



CONFINDUSTRIA FOGGIA

Prot. n. 1300

li, 29/09/2017

ALLE AZIENDE ASSOCIATE
LORO SEDI

Oggetto: VIII simposio internazionale dell'Uva da tavola – Foggia e Palermo 1/7 ottobre 2017.

Si trasmette, in allegato il programma ed il comunicato stampa relativo al VIII simposio internazionale dell'Uva da tavola che si svolgerà nelle città di Foggia, e Palermo dall' 1 al 7 ottobre prossimo.

Nei Giorni 1,2, ottobre si terranno presso l'aula Magna dell'Università di Foggia - Valeria Spada (Via Caggese) le sessioni di accoglienza e scientifiche; Il 4 ottobre sarà dedicato alla visita delle realtà produttive pugliesi, mentre il 5 ottobre si terrà presso l'Hotel Palace di Bari una tavola rotonda dedicata alle problematiche dell'uva da tavola.

Cordiali saluti.

f.to IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Enrico Barbone)



CONFINDUSTRIA FOGGIA

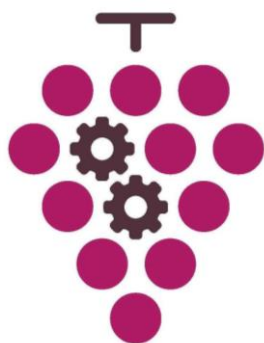
71121 FOGGIA - Via Valentini Vista Franco 1

Telefono 0881/563011 Fax 0881/723091

www.confindustriafoggia.it – protocollo@confindustriafoggia.it

PEC: confindustriafg@postecert.it

Codice fiscale 80002530717



8th International Table Grape Symposium Apulia & Sicily, 1-7 October 2017 Italy

SYMPOSIUM PROGRAM

PROMOTERS



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA

Dept. SAFE



Dept. SAAF



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO

Dept. DiSAFA



PATRONAGE



Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



REGIONE PUGLIA

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA



Città di Foggia



Città di Palermo



Comune di Bari



CITTÀ METROPOLITANA
DI BARI



Sponsor ufficiale
Organizzazione Internazionale
della Vigna e del Vino



CENOVI
INTERNATIONAL



AIVV



SOI



Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

Conveners: Laura de PALMA, Rosario DI LORENZO, Vittorino NOVELLO

Promoter Group: Laura de PALMA, Rosario DI LORENZO, Vittorino NOVELLO, Antonio ROMITO, Michele MELILLO

Scientific Committee: Laura de PALMA (Italy), Rosario DI LORENZO (Italy), Vittorino NOVELLO (Italy), Donato ANTONACCI (Italy), Nick Dokoozlian (California), Matthew Fidelibus (California), Gabriel Selles (Chile), Mark Kristic (Australia), Ahmed Altindisli (Turkey), Patricia Leao (Brasil), Jan Hendrik Avenant (South Africa), Juan Carreño (Spain), Hamed Douati Baneh (Iran), Fang Yulin (China), J.J. Hunter (South Africa), Luis Peres de Sousa (Portugal), María Fernanda Mujica Rivas (Argentina),

Organizing Committee: Vittorino NOVELLO (President), Laura de PALMA, Rosario DI LORENZO, Antonio ROMITO, Michele MELILLO, Luigi TARRICONE, Giuseppe FERRARA, Vitale NUZZO, Antonino PISCIOTTA, Silvia CAVALLETTO

Technical Support: Francesco PEDARRA

Sunday 1st October

University of Foggia Aula Magna "Valeria Spada", Via Caggese 1, Foggia

18:00-21:00 Registration and Welcome Party

Monday 2nd October

University of Foggia Aula Magna "Valeria Spada", Via Caggese 1, Foggia

08:15-09:00 Registration and Poster Display

09:00-09:45 Opening Ceremony: Welcome greetings of Authorities.

09:45-11:05 **SESSION 1. Overview, Economics and Statistics** - Chairperson: Luis PERES de SOUSA

1. Opening speech - Table and dried grapes: non-alcoholic products of the vitivinicultural sector intended for human consumption. B. Iasiello
2. Old and new competitions in the world trade of table grapes. A. Seccia, F.G. Santeramo, G. Nardone
3. The development of table grape industry in China. Y. Fang, Y. Ju
4. Factors affecting the profitability of table grapes in Chile. C. Cruz, D. Ljubetic, A. Miquel
5. Overview of table grape production in Peru. A.C. Zamorano

11:05-11:30 Poster View and Coffee Break

11:30-13:35 **SESSION 2. Genetic Resources & Variety Novelty** - Chairperson: Yulin FANG

6. Opening speech - Is it worthwhile protecting table grape varieties? S. Borrini
7. Historical genetic diversity of Armenian table grapes and their economic potential. M. Dallakyan, A. Yesayan, S. Esayan, I. Manukyan, N. Hovhannisyan
8. Table grape breeding at the University of Arkansas USA: progress and challenges. J.R. Clark
9. Table grape breeding in Chile: genetic improvement for disease resistance and quality traits. E. Torres, A. Ibacache, B. Defilippi, P. Cid, P. Barba
10. New table grape varieties of IMIDA-ITUM breeding program for the word. M. Tornel, C. Mellado, M. Serrano.
11. Results of comparison of bunch and berry traits of some commercial foreign and Iranian grape cultivars in Urmia, Iran. H. Doulati Baneh, M.A. Nejatian
12. Grape and health. R. Milella, M.F. Cardone, M. Gasparro, F. Alagna, D. Antonacci

13:35-15:00 Poster View and Buffet Lunch

15:00-16:05 **SESSION 3. Innovation in Plant Protection** - Chairperson: Eunice AVENANT

13. Opening speech - The analysis of pesticide residues on table grapes: analytes, techniques, quality and safety parameters. M.R. Taurino, F. Gallone
14. Control of the European grapevine moth, *Lobesia botrana*, in Apulia by mating disruption technique. G.S. Germinara
15. Efficacy of *Beauveria bassiana* based insecticide (Naturalis®) on table grape against *Frankliniella occidentalis*. A. Guarino, V. Lasorella, M. Benuzzi, F. Fiorentini, E. Ladurner
16. Isonet® PF: a step ahead in the control of *Planococcus ficus* Signoret (1875). E. Ladurner, A. Iodice, F. Savino, M. Bertuzzi

16:05 - 16:30 Poster View and Coffee Break

16:30-17:00 **General Discussion on Oral/Poster Presentations** - Chairperson: Daphna BLACHINSKY

17:00-17:30 **CANDIDATURES FOR 9th ITGS**- Chairperson: Vittorino NOVELLO

Tuesday 3rd October

University of Foggia Aula Magna "Valeria Spada", Via Caggese 1, Foggia

08:00-08:30 Registration

08:30-9:50 SESSION 4. Biology and Physiology of Production - Chairperson: Gabriel SELLES

17. **Opening Speech - Molecular regulation of flower abscission and fruit set on table grapes.** S. Domingos, J. Fino, V. Cardoso, O.S. Paulo, C.M. Oliveira, L.S. Goulão

18. **Fruit set of cultivar Regal responds to source-sink manipulation.** V. Nuzzo, R. De Bei, A. Carlomagno, N. Briglia, G. Montanaro

19. **Temporal dynamics of carbohydrate reserves in grapevine in the sub-tropics.** K.C. Dahal, S.P. Bhattarai, D.R. Oag, K.B. Walsh

20. **Nitrogen distribution in vine organs of Italia table grape over three seasons.** A.M.S. Matarrese, A. Mazzeo, C. Pacucci, C. Lasorella, A.D. Malerba, D. Mondelli, G. Ferrara

21. **Assessing the blue water footprint and water use efficiency of *Vitis vinifera* cv. Crimson Seedless in South Africa.** E. Avenant, G. N. Kanguuehi¹, J.H. Avenant

09.50-10.20 Poster View and Coffee Break

10:20-11:55 SESSION 5a – Improved Cultural Techniques - Chairperson: Nick DOOKOOZLIAN

22. **Opening Speech - Covering vineyards & table grape production and quality as related to the use of agrotexile fabrics as new climate control cover and reflective groundcover.** L. de Palma, P. Limosani, G. Vox, E. Schettini, D. Antoniciello, F. Laporta, V. Brossé, V. Novello

23. **Quality of grape grown inside paper bags in Mediterranean area.** R. Di Lorenzo, A. Pisciotta, S. Giacosa, L. Rolle, D. Brucculeri, P. Scafidi.

24. **Influence of plant growth regulators on 'Autumn King' table grapes under two training Systems.** A. El-kereamy, M.W. Fidelibus, D. Obenland

25. **The technical research on table grapes under two-crop-a-year cultivation in southern China.** G. Cheng, T. Xie, R. Wen, Y. Zhang, M. Cao, R. Guo, X. Cao, X. Bai

26. **Technical Speech - Use of new information technology platform to optimize application timing of bud breaking products.** G. Marrollo, B. Valmori, C. Bargellini, S. Fontana

11:55-12:30 General Discussion on Oral/Poster Presentations - Chairperson: Sara DOMINGOS

12.30-14.00 Poster View and Buffet Lunch

14:00-15:35 SESSION 5b – Improved Cultural Techniques - Chairperson: Michele MELILLO

27. **Technical Speech - First field studies to evaluate the efficacy and crop safety of VBC-30151 (10% S-ABA) for berry thinning of table grapes in Italy.** C. Grenouillet, M. Schroeder

28. **Effects of mulching and irrigation management on vine growth and yield of 'Italia' table grapes.** A. Mazzeo, A.M.S. Matarrese, C. Pacucci, C. Lasorella, R. Torres, G. Ferrara

29. **Soil management effect on organic Sugranineteen (Scarlotta Seedless®) table grape quality in Apulia region.** G. Masi, G. Debiase, D. Di Gennaro, A. Amendolagine, G. Gentilese, L. Tarricone

30. **Effect of deficit irrigation and canopy management to advance fruit maturity of Scarlet Royal* in the Coachella Valley, California.** C. Gispert, W. Peacock, D. Obenland

31. **Technical Speech - Effective of *Glomus iranicum* var *tenuihypharum* var *nova* on table grape production during a three-year experimentation.** F. Fernández, J. Juarez, E. Nicolas, A. Bernabe, F. García, J. Alarcón

15:35-16:00 Poster View and Coffee Break

16:00-17:35 SESSION 6 – Updating in Post Harvest - Chairperson: Matthew FIDELIBUS

32. **Opening Speech – Flavor in table grapes: what's beyond sweet and sour and how it is affected by storage.** I. Maoz, T. Kaplunov, E. Lewinsohn, A. Lichter

33. **Role of transcription factors in the beneficial effect of 3-day high CO₂ pretreatment during postharvest storage at low temperature of table grapes.** I. Romero, M. Vazquez-Hernandez, E. Alegria, A. Gonzalez de Pradena, M.I. Escribano, C. Merodio, M.T. Sanchez-Ballesta

34. **Evaluation of quality parameters of 'Italia' table grapes kept on the vine compared to cold storage in air or in modified atmosphere packaging.** M.L. Amodio, F. Piazzolla, S. Pati, G. Colelli

35. **Influence of packaging on the quality of cold-stored grapes packed into boxes for later repacking.** D. Obenland, Chang-Lin Xiao, J. Smilanick

36. **Sulfur dioxide emitting films used in table grape packaging and their performance under California conditions.** J.L. Smilanick, T. Hanke

37. **Combined effect of Modified Atmosphere and innovative Sulphur Dioxide emission devices for table grape preservation in consumer pack.** S. Caceres, K. Cleave

17:35-18:00 General Discussion on Oral/Poster Presentations & Vote Candidates to Host the 9th ITGS - Chairperson: Nelli HOVHANNISYAN

LIST OF POSTER COMMUNICATIONS

SESSION 1. Overview, Economics and Statistics

- 1P. Table grape production regions in Bulgaria. P. Petkov
2P. Growing table grapes in Bulgaria: conditions, development, problems & results. I. Mateev

SESSION 2. Genetic Resources & Variety Novelties

- 3P. Early ripening table grape cultivars 'Springlight' and 'Honeylight' bred in China. S. Zhao, Z. Guo, C. Liu, J. Yuan, B. Han, M. Li
4P. Table grape Dalmasso crosses: main berry chemical traits. (ID VI/9 and ID XI/2). A. Ferrandino, O. Kedrina, A. Carlomagno, V. Novello
5P. Rootstock evaluation for new table grape cultivars in the São Francisco Valley, Northeast Brazil. P. Coelho de Souza Leão, J.I. de Souza Rego, J.H.B. Nascimento, E.M. de Carvalho Souza
6P. Yield performance and fruit characteristics of seedless table grapes genotypes in the São Francisco Valley, Northeast Brazil. P. Coelho de Souza Leão, J.I. de Souza Rego, J.H.B. Nascimento, E.M. de Carvalho Souza
7P. Effect of chemical treatments on germination of Alphonse Lavallée x Regent hybrid grape seeds. H.I. Uzun, N. Ozer, M. Akkurt, C. Ozer, S. Aydin, B. Akturk
8P. Breeding Alphonse Lavallée and Regent for downy mildew-resistant table grape genotypes: Comparing seedling shoot growth under white and blue LED lamps. H.I. Uzun, N. Ozer, M. Akkurt, C. Ozer, S. Aydin, B. Akturk
9P. Italian table grape genetic improvement: the new approach and challenges. S. Somma, A. Carlomagno
10P. Genomic and transcriptomic tools to study the molecular bases of inter-varietal phenotypic differences and develop new tools for grape breeding. M.F. Cardone, C. Bergamini, R. Perniola, L.R. Forleo, D. Antonacci

SESSION 3. Innovation in Plant Protection

- 11P. DiPel® (*Bacillus thuringiensis* var. *kurstaki*) for the control of Trimen's false tiger moth, *Agoma trimenii*. J.Y. De Waal, C.M. Morris, A.P. Malan, S. Johnson

SESSION 4. Biology and Physiology of Production

- 12P. Pollination, berry growth dynamic & composition flux of cv QzI ouzum (*Vitis vinifera* L.). H. Doulati Baneh
13P. Differential sensitivity of grape varieties to abscission agents not related to ethylene biosynthesis. M.W. Fidelibus

SESSION 5a – Improved Cultural Techniques

- 14P. Response of Thompson Seedless and Timco seedless to different levels of irrigation, under plastic cover. G. Selles, G. Marfan, R. Ferreyra, C. Salazar, V. García, C. Montano
15P. Microclimate and phenology of Thompson Seedless cultivated under a permanent plastic cover in central area of Chile. C. Salazar-Parra, G. Selles, C. Montano, G. Marfan, V. García
16P. Delayed planting and two-crop-a-year of 'Kyoho' grape in Southern of China. X. Cao, A. Chen, T. Xie, Y. Zhang, J. He, Y. Song, B. Qin, G. Cheng, R. Guo, X. Bai
17P. Vine performance and postharvest quality of Italia table grape in response to cane girdling. L. Tarricone, G. Debiase, G. Masi, M. Giannandrea, G. GentileSCO, D. Di Gennaro, A.M. Amendolagine
18P. Assessing UAV and satellite images for precision agriculture in irrigation for Flame seedless table grapes. C. Balbontín, M. Odi, R. Ballesteros, M. Moreno, D. Hernández, A. Calera, G. Selles, A. Ibacache, A. Zurita

SESSION 5b – Improved Cultural Techniques

- 19P. Estimation of water requirements and Kc values of 'Thompson Seedless' table grapes grown in the overhead trellis system, using drainage lysimeter method. C. Zuñiga-Espinoza, R. Ferreyra, M. Odi –Lara, G. Selles
20P. Long-term influence of rootstocks on growth, yield and fruit quality of Flame Seedless grapes grown in northern Chile. A. Ibacache, P. Barba, E. Torres
21P. The effect of foliar application with Potassium silicate and Zinc sulphate on some elements in two cultivars of grapevine under saline conditions. H. Dolati Baneh, A. Hassani, M.H. Sadaghini, N. Abbaspour
22P. Application of a specific inactivated dry yeast to Muscat Hamburg cultivar in a Mediterranean climate: effects on vine performance and grape quality. D. Petoumenou, E.G. Xyrafis, I. Dimakis, F. Battista
23P. Colour of Crimson Seedless as affected by different ethephon and s-ABA treatment combinations and application methods. J.H. Avenant, F.J. Calitz

SESSION 6 – Updating in Post Harvest

24. Effect of standard packaging material on the performance of SO₂ generating pads in controlling postharvest rot on table grapes. S. Pols, F.A. Vries

Wednesday 4th October

Technical Tours in Apulia

Itinerary options

Itinerary	DEPARTURE FROM FOGGIA	1 st VISIT	2 nd VISIT	LUNCH IN VINEYARD	ARRIVAL AT HOTELS (Bari)
1	7:30 a.m.	OP AGRITALIA @ Fratelli Laporta (Trinitapoli) http://www.opagritalia.it/ http://www.masterfruit.it/	OP GIULIANO PUGLIAFRUIT (Turi) http://www.giulianopugliafruit.it	SERROPLAST (Rutigliano) http://www.serroplast.it	17:30
2	7:30 a.m.	PIGNATARO (Casamassima) http://www.pignatarosrl.com/	AGRICOOOPER (Noicattaro) http://www.agricoper.it/	SERROPLAST (Rutigliano) http://www.serroplast.it	17:30
3	7:30 a.m.	OP GIULIANO PUGLIAFRUIT (Turi) http://www.giulianopugliafruit.it	FRA VA (Acquaviva dell'e Fonti) http://www.frafruit.it/	SERROPLAST (Rutigliano) http://www.serroplast.it	17:30
4	7:30 a.m.	ROMANAZZI (Castellaneta Marina) http://www.romanazifruit.com	PEVIANI GROUP (Ginosa) http://www.peviani.it	SERROPLAST (Rutigliano) http://www.serroplast.it	17:30

OP Agritalia, at Laporta farm: automated irrigation/fertigation system, subirrigation, soil nutrition monitoring probes, soil management, plastic coverings and reflective groundcover, DSS and sustainability indicators, integrated farming, certifications.

OP Giuliano: table grape vineyards, plastic coverings, peach, apricot, cirtus and cherry orchards, new varieties, seasonal vegetables, 70.000 m² production plant, packaging house, cold storage, Global G.A.P and Tesco Nurture certifications.

Pignataro farm: table grape vineyards, cherry orchards, vegetables, organic farming, soil nutrition monitoring probes, plastic coverings, 30.000 m² production plant with packaging house and cold storage rooms, Biodiversity Friend Certification (WBA),

Agricoper farm: integrated pest management, reduction of pesticides use and residues, plastic coverings, packaging, pre-cooling, cold-storage into a new efficient production plant of 20.000 m² (6.000 m³ covered), innovation of packaging design (grapes to go).

FRA.VA farm: cover crops, training systems, soil nutrition monitoring probes, 26.000 m² production plant, postharvest micro-wave technology to avoid SO₂, biodegradable packaging, certifications and Biodiversity Friend Certification (WBA).

Romanazzi farm: 270 ha biologic farming, plastic coverings, cover crops, varieties, 3.600 m² of covered production plant with 3 cold storage rooms, BioAgri Cert, Global G.A.P.-Grasp, IFS certifications.

Peviani farm: integrated farming, application of Europgap, BRC and IFS production standards, control of process guaranteed by the Quality Management System according to UNI EN ISO 9001:2000. certifications.

20:30 Social Dinner (semi-formal) in Bari (Palace Hotel, Via Francesco Lombardi 13, Bari)

Thursday 5th October

Palace Hotel, Via Francesco Lombardi 13, Bari

08:30-9:00 Registration

09:00-09:30 Welcome Greetings

9:00-12:30 **ROUND TABLE DISCUSSION “TABLE GRAPE AND PERISHABLE PRODUCTS AT THE CHALLENGE OF INTERNATIONALIZATION”** - Chairperson: Luca LANINI

9:30-10:20 **SESSION 1. Cold Chain Management: Logistic and Traceability in the Supply Chain**

Talking about:

- production, logistics, technology for flows control and quality maintenance

10:30-11:20 **SESSION 2. The Internationalization Challenge: Conquering New Markets by New Products**

Talking about:

- new markets, new products

11:30-12:20 **SESSION 3. The Market Request: Marketing and High Value-Added Services**

Talking about:

- customer service, E-commerce, range, quality, volumes

12:30-13:20 **Buffet Lunch**

13:30 **Transfer to Bari airport (1st shuttle), flight to Palermo at 15.35**

17:00 **Transfer to Bari airport (2nd shuttle), flight to Palermo at 19.40**

14:15-16:30 **FOCUS: ITALIAN EXPORT OF PERISHABLES FACING NEW COMMERCIAL OPPORTUNITIES** (addressed to Italian operators) - Chairperson: Luca Lanini with the support of Roberto DE PETRO

Talking about:

- new market opportunities for the Italian export
- new services for the companies to support and boost the export

Table grape and fresh perishable products are facing new important commercial challenges which need efficient logistic management as well as new and more dynamic capacities of commercialization. The new markets require a wide range of products, standardization, commercial normalization, perfect management of cold chain, transports and logistic platforms perfectly integrated into the infrastructures and along the intermodal freight corridors. Today the supply chain management allows to create value, generate savings, reinforce the competitive advantage for all those who will be able to optimize it and to utilize the new ICT technologies. Production, commercialization and distributive management of the merchandises are going to integrate into a new overview aiming to provide successful solutions to face global competition.

The International Round Table Discussion on “**Table Grape and Perishable Products at the Challenge of Internationalization**” is going to deal with these topics with experts and businessmen who are members of the big global supply chain of the sector.

The Italian system is able to play a more important role into the international scenario providing that its productions are supported by well organized commercial and logistic procedures.

The Focus on “**Italian Export of Perishables Facing New Commercial Opportunities**” will be devoted to Italian operators.

FRUITIMPRESE and APEO partners will be the most interested subjects in this Focus and will be also directly involved in the discussion. The Italian Trade Agency (ICE) and the Italian Council for Agricultural Research and Economics (CREA) and other Institutions and Organizations operating at national and International level will be involved as well.

Friday 6th October

University of Palermo, Aula Magna Dept. Scienze Agrarie e Forestali,
Viale delle Scienze 11, building 4, entrance H, Palermo

08:30-09:00 **Registration**

09:00-9:30 **Welcome Greetings**

09:30-10:45 **SESSION 5c. Improved Cultural Techniques** - Chairperson: Kobus HUNTER

38. **Effect of a combination of three biostimulants on Flame Seedless grape quality in the Berg River Valley Region of South Africa.** J. Strydom, A. Bender, J. Avenant

39. **Return fertility of *Vitis vinifera* cv. Prime as affected by GA₃ application methods and volumes.** L. van der Vyver, E. Avenant, J.H. Avenant

40. **Effect of Potassium and etephon on color, anthocianins and bunch quality of cv Red Globe (*Vitis vinifera* L.).** M.B. Pugliese, Y. Guzman, G. Vox, C. Doña, F. Kerman, L. Bustos, D. Pacheco, M. Femenia, L. Storniolo

41. **Application timing and concentration of abscisic acid improve color of Selection 21 Embrapa seedless grape.** R. Koyama, S. Roberto, R. Colombo, M.W. Fidelibus, D. Cantu, A. Waterhouse

42. **Physiological effect of Timorex Gold® on berries color uniformity on table grapes.** D. Blachinsky, C.Arroyo, G. Las Heras

10:45-11:15 **Coffee Break**

11:15-11:45 **SESSION 5d. Improved Cultural Techniques** - Chairperson: Carmen GISPERT

43. **Brassinosteroids: A new tool for improving the quality of ‘Thompson Seedless’ table grapes?** A.G. Pérez-Donoso, A. Vergara, M. Torrealba, J. Antonio Alcalde

44. **Effect of bunch trimming in Red Globe grape cultivated in soilless condition.** R. Di Lorenzo, A. Pisciotta, P. Scafidi

45. **Technical Speech - Valagro solution to increase fruit size in table grape.** S. Fontana, G.Marrollo, G. Di Tommaso, A.D. Sgrignuoli

46. **Uva.net: a Decision Support System for sustainable table grape production.** M. Fioretti, V.A. Romito, S.E. Legler, V. Rossi

11:45-12:30 **General Discussion** - Chairperson: Sergio ROBERTO

12:30-14:30 **Buffet Lunch**

14:30-16:30 **Visit to Mugavero Company** (Campofelice di Roccella)
(<http://www.mugavero.it>)

16:30-19:30 **Visit to Abbazia Santa Anastasia Winery and Vineyards**
(www.abbaziasantanastasia.com/)

Proclamation of 9th ITGS Host

19:30-21:30 **Dinner at Abbazia Santa Anastasia Relais**

22:45 **Arrival at Hotels in Palermo**

Saturday 7th October

Technical Tours in Sicily

Itinerary options

DEPARTURE FROM PALERMO	1 st VISIT	2 nd VISIT	LUNCH	3 rd VISIT	ARRIVAL AT HOTELS (Palermo)
1	7:30 a.m. Az. Agr. Biodinamica Golden Grapes Brucculeni (Naro) http://www.goldengrapes.it/	Az. Agr. GEVA dei fratelli Vita (Favara) http://www.aziendaagricolageva.it	Convento San Domenico (Canicatti)	Az. Cervino Interfruit (Canicatti) http://www.cervinofruit.eu	18:45
	7:30 a.m. Az. Agr. GEVA dei fratelli Vita (Favara) http://www.aziendaagricolageva.it	Az. Agr. Biodinamica Golden Grapes Brucculeni (Naro) http://www.goldengrapes.it/	Convento San Domenico (Canicatti)	Az. Agr. Lodico (Canicatti) salvatore.lodico@virgilio.it	18:45
2	7:30 a.m. Az. Agricola Lo Giudice (Gela) http://www.freshplaza.it/article/83392/Delegazione-cilena-in-visita-alla-societa-F.II-Lo-Giudice	Az. Siriac: Horus2, Green Energy (A cate) http://www.siriac.com	Castello dei Consoli (Mazzarone)	Az. Co.Ra. srl (Mazzarone) http://www.corasrl.net	18:45
	7:30 a.m. Az. Agricola Lo Giudice (Gela) http://www.freshplaza.it/article/83392/Delegazione-cilena-in-visita-alla-societa-F.II-Lo-Giudice	Az Chessani (Chiaromonte Gulfi) http://www.chessanigiuseppe.it	Castello dei Consoli (Mazzarone)	Az. Co.Ra. srl (Mazzarone)	18:45

VISIT TO CANICATTI AREA FARMS

Soilless grapevine cultivation, bagged grapes, biodynamic farming, covering types, traditional vineyard of cvs Italia and Red Globe.

VISIT TO MAZZARONE AREA FARMS

Soilless grapevine cultivation, covering types, greenhouses, topworked vineyards, traditional vineyard of cv Italia and Red Globe.

20:30 Farewell Dinner (semi-formal) in Palermo (Villa Niscemi, Piazza dei Quartieri 2, Palermo) and **Symposium closure.**



8th International Table Grape Symposium

Italy | October 2017



VIII simposio internazionale dell'uva da tavola, dall'1 al 7 ottobre la più importante convention mondiale del settore.

Tra Puglia (da domenica a mercoledì appuntamento nell'aula magna dell'Ateneo di Foggia) e Sicilia, oltre 250 stranieri saranno ospiti di Foggia e della Capitanata: evento organizzato dalle Università di Foggia, Torino e Palermo, con l'apporto delle società di consulenza tecnica Agriproject e Graper. La precedente edizione del simposio si tenne in Australia (2014). ***In programma anche visite scientifiche alle realtà produttive dei quattro principali distretti pugliesi dell'uva da tavola. Impegnati molti alberghi e ristoranti della città e della provincia, UniFg si conferma elemento trainante del turismo congressuale.***

Per fornire un'idea di ciò di cui stiamo parlando, ovvero dell'importanza scientifica e del prestigio mondiale dell'evento, basti pensare che l'ultima edizione – quella del 2014 – si tenne in Australia.

L'organizzazione dell'edizione 2017, invece, è stata affidata all'Italia. In particolare a Puglia e Sicilia, che ospiteranno fisicamente l'**VIII edizione del Simposio internazionale dell'uva da tavola, in programma dall'1 al 7 ottobre**. Ad allestirlo hanno provveduto l'Università di Foggia, l'Università di Torino e quella di Palermo, insieme alle società di consulenza tecnica Graper e Agriproject e grazie alla collaborazione di numerosi partner e sponsor. Tuttavia, **l'Università di Foggia ha svolto di fatto un ruolo centrale** se si considera che l'accoglienza dei partecipanti e le prime due giornate di sessioni scientifiche si svolgono in una sua sede (aula magna Valeria Spada) e che alcu-

ne delle visite tecniche alle principali realtà produttive pugliesi avranno luogo in Capitanata. La **prof.ssa Laura de Palma, docente ordinario di Arboricoltura generale e coltivazioni arboree** del Dipartimento di Scienze agrarie, degli alimenti e dell'ambiente è la *convener* del simposio per conto dell'Università di Foggia. «*Si tratta di un avvenimento davvero molto importante, mi permetto di evidenziarne il carattere e il profilo mondiali* – spiega la prof.ssa Laura de Palma – *perché un tale numero di scientist e operatori del settore si riunisce solo ogni tre-quattro anni, per l'appunto in occasione delle tornate del simposio internazionale dell'uva da tavola. Organizzarlo per nome e per conto dell'Università di Foggia, avendone curato in prima persona ogni dettaglio scientifico insieme ai colleghi proff. Rosario di Lorenzo e Vittorino Novello, rispettivamente degli Atenei di Torino e di Palermo, mi riempie di orgoglio e soddisfazione, ma al tempo stesso anche di responsabilità. Qui a Foggia, dall'1 al 3 ottobre, confluiranno i maggiori esperti del settore, ai quali dobbiamo garantire una accoglienza scientifica e sociale di tutto rispetto. Il tema è di assoluta attualità, perché qui non è in discussione solo l'uva che si porta in tavola, ma anche la filiera tutta: la sua coltivazione, la sua economia, la sua sostenibilità, quindi il suo futuro in ambito scientifico ed economico*».

Domenica 1 ottobre – dalle ore 18,00 presso l'aula magna Valeria Spada dell'Università di Foggia, in via Romolo Caggese 1 a Foggia – prima giornata di accoglienza, di accreditamento e di iscrizione alle diverse sessioni di lavoro. **Lunedì 2 ottobre** – stessa location, ma a partire dalle ore 8,15 – tre sessioni scientifiche che analizzeranno i vari aspetti del settore, discutendo le relazioni scientifiche orali e i contenuti dei poster che, nel frattempo, saranno stati posizionati all'interno dell'aula magna. In buona sostanza, si entrerà nel vivo degli argomenti: tipologie produttive, economia e marketing; ecologia, biologia e fisiologia delle produzioni; risorse genetiche e propagazione; tecniche colturali tradizionali e innovative; post raccolta e trasformazione; controllo delle malattie e degli insetti parassiti. **Mercoledì 4 ottobre giornata di sopralluoghi**, che saranno effettuati tra le realtà produttive dei quattro principali distretti pugliesi dell'uva da tavola. Il giorno successivo, **giovedì 5 ottobre, l'ultimo della permanenza in Puglia, si terrà una tavola rotonda incentrata sulle problematiche dell'uva da tavola** alla sfida dell'internazionalizzazione (presso l'Hotel Palace, a Bari: vedi programma dettagliato in allegato). Nel primo pomeriggio del 5 ottobre i convegnisti **partiranno per la Sicilia, dove il simposio si sposterà fino al 7 ottobre**, con un'ulteriore sessione scientifica presso l'Università di Palermo e visite tecniche alle principali realtà produttive.

In città e in alcuni comuni della Capitanata sono **attesi 250 tra ricercatori, docenti, esperti del settore, provenienti da almeno 20 Paesi** di entrambi gli emisferi, che interverranno a vario titolo nel simposio. Alberghi e ristoranti della città sono stati prenotati da tempo – a personale discrezione dei partecipanti – a conferma del fatto che, oltre ad essere il più importante riferimento culturale e scientifico del territorio, l'Università di Foggia è anche un punto fermo del cosiddetto “turismo congressuale” (segnatamente dell'economia che ne deriva) che si sviluppa grazie agli eventi ispirati e organizzati dall'Ateneo.

Tornando all'aspetto scientifico, l'VIII simposio internazionale dell'uva da tavola, oltre ad essere un momento d'incontro e discussione per i ricercatori dediti alle problematiche della viticoltura da tavola, «*vuole costituire un'occasione per divulgare i progressi compiuti dalla viticoltura italiana* – aggiunge la prof.ssa de Palma – *e favorire il confronto tra tecnici e operatori interessati al trasferimento tecnologico dei risultati ottenuti dalla ricerca internazionale. Per queste ragioni il Comitato organizzatore è stato allargato a studiosi di altre Università ed Enti di ricerca italiani e il Comitato scientifico si compone di esperti afferenti a istituzioni di Australia, California, Sud Africa, Cile, Argentina, Brasile, Cina, Iran, Turchia, Spagna, Portogallo, oltre che, naturalmente, dell'Italia*».

> **Con cortese preghiera di diffusione e/o pubblicazione.**

> **Allegati:**

Comunicato stampa n. 67 del 29 settembre 2017_pdf

Sito internet dell'VIII Simposio internazionale dell'uva da tavola

<http://www.8itgs2017.it/>

**Prof.ssa Laura de Palma, convener UniFg
dell'VIII Simposio internazionale dell'uva da tavola
E-Mail: laura.depalma@unifg.it
Tel.: 320.4394555**