

UNIONE EUROPEA



FONDO EUROPEO AGRICOLO  
PER LO SVILUPPO RURALE:  
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE  
RURALI

REPUBBLICA ITALIANA



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



*Sottomisura 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura"*

## Progetto

***"Innovazioni sostenibili di processo e di prodotto per il miglioramento dell'uva da tavola siciliana - INNOVITIS"***



**Capofila progetto INNOVITIS**

### *Partner di Progetto*



*Azienda*

**Astuto Gaetano**



*Azienda*

**S.S. Agricola La Bell'uva**



*Azienda*

**Di Pietro Cesario**



*Azienda*

**Distefano Gabriella**



*Azienda*

**Turli Claudio**

*Azienda*

**Ca.Fra. Società Agricola**

## **Seminario conclusivo del Progetto INNOVITIS**

**Mazzarrone, 24 luglio 2023 ore 17.00**

*Casale dei Consoli - contrada Sciri Sotto*

Con il patrocinio



## Presentazione

Il Seminario ha l'obiettivo di presentare alcuni risultati delle attività di ricerca e di trasferimento tecnologico conseguiti con il progetto realizzato nell'ambito della Misura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2020 dal titolo "Innovazioni sostenibili di processo e di prodotto per il miglioramento dell'uva da tavola siciliana" - INNOVITIS.

Il Progetto è stato realizzato da un partenariato formato da una associazione di produttori, sei imprese agricole, una impresa fornitrice di mezzi tecnici, una impresa di trasformazione, due Enti di ricerca e un Centro per l'innovazione. Il Capofila beneficiario del sostegno è l'Organizzazione Produttori Agricoli Siciliani - OPAS di Mazzarrone. Le imprese agricole alle quali sono state trasferite le innovazioni sono tutte localizzate nel comprensorio di Mazzarrone, comprensorio che, a pieno titolo, è considerato leader di eccellenza per l'uva da tavola, tanto che può fregiarsi di un marchio a indicazione geografica protetta: IGP Uva da tavola di Mazzarrone. Ad una vocazionalità ambientale si affianca un altissimo substrato di produttori disponibili all'innovazione di prodotto e di processo e consapevoli della dinamicità del settore. Negli ultimi anni, però, l'attività agricola nel territorio si trova ad essere fortemente penalizzata da una serie di criticità che riguardano l'intero comparto: forti segnali di instabilità si sono manifestati da un lato, a causa di annate produttive poco soddisfacenti che periodicamente si registrano in seguito a improvvise emergenze fitosanitarie e/o meteorologiche, dall'altro per la costante pressione dovuta all'immissione di uva proveniente da nuovi Paesi produttori. La competitività del comparto è strettamente connessa all'innovazione varietale che è alla base del successo commerciale registrato in altri distretti produttivi internazionali. In tale contesto la possibilità di scelte varietali innovative e in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori diventa una esigenza prioritaria. Infatti, nonostante l'ampiezza del germoplasma viticolo esistente, la ricerca di innovazione è sempre attiva.

I principali criteri di selezione per le nuove varietà riguardano l'elevata e costante produttività, la tolleranza agli stress biotici e abiotici, l'attrattiva estetica del grappolo e della bacca, la consistenza della polpa, l'apirenia, il sapore, l'aroma e le proprietà nutraceutiche, nonché la resistenza alle manipolazioni, al trasporto e alla conservazione. Il consumatore, inoltre, è sempre più attento alla salubrità ricercando un prodotto ottenuto con processi più sostenibili per l'ambiente e per i produttori stessi. Pertanto, l'innovazione varietale, congiuntamente alle innovazioni dei processi produttivi, possono considerarsi la chiave di volta per una produzione all'avanguardia e competitiva negli scenari internazionali.

Il progetto INNOVITIS ha riguardato diversi aspetti della filiera, che vanno dall'adeguamento della piattaforma varietale, con l'introduzione nel comprensorio di Mazzarrone di innovazioni genetiche di uva da tavola, al trasferimento di protocolli di coltivazione per l'uva da tavola in fuori suolo, al trasferimento di protocolli di gestione del suolo e dell'utilizzo razionale della risorsa idrica, al trasferimento di protocolli per la gestione del grappolo mediante la tecnica dell'insacchettamento e, per chiudere la filiera, alla trasformazione dell'uva da tavola in confettura per una ulteriore diversificazione di prodotto.

**N.B. Agli studenti iscritti ai corsi di laurea del dipartimento Di3A verranno riconosciuti i crediti formativi.  
Ai partecipanti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali saranno rilasciati i CFP**

## **Programma**

### **Ore 17.00 Saluti**

*Nunzio Busacca*

Presidente Organizzazione Produttori Agricoli Siciliani - OPAS

*Giovanni Spata*

Sindaco Comune di Mazzarrone

*Fabio Rocuzzo*

Sindaco di Caltagirone

*Santo Randone*

Sindaco di Licodia Eubea

*Maria Rita Schembari*

Sindaco di Comiso

*Gianfranco Fidone*

Sindaco di Acate

*Mario Cutello*

Sindaco di Chiaramonte Gulfi

*Giovanni Raniolo*

Presidente Consorzio di Tutela Uva da Tavola di Mazzarrone IGP

*Dario Cartabellotta*

Dirigente generale Dipartimento Agricoltura Regione Siciliana

*Giovanni Sutura*

IPA Catania

*Mario D'Amico*

Direttore Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente, Università di Catania

*Aurora Ursino*

Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Catania

*Antonino Azzaro*

Innovation Broker del progetto

*Salvatore Barbagallo*

Presidente CSEI Catania

### **Ore 18.00 Relazioni**

*I principali obiettivi del progetto INNOVITIS*

Elisabetta Nicolosi

Università degli Studi di Catania

*Innovazioni genetiche di uva da tavola*

Gaetano Distefano, Francesco Scollo, Leonardo Luca, Elisabetta Nicolosi, Alessandra Gentile

Università degli Studi di Catania

*Coltivazione dell'uva da tavola in fuori suolo*

Francesco Scollo, Elisabetta Nicolosi, Stefano La Malfa, Alessandra Gentile

AgriUniTech, Spin-off Università degli Studi di Catania

*Utilizzo di essenze da sovescio in impianti di uva da tavola*  
Filippo Ferlito, Giuseppina Las Casas, Alessio Giuffrida, Biagio Torrì  
CREA-OFA Acireale

*Gestione del grappolo mediante la tecnica dell'insacchettamento*  
Stefano la Malfa, Leonardo Luca, Ilaria Inzirillo, Francesco Scollo  
Università degli Studi di Catania

**Ore 19.45 Conclusioni**

Rosario Di Lorenzo  
Università degli Studi di Palermo

**Ore 20.00**

Apericena

**Segreteria organizzativa:**



olo Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente  
Università degli Studi di Catania  
Via S. Sofia, 100 - 95123 Catania  
Tel. 095-7147560- Fax 095-7147660  
e-mail: [info@cseicatania.com](mailto:info@cseicatania.com)  
<http://www.cseicatania.com>