



PROGETTO PON R&I 2014-2020

“POFACS - CONSERVABILITÀ, QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI AD ALTO CONTENUTO DI SERVIZIO”

(AGRI FOOD ARS01_00640, DECRETO DIRETTORIALE N. 1211 DEL 30 LUGLIO 2020 E 1104 DEL 12 MAGGIO 2021)

<https://www.pofacs.it/>

Workshop

Ricerca e innovazione per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio

26-27 luglio 2023

**CREA Viticoltura ed Enologia,
Via Casamassima 148 Turi (BA)**

<https://goo.gl/maps/nvpHFkH6JHSgsoEZA>



Evento organizzato dal CREA-Viticoltura e Enologia

Co-organizzato e patrocinato da: ODAF BARI, ODAF TARANTO, SOI



Progetto POFACS - 26/27 Luglio
2023 - Registrazione



Registrazione:
<https://forms.office.com/e/WzgMyh5gwK>

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



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Programma

26 luglio 2023

14:30 – 14.45 Saluti introduttivi

Riccardo Velasco - Direttore CREA-VE

Oronzo Antonio Milillo - Presidente della Federazione Regionale degli Ordini dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Puglia

14.45 – 15.00

Teodoro Cardi - Coordinatore del progetto CNR-IBBR CREA-OF - *Presentazione progetto POFACS*

Maria Francesca Cardone - Ricercatrice CREA-VE - *POFACS per l'uva da tavola ad alto contenuto di servizio*

15.00 – 17.00 Presentazione attività selezionate progetto POFACS

1. *Il miglioramento genetico, valutazione e selezione dei genotipi più adatti alla produzione di uva ready to eat* - Rocco Perniola, Tecnologo CREA-VE

2. *Innovazioni in pre-raccolta: microrganismi antagonisti di Botrytis cinerea, isolamento e uso per la difesa sostenibile in vite* - Antonio Domenico Marsico, Ricercatore CREA-VE

3. *Interventi innovativi in pre-raccolta per migliorare la sicurezza dei prodotti: l'uso dell'acqua ozonata in vigneto* - Raffaele Simonelli, Responsabile SAIM impianti e Antonio Coletta, Ricercatore CREA-VE

4. *Gestione innovativa dell'ambiente vigneto per il miglioramento della qualità delle uve alla raccolta e riduzione degli input* - Luigi Tarricone, Ricercatore CREA-VE

5. *Interventi innovativi e sostenibili in post raccolta per migliorare la conservabilità e il confezionamento di uva ad alto contenuto di servizio* - Maria Luisa Amodio, Professoressa UNIFG

6. *Uso dell'ozono in fase di post-raccolta per la qualità e sicurezza delle uve ready to eat* - Antonio Coletta, Ricercatore CREA-VE

7. *Valutazione della qualità nutraceutica delle uve in risposta alle innovazioni in pre e post-raccolta* - Rosa Anna Milella, Ricercatrice CREA-VE

8. *Attitudine alla frigo-conservazione e lavorazione di varietà di uva da tavola* - Lucia Rosaria Forleo, Ricercatrice CREA-VE

9. *Analisi sensoriale non distruttiva per predire apprezzamento dei consumatori di uve ad alto contenuto di servizio* - Teodora Basile, Ricercatrice CREA-VE

17.00 – 17.30 Coffe break

17:30 – 19:30

Mostra pomologica di uve da tavola precoci - Rocco Perniola

Visita agli impianti per l'uso di ozono in cella frigo e trattamento UVA-LED - Antonio Coletta

Tavola Rotonda moderata da Sauro Angelini – Direttore Agrilinea con interventi programmati:

Ippolita Resta - Sindaco del Comune di Turi;

Vito Fraschini - Assessore all'Agricoltura del Comune di Noicattaro;

Antonio Romito - Assessore all'Agricoltura del Comune di Rutigliano;

Giacomo Suglia - Presidente APEO e Presidente del Consorzio NUVAUT;

Michele La Porta - Presidente IGP Uva di Puglia;

Donato Fanelli - Referente della Commissione Italiana UVA da Tavola - CUT;

Alberto Mastrangelo - Referente Grape & Grape Group srl;

Oronzo Antonio Milillo - Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della provincia di Bari;

Nicola Cristella - Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della provincia di Taranto.

19.30 BUFFET

Evento organizzato dal CREA-Viticultura e Enologia

Co-organizzato e patrocinato da: ODAF BARI, ODAF TARANTO, SOI



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





UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



27 luglio 2023

8:00 Partenza dalla sede di Turi del CREA-VE per Azienda F.Ili Milano, Castellaneta (TA)

(<https://goo.gl/maps/FVcvqZdExisSJTvt7>)

Visita ai vigneti sperimentali ospitanti le attività del progetto POFACS per la gestione innovativa e a basso impatto ambientale per il miglioramento della qualità e shelf-life delle uve.

Interverranno il Dott. Luigi Tarricone e collaboratori coinvolti nelle attività e Dott. Filippo Milano, contitolare azienda.

11:30 Partenza dall'azienda per il rientro con sosta per il pranzo a Castellaneta (costo del pranzo a carico degli intervenuti)

15:00 Rientro presso la Sede di Turi del CREA-VE sita in via Casamassima 148, 70010 Turi (BA)



Registrazione:

<https://forms.office.com/e/WzgMyh5gwK>



Evento organizzato dal CREA-Viticultura e Enologia

Co-organizzato e patrocinato da: ODAF BARI, ODAF TARANTO, SOI



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

