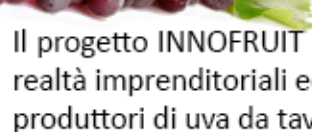




## Sostenibilità ed innovazione nella viticoltura da tavola pugliese

### Le opportunità del Progetto INNOFRUIT



Il progetto INNOFRUIT nasce grazie alla volontà di un Gruppo Operativo, formato da 9 soggetti giuridici, tra realtà imprenditoriali ed enti di ricerca, con l'obiettivo generale di favorire la competitività e la redditività dei produttori di uva da tavola pugliesi rispetto ai principali competitori.

Un progetto, della durata di circa due anni, è finanziato dalla REGIONE PUGLIA – Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambiente – Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 Puglia, Art. 35 del Regolamento (UE) n. 1305/2013 – con la Misura 16 "Cooperazione" – Sottomisura 16.2, per un importo di € 373.608,08 ed è capeggiato dal CONSORZIO IONICO ORTOFRUTTICOLTORI SOC.COOP, in qualità capofila, e coordinato dal dott. Angelo Raffaele Caputo, in qualità di RTS (Responsabile tecnico scientifico) ricercatore del Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA-VE).

Da un studio fatto per porre le fondamenta del progetto, si evince che la regione Puglia è leader nazionale nella produzione dell'uva da tavola (56% dati ISTAT) e che la viticoltura da tavola pugliese sta vivendo una fase di profondo rinnovamento in relazione all'aumentata competizione a livello mondiale per la presenza sul mercato di nuovi competitori dell'emisfero nord (Spagna, Egitto, India) e sud (Cile, Sud Africa, Perù) con produzioni di varietà apirene in grado di incontrare la preferenza del consumatore europeo.

Tuttavia, la messa a regime di un nuovo sistema di produzione di uve da tavola apirene "made in Puglia" richiede il trasferimento delle conoscenze sui nuovi sistemi di allevamento della vite, delle interazioni varietà-portinnesto e delle tecniche colturali, in primis l'irrigazione (considerando che l'acqua è il primo dei fattori limitanti la produzione) al fine di migliorare quantità e qualità delle produzioni fino alla fase di frigoconservazione.

Tale fabbisogno diviene ancora più importante considerando che si stanno introducendo nuove cultivar apirene, si più appetibili ma tutt'oggi ancora poco conosciute nei nostri territori.

[www.innofruit.it](http://www.innofruit.it)



Il progetto prevede il perseguimento dei seguenti obiettivi operativi, quali:

- 1) la valutazione del comportamento in vivaio di varietà di uva da tavola apirene e l'individuazione della migliore combinazione nesto-portinnesto;
- 2) la caratterizzazione di nuove varietà di uva da tavola (conoscenza dell'habitus vegeto-produttivo e del determinismo climatico sulle fenofasi);
- 3) la messa a punto di tecniche agronomiche per la gestione dell'irrigazione (precision farming) con calibrazione ed implementazione di un protocollo per la gestione irrigua basata sul monitoraggio delle variabili microclimatiche, dell'umidità del suolo e dello stato funzionale della pianta;
- 4) la valutazione dell'attitudine alla conservazione delle nuove varietà e messa a punto delle tecniche per migliorarla;
- 5) valutare l'impatto ambientale ed economico delle innovazioni di processo al fine di trasferire conoscenza agli attori di filiera e ai consumatori;
- 6) condurre l'analisi di mercato, per valutare potenziali mercati di destinazione delle nuove uve da tavola pugliesi, capaci di valorizzare al meglio questo prodotto.

Le innovazioni messe a punto dal progetto saranno trasferite al mondo produttivo e fra questi ci saranno:

- 1) l'introduzione di varietà di uva da tavola maggiormente apprezzate dai consumatori e la conoscenza delle combinazioni più performanti tra vitigno e portinnesto;
- 2) la possibilità di ampliare la superficie destinata ai nuovi vitigni e, conseguentemente, aumento della produzione di uva da tavola;
- 3) una riduzione dei costi di produzione per via del più efficiente utilizzo di acqua per l'irrigazione e del miglioramento delle tecniche di conservazione;
- 4) un miglioramento del prezzo medio di vendita (nuove varietà e miglior conoscenza dei mercati di destinazione);
- 5) il miglioramento della conoscenza dei processi produttivi (nuove varietà, combinazioni nesto-portinnesti, nuove tecniche produttive sostenibili, ecc.) e dei mercati, a beneficio di tutti gli operatori della filiera dell'uva da tavola.



[www.innofruit.it](http://www.innofruit.it)



Il progetto, come descritto nelle sue fasi di attuazioni, abbraccia sostanzialmente l'intera filiera dell'uva da tavola a partire dal settore vivaistico, per interessare, poi, alla coltivazione e la produzione, la conservazione in post-raccolta e affrontare, infine, gli aspetti legati alla commercializzazione, al mercato in genere e soprattutto alla redditività, salvaguardando l'ambiente analizzando gli impatti su di esso con l'introduzione delle pratiche innovative.

Per l'innovazione di prodotto, sono state oggetto di studio le nuove varietà apirene ad uva da tavola, messe a disposizione dalla Sun World International, LLC (uno dei principali costitutori mondiali di nuove varietà frutticole): Sugraforthyone B., Sugrasixteen N., Sugrafiftyone B., Sugrasixteen N., Sugrafifty R., Sugrafiftyeight N. e Sugrathirtyfive B. Delle suddette varietà sono già iscritte al Registro nazionale delle varietà e dei cloni di vite (art. 9 del D. Lgs. N. 16/2021) soltanto Sugraforthyone B., Sugrasixteen N. e Sugrathirtyfive B.; quest'ultime note anche con i marchi commerciali Sable Seedless® e Autumn Crisp®, rispettivamente.

A livello sperimentale le varietà Sugraforthyone B., Sugrasixteen N., Sugrafiftyeight N. e Sugrathirtyfive B. sono state oggetto di valutazione in vivaio per l'affinità di innesto in combinazione con i vitigni portinnesti 1103 Paulsen, 140 Ruggeri, 34 E.M. e 225 Ruggeri; i primi due vitigni appartenenti al gruppo *Vitis Berlandieri X Vitis Rupestris*, e gli altri al gruppo *Vitis Berlandieri X Vitis Riparia*. Con riferimento alle caratteristiche tecniche di qualità richieste dalle norme per la produzione e la commercializzazione dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite (affinità di attecchimento, diametri medi, lunghezza media del fusto, numero medio adeguato di radici principali, ecc.), tutte le combinazioni d'innesto hanno fatto registrare requisiti che soddisfano ampiamente le condizioni tecniche di qualità richieste dalla normativa.

Per le prime sei varietà, sottoposte ad osservazioni di caratterizzazione morfologica, fenologica e agronomica, sono in corso di elaborazione i relativi 'Disciplinari tecnici di produzione', in cui – a partire dalla scelta del materiale vivaistico – saranno fornite le indicazioni e/o prassi operative per un'adeguata gestione colturale in un ambiente caldo arido come quello pugliese.

Di rilievo, poi, i risultati ottenuti dal personale tecnico del Centro di ricerca Agricoltura ed Ambiente (CREA-AA) nelle attività previste per la messa a punto di tecniche agronomicamente innovative ed ecologicamente sostenibili, volte all'incremento della Water Use Efficiency. In un vigneto della cv Sugrathirtyfive, coltivata a tendone, applicando una programmazione irrigua basata sul monitoraggio del bilancio idrico del suolo, della fase fenologica dell'uva e del clima (SMART) su vite, attraverso l'utilizzo di sensoristica in campo sono stati monitorati diversi parametri come il contenuto idrico del suolo (SWC), il potenziale idrico del fusto, i parametri carpometrici e la resa per ceppo. I dati preliminari hanno mostrato che l'uso della tecnica di irrigazione "SMART" ha portato all'uso sostenibile della risorsa idrica senza riduzione della resa.



[www.innofruit.it](http://www.innofruit.it)



Naturalmente, a completamento delle attività propriamente tecniche della filiera, non si poteva esimere dall'affrontare le problematiche legate al post-raccolta, ovvero alla conservazione del prodotto uva in cella frigorifero. Le uve di Autumn Crisp® provenienti dalle tesi sperimentali riferite alle diverse gestioni irrigue ('Business as usual' e 'Smart Irrigation') sono state conservate a periodi diversi di permanenza in cella e con diverse modalità di packaging in relazione all'erogazione di anidride solforosa (SO<sub>2</sub>).

Circa le conseguenze della frigo-conservazione sulla qualità commerciale delle uve, mentre è scontato immaginare quali siano stati gli effetti (imbrunimento del rachide, insorgenza di muffe o marciumi, ecc.) in relazione alla durata dei tempi di permanenza in cella; non altrettanto sono stati gli effetti sulla qualità in relazione alle interazioni tra gli altri fattori di confronto, quali i sistemi di erogazione di anidride solforosa e le due diverse gestioni irrigue adottate.

Buoni risultati sono emersi per entrambi i sistemi di somministrazione della SO<sub>2</sub> sull'efficacia nel contenimento di marciumi e muffe, sul contenimento del calo ponderale delle bacche; mentre, con riferimento al fattore acqua irrigua, è da mettere in risalto che la gestione irrigua "Smart" ha determinato nelle bacche maggiore luminosità del colore, con tonalità della buccia più tendenti al verde rispetto alla tesi aziendale.



## Elenco dei partner:

- Consorzio Ionico Ortofrutticoltori S.c. a r.l. (Capofila)
- Graper S.r.l.
- Società Agricola Salvi Vivai S.s.
- Distretto Agroalimentare Regionale (D.A.Re. S.c. a r.l.)
- Cassandro S.r.l. Unipersonale
- Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA-AA; CREA-VE)
- Società Agricola Grapes S.s.
- Azienda Agricola Lamascese Vincenzo
- Areté S.r.l.

