Fruit communication

Nuova Fiera del Levante

LUV Fiera dell'uva da tavola

TABLE GRAPE CONFERENCE

Programma
22, 23 e 24 ottobre 2024

Scopri **@luvfiera** sui social

www.luvfiera.com

LUV Fiera dell'uva da tavola

Comitato Organizzatore

Fruit communication

Nuova Fiera del Levante

CUT Commissione Italiana Uva da Tavola

APEO

Associazione Uva da tavola Siciliana

In collaborazione con

REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA SVILUPPO RURALE E AMBIENTALE

Patrocini Istituzionali

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Città Metropolitana di Bari

Comune di Bari

Camera di Commercio Bari

Comune di Noicattaro

Comune di Rutigliano

Comune di Mazzarrone

Comune di Barletta Città della Disfida

Comune di Palagiano

Comune di Palagianello

Comune di Mola di Bari

Comune di Capurso

Comune di Canicattì

Comune di Grottaglie

Partner

Coldiretti Puglia

Associazioni di categoria

ALIS Italia in movimento

Copagri Puglia

Confagricoltura Bari - BAT

Distretti

Distretto Produttivo Agroalimentare dell'Uva da Tavola

Distretto del Cibo Sud Est Barese

Indicazioni Geografiche Protette

IGP

Consorzio Tutela Uva da Tavola di Mazzarrone

Gruppi di Azione Locale

GAL Sud Est Barese

Partner Scientifico

SGMARKETING FOOD STRATEGY

PATROCINI E SPONSOR

Main Sponsor

BCC CONVERSANO
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

Wi-fi Sponsor

Veganic® Vegan & organic solutions

International Media Partner

FRESH FOCUS GRAPE
FRUITNET GRAPE CONGRESS
fruittoday magazine
UVA NOVA MAGAZINE
MERCADOS

Main Media Partner

FRUITJournal Coltivare informazione
uvadatavola L'informazione sulla viticoltura da tavola magazine

Media Partner

AgroNotizie le novità per l'agricoltura
CORRIERE ORTOFRUTTICOLO
myFRUIT
fóglie
L'Agroalimentare NOVITÀ · CURIOSITÀ · EVENTI AGRICOLTURA · MACCHINE AGRICOLE · ZOOTECNIA
Fertirrigo Facile di Silvio Fritegotto
QdS
Nuovo Quotidiano di Puglia
Puglialive

SALA ROSSA

MARTEDÌ 22 OTTOBRE

11:00 - 12:30 / INAUGURAZIONE LUV - FIERA DELL'UVA DA TAVOLA

14:30 - 16:00 / PRODOTTO E TERRITORIO: IL VALORE DEL MARCHIO IGP PER L'UVA DA TAVOLA

Marchi DOP e IGP utili anche per il Sud Italia? - **Gerardo Diana**, *Pres. Cons. Arancia Rossa di Sicilia IGP*

TAVOLA ROTONDA – Le sinergie del comparto produttivo: il ruolo dei consorzi di tutela e valorizzazione
Michele Laporta, *Pres. Uva di Puglia IGP*; **Marsello Lo Sardo**, *Pres. Uva di Canicattì IGP;*
Gianni Raniolo, *Pres. Uva di Mazzarrone IGP;* **Cesare Baldrighi**, *Pres. Origin Italia*

16:15 – 17:45 / UVA DA TAVOLA: LE DINAMICHE DEL COMPARTO E I NUMERI DEL MERCATO

TAVOLA ROTONDA – Il cuore della produzione dell'uva da tavola europea: le dinamiche del comparto, i numeri del mercato e della produzione
Barbara Brunello, *CSO Italy;* **Mario Schiano Lomoriello**, *ISMEA;* **Massimiliano Del Core**, *Pres. CUT;* **Giacomo Suglia**, *Pres. APEO;* **Vincenzo Di Piazza**, *Pres. Ass. Siciliana Uva da Tavola*

MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE

9:30 - 11:00 / POSTRACCOLTA E PACKAGING

Post raccolta uva da tavola: l'importanza della shelf-life e le nuove frontiere della ricerca
Giancarlo Colelli, *Unifg;* **Vito Gallo**, *Poliba;* **Antonio Coletta**, *CREA*

Il packaging: sostenibilità, qualità e comunicazione nell'attuale contesto distributivo
Marco Scatto, *Istituto Italiano Imballaggio*

11:30 - 13:00 / GDO E CONSUMATORI

Le abitudini dei consumatori e la moderna distribuzione - **Salvo Garipoli**, *SG Marketing*

TAVOLA ROTONDA – Uva da tavola: soddisfare il consumatore per sostenere la categoria
Buyer GDO italiana

14:30 - 16:00 / EXPORT DI UVA DA TAVOLA ITALIANA: TREND E OPPORTUNITÀ

Export oltremare dell'uva da tavola italiana: criticità e opportunità
Simona Rubbi, *CSO Italy;* **Marco Salvi**, *Fruitimprese*

Table Grape: technical and business challenges, new supply trends
Oscar Salgado, *International Technical Advisor Proteku Europa*

16:30 - 18:00 / L'ITALIA E L'INNOVAZIONE VARIETALE

Il valore dell' innovazione varietale e la tutela del diritto intellettuale nella filiera dell'uva da tavola
Interventi: **Roberto Manno**, *Avvocato Web Legal;* **Vincenzo Acquafredda**, *Avvocato – Trevisan & Cuonzo*
Donato Fanelli, *Vice Presidente CUT;* **Elisa Macchi**, *CSO Italy;*

TAVOLA ROTONDA – Catasto dell'uva da tavola e tavolo dell'innovazione varietale: programmazione e competitività della filiera
Graziano De Filippis, *Polar Fruit;* **Pietro Scafidi**, *Bloom Fresh;*
Maurizio Ventura, *Sun World;* **Carlo Lingua**, *AVI. ARRA;* **Dimitrios Spanos**, *Grape Evolution*

GIOVEDÌ 24 OTTOBRE

9:30 - 11:00 / IL VALORE NUTRIZIONALE DELL'UVA DA TAVOLA

Uva, cultura alimentare e salute: l'utilizzo della composizione degli alimenti per valorizzare l'uva da tavola - **Filomena Corbo**, *Uniba*

Le varietà italiane di uva da tavola: valorizzazione e legame col territorio
Riccardo Velasco, *NuVaUT;* **Costantino Pirolo**, *IVC;* **Antonio Mastropirro**, *Grape&Grape;*
Gaetano Distefano, *SicilGrape e AgriUniTech*

PANEL TEST – Varietà italiane di uva da tavola

**12:30 - 13:30 / EVENTO THE TABLE GRAPE AWARDS -
PREMIO GDO PER LA VALORIZZAZIONE DELL'UVA DA TAVOLA**

MARTEDÌ 22 OTTOBRE

9:30 -12:30 / DIFESA

Xylella e viticoltura da tavola: cosa c'è da sapere
Donato Boscia, *Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante*

La strategia della Regione Puglia nella gestione di *Xylella fastidiosa fastidiosa*
Salvatore Infantino, *Regione Puglia*

TAVOLA ROTONDA - La definizione dei disciplinari di produzione e l'assistenza tecnica in viticoltura da tavola: l'equilibrio tra i principi della fitoiatria e le richieste della GDO
Francesco Scirpoli, *Regione Puglia*
Antonio Mastropirro, *Agriproject Group*
Angelo Gasparre, *Food Agri Service*
Maurizio Simone, *Doctor Farmer*
Giuseppe Tornello, *Coragro*
Luigi Tarricone, *CREA*

Aggiornamento dal campo su patogeni, fitofagi e fisiopatie dell'uva da tavola
Mimmo Zagaria, *Agronomo*

Approcci analitici innovativi per il controllo della sicurezza e della qualità dell'uva da tavola in ambito internazionale
Maria Rosaria Taurino, *Agro.Biolab Laboratory*

Certificazioni e uva da tavola
Michele Staiano, *Suolo e Salute*

Fitofagi emergenti: cocciniglie e tignola rigata
Antonio Guario, *Agrolab*

14:30 - 15:30 / SISTEMI DI PROTEZIONE

Cambiamenti climatici e gestione dei sistemi di copertura
Laura De Palma, *Unifg*

L'innovazione nell'ambito dei teli per la protezione dei vigneti
Serroplast

Teli di protezione: il loro ruolo in campo e gli effetti sulla conservazione dell'uva da tavola
Antonio Coletta, *CREA*

L'impatto dei teli di copertura con tecnologia multicolor sull'uva da tavola
Aniplast

15:30 - 16:20 / SUOLO E SOSTENIBILITÀ

Uso del suolo e mantenimento della fertilità: il punto di vista fisico e chimico
Antonello Bonfante, *CNR – ISAFOM*

Uva da tavola e microbioma del suolo, l'importanza di preservare la biodiversità dei microrganismi del suolo
Vincenzo Michele Sellitto, *Università di Timisoara*

16:20 - 17:40 / ACQUA E SOSTENIBILITÀ

Acqua: limiti futuri di disponibità e qualità. Prospettive per una razionalizzazione della risorsa
Antonio Carlomagno, *Unibas*

TAVOLA ROTONDA - La qualità delle acque irrigue e l'attività di controllo pubblica su concessioni a realizzare pozzi per gli emungimenti: stato dell'arte e approccio al problema in Puglia
Andrea Zotti, *Regione Puglia*
Roberta Maria Rana, *Autorità idrica Pugliese*
Michele Fioretti, *Agriproject*
Giacomo Mastrosimini, *Graper*
Angelo Gasparre, *Food Agri Service*

SALA BIANCA

MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE

9:30 -10:50 / VITICOLTURA E INNOVAZIONE

Progetto CANOPIES: interazione uomo-robot nella raccolta selettiva dell'uva da tavola
Francesco Messina, *Agrimessina S.r.l.;* **Giuseppe Valenzano**, *Agronomo*

Excelero: nuove esperienze su dirado e colorazione
Sumitomo Chemical Italia

Agricoltura di precisione, big data, intelligenza artificiale, piattaforme digitali, Distributed Legger Technologies
Alessandro Vivaldi, *Uniba*

Il futuro della freschezza: innovazioni in post-raccolta per salvaguardare la qualità e ridurre le perdite alimentari
Janssen PMP

Le Tecnologie di Evoluzione Assistita (TEA) a sostegno del breeding per la sostenibilità e la qualità dell'uva da tavola
Maria Francesca Cardone, *CREA*

14:30 - 15:10 / VITICOLTURA E INNOVAZIONE

La viticoltura nel contesto agrivoltaico
Giuseppe Ferrara, *Uniba*

Innovazione dei processi produttivi nel comparto dell'uva da tavola
Rosario Di Lorenzo, *Unipa*

15:10 - 17:10 / UVA E SALUTE

TAVOLA ROTONDA - "Cibaria": uva da tavola, gusto, benessere, cura
Ass. Naz. Le Donne dell'Ortofrutta

Super Uva da tavola: le pratiche agronomiche che permettono alle uve da tavola di accumulare sostanze nutraceutiche
Filomena Corbo, **Maria Lisa Clodoveo**, *Uniba*

L'uva da tavola e le sue proprietà benefiche
Rosa Anna Milella, *CREA*

Il turismo per la valorizzazione delle produzioni pugliesi
Fabio Castellana, *Uniba*

GIOVEDÌ 24 OTTOBRE

9:30 - 10:10 / MARKETING

Il concetto di orientamento al mercato e la costruzione del prodotto in funzione del consumatore
Domenico Morrone, *LUM*

Varietà collegate al territorio e strategia di vendita: il caso ITUM
Manuel Tornel, *Ingegnere agronomo*

10:10 - 12:20 / LOGISTICA

Imballaggi e confezione in ortofrutta: da strumento di trasporto nella logistica a fattore competitivo nella costruzione del valore
Claudio Dall'agata, *Bestak*

L'importanza della logistica per il comparto dell'ortofrutta
Nicolò Berghinz, *ALIS*

L'aeroporto di Grottaglie per la commercializzazione oltremare dell'ortofrutta
Giovanni Costantini, *GESFA*

Spedizioni Internazionali per l'export italiano
Massimo Tavolaro, *Apulia Logistics*

TAVOLA ROTONDA - La strategia futura della Regione Puglia nella logistica dell'ortofrutta
Luigi Trotta, *Regione Puglia*
Giovanni Costantini, *GESFA*
Massimo Tavolaro, *Apulia Logistics*
Massimiliano Del Core, *CUT*
Giacomo Suglia, *APEO*

SALA VERDE

MARTEDÌ 22 OTTOBRE

9:30 - 10:40 / AGRONOMIA

Inerbimento interfilare: l'effetto sulle performance produttive in conduzione biologica
Luigi Tarricone, *CREA*

La coltivazione in serra: tecnologie e strategie per l'anticipo - **Giuseppe Tornello**, *Coragro*

Microinnesto erbaceo della vite: una tecnologia a supporto del mondo vivaistico
Oriano Navacchi, *Vitroplant*

L'effetto dei film plastici sui parametri microclimatici e carpometrici di varietà ad uva da tavola in conduzione biologica - **Giovanni Gentilesco**, *CREA*

10:40 - 11:30 / DIFESA

Le virosi della vite: strategie di gestione e contenimento - **Leonardo Susca**, *Uniba*

PROBLAD: nuovo formulato per il controllo di botrite e oidio su uva da tavola - *Certis*

I nematodi in viticoltura da tavola: danni e strategie di gestione - **Eustachio Tarasco**, *Uniba*

14:30 - 15:30 / TERRITORIO, COMPARTO E DIFFUSIONE DELLA CONOSCENZA

Il ruolo dei GAL per il supporto al comparto - **Angelo Cirone**, *GAL e Distretto del Cibo Sud-Est Barese*

La ricerca CREA-VE a sostegno della filiera dell'uva da tavola - **Riccardo Velasco**, *CREA*

Il sistema ITS: risorsa per l'intera filiera - **Giuseppe Maggi**, *ITS*

MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE

10:50 - 12:50 / SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE

Viticoltura da tavola e agricoltura rigenerativa - **Rocco Perniola**, *CREA*

Nuovi ritrovati microbici per una difesa ecosostenibile del vigneto - **Antonio Domenico Marsico**, *CREA*

La gestione di un vigneto a uva da tavola in deficit idrico - **Maurizio Simone**, *Doctor Farmer*

Progetto Digital Grape - **Vito Buono**, *Agris*

Caratterizzazione delle varietà di uva da tavola per la produzione di uva "ready to eat"
Lucia Rosaria Forleo, *CREA*

Analisi sensoriale non distruttiva per predire l'apprezzamento dei consumatori di nuove varietà di uva da tavola - **Teodora Basile**, *CREA*

15:00 - 16:10 / NUTRIZIONE

Costruire la qualità del grappolo con la corretta nutrizione - **Gianni Manca**, *Agronomo*

Stress abiotici ed eccessi di azoto possono favorire la botrite e gli altri marciumi dei grappoli
Silverio Pachioli, *Agronomo*

Nano.T® Fe, il nuovo prodotto per la prevenzione della clorosi ferrica - *FCP Cerea*

L'importanza della radice in viticoltura da tavola - **Giuseppe Cacucci**, *Food Agri Service*

16:10 - 16:50 / IRRIGAZIONE

Utilizzo di acque reflue per usi irrigui su vite da tavola - **Pompilio Vergine**, *CNR*

Utilizzo pluriennale di DSS per difesa e gestione dell'acqua - **Sabino Ardito**, *Agriproject*

GIOVEDÌ 24 OTTOBRE

10:30 - 11:20 / BIOCONTROLLO E BIOSTIMOLANTI

Come migliorare il suolo in un vigneto per prevenirne i problemi - **Giacomo Mastrosimini**, *Graper*

Veganic®: alla guida della rivoluzione della sostenibilità con NeoPrime e NeoDuo Technology
Veganic Nature

Contenimento degli stress abiotici in vigneto mediante l'uso di biostimolanti
Maurizio Simone, *Doctor Farmer*

PATROCINI TABLE GRAPE CONFERENCE 2024

Enti di formazione e ricerca

Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Università di Foggia

Consiglio Nazionale delle Ricerche

Fondazione ITS Academy AgriPuglia

Evento coorganizzato con gli Ordini e i Collegi

Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Bari

Coordinamento Regionale Collegi Periti Agrari e Periti Agrari Laureati della Puglia

Collegio Interprovinciale Agrotecnici e Agrotecnici Laureati di Bari e Bat

Ai Dottori Agronomi e Dottori Forestali, regolarmente iscritti, verranno riconosciuti CFP caratterizzanti secondo il Regolamento CONAF approvato con Delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022

Previsti CFP per gli iscritti in regola con i rispettivi collegi e albi professionali.

Associazioni

Accademia Italiana della Vite e del Vino

Associazione Regionale Pugliese dei Tecnici e Ricercatori in Agricoltura

La.me.ta. consulting