

CREA

RASSEGNA STAMPA

A cura dell'Ufficio Stampa

Paolo Virgili

AGROALIMENTARE: DA RICERCA CREA ARRIVA MAULA, L'UVA SENZA SEMI ITALIANA

ROMA (LA4NEWS/ITALPRESS) - "L'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del **CREA** insieme al Consorzio NUVAUT, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce". Così il presidente del **CREA**, Andrea Rocchi, in visita alla sede del **CREA** Viticoltura ed Enologia di Turi (BA) dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l'uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un'intesa decennale pubblico/privato tra il **CREA** ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola) , costituito da 23 aziende del territorio pugliese.

Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del "senza semi", è molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia. Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno.

Infine, il Presidente Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l'esportazione.



AGENZIA DI STAMPA NAZIONALE

AGRICOLTURA. UVA TAVOLA, DA CREA 'MAULA', APIRENA REALIZZATA CON CONSORZIO NUVAUT

100% ITALIANA, PRECOCE, RESILIENTE E DI ELEVATA QUALITÀ (DIRE) Roma, 1 ago. - "L'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del **CREA** insieme al Consorzio NUVAUT, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce". Così il presidente del **CREA**, Andrea Rocchi, in visita alla sede del **CREA** Viticoltura ed Enologia di Turi (Bari) dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l'uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un'intesa decennale pubblico/privato tra il **CREA** ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola), costituito da 23 aziende del territorio pugliese. Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del "senza semi", è molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia. Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno. Infine, Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l'esportazione.

Scienza: da ricercatori Crea l'uva senza semi Made in Italy

(AGI) - Roma, 1 ago. - "L'uva senza semi tutta italiana e' una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del **Crea** insieme al Consorzio Nuvaut, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varieta' straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualita' di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce". Lo ha detto il presidente del **Crea**, Andrea Rocchi, in visita alla sede del **Crea** Viticoltura ed Enologia di Turi, dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l'uva apirena della innovativa varieta' Maula, realizzata nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un'intesa decennale pubblico/privato tra il **Crea** e il Consorzio Nuvaut (Nuove Varieta' Uve da Tavola), costituito da 23 aziende del territorio pugliese.

Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varieta' di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsita' idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, cosi' da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarita' del "senza semi", e' molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia. Tra le varieta' testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocita' di maturazione, la buona qualita' e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varieta' e' stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno. Infine, il presidente Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varieta' Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l'esportazione.



Dalla ricerca arriva l'uva senza semi, poca acqua e tanta qualità A Turi (Bari), sperimentata dal Crea con il Consorzio Nuvaut

Si chiama Maula la nuova uva senza semi in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, resistente sugli scaffali così da poter essere esportata anche in Paesi molto lontani.

Arriva dalla ricerca del Crea, nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi nel barese, grazie ad un'intesa decennale pubblico/privato con il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola) costituito da 23 aziende del territorio pugliese.

"Il prodotto, che prima si poteva trovare solo in varietà straniere - ha detto il presidente del Crea, Andrea Rocchi, in visita alla sede Viticoltura ed Enologia di Turi, per vedere i vigneti dell'azienda sperimentale - ha saputo coniugare le esigenze del consumatore con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce".

Tra le varietà testate, spiega il Crea, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata durata.

Infatti, nel 2024 è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente inizia a fine giugno.

Uva da tavola: dalla ricerca CREA arriva Maula, l'uva apirena realizzata con il Consorzio Nuvaut

“L'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del CREA insieme al Consorzio NUVAUT, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce”. Così il Presidente del CREA, prof. Andrea Rocchi, in visita alla sede del CREA Viticoltura ed Enologia di Turi (BA) dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l'uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un'intesa decennale pubblico/privato tra il CREA ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola), costituito da 23 aziende del territorio pugliese. Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del “senza semi”, è molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia.

Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno.

Infine, il Presidente Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l'esportazione.



UVA DA TAVOLA: Novità dalla ricerca CREA

UVA DA TAVOLA: dalla ricerca CREA arriva Maula, l'uva apirena realizzata con il Consorzio Nuvaut,

100% italiana, precoce, resiliente e di elevata qualità.

Presentata al presidente CREA Rocchi in visita al centro Viticoltura di Turi.

“ L'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca

del CREA insieme al Consorzio NUVAUT, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si

poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con

la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce” . Così il

Presidente del CREA, prof. Andrea

Rocchi, in visita alla sede del CREA Viticoltura ed Enologia di Turi (BA) dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda

sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l'uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata

nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un'intesa

decennale pubblico/privato tra il CREA ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola), costituito da 23 aziende

del territorio pugliese. Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve

italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga

shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del “senza semi”, è molto gradita

all'estero e in grande crescita anche in Italia.

Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione,

la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione

UVA DA TAVOLA: dalla ricerca CREA arriva Maula, l'uva apirena realizzata con il Consorzio Nuvaut, 100% italiana, precoce, resiliente e di elevata qualità

Presentata al presidente CREA Rocchi in visita al centro Viticoltura di Turi. L'uva Maula è in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del "senza semi", è molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia.

"L'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del CREA insieme al Consorzio NUVAUT, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce". Così il Presidente del CREA, prof. Andrea Rocchi, in visita

alla sede del CREA Viticoltura ed Enologia di Turi (BA) dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l'uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un'intesa decennale pubblico/privato tra il CREA ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola), costituito da 23 aziende del territorio pugliese. Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del "senza semi", è molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia.

Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno.

Infine, il Presidente Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l'esportazione.

Arriva Maula, l'uva da tavola made in Italy senza semi studiata dal CREA

“L'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del CREA insieme al Consorzio NUVAUT, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce”.

Così il Presidente del CREA, prof. Andrea Rocchi, in visita alla sede del CREA Viticoltura ed Enologia di Turi (BA) dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l'uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un'intesa decennale pubblico/privato tra il CREA ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola), costituito da 23 aziende del territorio pugliese. Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del “senza semi”, è molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia.

Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno.

Infine, il Presidente Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l'esportazione.

DALLA RICERCA CREA ECCO MAULA, UVA APIRENE REALIZZATA CON NUVAUT

“L'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del CREA insieme al Consorzio NUVAUT, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce”. Così il Presidente del CREA, prof. Andrea Rocchi, in visita alla sede del CREA Viticoltura ed Enologia di Turi (Bari) dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l'uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un'intesa decennale pubblico/privato tra il CREA ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola), costituito da 23 aziende del territorio pugliese.

Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del “senza semi”, è molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia.

Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno.

Infine, il presidente Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l'esportazione.



Uva apirena, dalla ricerca Crea arriva Maula

100% italiana, precoce, resiliente e di elevata qualità

“L’uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: **la ricerca del CREA insieme al Consorzio NUVAUT**, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce” .

Così il Presidente del CREA, prof. Andrea Rocchi, in visita alla sede del CREA Viticoltura ed Enologia di Turi (BA) dove, oltre a vedere i vigneti dell’azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l’uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata nell’ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un’intesa decennale pubblico/privato tra il CREA ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola), costituito da 23 aziende del territorio pugliese.

Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del “senza semi”, è molto gradita all’estero e in grande crescita anche in Italia.

Tra le varietà testate, **Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse** per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno.

Infine, il Presidente Rocchi ha incontrato **il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia**, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l’esportazione.

Uva da tavola: dalla ricerca CREA arriva Maula

“Maula, l’uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del CREA insieme al Consorzio NUVAUT , a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce”.

Così il Presidente del CREA, prof. Andrea Rocchi, in visita alla sede del CREA Viticoltura ed Enologia di Turi (BA) dove, oltre a vedere i vigneti dell’azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l’uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata nell’ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un’intesa decennale pubblico/privato tra il CREA ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola) , costituito da 23 aziende del territorio pugliese. Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del “senza semi”, è molto gradita all’estero e in grande crescita anche in Italia.

Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà si è raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno.

Infine, il Presidente Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l’esportazione.

Dalla ricerca di Crea e Consorzio Nuvaut nasce Maula: l’uva da tavola italiana, precoce e senza semi

Il programma di miglioramento genetico del Centro di Turi ha l'obiettivo di produrre varietà resistenti al cambiamento climatico e di lunga shelf life

Il settore dell'uva da tavola italiana ha avviato, ormai da tempo, un processo di innovazione e ricerca per affrontare le esigenze imposte dalla particolare situazione climatica e che ha portato a numerosi test per la produzione di varietà più resilienti rispetto al clima sempre più caldo ed ai terreni sempre più aridi. E tra i risultati più importanti, [come abbiamo raccontato su WineNews](#), c'è Maula, l'innovativa varietà d'uva da tavola realizzata in Puglia, grazie ad un progetto dell'Istituto di viticoltura del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea) in collaborazione con il Consorzio Nuove Varietà Uve da Tavola (Nuvaut), costituito da ben 23 aziende del territorio. Il programma di miglioramento genetico del Centro di Turi, a Bari, di cui fa parte ha l'obiettivo di produrre uve al 100% italiane e apirene (ossia senza semi, caratteristica molto gradita all'estero ed in gran crescita anche in Italia), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life che ne permetta l'esportazione in nazioni anche molto lontane.

In particolare, per il professor Bruno Mezzetti, docente di Breeding e biotecnologie delle colture frutticole dell'Università Politecnica delle Marche, "la genetica ha permesso fin qui di creare acini più grossi e senza semi (partendo dall'antica varietà persiana apirena, l'uva sultanina), con una maggior gradazione zuccherina, un aroma di Moscato e diverse colorazioni. Ma un altro carattere chiave per migliorare le cultivar è la precocità di maturazione". Una caratteristica che sicuramente caratterizza la varietà Maula: si pensi che, se normalmente la raccolta delle uve pugliesi avviene alla fine di giugno, per questa particolare tipologia era cominciata già dal 13 giugno, pur mantenendo una buona qualità ed una prolungata shelf life. "L'obiettivo - spiega il professore - è anticipare la produzione e adattare le viti ad ambienti climatici sempre più caldi, dato lo scenario di riscaldamento climatico che si prospetta anche in Italia".

Il progetto ha permesso di testare, direttamente nelle aziende del Consorzio Nuvaut, ben 36 varietà di uve diverse, tra le quali, grazie alle sue numerose qualità, Maula è da subito spiccata. Per il presidente Crea Andrea Rocchi, "l'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniera e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce".

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

Crea: in arrivo l'uva apirena della varietà Maula, senza semi e 100% italiana

1 Agosto 2024 - 11:17|Categorie: [Ortofrutta](#)|Tag: [uva](#), [uva apirena puglia](#), [uva senza semi](#)

Roma – Da un'intesa tra il **Crea** (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) e il pugliese **Consorzio Nuvaut** (Nuove varietà uve da

tavola) **nasce l'uva apirena della varietà Maula**. La novità, frutto di un programma di miglioramento genetico, è un'**uva senza semi**, che vanta diverse caratteristiche: **precocità di maturazione**, una **buona qualità** e una **prolungata shelf life**. Come fanno sapere dal Crea, infatti, nel 2024 la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno.

“L'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del Crea insieme al Consorzio Nuvaut, a beneficio di produttori e consumatori”, sottolinea **Andrea Rocchi**, presidente del Crea. “Si tratta di un prodotto che **prima si poteva trovare solo in varietà straniere** e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce”.

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

Maula, l'uva apirena 100% italiana, precoce, resiliente e di elevata qualità

“L'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del CREA insieme al Consorzio NUVAUT , a beneficio di

produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce”. Così il Presidente del CREA, prof. Andrea Rocchi, in visita alla sede del CREA Viticoltura ed Enologia di Turi (BA) dove, oltre a vedere i vigneti dell’azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l’uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata nell’ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un’intesa decennale pubblico/privato tra il CREA ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola) , costituito da 23 aziende del territorio pugliese. Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del “senza semi”, è molto gradita all’estero e in grande crescita anche in Italia.

Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno.

Infine, il Presidente Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l’esportazione.



Maula: l’innovativa uva senza semi sviluppata dal Crea per affrontare la scarsità idrica

La scoperta di una nuova varietà di uva senza semi, ribattezzata Maula, rappresenta un grande passo avanti nel settore vitivinicolo italiano. Sviluppata dal Centro di Ricerca per la Viticoltura e l'Enologia di Turi, in Puglia, questa varietà è progettata per resistere a condizioni ambientali difficili e per sostenere il reddito dei produttori locali. Maula non solo soddisfa le esigenze del mercato, ma promette anche di espandere l'export italiano verso zone lontane.

la genesi di maula: ricerca e innovazione

progetto di miglioramento genetico e collaborazione

Il progetto che ha portato alla creazione di Maula è il risultato di un'intensa collaborazione tra il Crea e il Consorzio Nuvaut, una rete di 23 aziende pugliesi. Questo impegno pubblico/privato si è concentrato sulla ricerca di varietà di uva da tavola che possano rispondere alle sfide moderne, in particolare la scarsità idrica e le tensioni biologiche. Il lavoro del Crea ha reso possibile ottenere una varietà che, per la prima volta, caratterizza l'uva laziale con specifiche locali e internazionali, rendendola unica nel suo genere. un prodotto idoneo per il mercato globale

Il presidente del Crea, Andrea Rocchi, ha sottolineato l'importanza di questa varietà durante una recente visita ai vigneti dell'azienda sperimentale a Turi. *“La presenza di Maula negli scaffali dei negozi rappresenta una significativa evoluzione rispetto alle varietà di uva esistenti, spesso di origine straniera.”* La varietà Maula, dunque, non solo ha il potenziale di soddisfare i gusti dei consumatori, ma contribuisce anche a garantire la redditività per i produttori locali. caratteristiche distintive di maula

precocità di maturazione e qualità superiore

Una delle caratteristiche più interessanti di Maula è la sua precocità di maturazione. I dati forniti dal Crea indicano che nel 2024 la raccolta è iniziata il 13 giugno, un anticipo rispetto alla tradizione vitivinicola pugliese, che normalmente inizia a fine giugno. Questo rende Maula una varietà strategica per aumentare la competitività sulla scena internazionale.

In aggiunta, Maula è stata progettata per garantire non solo un'elevata resa quantitativa, ma anche una qualità organolettica superiore, apprezzata dai consumatori. Sotto il profilo della conservazione, la nuova uva si distingue per la sua resistenza durante il trasporto, aspetto fondamentale per l'esportazione a lungo raggio.

resilienza agli stress ambientali

La ricerca ha anche preso in considerazione l'adattamento della varietà Maula a situazioni di stress biotico e abiotico. La sua resistenza alla scarsità d'acqua e agli attacchi di patogeni rappresenta un notevole passo avanti nel miglioramento delle coltivazioni viticole. In un'epoca in cui i cambiamenti climatici mettono a dura prova le pratiche agricole tradizionali, la capacità di Maula di prosperare anche in condizioni di stress risulta fondamentale per il futuro sostenibile della viticoltura.

prospettive future per l'uva maula

un nuovo orizzonte per i produttori pugliesi

Il lancio dell'uva Maula si inserisce in un contesto più ampio di innovazione della viticoltura in Puglia, regione storicamente famosa per la produzione di vini pregiati. Con questa nuova varietà, i produttori locali non solo si assicurano un prodotto competitivo, ma possono anche puntare a mercati esteri che richiedono qualità e peculiarità. Questa mutazione genetica offre un'opportunità unica per diversificare l'offerta vitivinicola pugliese, attirando l'interesse di una clientela internazionale.

il futuro del settore vitivinicolo

Sostenuta da solide radici di ricerca e innovazione, l'uva Maula potrebbe fare la differenza nel panorama vitivinicolo sia italiano che globale. La sua introduzione potrebbe segnare un'epoca nuova, in cui la versatilità e la qualità del prodotto possono incontrare la domanda di un mercato sempre più attento alle caratteristiche salutistiche e ambientali dei cibi consumati. Con la varietà Maula, il Crea dimostra che l'unione tra scienza e tradizione può produrre risultati significativi e duraturi, elevando ulteriormente il prestigio della viticoltura italiana.

ALTO ADIGE

Dalla ricerca arriva l'uva senza semi, poca acqua e tanta qualità

Si chiama Maula la nuova uva senza semi in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, resistente sugli scaffali così da poter essere esportata anche in Paesi molto lontani. Arriva dalla ricerca del Crea, nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi nel barese, grazie ad un'intesa decennale pubblico/privato con il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola) costituito da 23 aziende del territorio pugliese.

"Il prodotto, che prima si poteva trovare solo in varietà straniere - ha detto il presidente del Crea, Andrea Rocchi, in visita alla sede Viticoltura ed Enologia di Turi, per vedere i vigneti dell'azienda sperimentale - ha saputo coniugare le esigenze del consumatore con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce".

Tra le varietà testate, spiega il Crea, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata durata.

Infatti, nel 2024 è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente inizia a fine giugno. (ANSA).

Agricoltura, dai ricercatori del Crea arriva l'uva senza semi Made in Italy

“L'uva senza semi tutta italiana e' una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del Crea insieme al Consorzio Nuvaut, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce”. Lo ha detto il presidente del Crea, Andrea Rocchi, in visita alla sede del Crea Viticoltura ed Enologia di Turi, dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l'uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un'intesa decennale pubblico/privato tra il Crea e il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola), costituito da 23 aziende del territorio pugliese. Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del “senza semi”, e' molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia. Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà e' stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno. Infine, il presidente Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l'esportazione.



Uva da tavola, arriva l'apirena Maula

"L'**uva senza semi tutta italiana** è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la **ricerca del Crea** insieme al **Consorzio Nuvaut**, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce".

Così il presidente del Crea, **Andrea Rocchi**, in visita alla sede del Crea Viticoltura ed enologia di Turi (Bari) dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l'uva apirena della **innovativa varietà Maula**, realizzata nell'ambito del programma di **miglioramento genetico** in corso al Centro di Turi e reso possibile da un'intesa decennale pubblico/privato tra il Crea e il Consorzio Nuvaut (Nuove varietà uve da tavola), costituito da 23 aziende del territorio pugliese.

Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci **36 varietà di uve italiane al 100% e apirene**, in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane.

La peculiarità del senza semi, è molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia.

Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life.

Infatti, nel 2024 la varietà è stata **raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi**, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno.

Infine, il presidente Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, **Giacomo Suglia**, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata al Consorzio e pronta per l'esportazione.



Ricercatori CREA presentano Maula, l'uva senza semi Made in Italy

Roma – “L'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del CREA insieme al Consorzio NUVAUT, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce”. Così il Presidente del CREA, prof. Andrea Rocchi, in visita alla sede del CREA Viticoltura ed Enologia di Turi (BA) dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda sperimentale, ha potuto assaggiare direttamente dalle viti l'uva apirena della innovativa varietà Maula, realizzata nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi e reso possibile da un'intesa decennale pubblico/privato tra il CREA ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola), costituito da 23 aziende del territorio pugliese. Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane. La peculiarità del “senza semi”, è molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia.

Tra le varietà testate, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Infatti, nel 2024 la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno.

Infine, il Presidente Rocchi ha incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l'esportazione.

QUOTIDIANO DI BARI

Autore: **Redazione**

Turi Dalla **ricerca** arriva l'uva senza semi, poca acqua e tanta qualità Dalla **ricerca** arriva l'uva senza semi, poca acqua e tanta qualità A Turi sperimentata dal Crea con il Consorzio Nuvaut Si chiama Maula la nuova uva senza semi in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, resistente sugli scaffali così da poter essere esportata anche in

Paesi molto lontani. Arriva dalla **ricerca** del Crea, nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi nel barese, grazie ad un'intesa decennale pubblico/privato con il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola) costituito da 23 aziende del territorio pugliese. "Il prodotto, che prima si poteva trovare solo in varietà straniere - ha detto il presidente del Crea, Andrea Rocchi, in visita alla sede Viticoltura ed Enologia di Turi, per vedere i vigneti dell'azienda... a pagina 6 Si chiama Maula la nuova uva senza semi in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, resistente sugli scaffali così da poter essere esportata anche in Paesi molto lontani. Arriva dalla **ricerca** del Crea, nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il Centro di Turi nel barese, grazie ad un'intesa decennale pubblico/privato con il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola) costituito da 23 aziende del territorio pugliese. "Il prodotto, che prima si poteva trovare solo in varietà straniere - ha detto il presidente del Crea, Andrea Rocchi, in visita alla sede Viticoltura ed Enologia di Turi, per vedere i vigneti dell'azienda sperimentale - ha saputo coniugare le esigenze del consumatore con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce". Tra le varietà testate, spiega il Crea, Maula ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata durata. Infatti, nel 2024 è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente inizia a fine giugno.



Maula e la ricerca CREA

Sanihelp.it – L'uva **apirena** della innovativa varietà **Maula** è stata realizzata nell'ambito del programma di miglioramento genetico in corso presso il **Centro di Turi (Bari)**.

Quest'uva è disponibile grazie a un'intesa decennale pubblico/privato tra il **CREA ed il Consorzio Nuvaut (Nuove Varietà Uve da Tavola)**, costituito da 23 aziende del territorio pugliese.

Un accordo che ha permesso di testare direttamente nelle aziende dei soci 36 varietà di uve italiane al 100% e apirene (ossia senza semi), in grado di resistere alla scarsità idrica e agli stress biologici, con una lunga shelf life, così da poter essere esportate anche in nazioni molto lontane.

La peculiarità del *senza semi*, è molto gradita all'estero e in grande crescita anche in Italia. A presentarla, di recente, è stato il Presidente del CREA, prof. Andrea Rocchi, in visita alla sede del CREA Viticoltura ed Enologia di Turi (BA) dove, oltre a vedere i vigneti dell'azienda sperimentale ha potuto assaggiare quest'uva e dichiarare: «L'uva senza semi tutta italiana è una storia esemplare di innovazione, che vede insieme, pubblico e privato: la ricerca del CREA insieme al Consorzio NUVAUT, a beneficio di produttori e consumatori. Si tratta di un prodotto che prima si poteva trovare solo in varietà straniere e che ha saputo coniugare le esigenze del consumatore contemporaneo con la qualità di sempre, tutelando al tempo stesso il reddito di chi la produce».

Tra le varietà testate, **Maula** ha suscitato sin da subito un elevato interesse per la particolare precocità di maturazione, la buona qualità e la prolungata shelf life. Nel 2024, infatti, la varietà è stata raccolta a partire dal 13 giugno, condizione non usuale per le uve pugliesi, che solitamente si iniziano a raccogliere a fine giugno. Il Presidente Rocchi ha anche incontrato il presidente del Consorzio Nuvaut, Giacomo Suglia, che ha presentato con estrema soddisfazione la varietà Maula, raccolta e confezionata presso il Consorzio e pronta per l'esportazione.