



NEX 051 - San Pancrazio

Comuni: San Pancrazio Salentino e San Donaci
Provincia: Brindisi
Regione: Puglia

Nome Progetto:

NEX 051 - San Pancrazio
Progetto di un impianto agrivoltaico sito nei comuni di San Donaci e San Pancrazio Salentino in località "Mass. San Marco" di potenza nominale pari a 68.05 MWp in DC

Proponente:

SAN PANCRAZIO SOLAR S.r.l.
Via Dante, 7
20123 Milano (MI)
P.Iva: 13080450961
PEC: sanpancraziosolarsrl@pec.it

Consulenza ambientale e progettazione:

ARCADIS Italia S.r.l.
Via Monte Rosa, 93
20149 | Milano (MI)
P.Iva: 01521770212
E-mail: info@arcadis.it

PROGETTO DEFINITIVO

Nome documento:

Relazione sulle produzioni agricole di qualità

Commessa	Codice elaborato	Nome file
30190245	AGR_REL_10	AGR_REL_10 - REL SULLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITA'

00	Dic. 23	Prima Emissione	PC	MA	SDA
Rev.	Data	Oggetto revisione	Redatto	Verificato	Approvato

Indice

1 INTRODUZIONE	6
2 INQUADRAMENTO GEOGRAFICO E TERRITORIALE	7
3 CARATTERISTICHE DEL PAESAGGIO PUGLIESE	9
4 ANALISI DELLO STATO DI FATTO	10
5 PRODUZIONI DI QUALITÀ	15
6 PRODUZIONI IGT, DOC E DOCG	17
6.1 Produzioni IGT, DOC, DOCG	17
6.1.1 Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG	17
6.1.2 Aleatico di Puglia DOC	18
6.1.3 Brindisi DOC	19
6.1.4 Locorotondo DOC	19
6.1.5 “Martina o Martina Franca” DOC	20
6.1.6 Negroamaro di Terra d’Otranto	20
6.1.7 “Ostuni” DOC e “Ostuni Ottaviano” DOC o “Ottaviano di Ostuni” DOC	21
6.1.8 Primitivo di Manduria “DOC”	21
6.1.9 “Salice Salentino” DOC	22
6.1.10 “Terra d’Otranto” DOC	23
6.1.11 Puglia IGT	24
6.1.12 Salento IGT	24
6.1.13 Valle d’Itria IGT	24
7 PRODUZIONI DOP E IGP	26
7.1 Il caciocavallo silano DOP	26
7.2 Colina di Brindisi DOP	26
7.3 Terra d’Otranto DOP	27
7.4 Carciofo brindisino IGP	27
7.5 Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto	28
7.6 Pomodoro Regina al filo di cotone di Torre Canne	28
7.7 Uva di Puglia IGP	29
7.8 Olio di Puglia DOP	30
8 REGIME DI QUALITÀ REGIONALE – MARCHIO “PRODOTTI DI QUALITÀ”	32

9 PRESIDI SLOW FOOD**33**

9.1 Fava di Carpino

33

10 VALUTAZIONI FINALI**34**

Elenco Figure

Figura 1 – Inquadramento su ortofoto dell’impianto di progetto (cfr elaborato PRO_TAV_01- INQUADRAMENTO SU ORTOFOTO)	6
Figura 2 - Inquadramento geografico e territoriale	7
Figura 3 - Inquadramento su ortofoto in relazione alle aree di impianto	8
Figura 4 - Inquadramento su IGM in relazione alle aree di progetto	8
Figura 5 - Report fotografico delle aree di impianto	11
Figura 6 - Report fotografico delle aree di impianto	12
Figura 7 - Report fotografico delle aree di impianto	13
Figura 8 - Report fotografico delle aree di impianto	14
Figura 9 - Produzioni DOC in Puglia	25
Figura 10 - Produzioni IGT in Puglia	25
Figura 11 - Caciocavallo silano DOP	26
Figura 12 - Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto	28
Figura 13 – Pomodoro Regina al filo di cotone di Torre Canne	29
Figura 14 - Uva di Puglia IGP	29

1 INTRODUZIONE

Il presente studio sulle produzioni agricole di qualità ha l'obiettivo di analizzare le eventuali criticità insite nell'inserimento di una tale opera in relazione alle colture di qualità del territorio pugliese e, in particolare, brindisino.

Il progetto proposto riguarda la realizzazione di un impianto agrivoltaico di potenza nominale pari a **68.05 MWp** da installarsi in territorio ricadente in Regione Puglia, nei comuni di San Donaci e San Pancrazio Salentino e del relativo elettrodotto di connessione fino alla SSE di nuova realizzazione Cellino-San Marco.

La viabilità presente garantisce l'accessibilità ad ogni tipo di mezzo necessario sia alle fasi di cantierizzazione che di esercizio e di dismissione, ed in particolare dalla SP n.75.

Il nome del progetto è **NEX 051 - San Pancrazio**.

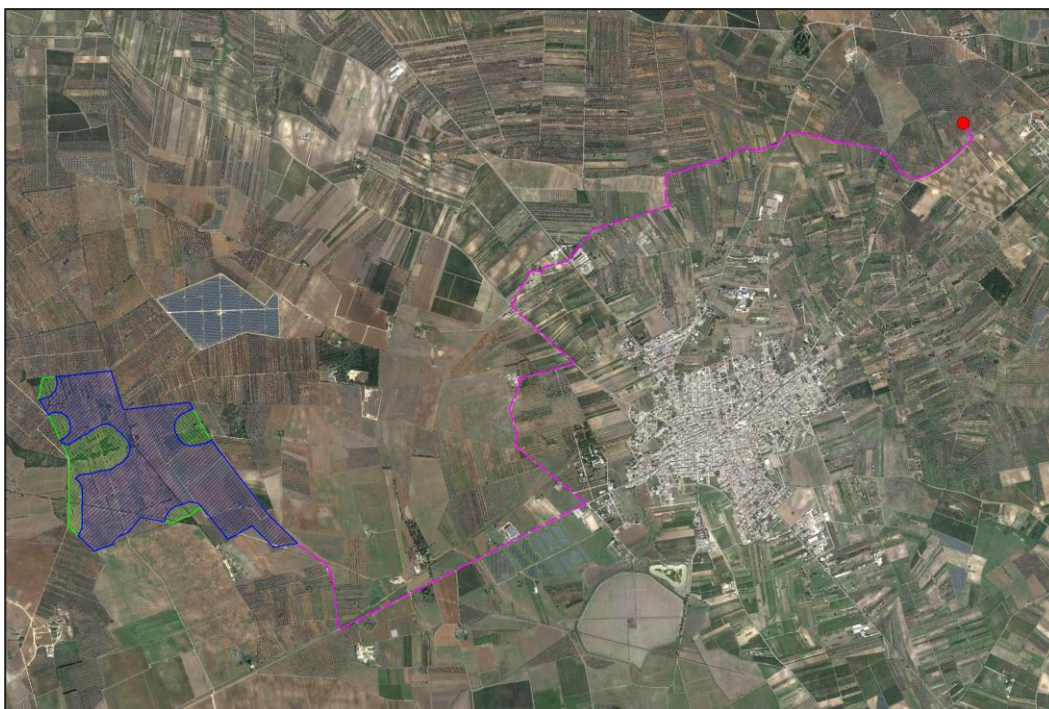


Figura 1 – Inquadramento su ortofoto dell'impianto di progetto (cfr elaborato PRO_TAV_01-INQUADRAMENTO SU ORTOFOTO)

Il sito di interesse è ubicato nei comuni di San Pancrazio e di San Donaci, in provincia di Brindisi, regione Puglia. Le aree occupate dai moduli fotovoltaici distano, ad ovest, circa 2,7 km dal centro abitato di San Pancrazio Salentino, circa 2,4km ad est dal centro abitato di San Donaci, circa 6,2km a sud-est dal centro abitato di Guagnano, circa 11,6km a nord-ovest dal centro abitato di Mesagne.

L'impianto agrivoltaico in progetto, di potenza complessiva pari a **68.05 MWp**, occuperà una **superficie** pari a circa **93 Ha** e sarà connesso alla S.E. di Terna **Cellino** mediante un cavidotto interrato AT a 36 kV di lunghezza pari a circa **9,3 km**; i terreni interessati dall'intervento ricadono in "Aree agricole" di P.R.G. dei comuni di San Pancrazio e San Donaci (BR).

La vegetazione presente nei siti di impianto è costituita principalmente da ampie distese di colture olivicole. In alcune parti a sud delle aree contrattualizzate si rinvencono colture da pieno campo di natura intensiva (graminacee ad indirizzo cerealicolo). Nello strato erbaceo spontaneo si ritrovano, a livello intercalare, malerbe infestanti tipiche del comprensorio.

2 INQUADRAMENTO TERRITORIALE

GEOGRAFICO

E

L'area in cui è prevista la realizzazione dell'impianto agrivoltaico è ubicata interamente nei Comuni di S. Pancrazio Salentino e San Donaci, nella provincia di Brindisi, mentre le opere di connessione alla RTN ricadono all'interno del Comune di Cellino San Marco (BR). Le aree sono ottimamente servite dalla viabilità legata alla SS7ter che si dirama in varie strade provinciali. Nella fattispecie le SP51, SP74 e SP75 permettono di raggiungere agevolmente i lotti di terreno proposti. Dal punto di vista dell'identificazione dei terreni legati al presente impianto si rimanda al piano particellare che fa parte degli elaborati del progetto definitivo.



Figura 2 - Inquadramento geografico e territoriale

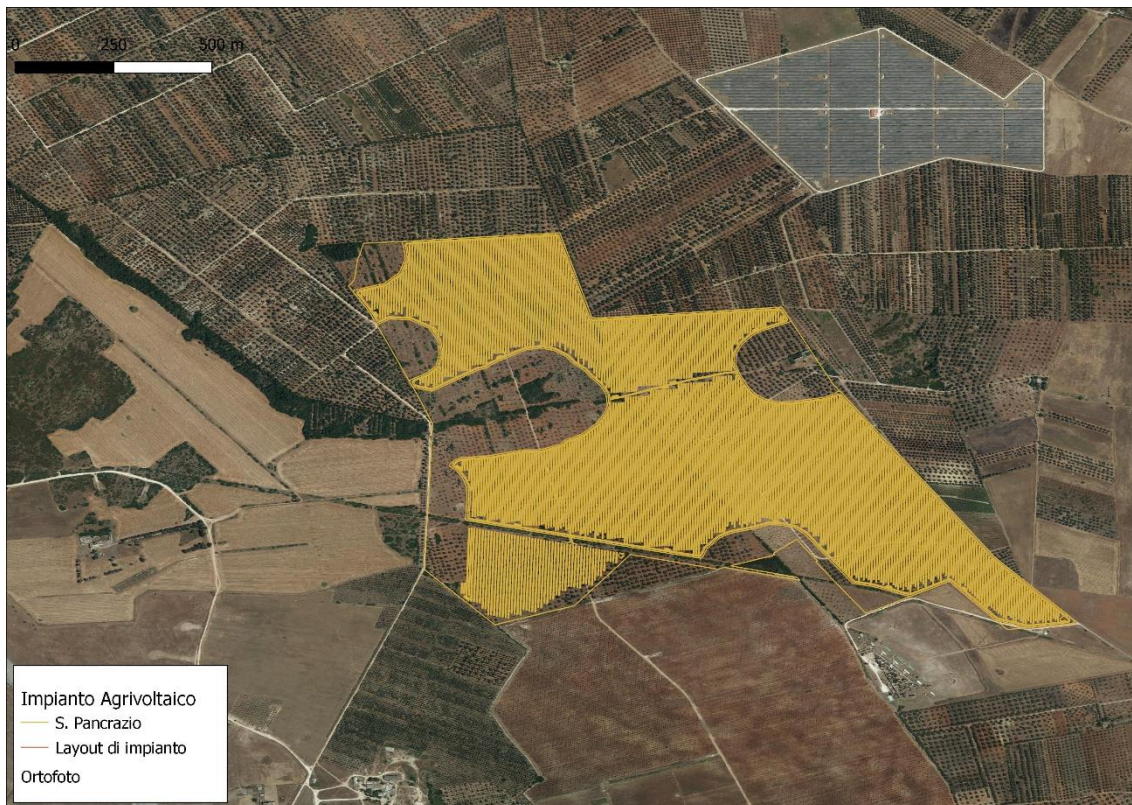


Figura 3 - Inquadramento su ortofoto in relazione alle aree di impianto

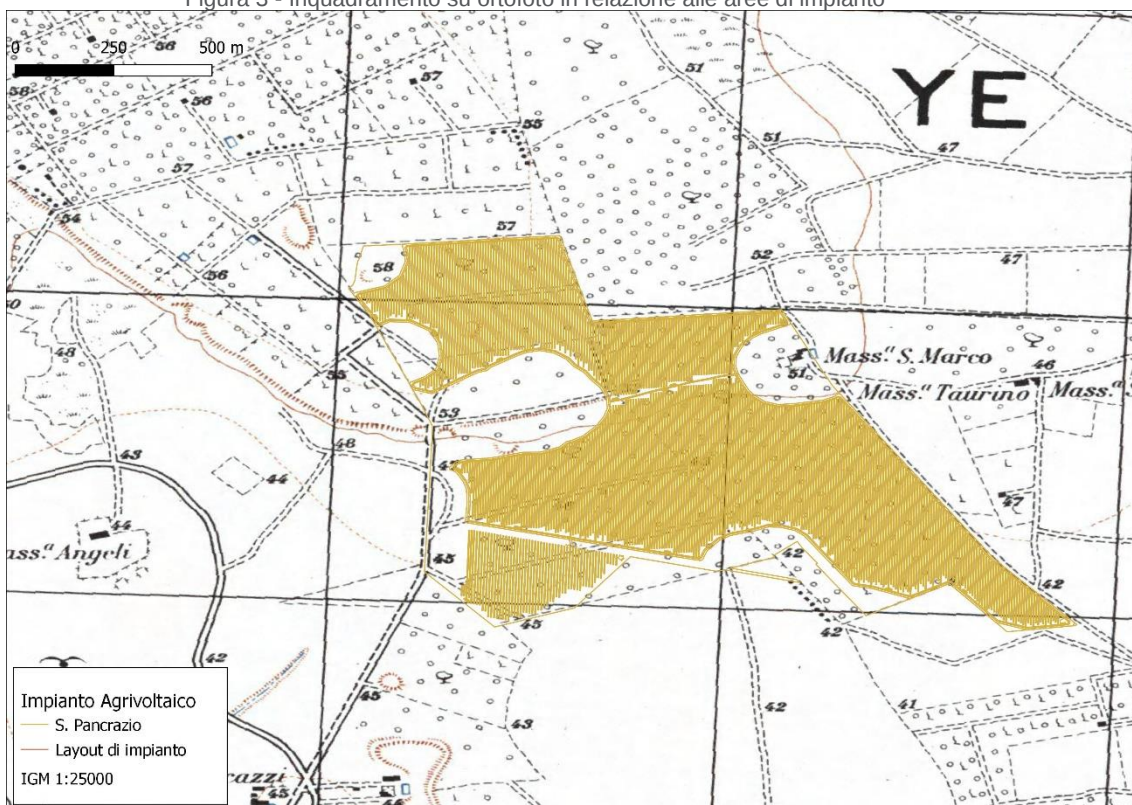


Figura 4 - Inquadramento su IGM in relazione alle aree di progetto

3 CARATTERISTICHE DEL PAESAGGIO PUGLIESE

Sviluppandosi in lunghezza per ben 400 km. il territorio pugliese presenta caratteristiche assai differenti che lo rendono tra i più affascinanti in Italia in quanto a bellezza del paesaggio e tra i più interessanti da un punto di vista storico e naturalistico. Alle piane incolte battute dal vento seguono le infinite geometrie degli olivi oltre a fertili distese di terreni coltivati, recuperati a fatica da generazioni di contadini. Lungo le coste il paesaggio muta ulteriormente alternando lunghi arenili di sabbia finissima ad alte pareti rocciose intervallate da insenature e piccole calette, lungo le quali si aprono numerose grotte e anfratti dovuti alla particolare natura carsica del sottosuolo pugliese. L'incessante azione dell'acqua sul calcare, principale componente del terreno, ha dato vita sin dalla preistoria a profonde incisioni nel banco roccioso divenute col tempo gravine, serre e letti fossili di antichi fiumi, oggi habitat perfetto per migliaia di specie vegetali endemiche. Profonde voragini, dette appunto "vore", smaltiscono ancora oggi le acque piovane favorendo, anche qui, particolarissimi tipi di fioritura. È un territorio che alterna infatti la vegetazione caratteristica della macchia mediterranea presente in particolare nel Salento ai boschi di vario genere e natura presenti nella zona del Gargano con il lussureggiante esempio della foresta Umbra. A questi si alternano le acque, anch'esse di forma e natura assai differente. Ai canali e ai bacini frutto delle bonifiche eseguite dall'uomo resistono i delicatissimi sistemi lacustri di Lesina e Varano nel Gargano, dei laghi Alimini nel territorio di Otranto e l'oasi naturalistica delle Cesine sempre in provincia di Lecce. La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali. Questi suoli presentano orizzonti superficiali di colore scuro per effetto dell'arricchimento in sostanza organica; questa caratteristica è indice di proprietà favorevoli, quali un buon livello di fertilità agraria e di attività biologica. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 e i 700 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso est e sud-est. Il clima della regione rientra nell'area di influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde e inverni rigidi. Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

4 ANALISI DELLO STATO DI FATTO

Da un punto di vista paesaggistico, l'area in studio si inserisce all'interno dell'unità paesaggistica denominata "Tavoliere salentino" (Ambito 10 del PPTR). Ambito che interessa la piana salentina compresa amministrativamente tra ben tre Province Brindisi, Lecce e Taranto, e si estende a comprendere due tratti costieri sul Mar Adriatico e sul Mar Ionio. L'Ambito, esteso 220.790 ha, è caratterizzato da bassa altitudine media che ha comportato una intensa messa a coltura, la principale matrice è, infatti, rappresentata dalle coltivazioni che lo interessano quasi senza soluzione di continuità, tranne che per un sistema discretamente parcellizzato di pascoli rocciosi sparsi che occupa circa 8.500 ha. Solo lungo la fascia costiera si ritrova una discreta continuità di aree naturali rappresentate sia da zone umide sia formazioni a bosco macchia, estese rispettivamente 1376 ha e 9361 ha. Questo sistema è interrotto da numerosi insediamenti di urbanizzazione a carattere sia compatto che diffuso. Il Tavoliere salentino possiede il 9% di aree naturali (circa 21500 ha) tra pascoli, praterie ed incolti, macchie e garighe e boschi di conifere. Si rinvencono anche ampie superfici paludose sia interne (580 ha) che salmastre (190 ha) e laghi e stagni costieri (360 ha). Gli usi agricoli predominanti comprendono le colture permanenti (105000 ha) e i seminativi in asciutto (65.000 ha) che coprono rispettivamente il 46% ed il 29% della superficie d'ambito. Delle colture permanenti, 84000 ettari sono oliveti, 20000 vigneti e 1600 frutteti. I suoli sono calcarei o moderatamente calcarei con percentuale di carbonati totali che aumenta all'aumentare della profondità. Dove si riscontra un'eccessiva quantità di calcare, si consiglia di non approfondire le lavorazioni, soprattutto se effettuate con strumenti che rovesciano la zolla. Infatti, gli strati più profondi risultano sempre più ricchi di carbonati totali. La coltura prevalente per superficie investita è l'oliveto frammisto ai cereali. Presenti anche la vite con molti DOC salentini, e colture industriali quali tabacco, barbabietola e fiori (Leverano). Quest'ultime, hanno il più alto valore produttivo. La produttività agricola è di classe estensiva nella piana di Lecce e medio-alta o intensiva negli areali di produzione dei vini DOC. Le cultivar dell'olivo prevalente sono l'Ogliarola Salentina e la Cellina di Nardo, con alberi di elevata vigoria, di aspetto rustico e portamento espanso. Producono un olio con caratteristiche chimiche nella media. Il ricorso all'irriguo nella piana di Lecce è elevato negli areali di produzione dei vini DOC. La vegetazione in pieno campo presente nei siti di impianto risulta costituita principalmente da ampie distese di colture olivicole. In alcune parti a sud delle aree contrattualizzate si rinvencono colture da pieno campo di natura intensiva (graminacee ad indirizzo cerealicolo). Nello strato erbaceo spontaneo si ritrovano, a livello intercalare, malerbe infestanti tipiche del comprensorio. Facendo riferimento all'area che sarà interessata dall'intervento in progetto, le specie arboree risultano essere rappresentate anche all'esterno delle aree in esame. Lo strato arbustivo risulta, invece, poco rappresentato e, laddove presente, costituito da macchie di olivastro e lentisco. Per quanto sopra asserito la rete ecologica insistente ed esistente nell'area studio risulta pochissimo efficiente e scarsamente funzionale sia per la fauna che per le associazioni floristiche limitrofe le aree interessate al progetto in quanto rappresentano superfici impiegate per la coltivazione dell'olivo. Il territorio in studio si caratterizza per la presenza sporadica di piccoli ecosistemi "fragili" che risultano, altresì, non collegati tra loro proprio a causa del notevole utilizzo agricolo. Pertanto, al verificarsi di impatti negativi, seppur lievi ma diretti (come distruzione di parte della vegetazione spontanea attraverso pratiche di incendio controllato per il controllo delle malerbe infestanti), non corrisponde il riequilibrio naturale delle condizioni ambientali di inizio disturbo. A causa dell'assenza di ambienti ampi e di largo respiro i micro-ambienti naturali limitrofi non sono assolutamente in grado di espandersi e di riappropriarsi, anche a causa della flora spontanea "pioniera" e/o alle successioni di associazioni vegetazionali più evolute, degli ambienti che originariamente avevano colonizzato. Gli interventi di mitigazione previsti per la realizzazione del parco agrivoltaico saranno finalizzati, quindi, alla minimizzazione delle interferenze ambientali e paesaggistiche delle opere in progetto e all'incentivazione di nuovi "polmoni verdi" in grado di evolversi nel tempo in maniera naturale. Il progetto non comporta alcuna compromissione significativa della flora esistente e nessuna frammentazione della continuità in essere. Di seguito un report fotografico dei sopralluoghi effettuati.



Figura 5 - Report fotografico delle aree di impianto



Figura 6 - Report fotografico delle aree di impianto



Figura 7 - Report fotografico delle aree di impianto



Figura 8 - Report fotografico delle aree di impianto

5 PRODUZIONI DI QUALITÀ

Le produzioni di qualità sono riconoscimenti da parte di organismi terzi (organismi di controllo accreditati) assegnati ad un certo prodotto che risulta conforme ad una predeterminata disciplina di produzione e a determinati standard qualitativi. Con tali produzioni è possibile apporre un marchio di qualità che rappresenta un sistema identificativo che consente al consumatore di riconoscere un prodotto sulla base di alcune caratteristiche specifiche. I tre principali marchi di qualità riguardano i prodotti DOP, IGP e STG ma anche i PAT e i presidi. Le principali norme che regolano le produzioni di qualità sono le seguenti:

- Regolamento (UE) n. 1151 del 21 novembre 2012;
- Regolamento delegato (UE) n. 664 del 18 dicembre 2013;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 668 del 13 giugno 2014.

Il disciplinare di produzione definisce le regole a cui i produttori devono attenersi (gestione della qualità): esso consiste nella descrizione completa delle pratiche adottate per l'ottenimento della certificazione di un determinato prodotto. Le aziende si assoggettano al controllo sistematico dell'Organismo di Controllo che verifica la conformità del prodotto e delle procedure adottate a quanto definito nel disciplinare (controllo della qualità). Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF) è l'autorità preposta al coordinamento delle attività di controllo. Tutte le denominazioni registrate sono tutelate contro qualsiasi impiego commerciale, usurpazione, imitazione, o indicazione che possa indurre in errore il consumatore sull'origine dei prodotti. Con la nascita dell'unione europea, per proteggere la tipicità di alcuni prodotti alimentari, l'Unione Europea ha varato nel 1992 una precisa normativa attivando alcuni sistemi noti come DOP, IGP e STG (Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari. Gli obiettivi delle certificazioni di qualità dei prodotti alimentari risultano essere:

- Garanzia del consumatore che l'alimento che sta acquistando è stato prodotto secondo standard qualitativi di un certo tipo fornendo loro delle informazioni sul carattere specifico dei prodotti;
- Incoraggiare le diverse produzioni agricole;
- Proteggere i nomi dei prodotti contro gli abusi e le imitazioni.

Tutta l'Europa è ricchissima di una immensa varietà di prodotti alimentari; tuttavia, quando un prodotto diventa conosciuto al di fuori dei confini nazionali si trova in un mercato in cui altri prodotti si definiscono genuini e ostentano uno stesso nome. Questa concorrenza sleale non solo scoraggia i produttori ma risulta fuorviante per i consumatori. La Denominazione d'Origine Protetta (DOP) identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono aver luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata. Il marchio designa un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità e caratteristiche siano essenzialmente, o esclusivamente, dovute all'ambiente geografico (termine che comprende i fattori naturali e quelli umani). Nell'Indicazione Geografica Protetta (IGP), il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto. Inoltre, il prodotto gode di una certa fama. In sostanza la sigla IGP identifica un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità, reputazione e caratteristiche si possono ricondurre all'origine geografica, e di cui almeno una fase della produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nell'area delimitata.

Per ciò che riguarda le Specialità Tradizionali Garantite (STG) non fanno riferimento ad un'origine ma hanno lo scopo di valorizzare una composizione tradizionale di un prodotto o di un metodo di produzione tradizionale. Tra i vari strumenti di tutela e valorizzazione dei prodotti agroalimentari facciamo anche riferimento ai cosiddetti PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) siciliani che risultano inseriti in un elenco curato dal Ministero delle Politiche Agricole (MiPAAF) ed aggiornato su proposte emanate dalle singole regioni. Il requisito principale dei PAT è quello che il prodotto deve essere ottenuto con particolari e storici metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura, seguendo delle regole tradizionali per un periodo di almeno 25 anni. Nell'elenco dei PAT non rientrano i prodotti dei marchi DOP e IGP perché già tutelati dai marchi stabiliti in sede comunitaria. I PAT in

Sicilia sono 264 e sono tutte prelibatezze tradizionali, dai prodotti della terra allo stato naturale fino a quelli trasformati. Infine, annoveriamo anche dei prodotti legati a particolari tutele che fanno riferimento a presidi territoriali: tali strumenti fortemente presenti nei vari territori, a differenza dei marchi IGP e DOP per cui l'Unione Europea regola e protegge la produzione e il made in Italy, sostengono quei prodotti a rischio di "estinzione", esclusi dalle regole di mercato della grande distribuzione organizzata per problemi legati a rese produttive o per costi eccessivi. In relazione alle aree di progetto si asserisce che i terreni presi in esame, pur evidenziando in taluni delle colture permanenti (vigneti), questi non sono inclusi in disciplinati di qualità per la produzione di colture di pregio. Le aree agricole potenzialmente sottratte verranno ripristinate e/o ampliate in zone limitrofe e, pertanto, non si avrà alcun impatto significativo sulle superfici ad indirizzo agricolo.

L'agricoltura pugliese rappresenta il 4,2% del valore aggiunto dell'economia regionale, un dato che va sempre più consolidandosi e rafforzandosi nel tempo; le ultime statistiche descrivono infatti un comparto caratterizzato da un tendenziale incremento di questo valore.

Un rilevante apporto a queste performance economiche è dato dall'industria alimentare che, rispetto al contesto delle regioni del Mezzogiorno si distingue per rappresentarne più del 21% del valore aggiunto. I notevoli risultati raggiunti sono resi possibili soprattutto dagli elevati standard qualitativi dei suoi prodotti e dal loro stretto legame con il territorio, dalle competenze dei produttori e dalle tradizioni locali.

Tutelare e riconoscere il valore delle produzioni di qualità pugliesi significa favorire la crescita del sistema agroalimentare, e allo stesso tempo tutelare il consumatore, migliorando il posizionamento dei prodotti di qualità sui mercati nazionali ed internazionali attraverso la qualità e la sicurezza alimentare.

La qualità delle produzioni agroalimentari e vitivinicole regionali, che rappresenta un punto di forza e un vantaggio competitivo importante per i produttori, è quindi parte integrante del patrimonio culturale e gastronomico vivo del territorio. Al fine di valorizzare e tutelare le numerose eccellenze agroalimentari del territorio, la Regione Puglia si avvale di tutti gli strumenti messi a disposizione dalla normativa comunitaria e nazionale. La Puglia possiede un ricco patrimonio di prodotti agroalimentari e vitivinicoli a Denominazione di Origine Protetta - DOP e a Indicazione Geografica Protetta - IGP. A questi si aggiungono i prodotti a Marchio "Prodotti di Qualità" del Regime di Qualità Regionale.

Di seguito si riportano le principali produzioni di qualità legate generalmente al comprensorio in esame.

6 PRODUZIONI IGT, DOC E DOCG

La Puglia si sviluppa per ben 400 chilometri da nord a sud con le sue 4 DOCG, 28 DOC e 6 IGT presenti in quattro zone principali: la Daunia, la Murgia, la Messapia con la Valle d'Itria e il Salento. Nella Daunia, in provincia di Foggia, dove spiccano denominazioni come il Cacc'e Mmitte di Lucera o il San Severo, troviamo il nero di Troia e il bombino bianco, con la presenza del sangiovese, del montepulciano o anche del negroamaro. Nella Murgia il terreno si caratterizza con agglomerati di rocce calcaree che scendono verso le coste adriatiche. Qui la denominazione più rappresentativa è Castel del Monte, dove domina un vitigno autoctono quale il nero di Troia. Vini bianchi li ritroviamo nella Valle d'Itria con la denominazione Locorotondo, realizzata principalmente con verdea e bianco d'Alessano, mentre nella Messapia, comprendente la piana di Lecce, quella Zagarese, Capo d'Otranto, Matino sul mar Ionio fino a Santa Maria di Leuca domina il primitivo, sia nelle versioni IGT che nella denominazione più famosa di tutta la Puglia, il Primitivo di Manduria. Il terreno risulta calcareo, molto fertile e di colore rosso per la forte presenza di ferro nel sottosuolo. Simile il terroir salentino dove regna il negroamaro, cui di solito viene associata la malvasia nera, come si vede nelle denominazioni d'origine di maggior reputazione, come il Salice Salentino, il Leverano, il Brindisi o lo Squinzano. A queste si affianca una delle due patrie che si contendono l'origine del primitivo, Gioia del Colle.

6.1 Produzioni IGT, DOC, DOCG

La Puglia si sviluppa per ben 400 chilometri da nord a sud con le sue 4 DOCG, 28 DOC e 6 IGT presenti in quattro zone principali: la Daunia, la Murgia, la Messapia con la Valle d'Itria e il Salento. Nella Daunia, in provincia di Foggia, dove spiccano denominazioni come il Cacc'e Mmitte di Lucera o il San Severo, troviamo il nero di Troia e il bombino bianco, con la presenza del sangiovese, del montepulciano o anche del negroamaro. Nella Murgia il terreno si caratterizza con agglomerati di rocce calcaree che scendono verso le coste adriatiche. Qui la denominazione più rappresentativa è Castel del Monte, dove domina un vitigno autoctono quale il nero di Troia. Vini bianchi li ritroviamo nella Valle d'Itria con la denominazione Locorotondo, realizzata principalmente con verdea e bianco d'Alessano, mentre nella Messapia, comprendente la piana di Lecce, quella Zagarese, Capo d'Otranto, Matino sul mar Ionio fino a Santa Maria di Leuca domina il primitivo, sia nelle versioni IGT che nella denominazione più famosa di tutta la Puglia, il Primitivo di Manduria. Il terreno risulta calcareo, molto fertile e di colore rosso per la forte presenza di ferro nel sottosuolo. Simile il terroir salentino dove regna il negroamaro, cui di solito viene associata la malvasia nera, come si vede nelle denominazioni d'origine di maggior reputazione, come il Salice Salentino, il Leverano, il Brindisi o lo Squinzano. A queste si affianca una delle due patrie che si contendono l'origine del primitivo, Gioia del Colle.

6.1.1 Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" è riservata al vino proveniente da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: 100% Primitivo. La zona di produzione ricade nelle province di Taranto e Brindisi e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei comuni compresi nelle suddette province.

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C.G. Primitivo di Manduria Dolce Naturale è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina. L'Arco Jonico (zona costiera) interessa maggiormente la zona costiera e comprende i comuni di Carosino, San Giorgio Ionico, Monteparano, Roccaforzata, Faggiano, Lizzano, Leporano, Pulsano, Fragagnano, Sava, Maruggio, Manduria. Esso si estende a partire dalla costa ionica fino ad arrivare alla base delle Murge, ad ovest fino alla Fossa Bradanica e ad est fino al contatto con il Salento Nord Occidentale. La morfologia deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a "gradinata" costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la

linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti (temperatura minima media 6-7°C) ed estati calde (temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale. Il Salento o Penisola salentina risulta la tipologia predominante in cui rientrano i Comuni di Avetrana, S.Marzano di San Giuseppe, Torricella, Torre dell'Ovo, Campomarino, S.Pietro in Bevagna, Torre Colimena, Oria, S.Susanna, Erchie, interessando quindi la parte sud-orientale dell'intero territorio tarantino. Si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento. In tutto il territorio della D.O.C.G. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. Tale tipologia in realtà lambisce la parte orientale dei Comuni di Sava e Lizzano. Procedendo verso ovest, si nota che i Comuni di Manduria, Sava e Avetrana sono caratterizzati dall'alternanza di suoli sottili e profondi, per lo più a media tessitura e poco adatti, ad approfondimento radicale oltre i 50 cm. I tre Comuni della Provincia di Brindisi sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S. Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale. Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità.

6.1.2 Aleatico di Puglia DOC

La denominazione di origine Aleatico di Puglia DOC si riferisce a diverse tipologie di vini rossi, a vari livelli di dolcezza, derivati dal vitigno Aleatico. L'area coperta dalla denominazione è molto ampia, comprendendo essenzialmente tutte le sei province pugliesi: Foggia, Barletta-Andria-Trani, Bari, Taranto, Brindisi e Lecce. In questa vasta area tradizionalmente veniva prodotta più uva da tavola che uva da vino. Inoltre, gran parte della produzione di vino viene tuttora utilizzata per vini da taglio o come base per vini fortificati e liquori. A causa di un disciplinare piuttosto morbido e dell'ampia zona coperta, l'Aleatico di Puglia DOC non è così famoso o stimato come i vini appartenenti alle altre denominazioni di Aleatico DOC, come ad esempio l'Aleatico di Gradoli DOC o l'Elba Aleatico Passito DOCG. L'Aleatico di Puglia tradizionale è più dolce e corposo rispetto alle tipologie del Lazio o della Toscana, soprattutto per il fatto che in Puglia il clima è notevolmente più secco e caldo.

La denominazione di origine controllata "Aleatico di Puglia" è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve prodotte nel territorio delle province di Bari, Foggia, Brindisi, Lecce e Taranto provenienti dai vigneti composti dal seguente vitigno:

- Aleatico minimo 85%;
- Negro amaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

6.1.3 Brindisi DOC

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Brindisi” comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Brindisi e Mesagne.

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi –calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Brindisi. Il terreno agrario, essendo notevolmente profondo, ricco di sostanza organica, povero in carbonato di calcio, si presta molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno. Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare le condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta, ottenendo un vino qualità. Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino “Brindisi” DOC. L'origine della denominazione DOC Brindisi è da attribuirsi ad alcuni produttori storici presenti nel comprensorio di produzione, rappresentato dai Comuni di Brindisi e Mesagne, i quali già a partire dai primi anni del secolo scorso producevano vini rossi e rosati a base di Negroamaro (Negro amaro) e Malvasia Nera. Nel 1976, grazie anche all'affermazione di tali vini su mercati Nazionali e Internazionali, è stata istituita la denominazione di Origine Brindisi. Il nome di questo vino deriva dalla omonima città del Salento, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta. Il Brindisi, rosso e rosato, viene prodotto con le uve dei vitigni Negroamaro o Negro amaro, per massima parte, Malvasia nera di Brindisi e Malvasia nera di Lecce. Il Negromaro è di remota introduzione e le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia, infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno. Le forme di allevamento dei vigneti della DOC Brindisi maggiormente utilizzate sono l'alberello pugliese e la spalliera. Questo vitigno trova il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

6.1.4 Locorotondo DOC

La zona geografica di produzione è denominata “Valle d'Itria” e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta “dei Trulli”. Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: Locorotondo in provincia di Bari, Cisternino e parte del territorio di Fasano in provincia di Brindisi. La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali. L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un'escursione altimetrica, quindi, di 138 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est. Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano

valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione.

L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 °C e scendono sotto 0 °C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18 °C.

6.1.5 “Martina o Martina Franca” DOC

La zona di produzione del vino a DOC “Martina o Martina Franca” comprende gli interi territori dei comuni di: Martina Franca, Crispiano, Alberobello (compresa la frazione del comune di Castellana Grotte ricadente nel territorio di Alberobello) e parte del territorio comunale di Ceglie Messapico e Ostuni. La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata “Valle d'Itria” e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta “dei Trulli”. Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: Martina in provincia di Bari, Cisternino e parte del territorio di Fasano in provincia di Brindisi. La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argillosi-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali. L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un'escursione altimetrica, quindi, di 138 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est. Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 °C e scendono sotto 0 °C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18 °C.

6.1.6 Negroamaro di Terra d'Otranto

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto. Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. “Negroamaro di Terra d'Otranto” è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina. Il toponimo Terra d'Otranto fu attribuito fin dal Medioevo all'insieme delle province di Lecce, Brindisi e Taranto: un'area omogenea fisicamente e culturalmente, che tuttavia nel corso di travagliate vicende storiche ha espresso fasi di unitarietà. La morfologia dell'Arco Jonico deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a “gradinata” costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti (temperatura minima media 6-7°C) ed estati calde (temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale. La Penisola salentina si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta

alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento. In tutto il territorio della D.O.C. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. I Comuni della Provincia di Brindisi sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S. Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale. Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

6.1.7 “Ostuni” DOC e “Ostuni Ottavianello” DOC o “Ottavianello di Ostuni” DOC

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Ostuni, Carovigno, San Vito dei Normanni, San Michele Salentino e in parte il territorio di Latiano, Ceglie Messapico, tutti in provincia di Brindisi. Dal punto di vista genetico i suoli della zona presentano un'elevata variabilità; il basamento del territorio facente parte del Comprensorio della DOC “Ostuni”. I suoli presenti nell'area sono quelli tipici delle “terre rosse” e da moderatamente profondi a profondi. Sotto l'aspetto chimico, i terreni sono sostanzialmente simili. Questi suoli poco pietrosi, si prestano discretamente all'esercizio dell'attività agricola. Le coltivazioni di cereale autunno-vernini, foraggiere, leguminose, olivo e vite sono quelle da sempre più diffuse. La viticoltura è praticata con maggiore successo nelle zone in cui il suolo è sufficientemente profondo per sopperire all'indisponibilità dell'acqua e l'aridità estiva. Il clima della zona rientra nell'area d'influenza in parte del clima temperato e freddo, e in parte di quello mediterraneo; l'andamento delle temperature è caratterizzato da forti escursioni, con estati calde di giorno e fresche di notte e inverni miti tutto questo perché Ostuni fa parte della bassa Murgia e della nominata Valle d' Itria. Le precipitazioni medie annue, che variano con l'altitudine, vanno dai 450 mm fino ai 1.300 mm. La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 70% nel periodo autunno-inverno.

6.1.8 Primitivo di Manduria “DOC”

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto. Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. “Negroamaro di Terra d'Otranto” è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina. Il toponimo Terra d'Otranto fu attribuito fin dal Medioevo all'insieme delle province di Lecce, Brindisi e Taranto: un'area omogenea fisicamente e culturalmente, che tuttavia nel corso di travagliate vicende storiche ha espresso fasi di unitarietà. La morfologia dell'Arco Jonico deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a “gradinata” costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare

un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti (temperatura minima media 6-7°C) ed estati calde (temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale. La Penisola salentina si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento. In tutto il territorio della D.O.C. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. I Comuni della Provincia di Brindisi sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S. Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale. Sulla base delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

6.1.9 “Salice Salentino” DOC

La denominazione di origine controllata “Salice Salentino” è riservata ai vini derivanti da uve prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo di Salice Salentino, Veglie e Guagnano della provincia di Lecce e San Pancrazio Salentino e Sandonaci della provincia di Brindisi e inoltre in parte il territorio comunale di Campi Salentina in provincia di Lecce e Cellino San Marco in provincia di Brindisi. L'assetto geologico dell'areale della DOC Salice Salentino non si discosta molto da quello riscontrabile in tutta la Penisola Salentina: sul basamento carbonatico cretaceo, blandamente piegato e dislocato da faglie, giacciono in trasgressione i sedimenti delle formazioni terziarie e quaternarie. Tale configurazione morfostrutturale deriva dagli eventi tettonici e paleogeografici che si sono susseguiti nella regione salentina a partire dal Mesozoico. A partire da tale periodo, infatti, il basamento carbonatico ha subito numerose emersioni e subsidenze accompagnate da ingressioni marine. Il quadro risultante è dato dalla presenza di un substrato carbonatico mesozoico su cui giacciono in trasgressione le unità di più recente deposizione: le calcareniti mioceniche ed i sedimenti calcarenitici, argillosi e sabbiosi pliocenici e pleistocenici. Tutte queste unità possono essere classificate in quattro gruppi principali, in base ai caratteri di facies e in relazione all'evoluzione geodinamica dell'area dal Cretaceo ai nostri. Nell'area si rinvencono, dalla più antica alla più recente, le seguenti formazioni geologiche:

1. Calcari di Altamura (Turoniano sup- Maastrichtiano)

2. Pietra Leccese e Calcareni di Andrano (Burdigaliano – Messiniano)
3. Calcareni di Gravina (Pliocene medio – Pleistocene inf.)
4. Argille Subappennine (Pleistocene inf.)
5. Depositi Marini Terrazzati (Pleistocene medio e sup).

I suoli del Salento viticolo sono di diverse tipologie. Il più delle volte sono profondi e argillosi –calcarei nell'entroterra del Salento dove appunto ricade il comprensorio della DOC Salice Salentino; nel Basso Salento spesso risultano più superficiali e rossastri con roccia calcarea che di tanto in tanto affiora. I primi essendo notevolmente profondi, ricchi di sostanza organica, poveri in carbonato di calcio, si prestano molto bene alla coltivazione della vite, specialmente quella innestata su portinnesti americani, che bene si apprestano a questo tipo di terreno. Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che anche in alcune annate più siccitose si riescono comunque a creare delle condizioni ottimali per lo sviluppo della pianta ottenendo un vino qualità.

6.1.10 “Terra d’Otranto” DOC

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Terra d’Otranto” comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto. Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C. “Terra d’Otranto” è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina. Il toponimo Terra d’Otranto fu attribuito fin dal Medioevo all'insieme delle province di Lecce, Brindisi e Taranto: un'area omogenea fisicamente e culturalmente, che tuttavia nel corso di travagliate vicende storiche ha espresso fasi di unitarietà. La morfologia dell'Arco Jonico deriva dai frequenti e brevi cicli sedimentari trasgressivo-regressivi che hanno interessato l'area sin dal Pliocene medio, conferendo al paesaggio il tipico aspetto a “gradinata” costituito, appunto, da una serie di scarpate che progressivamente degradano verso la linea di costa, lungo la quale è possibile osservare un sistema di dune cui sono associate estese depressioni retrodunali. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni abbastanza miti (temperatura minima media 6-7°C) ed estati calde (temperatura massima media 25-26°C). La piovosità si attesta attorno ai 650 mm di pioggia annui concentrati prevalentemente nel periodo invernale. La Penisola salentina si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine). Le serre presenti nella porzione più a sud sono caratterizzate da rilievi calcarei o calcareo-dolomitici stretti ed allungati che si interrompono qua e là in solchi erosivi pianeggianti. La penisola salentina, essendo protesa al mare, è caratterizzata da un clima più umido rispetto al resto della Puglia, dove invece la presenza dell'Appennino riduce l'apporto di umidità dei venti provenienti da ovest. L'umidità non si traduce in precipitazioni, comunque più cospicue rispetto alla Puglia settentrionale, ma determina una più netta alterazione della temperatura percepita: le stagioni estive, soprattutto nelle aree più meridionali, sono particolarmente afose, mentre le stagioni invernali, sia pure molto miti e abbondantemente al di sopra dello zero anche nei periodi più freddi, appaiono gelide soprattutto in presenza di vento. In tutto il territorio della D.O.C. l'uso del suolo è mosaicato con vigneti alternati a seminativi ed oliveti radi. Un'analisi più dettagliata dei suoli porta a considerare che nella parte occidentale dell'area di produzione predominano i suoli franco-argillosi profondi che diventano sabbiosi e sottili scendendo lungo la zona costiera permettendo quindi solo un ridotto approfondimento radicale. I Comuni della Provincia di Brindisi sono per lo più caratterizzati da suoli franco sabbiosi argillosi, con media tessitura e buon drenaggio, leggermente asfittici nella fascia che interessa la parte occidentale di Oria e il Comune di Torre S. Susanna. Erchie ha un territorio con suoli tendenzialmente sottili che garantiscono buon drenaggio e disponibilità di ossigeno. Guardando alla fascia costiera si nota la netta prevalenza di suoli franco argillosi o franco sabbiosi molto sottili con substrato entro i 25-50 cm, quindi assolutamente poco adatti all'approfondimento radicale oltre i 50 cm. Man mano che ci si sposta verso l'interno i terreni diventano tendenzialmente più profondi, non presentando quindi particolari limitazioni d'uso, se non, in casi sporadici, problemi di drenaggio e conseguentemente asfissia radicale. Sulla base

delle caratteristiche podologiche non esistono particolari fattori limitanti alla coltivazione della vite anzi l'intero areale ed i suoi terreni sono considerati estremamente vocati ad una viticoltura di elevata qualità. Considerando il territorio essenzialmente pianeggiante e notevolmente omogeneo dal punto di vista climatico, non esistono e conseguentemente non sono riportate nel disciplinare di produzione particolari requisiti ed indicazioni sull'attitudine, esposizione e giacitura dei vigneti.

6.1.11 Puglia IGT

L'area geografica vocata alla produzione del Vino IGT Puglia si estende sulle colline dell'intero territorio pugliese che presenta caratteristiche che lo rendono tra i più affascinanti in Italia in quanto a bellezza del paesaggio e tra i più interessanti da un punto di vista storico e naturalistico. Alle piane incolte battute dal vento seguono le infinite geometrie degli olivi oltre a fertili distese di terreni coltivati, recuperati a fatica da generazioni di contadini. Lungo le coste il paesaggio muta ulteriormente alternando lunghi arenili di sabbia finissima ad alte pareti rocciose intervallate da insenature e piccole calette, lungo le quali si aprono numerose grotte e anfratti dovuti alla particolare natura carsica del sottosuolo pugliese. La Zona di Produzione del Vino IGT Puglia comprende l'intero territorio regionale.

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettici.

6.1.12 Salento IGT

La zona di produzione geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Salento" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Brindisi, Lecce e Taranto. I sistemi di allevamento a pianta bassa e ad alta intensità di individui per superficie favoriscono una produzione per pianta, tale da considerare il prodotto ottenuto con caratteristiche organolettiche più interessanti. Inoltre, il sistema di allevamento, la potatura, le coltivazioni influiscono sulla quantità e qualità finale del prodotto. La viticoltura tipica di questa zona prevede un elevato frazionamento essendo, la zona, tradizionalmente derivante dalla Riforma Fondiaria che si basò, appunto sul frazionamento della proprietà onde consentire a più nuclei familiari di trarre il proprio reddito. Oggi questa situazione ha prodotto solo elementi positivi in quanto si sono scelti per l'impianto, solo i terreni migliori, con le migliori esposizioni e limitando fortemente l'unico vero rischio in loco per le produzioni che è costituito dalla grandine che tradizionalmente fa la sua comparsa tra i mesi di luglio ed agosto, ed il cui impatto distruttivo viene fortemente limitato da detta parcellizzazione, dato che è noto che la grandine colpisce fasce del territorio normalmente di ampiezza limitata.

6.1.13 Valle d'Itria IGT

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Valle d'Itria" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Alberobello e Locorotondo in provincia di Bari; Ceglie Messapico, Cisternino, Fasano e Ostuni in provincia di Brindisi; Crispiano e Martina Franca in provincia di Taranto.

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata "Valle d'Itria" e fa parte della più ampia area della Murgia, cosiddetta "dei Trulli". Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a sud-est della provincia di Bari. La pedologia del suolo presenta le classiche terre rosse derivate dalla dissoluzione delle rocce calcaree, delle quali rappresentano i residui insolubili composti da ossidi e idrossidi di ferro e di alluminio. Sono terreni che per la loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica

costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini bianchi di pregio. I terreni, argillosi, argilloso-limosi, hanno elevata presenza di scheletro che raggiunge circa il 60% dei costituenti totali. L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 280 e i 418 metri sul livello del mare e con un'escursione altimetrica, quindi, di 138 metri. Le pendenze sono lievi e le esposizioni prevalenti sono orientate sud-est. Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 800 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggirandosi sui 300 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30 C° e scendono sotto 0 c°. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

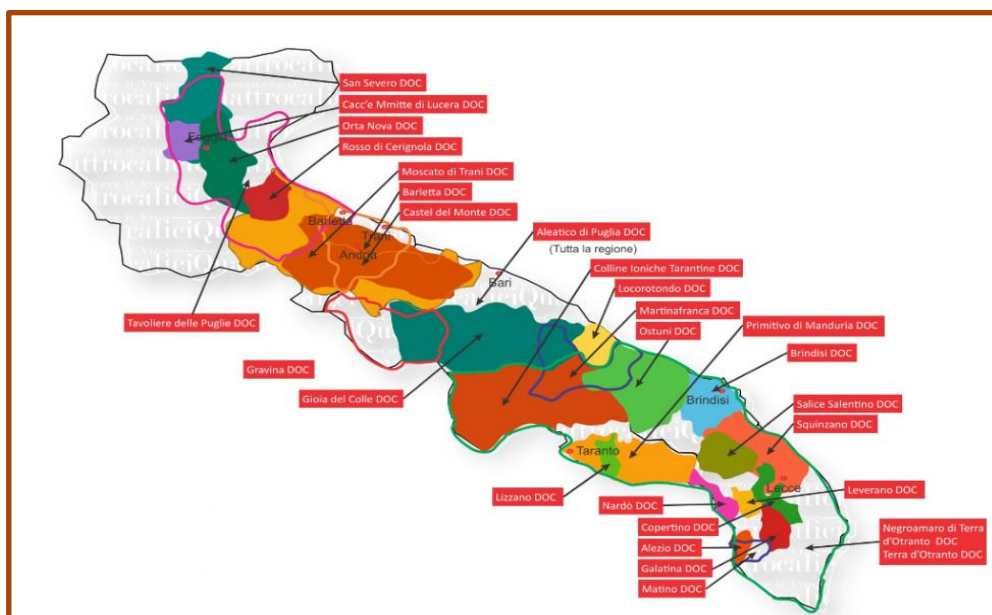


Figura 9 - Produzioni DOC in Puglia

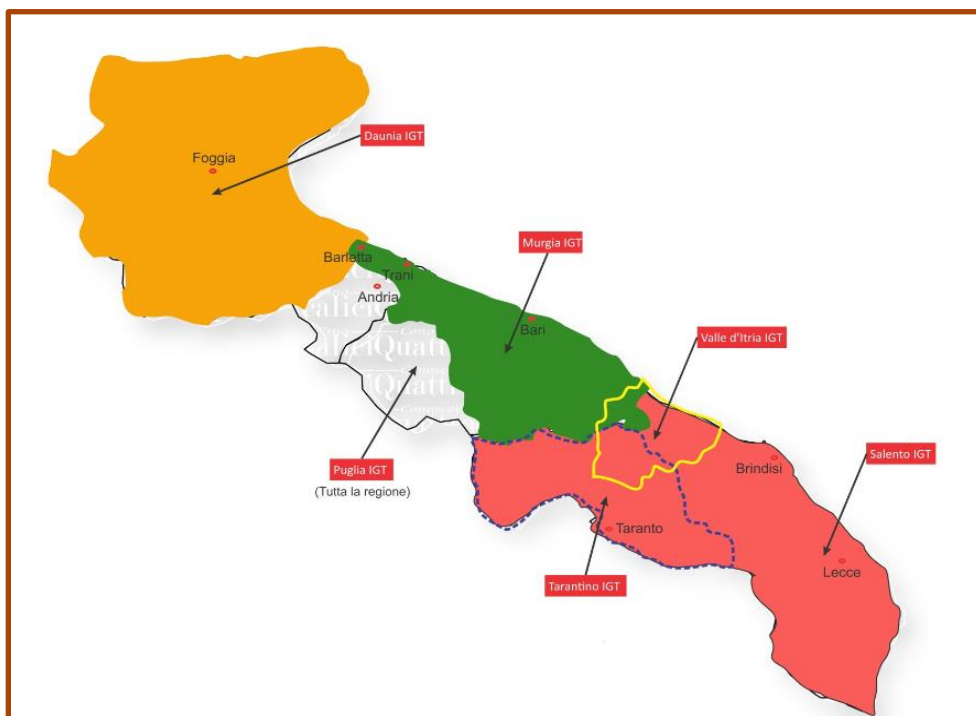


Figura 10 - Produzioni IGT in Puglia

7 PRODUZIONI DOP E IGP

Delle 8 DOP presenti nel territorio pugliese, ben 6 sono dedicate all'Olio Extravergine di oliva, una al formaggio Canestrato DOP e l'altra al famoso e rinomato Pane di Altamura DOP. Le 4 IGP sono tutte attribuite a prodotti di natura ortofrutticola.

7.1 Il caciocavallo silano DOP

L'area di produzione è rappresentata dalle regioni Campania, Molise, Puglia, Calabria e Basilicata. In particolare, per quel che concerne la regione Puglia, le province interessate sono Foggia, Bari, Taranto e Brindisi. Formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca intero di forma ovale o tronco-conica con testina o senza e di altezza e diametro variabili. La forma è tipicamente a pera, il sapore è dolce e burroso quando è di media stagionatura, piccante quando è di stagionatura avanzata. La crosta è dura, liscia, sottile e lucida di colore bianco avorio ricoperta da muffe. La pasta è cruda e filata. Se stagionato a lungo friabile, scagliosa di un colore bianco o giallo oro, omogenea e compatta o con lievissima occhiatura. Il metodo di produzione consiste nel prendere il latte pastorizzato e portarlo a 35°C con aggiunta del caglio di vitello. Dopo la coagulazione viene rotta la cagliata. La pasta viene lasciata maturare sotto siero caldo per diverse ore, per poi farla spurgare sul tavolo di sgrondo. La pasta viene lasciata maturare per 3-4 giorni tagliata a pezzi. La filatura avverrà successivamente in acqua a 80-85 gradi. La salatura si effettua in salamoia da due a dodici ore, a seconda del peso. Matura in un mese in ambiente aerato e fresco, dove le forme vengono appese a coppia a cavallo di un bastone orizzontale. La stagionatura si protrae dai 3 mesi fino ad un anno in cantina a temperatura costante.



Figura 11 - Caciocavallo silano DOP

7.2 Colina di Brindisi DOP

La denominazione di origine protetta "Collina di Brindisi" è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Regolamento CEE n° 2081/92, dalla Legge n° 169/92 e del relativo disciplinare di produzione. La denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi", deve essere ottenuta dalle seguenti varietà di olive presenti negli oliveti: "Ogliarola" per almeno il 70%, "Cellina di Nardò", "Coratina", "Frantoio", "Leccino", "Picholine" e altre varietà diffuse sul territorio presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti in misura fino al 30%. Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine controllata "Collina di Brindisi" sono prodotte nel territorio della provincia di Brindisi ricadente nei seguenti comuni: Carovigno, Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni, S. Michele Salentino, S. Vito dei Normanni, Villa Castelli.

La zona di produzione risulta caratterizzata dalle seguenti condizioni pedoclimatiche e agronomiche:

A) Parametri pedoclimatici: l'areale di produzione corrisponde all'ultimo tratto orientale dell'altopiano calcareo delle Murge, che degrada rapidamente a nord-est verso la fascia costiera, ed a sud discende gradatamente verso la pianura Messapica, fra le province di Brindisi e di Lecce. L'altitudine massima riscontrabile è di 413 metri. I terreni sono classificabili come calcarei, bianchi cristallini, del Cretaceo (Terre Rosse), ad eccezione della fascia costiera, caratterizzata da tufo calcareo con argille intercalate, del Pleistocene. Il clima è caldo-arido, con regime di precipitazioni di tipo marittimo e piovosità concentrata nel periodo autunno-invernale, superiore ai 500 mm. annui.

B) Parametri colturali: l'olivo rappresenta la principale coltura nella zona, con impianti prevalentemente di tipo tradizionale, condotti, per lo più, in asciutto ed allevati a vaso tronco-conico, con sesti compresi tra metri 5 x 5 e metri 14 x 14.

7.3 Terra d'Otranto DOP

La denominazione di origine controllata "Terra d'Otranto" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Cellina di Nardò e Ogliarola (localmente denominata Ogliarola Leccese o Salentina) per almeno il 60%. La zona di produzione comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione, compresi nell'intero territorio amministrativo delle province di Lecce e nel territorio della provincia di Taranto con l'esclusione dei seguenti Comuni: Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte e la porzione del Comune di Taranto censita al catasto con la lettera A nonché, nei seguenti Comuni della provincia di Brindisi: Brindisi, Cellino S. Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, Sandonaci, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, Torchiarolo e Torre S. Susanna. La zona geografica sopracitata si estende ad arco insinuandosi fra i mari Jonio ed Adriatico, dalle Murge tarantine e dalle estreme pendici brindisini delle Murge di Sud-Est, per il tavoliere di Lecce, per finire nelle Serre, alla confluenza dei due mari.

7.4 Carciofo brindisino IGP

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Carciofo Brindisino" designa i carciofi della specie *Cynara cardunculus* subsp. *scolymus* (L.) Hayek riferibili all'ecotipo "Carciofo Brindisino", prodotti nel territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Brindisi: Brindisi, Cellino San Marco, Mesagne, San Donaci, San Pietro Vernotico, Torchiarolo, San Vito dei Normanni e Carovigno. Le condizioni climatiche del territorio di coltivazione del "Carciofo Brindisino" sono tipicamente mediterranee ed hanno favorito la diffusa presenza della coltura da tempi immemorabili. Il territorio di coltivazione del "Carciofo Brindisino" conferisce ai capolini particolari caratteristiche qualitative ed organolettiche. In particolare, i suoli ricchi di potassio, unitamente ai fattori umani e alle peculiarità dell'ecotipo utilizzato, conferiscono ai capolini caratteristiche di tenerezza e sapidità che sono determinati da una scarsa presenza di fibra e un elevato contenuto di inulina. Tali caratteristiche sono conferite dalla particolare composizione dei suoli, cioè i terreni sabbiosi calcarei d'origine costiera, meglio conosciuti come "tuffi", che accompagnano il litorale adriatico specialmente nel tratto Brindisino. Per struttura e composizione abbastanza fertili sono le terre sui "tuffi" e le sabbie argillose; mentre sono in genere poco fertili le sabbie, le argille marnose e i terreni alluvionali sabbiosi. Generalmente sono suoli con contenuto medio di azoto, basso di fosforo ed elevato di potassio. I terreni risultano mediamente dotati di sostanza organica, hanno un pH neutro o sub-alcino ed una buona capacità idrica di campo. Le tecniche di coltivazione messe a punto dagli agricoltori nei territori delimitati per la produzione del "Carciofo Brindisino" unitamente alle condizioni pedoclimatiche del suddetto territorio, conferiscono la precocità che consente la presenza sul mercato già dal mese di ottobre; inoltre, la tenerezza e delicatezza dei capolini, in particolare nella parte basale delle brattee, ed il ricettacolo carnoso e gustoso, rappresentano caratteristiche di pregio per le

varie destinazioni culinarie. Le caratteristiche del carciofo rimangono pressoché invariate nel corso dei cicli produttivi, a motivo della standardizzazione della tecnica colturale.

La giacitura pianeggiante del territorio consente di ottenere una produzione di capolini con caratteristiche morfologiche omogenee. Tutto l'areale è caratterizzato da clima mediterraneo con inverni miti ed estati caldo-umide, per effetto dell'azione di eventi atmosferici del mediterraneo Nordorientale. La media delle temperature nei mesi freddi si attesta intorno ai 9°C, mentre nei mesi caldi attorno ai 25,5 °C. Non si riscontrano, se non in rari casi, fenomeni di forti escursioni termiche. Le precipitazioni, frequenti in autunno e in inverno, si attestano attorno ai 550 mm. di pioggia/anno. La primavera e l'estate sono caratterizzate da lunghi periodi di siccità. L'armonia fra questi elementi pedoclimatici contraddistingue il nostro territorio rendendolo particolarmente adatto alla produzione del "Carciofo Brindisino" con qualità specifiche tali da caratterizzarlo e farlo apprezzare dai mercati nazionali ed esteri. La spiccata vocazione del territorio ha portato, negli ultimi decenni, all'incremento della superficie coltivata a carciofo, tanto che attualmente circa il 20% della produzione nazionale di carciofi proviene dalla provincia di Brindisi.

7.5 Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto

Negli ultimi tempi è stato avviato il progetto per il recupero dell'ecotipo locale di pomodoro fiaschetto. Questo pomodorino, dolce, succoso, serbevole, fa parte della storia gastronomica pugliese: era la base per la passata che tutte le famiglie, anche quelle urbane, si producevano per l'inverno. Non era pensabile utilizzare un altro tipo di pomodoro, magari più famoso, come il san marzano: nel Brindisino il sugo rosso della pasta è quello che deriva dalla passata di fiaschetto. Eppure, nonostante questo radicamento, il pomodorino rischiava di sparire: troppo dispendiosa la coltivazione e soprattutto la raccolta, troppo scarsa la quantità di raccolto rispetto alla redditività dei moderni ibridi da sugo. La lenta ripresa della coltivazione del Fiaschetto, con 100.000 piantine coltivate in circa 50 ettari, produce quasi 1.500 quintali di pomodoro. Le fasi della coltivazione si ispirano alle tradizioni popolari, ai riti sacri e al calendario dei Santi: il trapianto della piantina del pomodoro fiaschetto, infatti, avviene proprio come un tempo, il giorno di San Giuseppe, il 19 marzo. Il 13 giugno invece, giorno di Sant'Antonio, comincia la raccolta. L'impiego di acqua salmastra per la coltivazione, prelevata dai pozzi in superficie, conferisce al pomodoro fiaschetto un sapore acidulo-salmastro, che gli viene ridotto facendolo maturare, dopo la raccolta, su graticci di canne in ombra. Il pomodoro fiaschetto, di colore rosso e colto verde, buccia sottile, ricca di semi, peso medio di 15-20 grammi, in piccoli grappoli con 4/5 pomodori, è un prodotto da mangiare fresco oppure per produrre la classica passata di pomodoro.



Figura 12 - Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto

7.6 Pomodoro Regina al filo di cotone di Torre Canne

Regina è il nome di una varietà locale di pomodoro da serbo, coltivata nell'alto Salento tra Fasano e Ostuni, nei terreni salmastri litoranei del Parco delle Dune Costiere, da Torre

Canne a Torre San Leonardo fino ad Egnazia, lungo l'antica via Traiana. Il nome di questo pomodoro si ispira alle caratteristiche del peduncolo, che crescendo assume la forma di una coroncina. Le bacche sono piccole e tondeggianti. La buccia, piuttosto spessa – una caratteristica dovuta appunto all'acqua salmastra con la quale si irrigano gli orti vicini al mare – aumenta la conservabilità di questa varietà e la resistenza ai parassiti. Il pomodoro regina si raccoglie a partire dal mese di luglio: una parte viene venduto fresco e una parte viene riposto in cassette dove subisce un appassimento fino all'inizio di settembre, quando il cotone è pronto per la filatura. A questo punto i pomodorini, legati per il peduncolo con il filo di cotone a formare le ramasole, sono appesi alle volte delle masserie e si conservano fino alla fine del mese di aprile dell'anno successivo.



Figura 13 – Pomodoro Regina al filo di cotone di Torre Canne

7.7 Uva di Puglia IGP

L'I.G.P. "Uva di Puglia" è riservata all'uva da tavola delle varietà Italia b., Regina b. Victoria b., Michele Palieri n., Red Globe rs., prodotta nella zona comprende diversi territori della regione Puglia posti al di sotto dei 330 m. s.l.m.. La zona di produzione dell'Uva di Puglia è caratterizzata da condizioni pedoclimatiche ideali per lo sviluppo dell'uva da tavola. Terreni di medio impasto ricchi di potassio e di calcio, clima mite anche di inverno, caratterizzato da discreta piovosità nel periodo invernale e da scarse precipitazioni in quello primaverile-estivo, luminosità elevata, rispondono appieno alle esigenze di una coltura, come la vite, potassofila ed eliofila. L'"Uva di Puglia" continuava ad essere segnalata come esempio di successo del prodotto sul mercato grazie alla sensibilità e capacità dei produttori, in grado di utilizzare al meglio la vocazionalità pedoclimatica della regione.



Figura 14 - Uva di Puglia IGP

7.8 Olio di Puglia DOP

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare. L'"Olio di Puglia" a Indicazione Geografica Protetta si contraddistingue per la grande varietà di caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone, dalle particolarità dell'ambiente geografico e pedo-climatico e dalle tecniche colturali ed estrattive tipiche del territorio di origine. La zona di produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Puglia.

La domanda di riconoscimento si basa sia sulle caratteristiche di qualità che sulla reputazione dell'Olio di Puglia. La Puglia è la regione più orientale d'Italia bagnata dalla porzione meridionale del Mar Adriatico e dal Mar Ionio e ed è caratterizzata da clima spiccatamente mediterraneo, di tipo semi-arido. Le piogge ammontano in media sui 600 mm l'anno, sono irregolari e si concentrano, per due terzi circa, nel periodo invernale, anche con qualche precipitazione nevosa a quote basse, per irruzioni di aria fredda da Nord o Nord-Est. I venti che soffiano più frequentemente in Puglia provengono in prevalenza dai quadranti meridionali; in estate le risalite dello Scirocco o del Libeccio accompagnano invasioni di aria molto calda africana che causano rapide e marcate impennate dei termometri. Le temperature sono molto miti complessivamente specie nelle pianure costiere per gran parte dell'anno. La natura carsica di gran parte del territorio pugliese e la scarsità di precipitazioni rendono la regione particolarmente povera di corsi d'acqua superficiali. La Puglia non ha barriere orografiche. La metà del territorio pugliese è pianeggiante, con quote che non superano i 100 metri di altezza. La fascia collinare raggiunge poco più di 680 metri di altitudine. Le caratteristiche distintive dell'olivicoltura pugliese sono ascrivibili a queste particolarissime condizioni geografiche, orografiche e pedoclimatiche, che rendono eccezionale la vocazionalità agronomica dell'olivo. Il particolare andamento climatico che si verifica nell'areale geografico tipico di coltivazione, prima descritto, durante le fasi di inolizione e maturazione dei frutti rappresenta il primo fattore ambientale importante, essenziale nella determinazione di alcuni indici di qualità del prodotto, quali il contenuto fenolico e quello volatile. Gli stress termici ed idrici che si verificano durante la fase di inolizione delle olive (agosto-settembre) inducono la sintesi di polifenoli che si accumulano all'interno dei frutti stessi. I polifenoli si formano a seguito di stress intensi, quali stress idrico e/o termico e vengono utilizzati dall'albero stesso per contrastare la produzione di radicali liberi. Le piogge autunnali (ottobre-novembre), invece, favoriscono la sintesi dei composti volatili. Questa particolare successione temporale delle condizioni climatiche pugliesi, cioè calde e asciutte durante l'inolizione e più fresche ed umide nel corso della maturazione dei frutti, determina prima l'accumulo di polifenoli e successivamente quello di composti volatili. I polifenoli conferiscono l'amaro ed il piccante e determinano quel valore salutistico che rappresenta una caratteristica qualitativa tipizzante e distintiva dell'IGP "Olio di Puglia" rispetto allo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione. I secondi conferiscono, invece, quei sentori vegetali tipici dell'IGP "Olio di Puglia". L'interazione di queste caratteristiche combinata con i genotipi di olive determina una espressione fenotipica unica. La letteratura scientifica a conferma del binomio genotipo/ambiente sulle caratteristiche qualitative del prodotto è ampia e le testimonianze partono fin dai primi anni '60. Le cultivar prevalenti sono le più antiche varietà coltivate regionali e sono diffuse su tutto il territorio regionale, sia pure con aree più specializzate. Tali cultivar favoriscono l'ottenimento di olio con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche, ben individuabili che ne definiscono un profilo ben riconoscibile dal consumatore. La Puglia, proprio grazie a questa variabilità di condizioni sopra descritte, genera una produzione di oli extravergini di oliva con intervalli ampi delle caratteristiche di colore, fruttato, amaro e piccante che sommati al contenuto in biofenoli (>250 mg/kg all'atto della certificazione) prodotti dagli stress termici e idrici, rappresentano caratteristica tipica di legame con la zona geografica di riferimento. È dunque questo l'aspetto che accomuna gli oli pugliesi, i cui valori di amaro e piccante compresi tra 2 e 7 possono essere identificate quali caratteristiche qualitative in grado di differenziare l'olio extra vergine di oliva IGP "Olio di Puglia" dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione. Il gusto amaro e piccante dovuto alle molecole polifenoliche, è oggi un elemento incluso nelle caratteristiche

positive del prodotto, ed è un elemento utile ad identificarne la freschezza. Infatti tali molecole nel tempo tendono ad ossidarsi perdendo il loro gusto caratteristico e le proprietà salutistiche che conferiscono al prodotto. Il disciplinare IGP “Olio di Puglia”, pensato per veicolare anche il concetto di “freschezza” del prodotto, come elemento distintivo, prevede che sia indicato in etichetta obbligatoriamente sia l’anno di raccolta delle olive, sia la campagna di commercializzazione. Le specifiche condizioni pedoclimatiche e geografiche determinano anche la composizione sterolica, terpenica e volatile, come confermato da diversi lavori scientifici. In particolare gli oli provenienti dall’areale tipico pugliese sono particolarmente ricchi di esanale, il quale conferisce agli oli il sentore di erba tagliata. Le tecniche di coltivazione contribuiscono a fissare ed esaltare tali tipicità, in particolare l’epoca di raccolta e la gestione irrigua.

8 REGIME DI QUALITÀ REGIONALE – MARCHIO “PRODOTTI DI QUALITÀ”

Il Regime di Qualità Regionale (RQR), istituito in conformità dall'art. 16 par. 1 lettera b) del Reg. (UE) n. 1305/2013 e notificato alla Comunità Europea ai sensi della Direttiva 98/34/CE (numero notifica 2015/0045), ha per oggetto i prodotti alimentari di origine vegetale e di origine animale, inclusi i prodotti ittici, quelli florovivaistici e le produzioni tradizionali regionali di qualità non riconosciute come DOP o IGP, con specificità di processo e di prodotto e caratteristiche qualitativamente superiori alle norme di commercializzazione correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale o caratteristiche specifiche dei processi di produzione. Il RQR è identificato dal Marchio “Prodotti di Qualità” - Qualità garantita dalla Regione Puglia, registrato all'Ufficio per l'Armonizzazione nel Mercato Interno (UAMI) il 15/11/2012 al n. 010953875.

9 PRESIDI SLOW FOOD

9.1 Fava di Carpino

I terreni calcarei e argillosi di Carpino sono perfetti per la coltivazione delle fave. Una delle varietà più apprezzate di tutta la Puglia si produce in rotazione con il grano duro, le barbabietole da zucchero, i pomodori e i lupini. La semina avviene nei mesi di ottobre e novembre. Non si concima (anzi, la fava è una pianta che arricchisce il terreno di azoto) e non si tratta: le erbe infestanti si tolgono a mano. Tra giugno e luglio, quando le piante sono ingiallite, si falciano a mano e si legano in covoni (i cosiddetti manocchi) da far seccare sul campo. Nel frattempo, si predispone un'area circolare (arij) bagnando il terreno, ricoprendolo di paglia e pressandolo. Lo scopo è quello di creare uno strato duro e compatto su cui lavorare. Nel mese di luglio, quando i manocchi sono ben secchi, si sistemano sull'arij (dopo aver eliminato la paglia) e, quando il sole è alto, si passa alla pesa: un agricoltore sta al centro dell'area, mentre uno o più cavalli girano in tondo schiacciando i covoni. Quindi, con tradizionali forche di legno, si separano le fave dalla paglia. Per eliminare anche le particelle più minute, infine, si sollevano con pale di legno e si gettano in aria approfittando della brezza pomeridiana. Si raccoglie da giugno a luglio, essiccata è tutto l'anno.

10 VALUTAZIONI FINALI

La Puglia è una regione molto ricca dal punto di vista di prodotti di qualità. Anche il comprensorio di riferimento relativamente alle zone in esame rappresenta un'area interessante dal punto di vista agricolo e dei prodotti freschi e/o trasformati. L'attuale vocazione agricola delle aree di impianto non muterà, verrà mantenuta e ampliata con la parte di monitoraggio relativa sia allo stato di salute delle piante che all'aumento del livello di produttività regolamentato, tra le altre cose, da tutte le norme relative agli impianti agrivoltaici.

Dott. Agr. Paolo Castelli

Arcadis Italia S.r.l.

via Monte Rosa, 93
20149 Milano (MI)
Italia
+39 02 00624665

<https://www.arcadis.com/it/italy/>