

RELAZIONI

9. Consumi e prezzi dell'uva da tavola in crisi

Relatrice: Tiziana Sarnari

ISMEA, Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo

10. Molte avversità nel 2009 per l'uva da tavola

Relatori: Giuseppe Laccone - Fitopatologo

e Antonio Guarino - Area politiche per lo sviluppo rurale,
Osservatorio fitosanitario - Bari

11. Bilancio 2009 in rosso per l'uva da tavola

Relatore: Giuseppe Lamacchia

Istituto commercio estero, ufficio regionale per Puglia e
la Basilicata, sede di Bari

UN ANNO CON L'INFORMATORE AGRARIO

Estrazione di 10 abbonamenti e premi

Le manifestazioni si concluderanno alle ore 22,00 circa con il
tradizionale buffet



Premiazione dei ragazzi che
hanno partecipato al concorso:
"Una foto per la valorizzazione
dell'uva da tavola"



Consegna del Premio Internazionale
"Grappolo d'Argento Città di Rutigliano"
al direttore generale della Conad
Francesco Pugliese

PREMIAZIONI EDIZIONE 2009

Premio Internazionale Viticultura 2005

OIV - Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin - Paris



L'uva da tavola:
la coltura, il mercato, il consumo



IDEAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI

Dott. Mario Colapietra

CRA - Unità di ricerca per l'uva da tavola e la
vitivinicoltura in ambiente mediterraneo - Turi (Bari)
a cui è possibile rivolgersi per informazioni:
tel. 339/6383200 - e.mail mario.colapietra@entecra.it



GRAPPOLO D'ARGENTO 2009



Come arrivare alla sede del congresso:

"Hotel Club" Il Baricentro

Casamassima S.S. 100 - Bari-Taranto km. 18

Infotel: 080.6977290 - cell. 339.6383200

13° Congresso Nazionale Uva da Tavola

9ª Edizione Internazionale

In collaborazione con il
Comune di Rutigliano - L'Informatore Agrario

Con il contributo
Syngenta Crop Protection
AlzChem - Intrachem - Eiffel - Aniplast



Grappoli della cultivar apirena Regal

Bacche della cultivar apirena Princess

Uva senza semi,
lavata e pronta per il consumo

Distributore di uva in porzioni monouso

Premio Internazionale
"Grappolo d'Argento Città di Rutigliano"

Concorso: Una foto per la valorizzazione dell'uva da tavola
Premiazioni: Consegne targhe d'argento

Venerdì 12 febbraio 2010 - ore 15
Centro congressi "Hotel Club" Il Baricentro

Casamassima S.S. 100 Bari-Taranto km 18

Infotel 080.6977290 - 339.6383200

Cari amici viticoltori e operatori dell'uva da tavola, per il 13 anno consecutivo, abbiamo organizzato il Congresso nazionale sull'uva da tavola, 9ª edizione internazionale, in collaborazione con:

*Comune di Rutigliano - L'Informatore Agrario
Syngenta - AlzChem - Intrachem - Eiffel - Aniplast*

Uva da tavola a rischio di sopravvivenza

Sinceramente si stenta a capire le ragioni che quest'anno, pur in presenza di uva di ottima qualità, hanno impedito la vendita a prezzi dignitosi di gran parte dell'uva da tavola. Soltanto le produzioni precocissime e di elevata qualità sono riuscite a conseguire ricavi adeguati. Vogliamo ricordare che l'uva da tavola è una coltura diversa dalle altre per i notevoli rischi legati alla particolarità e agli alti costi della coltivazione - tra 10.000 e i 20.000 euro per ettaro - che annualmente il viticoltore deve sostenere per concludere l'attività produttiva e ottenere uve con caratteristiche idonee al mercato. Se non si recuperano almeno i costi di produzione, vi è il concreto rischio, come già avvenuto in molti casi dell'abbandono definitivo della coltura e del fallimento di molte aziende agricole. Per l'uva da tavola non occorrono aiuti casuali, ma accordi seri e duraturi tra le componenti della filiera: produttori, commercianti, esportatori, intermediari, piccola e grande distribuzione organizzata. Se si vuole che questa coltura continui ad esistere, occorre che si capisca che il produttore è un elemento importante e insostituibile, disposto ad assecondare tutte le richieste dei disciplinari di produzione a tutela della salute del consumatore, che ha però diritto ad ottenere un prezzo giusto per le sue uve. Non si possono scaricare solo sul produttore le difficoltà di vendita. Occorre determinare i costi di produzione, commercializzazione e distribuzione e definire un prezzo di vendita, stabilendo accordi e prezzi di acquisto definiti già all'inizio dell'anno e possibilmente per un triennio. Utopia! Almeno sforziamoci.

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

- discutere dei risultati delle ricerche, delle tecniche colturali adottate, della commercializzazione dell'annata precedente e di quanto adottare per quella in corso;
- partecipare all'assegnazione del Premio Internazionale "Grappolo d'Argento Città di Rutigliano" e del Premio riservato ai figli dei viticoltori di uva da tavola;
- incontrarsi, scambiarsi idee e pareri;
- ricevere il supplemento uva da tavola dell'Informatore Agrario e altro materiale tecnico di aggiornamento.

Consiglierei, per il 12 febbraio di non prendere altri impegni, in modo da passare tutti insieme un sereno pomeriggio dedicato all'uva da tavola.

Il presente invito è rivolto a tutti i viticoltori, tecnici e operatori commerciali. I lavori congressuali si concluderanno con l'estrazione di 10 abbonamenti all'Informatore Agrario, premi e con il tradizionale buffet.

Cordialmente, Mario Colapietra

PROGRAMMA DELLE MANIFESTAZIONI

Ore 15 - Apertura dei lavori: Mario Colapietra
Intervento dell'Assessore all'Agricoltura del Comune di Rutigliano Pasquale Redavid

PREMIAZIONI

Conduce Tito Manlio Altomare, giornalista RAI

Concorso Syngenta per ragazzi
"Una foto per la valorizzazione dell'uva da tavola"

INIZIO DEI LAVORI CONGRESSUALI

Ore 16,30 - Presentazione del 13 Congresso Nazionale Uva da Tavola e relazione dal titolo:

- 1. Uva da tavola a rischio di sopravvivenza**
Relatore: Mario Colapietra, presidente del Congresso CRA, Unità di ricerca per l'uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo - Turi (Bari)

LE SOCIETÀ INFORMANO

*Presiede: Antonio Boschetti
direttore responsabile de L'Informatore Agrario*
La divulgazione dei risultati delle ricerche

AlzChem Trostberg (Germania)

- 2. Calciocianamide: azoto a lento effetto e apporto di calcio idrosolubile**
Relatore: Giovanni Papa

Eiffel (Fontanellato - Parma) - Aniplast (Noicattaro - Bari)

- 3. Le innovazioni delle protezioni con plastiche e reti per la produzione di uva di qualità**
Relatore: Nico Di Fino

Intrachem Bio Italia (Grassobio - Bergamo)

- 4. La riduzione dei residui fitosanitari sull'uva da tavola: le proposte di Intrachem Bio Italia**
Relatore: Edith Ladurner

Syngenta Crop Protection (Milano)

- 5. Pergado ed Emamectina: conferme e novità dalla ricerca Syngenta**
Relatore: Giandomenico Irmici

RELAZIONI

- 6. L'elettricità per agevolare raccolta e confezionamento**
*Relatore: Giuliano Colorio
CRA, Unità di ricerca per l'ingegneria - Monterotondo (Roma)*
- 7. Curando la clorosi ferrica migliora la produzione di uva**
In collaborazione con la Società Timac Agro Italia
- 8. Il mercato estero chiede uva italiana senza semi**
*Relatore: Mario Colapietra
CRA, Unità di ricerca per l'uva da tavola e la vitivinicoltura in ambiente mediterraneo - Turi (Bari)*

PREMIAZIONI

Ore 18 circa
Conduce Tito Manlio Altomare, giornalista RAI

Consegna delle targhe d'argento:

- a Giacomo Suglia, vice presidente Fruit Imprese: Associazione imprenditori del settore ortofrutticolo - Roma e presidente dell'Associazione produttori esportatori ortofrutticoli (APEO) - Bari
- a So.Me.d. Società meridionale distributori automatici - Bari
- Presentazione del libro "L'offerta pugliese di uva da tavola" di Mario Colapietra
Distribuito ai visitatori della Fiera Fruit Logistica di Berlino

Immagini da Berlino della cerimonia di consegna del XII "Premio Internazionale Grappolo d'Argento Città di Rutigliano" alla Fiera Fruit Logistica di Berlino

INTERVENTI AUTORITÀ

Sindaco della città di Rutigliano, Roberto Romagno
Conclusioni di Dario Stefano, assessore alla risorse agroalimentari della regione Puglia