

AUTORIZZAZIONE UNICA EX D. LGS. N. 387/2003



PROGETTO DEFINITIVO PARCO EOLICO COLOBRARO TURSI

Titolo elaborato:

REPORT SULLE COLTURE AGRARIE DI PREGIO E SUGLI ELEMENTI CARATTERISTICI DEL PAESAGGIO AGRARIO

BioPhilia	GD	WPD	EMMISSIONE	20/01/24	0	0
REDATTO	CONTR.	APPROV.	DESCRIZIONE REVISIONE DOCUMENTO	DATA	REV	

PROPONENTE



WPD MURGE S.R.L.
VIALE LUCA GAURICO 9-11
00143 ROMA

CONSULENZA



BIOPHILIA WIND&SUN S.R.L.
VIA PRINCIPE AMEDEO 31
70121 BARI

Codice
CTSA103

Formato
A4

Scala
/

Foglio
1 di 14

Progetto per la realizzazione e l'esercizio di un impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica denominato "Parco Eolico Colobraro Tursi", composto da 10 aerogeneratori, in provincia di Matera, Basilicata.

Report sulle colture di pregio e sugli elementi caratteristici del paesaggio agrario



Consulente: BioPhilia Wind&Sun S.r.l.

<i>Redazione e foto</i>	Enrico Perrino, botanico
<i>Supervisione scientifica</i>	Michele Bux
<i>Elaborazione cartografica e GIS</i>	Enrico Perrino
<i>Revisione e coordinamento</i>	Gianni Palumbo

Emissione

20/01/2024

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Enrico Perrino".

Sommario

Premessa	4
Area di studio	4
Analisi agronomica e delle produzioni tipiche di pregio	5
“Caciocavallo Silano” DOP (art. 3 zone di produzione del disciplinare “Caciocavallo Silano”).....	7
“Olio Extravergine di Oliva VULTURE” DOP.....	8
“Aglianico del Vulture” DOC/DOCG.....	9
"Peperoni di Senise" IGP.....	11
Alberi monumentali	11
Conclusioni	13
BIBLIOGRAFIA CITATA E CONSULTATA	14

Premessa

Il report sulle colture agrarie e sugli elementi caratteristici del paesaggio agrario è stato condotto in un'area che ricade nei comuni di Tursi e Colobraro (Matera), in cui si intende realizzare un Parco Eolico (Figure 1 e 2). Nello specifico, sono stati ispezionati 11 siti coincidenti con l'installazione di 10 aerogeneratori ed una centrale elettrica (RTN) al fine di verificare gli aspetti legati alle colture agrarie ed agli elementi caratteristici del paesaggio agrario.

Lo studio della vegetazione e l'analisi pedo-agronomica hanno già evidenziato la presenza di un paesaggio poco variegato ed un uso del suolo vocato essenzialmente al pascolo bovino.

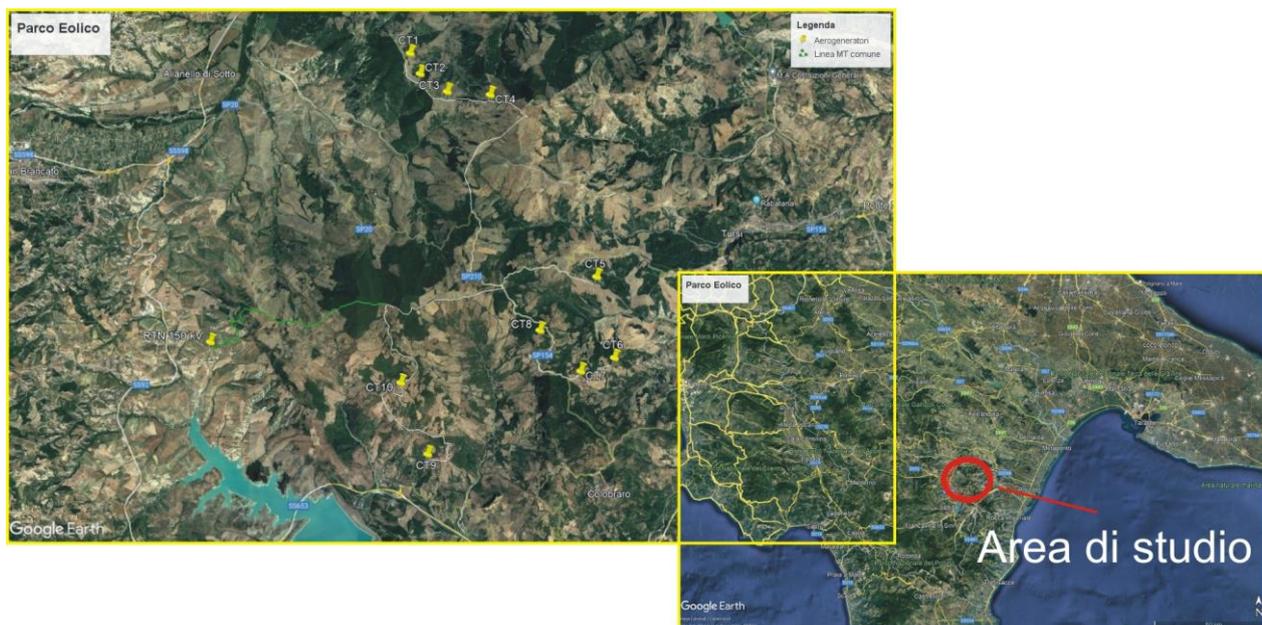


Figura 1. Area di studio del Parco Eolico (in rosso a destra) con i relativi aerogeneratori (in giallo a sinistra).

Area di studio

L'area è servita sia da strade statali (SS 598) sia da strade provinciali (SP 20, SP 210 e SP 154). Gli aerogeneratori CT1, CT2, CT3 e CT4 si raggiungono imboccando la SP 210 e costituiscono gli aerogeneratori posti più a nord del Parco Eolico, mentre le CT5, CT6, CT7 e CT8 sono posti più ad est e sono serviti dalla provinciale SP 154. Infine, gli aerogeneratori CT9 e CT10, i più meridionali, sono raggiungibili partendo da Colobraro, imboccando la SP154 in direzione Nord e dopo circa 8 km, poco prima dell'incrocio con la SP210, svoltando a sinistra e ancora dopo circa 3 km, svoltando ancora a sinistra verso Azienda Modarelli. Percorsi circa 3 km si arriva al sito dell'aerogeneratore CT9 e successivamente a quello del CT10. La stazione di controllo può essere raggiunta prima di svoltare verso Azienda Modarelli, e proseguendo per circa 5,5 km in direzione SW.



Figura 2. Localizzazione dei 10 aerogeneratori e della centrale di controllo (CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6; CT7, CT8, CT9, CT10, RTN).

Analisi agronomica e delle produzioni tipiche di pregio

Dallo studio dell'uso del suolo è emerso che l'area interessata dall'installazione di aerogeneratori è caratterizzata prevalentemente da aree utilizzate a pascolo intensivo di bovini, mentre le colture agricole sono limitate ad alcuni seminativi. I seminativi sono utilizzati per la cerealicoltura, soprattutto grano ed in misura minore orzo. Assai ridotte risultano le superfici agricole occupate da colture arboree, rappresentate da piccoli oliveti.

Ben rappresentate le superfici con vegetazione erbacea infestante legata al pascolo. Una ristretta porzione dell'area di studio è caratterizzata da insediamenti produttivi e residenziali e da viabilità, cui si associa una vegetazione di verde ornamentale a servizio. Le superfici con vegetazione naturale, costituite soprattutto da formazioni arbustive a sclerofille, sono ben rappresentate nel contesto paesaggistico dell'area, mentre i boschi di caducifoglie sono spesso circoscritti, mentre le aree calanchive ospitano vegetazione erbacea perenne tipica dei suoli argillosi.

Dal punto di vista delle colture tipiche e delle produzioni agricole e zootecniche di qualità la Basilicata possiede una enorme ricchezza storica e culturale, con un'identità ben specifica che trae origine dalla caratterizzazione del "sistema locale" in termini di ambiente, tradizioni, conoscenze e competenze. Spesso tali prodotti danno vita a piccole realtà artigianali locali che, attraverso lavorazioni e metodiche particolari, aggiungono alla biodiversità agraria un'ulteriore esaltazione del prodotto locale. La riscoperta di tali produzioni, accompagnata da politiche comunitarie, nazionali e regionali,

ha consentito ai territori e alla collettività di recuperare e riappropriarsi della propria identità culturale e contemporaneamente di consolidare e, in alcuni casi, di creare un nuovo segmento di mercato, che richiede tali produzioni.

La normativa sulle denominazioni di origine ha consentito la diversificazione dei processi e dei prodotti in particolare per le produzioni agro-alimentari mediterranee, caratterizzate da vocazionalità del territorio, tradizionalità dei saperi e artigianalità delle tecniche ed ha portato ad una presa di coscienza degli operatori ed una maggiore conoscenza da parte dei consumatori della qualità di un prodotto. Grazie a tale normativa i produttori possono beneficiare di una maggiore remuneratività ed ai consumatori è assicurata una maggiore qualità nutrizionale che consenta di disporre effettivamente di un prodotto sano, salubre e genuino. Oggi siamo di fronte ad un incremento del numero dei prodotti DOP/IGP e all'aumento del valore e delle quantità prodotte, nonché della domanda sia a livello nazionale, per il consumo domestico, sia a livello estero.

Il paniere lucano dei prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) o identificazione geografica protetta (IGP), sono tredici: il Canestrato di Moliterno IGP, il Fagiolo di Sarconi IGP, la Melanzana Rossa di Rotonda DOP, il Pane di Matera IGP, il Pecorino di Filiano DOP, i Fagioli Bianchi di Rotonda DOP, il Peperone di Senise IGP, nonché il Caciocavallo Silano DOP, che incidono sul poco più del 3% del paniere nazionale. L'Olio extra-vergine di oliva Vulture DOP, che potenzialmente ha maggiori quantitativi, ai sensi dell'art. 5 del regolamento (CE) n. 510/06 resta in protezione transitoria ai sensi dell'art. 5 del regolamento (CE) n. 510/06 in attesa della iscrizione nel registro ufficiale europeo delle DOP/IGP in seguito alla pubblicazione della domanda di riconoscimento come DOP sulla GU europea del 4 maggio 2011. Per la produzione vinicola, oltre alla rinomata DOC "Aglianico del Vulture", vi sono le DOC "Matera", "Terre dell'Alta Val D'Agri" e "Grotтино di Roccanova". Il fatturato alla produzione delle DOP e IGP lucane è stimato in 2,1 milioni di euro nel 2008 (ISMEA, 2010), meno del 9% del fatturato complessivo realizzato nelle Regioni del Sud e Isole; anche questo dato va letto in termini proporzionali, considerato che il paniere della Basilicata si compone di pochi prodotti e che, storicamente, sono piuttosto limitate le quote in termini di fatturato del Centro-Sud e delle Isole, pari, complessivamente, al 12% del fatturato dall'intero paniere nazionale DOP/IGP.

La Regione Basilicata si caratterizza dalla presenza di ecosistemi e agro-ecosistemi di elevato pregio, con territori ancora integri dal punto di vista ambientale e ad elevata biodiversità con presenza di risorse genetiche vegetali ed animali di interesse locale.

Le condizioni di relativo isolamento di alcune aree interne, determinato dalla scarsità di reti di comunicazione, hanno costituito microambienti nei quali nel tempo sono state selezionate specie, varietà, ecotipi autoctoni caratteristici conservati da micro-comunità. A questi, che oggi rischiano di

essere persi, sono maggiormente dedicati gli interventi di sostegno della politica regionale (Piano di Sviluppo Rurale).

L'agro-biodiversità che si osserva oggi nella Regione, determinata da fattori culturali e dall'adattamento delle specie all'ambiente nel tempo, ha portato allo sviluppo di colture agrarie locali diversificate che necessitano di azioni di sostegno per costituire una base produttiva necessaria a promuovere il territorio attraverso prodotti della tradizione agraria e agroalimentare locale.

Tursi e Colobraro rientrano come territorio comunale nei disciplinari di produzione di alcuni prodotti agroalimentari di qualità. Difatti, in zona le aziende agricole possono aderire e concorrere alla produzione delle seguenti DOC e/o DOP:

“Caciocavallo Silano” DOP (art. 3 zone di produzione del disciplinare “Caciocavallo Silano”).

Esso è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vaccino ottenuto da vacche di diverse razze. La forma, che può essere ovale o troncoconica, varia in base alle diverse aree geografiche di produzione. Presenta una crosta sottile e liscia di un colore paglierino intenso, che può presentare delle leggere insenature dovute ai legacci e può avere un peso compreso fra 1 e 2, 5 kg. La pasta al suo interno è compatta ed omogenea con una lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino, con sapore dolce quando il formaggio è fresco o piccante a stagionatura avanzata. La zona di produzione di questo formaggio è una delle aree più vaste tra tutte quelle interessate dalla produzione di formaggi a denominazione di origine, presentando una grande variabilità morfologica del territorio. Infatti, la zona di provenienza del latte, di trasformazione e di produzione del formaggio “Caciocavallo Silano” comprende territori delle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata. Per quanto concerne la Regione Basilicata, questi territori comprendono le due province di Matera e Potenza con una diffusione tale da abbracciare quasi l'intero territorio regionale. Nello specifico, per l'area di studio, nell'art. 3 del disciplinare di produzione del “Caciocavallo Silano”, tra le zone di produzione viene indicato il comune di Tursi.

In considerazione dell'attuale destinazione culturale a pascolo (Figure 3 e 4), soprattutto bovino al momento del sopralluogo, indica che nell'area di studio tale attività è perfettamente in linea con la potenzialità produttiva del “Caciocavallo Silano” DOP.



Figura 3. Pascolo bovino nei pressi dell'aerogeneratore CT5.



Figura 4. Pascolo bovino nei pressi dell'aerogeneratore CT7.

“Olio Extravergine di Oliva VULTURE” DOP.

La Basilicata ha una forte tradizione legata alla coltura dell'olivo, diffusa principalmente in tre aree, rappresentate dalle Colline Materane, dalle Colline dell'Alto Agri e dai territori del Vulture. L'Olio extravergine di oliva del Vulture è stato riconosciuto nel 2005 come DOP in Protezione Transitoria e ha visto a maggio 2011 la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Europea della domanda di riconoscimento come DOP, che lo porterà a novembre 2011 (salvo eventuali opposizioni da parte di altri stati membri) all'iscrizione nel registro ufficiale europeo delle DOP. Per la produzione ci si attiene al Disciplinare di Produzione dell'Olio Extravergine di Oliva "Vulture" a Denominazione di Origine Protetta, attendendo il riconoscimento europeo definitivo. L'olio extravergine di oliva del "Vulture" ha sempre avuto una grande rilevanza nella storia economica e sociale di questo territorio, da sempre coltivato insieme alla vite (di Aglianico). Vino ed olio rappresentano il caratteristico connubio ambientale ed agronomico di questo territorio. Il valore aggiunto di questo prodotto è legato alle caratteristiche del territorio ma anche e soprattutto alla tradizione della comunità del Vulture.

L'Olio "Vulture" DOP è ottenuto dalla frangitura di olive della varietà "Ogliarola del Vulture" (per almeno il 70%), a cui possono unirsi altre cultivar presenti negli oliveti in misura non superiore al 30% come "Coratina", "Cima di Melfi", "Palmarola", "Provenzale", "Leccino", "Frantoio", "Cannellino", e "Rotondella". È prodotto nei territori dei comuni di Melfi, Rapolla, Barile, Rionero, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra e Venosa, ed è caratterizzato da un colore giallo ambrato dai riflessi verdi, un profumo fruttato di oliva e pomodoro medio/forte, delle note erbacee (di erba tagliata) e da un sapore fruttato di oliva matura, dal gusto dolce mandorlato, leggermente amaro con una nota di piccante.

Il territorio del Vulture è caratterizzato da diversi elementi capaci di conferire al prodotto DOP le sue specifiche caratteristiche: la presenza di una varietà di olivo predominante denominata "Ogliarola del Vulture"; terreni di origine vulcanica; microclima costante; tecniche tradizionali di coltivazione, raccolta, produzione e trasformazione delle olive. I terreni sui quali sono coltivati gli olivi sono situati alle pendici del Monte Vulture, un vulcano inattivo che li rende ricchi di potassio, fosforo, calcio e magnesio, che conferiscono alle olive e all'olio prodotto delle caratteristiche di grande qualità e tipicità. I terreni coltivati ad oliveti in pendenza, raggiungono la zona limite dove per altimetria e condizioni climatiche è consentita la sopravvivenza dell'olivo, con un clima più piovoso e freddo delle altre zone olivicole che determina una maggiore quantità di polifenoli nell'olio. *L'attuale destinazione colturale a pascolo non favorisce nell'area di studio lo sviluppo di di questa coltura votata alla produzione di olio. Ne è prova che nel disciplinare di produzione, nello specifico "art. 3 - zona di produzione" nono sono riportati i comuni di Tursi e Colobraro*

"Aglianico del Vulture" DOC/DOCG.

Sulle pendici di un vulcano spento ormai da millenni, il Vulture, situato a nord della Basilicata, il vitigno Aglianico ha sviluppato caratteristiche di grande pregio, riconosciute con l'“Aglianico del Vulture” DOC dal 1971, un vino ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve dei vigneti ubicati ai piedi dell'Antico Vulcano. In questa zona l'Aglianico DOC viene coltivato dai 200 ai 700 metri di altitudine, con due tipologie di vino: il Vecchio, che prevede un invecchiamento minimo di tre anni (di cui due in botti di legno), e il Riserva di cinque anni (di cui sempre due in botti di legno). Il suo grado alcolico va dagli 11,5 ai 12,5 gradi e non può essere messo in commercio prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve, ed è preferibile consumarlo a partire dal terzo anno di età. Dalla vendemmia 2010 in seguito al riconoscimento con D.M. del 2 agosto 2010 e del relativo Disciplinare pubblicato sulla GU n° 188 del 13/08/2010, l'Aglianico del Vulture già riconosciuto come DOC (secondo il Disciplinare di Produzione approvato con D.P.R. del 18 febbraio 1971 e successive modifiche), può fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) con le tipologie “Aglianico del Vulture Superiore” e “Aglianico del Vulture Superiore Riserva”.

“Aglianico del Vulture Superiore” DOCG dovrà avere una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 13,50%. Tale vino potrà essere immesso al consumo non prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, dopo un periodo di affinamento obbligatorio di almeno 12 mesi in contenitori di legno e almeno 12 mesi in bottiglia per la tipologia “superiore” e non prima del 1° novembre del quinto anno successivo a quello di produzione delle uve, dopo un periodo di affinamento di almeno 24 mesi in contenitori in legno e almeno 24 in bottiglia per la qualificazione “Riserva”. Le caratteristiche che rendono unico questo vino sono: il colore rosso rubino intenso tendente al granato, con riflessi aranciati dovuti all'invecchiamento; il profumo tipico, gradevole ed intenso; il sapore secco, giustamente tannico, sapido, persistente; armonico e vellutato, con un lieve sentore di legno in seguito ad un periodo di affinamento in recipienti di legno.

L'Aglianico viene coltivato in un territorio, che include 15 comuni, in cui la presenza di molte sorgenti minerali d'acqua e l'antichissimo vulcano spento, rappresentano elementi caratteristici che indubbiamente si riflettono sul vino che qui si produce, conferendogli caratteristiche di gusto rare ed inimitabili, e donando a questi territori della Basilicata un paesaggio unico e risorse agro-ambientali di grande qualità. Il terreno vulcanico sul quale si coltiva questo vitigno autoctono della Basilicata, per la sua conformazione ricca di potassio, presenta le condizioni ottimali per la coltivazione della vite. *Così come per l'oliveto per la produzione di olio, anche per i vigneti per la produzione di vino, l'area di studio pur essendo potenzialmente idonea all'utilizzo di queste colture è attualmente utilizzata per il pascolo intensivo a bovino. Ne è prova quanto riportato nel disciplinare di produzione, nello specifico “art. 3 - zona di produzione delle uve” nono sono riportati i comuni di Tursi e Colobraro*.

"Peperoni di Senise" IGP.

L'indicazione geografica protetta "Peperoni di Senise" è riservata a tre tipi morfologici (Appuntito, Tronco, Uncino) facenti parte della medesima popolazione prevista dal disciplinare di produzione. Le condizioni ambientali e di coltura dei peperoni di cui si richiede l'indicazione geografica protetta devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai peperoni ed ai derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono, pertanto, considerati idonei i terreni di origine alluvionale di natura limo-sabbiosi e quelli collinari di medio impasto che, posizionati alla quota sul livello del mare variabile tra i 250 ed i 340 metri, risultano assoggettati ad un clima tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo invernale e con temperature che risultano essere massime nei mesi di luglio-agosto (medie di 25,5 °C) e minime nei mesi di gennaio-febbraio (medie di 7,10 °C). Le zone di produzione dei "Peperoni di Senise" sono individuate nelle aree limitrofe al comune di Senise che comunque si affacciano per gran parte sulla Valle del Sinni: Francavilla S.S., Chiaromonte, Valsinni, Colobrarò, Tursi, Noepoli, San Giorgio Lucano; e sull'Agri: Sant'Arcangelo, Roccanova, Tursi, Montalbano Jonico e Craco. E' da specificare che l'area di produzione di questo prodotto nei comuni di Tursi e Colobrarò (Art. 3 del disciplinare di produzione del prodotto **"Peperoni di Senise"**), come meglio specificato nello stesso disciplinare, indica specificatamente i terreni golenali in destra del fiume Sirini (per Colobrarò), e i terreni golenali pianeggianti posti sulla destra del fiume Agri e precisamente i "Giardini Monte e i Giardini di Marone", e quelli in destra del fiume Sinni fino all'altezza tra l'incrocio tra la S.S. Sirinica e la diramazione per Tursi (per Tursi). Questo vuol dire che l'area interessata dall'installazione degli aerogeneratori interessa solo marginalmente la produzione di questo prodotto. Nei comuni limitrofi viene condotta la produzione di altre eccellenze gastronomiche del territorio lucano come il **"Pecorino di Filiano" DOP**.

Nonostante le produzioni tipiche di qualità potenzialmente coltivabili in zona, in considerazione dell'attuale destinazione a pascolo, l'area di studio è eleggibile principalmente per la produzione del "Caciocavallo Silano" DOP e, in misura minore, per la produzione dei "Peperoni di Senise" IGP.

Alberi monumentali

Gli alberi monumentali censiti dalla regione Basilicata risultano piuttosto distanti dal Parco eolico. Gli esemplari di *Fraxinus angustifolia* (localizzato a sud est) e *Quercus ilex* (localizzato a sud), i più vicini al Parco eolico, sono comunque distanti oltre 8 km dagli aerogeneratori CT6 e CT9 (Figura 5).

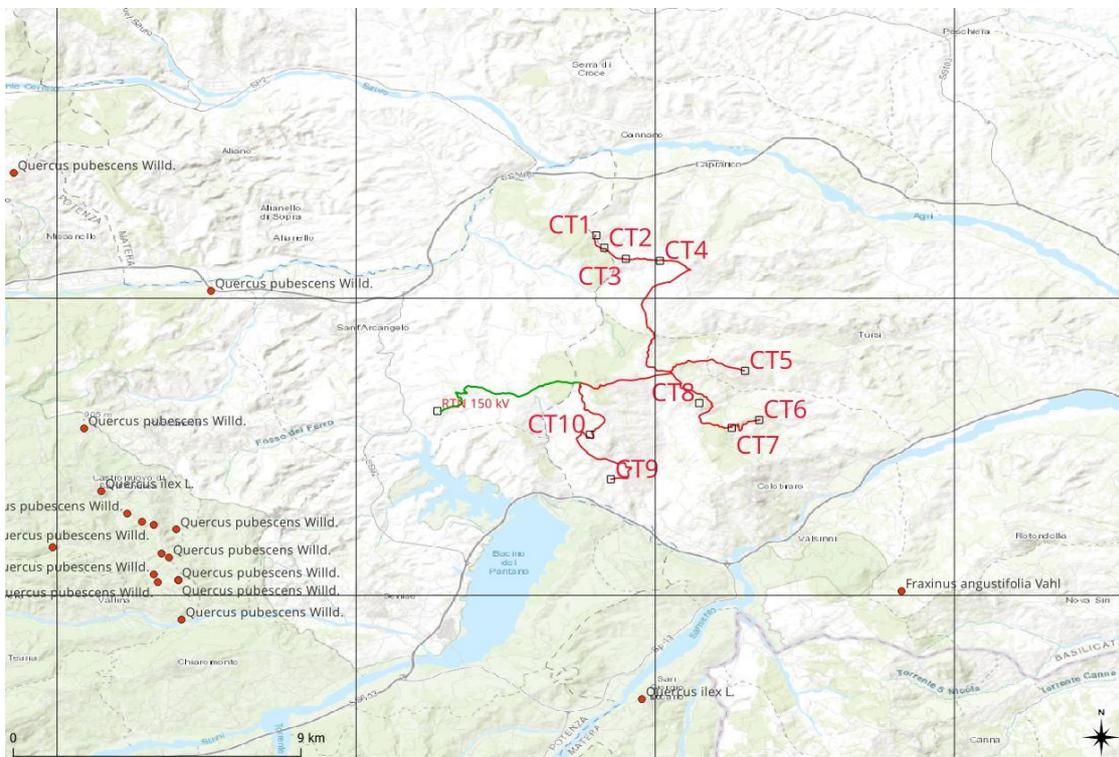


Figura 5. Alberi monumentali (cerchi rossi) con indicazione del nome scientifico e loro localizzazione nell'area di studio rispetto al posizionamento degli aerogeneratori.

Tutti gli altri alberi a carattere monumentale sono concentrati nel settore sud-occidentale dell'area e sono quasi tutti esemplari di *Quercus pubescens* (roverella).

Conclusioni

L'area in cui si intende installare gli aerogeneratori è caratterizzata prevalentemente da aree utilizzate a pascolo intensivo, mentre le colture agricole sono limitate essenzialmente alla cerealicoltura, con conseguente sviluppo di vegetazione infestante di scarso valore conservazionistico. Dal punto di vista delle colture tipiche e delle produzioni agricole e zootecniche di qualità Tursi e Colobrarò, in considerazione dell'attuale destinazione colturale a pascolo, soprattutto bovino, indica che l'area di studio interessata dall'installazione degli aerogeneratori ha potenzialità produttiva per il "**Caciocavallo Silano**" DOP e marginalmente per i "**Peperoni di Senise**" IGP, piuttosto che per la produzione di altri prodotti DOP regionali, come l'**Olio Extravergine di Oliva Vulture**, l'**Aglianico del Vulture**, "**Pecorino di Filiano**". Questo è confermato dai disciplinari di produzione di questi prodotti, in cui solo quelli relativi ai "**Peperoni di Senise**" IGP e "**Caciocavallo Silano**" DOP, riportano tra le zone di produzione i comuni di Tursi e Colobrarò.

Per quanto attiene gli alberi monumentali (individui di *Fraxinus angustifolia* e *Quercus ilex*), censiti dalla regione Basilicata, risultano essere distanti oltre 8 km dagli aerogeneratori CT6 e CT9 del Parco eolico.

BIBLIOGRAFIA CITATA E CONSULTATA

- De Vivo C., D'oronzio M.A. 2011. Il sistema agroalimentare lucano e gli strumenti di sviluppo previsti dal PSR Basilicata 2007/2013. Le esigenze del comparto ortofrutticolo per la razionalizzazione della filiera. INEA sede regionale della Basilicata, Potenza.
- Disciplinare di produzione dei peperoni a Indicazione Geografica Protetta "Peperoni di Senise". Proposta del Comitato Promotore dei Peperoni di Senise (Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96).
- Disciplinari di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Vulture", "Pecorino di Filiano".
- Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Aglianico del Vulture"
- D'oronzio M.A., Verrascina M. 2012. Agrobiodiversità e produzioni di qualità in Basilicata. Istituto Nazionale di Economia Agraria INEA, Potenza.
- European Commission Dg Environment, 2007. *Interpretation Manual of European Union Habitat*. EUR 27.
- INEA 2009. Le filiere agroalimentari lucane: analisi e prospettive, Potenza.
- PSR BASILICATA 2014-2020. Il settore agricolo e agroalimentare della Basilicata. Analisi delle principali filiere agricole regionali. INEA sede regionale della Basilicata, Potenza.
- Regione Basilicata. <http://www.basilicatanet.it/suoli/province.htm>. Accesso 9 maggio 2023.
- Regione Basilicata 2008. Prodotti tradizionali lucani. Graficom Edizioni, Matera. www.basilicatanet.it/suoli/index.htm
- San Miguel A. 2008. Management of Natura 2000 habitats. 6220 *Pseudo-steppe with grasses and annuals of the Thero-Brachypodietea. European Commission.