

Gazzetta Economica .com

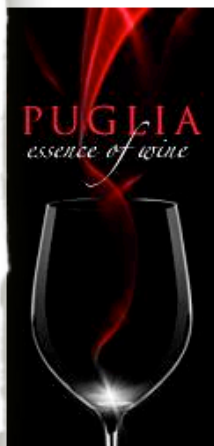
COM\*PA  
SALONE EUROPEO DELLA COMUNICAZIONE PUBBLICA  
DEI SERVIZI AL CITTADINO E ALLE IMPRESE



mercoledì 12 maggio 2010 10:39:47

Cerca nel sito

Home Economia Lavoro Finanza Politica Marketing Tecnologia Cultura Turismo Agricoltura



 Visualizza in formato pdf

## VALORI E VALORE DELL'UVA ITALIANA



Bari 21 aprile 2010 – Affluenza record alla presentazione del decimo volume della collana "Coltura & Cultura" "l'uva da tavola"

di Leonardo Verdini

L'importanza e la diffusione della coltivazione di uva da tavola nel mondo è testimoniata dalla sua produzione globale, che nel suo complesso ammonta a oltre 170 milioni di quintali e in ben 43 Paesi supera la soglia dei 500 mila quintali. L'Italia, con i suoi 13 milioni di quintali, è il Paese leader europeo della produzione e dell'esportazione, mentre a livello mondiale occupa, nell'ordine, il 4° e il 2° posto. Nel nostro Paese la coltivazione dell'uva da tavola è andata man mano crescendo a partire dai primi decenni del secolo scorso, portandosi progressivamente verso le aree più vocate, fino a diventare una coltura tipica solo dell'Italia meridionale e in particolare di due regioni, la Puglia e la Sicilia, che contribuiscono rispettivamente con circa il 70 e il 20% al totale nazionale.

L'estensione e la diffusione della coltura in entrambi gli emisferi, unite al miglioramento dei trasporti e delle tecniche di frigoconservazione, consentono oggi all'uva da tavola di raggiungere anche consumatori lontani, tutto l'anno, conferendo al settore caratteristiche di sempre maggiore globalità. Per questo motivo sono stati coinvolti in questo importante volume dedicato all'uva da tavola, realizzato nell'ambito della prestigiosa collana Coltura & Cultura di Bayer CropScience edita con il marchio Script di ART, oltre agli importanti e qualificati Autori del mondo scientifico nazionale e agli esperti del settore, anche rappresentanti di aziende leader della produzione e dell'esportazione italiana nonché Autori stranieri: a loro è stato affidato il compito di illustrare i principali aspetti del settore in alcuni dei Paesi esteri più importanti per la produzione e l'esportazione di uva da tavola. "La roccia la crea, l'uomo la perfeziona, il territorio la rende unica".





"L'Italia leader in Euroa, il 93% della superficie concentrata in Puglia, Sicilia e Basilicata". Con queste parole Federico Castellucci, Direttore Generale dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino – OIV, apre l'incontro "Valori e valore dell'uva italiana", un evento organizzato da Bayer CropScience in occasione della presentazione del nuovo titolo della collana Coltura & Cultura, dedicato all'uva da tavola e ai suoi produttori. "E' certamente un onore avere avuto l'incarico di fare la presentazione del volume "l'uva da tavola" continua Castellucci e questo per la grande qualità e l'accessibilità, pur nell'alto livello scientifico dell'opera, di tutta la collana Coltura & Cultura che Bayer CropScience ha avuto il grande merito e la lungimiranza di voler dare alle stampe e far progredire. Tanti autori, tutti di alto rilievo scientifico, moltissimi dei quali contribuiscono, quali esperti delle rispettive delegazioni nazionali, ai lavori dell'OIV." "In un momento economico difficile per l'uva da tavola italiana afferma Frank Terhorst, Amministratore delegato di Bayer CropScience in Italia, con questa giornata intendiamo rinnovare la fiducia su questo importante settore meridionale che rappresenta un fiore all'occhiello del "made in Italy" in tutto il mondo.

Bayer CropScience da oltre 100 anni offre all'agricoltura italiana l'innovazione tecnologica della protezione delle colture, frutto della sua riconosciuta attività di ricerca, ed un'organizzazione capillare di agronomi che opera sul territorio a stretto contatto con il sistema produttivo. Ma il nostro impegno non si ferma qui prosegue Terhorst in risposta alla pressante domanda del consumatore sui temi della sicurezza alimentare e della tutela dell'ambiente, continua la nostra volontà di contribuire a comunicare i valori dell'agricoltura vera. In questa direzione va "Coltura & Cultura", progetto di condivisione e di divulgazione delle migliori conoscenze giunto con il volume "l'uva da tavola" al decimo traguardo."

In Italia l'uva da tavola è coltivata nelle regioni meridionali, dove trova l'habitat più adatto in alcune aree particolarmente vocate per condizioni pedoclimatiche e per la presenza di manodopera specializzata, nonché di operatori commerciali di consolidata esperienza, svolgendo un ruolo fondamentale in termini sia economici sia sociali. La concentrazione territoriale della coltura è evidente, se si considera che dei circa 67.000 ettari registrati in Italia nel 2008, il 93% si trova in tre sole regioni: Puglia, Sicilia e Basilicata, con la prima che copre il 66% dell'intera superficie vitata nazionale. "Ma il valore dell'uva da tavola italiana afferma Donato Antonacci, coordinatore scientifico dell'opera insieme ad Attilio Scienza, si deve alla combinazione delle forze della natura e dell'uomo, dimostrazione di una "vocazione", data da clima, orografia e suolo, che l'uomo ha reso produttiva, applicando metodi e mezzi colturali adatti a questa realtà ambientale, creando così l'attuale agrosistema.

Un paesaggio evolutosi negli anni con l'attività dei ricercatori e dei viticoltori che, in un contesto internazionale caratterizzato da una sempre più accentuata concorrenza, hanno lavorato per offrire al mercato un prodotto fresco per 8 mesi all'anno: varietà di uve con grandi chicchi, succose e croccanti, che sono le tre caratteristiche preferite dai consumatori, come emerge da una recente indagine inedita, presentata nel volume. L'uomo accelera i processi degradativi naturali del suolo, attraverso la frantumazione di rocce calcaree, realizzando un substrato ideale per la coltivazione dell'uva da tavola: la lenta e continua cessione nel tempo del calcio dalla roccia consente infatti all'acino di avere il giusto contenuto di elementi che ne garantiscono la tanto apprezzata croccantezza.

Inoltre la capacità del viticoltore di adeguare la produzione alle potenzialità dell'ambiente e la cura manuale di ogni grappolo rendono le sue uve gradite al consumatore. E non dimentichiamo continua Antonacci che ogni acino d'uva contiene in ogni sua parte, dalla buccia, alla polpa, ai semi, una specie di "mini farmacia": ricco in minerali, soprattutto ferro, calcio e potassio, vitamine, polifenoli, dotati di elevata capacità antiossidante in grado di stabilizzare i radicali liberi, e flavonoidi che hanno numerosi effetti benefici sulla salute." L'uva che mangiamo, quindi, è la sintesi delle caratteristiche delle varietà, dell'ambiente in cui si coltivano e di tutte le attenzioni dei viticoltori italiani.

"E un grappolo d'uva ha una tale forza simbolica sia pagana sia cristiana da andare al di là della semplice rappresentazione di un frutto dichiara Attilio Scienza inizialmente destinato alle mense dei ricchi fino al Medio Evo, con l'età moderna l'uva a tavola esce dai giardini dei signori, divenendo nell'800 oggetto di una coltivazione industriale, non solo destinata all'autoconsumo o al commercio locale. L'uva ha sempre rappresentato sulle tavole l'allegoria della ricchezza, e ancora oggi non può mancare a fine anno come simbolo benaugurale di salute, benessere e prosperità. Inoltre, a differenza del vino, l'uva da tavola è apprezzata da tutti, superando ogni barriera culturale e religiosa."

"Il volume "l'uva da tavola", frutto dell'esperienza di 85 grandi esperti del mondo della scienza, della produzione e della comunicazione, la realizzazione di questo importante momento d'incontro e la presenza di tanti giornalisti afferma Renzo Angelini, Direttore Technical Management & Communication di Bayer CropScience in Italia vogliono accendere un faro su questo importante alimento, affinché il consumatore possa conoscere gli aspetti unici del prodotto italiano e apprezzarne la bontà e il valore salutistico, riconoscendo la fatica dei produttori che, 365 giorni all'anno, si dedicano allo sviluppo dell'uva da tavola, riuscendo a legare la tradizione con l'innovazione."

La collana "Coltura & Cultura" vanta oggi la collaborazione di 490 autori che, oltre a proseguire l'attività editoriale sulle filiere strategiche italiane, contribuiranno alla divulgazione della conoscenza dell'agricoltura vera e alla realizzazione di "Magis", progetti di agricoltura sostenibile con il triplice obiettivo di migliorare le performance ambientali dei processi produttivi, soddisfare le richieste del consumatore sempre più attento ai valori etici e salutistici del cibo e garantire la competitività sul mercato. La collana "Coltura&Cultura" è realizzata da ART in collaborazione con Bayer CropScience Srl allo scopo di promuovere la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti agricoli italiani. Si tratta di un grande strumento di formazione al pubblico su un settore – l'agricoltura – di cui tutti sappiamo troppo poco.

Per la prima volta sono state riunite tutte le conoscenze che ruotano intorno alle colture strategiche italiane: dalla botanica al paesaggio e alle varie forme di utilizzazione artigianale e industriale, fino al mercato nazionale e mondiale. E ancora ampio spazio alla storia e a tutte le forme di espressione artistica e culturale, senza dimenticare la parte riservata all'alimentazione, che sottolinea l'importanza di ciascun prodotto nella dieta e i suoi valori nutrizionali e salutistici, con una selezione di ricette della migliore tradizione culinaria italiana. Per la medesima collana sono già stati realizzati i titoli: il grano, il pero, la vite e il vino, il mais, il pesco, il melo, il riso, l'ulivo e l'olio, il carciofo e il cardo. Di prossima pubblicazione: il pomodoro, la fragola, la patata.