

Scuola di Specializzazione in Viticoltura con frequenza gratuita
Direttore dott. Mario Colapietra

Sede: UNA Hotel Regina - Strada provinciale 57, Torre a Mare - Noicattaro (Bari)
Tel. 080.54.30.907 - Info: mariocolapietra@libero.it - Tel. 339.63.83.200

Ottobre - Novembre - Dicembre 2017 - Ore 18

Giovedì dell'Uva da Tavola

Programma: "Vigneti, produzione e commercializzazione dell' uva da tavola"



Divulgazione



Vigneti a tendone coperti con reti



Trattamenti antiparassitari



Operazioni colturali



Varietà, confezionamento, commercializzazione



Conservazione in ambiente climatizzato

Selezione per la partecipazione gratuita alla Scuola di Specializzazione in Viticoltura

Requisiti per la partecipazione e modalità di svolgimento delle lezioni:

- Occuparsi attivamente della produzione e commercializzazione dell’uva da tavola; disponibilità a partecipare ai dibattiti sulle tematiche in svolgimento;
- la frequenza è gratuita, ma è indispensabile impegnarsi a partecipare con regolarità a tutte le lezioni, rispettando gli orari di inizio e fine delle lezioni;
- la partecipazione è riservata a un massimo di 80 aziende produttrici specializzate di uva da tavola, scelti dalla direzione previa verifica dei requisiti, dando la precedenza a **chi non ha partecipato** nel 2015;
- le lezioni saranno svolte da docenti universitari e ricercatori degli istituti di ricerca, tecnici delle società di distribuzione di prodotti e servizi per l’agricoltura con l’ausilio di immagini relative agli argomenti trattati, materiali (es. per la realizzazione, impianto e difesa dai parassiti). Le società distribuiranno materiale tecnico - divulgativo;
- alla conclusione delle attività della Scuola di Specializzazione in Viticoltura, ai meritevoli e a chi ha frequentato tutte le lezioni, a giudizio insindacabile della direzione, sarà consegnato l’attestato di merito e di frequenza con la descrizione di tutte gli argomenti delle lezioni svolte;
- l’attestato sarà consegnato esclusivamente e personalmente durante il XXI Congresso Nazionale ed Internazionale sull’Uva da Tavola;
- Per partecipare inviare per mail a mariocolapietra@libero.it, la scheda compilata con i dati delle adesioni. In mancanza di internet chiamare al numero tel. 339.63.83.200.

Nome e cognome:.....

Mail:.....

Telefono:.....

Attività:.....

Obbligo a partecipare con regolarità a tutte le lezioni rispettando gli orari di inizio e fine della lezione. Data e firma

Sarà rispettato quanto previsto dalla “Informativa ai sensi dell’art.13. D. Leg. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”

PROGRAMMA

1^a Lezione: Giovedì 12 ottobre - Strutture di sostegno e protezione della vite

- **Relazione introduttiva sulla produzione di uva da tavola mondiale, europea e regionale**
- **Le forme di allevamento e le strutture di sostegno della vite**
Relatore: Mario Colapietra, ricercatore in viticoltura
- **Realizzazione della strutture: scelte preliminari e progettuali - Materiali e costi per ettaro**
Relatori: Gianni e Dino Berardi. Società Berardi S.r.l. Noicattaro (BA)
- **Risultati sperimentali: Effetti delle protezioni sulla maturazione dell'uva da tavola**
Relatore: Mario Colapietra
- **Moderne tecnologie adottate dalle Società Eiffel e Aniplast per la fornitura di teli e reti per la protezione dei vigneti. Proposte di nuove strutture ed esperienze per gli impianti di uva da tavola**
Relatori: Aldo Maggi (Eiffel) - Domenico e Nico Difino, Antonio Popeo (Aniplast)

Interventi dei partecipanti

2^a Lezione: Giovedì 19 ottobre - Scelta del portinnesto e delle varietà

- **Risultati sperimentali per la scelta del portinnesto e delle varietà**
Relatore: Mario Colapietra
- **Scelta del portinnesto**
Relatore: Eugenio Sartori (Vivai Cooperativi Rauscedo)
- **Nuove varietà apirene**
Relatore: Maurizio Simone - Servizio tecnico AVI
- Relatore: Maurizio Ventura - Sun Word Europe

Interventi dei partecipanti

3^a Lezione: Giovedì 26 ottobre - Progettazione impianti, gestione dell'irrigazione e fertirrigazione

- **Proposte tecniche della Società Gobbi per la nutrizione, uso fitoregolatori e interruzione della dormienza della vite**
Relatore: Maurizio Simone - Società Gobbi
- **Risultati sperimentali per l'irrigazione del vigneto**
Relatore: Mario Colapietra
- **Progettazione, realizzazione e costi per impianti di microirrigazione e fertirrigazione"**
Relatore: Salvatore Scicchitano - Società Irritec - Capo d' Orlando - Messina

Interventi dei partecipanti

4ª Lezione: Giovedì 2 novembre - “Fertilizzazione - Interruttori della dormienza

- **Risultati sperimentali con l’applicazione degli interruttori di dormienza**
Relatore: Mario Colapietra
- **Proposte tecniche della Società Valagro per la nutrizione della vite, correzione anomalie del terreno e della pianta, applicazione di biostimolanti**
Relatore: Stefano Fontana - Valagro – Atessa (Chieti)
- **Analisi del terreno e consigli per correggere le anomalie del terreno e per la concimazione di produzione della vite per uva da tavola**
Relatore: Gennaro Brunetti - Facoltà di Agraria Bari

Interventi dei partecipanti

5ª Lezione: Martedì 7 novembre - Biostimolanti - Nutrizione

- **Risultati sperimentali e modalità di applicazione**
Relatore: Mario Colapietra
- **Proposte tecniche della Società Agricola Internazionale per la nutrizione della vite, correzione anomalie del terreno e della pianta**
Relatore: Saverio D’Onza - Pisa
- **Calciciocianamide, Sitofex e Kepak per il miglioramento qualitativo dell’uva da tavola”**
Relatore: Giovanni Papa - Società AlzChem – Trosberg (Germania)

Interventi dei partecipanti

6ª Lezione: Giovedì 16 novembre - Sistemi biologico ed integrato

- **Proposte tecniche per la produzione biologica ed integrata dell’uva da tavola**
Relatore: Filippo Rotunno - Biogard - Nova Milanese (MB)
- **Un caso pratico di produzione di uva biologica**
Relatore: Mario Colapietra
- **Difesa dai parassiti con i sistemi di lotta biologica ed integrata**
Relatore: Giuseppe Laccone – Fitopatologo

Interventi dei partecipanti

7ª Lezione: Giovedì 23 novembre - Difesa dai parassiti

- **Soluzioni tecniche della Società Syngenta per la difesa della vite dai parassiti**

Relatore: Teodoro Membola - Syngenta - Milano

- **Difesa fitosanitaria ecosostenibile della vite per uva da tavola**

Relatore: Antonio Guario – Fitopatologo - Agrolab - Noicattaro (BA)

Interventi dei partecipanti

8^a Lezione: Giovedì 30 novembre - Qualità dell'uva

- **Analisi multiresiduali dei fitofarmaci - Controllo qualità**

Relatore: Francesco Gallone – Agro.Biolab Laboratory – Rutigliano (BA)

- **Controllo e certificazioni produzioni biologiche**

Relatore: Nicola Lamascese - BioAgriCertPuglia- Rutigliano (BA)

Chiusura della Scuola di Specializzazione in Viticoltura presso la sede di APEO - Associazione Produttori Esportatori Ortofrutticoli - Via Camilla Rosalba, 47 J - Bari

9^a Lezione: Giovedì 7 dicembre - Controllo qualità - Conservazione – Commercializzazione

- **Innovazioni nella difesa dai parassiti e conservazione in post-raccolta**

Relatore: Antonio Ippolito - Università degli Bari

- **Applicazione dei disciplinari di produzione - Controllo della qualità commercializzazione**

Intervento di Nunzio Pavone e presentazione della Società Giuliano

Intervento di Antonello Lepore e presentazione della Società Orchidea Frutta

- **Interventi di Esportatori**