

22° Congresso Nazionale Uva da Tavola

18ª Edizione Internazionale

In collaborazione con

**AlzChem - Eiffel - Aniplast
Berardi - Daymsa
Vivai Cooperativi Rauscedo
Timac Agro Italia SpA**

**Venerdì
1 febbraio 2019
Ore 16,30**

**Centro Congressi «UNA HOTEL REGINA»
Strada Torre a Mare - Noicattaro (BA)
Tel. 080.543.09.07**

Programma ed Eventi

Dalle ore 14 alle ore 20

Sala riservata alle Società: AlzChem, Eiffel; Aniplast; Berardi; Murciano; Daymsa; Vivai Cooperativi Rauscedo; Timac Agro Italia SpA. per l'esposizione e presentazione di prodotti, poster, incontri con le aziende agricole, tecnici, ricercatori e addetti alla commercializzazione.

Ore 16,30

Saluti e presentazione:
Dott. Mario Colapietra - Presidente del Congresso

- Aggiornamenti sulle tecniche di coltivazione dell'uva da tavola e risultati sperimentali.
Relatore: **Dott. Mario Colapietra - Ricercatore in viticoltura**

Le Società Informano

- Portinnesti e varietà di uva da tavola per le regioni meridionali.
Relatore: **Vincenzo Cuoccio**
- TOP PHOS: La rivoluzione del fosforo.
Relatore: **Dott. Pasquale Francabandiera - Timac Agro Italia SpA**
- Moderne tecniche di coltivazione dell'uva da tavola in Spagna. Una strategia naturale (bio) per ottenere calibro, consistenza, colore e brix sull'uva da tavola.
Relatore: **Dott. Enrique Inigo Varel - Daymsa, Zaragoza (Spagna)**
- Tecnologie innovative e materiali delle società Eiffel e Aniplast per la fornitura di teli per la protezione dei vigneti e altri fruttiferi.
Relatori: **Dott. Aldo Maggi e Nico Difino**
- I prodotti AlzChem: Perlka (Calciocianamide), Kelpak e Sitofex per una viticoltura di qualità.
Relatore: **Dott. Giovanni Papa - Società AlzChem**

Relazioni tecniche

- Le problematiche relative all'utilizzazione dei brevetti vegetali per la coltivazione delle nuove varietà di uva da tavola.
Relatrice: **Avv. Raffaella Bisceglia dello Studio Bisceglia di Bologna, specializzata in: "Proprietà intellettuale e concorrenza"**
- Tecniche da applicare ai vigneti per uva da tavola per migliorare la fertilità del terreno, la quantità e qualità dell'uva.
Relatore: **Dott. Marcello Mastroianni - CREA (Consiglio per la Ricerca e l'Analisi dell'Economia)**

Gestione informatica dell'azienda agricola per l'ottimizzazione dei costi.
Relatore: **Dott. Vito Sanitate - Tocode**

Intervento del **Dott. Giuseppe Laccone - Fitopatologo**



Relazione dell'Avv. Raffaella Bisceglia: "Brevetto vegetale per uva da tavola"



**Mastrototaro Food
di Bisceglie (BT)**

Ricordi e premiazioni

conduce il **Dott. Tito Manlio Altomare, già giornalista RAI**

Premio Nazionale Uva da Tavola "Targa Bacca d'Oro" Edizione 2019

Durante il 22° "Congresso Nazionale Uva da Tavola" sarà conferito il prestigioso riconoscimento nazionale "Targa Bacca d'Oro" Edizione 2019 a:

- **Azienda Agricola Mastrototaro Food di Bisceglie (BT)** per aver prodotto per la prima volta confettura di uva senza semi della Puglia.
- A **Giacomo Colucci** viticoltore di uva da tavola, più anziano del Comune di Noicattaro (BA), in rappresentanza di tutti i viticoltori della zona, con la presenza del sindaco Raimondo Innamorato.
- A **Domenico Orlando** viticoltore di uva da tavola, più anziano, in rappresentanza di tutti i viticoltori del Comune di Rutigliano (BA) con la presenza del sindaco Roberto Romagno.
- Consegna degli attestati di frequenza e di merito della Scuola gratuita di Specializzazione in Viteicoltura per l'aggiornamento delle aziende produttrici di uva da tavola.

Come arrivare alla sede del Congresso:

dall'autostrada, uscita Bari Nord, dopo 4 km, indicazione tangenziale Brindisi - Lecce (dopo 15 km) uscita Noicattaro-Madonna di Lourdes, dopo 1 km "UNA HOTEL REGINA"



Informazioni:

mariocolapietra@libero.it
Tel. 339.638.32.00



mario colapietra