & C. S.S.	VIA DA VINCI 69 70016 NOICATTARO BA Italia		segreteria@grapeandgrape.it
Partner	SOCIETA' AGRICOLA SANTA CANDIDA DI SCAGLIUSI FRANCESCO & C. S.S.	C.DA SANTA CANDIDA 70044 POLIGNANO A MARE BA Italia		segreteria@grapeandgrape.it
Partner	Università degli studi di Foggia	Via Antonio Gramsci, 89 71122 Foggia FG Italia	0881 338415	rettorato@unifg.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Università degli Studi di Torino	Via Giuseppe Verdi, 8 10124 Torino TO Italia		urp@unito.it

Innovazioni

Descrizione

Il progetto dovrebbe produrre i seguenti effetti.

1. Contribuire a consolidare la leadership produttiva pugliese nel comparto dell'uva da tavola;
2. Migliorare la redditività delle aziende coinvolte nella filiera;
3. Riduzione dei rischi connessi all'introduzione dell'innovazione.
4. La selezione delle varietà contribuirà a ridurre l'impatto ambientale dei nuovi vigneti.
5. L'internalizzazione di attività normalmente svolte al di fuori della Puglia, specie per quanto riguarda selezione e moltiplicazione varietale e consulenza tecnica.

Il professionista potrà:

- 1) utilizzare i disciplinari di produzione messi a punto per le prime 3 cultivar;
- 2) offrire ai viticoltori la giusta combinazione tra singola cultivar e specifiche pratiche colturali collaudate e sostenibili.
- 3) avrà a disposizione una guida alla nutrizione idrica e minerale e alla difesa dalle avversità biotiche;
- 4) potrà approfondire l'analisi delle caratteristiche qualitative varietali fisiche e chimiche delle uve, le peculiarità aromatiche e le proprietà nutrizionali, evidenziando i caratteri di pregio utili a promuovere la richiesta, il consumo e quindi la produzione delle uve nuove apirene pugliesi.
- 5) Valutare risposta varietale alla frigoconservazione del grappolo, approfondendo l'analisi delle variazioni qualitative nel corso del tempo, al fine di prevederne la conservabilità e selezionare di conseguenza i mercati di destinazione.
- 6). Stimare l'impatto economico delle cultivar di uva da tavola apirene pugliesi tramite l'analisi di redditività.
- 7). Valutare potenziali mercati di destinazione che valorizzino meglio le uve pugliesi.
- 8). Migliorare le dinamiche e gli attori di filiera.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://www.uvapulia.it/	Sito web