



Este oficial: strugurii românești sunt printre cei mai buni din lume. Cele mai cunoscute tipuri de struguri de masă, atât din țară, cât și din străinătate, au fost jurizate la Valea Călugărească. Specialiștii au analizat în detaliu fiecare varietate și, fără dubii, au decis că soiurile românești sunt demne de podium. La un strugure de masă, prima dată trebuie să analizăm aspectul, spun specialiștii. Urmărim uniformitatea boabelor, mărimea, dar și culoarea care trebuie să fie aceeași pe întreaga lugime a ciorchinelui, potrivit observator.ro.

Vremea capricioasă a afectat anul acesta recolta din toate centrele viticole din Prahova. Cu toate acestea, calitatea fructelor a rămas la înălțime.

Viorel Morărescu, director Politici Agricole MADR: Chiar dacă vor fi cantități mai mici, vom avea o calitate mult mai bună.

Ing. Vlad Filip, șef fermă ICDVV Valea Călugărească: Au scăzut destul de mult în greutate, însă lucrul poate să fie și bun pe partea calității.

Lipsa forței de muncă este o problemă pentru viticultorii din Prahova. Ca să nu rămână cu viile neculese, aceștia au început să caute și să aducă lucrători de la sute de kilometri distanță.

Ing. Vlad Filip, șef fermă ICDVV Valea Călugărească: Din păcate oamenii preferă să stea pe ajutoarele sociale, oamenii locali, din zonă și noi trebuie să apelăm la oamenii care mai rămân în celelalte zone ale țării.

Institutul de Cercetare de la Valea Călugărească are în acest moment în lucru aproximativ 50 de hectare de viță de vie, iar mai bine de 20 de oameni din zona Moldovei au venit să lucreze aici. Este important de știut că unii dintre ei vin aici de 10 ani, să lucreze în Prahova.

Ing. Vlad Filip, șef fermă ICDVV Valea Călugărească: Sunt oameni foarte muncitori, oameni serioși, avem avantajul că ei vin aici și pleacă mai greu, adică ne putem folosi de ei o perioadă mai lungă de timp.

Printre culegători sunt familii întregi, dar și mulți tineri care caută să câștige un ban în plus.

Anul acesta, la concursul de struguri au fost prezentate 43 de soiuri, iar câștigătorul va fi ales atât de specialiștii, cât și de invitați.