



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"

Seminario:

**INTERVENTI PER IL MIGLIORAMENTO DELLA VITICOLTURA DA MENSA
IN SICILIA**

Mazzarrone (CT), 2 Ottobre 2020

*Sala Conferenze dell'Organizzazione Produttori Agricoli Siciliani (OPAS)
Via Botteghelle, 65*

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, Chiamonte 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 le attività di ricerca e di trasferimento tecnologico che verranno svolte nell'ambito del Progetto "Innovazioni sostenibili di processo e di prodotto per il miglioramento dell'uva da tavola siciliana" finanziato nell'ambito della misura 16.1 del PSR Sicilia 2014/20.

N.B.: Ai partecipanti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali saranno rilasciati i CFP. Agli studenti iscritti a corsi di laurea del dipartimento Di3A verranno riconosciuti crediti formativi.

Con il patrocinio



Ministero della Giustizia

Programma

ore 16.00 Saluti

Nunzio Busacca

Presidente Organizzazione Produttori Agricoli Siciliani – OPAS

Dott. Vincenzo Pernice

Dirigente Servizio V Assessorato Agricoltura Regione Siciliana

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

Dott. Paolo Rapisarda

Direttore Centro di ricerca in Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, CREA

Prof. Salvatore Barbagallo

Presidente CSEI Catania

ore 16.30 Presentazione del progetto “Innovazioni sostenibili di processo e di prodotto per il miglioramento dell’uva da tavola siciliana” Mis. 16.1 PSR Sicilia

Prof.ssa Alessandra Gentile

Università degli Studi di Catania

ore 16.50 Relazioni

La viticoltura da tavola: prospettive in Sicilia

Prof. Rosario Di Lorenzo

Università degli Studi di Palermo

La realtà produttiva del territorio di Mazzarrone e le specificità del Gruppo operativo

Dott. Antonino Azzaro

Innovation Broker del progetto

Primi risultati su nuovi ibridi di uva da tavola costituiti nell’ambito del GO SicilGrape

Prof.ssa Elisabetta Nicolosi

Università degli Studi di Catania

Dott. Filippo Ferlito

CREA-OFA Acireale

ore 17.30 Interventi

ore 18.00 Conclusioni

Dott. Dario Cartabellotta

Dirigente Generale Assessorato Agricoltura Regione Siciliana

Segreteria organizzativa:



c/o Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e
Ambiente

Università degli Studi di Catania
Via S. Sofia, 100 – 95123 Catania
Tel. 095-7147560- Fax 095-7147660
e-mail: info@cseicatania.com



Piazza Garibaldi, 30
95024 Acireale (CT)

