



## Sostenibilità ed innovazione nella viticoltura da tavola pugliese

### PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

**Il progetto INNOFRUIT**, finanziato nell'ambito del PSR Puglia 2014-2020 - SM 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie" per un importo pari ad Euro 392.419,28, **si pone l'obiettivo di migliorare la competitività e redditività dei produttori pugliesi di uva da tavola rispetto ai principali competitors**. Tale obiettivo si può perseguire solo lavorando in modo organico sul miglioramento del prodotto offerto e sull'efficienza dell'intero processo di produzione.

**Un impegno svolto da tutto il Gruppo Operativo del progetto, il cui capofila è il CONSORZIO IONICO ORTOFRUTTICOLTORI SOC.COOP**, che si sta occupando della messa a disposizione, da parte dei produttori, di nuove varietà apirene più rispondenti alla domanda dei consumatori e la messa a punto ed il trasferimento di processi produttivi più efficienti e sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico. Particolare attenzione si sta dando alle nuove varietà, alla combinazione nesto-portainnesto, all'uso dell'acqua di irrigazione (precision farming) ed alla conservabilità.

I partner di progetto costituiscono un **Gruppo Operativo del PEI AGRI**, un modello di cooperazione basato sul "modello di innovazione interattivo" che comporta la collaborazione tra i vari attori per utilizzare al meglio i diversi tipi complementari di conoscenza, il cui principale obiettivo è la co-creazione e diffusione di soluzioni/ opportunità pronte per essere implementate nella pratica.

**Il GO INNOFRUIT è composto da importanti esponenti quali: CREA AA** (Agricoltura e Ambiente), **CREA VE** (Viticoltura ed Enologia), **Consorzio Ionico Ortofrutticoltori (CJO)**, **Graper**, **Az. Agricola Lamascese**, **Soc. Agricola Salvi Vivai**, **Soc. Agricola Grapes**, **Dare Puglia** (Distretto Tecnologico Agroalimentare) e società di consulenza che da anni si occupano di promuovere e valutare le innovazioni nel comparto agroalimentare (**Aretè Srl**, **Cassandro Srl**).

#### **Obiettivi operativi del progetto:**

1. Valutazione del comportamento in vivaio di varietà di uva da tavola apirene e individuazione della migliore combinazione nesto-portainnesto in barbatellaio (per quattro varietà apirene), considerando le caratteristiche pedologiche e l'attitudine dei portainnesti;
2. Caratterizzazione di nuove varietà di uva da tavola (conoscenza dell'habitus vegeto-produttivo e del determinismo climatico sulle fenofasi);

3. Messa a punto di tecniche agronomiche per la gestione dell'irrigazione (precision farming) con calibrazione ed implementazione di un protocollo per la gestione irrigua di cultivar apirene basato sul monitoraggio delle variabili microclimatiche, dell'umidità del suolo e dello stato funzionale della pianta;
4. Valutazione dell'attitudine alla conservazione delle nuove varietà e messa a punto delle tecniche per migliorarla;
5. Valutare l'impatto ambientale ed economico delle innovazioni di processo al fine di trasferire coscienza e conoscenza agli attori di filiera ed i consumatori;
6. Condurre l'analisi di mercato, per valutare potenziali mercati di destinazione delle nuove uva da tavola pugliesi, capaci di valorizzare al meglio questo prodotto;
7. Conoscere le dinamiche e gli attori di filiera.

**Risultati attesi del progetto:**

1. Introduzione di varietà di uva da tavola maggiormente apprezzate dai consumatori, innestate su portainnesti diversi per meglio cogliere le opportunità legate alla natura dei terreni, ai calendari di raccolta, ecc.
2. Ampliamento della superficie destinata ai nuovi vitigni e, conseguentemente, aumento della produzione di uva da tavola.

- Dal punto di vista economico si attende:

1. una riduzione dei costi di produzione per via del più efficiente utilizzo di acqua per l'irrigazione e del miglioramento delle tecniche di conservazione;
2. miglioramento del prezzo medio di vendita in conseguenza dell'introduzione di nuove varietà apirene ed anche in conseguenza della miglior conoscenza dei mercati di destinazione.

- Dal punto di vista ambientale si prospetta invece:

Riduzione dell'impronta ambientale della produzione di uve da tavola per via del miglioramento del grado di efficienza dei processi produttivi.

- Dal punto di vista sociale si auspica invece:

un miglioramento delle opportunità di impiego nel territorio, sia nella fase di produzione sia nelle fasi a monte e a valle della produzione stessa. Anche la qualità dell'impiego dovrebbe migliorare, sia per le migliori condizioni di lavoro nella fase di produzione (miglioramento della sostenibilità ambientale della produzione) sia per la qualità delle opportunità di lavoro che potrebbero nascere nelle fasi a monte e a valle della filiera.

È atteso infine un miglioramento della conoscenza dei processi produttivi (nuove varietà, combinazioni nesti-portainnesti, nuove tecniche produttive sostenibili, ecc.) e dei mercati, a beneficio di tutti gli operatori della filiera dell'uva da tavola.

Per maggiori informazioni sul progetto scrivere a: [info@darepuglia.it](mailto:info@darepuglia.it)

**Seguiteci sui nostri canali social:**

