A cura di Ri.Nova

Uva da tavola biologica: strategie integrate per qualità e conservazione

Produrre uva da tavola biologica di elevata qualità significa affrontare una sfida che non si conclude con la raccolta. La conservabilità del prodotto, il mantenimento delle caratteristiche estetiche e organolettiche e il contenimento delle alterazioni post-raccolta rappresentano infatti aspetti determinanti per garantire valore commerciale lungo tutta la filiera.

Da queste esigenze nasce il progetto "*Strategie integrate per la qualità e conservazione ottimale dell'uva da tavola biologica*", inserito nel programma del Gruppo Vi.Va. e dedicato allo studio e alla sperimentazione di soluzioni capaci di migliorare la gestione dell'uva biologica, sia in campo sia nelle fasi successive alla raccolta.



© Cristiano Riciputi | FreshPlaza.it

L'obiettivo generale del progetto è stato quello di realizzare prove sperimentali finalizzate a ottimizzare le pratiche agronomiche e le tecniche di gestione post-raccolta, con l'intento di garantire una migliore qualità del prodotto e favorirne una commercializzazione più efficace. Parallelamente, l'attività ha previsto la valutazione di differenti modalità di conservazione, sia attraverso la refrigerazione tradizionale sia mediante la modulazione della composizione gassosa dell'ambiente di conservazione.

Il progetto è stato promosso da AOP Gruppo Vi.Va e hanno partecipato alle attività OP Apofruit, Ri.Nova, Astra Innovazione e Sviluppo e Agrin, mettendo insieme competenze complementari lungo le diverse fasi della filiera produttiva.

Dalla sperimentazione in campo alla gestione post-raccolta

Il progetto ha adottato un approccio integrato, partendo dal presupposto che la qualità dell'uva da tavola non dipenda esclusivamente dalle condizioni di conservazione successive alla raccolta, ma sia il risultato di un insieme di fattori che accompagnano il prodotto lungo tutto il percorso produttivo.

Le attività sperimentali hanno quindi preso in considerazione, da un lato, l'ottimizzazione delle pratiche agronomiche adottate durante la coltivazione e, dall'altro, la gestione dell'uva nelle delicate fasi successive alla raccolta.

Una particolare attenzione è stata rivolta alle caratteristiche qualitative del grappolo e della bacca, elementi fondamentali per la soddisfazione del consumatore e per la competitività commerciale del prodotto. Tra gli aspetti presi in esame rientrano la colorazione delle bacche, il contenuto zuccherino e la capacità del prodotto di mantenere nel tempo le proprie caratteristiche qualitative.

Accanto alla fase produttiva, il progetto ha approfondito diverse strategie di conservazione post-raccolta. Sono state considerate sia le condizioni di refrigerazione convenzionale, sia soluzioni basate sulla modulazione della frazione gassosa, con l'obiettivo di individuare tecniche innovative in grado di rallentare i processi di deterioramento e limitare lo sviluppo delle principali problematiche fitopatologiche che possono manifestarsi durante la conservazione.



© Cristiano Riciputi | FreshPlaza.it

Questo approccio consente di osservare l'intero percorso dell'uva, dalla produzione in vigneto fino alle fasi di conservazione e commercializzazione, individuando le soluzioni più efficaci per preservarne qualità, freschezza e valore.

Qualità, conservabilità e riduzione delle perdite

Uno degli aspetti centrali del progetto riguarda il rapporto tra qualità iniziale del prodotto e capacità di conservarne le caratteristiche nel tempo. L'uva da tavola è infatti un prodotto particolarmente delicato e soggetto, dopo la raccolta, a fenomeni che possono comprometterne rapidamente la qualità commerciale. Lo sviluppo di marciumi e altre patologie post-raccolta rappresenta una delle principali criticità, con conseguenze non solo sulla quantità di prodotto effettivamente commercializzabile, ma anche sull'efficienza economica e sulla sostenibilità dell'intera filiera.

Per questo motivo, le prove sperimentali sono state orientate verso l'individuazione di strategie capaci di ridurre l'incidenza dei marciumi e delle alterazioni post-raccolta, migliorando al tempo stesso alcuni importanti parametri qualitativi. Tra i risultati attesi figurano infatti l'incremento del grado rifrattometrico e una migliore colorazione delle bacche, oltre alla riduzione dello sviluppo delle patologie durante la conservazione. L'obiettivo non è soltanto conservare più a lungo l'uva, ma farlo mantenendo un livello qualitativo adeguato alle aspettative del mercato. In questo senso, la ricerca di tecniche innovative per il post-raccolta assume un ruolo strategico: prolungare la shelf-life significa offrire maggiori opportunità di gestione e commercializzazione del prodotto, contribuendo al tempo stesso alla riduzione delle perdite lungo la filiera. La sperimentazione sulle

diverse condizioni di conservazione permette quindi di valutare quali combinazioni possano offrire i migliori risultati in termini di mantenimento della qualità, contenimento delle alterazioni e stabilità del prodotto nel tempo.

Un approccio integrato per una filiera più efficiente

Il valore del progetto risiede anche nell'approccio adottato, che mette in relazione le scelte effettuate durante la coltivazione con le conseguenze che queste possono avere nelle fasi successive alla raccolta. Nella produzione biologica, dove le possibilità di intervento sono definite da specifici vincoli tecnici e normativi, risulta particolarmente importante adottare strategie preventive e gestionali capaci di accompagnare il prodotto lungo tutte le fasi della filiera. L'ottimizzazione delle pratiche agronomiche può contribuire a ottenere grappoli con caratteristiche qualitative più favorevoli, mentre una corretta gestione post-raccolta può aiutare a preservare queste caratteristiche fino al momento della commercializzazione. Il progetto ha quindi lavorato nella direzione di una maggiore integrazione tra produzione, qualità e conservazione, valutando soluzioni che possano essere concretamente trasferite alle realtà produttive coinvolte nella filiera dell'uva da tavola biologica.



© Cristiano Riciputi | FreshPlaza.it

I risultati delle attività possono inoltre rappresentare un utile supporto per orientare le future scelte tecniche delle aziende e contribuire allo sviluppo di strategie sempre più mirate, basate sulla conoscenza delle caratteristiche del prodotto e delle diverse condizioni di gestione.

Nell'ambito del progetto sono state inoltre predisposte specifiche risorse tecniche

dedicate alla conservazione ottimale dell'uva da tavola nel post-raccolta, con l'obiettivo di favorire la diffusione delle conoscenze maturate attraverso le attività sperimentali.

Dalla sperimentazione nuove opportunità per l'uva da tavola biologica
Le attività svolte dal progetto "*Strategie integrate per la qualità e conservazione ottimale dell'uva da tavola biologica*" hanno contribuito ad approfondire un tema sempre più importante per il settore: come mantenere e valorizzare la qualità di un prodotto biologico lungo tutte le fasi che separano il vigneto dal consumatore.

L'integrazione tra pratiche agronomiche e tecniche innovative di conservazione rappresenta una possibile risposta alle esigenze di una filiera chiamata a coniugare qualità, sostenibilità e competitività. Ridurre l'incidenza delle patologie post-raccolta, limitare le perdite e prolungare la shelf-life significa infatti migliorare l'efficienza complessiva della gestione del prodotto.
Il percorso sperimentale sviluppato nell'ambito del progetto offre quindi elementi utili per individuare strategie di gestione sempre più efficaci e per favorire il trasferimento dell'innovazione alle imprese agricole e agli operatori della filiera.

L'esperienza maturata conferma l'importanza di considerare la qualità dell'uva da tavola come il risultato di un processo continuo: un percorso che inizia in campo, prosegue dopo la raccolta e si completa con la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche che rendono il prodotto riconoscibile e competitivo sul mercato.

Iniziativa realizzata nell'ambito dei progetti di ricerca presentati da AOP Gruppo VIVA per i Programmi Operativi nel settore Ortofrutta - Regolamento (UE) 2021/2115 e Regolamento delegato (UE) 2022/126 e ss.mm.ii., Progetto "Innovazione delle tecniche colturali e miglioramento qualitativo dei prodotti ortofrutticoli dei soci Aop Gruppo Vi.Va. – acronimo ricerca Viva", Sotto-progetto n.27 " Strategie integrate per la qualità e conservazione ottimale dell'uva da tavola biologica".
Data di pubblicazione: mar 6 ott 2026
© FreshPlaza.it / Cristiano Riciputi