

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



Scelta varietale



Divulgazione



Esportazione



Uva in serre riscaldate



Raccolta foglie



Trasformazione



Preparazione cibi

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 Guarino** - 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.
- Biostimolanti e specialità nutritive - Valagro**
Come aumentare le dimensioni della bacca con prodotti naturali
Relatore: Stefano Fontana

Premiazioni

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)

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**

Risultati del progetto "Promozione di processi eco-sostenibili per la valorizzazione delle produzioni agro-alimentari pugliesi (ECO_P4)

"Produzione, trasformazione e preparazione di pietanze con 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 - Locorotondo (BA))

Raffaella Lovino

(Fondazione Bonomo per la ricerca in agricoltura - Andria (BT))

Mariantonietta Porcelli Agriplan

Informazioni



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.



Come arrivare

Venerdì 30 gennaio 2015 - Ore 16

Sala congressi presso il BARICENTRO di Casamassima (BA) SS 100 Bari-Taranto - Tel. 339 638 32 00