A cura di Mario Colapietra, ricercatore

Con un ritardo di 26 giorni rispetto alla Sicilia, è iniziata anche in Puglia la raccolta dell'uva da tavola nelle serre riscaldate

In una precedente nota sulla raccolta precoce dell'uva da tavola italiana, abbiamo riportato notizie sulla raccolta e commercializzazione delle prime produzioni italiane di uva da tavola delle varietà con semi Victoria bianca e Black Magic nera ottenute il 18 maggio nel sud della Sicilia a Mazzarrone in provincia di Catania presso l'azienda Giuseppe Guastella. Queste uve sono ottenute in serre in metallo senza riscaldamento artificiale ma solo con coperture con teli in polietilene che consentono innalzamenti delle temperature all'interno delle serre e l'anticipo delle epoche fenologiche del germogliamento, fioritura e maturazione. La raccolta, in Sicilia per la presenza del clima caldo arido favorevole ad accelerare i processi di maturazione dell'uva è continuata interessando gran parte degli altri vigneti allevati sempre in serre metalliche e a tendone coperto con film di plastica per anticipare la maturazione. Con un ritardo di 26 giorni è iniziata anche in Puglia nel Salento il 12 giugno la raccolta della varietà Black Magic però in serre riscaldate. Fra circa 5 giorni inizierà anche la raccolta della Victoria.

Italia (Puglia), Nardò in provincia di Lecce. Nella foto confezionamento dell'uva da tavola della varietà Black Magic presso l'azienda Salvatore Rizzo.

In Puglia a Nardò in provincia di Lecce presso l'azienda Salvatore Rizzo è iniziata il 12 giugno la raccolta e commercializzazione. Nella foto confezioni di uva della varietà Black Magic pronte per l'invio ad alcuni supermercati italiani.

I vigneti per la produzione di uva da tavola sono allevati a " tendone" protetti con una struttura metallica ricoperta con teli di plastica.

Nella foto il "Salento", noto anche come penisola salentina e conosciuto come tacco d'Italia. Si estende sulla parte meridionale della Puglia, tra il mar Ionio ad ovest e il mar Adriatico ad est e comprende l'intera provincia di Lecce, quasi tutta quella di Brindisi e parte di quella di Taranto. Da un punto di vista storico il Salento ha fatto parte per molti secoli dell'antica circoscrizione denominata Terra d'Otranto. L 'azienda è localizzata in una nuova zona di coltivazione dell'uva da tavola, situata in prossimità delle coste del Mar Jonio nel territorio del Comune di Nardò, contrada Olivastro in provincia di Lecce. La zona è caratterizzata da clima mite, assenza di venti freddi e favorevole alla produzione di uva da tavola a maturazione precoce. Alcune aziende produttrici di fiori recisi, non ritenendo più conveniente questa produzione, stanno convertendo le colture delle serre con vigneti di uva da tavola a maturazione precoce.

Nella foto confezione di uva della varietà Black Magic pronta per essere commercializzata dalla società Frudis di Noicattaro in provincia di Bari.

Nella foto, a sinistra grappoli della varietà Black Magic prodotta a Nardò e commercializzata dal 12 giugno. A destra in alto la stessa varietà in produzione nel Sud-Este barese ma in ritardo di maturazioneo grappoli di Victoria. Le restanti zone della Puglia pur avendo vigneti a tendone coperti con plastica in prossimità delle coste adriatiche, non riescono a far maturare le uve prima della fine di Giugno, con un ritardo di circa 45 giorni rispetto alle zone più calde del sud della Sicilia e situate di fronte al Nord Africa.

Nella foto a destra Salvatore Rizzo durante la raccolta

Presso l'azienda Salvatore Rizzo si sta studiando anche la possibilità di riproporre la produzione di varietà tradizionali pugliesi, fra cui il Cardinal, particolarmente apprezzata dai mercati italiani e tedeschi. Alla fine di giugno inizierà dalle zone più precoci di Mola di Bari la raccolta della restante produzione pugliese che come è noto è stimata 9 milioni di quintali.

Contatti: Mario Colapietra: mariocolapietra@libero.it – Tel.339.63.83.200

Azienda agricola Salvatore Rizzo

Tel/fax: 0832. 94.85.05 - 333.94.85.05 E. mail: rizzo uve@libero.it