



Sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura"

Progetto

"Innovazioni sostenibili di processo e di prodotto per il miglioramento dell'uva da tavola siciliana - INNOVITIS"

Incontro

INTERVENTI PER IL MIGLIORAMENTO DELLA VITICOLTURA DA MENSA IN SICILIA : PRESENTAZIONE DEI PRIMI RISULTATI

Mazzarrone (CT), 27 luglio 2021

*Magazzino di stoccaggio dell'Organizzazione Produttori Agricoli Siciliani (OPAS)
Via Lancia sn*

Partner di Progetto



Azienda
Distefano Gabriella

Azienda
Astuto Gaetano

Azienda
S.S. Agricola La Bell'uva

Azienda
Turli Claudio

Azienda
Di Pietro Cesario

Azienda
Ca.Fra. Società Agricola

PRESENTAZIONE

Il comparto dell'uva da tavola è in fase di rapida evoluzione e soggetto ad una serie di profondi cambiamenti che stanno investendo il mondo produttivo e commerciale.

Oggi l'Italia, ancora in atto Paese leader in Europa sia a livello di produzione che di esportazione, deve confrontarsi con altre aree viticole emergenti, nonché con le produzioni provenienti dagli altri emisferi che, se prima non erano sovrapposte alle produzioni del nostro emisfero, recentemente tendono sempre più a coincidere con quelle delle nostre latitudini aumentando così la competizione.

In questo contesto la Sicilia ha un ruolo di primaria importanza con i suoi distretti produttivi localizzati nella zona centro meridionale, nella provincia di Agrigento e nel comprensorio di Mazzarrone, Licodia Eubea e Caltagirone in provincia di Catania e nei territori di Acate, Vittoria, Chiaramonte Gulfi e Comiso, in provincia di Ragusa.

Questo territorio, generalmente denominato "di Mazzarrone", particolarmente vocato, è a pieno titolo considerato leader di eccellenza per l'uva da tavola tanto che può fregiarsi di un marchio a indicazione geografica protetta, Uva da Tavola di Mazzarrone IGP.

In tale contesto la possibilità di scelte varietali innovative e in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori diventa una esigenza prioritaria.

Infatti, nonostante l'ampiezza del germoplasma viticolo esistente, la ricerca di innovazione è sempre attiva.

I principali criteri di selezione per le nuove varietà riguardano l'elevata e costante produttività, la tolleranza agli stress biotici e abiotici, l'attrattiva estetica del grappolo e della bacca, la consistenza della polpa, l'apirenia, il sapore, l'aroma e le proprietà nutraceutiche, nonché la resistenza alle manipolazioni, al trasporto e alla conservazione.

Inoltre, il consumatore è sempre più attento alla salubrità ricercando prodotto ottenuto con processi più sostenibili per l'ambiente e per i produttori stessi. Pertanto, l'innovazione varietale, congiuntamente alle innovazioni dei processi produttivi, con particolare riferimento alla diffusione di nuove tecniche per la gestione colturale e per la razionalizzazione dell'uso dei mezzi tecnici, in grado di aumentare l'efficienza e la sostenibilità economica ed ambientale degli impianti, possono considerarsi la chiave di volta per una produzione all'avanguardia e competitiva negli scenari internazionali.

Il Seminario ha l'obiettivo di presentare, a circa un anno dall'avvio delle attività progettuali, i primi risultati delle attività di ricerca e di trasferimento tecnologico.

Nel corso dell'incontro verrà visitato il campo dimostrativo di prima valutazione degli ibridi di uva da tavola costituiti nell'ambito del progetto e saranno valutate le prime selezioni di uva da tavola apirene costituite e impiantate presso le aziende partner del progetto.

I partecipanti saranno invitati a compilare una scheda sintetica di valutazione delle selezioni per un giudizio sui principali parametri organolettici quali aspetto del grappolo, sapore e consistenza dell'acino nonché la qualità delle confetture da uve apirene
preparate dall'Azienda Bonsicilia.

N.B.: Agli studenti iscritti a corsi di laurea del dipartimento Di3A verranno riconosciuti crediti formativi.

Ai partecipanti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali saranno rilasciati i CFP

PROGRAMMA

Ore 9.30

Partenza con mezzi propri dalla sede dell'OPAS (Via Botteghele 65, Mazzarrone) per la visita del campo dimostrativo delle uve apirene

Ore 10.30

Trasferimento al Magazzino di stoccaggio dell'OPAS a Mazzarrone (Via Lancia sn)

Ore 11.00

Saluti

Nunzio Busacca

Presidente Organizzazione Produttori Agricoli Siciliani – OPAS

Dott. Vincenzo Pernice

Dirigente Servizio V Assessorato Agricoltura Regione Siciliana

Dott. Giovanni Sutera, Maria Rosa Battiato, Adriana Scandurra

IPA Catania

Dott. Giuseppe Occhipinti

Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Catania

Prof. Agatino Russo

Direttore Dipartimento di Agricoltura, alimentazione e ambiente, Università di Catania

Prof. Salvatore Barbagallo

Presidente CSEI Catania

Ore 11.30

Presentazione dei principali risultati del progetto “Innovazioni sostenibili di processo e di prodotto per il miglioramento dell'uva da tavola siciliana” Mis. 16.1 PSR Sicilia

Prof.ssa Elisabetta Nicolosi

Università degli Studi di Catania

Ore 12.00

Valutazione delle uve da tavola apirene costituite nell'ambito del progetto

Prof.ssa Alessandra Gentile

Università degli Studi di Catania

Dott. Antonino Azzaro

Innovation Broker del progetto

Ore 12.30

Valutazione delle uve, confronto di grappoli insacchettati e grappoli prodotti in maniera convenzionale, valutazione di confetture di uve apirene a cura dei partecipanti all'incontro

Ore 13.30

Buffet