

uva da tavola

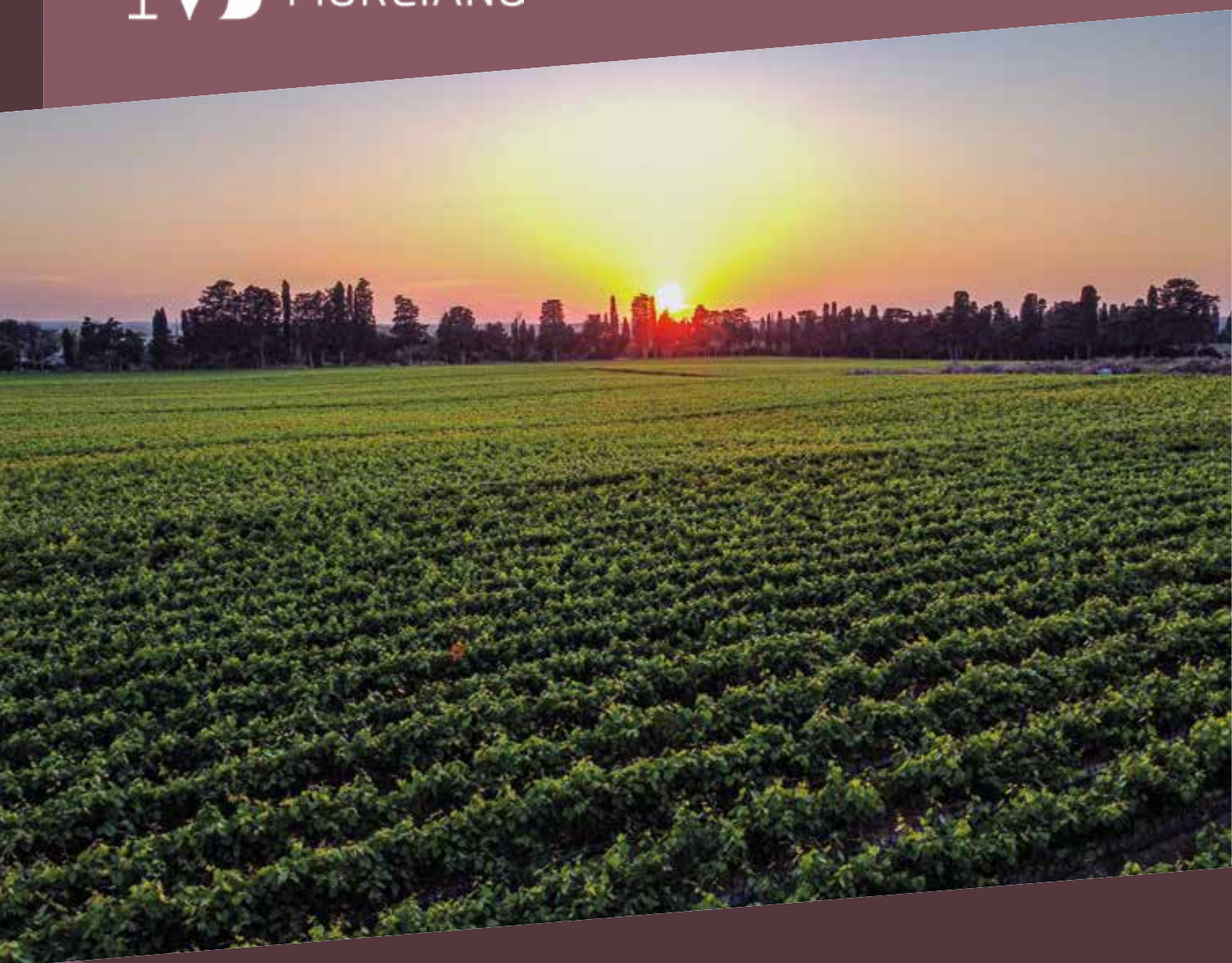
L'informazione sulla viticoltura da tavola

magazine



Più UNICA che rara

Come la sorpresa che arriva trovando una perla in un'ostrica, così la stagione 2024 delle varietà tardive di uva da tavola ha lasciato al comparto un senso di generale entusiasmo e soddisfazione. A incidere positivamente, il clima e l'elevata qualità delle produzioni.



Vivai Murciano, presente da sempre nelle migliori esposizioni di settore.

Da tre generazioni specializzati nella produzione di barbatelle delle migliori varietà di uva da tavola e uva da vino sui più utilizzati portainnesti in commercio. Partner dei più innovativi programmi di breeding nati e sviluppati in Italia, sempre orientati alla ricerca e allo sviluppo della filiera viticola.

CONTATTI

Via Idrusa, 39
73028 Otranto (LE)
T. +39 339 3432326
info@vivaimurciano.it
www.vivaimurciano.it



NON C'È DECISIONE PIÙ SAGGIA PER IL CONTROLLO DELLA BOTRITE DELLA VITE



- Fungicida esclusivo a base di Isofetamid, inibitore della succinato deidrogenasi (SDHI).
- Attività fungicida translaminare particolarmente efficace nei confronti della Botrite.
- Agisce sull'attività mitocondriale bloccando la produzione di energia della cellula fungina e determinandone la morte.
- Fungicida ad ampio spettro di azione, efficace nei confronti di Monilia, Botrite e Sclerotinia, con azione collaterale anche su oidio.
- Selettivo nei confronti della coltura, degli insetti utili e degli impollinatori.
- Ottimo profilo residuale e aumento della shelf life dei frutti trattati.



CERTIS BELCHIM B.V. – ITALIA

Via Varese, 25D scala A
21047 Saronno (VA) - Italia
+39 02 96 099 83
info.it@certisbelchim.com
www.certisbelchim.it



Certis Belchim
GROWING TOGETHER

®Kenja è un marchio registrato ISK BIOSCIENCES EUROPE N.V.

USARE I PRODOTTI FITOSANITARI CON PRECAUZIONE. PRIMA DELL'USO LEGGERE SEMPRE L'ETICHETTA E LE INFORMAZIONI SUL PRODOTTO E SUI SIMBOLI. SI RICHIAMA L'ATTENZIONE SULLE FRASI E SIMBOLI DI PERICOLO RIPORTATI IN ETICHETTA.

Ritira la tua copia gratuita in uno dei 164 punti di distribuzione

BASILICATA

Matera
Sherena - Via del Lido, 13 - Policoro
Astrella - Largo Castella, 3 - Policoro
Malvasi - Zona Artigianale - Scanzano Jonico
Pan Agri Irrigazioni - Strada Via Zona Artigianale, Via degli Artigiani - Scanzano Jonico
Farmacia Agricola Bianco - Viale della Libertà, sn - Nova Siri
Eni Distributore GPL - SS 106 km 449.500 - Bernalda
AgriService - Via Nicola Romeo, 27 - Montalbano Jonico
O.P. Ortofrutticola Jonica Società Consortile A R.L. - C.da Selvapiana, sn 75024 - Montescalegio
Apofruit Italia Soc. Coop. Agricola - Via S.S. 106 Vaccaricchio km 428,300 - Scanzano Jonico

Potenza

Biosafe lab - S.S.93 Km 56,500 - Area PALS 85024 Lavello

CAMPANIA

Salerno
La Farmacia delle Piante snc - Via Italia, 102 - 84098 Pontecagnano (SA)
APOC SALERNO soc. coop. arl - Viale Richard Wagner, 1/K, 84131 Salerno

PIEMONTE

Cuneo
Monvisofruit - Uva da Tavola del Monviso - Via Bonanate, 47, 12030 - Pagnò

PUGLIA SUD

Bari
Consorzio Ionico Ortofrutticoltori Soc.Coop - SP 240 km 13,4 - Rutigliano
Meliota Vito Grazio - SS 634 per Conversano km 11 + 100 - Rutigliano
Byblo's risto bar - Via Dante, 39 - Rutigliano
Stazione di servizio AGIP - SP 84 Rutigliano - Adelfia km 8,25 - Rutigliano
Coldiretti Rutigliano - Largo Pineta, 27 - Rutigliano
Fourem Bar - Via Conversano - Rutigliano
AgriSana - Via Conversano, 3 - Rutigliano
Agrofert - Via Montevegine, 155 - Rutigliano
Agro.Biolab Laboratory - SP 84 Rutigliano - Adelfia km 8,25 - Rutigliano
Maggio Macchine Agricole - Via dell'Artigianato, 14 - Rutigliano
Dill's - Stazione di Servizio IP/Tavola Calda - SP 240 km 11 + 398 - Rutigliano
Stazione di servizio DILL'S - SP 84 - Rutigliano/Adelfia
Rescina Antonietta Prodotti petroliferi - Via Sant'Angelo, SC - Rutigliano
Coladonato Idrotecnologie - Via le rose, 2 - Rutigliano
Pannarale Carburanti agricoli - Via Pisacane, 5 - Noicattaro
Berardi Antonio & Figli Agricoltura - Provinciale per Casamassima - Noicattaro
Stazione di servizio Pannarale - Via Vecchia Casamassima - Noicattaro
Auxiliaria Naturae - Via Noicattaro, nc - Rutigliano
Stazione di servizio DILL'S - Via Noicattaro - Rutigliano
Settanni Angelo Prodotti per l'agricoltura - Viale Decaro Sindaco, 23 Zona PIP - Noicattaro
Farmagricola Positano - Via G. Tatarella, 22 - Noicattaro
Linea Verde - Corso Roma, 91 - Noicattaro
Farmagricola di Pietro Natale - Via Carmine, 193 - Noicattaro

Macchine Agricole Vito Santamaria - Viale G. Saponaro n.c. Zona PIP - Noicattaro
Settanni trattori - SP Noicattaro - Rutigliano
Sweet Café - Via Giuseppe Tatarella - Noicattaro
Indivia Bar - Via Giuseppe Tatarella - Noicattaro
AgriFarmia Srl - Via dell'Ulivo, 3 - Conversano
Bar Gelateria Punto di D'attoma Donato - Via Lago Sassano, 49 - Conversano
La Selva Petroli S.A.S. - Via Pacinotti, 24 - Conversano
Stazione di servizio ESSO - C.so Italia, 88, - Mola di Bari
Stazione di servizio ENI - SP 111 Mola di Bari - Rutigliano, km 234 - Mola di Bari
VISP Petroli SNC - Via Bari - Sammichele di Bari
New Agri Farmacia Agricola - Via della Repubblica, 25B - Adelfia
Stazione di servizio IP - Via Generale Scattaglia, nc - Adelfia
Stazione di servizio DILL'S - Via Generale Scattaglia, nc - Adelfia
Fedele Gargaro - Prodotti per l'agricoltura - Via Cavallerizza, 2 - Casamassima
Bar Tabaccheria Colucci Vito - Pietà, 2 - Casamassima
Caffè Melior - Via Noicattaro, 56 - Casamassima
Agrofarma - Via Mazzolari Don Primo, 7 - Ruvo di Puglia
AgriMediterranea - Via Scarlati 20/22 - Ruvo di Puglia
Punto impresa - Viale Giacomo Saponaro Sindaco, Noicattaro
CREA Centro Ricerca Viticoltura ed Enologia - via Casamassima 148 - Turi
Az. Viv. Tempesta Damiano - S.P. 107 Km 11,400, Terlizzi

Taranto

Girifalco - C.da Girifalco - Ginosa
Tarantini Giunti S.R.L. - km. 10.700, SS 580 - Ginosa
Caffetteria Del Donno - km. 17.200, SS 580 - Ginosa
AgriMarket Pa Calabrese Leonardo - Contrada Madonna D'Attoi - Ginosa
Società Agrotecnica Meridionale - Sam Srl - Contrada Cantore - Marina Di Ginosa
Agricenter - Via Alcide De Gasperi, 92 - Grottaglie
Farmagricola - Via Calò, 59 - Grottaglie
Bar San Ciro - Via Paritaro, 4 - Grottaglie
Linea Verde Agricoltura srl - Z.I. - Viale Mediterraneo, 11 - Grottaglie
AgriDen Srl - Contrada Gaudella - Castellaneta Marina
Tecnogricola Jacobellis - C.da Borgo Perrone, 39 - Castellaneta Marina
Stazione di servizio ENI Station - SS 106 km 474 - Castellaneta Marina
Dott. Ciro D'Erchie Agricoltura - Viale degli Ulivi - Montemesola
Agribiotech - Viale Unità d'Italia, 450/10 - Taranto
Agricons srl - Via Ferrara - Massafra
AgriFlora di Gigante Filomena - Via La Rotonda 36 - Massafra
Agri Partner Group Srl - Località Elena Marina 232 - Massafra
La Nuova Agricola Jonica Srl - Contrada Conocchiella - Palagianò
Carburanti Marinuzzi S.A.S. - SS 106 Dir km 2 - Palagianò
Stazione di servizio ESSO - SS 106 km 475+700 - Palagianò
Stazione di servizio Q8 - SS 106 dir Jonica - Palagianò
Agricola Marano - Viale Ludovico Ariosto, 62/64 - Grottaglie

PUGLIA NORD

Foggia
Herdonia Agricola - Via della Stazione, 45 - Ortona
Agriprogress - km 2.500, Via Manfredonia - Foggia
Daunia Agricola - Viale degli Artigiani, 70 - Foggia
Agrofarmacia Raschini - Via s. Lazzaro, 73, Foggia
AgriSud Farmacia Agricola del Dr Sebastio srl - Via Shahbaz Bhatti, 3 - Foggia
Farmagricola Morano - Viale U.s.a., 88 - Cerignola
Farmagricola Perrucci - Via Consolare, 32 - Cerignola
Stazione di servizio Total-Erg - SS 16, km 708 - Cerignola
Stazione di servizio Q8 - S.S. 16 km 715, 800 - Cerignola
Farma Export srl - Via Manfredonia - Traversa via Einaudi - Cerignola
AgriEuropea srl - Viale usa, 29 - Cerignola
Nuova Agricola Dauna snc - Viale USA 26 - Cerignola
Farmaverde srl - Viale di Ponente 173 - Cerignola
AgriFortuna di Matteo Colucci - Via santuario Madonna di ripalta, 58 - Cerignola
AgriService - Viale di Ponente, 93 - Cerignola
Farmagricola Zingarelli - Via Manfredonia 2/A - Cerignola
Gruppo Abate srl - s.s. 17 km 3,300 loc Perazze - Lucera
Farm Agri Marino Srl - SP8, loc. Valle Cruste - Lucera
Torragni srl - Via Foggia km 0,600 - Torremaggiore
Irrigario srl - Via Elisa Croghan 35 - San severo

Barletta-Andria-Trani

La Farmagricola - Via Cerignola, 53 - San Ferdinando di Puglia
Farmacia Agricola G. T. - Via Gorizia - San Ferdinando di Puglia
Racانات Multitrader SP 231 km 31 - Andria
Inchingolo Domenico srl - Via Trani, 63 - Andria
Centrone - S.P. 130 km 2, 76125 - Trani
Racانات Multitrader - SP Trani-Andria km 1,5 - Trani
Hydro Fert - Via dei Fornai, 10 - Barletta
Racانات Multitrader - Via degli Artigiani, 4 - Barletta
Isola Verde - Via Minervino, 95 - Barletta
Agri Più - Via Foggia, 187 - Barletta
Stazione di servizio ESSO - Via Regina Margherita, 280 - Barletta
Divincenzo tractors - Via Roma, 85/87 - Barletta
Linfaverde - Via dei Falegnami, 8 - Barletta
Stazione di servizio ENI - Via Canosa, SS 93, km 3 - Barletta
D'Ambrosio Pietro - SS 93, 10 - Canosa di Puglia
Farmagricola - Via Fornari, 58 - 70012 Canosa di Puglia
Totagri - Via Cernaia, 4 - Canosa di Puglia
Di.Pra - Via Vecchia Cerignola km 1 - Canosa di Puglia
Eni Station - SP 231 EX SS 98, km 10 - Canosa di Puglia
AgriRifarm - Via Michele Daddato, 18 - Bisceglie
ENI STATION - S.P. 231 KM 10 + 0,50, Canosa di Puglia
Farmacia Agricola - Via Oslo, 44 - Bisceglie
Agri Bio Logos - Via Finizia, 63 - Bisceglie
Racانات Multitrader - Via S. Mercurio, 19 - Bisceglie

Fertili Fit - Via Ruvo, 101 - Bisceglie
Stazione di servizio - TotalErg - SS 16bis km 731.744 - Trinitapoli
Stazione di servizio ENI Station - SP 23 - Corato

SARDEGNA

Cagliari
Fitochimica Sarda Sestu - SP 120 - Sestu
Elmas
Caboni Flli. - Via Cagliari, 22 - Villasari
Sassari
Cugusi s.a.s. - Viale Porto Torres - Sassari

SICILIA OCCIDENTALE

Agrigento
Compagri - C.da Fiumarella - Ravanusa
Agrofarmaci Ventura - Via Vittorio Emanuele, 377/379 - Canicattì
Agrofutura - Via Bramante, 2 - Canicattì
SicilNatura - Via Nazionale, 177 - Canicattì
Agri Plus - Viale Nazionale, 3/5 - Canicattì
Fitofarmacia - Viale Luigi Giglia, 102 - Campobello di Licata
Sicilagro - Contrada Pezza - Licata
Iacopinelli Paolo - Via A. Moro, 5 - Licata
De Caro Francesco - Via Palma, 134 - Licata
Soc. Coop. San Cristoforo - Via Nino Bixio - Ribera
Tuttolomondo Francesca - Via Marconi, 200 - Ribera
Emporium di Giuseppe Spina - via Dott.A. Augello, 42 - Camastra
Vita Emanuele - C/da Burraitotto S.S. 576 KM 1, Favara

SICILIA ORIENTALE

Catania
Agriscilia - Via Comiso 11 - Mazzarrone
AgriMazzarrone - Via Comiso, 82 - Mazzarrone
Fitofert - Via Principe Umberto, 128 - Mazzarrone
Uva mediterranea - Via Comiso, 55 - Mazzarrone
Foglia Viva srl - Via Botteghele, 160 - Mazzarrone
Eredi di Spagnuolo Rosa - Via Papa Giovanni XXII, 10 - Licodia Eublea
Ditta Cali Pietro - Via Vittorio Emanuele II, 57 - Acireale
For Agri - Via Martiri di Via Fani, 30 - Bronte
Isola Verde - C/da Puitta s.n. - Mineo
Vitanza Alfredo - Viale Europa, 2 - Biancavilla

Caltanissetta

Coop. Agro. G.S.A. società cooperativa - Via Venezia, 49 - Gela
Farmacia Agricola - Piazza Umberto I, 33 - Serradifalco
Evergreen Srl - Via Miceli sopra, 24 - Delia (CL) - 93010

Ragusa

Geotec - C.da Ponte sn - Chiaramonte Gulfi
DD Trade Europe - Via Pacinotti, 11 - Vittoria
Agrobiolinea s.r.l.s. - Via Piave, 96 - Comiso
Baglieri s.r.l. - Via L. Giuffrè 24 - c.p. 75 - 97013 Comiso

UNIVERSITÀ

Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.) - Auletta di Patologia Vegetale

Un'ottima annata

Soddisfazione ed entusiasmo non sono solo le emozioni con cui si chiude l'anno di uvadatavola magazine che proprio con questo ultimo numero volge al termine, ma anche quelle che contraddistinguono la stagione 2024 dell'uva da tavola, cuore pulsante di queste pagine.

È infatti all'analisi della campagna ormai conclusa che sono dedicate le pagine centrali di questo numero, dove spazio è lasciato alle riflessioni di **Salvatore Novello**, titolare dell'azienda agricola siciliana Novello & C., **Onofrio Lilla**, CEO di "Lilla & Giuliani", azienda di produzione e commercializzazione di prodotti ortofrutticoli, e **Domenico Zagaria**, agronomo di campo. Il bilancio - a più voci - conferma una visione condivisa: la stagione 2024 si chiude con il segno più, forte di prezzi soddisfacenti e buona qualità delle uve.

Come altrettanto positivo è il bilancio di **LUV Fiera**, la prima verticale di filiera dell'uva da tavola che - andata in scena a Bari - raccontiamo brevemente in apertura.

Tanti, però, sono anche gli approfondimenti dedicati alla ricerca. A partire da quello firmato da **Liliana Gaeta**, PhD del CREA-AA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente di Bari, dedicato agli interruttori di dormienza che, capaci di agire in sinergia con i meccanismi fisiologici della pianta, permettono di migliorare la produttività nelle colture come l'uva da tavola.

Segue un contributo a cura di **Vito Pollicoro** di Netafim Italia dedicato invece al tema dell'irrigazione di precisione. Sintesi di sostenibilità ed efficienza, l'irrigazione di precisione può offrire importanti sviluppi, specialmente in un contesto come quello attuale dove sempre più urgente risulta il raggiungimento di un equilibrio tra costo delle acque per uso irriguo, sostenibilità ed efficienza produttiva.

Con **Pasquale Mormile** dell'ISASI-CNR di Pozzuoli (Na), l'attenzione torna invece sul mondo della ricerca che, sfruttando la radiazione UV-B, sperimenta oggi nuove frontiere, aprendo le porte a un'innovazione nutraceutica in grado di offrire colture più sane e ricche di benefici senza compromettere la qualità delle uve.

E a proposito di qualità, si inserisce a questo punto il lavoro a cura dei ricercatori **Leonardo Luca**, **Francesco Scollo** ed **Elisabetta Nicolosi** con i quali approfondiamo la tecnica dell'insacchettamento dei grappoli, che - oltre a ridurre significativamente i residui - garantisce una migliore colorazione del frutto e l'accumulo di antociani.

Dalla ricerca si passa quindi al mercato: attraverso le parole di Angelo Frascarelli, Associato di Economia agraria, alimentare ed estimo rurale presso l'Università di Perugia, esploriamo infatti le strategie di sviluppo a livello micro e macroeconomico, con particolare attenzione alla differenziazione qualitativa e all'integrazione territoriale per il successo nel mercato globale.

Un successo che per alcune realtà parte da lontano come per la Giacovelli s.r.l, la cui storia viene raccontata in questo numero da **Anna Giacovelli** - Business Development Manager di Giacovelli s.r.l. che tra ricordi e progetti futuri mostra crescita e sviluppo di una realtà oggi diventata un punto di riferimento per il settore agricolo e il comparto dell'uva da tavola.

Chiude l'ultimo numero del 2024 di uvadatavola magazine la rubrica dedicata al Grape World Tour, il viaggio alla scoperta della viticoltura da tavola nel mondo. Per la meta finale del tour, ci siamo recati in Messico, una realtà che - con 16mila ettari di superficie vitata - destina quasi la totalità della sua produzione all'esportazione. A mostrarcela, **Germán Follmer**, ingegnere agronomo e socio fondatore di Prokambium Consultores, società esperta in consulenza e soluzioni tecnico-produttive a livello internazionale.

Si chiude così anche quest'ottima annata, nella certezza di pagine ancora inedite da scrivere e collezionare, naturalmente all'insegna dell'uva da tavola.

Buona lettura



UVADATAVOLA MAGAZINE

Rivista d'informazione tecnico scientifica sulla viticoltura da tavola

Anno XII - Numero 5
novembre - dicembre 2024
www.uvadatavola.com

Direttrice Responsabile
Ilaria De Marinis

Coordinatore Editoriale
Mirko Sgaramella

Caporedattrice
Ilaria De Marinis

Redazione
Mirko Sgaramella, Ilaria De Marinis,
Federica Del Vecchio, Donato Liberto

Hanno collaborato a questo numero
Liliana Gaeta, Salvatore Novello, Onofrio Lilla,
Domenico Zagaria, Pasquale Mormile,
Leonardo Luca, Francesco Scollo, Elisabetta
Nicolosi, Angelo Frascarelli, Anna Giacovelli,
German Follmer

Direzione, redazione e segreteria
Viale Giacomo Saponaro Sindaco
70016 - Noicattaro (BA)

Segreteria di redazione
080 416 4075
info@uvadatavola.com

Immagini
Adobe Stock;
l'immagine di copertina è stata generata tramite IA

Impaginazione
Veronica Condello

Proprietario ed Editore
Fruit Communication Srl

Sede Legale e Operativa
Viale Giacomo Saponaro Sindaco
70016 - Noicattaro (BA)

Pubblicità
Francesco Menelao - 340 223 8667

Tiratura
5.000 copie

Chiuso in redazione
04/11/2024

Stampa
Tipografia 3Esse - Santeramo in Colle (BA)

Reg. Tribunale Bari n.723/12 dal 22/03/12
Reg. Roc n. 26960 del 26/01/2017
ISSN 2785-2687

PER RICEVERE LA RIVISTA E INFORMAZIONI
Telefono 080 416 4075 (Lun - ven 09:00 - 16:00)
Email info@uvadatavola.com

Le aziende che fanno pubblicità su questa rivista sono responsabili dei messaggi contenuti nei propri impianti pubblicitari e pubbliredazionali.

Responsabilità: la riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Società Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Società Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Società Editrice non si assume responsabilità per il caso di eventuali errori contenuti negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.

La redazione della Rivista "Uva da Tavola Magazine" cura, per quanto possibile, che le informazioni contenute nella Rivista rispondano a requisiti di attendibilità, correttezza, accuratezza e attualità. L'Editore, peraltro, non risponde in alcun modo verso l'Utente per eventuali errori od inesattezze nel contenuto di tali informazioni, restando inteso che l'Utente si assume la piena responsabilità per l'eventuale utilizzo che farà delle informazioni contenute nella Rivista.

01

Ilaria De Marinis
**LUV Fiera, cosa resta della
prima edizione**

p. 10



02

Liliana Gaeta
**Interruttori di dormienza,
tecniche e innovazioni per
migliorare la produttività**

p. 12

03

Netafim Italia
**Irrigazione di precisione,
sintesi di sostenibilità
ed efficienza**

p. 16



04

Ilaria De Marinis
Tardive, ma non troppo

p. 18



05

Ilaria De Marinis
**Un bilancio che profuma
di successo**

p. 20



06
Ilaria De Marinis
**Stagione tardive 2024,
difficile da dimenticare**
p. 22



07
Pasquale Mormile
**"Coltivare medicine":
si sperimenta anche
l'uva da tavola**
p. 24



08
Leonardo Luca, Francesco Scollo
Elisabetta Nicolosi
**Sacchetti protettivi per ottimizzare
la qualità e la sicurezza**
p. 28

09
Angelo Frascarelli
**Filiere agroalimentari e
competitività: quali
strategie adottare?**
p. 32



10
Ilaria De Marinis
Giacovelli: crescere tra impegno e passione
p. 38



11
Ilaria De Marinis
**Uva da tavola in Messico,
tra export e innovazione**
p. 42





LUV Fiera, buona la prima

Lo staff di LUV Fiera durante la tre giorni che ha reso Bari capitale dell'uva da tavola. La rassegna - tenutasi nei padiglioni della Nuova Fiera del Levante il 22, 23 e 24 ottobre scorsi - si è confermata un successo: il comparto, riunito in un unico grande evento, si è confrontato sulle principali tematiche legate al mondo dell'uva da tavola, aprendo a progettualità e nuovi scenari in grado di dare nuova voce al comparto. Un sogno costato tanto impegno e duro lavoro, ma pienamente riuscito negli obiettivi e nei risultati. Oltre 200 espositori, più di 100 relatori nazionali e internazionali, migliaia di visitatori non sono cifre ordinarie per una prima edizione. LUV, però, ha portato a casa questi risultati e ora è già pronta per l'edizione 2026.



24 ottobre 2024
Bari, Nuova Fiera del Levante
Foto di: Priscilla Tangari

LUV Fiera, cosa resta della prima edizione

Si è tenuta a Bari il 22, 23 e 24 ottobre LUV, la prima fiera europea che ha acceso i riflettori sul mondo dell'uva da tavola. Al centro della tre giorni innovazione, mercato e analisi, ma anche valorizzazione del prodotto e promozione di un comparto centrale per l'agricoltura italiana.

I numeri spesso sanno dire più delle parole. E nel caso di LUV Fiera, il messaggio - a conclusione della tre giorni - risuona forte e chiaro: una verticale di filiera dedicata all'uva da tavola era un'esigenza la cui risposta non poteva più essere rimandata. Lo hanno sottolineato le istituzioni sin dal momento dell'inaugurazione, confermando l'importanza del lavoro di squadra e la necessità di unire le forze per costruire idee e progetti. Lo hanno ribadito gli esperti e i tecnici che - nei tre giorni della rassegna - hanno offerto i loro contributi, con spunti inediti per la ricerca e l'evoluzione del comparto, nell'ambito della Table Grape Conference. Ma soprattutto lo hanno testimoniato tutti i visitatori che - in oltre 6000 - hanno preso parte a LUV Fiera, rendendo per tre giorni Bari una vetrina di primo piano per il comparto, nonché il cuore pulsante del comparto dell'uva da tavola.

E con Bari e la Puglia, protagonista è

stata anche la Sicilia con le sue uve IGP di Canicattì e Mazzarrone, i suoi dolci e i tanti referenti arrivati in Fiera per condividere esperienze e sviluppare una progettualità condivisa.

Quella lanciata con LUV è una sfida ambiziosa. A differenza di altri comparti, quello dell'uva da tavola manca ancora di una struttura organizzata e definita e - almeno fino a questo momento - anche l'aggregazione e la condivisione di iniziative comuni non sempre hanno trovato il giusto spazio. Eppure con LUV qualcosa si è mosso: un nuovo percorso sembra essere stato tracciato. L'unione di istituzioni, operatori commerciali e produttori può e deve diventare un imperativo, non solo per dare il giusto valore a un'eccellenza italiana com'è appunto l'uva da tavola, bensì per attirare gli sguardi di chi può innovare il comparto dalle fondamenta. Prima fra tutti la politica, necessaria alleata per attuare cambiamenti strutturali. E poi la ricerca, la scuola e gli enti di formazione: un insieme di realtà che spesso si ritrovano ad abitare la stessa casa, sebbene ognuno rintanato nella propria camera.

Il coraggio - riconosciuto da più voci a **Mirko Sgaramella** e **Franco Menelao**, principali fautori dell'evento, nonché rispettivamente project e sales ma-

nager di LUV Fiera - sta forse proprio in questo: nell'aver creduto fortemente nel progetto di una verticale di filiera interamente dedicata all'uva da tavola capace di abbattere i muri di quella casa e aprire i corridoi che conducono alle diverse camerette. Un sogno costato tanto impegno e duro lavoro, ma pienamente riuscito negli obiettivi e nei risultati. Oltre 200 espositori, più di 100 relatori nazionali e internazionali, migliaia di visitatori non sono cifre ordinarie per una prima edizione. LUV, però, questi risultati li ha raggiunti. Nelle sue criticità, nei suoi punti di debolezza, negli errori che ogni prima volta porta con sé. Ma la strada è stata tracciata e ora non si può tornare indietro.

D'altronde, se c'è un merito che LUV può vantare è proprio quello di aver saputo dar voce ai bisogni che il comparto non sapeva ancora di avere. E lo ha fatto - ed è questo l'altro importante traguardo - attraverso veri e propri talenti che in silenzio e con spirito innovatore animano il mondo dell'uva da tavola, rivelando a questa realtà potenzialità interessanti che - se adeguatamente supportate e valorizzate - possono offrire un valore aggiunto inestimabile all'intero comparto.

Per questo e per tutte le sfide ancora da affrontare, LUV Fiera dell'uva da tavola è già pronta a un nuovo capitolo. L'appuntamento è per il 2026, ma l'entusiasmo è lo stesso di chi oggi - guardando a quello che è stata la prima edizione - è già pronto a raggiungere nuovi obiettivi.





SUMITOMO CHEMICAL

Creative Hybrid Chemistry
For a Better Tomorrow

Myco Apply[®]

Funghi micorrizici

Crescere meglio, in modo naturale

- Espande il volume della radice
- Aumenta la capacità di assorbimento idrico delle radici
- Aumenta l'efficienza nutritiva
- Reintegra il contenuto di carbonio organico
- Migliora la struttura e la stabilità del suolo
- Aumenta la capacità del suolo di assorbire e trattenere acqua

SUOLI SANI
PERMETTONO
PRODUZIONI PIÙ
SOSTENIBILI



Il posizionamento dei prodotti è da considerarsi indicativo e soggetto ad adattamenti in funzione delle realtà locali. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta. È obbligatorio l'uso di idonei dispositivi di protezione individuale e di attrezzature di lavoro conformi (D.Lgs 81/2008 e ss.mm.).

Interruttori di dormienza, tecniche e innovazioni per migliorare la produttività

Gli interruttori di dormienza sono strumenti fondamentali per migliorare la produttività nelle colture come l'uva da tavola. Stimolando l'uscita delle gemme dalla quiescenza, essi compensano la carenza di freddo. Il loro uso, però, richiede un'attenta pianificazione. Da qui il lavoro della ricerca volto all'individuazione di soluzioni sostenibili, capaci di agire in sinergia con i meccanismi fisiologici della pianta.

A cura di

Liliana Gaeta

*CREA-AA – Consiglio per la ricerca in
agricoltura e l'analisi dell'economia agraria
- Centro di ricerca Agricoltura
e Ambiente, Bari*

La gestione della dormienza delle colture arboree da frutto decidue, originarie delle zone a clima temperato, è una delle sfide agronomiche più complesse e critiche per la frutticoltura in generale. La dormienza rappresenta una strategia di adattamento messa in atto dalla pianta per garantirsi la sopravvivenza durante l'inverno. Diversi sono i fattori fisiologici che intervengono sul mantenimento della dormienza delle gemme: lo stress ossidativo, il metabolismo dei carboidrati altamente legato alla respirazione mitocondriale, gli ormoni e la capacità di trasporto associati alle proprietà della membrana plasmatica e della parete cellulare (fig. 01). Poiché questi fattori interagiscono tra loro, il meccanismo di dormienza è molto complesso. Per la vite a uva da tavola, come per le altre specie da frutto, durante la dormienza, il metabolismo delle gemme rallenta in risposta alle condizioni ambientali avverse, tra cui le basse temperature invernali. Nelle regioni tropicali, le viti possono crescere ininterrottamente con poca o nessuna esposizione alle basse temperature, ma si ritiene che - una volta indotta l'endodormienza delle gemme - l'esposizione alle basse temperature sia necessaria per l'interruzione del proprio stato di quiescenza e per la ripresa vegeto-produttiva. Il periodo di esposizione al freddo è definito fabbisogno in freddo e, se non viene soddisfatto, come accade spesso in regioni con inverni miti, la pianta potrebbe non riprendere correttamente la crescita, con effetti negativi sul regolare sviluppo dei germogli, sul numero di germogli e grappoli per vite, sullo sviluppo florale e sulla uniformità nello sviluppo dei frutti. Il fabbisogno in freddo cambia in funzione della specie e della cultivar; pertanto, è un carattere genetico di tipo specie-specifico e cultivar-specifico. Rispetto a molte altre specie arboree da frutto a foglia caduca, le viti richiedono un'esposizione al freddo relativamente ridotta per terminare il riposo invernale, infatti, diversi studi indicano che l'esposizione al freddo necessaria per la normale crescita delle gemme di vite varia tra le 50 e le 400 ore a

temperature $\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$ (Dokoozlian, 1999). Quando si vuole realizzare un nuovo impianto, la conoscenza del fabbisogno in freddo di una data varietà di uva da tavola diventa un aspetto indispensabile, insieme all'informazione della quantità di freddo che il territorio di coltivazione può offrire. Utilizzare delle varietà poco idonee a un determinato ambiente può comportare un rischio di scarsa adattabilità, che diventa sempre più tangibile per la troppa dipendenza dalle varietà di origine straniera inserite in zone differenti da quelle in cui sono state originate. Tuttavia, la conoscenza della quantità di ore in freddo di un areale, seppur utile in linea di massima, sta diventando un dato sempre meno attendibile a causa del cambiamento climatico. L'aumento delle temperature invernali globali rappresenta una vera e propria minaccia per le diverse coltivazioni e, in molte regioni viticole, i regimi termici si stanno alterando significativamente, riducendo l'accumulo di ore di freddo necessarie per l'uscita dalla dormienza in diverse cultivar di uva da tavola. L'uso di interruttori di dormienza potrebbe essere cruciale come soluzione per compensare l'insufficiente accumulo di freddo e ottenere una migliore risposta qualitativa e produttiva, al punto che potrebbe rientrare tra le pratiche di gestione ordinaria del comparto dell'uva da tavola italiano e non solo.

Interruttori di dormienza: dall'uso di prodotti chimici alle ricerche e soluzioni più sostenibili

Gli interruttori di dormienza sono sostanze chimiche applicate alle piante per stimolare l'uscita dalla dormienza e possono essere utilizzati per tre scopi principali: 1) permettere la coltivazione di varietà in aree che non ricevono abbastanza freddo; 2) uniformare il germogliamento, la fioritura e la maturazione dei frutti; 3) aumentare il numero di gemme che interrompono la dormienza in specie con forte dominanza apicale, migliorando così la fioritura e la resa (George et al., 2002). Tra i prodotti utilizzati come interruttori della dormienza, degno di nota per l'importanza e la diffusione avuta in passato, è l'idrogeno cianamide

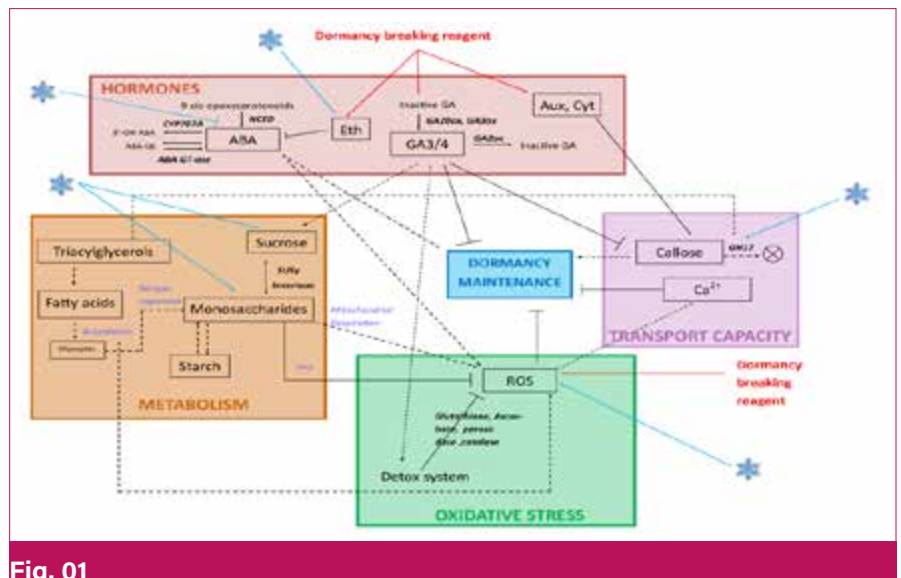


Fig. 01

(H_2CN_2) conosciuto con il nome commerciale di Dormex® (Venter et al., 2024). Esperimenti condotti da Dokoozlian, 1999 su uva da tavola cv. *Perlette*, hanno evidenziato l'interazione tra l'esposizione al freddo (0, 50, 100, 200, 400 e 800 ore a $3\text{ }^{\circ}\text{C}$) e la concentrazione di idrogeno cianamide [0%, 1,25% e 2,50% (v/v)] sul risveglio delle gemme dalla dormienza. La percentuale delle gemme uscite dalla dormienza incrementava rapidamente per il controllo (0% H_2CN_2) man mano che l'esposizione al freddo aumentava da 0 a 400 ore di freddo, stabilizzandosi quando il freddo si avvicinava a 800 ore. In questo studio, i benefici fisiologici ed economici dell' H_2CN_2 erano più evidenti via via che diminuiva l'esposizione al freddo, migliorandone notevolmente il germogliamento totale, l'uniformità, la resa e la qualità dei frutti. L'idrogeno cianamide stimola la **produzione di ROS** (Specie Reattive dell'Ossigeno) nelle piante, che agiscono come segnali per il rilascio della dormienza e per avviare il processo di crescita e fioritura. Anche se i ROS possono essere dannosi a livelli elevati, la loro produzione controllata è essenziale per attivare i meccanismi fisiologici necessari per il risveglio delle gemme (Beauvieux et al., 2018). Infatti, l'idrogeno cianamide è una sostanza chimica aggressiva che può causare fitotossicità se non applicata correttamente e l'esposizione

Fig. 01

Ruolo esercitato da diversi fattori sul mantenimento della dormienza e loro interazione: ormoni, metabolismo del carbonio, capacità di trasporto attraverso la membrana citoplasmatica, stress ossidativo. La stella blu indica l'effetto delle basse temperature nelle fasi dei vari processi

(Fonte: Beauvieux et al., 2018)

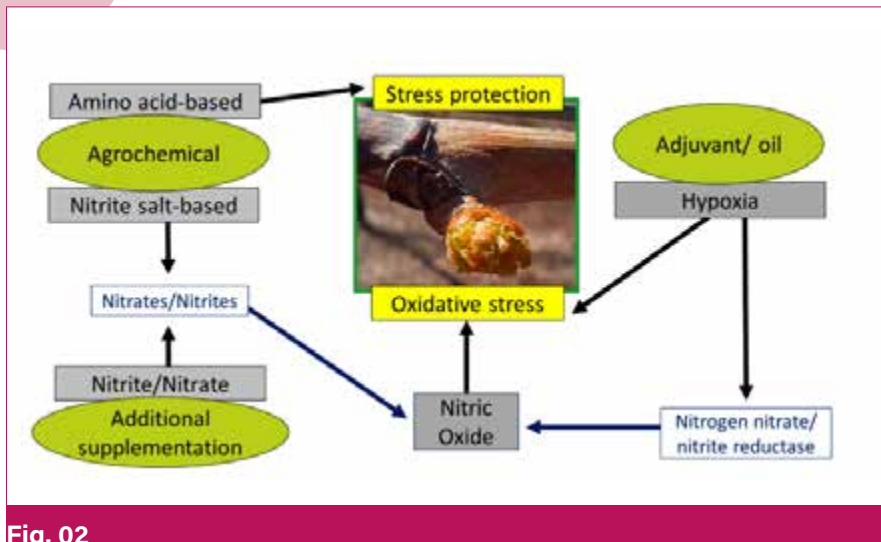


Fig. 02

Fig. 02
Componenti solitamente presenti nei trattamenti alternativi di rilascio della dormienza. La presenza di ossido nitrico e di ipossia crea stress ossidativo che agisce come meccanismo di uscita dalla dormienza. L'integrazione di aminoacidi è utilizzata dalla pianta per produrre composti utili nella protezione contro l'accumulo dallo stress ossidativo e il recupero (Fonte: Venter et al., 2024)

Fig. 03
Percentuale di gemme uscite dalla dormienza di quattro cultivar di uva da tavola (cv. FS: *Flame Seedless*, RG: *Red Globe*, P: *Perlette*, SS: *Superior Seedless*) trattate con idrogeno cianammide, mix di composti a base di aglio (GC) e controllo (Fonte: Corrales-Maldonado et al., 2010)

a dosi elevate può provocare una riduzione della resa e della qualità del prodotto. Questa molecola risulta estremamente tossica e dunque pericolosa soprattutto per l'operatore e per coloro che si trovano nelle immediate vicinanze dell'area trattata. La sua reattività consente una rapida degradazione tanto che a distanza di 7-10 giorni dal trattamento non è possibile trovare nessun residuo della cianammide nell'ambiente e nel frutto. D'altra parte, poiché l'uso dell'idrogeno cianammide è limitato o vietato in diversi Paesi, tra cui l'Italia, la ricerca si concentra su altri prodotti alternativi nel migliorare l'uscita dalla dormienza delle gemme in varie colture, tra cui l'uva da tavola (Venter et al., 2024). Inoltre, con la crescente domanda di prodotti biologici, diventa necessario trovare alternative più ecologiche e sicure per l'ambiente e per gli operatori (Corrales-Maldonado et al., 2010).

I trattamenti alternativi di uscita dalla dormienza generalmente sono costituiti da prodotti che agiscono in sinergia, determinando da un lato l'aumento dello stress ossidativo attraverso l'**ipossia**⁰¹ e la produzione di ossido di azoto (NO, che contribuisce ad incrementare l'accumulo totale delle Specie Reattive dell'Ossigeno nella pianta) e dall'altro, dovrebbero favorire un'azione di recupero e risposta allo stesso stress (fig. 02). Le condizioni di ipossia possono essere riprodotte

artificialmente da oli di varia natura (commerciali/vegetali) spesso utilizzati come coadiuvanti nell'interruzione della dormienza. Lo stress respiratorio, oltre a favorire la produzione e l'accumulo di acqua ossigenata (H₂O₂), una sostanza ad azione ROS, incrementa anche la produzione di ossidi di azoto (NO). La formazione di ulteriore NO potrebbe essere facilitata dall'apporto di nitrati e/o nitriti come ad esempio nitrito di potassio (KNO₂) o nitrato di potassio (KNO₃). La degradazione delle proteine, che si verifica come azione per contrastare lo stress ossidativo, si traduce nel rilascio di aminoacidi, perciò, l'applicazione esogena di diversi aminoacidi è nota per migliorare la difesa antiossidante contro i ROS. Studi su uva da tavola apirena cv. *Crimson Seedless* condotti da Venter et al., 2024 hanno indicato l'efficacia nell'uscita dalla dormienza del trattamento con NO, H₂O₂ e ipossia in combinazione con quattro **prodotti biostimolanti** (PB) disponibili in commercio (un derivato della riboflavina, un estratto vegetale a base di agrumi, un prodotto a base di acido L-glutammico e un prodotto a base di azoto e aminoacidi), ottenendo un'azione simile a quella svolta dall'idrogeno cianammide. Il successo dei PB sulla rottura delle gemme riportato dagli autori può essere attribuito alla loro capacità di causare un importante stress ossidativo nelle piante, fornendo al contempo i nutrienti necessari per il recupero cellulare e tissutale. Pertanto, questi prodotti potrebbero potenzialmente sostituire l'H₂CN₂, a condizione che venga utilizzata la corretta strategia di applicazione.

Corrales-Maldonado et al., 2010 hanno valutato l'effetto di un mix di composti naturali dell'aglio sull'uscita dalla dormienza e sulla qualità dei grappoli delle cv. *Perlette*, *Flame Seedless*, *Superior Seedless* e *Red Globe*. Il composto a base d'aglio sembra aver avuto un effetto abbastanza simile all'applicazione di idrogeno cianammide migliorando la percentuale di uscita dalla dormienza in tutte le cultivar di uva da tavola esaminate rispetto al controllo (fig. 3). Questo studio ha inoltre valutato

un miglioramento della qualità dei frutti con l'applicazione del nuovo prodotto. L'applicazione di **composti a base di aglio** nella produzione biologica di uva da tavola nelle regioni calde sembra avere un potenziale considerevole e, come per i prodotti precedentemente discussi, anche in questo caso, gli autori sollevano una serie di interrogativi che richiedono ulteriori ricerche, in particolare sul corretto dosaggio e la giusta tempistica di applicazione. Un uso efficace degli interruttori di dormienza può migliorare significativamente la produttività e la qualità del frutto, ma un'applicazione scorretta può causare danni irreversibili alla pianta. Sono necessari test sull'interazione tra sostanza utilizzata/specie-cultivar/ambiente al fine di individuare le tre fasi critiche di applicazione:

- l'**epoca di intervento**, deve essere eseguita in un momento preciso. Un'applicazione precoce o tardiva può compromettere l'efficacia del trattamento e dunque il risultato. Ad esempio, secondo uno studio su uva da tavola cv. *Superior Seedless*, il momento ottimale per applicare l'idrogeno cianamide al fine di migliorare il germogliamento e la maturazione dei frutti sarebbe rappresentato dal raggiungimento di almeno i 2/3 del fabbisogno in freddo della cultivar (circa 440 ore). La distribuzione dell' H_2CN_2 , in quel determinato periodo di intervento, sembra aver anticipato la maturazione dei frutti e sembra aver incrementato il peso e il diametro delle bacche (Hatem et al., 2010);
- il **dosaggio**, che varia a seconda del prodotto utilizzato e delle condizioni ambientali. È dunque fondamentale rispettare le dosi consigliate, in quanto sovradosaggi possono causare danni ai tessuti della pianta, mentre dosi insufficienti potrebbero non essere efficaci;
- le **condizioni ambientali**, al momento dell'applicazione possono influenzare l'efficacia del trattamento. È importante evitare applicazioni in giornate particolarmente umide o durante piogge, che potrebbero dilavare il prodotto.

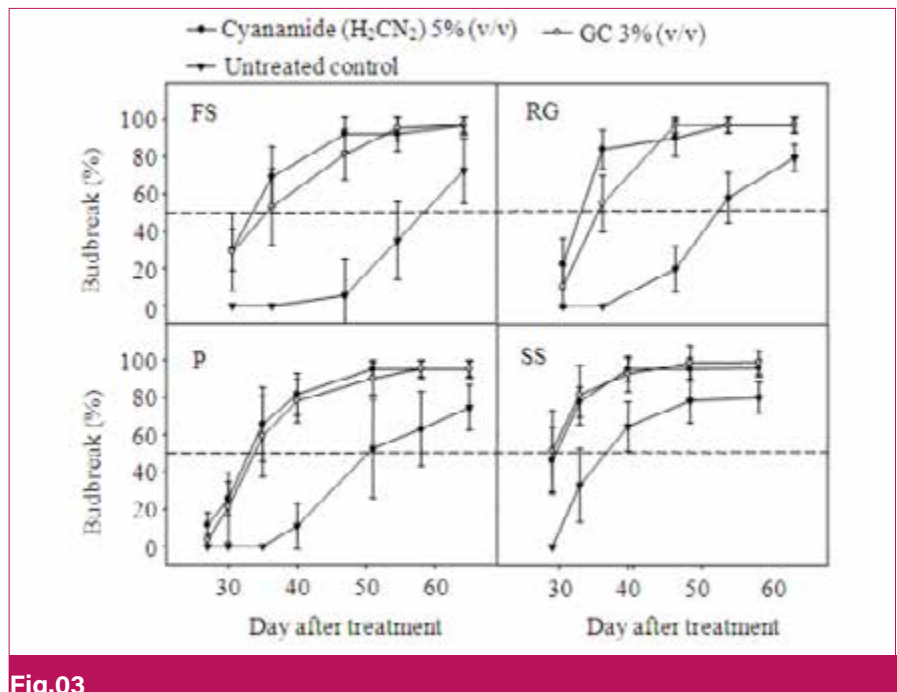


Fig.03

Conclusioni

In aree con inverni miti, gli interruttori di dormienza rappresentano uno strumento indispensabile per la moderna coltivazione di uva da tavola. Tuttavia, la ricerca di alternative più sicure è fondamentale anche a causa delle preoccupazioni ambientali e sanitarie legate all'uso di sostanze tossiche come l'idrogeno cianamide (Venter et al., 2024). Diversi prodotti hanno mostrato un potenziale utilizzo come interruttori della dormienza in quanto agiscono inducendo stress ossidativo e fornendo nutrienti necessari per la ripresa vegeto-produttiva. L'efficacia degli interruttori di dormienza può variare in base alla specie coltivata, alle condizioni climatiche e alle pratiche agronomiche adottate. Per il miglioramento della produttività e della qualità del raccolto, l'uso degli interruttori di dormienza nell'uva da tavola richiede una pianificazione accurata e una profonda conoscenza delle caratteristiche della varietà coltivata (fabbisogno in freddo) e delle condizioni climatiche locali (quantità di freddo fornito dall'ambiente), nonché del corretto dosaggio e dell'ottimale epoca di applicazione specifica in funzione del prodotto utilizzato e della specie/cultivar a cui viene applicato.

Glossario

01. Ipossia: condizione in cui i tessuti o le cellule di un organismo ricevono una quantità insufficiente di ossigeno. Nelle piante, può verificarsi in condizioni di scarsa aerazione del terreno o eccessiva saturazione d'acqua, inducendo risposte fisiologiche di adattamento allo stress.

Irrigazione di precisione, sintesi di sostenibilità ed efficienza

Trovare un equilibrio tra costo delle acque per uso irriguo, sostenibilità ed efficienza produttiva è una delle sfide più complesse cui il mondo agricolo è chiamato oggi. Al contempo, però, può rivelarsi un'importante opportunità che, partendo da strumenti sempre più mirati come l'irrigazione di precisione, potrebbe consentire all'intero settore di diventare un attore centrale nella mitigazione degli effetti dei cambiamenti climatici.

A cura di
Netafim Italia

L'acqua, risorsa limitata e vitale per l'agricoltura, è al centro di un acceso dibattito a livello globale. La gestione sostenibile delle risorse idriche, i cambiamenti climatici e la necessità di tutelare gli ecosistemi sono temi di crescente rilevanza. Ma quali misure possono essere attuate immediatamente per un uso razionale dell'acqua in agricoltura, senza compromettere la redditività delle imprese agricole?

Le prime crisi climatiche del XXI secolo hanno portato alla convinzione che fosse necessario agire nel settore agricolo per preservare l'acqua e tutelare la biodiversità. Gli ambientalisti hanno spesso sostenuto che l'attribuzione di un prezzo all'acqua possa essere uno strumento efficace per ridurre i consumi e migliorare la gestione degli agro-ecosistemi. Tuttavia, numerosi fattori non climatici, come la pandemia e i conflitti bellici, hanno destabilizzato il mercato agricolo, rendendo più complesso trovare un equilibrio tra costi idrici, efficienza produttiva e sicurezza alimentare.

Cambiamenti climatici e agricoltura

Sebbene tradizionalmente considerato tra i principali settori consumatori di risorse idriche, l'agricoltura ha la possibilità di trasformarsi in un attore centrale per la mitigazione dei cambiamenti climatici. Secondo l'ENEA - Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile, l'agricoltura è responsabile di circa il 20% delle emissioni globali di gas serra, ma allo stesso tempo le colture e le foreste hanno un ruolo cruciale nel sequestro del carbonio. Attraverso processi naturali, il suolo agricolo può assorbire una quantità di CO₂ pari a un terzo delle emissioni globali, riducendo così l'impatto delle attività umane sull'ambiente. Tuttavia, questi benefici sono sempre più minacciati dallo sfruttamento intensivo dei terreni e dai cambiamenti climatici, spingendo molti agricoltori ad adottare tecniche di irrigazione di precisione.

L'irrigazione di precisione come soluzione sostenibile

L'Accademia dei Georgofili ha evidenziato come una corretta progettazione infrastrutturale, capace di minimizzare le perdite d'acqua e massimizzare la raccolta durante i periodi di alta disponibilità, sia fondamentale per contrastare gli effetti del cambiamento climatico. Gli interventi più efficienti, secondo gli esperti, includono la realizzazione di nuovi bacini di raccolta e l'utilizzo di tecniche irrigue avanzate, come l'irrigazione a goccia, unanimemente riconosciuta come la soluzione più efficiente a livello globale. L'irrigazione di precisione si basa su un uso intelligente e controllato delle risorse idriche, reso possibile grazie all'adozione di tecnologie avanzate, come sensori ambientali e applicativi geo-informatici, che permettono di monitorare in tempo reale i fabbisogni delle colture. Questo approccio consente di individuare il momento ottimale per irrigare e ridurre drasticamente gli sprechi.

La situazione in Italia: prelievi e risparmio idrico

Secondo l'ultimo rapporto Istat del 2024, nel 2022 in Italia sono stati prelevati complessivamente 9,14 miliardi di metri cubi d'acqua per usi potabili, con il maggior prelievo registrato nel distretto idrografico del fiume Po. Tuttavia, la scarsità idrica resta una minaccia significativa, soprattutto nel Sud Italia, dove i Consorzi di Bonifica gestiscono la distribuzione dell'acqua per uso agricolo. In Puglia, ad esempio, oltre il 70% delle superfici agricole è irrigato con acque sotterranee, spesso a costi elevati e con un impatto sempre maggiore sulla qualità dell'acqua di falda. Per fronteggiare queste sfide, l'Unione Europea ha stanziato 37,4 milioni di euro per le regioni colpite dalla siccità, con ulteriori 74,8 milioni provenienti da fondi nazionali. Questi fondi saranno cruciali per sostenere gli agricoltori nel passaggio a tecniche irrigue più sostenibili, come l'irrigazione di precisione, e per ridurre la dipendenza dalle risorse naturali, promuovendo il riutilizzo delle acque reflue.

Il futuro dell'irrigazione di precisione

In questo contesto di crescente consapevolezza e necessità di cambiamento, è fondamentale individuare soluzioni innovative per ottimizzare l'uso dell'acqua, garantendo allo stesso tempo un aumento della produttività per colture esigenti come l'uva da tavola.

Grazie alla microirrigazione a goccia, ad esempio, è possibile assicurare che ogni pianta riceva la quantità esatta di acqua necessaria, contribuendo a un uso efficiente delle risorse e a uno sviluppo omogeneo delle colture.

Concludendo, l'irrigazione a goccia rappresenta non solo la soluzione più efficiente per l'agricoltura del futuro, ma anche un passo decisivo verso la tutela della risorsa idrica, oggi più preziosa che mai.

L'agricoltura, e in particolare l'irrigazione di precisione, possono davvero fare la differenza nella gestione delle risorse idriche in un mondo sempre più colpito dai cambiamenti climatici. Il passaggio a tecniche irrigue avanzate e sostenibili rappresenta non solo una necessità, ma una responsabilità condivisa per garantire un futuro più sicuro e prospero per le generazioni a venire.

01
Particolare di elettrovalvola

02
Vigneto con gestione automatizzata dell'irrigazione



01



02

Tardive, ma non troppo

Il clima caldo e asciutto di quest'anno ha determinato un anticipo di due settimane sulla raccolta delle uve in Puglia e Sicilia. Ora, a stagione ormai conclusa, nell'Isola è tempo di tirare le somme e, sebbene il bilancio si confermi positivo, due consapevolezze sembrano emergere: da un lato, le uve tardive non sono più tardive; dall'altro, l'evidente perdita di una finestra commerciale - come quella finale - ricca di possibilità.

A cura di

Ilaria De Marinis

Giornalista

Nata nel 1993 nel cuore della Sicilia viticola, a Mazzarrone (CT), da più di 40 anni la famiglia Novello si dedica alla produzione e alla vendita dell'uva da tavola. Dall'avvio dell'attività con nonno Salvatore, l'azienda è cresciuta nel tempo fino a dar vita a una grande realtà organizzativa che, pur ispirandosi ai valori di una volta, ha saputo restare al passo coi tempi, abbracciando innovazioni e stravolgimenti di un comparto in continua evoluzione.

Con una superficie complessiva di quasi 120 ettari, l'azienda interessa oggi alcune zone dei comuni di Licodia Eubea, Acate, Chiaramonte Gulfi e Comiso. Dal punto di vista varietale, l'uva *Italia* rappresenta ancora il cavallo di battaglia della **Novello & C.**, sebbene sia stata affiancata da diverse seedless che hanno ulteriormente arricchito l'offerta varietale. Sono state proprio queste ultime, d'altronde, a dettare la fase finale della stagione viticola 2024 che, tra aspettative superate e clima favorevole, sembra concludersi con un bilancio positivo. A darne conferma, le parole di **Salvatore Novello** che, insieme al cugino Giuseppe Cavallo, gestisce oggi l'intera azienda.

A proposito di varietà tardive, come è andata la stagione in Sicilia?

Senza dubbio quest'anno le varietà tardive sono state poco tardive. Se, infatti, normalmente queste cultivar coprivano la finestra commerciale fino a dicembre, quest'anno sarà un traguardo arrivare a novembre con quel po' di produzione che siamo riusciti a conservare nelle celle frigorifere.

A tal riguardo, quest'anno in Sicilia abbiamo sicuramente avuto una produzione perlopiù precoce o precocissima. Questo si deve a due fattori: da un lato, all'importante estirpazione di varietà tradizionali, alla quale non ha ancora fatto seguito una sostituzione con cultivar tardive; dall'altro, alla mancata resa delle uve tradizionali degli ultimi due anni.

Inoltre, fatta eccezione per le coltivazioni in serra, l'annata 2024 si è caratterizzata per un anticipo di due settimane rispetto all'epoca di maturazione per cui - come si diceva - anche le varietà più tardive non si sono potute definire tali.

Dal punto di vista delle rese, come un po' ci si aspettava, abbiamo registrato un calo rispetto alle varietà precoci, specie nel caso di uve *Red Globe* e *Italia*. A incidere, probabilmente, il mancato raggiungimento del fabbisogno in freddo e i troppi trattamenti effettuati l'anno scorso a causa dell'andamento climatico e del rischio peronospora.



Restando nell'ambito fitosanitario, quest'anno avete riscontrato problematiche?

Fortunatamente il clima caldo e asciutto ha evitato l'insorgenza di queste problematiche e, anzi, ha garantito una stagione abbastanza tranquilla per tutta la sua durata, fatto salvo l'ultimissimo periodo quando sono arrivate le piogge e alcune giornate di nebbia che tuttavia non hanno compromesso la produzione. L'assenza di queste problematiche ha inevitabilmente favorito la qualità finale delle uve che infatti sono risultate eccellenti da vedere e da mangiare, prive di danni esteriori e caratterizzate da un elevato contenuto zuccherino.

Elementi che hanno permesso anche di giocare al meglio la partita sul mercato. Ovviamente: la minore disponibilità di prodotto, congiuntamente alla qualità finale delle uve, si è rivelata decisiva dal punto di vista commerciale. Se però l'anno scorso ne hanno approfittato più i pugliesi, quest'anno è stata la Sicilia a sapersi inserire in maniera strategica sul mercato. Bisogna comunque evidenziare che l'anticipo della maturazione e l'inserimento in una finestra commerciale "inedita" ha completamente stravolto il quadro tradizionale. Inoltre, quest'anno si è avvertita la mancanza di frutta estiva che in qualche modo è stata sapientemente superata con l'arrivo dell'uva da tavola in netto anticipo sulla tabella di marcia. Il che, oltre ad avvantaggiare le varietà precoci, ha portato beneficio anche a quelle tardive: la qualità elevata delle primizie, infatti, ha fatto sì che ci fosse una richiesta di uva maggiore e continuativa, che - grazie all'arrivo anticipato delle seconde - a sua volta ha permesso non solo di soddisfare la domanda, ma anche di mantenere prezzi costanti e una presenza attiva sul mercato.

Tirando le somme, dunque, il bilancio della stagione delle uve tardive 2024 può dirsi positivo.

Certamente ha superato ogni aspettativa, specie se guardiamo gli anni precedenti. Solo due anni fa qualcuno pensava che per l'uva da tavola ormai il destino fosse segnato e invece oggi le fotografie del comparto dicono tutt'altro.

Senza dubbio in questo discorso non si può tralasciare la questione varietale: negli ultimi anni, le cultivar più tradizionali hanno mostrato il loro lato peggiore, mentre quelle senza semi e soprattutto quelle a maturazione tardiva hanno conquistato fette sempre più ampie di consumatori, favorendo un incremento della domanda. Domanda che - tra l'altro - non può dirsi ancora soddisfatta dall'offerta attuale, sebbene stia continuando a crescere. E questo anche in un territorio come la Sicilia, dove comunque la tradizione delle uve con seme è ancora ben radicata. In realtà, l'andamento della stagione 2024 potrebbe rappresentare una svolta per il comparto dell'uva da tavola dell'Isola: l'andamento climatico cui si assiste da tempo ha determinato un anticipo di tutta la produzione viticola siciliana, permettendo da un lato di arrivare per primi sul mercato in una finestra precedentemente scoperta e dall'altro di strizzare l'occhio a nuovi sviluppi, allargando il calendario di produzione e offrendo nuove varietà al momento non ancora introdotte. D'altronde, la Sicilia risente un ritardo strutturale e solo adesso stanno arrivando varietà brevettate che lasciano ipotizzare un rinnovamento varietale da qui ai prossimi anni.

Saper sfruttare questi elementi e vivere occasioni come LUV, la prima fiera dedicata all'uva da tavola in cui siamo stati protagonisti e abbiamo potuto far conoscere la realtà viticola siciliana, ci fa ben sperare. Il comparto dell'uva da tavola è un'eccellenza e riuscire a mantenere la leadership attuale, aprendosi al cambiamento e all'innovazione, deve essere l'obiettivo di oggi e del prossimo futuro.



01
Lo stand dell'azienda agricola Novello & C. in occasione di LUV Fiera

Un bilancio che profuma di successo

Per l'annata 2024 i pareri sembrano convergere verso un'unica visione condivisa: il bilancio finale della stagione dell'uva da tavola appena conclusa è un successo. Buone quotazioni, ottima qualità e clima favorevole hanno infatti premiato le varietà tardive che, anche sui mercati esteri, hanno saputo trovare il loro spazio e conquistare i consumatori.

A cura di

Ilaria De Marinis

Giornalista

Avviata con un anticipo di 20 giorni, la campagna dell'uva da tavola quest'anno ha trovato nel clima caldo e asciutto un alleato prezioso che ha garantito qualità e tenuta in campo dei grappoli. Forti di questo e di una domanda superiore all'offerta, le produzioni hanno quindi spuntato prezzi superiori alle aspettative, irridendo alle stagioni passate e salutando quella corrente con entusiasmo e soddisfazione. Non diverso il bilancio per il mondo della commercializzazione e dell'esportazione che ha trovato anche all'estero un'accoglienza favorevole e una buona risposta alla qualità delle uve italiane. A testimoniare **Onofrio Lilla**, CEO di **"Lilla & Giuliani"**, azienda all'attivo fin dagli anni 70 nell'ambito della produzione e commercializzazione di prodotti ortofrutticoli esportati in tutta Europa. Il gruppo ha sede nella città di Polignano a Mare e comprende aziende agricole che, nell'ambito della produzione di uva da tavola, coltivano oggi più di 100 ettari con varietà sia con semi che apirene.





Provando a tracciare un bilancio conclusivo, come è andata la stagione 2024 dell'uva da tavola?

Come evidente, è stata una stagione molto positiva. Un po' in tutti gli areali, la partenza è avvenuta con un anticipo di 15-20 giorni rispetto al previsto: a differenza degli altri anni quando si iniziava a metà settembre, quest'anno la raccolta delle varietà tardive ha preso il via già verso la fine del mese di agosto. Tutto questo per via delle condizioni climatiche registrate nei nostri areali che, inoltre, sia nella fase primaverile che in quella estiva hanno inciso su altri fattori. In particolare, hanno limitato i volumi prodotti entro un range che va dal 30 al 50% e ridotto il peso specifico delle uve. Un fenomeno che tuttavia non è stato solo italiano, ma ha riguardato tutte le aree di produzione viticola europee, dalla Spagna alla Grecia, determinando una minore disponibilità di prodotto e di conseguenza un incremento significativo dei prezzi di vendita che oggi (30 ottobre ndr) si attestano ancora alti.

Anche dal punto di vista della qualità, il clima si è rivelato cruciale: l'assenza di avversità metereologiche, infatti, ha permesso di ottenere buoni risultati e uve qualitativamente ottimali. Nel complesso, ci sono state varietà che hanno performato meglio di altre, prima fra tutte *l'AutumnCrisp®* che ha dato risultati davvero soddisfacenti,

e poi tutte le seedless in generale. Al contrario di varietà come *l'Italia* con la quale invece si è riscontrato qualche problema, specialmente a seguito delle temperature molto elevate di questa estate.

Tornando al mercato, qual è stata la risposta all'estero?

La richiesta di uva quest'anno è risultata molto elevata, a fronte tuttavia di una disponibilità di prodotto ridotta. Nel nostro caso, oltre al mercato nazionale, i principali sbocchi sono stati Paesi come Svizzera, Austria, Germania, Belgio e alcuni Stati dell'Est. A differenza della prima fase della stagione, durante la quale abbiamo riscontrato molta pressione perché l'uva era giunta a maturazione molto velocemente, da fine agosto in poi c'è stata una svolta importante che ha permesso di proseguire la stagione in scioltezza. Concludendo, direi che la stagione 2024 è stata positiva per tutti gli attori della filiera, non solo dunque per la parte commerciale, ma anche per il mondo produttivo. Remunerazioni importanti come quelle ottenute quest'anno spingono i produttori a investire in nuove produzioni, ma soprattutto a lavorare affinché si ottenga una qualità sempre maggiore. E questo è un bene non solo per la crescita del comparto, ma anche per raggiungere standard tali da risultare sempre più competitivi sul mercato.

01

Processo di confezionamento delle uve che, a seconda delle richieste del cliente, prevede forme, colori e tipologie di materiali differenti

Stagione tardive 2024, difficile da dimenticare

Anche per i tecnici di campo la stagione 2024 delle varietà tardive di uva da tavola si chiude sotto una buona stella. L'assenza di problematiche fitosanitarie significative e la qualità elevata raggiunta dalle produzioni hanno infatti garantito una annata che in molti si augurano possa ripetersi.

A cura di
Ilaria De Marinis
Giornalista

In Puglia e Sicilia, mai come quest'anno, la stagione dell'uva da tavola ha chiuso i battenti con grande anticipo. Causa il clima secco e asciutto, l'annata 2024 - iniziata nel mese di maggio con le varietà precoci - volge già al termine. In compenso, la buona qualità raggiunta dalle uve e i prezzi costanti sul mercato hanno lasciato un sorriso sui volti dei produttori che, nonostante la conclusione anticipata, sono infatti pronti ad archiviare questa stagione con soddisfazione e posato entusiasmo. E con loro anche gli agronomi e i tecnici di campo che, tracciando un bilancio complessivo, convalidano l'idea di una stagione positiva. Tra questi, l'agronomo **Domenico Zagaria** con cui analizziamo l'andamento 2024.

Produttori ed esportatori parlano di una stagione 2024 degna di nota. Guardando la sfera tecnica-agronomica, si può dire lo stesso?

Sì, ritengo che il bilancio può dirsi abbastanza positivo. Dal punto di vista fitosanitario, la stagione è stata relativamente tranquilla, eccetto qualche difficoltà durante la fioritura con la *Frankliniella occidentalis* e, in seguito, nella fase di invaiatura-maturazione, con la mosca della frutta. In relazione alle avversità biotiche, è



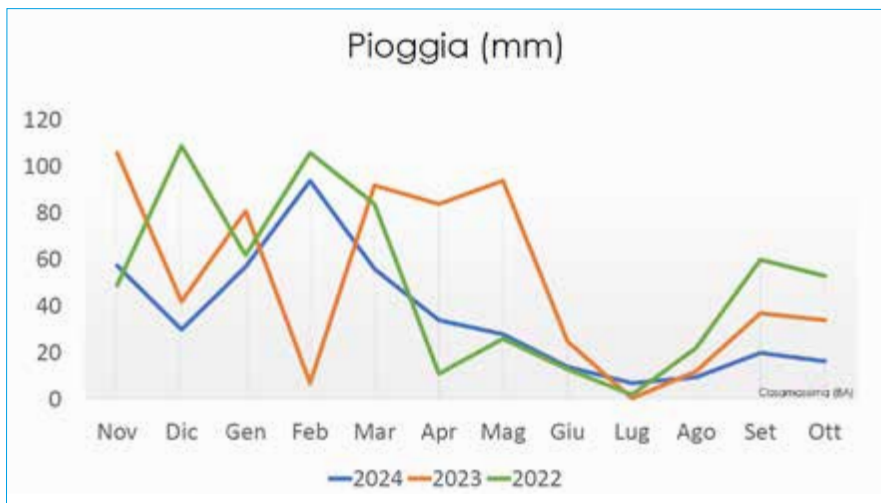


Grafico 01

stata registrata la presenza di oidio tardivo sul rachide, ma in generale per quanto riguarda le patologie - avendo avuto una campagna relativamente asciutta e secca e con temperature elevate - non si è segnalato nulla di rilevante. Bisogna poi sottolineare che quella delle varietà a maturazione tardiva è stata comunque una stagione breve, avviata con un anticipo di 20 giorni e terminata relativamente presto. Questo aspetto, unitamente alle scarse piogge e alle alte temperature, ha evitato problemi di muffe e marciumi e permesso di mantenere elevata la qualità. Dal punto di vista quantitativo, invece, quest'anno i volumi prodotti sono stati inferiori rispetto alle aspettative, probabilmente a causa del peso specifico delle uve che è risultato abbastanza basso.

In tal senso, la minore offerta ha determinato una risposta positiva sul mercato? Qual è stato l'andamento commerciale?

Parlando con i produttori, direi che anche commercialmente la stagione può dirsi positiva. Anche quando il mercato non si mostrava predisponente, le operazioni di raccolta sono infatti continuate, procedendo con il taglio e il successivo stoccaggio in cella. Nel complesso, i prezzi sono stati più o meno soddisfacenti anche per varietà che solitamente non raggiungono picchi

elevati come l'uva *Italia*, varietà che - nonostante sia destinata a diventare una nicchia, con la progressiva riduzione delle superfici coltivate - rimane sempre molto appetibile sul mercato. Sicuramente tra le varietà medio-tardive quella che ha dato maggiore soddisfazione è stata l'*AutumnCrisp*®. Anche dal punto di vista tecnico, tutte le varietà hanno performato bene. Solo l'uva *Italia* nella fase finale di maturazione ha presentato qualche problema di imbrunimento, però nulla di ingestibile.

Concludendo, cosa resta di questa stagione 2024?

Senza dubbio resta l'auspicio di avere ancora stagioni come questa. Quella 2024 sicuramente non verrà ricordata per le problematiche, ma per essere stata una campagna viticola abbastanza tranquilla tanto dal punto di vista tecnico, quanto da quello produttivo. Di conseguenza, ci auguriamo possa ripetersi. Ovviamente i mercati sono sempre un'incognita e adesso è difficile poter prevedere che cosa succederà. Probabilmente si rafforzerà la presenza di *AutumnCrisp*® sui mercati anche in virtù dell'aumento degli impianti destinati alla sua coltivazione, ma anche per le altre varietà le premesse non mancano. Per il momento ci godiamo il risultato raggiunto quest'anno, poi il futuro si vedrà.



01

Nella pagina a fianco
Mosca della frutta su acino

Grafico 01
Andamento delle piogge nell' areale di Casamassima (BA) nel corso degli ultimi tre anni

01
Efflorescenza di oidio tardivo sul rachide

“Coltivare medicine”: si sperimenta anche l’uva da tavola

Sfruttare la radiazione UV-B in viticoltura per un'innovazione nutraceutica in grado di offrire colture più sane e ricche di benefici senza compromettere la qualità: così la ricerca sperimenta nuove frontiere, aprendo alla possibilità di dare ulteriore valore aggiunto alla produzione di uva da tavola.

A cura di

Pasquale Mormile

ISASI-CNR di Pozzuoli (Na)

Tab. 01
**Dati relativi alla varietà
 Pristine®, durante il raccolto
 di settembre 2023 (grappoli
 prelevati presso l'azienda
 Trovisi). AAI: Attività
 Antiossidante Idrofila;
 AAL: Attività
 Antiossidante Lipofila.**

Recentemente, i risultati teorici e pratici di alcune ricerche pionieristiche nel campo dell'interazione della radiazione solare con le piante stanno generando un grande fermento che preannuncia una nuova rivoluzione in agricoltura.

La premessa è che una pianta, in condizioni di normale attività vegetativa, attraverso la fotosintesi, produce metaboliti primari (catena degli zuccheri), fondamentali per sviluppo, crescita e produzione. In condizioni di pericolo, però, quando una pianta è attaccata da parassiti, sia di natura animale che vegetale, per difendersi produce metaboliti secondari, riducendo la produzione di quelli primari. Tali sostanze, a seconda dei casi, possono essere tossiche, urticanti, appiccicose, acide, repellenti e via discorrendo.

Allo stesso modo, l'impatto dei raggi Ultra Violetti di tipo B (UV-B), che fanno parte della radiazione solare, stimola nelle piante la produzione di metaboliti secondari perché percepiti da queste come un "nemico" da cui difendersi. In questo caso, i metaboliti secondari prodotti in presenza dei raggi UV-B come polifenoli, antociani, licopeni, carotenoidi e flavonoidi sono sostanze altamente benefiche per la salute dell'uomo. In particolare i flavonoidi, sostanze antiossidanti fondamentali per la difesa da malattie cardio-vascolari e da alcuni tumori (principalmente del colon e della pelle). La letteratura scientifica internazionale è ricca di articoli che riportano i meccanismi di produzione di queste sostanze da parte della pianta, i benefici e i vari aspetti agronomici riscontrati su colture differenti come pomodoro, fragola, lattuga e altre ancora.

La radiazione UV, però, è responsabile dell'invecchiamento precoce dei film plastici. Per questo, nel caso di serre o ambienti protetti, il passaggio dei raggi ultravioletti da sempre viene limitato o quasi del tutto azzerato attraverso l'aggiunta di "additivi" che fanno riflettere gli UV. Un meccanismo che, d'altra parte, con l'avvento della coltivazione in ambiente protetto ha determinato un annullamento dal punto di vista

nutraceutico dei benefici riscontrabili su frutta e verdura.

Per sfruttare al meglio il contributo degli UV-B su queste colture, senza inficiare in alcun modo le proprietà meccaniche dei film (e garantendo così ugualmente la loro durata), è stato quindi realizzato un telo di copertura per serre che fa passare una percentuale di radiazione UV-B, proveniente dal sole, in grado di stimolare nelle coltivazioni in serra la produzione di sostanze nutraceutiche che valorizzano enormemente il prodotto coltivato. In buona sostanza, con questi film plastici di nuova concezione si offre la possibilità alle aziende agricole di coltivare frutta e/o orticole con le stesse caratteristiche organolettiche, ma con l'aggiunta di una quota di elementi nutraceutici che arricchiscono il prodotto coltivato e lo rendono più attraente per il consumatore.

Uno dei principali target delle produzioni agricole del futuro immediato è quello di offrire ai consumatori prodotti che, oltre a soddisfare le esigenze "del palato", sono anche ricchi di sostanze nutraceutiche. Lo sfruttamento adeguato di radiazione UV, grazie all'impiego di teli innovativi, consentirà di coltivare ortofrutta ricca di "medicina", capace di aumentare le difese immunitarie dell'organismo, proteggersi da malattie cardiovascolari e difendersi dall'insorgenza di neoplasie varie.

Per passare dalla teoria alla pratica, abbiamo avviato da alcuni anni vari test comparativi nel settore della quarta gamma, pomodoro da mensa e uva da tavola.

Le prove erano incentrate sul confronto dei contenuti nutraceutici ottenuti su prodotti coltivati in due serre attigue, una coperta con telo tradizionale e l'altra con un telo studiato *ad hoc* per far passare una quantità mirata di radiazione UV-B proveniente dal sole.

Al raccolto venivano prelevati campioni di ortaggi o frutta e inviati al Dipartimento di Agraria dell'Università di Napoli "Federico II" per l'estrazione delle sostanze nutraceutiche da riscontrare. I risultati sperimentali sono andati oltre le aspettative, confermando lo straordinario contributo della radiazione UV-B sulle piante ai fini delle qualità nutrizio-

	Brix	Consistenza N	Carotenoidi mg/g pf	AAI mmoli acido asc. eq./100 g p.s.	AAL mmoli trolox eq./100 gps	Fenoli Tot. mg acido gallico/g di ps
P	22,46	0,828	0,021	2,59	4,39	0,869
T	21,56	0,638	0,014	2,20	2,82	0,584

Tab. 01

nali dei prodotti coltivati sotto teli funzionalizzati.

Qui riportiamo i dati sperimentali relativi a test fatti su uva da tavola nel 2022 e 2023 presso l'Azienda Agricola F.lli Trovisi di Castellaneta (TA), durante i quali sono stati confrontati l'effetto della radiazione UV su diverse varietà di uva da tavola. Per dare un significato anche di carattere scientifico e statistico, sono stati coperti a capanno 2 ettari di vigneto con film tradizionali (senza trasmissione agli UV) e 2 con un telo retinato in Polietilene con una trasmissione agli UV di oltre il 70%, studiato e sviluppato da una società israeliana.

Test nutraceutici sull'uva da tavola
Nel 2022 il test ha riguardato la varietà *Sweet Celebration*[®]. L'estrazione delle sostanze nutraceutiche sui campioni forniti all'atto del raccolto è stata fatta presso il Dipartimento di Farmacia della Università degli Studi di Napoli "Federico II". Tramite il Folin test, i dati certificati dal Laboratorio di Chimica hanno evidenziato un notevole aumento del contenuto totale di fenoli (TPC) nell'uva coltivata sotto telo israeliano rispetto al telo tradizionale pari al 40%.

Il secondo Test (anno 2023) è stato fatto su due varietà (*Pristine*[®] e *AutumnCrisp*[®]) prelevando grappoli al raccolto (fatto in due momenti diversi) in altri due appezzamenti, ma nello stesso areale, sempre in modalità random.

I test agronomici sono stati estesi, oltre all'estrazione dei contenuti nutraceutici, anche a valutazioni del grado Brix e della consistenza (durezza) degli acini. Quest'ultima misura è stata fatta con il penetrometro per valutare la resistenza, misurata in Newton (N), alle sollecita-

“
Con questi film plastici di nuova concezione si offre la possibilità alle aziende agricole di coltivare frutta e/o orticole con le stesse caratteristiche organolettiche, ma con l'aggiunta di una quota di elementi nutraceutici che arricchiscono il prodotto coltivato e lo rendono più attraente per il consumatore.
”

	AAI mmoli acido asc. eq./100 g p.s.	AAL mmoli trolox eq./100 gps	Fenoli Tot. mg acido gallico/g di ps
P	5,20	9,92	1,01
T	5,11	5,90	0,63

Tab. 02

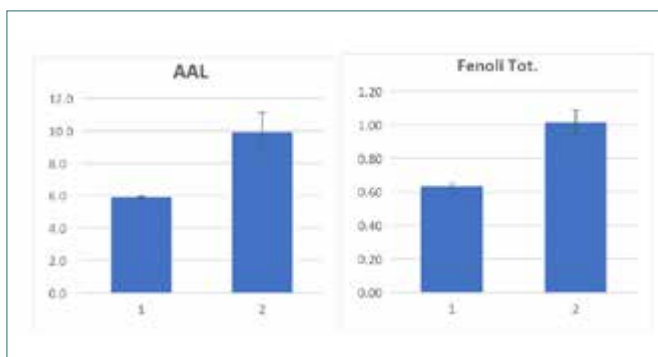


Grafico 01

Tab. 02
Dati relativi alla varietà AutumnCrisp®, durante il raccolto di ottobre 2023. AAI: Attività Antiossidante Idrofila; AAL: Attività Antiossidante Lipofila

Grafico 01
Confronto tra valori registrati per AAL (Attività Antiossidante Lipofila) e fenoli totali relativi a T (telo tradizionale) e P (telo retinato ad alta trasparenza agli UV)

zioni meccaniche esercitate sull'acino. I dati sono riportati in Tabella 1 che confronta le misure sui campioni raccolti sotto al telo P (Retinato innovativo) con quelli raccolti sotto al telo indicato con T (Tradizionale) e si riferiscono alla varietà *Pristine*®, in particolare ai grappoli prelevati presso l'Azienda Trovisi durante il raccolto fatto a settembre.

Come rapido commento ai dati riportati in Tab.1 (confronto tra riga P e riga T), si segnala un aumento di quasi un grado Brix, un notevole aumento della durezza del frutto pari al 23%, una quota in più di carotenoidi del 33%, un aumento del 36% di **Attività Antiossidante Lipofila⁰¹** (AAL) e infine, un considerevole aumento di fenoli totali del 33%, sempre rispetto all'uva coltivata sotto telo tradizionale.

Nel mese di ottobre dello scorso anno, è stato completato il test agronomico sulla varietà *AutumnCrisp*®, prelevando grappoli, nelle stesse modalità sperimentali, durante il raccolto. I dati relativi all'estrazione di sostanze nutraceutiche sono riportati in Tabella 02.

I dati raccolti su questa varietà, sempre tra campioni raccolti sotto i due teli, non hanno indicato variazioni apprezzabili relative a grado Brix, consistenza, carotenoidi e Attività Antiossidante Idrofila (AAI), mentre è stato riscontrato un consistente aumento di AAL (+40,5%) e di fenoli totali (+37%) sempre rispetto all'uva coltivata sotto telo tradizionale. I dati riportati in Tab. 02 sono anche rappresentati nel Grafico 01 per meglio evidenziare le notevoli variazioni tra valori nutraceutici riscontrati, confrontando campioni di uva da tavola coltivata sotto

teli che fanno passare la radiazione UV rispetto a quelli comunemente presenti sul mercato che bloccano quasi completamente i raggi UV.

A commento di questo rapido report, vogliamo segnalare che i risultati sperimentali confermano semplicemente, dal punto di vista scientifico, le aspettative basate sulle conoscenze, consolidate in decenni di ricerca, dei meccanismi di interazione tra la radiazione UV e le piante. A conferma del positivo impatto degli UV sull'uva da tavola dal punto di vista nutraceutico, registriamo che alcuni articoli scientifici hanno trattato anche l'aumento di sostanze nutraceutiche sull'uva da tavola irraggiando con lampade artificiali UV campioni in laboratorio (post raccolta), cosa che è improponibile su larga scala mentre è più concreto l'impiego di film plastici con alta trasparenza alla radiazione UV, come quello da noi testato.

Aggiungiamo infine che i risultati sperimentali fin qui ottenuti dal confronto tra il telo retinato innovativo e i film plastici presenti sul mercato, a parità di resa in termini di raccolto per ettaro, hanno certamente dimostrato la possibilità di dare un valore aggiunto alla produzione di uva da tavola, già di per sé di qualità eccellente, in termini di elevato contenuto di sostanze nutraceutiche con la possibilità di assecondare le richieste dei consumatori sempre più esigenti e attenti a prodotti agricoli di alta qualità, sani, gustosi e salutistici e di fortificare così la presenza delle aziende produttrici italiane sui mercati esteri che avranno la possibilità di valorizzare ulteriormente la propria uva da tavola.

Glossario

01. Attività Antiossidante Lipofila: indica la capacità degli antiossidanti liposolubili (solubili nei grassi) di neutralizzare i radicali liberi, proteggendo i lipidi cellulari dall'ossidazione e contribuendo alla qualità nutrizionale del prodotto.

BLUPRINS[®]

K

NUOVO BIOPROMOTORE PER INTERRUOMPERE LA DORMIENZA DELL'UVA DA TAVOLA

- | | | |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| UNIFORMA
IL GERMOGLIAMENTO
E LA FIORITURA | RIDUCE IL
NUMERO DI
GEMME CIECHE | INTENSIFICA
LA FIORITURA E
LA FRUTTIFICAZIONE |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|

**NUOVA FORMULA AD ATTIVAZIONE SEMPLIFICATA:
NON RICHIEDE ATTIVATORE SPECIFICO**



L'INVERNO NON FA PIÙ IL SUO DOVERE E LE SUE TEMPERATURE MITI NON SODDISFANO PIENAMENTE IL FABBISOGNO IN FREDDO DELLA VITE. QUESTO INDUCE LE PIANTE A GERMOGLIARE IN MODO RITARDATO, POVERO E LIMITATO, GENERANDO MOLTE GEMME CIECHE E POCHI GRAPPOLI.

BLUPRINS K™ è la risposta alle difficoltà di germogliamento della vite.

Grazie alla sua formula ed al suo contenuto nutrizionale, questo biopromotore stimola la ripresa metabolica delle gemme, favorisce lo sviluppo delle strutture fiorali e supporta il germogliamento.

Così facendo, **BLUPRINS K™**:

- riduce il numero di gemme cieche e la dominanza apicale;
- allinea lo sviluppo dei germogli lungo il tralcio;
- aumenta il numero di grappoli e il potenziale produttivo;
- predispone i grappoli a fiorire e maturare uniformemente.



Sacchetti protettivi per ottimizzare la qualità e la sicurezza

L'uso intensivo di prodotti chimici nella viticoltura da tavola ha sollevato preoccupazioni ambientali e sanitarie. Tra le soluzioni che permettono di ridurre i residui e al contempo migliorare la qualità dei frutti, la tecnica dell'insacchettamento dei grappoli, che - nota da tempo - è oggi al centro di un rinnovato interesse confermato dalla ricerca.

A cura di

Leonardo Luca

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università degli Studi di Catania

Francesco Scollo

Agriunitech srl

Elisabetta Nicolosi

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente - Università degli Studi di Catania; Agriunitech srl

Nell'ultimo secolo, la coltivazione dell'uva da tavola ha visto un forte aumento nell'uso di prodotti chimici di sintesi, impiegati per migliorare l'efficienza produttiva e limitare i danni causati da malattie e disturbi fisiologici. Tuttavia, è ormai chiaro che l'uso intensivo di queste sostanze, seppur necessario per garantire una produzione adeguata, ha conseguenze negative rilevanti sull'ambiente e sulla salute umana. Questa consapevolezza ha spinto tecnici e ricercatori a cercare soluzioni alternative, che riducano la presenza di residui chimici su frutta e verdura senza compromettere la resa produttiva, puntando a un'agricoltura più responsabile e sostenibile. Nel comparto della viticoltura da tavola, una delle strategie più interessanti per minimizzare le perdite di raccolto dovute a fattori ambientali come grandinate o eccessiva esposizione al sole, nonché a minacce biotiche come parassiti, insetti, uccelli e patogeni, è l'insacchettamento dei grappoli nelle fasi finali della maturazione. Questa tecnica, ampiamente utilizzata in Spagna e in Paesi come gli Stati Uniti, la Cina e l'Australia, viene applicata non solo alla vite, ma anche ad altre specie arboree quali melo, pero e pesco, con l'obiettivo di migliorare la qualità del frutto. Numerosi studi dimostrano che l'insacchettamento può migliorare la colorazione del frutto, riducendo la produzione di clorofilla e favorendo l'accumulo di antociani. Inoltre, questa pratica riduce significativamente i residui chimici sui frutti, poiché il sacchetto funge da barriera fisica che impedisce la contaminazione diretta. Tuttavia, l'efficacia dell'insacchettamento dipende da diversi fattori, tra cui la tipologia di materiali di cui è costituito il sacchetto, la durata del trattamento, le condizioni climatiche e la fase di sviluppo della pianta in cui viene applicato. Per questo studio sono stati analizzati gli effetti dell'insacchettamento dei grappoli su due varietà di uva da tavola a bacca bianca, tipiche della viticoltura siciliana: *Vittoria*, che matura precocemente, e *Italia*, a maturazione tardiva. Sono state testate tre differenti tipologie di sacchetti: carta, pergamin (materiale a base di cellulosa) e tessuto non tessuto (TnT, in polipropilene), nel corso di due annualità consecutive (2021 e 2022) (Foto 01). I sacchetti sono stati applicati sui grappoli durante lo stadio fenologico BBCH 75 (circa 120 giorni dopo l'antesi) e mantenuti fino al raggiungimento della maturità commerciale. Per ogni trattamento sono stati analizzati 15 grappoli. Le applicazioni

di agrofarmaci sono state eseguite seguendo le necessità del campo e in conformità con le normative vigenti.

L'obiettivo principale di questa ricerca è stato quello di valutare l'impatto delle diverse tipologie di sacchetto sia sulle caratteristiche qualitative dei frutti, sia sulla capacità di questa tecnica di ridurre la presenza di residui agrochimici sui grappoli, in un contesto produttivo intensivo. Sebbene la durata dell'applicazione e il tipo di materiale utilizzato influenzino i risultati, la tecnica si è dimostrata efficace nel ridurre l'accumulo di residui chimici sui grappoli di uva da tavola. Per valutare l'impatto della tecnica di insacchettamento, sono state effettuate analisi carpometriche, fisiche e chimiche sui grappoli. Le analisi carpometriche hanno considerato parametri come il peso del grappolo e degli acini, le dimensioni degli acini (lunghezza e larghezza), il numero di acini e di acinelli per grappolo. Per quanto riguarda le proprietà fisiche, sono state condotte misurazioni colorimetriche e strutturali. Inoltre, le analisi qualitative hanno riguardato il contenuto di solidi solubili totali, il pH, l'acidità titolabile e i polifenoli totali.

I risultati indicano che i trattamenti con diversi sacchetti non hanno influenzato significativamente il peso del grappolo, il numero di acini e di acinelli per grappolo nelle due cultivar saggiate. Tuttavia, differenze significative sono state rilevate nelle dimensioni degli acini a seconda del tipo di sacchetto utilizzato. In particolare, i grappoli insacchettati con pergamin in entrambe le cultivar hanno mostrato un incremento sia nel peso, sia nella lunghezza degli acini rispetto al controllo. Nella cultivar *Italia*, si è osservata una riduzione del diametro degli acini nei grappoli insacchettati con carta e tessuto non tessuto (TnT) (Tabella 1).

Per le analisi colorimetriche, i risultati hanno evidenziato una diminuzione della luminosità (valore L*) nei campioni di entrambe le cultivar sottoposti a insacchettamento, con i valori più bassi registrati nei grappoli trattati con sacchetti di carta. Anche i valori della coordinata a* (dal verde al rosso) sono risultati inferiori nei campioni trattati con sacchetti di pergamin per entrambe le cultivar, men-

Cultivar	Trattamenti	Peso del grappolo [g]	Peso acino [g]	Lunghezza acino [mm]	Larghezza acino [mm]	Numero di acini	Numero di acinelli
<i>Italia</i>	Controllo	894.26 ± 241.54	7.82b ± 1.52	25.5b ± 2.2	21.6a ± 1.63	159.4 ± 42.79	30.5 ± 18.4
	TnT	949.45 ± 259.73	7.64b ± 1.17	25.7ab ± 1.85	20.9b ± 1.59	149.5 ± 41.83	40.4 ± 40.9
	Carta	975.2 ± 250.94	6.65c ± 1.45	25.2b ± 2.07	19.9c ± 1.72	161.6 ± 37.02	41.4 ± 30.5
	Pergamin	1067.5 ± 251.02	8.25a ± 1.44	26.2a ± 2.6	21.6a ± 1.84	155.3 ± 46.30	41.4 ± 37.2
	Significatività	N.S.	***	***	***	N.S.	N.S.
<i>Vittoria</i>	Controllo	908.35 ± 244	10.6b ± 2.79	30b ± 3.33	22.7a ± 2.32	101.5 ± 27.1	7.45 ± 8.65
	TnT	938.7 ± 167	9.58c ± 1.86	28.2c ± 2.74	21.4b ± 1.74	117.3 ± 27.2	13.8 ± 20.7
	Carta	972.7 ± 237	10.1bc ± 2.25	30.1b ± 3.08	21.5b ± 2.07	120.9 ± 30.5	11.4 ± 11.4
	Pergamin	946.75 ± 144	11.5a ± 3.41	31.2a ± 4.04	22.7a ± 2.57	98.8 ± 22.9	10.8 ± 16.1
	Significatività	N.S.	***	***	***	N.S.	N.S.

Tab. 01

tre per la cultivar *Vittoria* tale riduzione è stata osservata anche con i sacchetti di carta.

I dati relativi alla coordinata b* (che indica la tonalità tra blu e giallo) hanno mostrato che i trattamenti con sacchetti di pergamin e carta hanno prodotto i valori più bassi per entrambe le cultivar analizzate.

In termini di consistenza, gli acini trattati con sacchetti di carta hanno evidenziato una minore resistenza alla compressione, registrando una media di 16,2 Newton (N) in entrambe le cultivar. Nel caso della cultivar *Italia*, il campione di controllo ha ottenuto il valore di resistenza più elevato rispetto agli altri trattamenti, con una media di 26,3 N. Per la cultivar *Vittoria*, i grappoli trattati con tessuto non tessuto (media di 21,9 N) e pergamin (media di 20,4 N) non hanno presentato differenze significative rispetto al campione di controllo, che ha raggiunto una media di 21,5 N.

Per quanto riguarda le analisi chimiche, non sono emerse differenze significative tra i campioni delle due cultivar, ad eccezione del contenuto di polifenoli

Tab. 01

Risultati dei rilievi carpometrici sulle cultivar trattate con il sacchetto

Cultivar	Trattamento	SST [°Brix]	pH [pH]	Acidità titolabile [mg/L]	Polifenoli totali [mg GAE/L]
Italia	Controllo	18 ± 0.83	4.23 ± 0.15	3.73 ± 2.47	23.3ab ± 4.77
	TnT	17.2 ± 4.11	4.3 ± 0.05	3.75 ± 2.55	24.3ab ± 1.87
	Carta	17.7 ± 4.05	4.28 ± 0.03	3.73 ± 2.49	28.6a ± 3.98
	Pergamin	17.3 ± 4.03	4.35 ± 0.79	3.69 ± 2.52	19.6b ± 3.33
	Significatività	N.S.	N.S.	N.S.	**
Vittoria	Controllo	14.2 ± 0.32	4b ± 0.11	3.97 ± 2.69	36.9 ± 9.93
	TnT	14.9 ± 2.32	4.3a ± 0.12	3.79 ± 2.68	21.3 ± 6.65
	Carta	14.3 ± 0.11	4.21ab ± 0.02	3.76 ± 2.55	18.1 ± 3.33
	Pergamin	14.3 ± 0.49	4.35a ± 0.19	3.61 ± 2.42	18 ± 4
	Significatività	N.S.	**	N.S.	N.S.

Tab. 02

a confronto con livelli molto inferiori nei grappoli insacchettati. Inoltre, nel 2021, i campioni di controllo della cultivar *Italia* hanno mostrato livelli significativamente più alti di Penconazolo, Spiroxamina e Zoxamide, pari rispettivamente a 0,14 mg/kg, 0,14 mg/kg e 0,078 mg/kg. Le riduzioni maggiori dei residui sono state osservate nei grappoli insacchettati con pergamin nel 2021 (0,006 mg/kg) e con sacchetti di carta nel 2022 (0,008 mg/kg).

Per quanto riguarda la cultivar *Vittoria*, le differenze tra i campioni di controllo e quelli insacchettati sono state meno marcate. L'Acetamiprid è risultato il composto più persistente, con una concentrazione di 0,19 mg/kg nel controllo del 2021 e 0,074 mg/kg nel 2022. I valori più bassi di residui totali sono stati rilevati nei campioni insacchettati con carta nel 2021 (0,07 mg/kg) e con pergamin e tessuto non tessuto nel 2022. I campioni di controllo hanno mostrato le più alte concentrazioni complessive di residui agrochimici, raggiungendo 0,206 mg/kg nel 2021 e 0,077 mg/kg nel 2022 (Tab. 03). I risultati dello studio hanno evidenziato l'efficacia dell'insacchettamento dei grappoli nel migliorare le qualità organolettiche dell'uva da tavola. In particolare, l'uso di sacchetti in pergamin, un materiale celluloso e traspirante, ha portato a un incremento delle dimensioni e del peso degli acini sia nella cultivar *Italia* che nella *Vittoria*. Riguardo ai parametri colorimetrici, si sono riscontrati effetti favorevoli grazie all'insacchettamento; i grappoli avvolti in pergamin hanno presentato valori ridotti di luminosità (L*) e di saturazione (a*), contribuendo a una colorazione verde intensa.

Tuttavia, per quanto concerne la consistenza degli acini, è stato osservato un esito opposto rispetto alle caratteristiche qualitative attese. Infatti, il test di compressione ha mostrato che l'impiego del sacchetto di carta ha determinato una minore resistenza alla compressione negli acini di entrambe le cultivar, suggerendo una ridotta turgidità del frutto. Per la cultivar *Italia*, tale riduzione della resistenza è stata notata con tutti i tipi di sacchetto. Questo effetto avverso potrebbe derivare dalle modifiche del microclima all'interno dei sacchetti, in

Glossario

01. Gascromatografia

Tecnica analitica utilizzata per separare, identificare e quantificare i componenti volatili di una miscela. Il campione viene vaporizzato e trasportato da un gas inerte attraverso una colonna, dove i diversi composti vengono separati in base alle loro proprietà fisiche e chimiche. Spesso accoppiata alla spettrometria di massa (GC-MS) per migliorare l'identificazione dei composti.

02. Insetticida neonicotinoide

Classe di insetticidi chimici di sintesi che agiscono sul sistema nervoso centrale degli insetti. I neonicotinoidi si legano ai recettori nicotinici dell'acetilcolina, causando la paralisi e la morte degli insetti.

totali, misurati in mg di acido gallico per litro (GAE/L). In particolare, la cultivar *Italia* trattata con sacchetti di carta ha registrato il livello più alto di polifenoli totali, con una media di 28,6 mg GAE/L, mentre il trattamento con pergamin ha riportato il valore più basso, pari a 19,6 mg GAE/L (Tabella 2).

L'analisi dei residui agrochimici è stata condotta seguendo le direttive stabilite dall'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare), utilizzando il protocollo QuEChERS (UNI EN 1562:2018). Per il rilevamento dei composti volatili è stata impiegata una **gascromatografia**⁰¹ accoppiata alla spettrometria di massa a triplo quadrupolo (GC-MS/MS) tramite il sistema TSQ 9610 di ThermoFisher Scientific. Le analisi di rilevamento cromatografico liquido sono state eseguite tramite HPLC-MS/MS, utilizzando l'analizzatore TSQ Quantum Access MAX della stessa azienda.

I risultati ottenuti per la cultivar *Italia* hanno evidenziato che i campioni di controllo, relativi agli anni 2021 e 2022, presentavano concentrazioni di residui agrochimici notevolmente superiori rispetto a quelli sottoposti a insacchettamento. In particolare, l'Acetamiprid ha mostrato le concentrazioni più elevate: 0,33 mg/kg nel 2021 e 0,161 mg/kg nel 2022 per i campioni di controllo,

particolare per quanto riguarda l'umidità, che tende a essere maggiore nei sacchetti di carta a causa della loro capacità di assorbire e trattenere i liquidi. Inoltre, poiché i frutti della cultivar *Italia* sono stati raccolti 30 giorni dopo quelli della *Vittoria*, questo aspetto potrebbe aver avuto un impatto significativo sulle proprietà strutturali degli acini.

In merito all'analisi dei residui agrochimici, i risultati hanno confermato che l'insacchettamento riduce in modo significativo le concentrazioni residue di tali sostanze. I sacchetti fungono da barriera fisica, limitando l'esposizione dei frutti ai fitofarmaci. Nello specifico, per la cultivar *Italia*, l'uso di sacchetti ha portato a una diminuzione delle concentrazioni di residui. Nel 2021, la concentrazione totale di residui nel campione di controllo era di 0,73 mg/kg, mentre nei grappoli insacchettati con pergamin si è ridotta a 0,006 mg/kg. Nel 2022, la concentrazione totale è scesa a 0,2 mg/kg nel campione di controllo e a 0,008 mg/kg nei grappoli insacchettati con carta. Per quanto riguarda la cultivar *Vittoria*, la riduzione è stata meno evidente, sebbene in entrambi gli anni il campione di controllo abbia mostrato le concentrazioni più elevate di residui. Questa differenza può essere attribuita al tempo di insacchettamento, che è stato maggiore per la cultivar *Italia*.

Infine, l'Acetamiprid è risultato il composto attivo più presente in entrambe le cultivar, mostrando una maggiore persistenza nella *Vittoria*. Questo **insetticida neonicotinoide**⁹², applicato a livello fogliare, penetra nei sistemi vascolari della pianta e si distribuisce in altre parti vegetali. La fotolisi è il principale processo di degradazione dell'Acetamiprid, con un'emivita compresa tra 1,84 e 2,25 giorni.

In conclusione, lo studio ha dimostrato che sia il tipo di materiale utilizzato per l'insacchettamento dei grappoli, sia la durata del trattamento, influenzano l'accumulo di residui di agrofarmaci sulle bacche. Tuttavia, l'efficacia della tecnica di insacchettamento nel limitare l'accumulo di sostanze chimiche sui grappoli è risultata chiara in un contesto di viticoltura commerciale.



01

01

01 Campo sperimentale in territorio di Mazzarrone (CT), prova di insacchettamento dei grappoli della cultivar *Vittoria* con sacchetti di carta

Tab. 02

Risultati delle analisi chimiche sulle cultivar trattate con il sacchetto

Agrochimici rilevati	M.R.L.	Italia 2021				Italia 2022			
		TnT	Carta	Pergamin	Controllo	TnT	Carta	Pergamin	Controllo
(mg/kg)									
Acetamiprid	0.5	0.014	0.005	N.D.	0.33	0.014	0.003	0.001	0.161
Ametoctradin	6	N.D.	N.D.	N.D.	0.008	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
Cymoxanil	0.05	0.006	0.007	0.006	0.006	N.D.	N.D.	N.D.	0.01
Fenhexamid	15	0.011	N.D.	N.D.	0.017	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
Meptyldinocap	1	N.D.	N.D.	N.D.	0.005	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
Metrafenone	7	N.D.	N.D.	N.D.	0.009	N.D.	N.D.	0.016	N.D.
Penconazole	0.5	0.026	0.022	N.D.	0.14	N.D.	0.001	N.D.	N.D.
Spinosad	0.5	N.D.	0.012	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
Spiroxamine	0.6	0.01	N.D.	N.D.	0.14	0.009	0.0038	0.003	0.039
Zoxamide	5	0.005	N.D.	N.D.	0.078	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
Totale		0.072	0.046	0.006	0.733	0.023	0.008	0.02	0.201

Nota: ND (Non rilevato) e MRL (Livelli massimi di residuo consentiti) secondo il Reg. (UE) 2019/88 della Commissione europea del 18 gennaio 2019-G.U.C.E.L. 22-24 gennaio 2019.

Tab. 03

Tab. 03

Analisi sui residui agrochimici effettuati sulla cultivar *Italia*

Filiere agroalimentari e competitività: quali strategie adottare?

In un contesto economico e tecnologico in rapido cambiamento come quello attuale, le imprese agricole e agroalimentari italiane sono chiamate ad affrontare sfide cruciali per restare competitive. Con il professore Angelo Frascarelli dell'Università di Perugia, esploriamo le strategie di sviluppo a livello micro e macroeconomico, con particolare attenzione alla differenziazione qualitativa e all'integrazione territoriale per il successo nel mercato globale.

A cura di

Angelo Frascarelli

Dipartimento di Scienze Agrarie
Alimentari e Ambientali -
Università degli Studi di Perugia

Oggi ancor più di ieri, il nuovo scenario obbliga gli imprenditori e le organizzazioni di filiera a prendere importanti decisioni in una **visione di lungo periodo**, nel quale sono chiamati a individuare una **strategia di sviluppo** per rendere competitiva e vitale la propria impresa e la propria organizzazione.

In questo contesto occorre verificare la competitività globale dell'impresa agricola e della rete di imprese che fanno parte di una filiera e la necessità di intraprendere nuove strade: introduzione di nuove tecnologie, ampliamento delle dimensioni aziendali, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli (fondamentale per conferire valore aggiunto al prodotto), qualificazione delle produzioni, integrazione di filiera, passaggio dalla produzione ai servizi.

Le strategie utili a promuovere la competitività delle imprese possono essere schematizzate in cinque principali direzioni:

- competitività basata sull'efficienza economica;
- competitività basata sulla differenziazione qualitativa;
- competitività centrata sulla diversificazione di prodotto e di processo;
- competitività basata sull'integrazione di filiera;
- competitività derivante dall'integrazione del sistema territoriale.

La competitività basata sull'**efficienza economica** è la strategia tradizionale della competitività del "sistema azienda" e tra le imprese della filiera, l'unica da seguire nel caso di produzione di *commodities* non trasformate e/o standardizzate e non differenziabili: cereali, oleaginose, riso, barbabietola, ortaggi destinati alla surgelazione, carne e latte indifferenziati. Essa implica che le imprese producano a costi unitari medi dei prodotti compatibili con i prezzi pagati dal mercato, garantendo così una remunerazione adeguata dei fattori produttivi impiegati. Per perseguire questa competitività, è necessario che le imprese agricole e agroindustriali pongano attenzione all'adeguatezza delle strutture fondiarie e degli impianti, ai mezzi produttivi, all'efficacia delle tecnologie, alla disponibilità qualitativa e quantitativa del lavoro, alla repe-

ribilità delle risorse finanziarie per gli investimenti, all'uso di adeguati strumenti di commercializzazione, all'informazione e alla formazione professionale.

Seppure identificata come una competitività di tipo tradizionale, la direzione strategica che essa definisce continua a essere centrale nel comportamento di tutti gli operatori del comparto.

La competitività del "sistema azienda" basata sulla **differenziazione qualitativa** è un percorso strategico imprescindibile per le imprese agricole e agroalimentari italiane, soprattutto per la difficoltà di molte imprese a perseguire la competitività tradizionale, basata sui costi di produzione. Ma la differenziazione qualitativa non è vantaggiosa di per sé; il suo successo è strettamente correlato al posizionamento sul mercato e all'evoluzione dei consumi alimentari. Oggi, le prospettive per il cosiddetto "paniere qualità" dei prodotti agroalimentari e per la "DOP economy" risultano buone in quanto, a differenza della domanda complessiva di alimenti che è stagnante, la domanda per questi prodotti è in espansione. Questa tendenza è legata alle caratteristiche di reputazione, origine e naturalità che sono proprie di alcuni prodotti (come quelli made in Italy o biologici) o al particolare status di soddisfazione che i consumatori associano all'uso dei prodotti DOP, IGP e tradizionali.

Tuttavia, in questo comparto, il mercato e la domanda sono caratterizzati da continue evoluzioni e oscillazioni (si veda la recente stagnazione dei consumi per i prodotti bio), rendendo fondamentale un corretto posizionamento sul mercato.

La **diversificazione di prodotto e di processo** rappresenta la direzione strategica finalizzata alla produzione di beni e servizi molto diversificati, in risposta alla domanda sempre più variegata che la collettività esprime sia per i beni che per i servizi delle imprese agricole. I percorsi di diversificazione all'interno delle imprese agricole e agroindustriali possono essere molteplici e in continua evoluzione, ed esprimono una varietà di soluzioni creative che spaziano dai prodotti alimentari a quelli non alimentari e ai servizi. La diversificazione può

includere l'innovazione di prodotto e la rivalizzazione di prodotti maturi: prodotti tipici, prodotti *no-food*, biomassa per la produzione di energia, agrisolare, agrivoltaico, prodotti biologici, nuovi prodotti trasformati a livello aziendale e commercializzati tramite circuiti brevi o lunghi, ecc.

Oltre ai prodotti, anche i servizi offerti dalle imprese sono diversificati, distinguendo due categorie: servizi offerti ad altre imprese e servizi offerti alle persone. Le imprese agricole sono in grado di fornire diversi servizi ad altre imprese, come servizi agricoli veri e propri, quali il noleggio di mezzi meccanici, la messa a disposizione delle competenze professionali proprie a beneficio di altre unità agricole. Possono inoltre offrire servizi contoterzisti sia per le imprese agricole (servizi di meccanizzazione), sia per quelle agroalimentari (servizi di trasformazione).

Altrettanto significativi sono poi i servizi che le imprese agricole possono rivolgere alle persone, in sinergia con l'attività agricola: il turismo rurale, l'agriturismo, le attività faunistico-venatorie, le aziende didattico-ambientali e tante altre attività connesse. Sono servizi di fondamentale importanza, perché rispondono a una nuova domanda della società e forniscono un contributo insostituibile per la stabilizzazione dell'occupazione ed essenziale per la formazione del reddito aziendale.

La competitività basata sull'**integrazione di filiera** è la strategia che si pone il fine di migliorare l'efficienza dell'insieme delle fasi che concorrono a portare la produzione dall'azienda agricola al consumatore finale, riducendo i costi di produzione, di transazione e organizzativi.

Nell'ambito dell'integrazione di filiera sono ascrivibili le cosiddette filiere corte, come la vendita dei prodotti in azienda, la vendita in fiere, in mercati locali e in negozi di proprietà dei produttori nelle città, che rappresentano una del-

“

Le imprese agricole e agroalimentari italiane hanno molte più possibilità di successo puntando sulla competitività basata sulla differenziazione qualitativa e sulla competitività territoriale rispetto alla competitività basata sui costi di produzione.

”



L'Italia mostra una struttura di competitività diversificata tra le due fasi della filiera agroalimentare. La fase agricola soffre di una competitività internazionale ridotta, mentre la fase industriale eccelle in vari aspetti, confermando la capacità del settore di trasformare i prodotti agricoli con efficienza e redditività.

le più interessanti modalità di recupero del valore aggiunto dei prodotti agricolo-alimentari da parte degli agricoltori. La strategia dell'integrazione di filiera è fondamentale per il successo delle imprese agricole e agroalimentari. Attraverso la partecipazione degli agricoltori nella fase di trasformazione e distribuzione dei prodotti agroalimentari, le imprese agricole possono recuperare peso economico nella catena del valore dei prodotti alimentari finali. Ma anche le imprese agroalimentari acquisiscono vantaggi nell'integrazione di filiera, soprattutto in Italia. Ad esempio, i contratti di filiera rappresentano uno strumento strategico per le imprese di trasformazione alimentare italiane, offrendo numerosi vantaggi che spaziano dalla stabilità economica alla qualità del prodotto, dalla sostenibilità ambientale all'innovazione. Investire in relazioni solide e durature lungo la catena produttiva può migliorare significativamente la competitività e il successo a lungo termine delle aziende nel settore alimentare. Le più importanti imprese agroalimentari italiane hanno già attivato l'integrazione di filiera tramite contratti da diversi anni. Infine, la competitività territoriale si riferisce all'integrazione delle imprese agricole nel sistema locale. Competere nella logica territoriale significa perseguire il successo delle imprese unitamente al successo del territorio in cui operano; in questa logica il territorio rappresenta da una parte, il complesso di elementi materiali e immateriali presenti e dall'altra, la sostenibilità ambientale, sociale e culturale delle azioni intraprese all'interno del territorio stesso. Per valorizzare le specificità di un territorio è necessario che gli attori locali diventino i principali protagonisti delle decisioni, in grado di avere una visione consapevole e sistemica delle componenti del territorio, attraverso la quale è possibile individuare i punti di forza e di debolezza del territorio e fissare le strategie per il suo sviluppo.

L'Italia deve puntare alla differenziazione qualitativa e territoriale

Non è importante quale competitività scegliere, ma che ogni impresa

intraprenda una strada per essere competitiva. Tuttavia, un dato è chiaro: le imprese agricole e agroalimentari italiane hanno molte più possibilità di successo puntando sulla competitività basata sulla differenziazione qualitativa e sulla competitività territoriale rispetto alla competitività basata sui costi di produzione.

Eppure, la maggior parte delle imprese agricole e agroalimentari italiane fatica ancora a percepire l'importanza di questi due tipi di competitività. Basti pensare che la maggior parte degli agricoltori definisce le proprie produzioni usando il termine di "materie prime" e parlando di "ammasso" o "ritiro" quando avviene la consegna dei prodotti. Questa concezione della produzione agricola evidenzia i limiti dell'agroalimentare italiano. Ancora oggi molti prodotti agricoli sono oggetti da consegnare, una materia prima indifferenziata senza un'attenzione particolare al mercato. Tale concezione del prodotto agricolo e alimentare presenta due grandissimi limiti che rischiano di compromettere la vitalità di molte aziende agricole. Il primo è l'illusione che l'imprenditore agricolo debba solamente produrre, senza preoccuparsi del mercato, tanto che il prodotto viene visto come qualcosa da consegnare, una materia prima a sé stante rispetto alla destinazione finale. In realtà, ogni prodotto deve essere concepito in funzione del servizio al cliente, il "re della filiera", che è il consumatore finale, raggiunto attraverso il processo di trasformazione e distribuzione.

Il secondo limite riguarda la scarsa consapevolezza della competitività dell'Italia sulle *commodities*: il nostro Paese non ha una capacità competitiva sui prodotti agricoli di base. Se si osservano le produzioni internazionali che si svolgono nelle grandi pianure, dagli Stati Uniti alla Russia, dall'Argentina all'Ucraina, dall'Australia al Kazakistan, oppure alle industrie alimentari multinazionali, ci si rende conto che, sulle *commodities*, l'Italia ha pochissime possibilità di successo a causa dei limiti strutturali delle nostre aziende e per gli alti costi di produzione.



Grafico 01

Grafico 01

Indicatori di base, confronto tra UE e Italia - Fase agricola (media 2018-20)
Fonte: elaborazioni Ismea su dati Eurostat (CN e SBS) e Comtrade (database ITC)

Per le *commodities*, la competitività si gioca sui costi unitari di produzione, quindi sulla produttività (alte rese), sulle economie di scala (dimensioni aziendali ampie) e sulla riduzione dei costi. L'Italia dunque non ha futuro sulle *commodities*, ma solo sui prodotti differenziati.

Possiamo fare tanti altri esempi, come il latte destinato al Parmigiano Reggiano rispetto al latte alimentare, le ciliegie di Vignola rispetto a quelle pugliesi, l'olio extravergine di oliva del Garda rispetto a quello calabrese.

Il vero nodo è la competitività, da ricercare con percorsi differenziati in base alle produzioni e alle condizioni strutturali territoriali e aziendali.

In sintesi, per tutto l'agroalimentare italiano, in particolare per le zone collinari e montane, la competitività va ricercata nella differenziazione dei prodotti (prodotti tipici), nell'utilizzo delle risorse naturali (foraggiere e pascoli per la zootecnia estensiva) e nell'integrazione ambientale e territoriale (agricoltura biologica, agriturismo). Solo così le imprese italiane potranno sfruttare a pieno le loro potenzialità e assicurarsi un futuro prospero.

La competitività del settore agroalimentare italiano nell'UE

Oltre alla competitività a livello microeconomico, ovvero a livello aziendale, è interessante analizzare

anche la competitività del settore agroalimentare italiano rispetto altri Paesi dell'Unione Europea (UE), al fine di comprendere le dinamiche economiche e strategiche del comparto. A tal fine, si riporta un'analisi tramite l'Indice Sintetico di Competitività (ISIC) che valuta la posizione competitiva dei diversi Paesi rispetto alla media UE. I dati e le analisi sono tratti dal rapporto Ismea sul settore agroalimentare italiano e dall'elaborazione dei dati Eurostat e Comtrade.

L'ISIC-UE di Ismea prende in considerazione quattro dimensioni principali della competitività:

- **competitività di costo**, misurata attraverso due indici, il primo è il rapporto tra la produttività del lavoro e il costo del lavoro dipendente, il secondo è dato dal rapporto tra ricavi totali e costi totali;
- **redditività**, valutata attraverso il margine operativo lordo in rapporto al fatturato;
- **competitività negli scambi** con l'estero, comprende l'indice di vantaggio comparato, il grado di copertura dell'import e il rapporto export/fatturato;
- **propensione a investire**, indica la capacità e volontà delle aziende di investire in innovazione e ammodernamento.

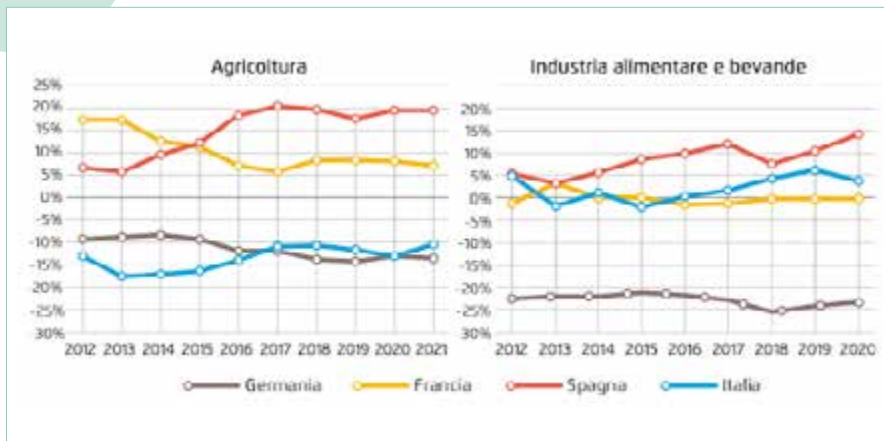


Grafico 02

Grafico 02
Differenziale di competitività dell'agricoltura e dell'industria alimentare e bevande in Italia e nei Paesi partner rispetto alla media UE
 (Fonte: elaborazioni Ismea su dati Eurostat (CN e SBS) e Comtrade (database ITC))

Analisi della fase agricola

L'agricoltura italiana mostra punti di debolezza significativi rispetto alla media europea nel periodo analizzato nel report (2018-2020). L'indice di competitività dell'agricoltura italiana nel 2020 era inferiore del 13% rispetto alla media UE. Come dimostrato dagli indici elaborati, il gap di competitività per il settore agricolo, analizzato nel report Ismea, è strutturale per gli anni precedenti: anche nel 2012, infatti, l'agricoltura italiana si collocava sotto la media dell'Unione di oltre dieci punti. Come illustrato nel grafico 1, le principali criticità risiedono nella competitività negli scambi con l'estero, con valori degli indicatori di vantaggio comparato, grado di copertura dell'import e rapporto export/fatturato ben al di sotto della media UE. Tuttavia, l'Italia presenta una competitività di costo e una propensione a investire superiori alla media europea, con una produttività del lavoro/costo del lavoro dipendente e un rapporto ricavi/costi totali al di sopra della media.

Analisi della fase industriale

Nella fase industriale, l'Italia dimostra una performance migliore rispetto alla media europea, con un indice di competitività superiore del 4% nel 2020. Cinque su sette indicatori di competitività per l'industria alimentare italiana sono sopra la media europea. In particolare, gli indicatori di vantaggio comparato - grado di copertura dell'import, redditività, propensione a

investire e produttività del lavoro/costo del lavoro dipendente - sono risultati particolarmente positivi. Solo il rapporto export/fatturato e il rapporto ricavi/costi totali sono risultati leggermente sotto la media UE.

Confronto con i principali partner europei

L'analisi comparativa tra Italia, Germania, Francia e Spagna rivela che solo la Spagna ha migliorato la sua posizione competitiva in entrambi i settori nel periodo considerato. La Germania, invece, presenta uno svantaggio strutturale sia nella fase agricola che industriale. La Francia, sebbene mostri un lieve peggioramento nella fase industriale, mantiene livelli di competitività in linea con la media europea, anche se decrescenti nel tempo.

L'analisi comparativa tra l'Italia e i suoi principali partner europei (Germania, Francia e Spagna), evidenziata nel grafico 2, rivela notevoli differenze nelle performance competitive del settore agroalimentare.

La Germania, nella fase agricola, mostra un divario strutturale di competitività simile a quello italiano. La Francia, d'altra parte, mantiene un vantaggio competitivo positivo nella fase agricola, sebbene questo si sia deteriorato nel tempo. Inoltre, la Francia conserva un vantaggio comparato nelle esportazioni di prodotti trasformati, sottolineando la sua capacità di esportare in modo competitivo. La Spagna si distingue come uno dei paesi più competitivi sia nella fase agricola, che in quella industriale.

In conclusione, l'Italia mostra una struttura di competitività diversificata tra le due fasi della filiera agroalimentare. La fase agricola soffre di una competitività internazionale ridotta, mentre la fase industriale eccelle in vari aspetti, confermando la capacità del settore di trasformare i prodotti agricoli con efficienza e redditività. È essenziale per il futuro del settore agroalimentare italiano continuare a investire in innovazione e migliorare la competitività internazionale per mantenere e potenziare la posizione competitiva nell'UE.

Piccola o grande impresa: un fattore meno decisivo

Oggi, la dimensione aziendale non è un fattore decisivo per la competitività. L'affermazione "Pesce grande mangia pesce piccolo" è superata. Esistono grandi imprese agricole e agroalimentari, o addirittura multinazionali, che vanno male o sono in affanno. All'opposto, ci sono medio-piccole imprese che vanno bene e generano reddito. I capitali contano meno delle idee. Non importa più essere piccoli o grandi, ma essere veloci. Alcune grandi imprese, forti ma "imbalsamate", perdono terreno. Al contrario, i piccoli pesci diventati agili come piranha, attaccano i grossi e rubano le loro quote di mercato. Soffrono i grossi come soffrono i piccoli; i veloci vincono, indipendentemente dalle dimensioni. È competitiva l'impresa innovativa, che ha più desiderio, più coraggio e maggior capacità di

interpretare velocemente le innovazioni tecnologiche e i mutamenti del mercato.

Quali sono i motivi di questo andamento tumultuoso che fa vincere l'impresa veloce?

Sicuramente il drammatico cambiamento imposto dalle tecnologie digitali, dai consumatori, amplificato dall'incertezza o per la crisi che caratterizza l'attuale economia. E così, se fino al 1990 i vettori di sviluppo delle imprese erano produzioni di massa, integrazione di filiera, consolidamento commerciale, comunicazione sui media tradizionali, fidelizzazione al marchio, oggi tutto è cambiato. Le aziende sono trainate da tecnologia, robotica, precisione, *convenience food*, *e-commerce*, *marketing digitale*, salutismo, prosumer (consumatori produttori) e consumatori connessi che si fidano delle reti più che dei marchi.

■ ANALISI AGROALIMENTARI ■



ITALIA



www.agrobiolabitalia.it

Giacovelli: crescere tra impegno e passione

La storia di Giacovelli s.r.l. prende le mosse nel lontano 1954, quando nonno Vito inizia l'attività di vendita al dettaglio nei mercati rionali con agrumi e angurie di produzione pugliese e metapontina. Innovazione e voglia di fare hanno poi fatto il resto, rendendo oggi questa realtà un punto di riferimento per il settore agricolo e il comparto dell'uva da tavola.

A cura di
Ilaria De Marinis
Giornalista

Anna Giacovelli fa parte della terza generazione di una famiglia che ormai 70 anni fa ha scelto di dedicarsi all'agricoltura, costruendo su quattro pilastri - qualità, stagionalità, sostenibilità e innovazione - una realtà oggi riconosciuta in tutto il settore e in particolare nel comparto dell'uva da tavola. La storia di questa azienda inizia infatti nel 1954, quando nonno Vito Giacovelli avvia una società individuale commercializzando agrumi e angurie di produzione pugliese e metapontina tra grossisti, mercati rionali e ortomercati. Un'attività che prosegue nell'attività con l'aggiunta dell'uva da tavola al paniere culturale dell'azienda e facendosi affiancare, nel corso degli anni Settanta, dai figli Raffaele e Pietro. A ridosso degli anni Ottanta la storia prende una nuova trama: passando dalla vendita al dettaglio a una graduale apertura al mercato nazionale, l'azienda inizia

a muovere i primi passi verso la Grande Distribuzione Organizzata. A trainare la crescita anche l'introduzione di nuove tecnologie e macchinari che consentono di aumentare la fornitura ed espandere il raggio d'azione, dapprima arrivando sul mercato nazionale, poi raggiungendo i mercati esteri. Intorno al 1987, infatti, la Giacovelli s.r.l. inizia a includere nella propria rete commerciale Germania, Francia, Olanda e Inghilterra, espandendo la propria produzione attraverso l'acquisto di nuove superfici - dislocate su tutto il territorio pugliese e lucano - e avviando collaborazioni con i produttori locali. Si arriva così ai primi anni





01

2000: la produzione di angurie viene abbandonata per dare spazio ad altre colture come ciliegie e albicocche. Come si è evoluta oggi l'azienda? Quali sono le prospettive? Ce lo racconta Anna Giacovelli, Business Development Manager di Giacovelli s.r.l.

La storia della vostra realtà è un racconto di famiglia fatto di passione, duro lavoro, ma anche di scelte progettuali ben definite. A tal riguardo, come avviene la gestione in campo?

La gestione in campo da sempre è meticolosa e personalizzata a seconda della varietà e del contesto agro-produttivo.

Pur mantenendo la manualità come elemento centrale, nel tempo abbiamo puntato all'innovazione. Per esempio, tramite un stazione meteo e sistemi di una irrigazione Netafim, siamo in grado di monitorare con precisione i consumi di acqua e le condizioni climatiche, disponendo così di dati previsionali che ci consentono di preservare le produzioni.

Anche in magazzino ci serviamo di impianti semiautomatizzati e macchinari complementari che consentono di selezionare e imballare l'uva da tavola, ma anche albicocche, ciliegie, agrumi, in maniera innovativa.

In generale, il nostro è un metodo

autentico e genuino che non rinuncia a innovazione e qualità: ogni processo, infatti, viene seguito affinché la produzione finale rispecchi sempre la nostra filosofia, rispettando gli alti standard che ci prefiggiamo.

Accanto alla produzione, operate nel campo dell'esportazione. Dal vostro punto di vista, cosa chiedono i mercati europei?

Ogni mercato è diverso dall'altro, perché i consumatori hanno esigenze e stili di vita specifici, oltre che capacità d'acquisto differenti. Si spazia dall'uva sfusa allo snack, con particolare predilezione per le varietà *seedless*, sebbene nei mercati mediterranei le uve con seme continuano a mantenere un certo interesse. Questo - trainato anche dal sapore inconfondibile e dall'epoca di maturazione di queste varietà - lascia ipotizzare un mercato di nicchia per intenditori. Sempre dal punto di vista varietale, negli ultimi anni, si osserva inoltre un incremento dei consumi di varietà a bacca bianca.

In ogni caso, il management agronomico farà sempre più la differenza.

La sfida più importante è far capire che la qualità passa dal gusto e che anche la frutta è made in Italy e come tale deve essere valorizzata. In più, il nostro settore deve cimentarsi nello studio rinnovato e in test di nuove strategie



02

01
1984: l'arrivo di nuove tecnologie e macchinari spalanca le porte per la grande distribuzione

02
Raffaele e Pietro Giacovelli

comunicative e di vendita di frutta fresca da rivolgere ai futuri consumatori, e dunque ai Millennial e alla generazione Z.

Rimanendo proiettati al futuro, a tuo parere, riusciremo ad adeguare le nostre tecniche di post-raccolta?

Sì, se insieme a noi commercianti e produttori anche i tasselli della filiera direttamente interessati al post-raccolta sfrutteranno la loro curiosità e le loro tecniche per aiutarci ad affinare protocolli di conservazione, impiantisti di celle frigorifere, imballi e addoppi, aziende di agrochimica e così via. Dal canto nostro, lavoriamo da diversi anni sulla questione e sulla lunga conservazione del prodotto, con l'obiettivo di affinare e - lì dove necessario - rinnovare i processi di post-

raccolta dal campo al punto vendita. Inoltre sarà fondamentale guardare all'oltremare, sbocco interessante soprattutto quando parliamo di uva da tavola, ma dimenticato dalla politica e dalle associazioni di settore. E i ritardi - in questo ambito - si vedono a vista d'occhio, con la promozione di solo alcune filiere produttive.

In futuro, se vogliamo fare crescere le nostre aziende, dovremo siglare accordi e lavorare duramente in questa direzione.

A prescindere da tutto, però, una cosa è certa: la qualità ripaga sempre e se siamo coerenti nel nostro lavoro, facendo gli interessi della Puglia e dell'Italia e smettendo di vivere di campanilismo, avremo cambiamenti e successi importanti come Paese.

03
Vito Giacovelli in un mercato rionale all'avvio dell'attività



STIMOLARE L'ALLUNGAMENTO DEL GRAPPOLO AUMENTA LE RESE

Il mercato dell'uva da tavola è sempre più esigente in quanto il consumatore è attirato da grappoli di medie dimensioni composti da acini grandi, consistenti e di forma regolare, con un colore uniforme che trasmette un senso di genuinità.

La **produzione e la qualità del raccolto dell'uva da tavola sono strettamente correlati alla lunghezza e al vigore del grappolo** (detto anche rachide o raspo). Inoltre, un grappolo molto compatto e non perfettamente sviluppato **determina ripercussioni negative sulla gestione agronomica e fitosanitaria del vigneto**.

Il grappolo è il sistema attraverso cui viaggiano sostanze nutritive ed energia verso gli acini.

Più il grappolo è ben sviluppato:

- più efficiente sarà il trasporto delle sostanze nutritive e migliore sarà lo sviluppo dell'acino.

- Migliore sarà la sua capacità di sostenere il peso delle bacche.

- Maggiore sarà lo spazio a disposizione degli acini per crescere

L'allungamento del grappolo e lo sviluppo degli acini possono essere indotti applicando, in determinate fasi fenologiche, una corretta e specifica nutrizione:

1. in fase precoce subito dopo l'apertura delle gemme (fase fenologica BBCH 53 grappoli visibili e lunghezza tralcio 7-10 cm) per stimolare la divisione cellulare del grappolo **favorendo l'allungamento, la ramificazione e la vigoria;**



2. in fase di post-allegagione per accelerare il metabolismo legato alla fruttificazione, ridurre gli stress abiotici e **apportare nutrienti minerali, elementi fondamentali per la consistenza, la croccantezza e la shelf-life** del raccolto.

Nel corso del 2024 **FCP Cerea** insieme al Centro di Saggio **Agrolab** ha condotto prove sperimentali in pieno campo (Bari) su varietà **Vittoria** (bacca bianca con semi) e **Regal** (bacca bianca apirena) al fine di **valutare l'allungamento del grappolo**.

MATERIALI E METODI:

Località: Adelfia (BA)
Parcelle: 24,2 m² Vittoria (5 piante)
40,5 m² Regal (n.8 piante)
Repliche: 4
Disposizione sperimentale: blocco randomizzato
Campo: vigneto coperto con telo
Lavorazione: inerbito
Età: 18 anni Vittoria, 12 anni Regal

RISULTATI:

Nel grafico 1 sono riportati i dati sull'allungamento del grappolo rispetto al testimone non trattato. **In entrambe le varietà si è ottenuto un rachide più vigoroso e più lungo** (rispettivamente +3.5 e +1,0 cm) nella tesi trattata con Crisco

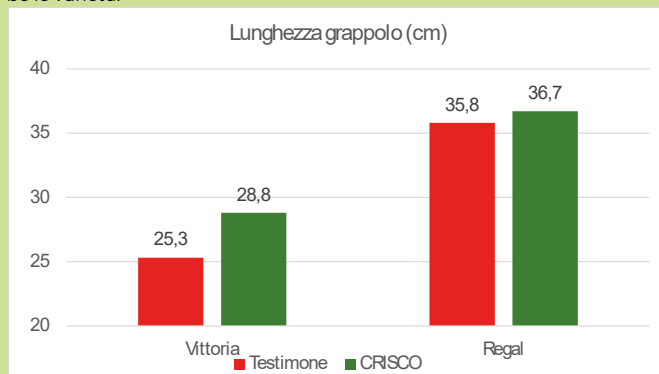
Nel grafico 2 sono riportate le produzioni: **sia nella varietà Vittoria sia nella Regal le rese sono state maggiori nella tesi trattata con Crisco** (rispettivamente +10 e +6.1 t/ha).

La valutazione qualitativa, inoltre ha messo in evidenza **una consistenza degli acini superiore al testimone in entrambe le varietà**.

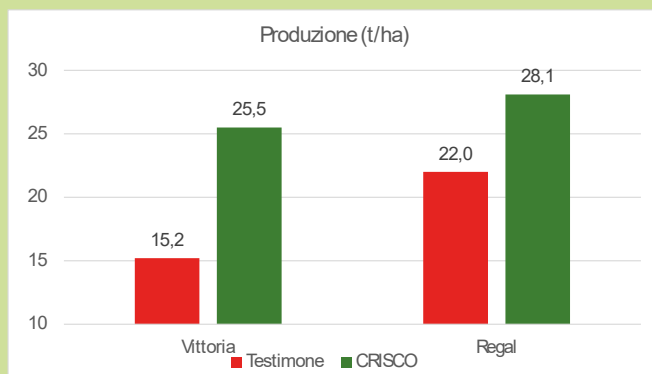


Visita
il nostro sito

Graf.1 - lunghezza del grappolo della tesi testimone e di quella trattata con Crisco a 2,3 l/ha. Si nota un maggior lunghezza con Crisco in entrambe le varietà.



Graf.2 - produzione della tesi trattata con Crisco a 2,3 l/ha rispetto alla tesi non trattata. Si nota un maggior resa con Crisco in entrambe le varietà.





Uva da tavola in Messico, tra export e innovazione

Ultima tappa per il 2024 del Grape World Tour, il viaggio alla scoperta della viticoltura da tavola nel mondo. Per la meta finale del tour, ci siamo recati in Messico, una realtà che - con 16mila ettari di superficie vitata - destina quasi la totalità della sua produzione all'esportazione.

A cura di
Ilaria De Marinis
Giornalista

Intervista a:
German Follmer
Ingegnere agronomo, responsabile tecnico Bloom Fresh México

In Messico, il comparto dell'uva da tavola continua a registrare un trend in crescita. Forte dell'accordo di libero scambio con Stati Uniti e Canada, stipulato agli inizi degli anni Novanta, nel tempo - infatti - il mercato si è ingrandito significativamente, favorendo la coltivazione dell'uva da tavola nazionale e ampliando in modo incisivo la produzione destinata all'export.

Ma come è organizzato oggi il comparto messicano dell'uva da tavola? In cosa si differenzia rispetto a quello italiano? Lo abbiamo chiesto a Germán Follmer, ingegnere agronomo e socio fondatore di Prokambium Consultores, società esperta in consulenza e soluzioni tecnico-produttive a livello internazionale.

Partiamo dalla terra: come si possono descrivere le principali zone vitivinicole del Messico?

Attualmente, in Messico sono circa 16mila gli ettari destinati alla coltivazione di uva da tavola. Di questi, 14mila si concentrano nello stato federato di Sonora (Fig. 01), che - situato nella parte nord-occidentale del Paese - rappresenta il principale stato produttore del Messico, i restanti 2mila sono invece distribuiti in zone di produzione come Jalisco e altre in fase di sviluppo. All'interno dello stato di Sonora, i principali areali di coltivazione ricadono nelle zone costiere di Hermosillo, Pesqueira, Guaymas e Caborca, caratterizzati da un clima desertico semi-umido e condizioni pedoclimatiche ideali per la coltivazione di uva da tavola.

A livello complessivo, solo una piccola porzione della produzione di uva da tavola di Sonora viene riservata al mercato nazionale, mentre il 90% viene destinato all'esportazione. E questo sebbene la superficie di uva da tavola in produzione nello stato, sia rimasta pressoché stabile negli ultimi anni a causa della scarsità d'acqua che ne impedisce l'espansione. In compenso, proprio al fine di contrastare la carenza idrica, il Paese sta effettuando un graduale processo di rinnovamento

varietale con l'introduzione di cultivar autorizzate, che permettono di ridurre i consumi d'acqua, pur garantendo rese maggiori per ettaro.

Le piante si adattano perfettamente alle condizioni locali. La raccolta si effettua generalmente da maggio a luglio, partendo dalla zona di Guaymas - la regione più precoce - e concludendo con Caborca, la più tardiva. Oltre a Sonora, un'altra regione produttiva relativamente nuova, con alcune caratteristiche produttive diverse, è Jalisco. In questo areale, si utilizzano tecniche tipicamente impiegate per la gestione di colture tropicali, come la doppia potatura: una per la formazione del legno e l'altra per la produzione di frutti.

I numeri non sono precisi come quelli gestiti dall'Associazione dei produttori di Hermosillo, ma si stima una produzione di circa 4-5 milioni di casse da 8,2 kg. Più nel dettaglio, a seconda dell'areale di produzione, si ha la seguente distribuzione (Tab. 01):

- nella zona costiera di Hermosillo, San Miguel de Horcasitas e Carbo, vengono prodotte 14,3 milioni di casse (63%), di cui 2 milioni sono destinate al mercato nazionale;
- l'area di Caborca produce invece 5,7 milioni di casse (25%), di cui 2,1 milioni per il mercato nazionale;
- nei territori di Guaymas ed Empalme si arriva a una produzione pari a 2,6 milioni di casse (12%), di cui mezzo milione viene destinato al mercato nazionale.

Com'è organizzata la produzione di uva da tavola in Messico?

La realtà è varia, ma la produzione è concentrata prevalentemente nelle mani di produttori di medie dimensioni e alcuni gruppi che gestiscono grandi superfici. In generale, i produttori sono comunque pochi, essendo stata limitata la coltivazione di uva da tavola dalla disponibilità di acqua.

Dal punto di vista varietale, le principali cultivar coltivate in Messico sono *Flame*, *Superior* ed *Early Sweet*. D'altra parte, come si diceva, è in corso un intenso ricambio varietale che sta portando

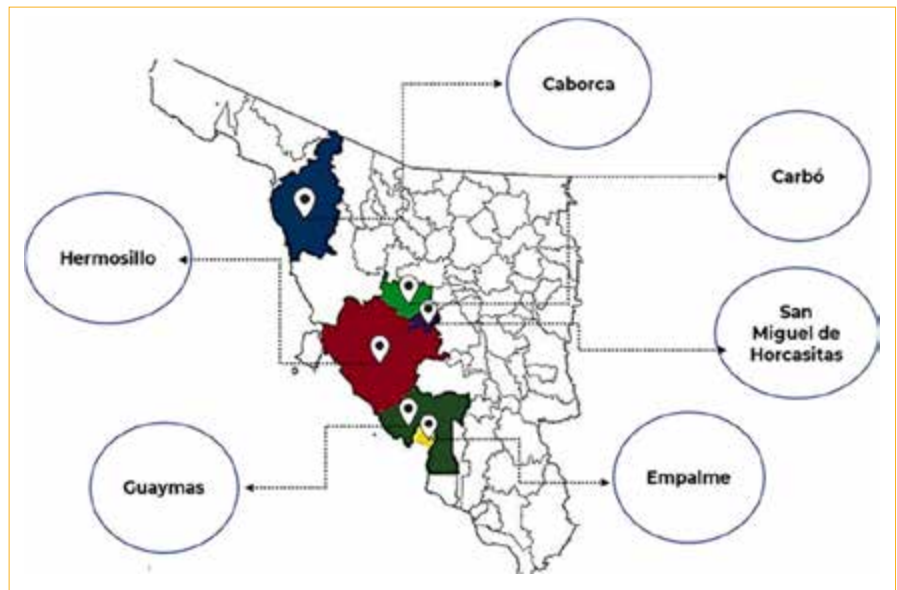


Fig. 01

Zona	Casse 8,2 Kg Produzione Esportazione	Mercato	Casse 8,2 Kg Produzione Nazionale
Hermosillo Costa, San Miguel de Horcasitas e Carbo	14.3 milioni	Rappresenta il 63%	2.0 milioni
Caborca	5.7 milioni	Rappresenta il 25%	2.1 milioni
Guaymas e Empalme	2.6 milioni	Rappresenta il 12%	0.5 milioni

Tab. 01

all'introduzione di nuove varietà genetiche che offrono maggiore fertilità, produttività, sapore e caratteristiche più appetibili per il mercato. Tra queste si distinguono *Timpson™*, *Sweet Globe™*, *Sweet Celebration®* e *Cotton Candy™*.

Quali sono le principali differenze tra la produzione di uva da tavola messicana e quella italiana?

A mio parere possiamo individuare tre differenze principali.

1. La prima riguarda la finestra commerciale: il mercato produttivo in Messico è orientato verso varietà precoci, con una finestra commerciale stretta che si colloca tra la fine della stagione cilena e l'inizio di quella statunitense, mentre i produttori italiani garantiscono un'offerta costante durante il

Fig. 01

Sonora è uno dei 31 stati federali del Messico e costituisce il principale polo produttivo di uva da tavola del Paese

Tab. 01

Dati relativi alla produzione di uva da tavola nello Stato di Sonora

“
**Una tipica
 azienda viticola
 messicana è
 dotata di una
 serie di strutture
 e infrastrutture
 che rendono più
 efficiente sia la
 raccolta che il
 post-raccolta
 dell'uva da tavola.**
 ”

periodo di raccolta che ricopre un intervallo di 6-7 mesi.

2. La seconda fa riferimento al clima: a causa delle condizioni climatiche di Sonora, si coltivano varietà a crescita rapida, che si sviluppano in 100-120 giorni dal germogliamento. Queste condizioni impediscono di lasciare il frutto appeso a lungo, a causa delle alte temperature e delle piogge estive. Al contrario, in Italia, grazie all'utilizzo dei film plastici di copertura dei vigneti, si riesce a estendere il periodo di produzione, oltre che a ridurre i rischi climatici.
3. In ultimo, una differenza importante è quella relativa al mercato: il commercio di uva da tavola messicano gode di una posizione privilegiata che, infatti, grazie alla vicinanza con il confine degli Stati Uniti (3-5 ore via terra), consente un facile export della merce verso il Nord America, al quale viene destinata la quasi totalità della produzione, garantendo una piazza sicura per l'uva messicana.

Un aspetto in comune non solo con l'Italia, ma forse con tanti altri Paesi è invece la mancanza di manodopera specializzata. Nel Paese, questa carenza è legata soprattutto alla crescita di coltivazioni di bacche e avocado - soprattutto nelle aree più a Sud - che stanno attirando

molti lavoratori, rendendo sempre più difficile trovare personale.

Al momento, inoltre, non sono molti i processi automatizzati: oggi la maggior parte delle operazioni meccanizzate riguarda i trattamenti fitosanitari, mentre nei centri di confezionamento sono impiegate per la pesatura. In misura minore, alcuni produttori dispongono di sistemi di pallettizzazione automatizzata, ma senza dubbio non si può fare a meno di una certa disponibilità di manodopera.

Tornando all'impostazione dei vigneti, quali sono le caratteristiche di un tipico impianto messicano?

In generale, il sistema di coltivazione tradizionale in Messico è a pergola, con una densità di impianto che varia tra 1.800 e 2.100 piante per ettaro, con una distanza media di 3,5 m tra le file (Foto 1 e 2). Un vigneto tipico messicano è dotato di una serie di strutture e infrastrutture che rendono più efficiente sia la raccolta che il post-raccolta dell'uva da tavola. I campi sono infatti dotati di:

- installazioni per il controllo qualità;
- magazzini per materiali, fertilizzanti e attrezzature;
- pozzi;
- bacini di accumulo;

01 e 02
**Sistema di coltivazione
 tradizionale di un vigneto a uva
 da tavola in Messico**

03
**Come riportato in foto, la
 maggior parte dei sistemi di
 produzione sono a pergola, in
 contrapposizione al tendone**



01

- celle frigorifere;
- camere di fumigazione;
- sistemi di irrigazione a pressione;
- aree per trattamenti;
- aree di confezionamento;
- magazzini di agrochimici;
- aree di riciclaggio;
- generatori elettrici;
- aree di carico/scarico;
- officine meccaniche;
- dormitori;
- infermeria generale;
- aree di responsabilità sociale;
- mense;
- scuola/asilo;
- aree di svago.

Ad oggi, un vigneto messicano difficilmente prevede coperture in plastica, ancora poco diffuse nel Paese, nonostante alcuni produttori che le utilizzano ottengono frutti uniformi, una buona produzione e riescono ad anticipare la raccolta di 7-10 giorni, consentendo loro di ampliare il portafoglio di varietà di media stagione e ottenere migliori prezzi di mercato.

Per quanto riguarda invece la gestione post-raccolta, essa inizia al momento della raccolta e continua fino alla vendita. Inizialmente, si separano i grappoli che non soddisfano i requisiti minimi di sanità e qualità. Una volta raggiunto il contenuto di solidi solubili desiderato, i grappoli vengono classificati per dimensione, così da garantire l'uniformità del prodotto, secondo le richieste dell'acquirente. Le uve vengono quindi conservate a una temperatura tra -1 e 0 °C con un'umidità del 90-95%, con circolazione d'aria nelle celle, e poi dirette alla destinazione finale.

A tal riguardo, quali sono i principali mercati di sbocco per l'uva da tavola messicana?

Generalmente, si producono 24 milioni di casse di uva da tavola che si concentrano in un periodo di 6 settimane, prima dell'inizio della stagione degli Stati Uniti, in modo da ottenere prezzi competitivi.

I principali mercati di destinazione sono Stati Uniti e Canada, ma il bacino si allarga con Giappone, Nuova Zelanda, Emirati Arabi, Australia, Spagna,



02



03

Honduras, Ecuador, El Salvador, Guatemala e Bolivia.

In futuro, come anche sostenuto dall'Associazione Agricola Locale dei Produttori di Uva da Tavola del Messico (AALPUM), l'obiettivo è consolidare e ampliare la presenza dell'uva da tavola messicana nei principali mercati a livello globale. Il tutto puntando alla qualità, attraverso l'adozione di buone pratiche agronomiche e di produzione, necessarie a garantire la sicurezza alimentare e creare opportunità per gli imprenditori agricoli e l'intera comunità messicana.

Ringraziamenti

Si ringraziano l'Associazione Agricola Locale dei Produttori di Uva da Tavola Messicana, Juan Pedro García, e Alejandro Molina, consulenti per l'uva da tavola di Hermosillo.



COSMO Atlas

L'innovativo fertilizzante
humico-minerali per la
distribuzione al suolo
con tecnologia BetaPlus

OTTIENI LA
SCHEDA
PRODOTTO
COMPLETA



PIÙ

- + FERTILITÀ DEL TERRENO
- + EFFICIENZA NUTRIZIONALE
- + SVILUPPO RADICALE
- + PRODUZIONE
- + DIFESA

MENO

- STRESS AMBIENTALI (TERMICI, IDRICI e SALINITÀ)
- STANCHEZZA DEL TERRENO
- PERDITE ELEMENTI NUTRITIVI
- INPUT MINERALI

IL FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA DIFESA MODERNA

Ibisco[®]
VIT



Agrofarmaco autorizzato dal Ministero della Salute. Usare con precauzione. Prima dell'uso, leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.



ELICITORE

Induttore di resistenza,
attivatore delle difese della pianta,
contro l'Oidio della Vite

Ibisco[®] VIT: marchio registrato Gowan Italia.

Gowan[®]
ITALIA
l'affidabilità in agricoltura

GOWAN ITALIA S.r.l.

Faenza (RA) · Tel. 0546 629911

gowanitalia@gowanitalia.it · www.gowanitalia.it

VI EDIZIONE

BIOSTIMOLANTI CONFERENCE

26 - 27 FEBBRAIO 2025

Napoli

Gold Tower Lifestyle Hotel

biostimolanticonference.com

