

Uva da tavola, effetto di un nuovo fisioattivatore su rese e qualità



Nella produzione di **uva da tavola** l'Italia detiene il primato europeo ed è quarto produttore al mondo. Non è solo la quantità di uva prodotta a distinguerci ma anche la qualità. In un mercato sempre più competitivo è necessario ottenere un' **elevata qualità** ma allo stesso tempo **ridurre il carico chimico**.

Per adeguarsi ai **cambiamenti normativi** e alla **maggiore richiesta di sostenibilità**

, la moderna viticoltura sta quindi ponendo una crescente attenzione all'integrazione di componenti che fino a poco tempo fa erano gestite in maniera indipendente: genetica, fertilizzazione, nutrizione funzionale, agrofarmaci e il digitale.

Per ottenere produzioni sostenibili dal punto di vista della commerciabilità è importante combinare queste variabili fra loro in base alle specifiche esigenze aziendali, in quanto interdipendenti e sinergiche. In questo contesto nel biennio 2021-2022 è stato testato in Puglia e Sicilia un **nuovo fisioattivatore a base di proteine idrolizzate, acidi fulvici e microelementi** (zinco manganese e boro) (Ambition Aktivator, Bayer).

Gli idrolizzati proteici rappresentano una delle categorie più importanti di questo genere di prodotti, perché migliorano:

- **l'assorbimento e l'assimilazione dei nutrienti** (ad esempio, azoto nitrico e ferro)
- **la tolleranza a stress ambientali** (salinità, siccità, temperature estreme)
- **la qualità del prodotto** (maggiore contenuto di antiossidanti, più elevato livello di proteine, minore contenuto di nitrati, maggiore grado zuccherino, ecc.).

Gli idrolizzati proteici possono esercitare anche un'azione auxino-simile per la presenza di specifici peptidi che fungono da molecole segnale e attivano i geni della biosintesi delle auxine nelle piante. È stato anche evidenziato che gli idrolizzati proteici possono agire come elicitori **stimolando le risposte di difesa delle piante agli stress**.

Da un punto di vista nutrizionale i fisioattivatori promuovono la crescita delle piante, modificando l'architettura radicale, aumentando lo sviluppo delle radici e predisponendo la pianta a un **maggior assorbimento** degli elementi nutritivi. Inoltre **umentano l'efficienza fotosintetica**, favorendo l'accumulo di zuccheri nei frutti e la serbevolezza.

Le prove sono state condotte su uva da tavola varietà «Italia». Nel 2021 in Sicilia presso Chiaramonte Gulfi (Ragusa) e in Puglia a Trani (BAT), due areali molto vocati nella produzione di uva da tavola. La sperimentazione è proseguita nel 2022 a Trani (BAT) sempre su varietà Italia.

Il trattamento con il nuovo fisioattivatore ha permesso di migliorare i parametri quali-quantitativi tra cui un significativo allungamento del grappolo rispetto al testimone non trattato.

In base ai risultati ottenuti si può affermare che questa nuova categoria di prodotti contribuisce in maniera significativa a ottenere un **prodotto migliore sia dal punto di vista estetico che organolettico** senza creare squilibri al vigneto ma

lasciando che la pianta si esprima al 100%, rispondendo positivamente alle richieste del mercato sia in termini di qualità sia di sostenibilità.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 21/2023

Uva da tavola, effetto su rese e qualità di un fisioattivatore

di P. Lopolito, D. Verzicco, R. Gammino

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *L'Informatore Agrario*