



Regione Puglia



Provincia di Foggia



Comune di Ascoli Satriano



Comune di Castelluccio dei Sauri



Oggetto:

Impianto Agrivoltaico ASCOLI GT8

Progettazione e realizzazione di un impianto agrivoltaico della potenza di 35,1 MW in AC e 41,143 MWp in DC e di tutte le opere connesse ed Infrastrutture

Società proponente:

GT 8 S.R.L.

ROMA (RM)
VIA FRATELLI RUSPOLI, 8
CAP 00198
P.IVA 17142941008

Il Progettista:

ARCH. LUCA MARCHESANI

Specialista elettrico:

ING. PASQUALE DE BONIS

Gestore rete elettrica:

TERNA

Elaborato:

RILIEVO DI PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLARE PREGIO

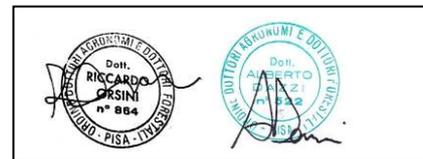
Cod. elab.:

REL064

Professionista/i:

Dott. Agr. Alberto Dazzi

Dott. Agr. Riccardo Orsini



Revisione:

REV. 00

Codice di rintracciabilità

202200503

Data:

07/03/2024

TIMBRO ENTE AUTORIZZANTE

COORDINAZIONE TECNICA:



COORDINAZIONE AMBIENTALE:

Prof. Geol. Alfonso Russi
Via Friuli, 5 - 06034 FOLIGNO



PROGETTO DEFINITIVO

INDICE

PREMESSA	1
1 INQUADRAMENTO DELL'AREA DI PROGETTO.....	2
1.1 Localizzazione geografica	2
1.2 Descrizione dell'area.....	4
1.3 Inquadramento catastale	6
1.4 Uso del suolo.....	10
2 PRODUZIONI DI QUALITA' NELL'AMBITO DI INTERVENTO	12
2.1 Vino	13
2.2 Olio extravergine di oliva	16
2.3 Prodotti ortofrutticoli	17
2.4 Prodotti caseari	18
3 RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO	19
4 CONCLUSIONI	24

PREMESSA

I sottoscritti Dott. Agronomo Alberto Dazzi e Dott. Agronomo Riccardo Orsini, iscritti all'Ordine dei dottori agronomi e forestali delle province di Pisa, Lucca e Massa-Carrara rispettivamente al n. 522 e n.864, hanno ricevuto incarico di redigere una Relazione relativa al rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio, da presentare nell'ambito del procedimento autorizzativo di un progetto di un impianto agrivoltaico di potenza nominale pari a 41,143 MWp, da realizzare nel territorio comunale di Ascoli Satriano, in provincia di Foggia.

L'azienda proponente è la GT 8 srl, società italiana con sede a Roma.

Il coordinatore scientifico del progetto è il Prof. Geologo Alfonso Russi.

Il fine del presente studio è quello di valutare la presenza di produzioni agricole di pregio nell'area di intervento e verificare le eventuali interferenze su queste ultime causate dalla realizzazione di tale impianto, secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

La trattazione di tale tema è specificamente prevista dalle "Linee guida per l'autorizzazione degli impianti alimentati da fonti rinnovabili" (D.M. 10/09/2010), le quali sanciscono al punto 16 che:

"Nell'autorizzare progetti localizzati in zone agricole caratterizzate da produzioni agro-alimentari di qualità (produzioni biologiche, produzioni D.O.P., I.G.P., S.T.G., D.O.C., D.O.C.G., produzioni tradizionali) e/o di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico-culturale, deve essere verificato che l'insediamento e l'esercizio dell'impianto non comprometta o interferisca negativamente con le finalità perseguite dalle disposizioni in materia di sostegno nel settore agricolo, con particolare riferimento alla valorizzazione delle tradizioni agroalimentari locali, alla tutela della biodiversità, così come del patrimonio culturale e del paesaggio rurale".

Successivamente alla pubblicazione, le linee guida appena citate, sono state recepite ed elaborate nel dettaglio da ogni Regione. Per la Regione Puglia in particolare, il riferimento normativo è dato dalle "Istruzioni Tecniche per la informatizzazione della documentazione a corredo dell'Autorizzazione Unica", pubblicate sul BUR n. 11/2011. Nello specifico, all'interno del paragrafo 4.3.2, intitolato Rilievo delle produzioni agricole di particolar pregio rispetto al contesto paesaggistico, si stabilisce che:

Nell'area interessata dall'impianto e nel suo immediato "intorno" (per intorno si intende una fascia estesa almeno per 500 m. distribuita uniformemente intorno all'impianto), nel caso di istanze relative ad impianti da insediarsi in zone agricole, è necessario effettuare un rilievo al fine di localizzare le eventuali colture agricole presenti che danno origine ai prodotti con riconoscimento I.G.P.; I.G.T.; D.O.C. e D.O.P...

Il rilievo, inoltre, deve essere corredato da una relazione illustrativa delle produzioni agricole di pregio che, tra l'altro, riporti:

- le specifiche varietà delle colture;
- l'età e il sesto di impianto in caso di colture arboree;
- le tecniche di coltivazione (ad es. irriguo, inerbimento, diserbo ecc.);
- un confronto tra quanto individuato attraverso il rilievo sul campo e quanto deducibile dai fotogrammi e dalle ortofoto disponibili, corredato da immagini, al fine di evidenziare, commentare e giustificare le differenze eventualmente individuate.

1 INQUADRAMENTO DELL'AREA DI PROGETTO

1.1 Localizzazione geografica

L'area di progetto consiste di 9 distinti lotti nei quali saranno installati gli impianti fotovoltaici, situati in Puglia, all'interno della Provincia di Foggia e nel Comune di Ascoli Satriano (Figura 1-1). Le aree a disposizione si estendono complessivamente per 88,83 ha su area agricola. Parte delle opere connesse (tratto terminale del cavidotto e stazione Terna) ricadono invece all'interno del vicino Comune di Castelluccio dei Sauri.



Figura 1-1. Localizzazione del comune di Ascoli Satriano.

I siti su cui sorgeranno i campi agrivoltaici nello specifico ricadono nell'area più settentrionale del Comune di Ascoli, a breve distanza dai confini con i Comuni di Foggia, Ordona e Castelluccio dei Sauri (Figura 1-2).

I centri abitati più vicini sono quelli di Castelluccio dei Sauri, posizionato rispetto al confine di impianto più prossimo a circa 4 km verso ovest e Ordona, circa 4 km a est, che contano rispettivamente 2.005 e 2.816 abitanti (Istat, 2022).

Dal punto di vista morfologico la zona ricade pienamente all'interno del Tavoliere delle Puglie.

Il Tavoliere rappresenta la seconda pianura più vasta d'Italia racchiudendo l'intero sistema delle pianure alluvionali comprese tra il Subappennino Dauno, il Gargano, la valle dell'Ofanto e l'Adriatico, ed è caratterizzata da una serie di ripiani degradanti che dal sistema dell'Appennino Dauno giungono fino all'Adriatico.

Viene convenzionalmente suddiviso in due aree geografiche distinte: “Alto Tavoliere” e “Basso Tavoliere”, sulla base di differenze geomorfologiche e pedologiche. L’alto Tavoliere è caratterizzato da un’alternanza di terrazze e da ampie valli fluviali che discendono dall’appenino Dauno in direzione verso il Gargano mentre Basso Tavoliere presenta, invece, zone a morfologia pianeggiante e sub pianeggiante, con pendenze moderate e quote che non superano i 300 m s.l.m.

Il territorio comunale di Ascoli Satriano ricade a cavallo fra le due aree, con la zona urbana e tutti i terreni meridionali afferenti all’alto Tavoliere e la parte più centrale verso Foggia con caratteristiche tipiche del basso Tavoliere.

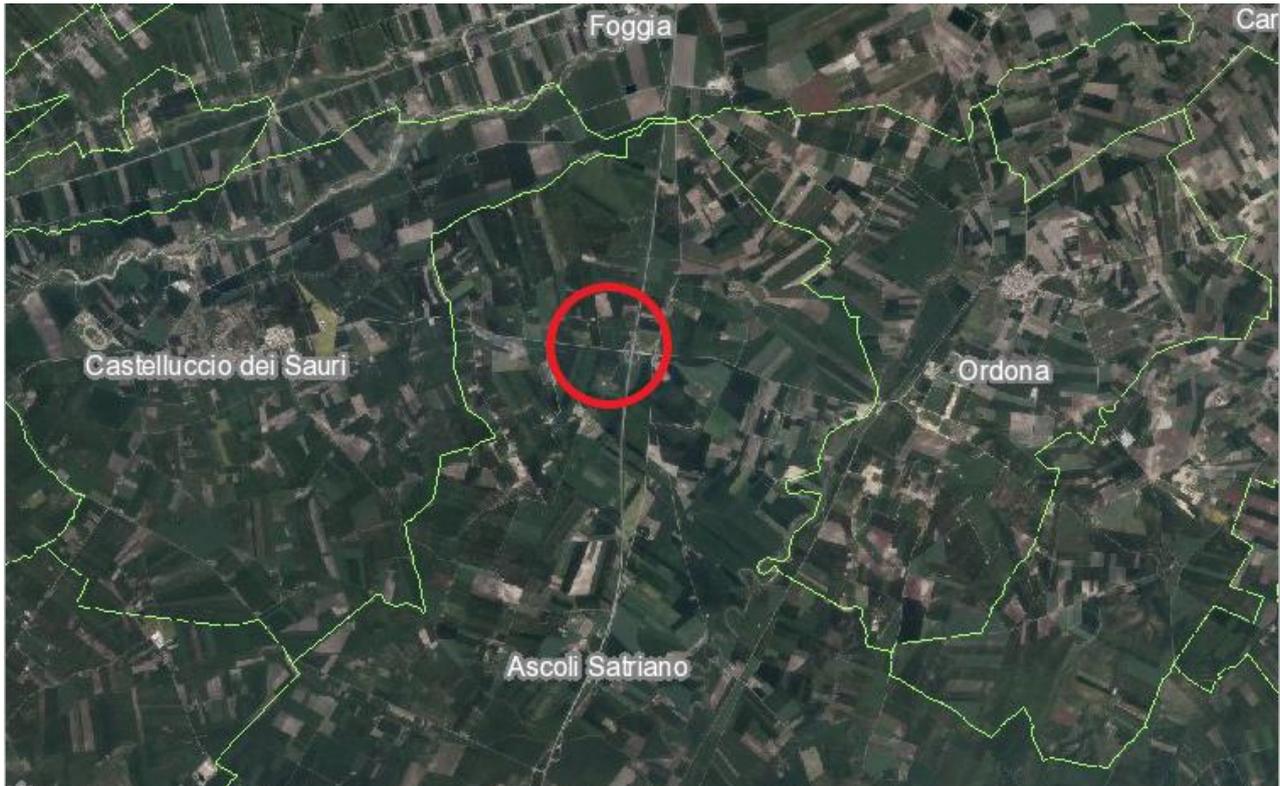


Figura 1-2. Localizzazione dell’impianto (in rosso) vicino al confine fra i Comuni di Ascoli Satriano, Ortona, Castelluccio dei Sauri e Foggia.

1.2 Descrizione dell'area

Si riporta di seguito l'inquadratura su ortofoto dell'area di progetto nel territorio circostante, con indicazione dei confini di impianto evidenziati in giallo e del percorso dei cavidotti (in verde) fino alla nuova SSE Terna (Bianca).

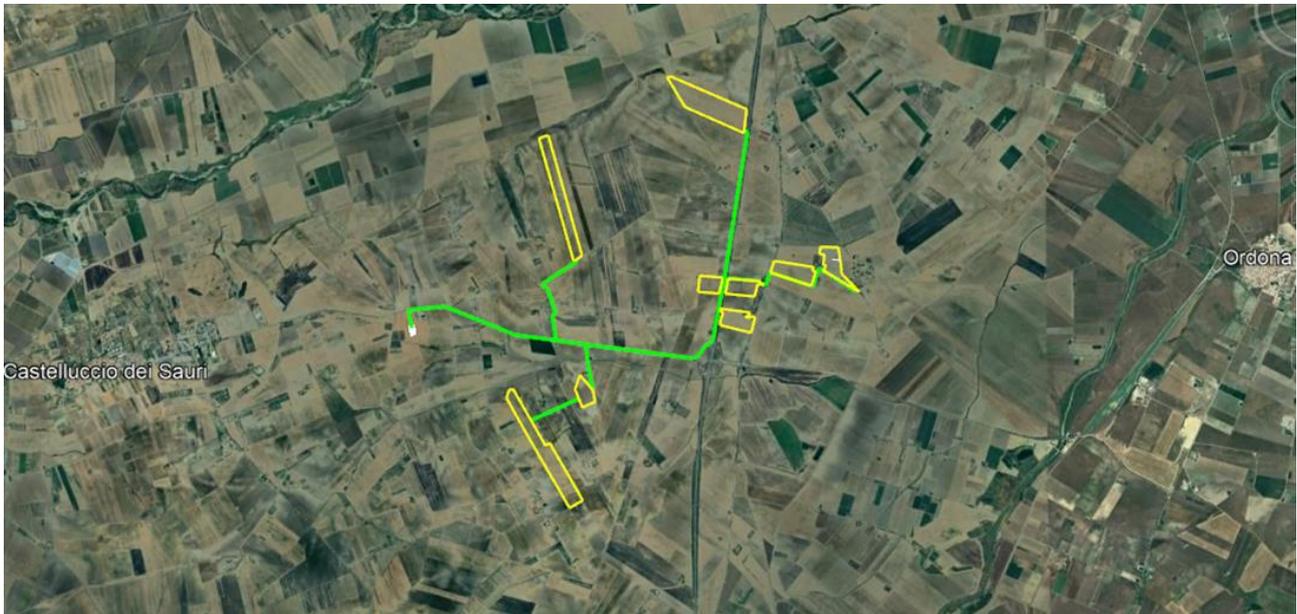


Figura 1-3. Ortofoto con indicazione perimetro impianto, cavidotto e stazione

L'area oggetto di progetto, come anticipato, è costituita da 9 distinti lotti o tessere, rinominati progressivamente da lotto 1 a 9 come indicato in Figura 1-4.

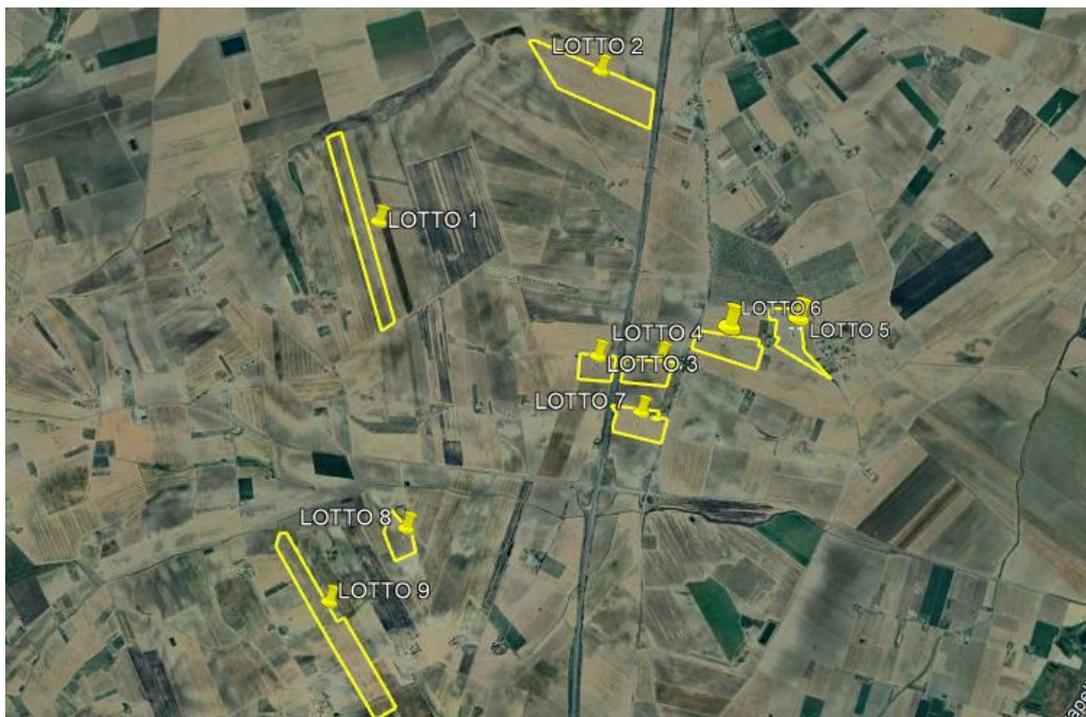


Figura 1-4. Denominazione dei lotti interessati da progetto.

I 9 lotti hanno un'estensione che va da un minimo di 4,13 ha ad un massimo di 20,23 ha circa. La superficie complessiva è pari a 88,83 ha. Nella tabella che segue, si riportano le principali caratteristiche suddivise per singolo lotto.

Lotti	Comune	Ha	Zone PRG/PUG
1	Ascoli Satriano	14,2822	Agricola E
2	Ascoli Satriano	20,2331	Agricola E
3	Ascoli Satriano	4,1264	Agricola E
4	Ascoli Satriano	5,4539	Agricola E
5	Ascoli Satriano	6,6625	Agricola E
6	Ascoli Satriano	6,6625	Agricola E
7	Ascoli Satriano	7,7153	Agricola E
8	Ascoli Satriano	4,2862	Agricola E
9	Ascoli Satriano	19,405	Agricola E

Tabella 1-1. Estensione dei lotti.

Le quote dei terreni variano, a seconda dei diversi lotti considerati all'incirca fra i 130 ed i 210 m s.l.m.

Dal punto di vista morfologico gli appezzamenti presentano tutti un andamento pianeggiante o sub-pianeggiante, con pendenze di entità contenuta, che solo in rari punti superano il 10-15%.

Per quanto riguarda l'attuale uso del suolo, l'intera superficie risulta impiegata totalmente a seminativo principalmente per la coltivazione di grano duro, che rappresenta nell'ambito del Tavoliere la coltura più importante dal punto di vista della Superficie Agricola Utilizzata (SAU).

Negli immediati dintorni dei lotti sono ampiamente diffusi seminativi e oliveti. In generale l'intera area ha una fortissima vocazione agricola e le tipiche caratteristiche di antropizzazione del Tavoliere.

Nel complesso le aree di progetto risultano facilmente raggiungibili grazie ad una fitta rete di strade di vario ordine presenti in zona che collegano le diverse porzioni del campo agrivoltaico.

1.3 Inquadramento catastale

I terreni di progetto ricadono all'interno dei fogli 1,2,3,4 e 5 del comune di Ascoli Satriano.

La conduzione agricola è attualmente su buona parte dei terreni svolta direttamente dai proprietari coltivatori diretti e sui restanti affidata a contoterzisti. A seguito della realizzazione del progetto nella maggior parte dei casi la conduzione agricola resterà a carico dei proprietari.

La qualità catastale dei terreni è in tutti i casi quella di seminativi (di classi variabili a seconda dalla 1 alla 4), confermata anche attraverso i sopralluoghi effettuati sul posto. Fa eccezione una parte della particella 233, foglio 3 investita ad oliveto, che tuttavia non sarà interessata da progetto né recintata.

Nella tabella che segue (Tabella 1-2), è riportato il piano particellare dettagliato con indicazione di proprietari e delle superfici per ogni singola particella.

PIANO PARTICELLARE ASCOLI SATRIANO

COMUNE	FOGLIO	PARTICELLA	CATEGORIA	SUPERFICIE MQ	C.F.	COGNOME	NOME	PROPRIETA'	ZONA PRG/PUG
--------	--------	------------	-----------	---------------	------	---------	------	------------	--------------

ASCOLI SATRIANO	4	246	SEMINATIVO-CL2	21120	RLLMNL70B52D643S	ROLLO	EMANUELA	1/1	AGRICOLA E
ASCOLI SATRIANO	4	242	SEMINATIVO-CL3	20515	RLLMNL70B52D643S	ROLLO	EMANUELA	1/1	
ASCOLI SATRIANO	4	185	SEMINATIVO-CL3	20672	RLLMNL70B52D643S	ROLLO	EMANUELA	1/1	
ASCOLI SATRIANO	4	188	SEMINATIVO-CL3	4408	RLLMNL70B52D643S	ROLLO	EMANUELA	1/1	
ASCOLI SATRIANO	4	112	SEMINATIVO-CL2	4860	MRSNTN66P26B104I	MARSEGLIA	ANTOMIO	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	4	60	SEMINATIVO-CL3	72702	MRSNTN66P26B104I	MARSEGLIA	ANTOMIO	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	3	77		40400	MRNLGU40S67H467C VRNNTN64L22A463J VRNFRC61E14A463P VRNLUCU71B49D643Z VRNMCL75D29D643A VRNMSS69A44D643A VRNSVN67A21D643M	MARANO VARANO VARANO VARANO VARANO VARANO VARANO	LUIGIA ANTONIO FEDERICO LUCIA MARCELLO MARIA ASSUNTA ANNA SAVINO	3/9 1/9 1/9 1/9 1/9 1/9 1/9	AGRICOLA E
ASCOLI SATRIANO	3	343	SEMINATIVO-CL4	31006	MRNLGU40S67H467C VRNNTN64L22A463J VRNFRC61E14A463P VRNLUCU71B49D643Z VRNMCL75D29D643A VRNMSS69A44D643A VRNSVN67A21D643M	MARANO VARANO VARANO VARANO VARANO VARANO VARANO	LUIGIA ANTONIO FEDERICO LUCIA MARCELLO MARIA ASSUNTA ANNA SAVINO	3/9 1/9 1/9 1/9 1/9 1/9 1/9	
ASCOLI SATRIANO	3	66			MRNLGU40S67H467C VRNNTN64L22A463J VRNFRC61E14A463P	MARANO VARANO VARANO	LUIGIA ANTONIO FEDERICO	3/9 1/9 1/9	

			SEMINATIVO-CL3	22570	VRNLCU71B49D643Z VRNMCL75D29D643A VRNMSS69A44D643A VRNSVN67A21D643M	VARANO VARANO VARANO VARANO	LUCIA MARCELLO MARIA ASSUNTA ANNA SAVINO	1/9 1/9 1/9 1/9	
ASCOLI SATRIANO	3	233	AA-SEMINATIVO- CL4/ BB-ULIVETO- CL1	56332	MNCMNL88T52D643D	MONACO	MANUELA	1/1	
ASCOLI SATRIANO	3	235	SEMINATIVO	9730	MNCMNL88T52D643D	MONACO	MANUELA	1/1	
ASCOLI SATRIANO	3	237	SEMINATIVO-CL3	1200	MNCMNL88T52D643D	MONACO	MANUELA	1/1	
ASCOLI SATRIANO	1	165			RGLGNN46D26D643V	RIGILLO	GIOVANNI	1/1	AGRICOLA E
ASCOLI SATRIANO	1	179	SEMINATIVO	67816	RGLPGS63M09D643W RGLMDN65D29D643Z RGLPGS63M09D643W	RIGILLO RIGILLO RIGILLO	PAOLO GIUSEPPE MARIO DONATO PAOLO GIUSEPPE	3/8 1/2 1/8	
ASCOLI SATRIANO	1	180	SEMINATIVO	67418	RGLPGS63M09D643W RGLMDN65D29D643Z RGLPGS63M09D643W	RIGILLO RIGILLO RIGILLO	PAOLO GIUSEPPE MARIO DONATO PAOLO GIUSEPPE	3/8 1/2 1/8	AGRICOLA E
ASCOLI SATRIANO	2	245	SEMINATIVO	21975	PLMMHL49E44G125D	PALUMBO	MICHELINA	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	2	107	SEMINATIVO	8361	DTRNTN64M12D269W	DI TARANTO	ANTONIO	1/1	
ASCOLI SATRIANO	2	134	SEMINATIVO	2600	PLMMHL49E44G125D	PALUMBO	MICHELINA	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	2	135	SEMINATIVO	840	DTRNTN64M12D269W	DI TARANTO	ANTONIO	1/1	
ASCOLI SATRIANO	2	11	SEMINATIVO	3458	PLMMHL49E44G125D	PALUMBO	MICHELINA	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	2	145	SEMINATIVO	2375	DTRNTN64M12D269W	DI TARANTO	ANTONIO	1/1	

ASCOLI SATRIANO	2	250	SEMINATIVO	3100	PLMMHL49E44G125D	PALUMBO	MICHELINA	1000/1000	AGRICOLA E
ASCOLI SATRIANO	2	141	SEMINATIVO	1482	DTRNTN64M12D269W	DI TARANTO	ANTONIO	1/1	
ASCOLI SATRIANO	2	254	SEMINATIVO	7133	PLMMHL49E44G125D	PALUMBO	MICHELINA	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	2	149	SEMINATIVO	2136	DTRNTN64M12D269W	DI TARANTO	ANTONIO	1/1	
ASCOLI SATRIANO	2	14	SEMINATIVO	209	DTRNTN64M12D269W	DI TARANTO	ANTONIO	1/1	
ASCOLI SATRIANO	2	155	SEMINATIVO	5040	PLMMHL49E44G125D	PALUMBO	MICHELINA	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	2	136	SEMINATIVO		DTRGNN65H46D643C	DI TARANTO	GIOVANNA	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	2	260	SEMINATIVO	8058	PLMMHL49E44G125D	PALUMBO	MICHELINA	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	2	157	SEMINATIVO	2942	DTRNTN64M12D269W	DI TARANTO	ANTONIO	1/1	
ASCOLI SATRIANO	2	156	SEMINATIVO	130	PLMMHL49E44G125D	PALUMBO	MICHELINA	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	2	162	SEMINATIVO	9198	DTRNTN64M12D269W	DI TARANTO	ANTONIO	1/1	
ASCOLI SATRIANO	2	259	SEMINATIVO	23800	PLMMHL49E44G125D	PALUMBO	MICHELINA	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	2	252	SEMINATIVO	5346	PLMMHL49E44G125D	PALUMBO	MICHELINA	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	2	174	SEMINATIVO	2081	DTRNTN64M12D269W	DI TARANTO	ANTONIO	1/1	
ASCOLI SATRIANO	2	217	SEMINATIVO		CPNBVN47B67D269I	CAPANO	BENVENUTA	1000/1000	
ASCOLI SATRIANO	2	128	SEMINATIVO	376	DTRNTN64M12D269W	DI TARANTO	ANTONIO	1/1	AGRICOLA E
ASCOLI SATRIANO	5	68	SEMINATIVO	43246	DTRNTN64M12D269W	DI TARANTO	ANTONIO	1/1	
ASCOLI SATRIANO	5	114	SEMINATIVO	18517	DTRGNN66M47D643G	DI TARANTO	GIOVANNA	1/1	AGRICOLA E
ASCOLI SATRIANO	5	115	SEMINATIVO	24690	DTRGNN66M47D643G	DI TARANTO	GIOVANNA	1/1	
ASCOLI SATRIANO	5	9	SEMINATIVO	68427	DTRGNN66M47D643G	DI TARANTO	GIOVANNA	1/1	
ASCOLI SATRIANO	5	230	SEMINATIVO	5000	DTRGNN66M47D643G	DI TARANTO	GIOVANNA	1/1	
ASCOLI SATRIANO	5	13	SEMINATIVO	8886	DTRGNN66M47D643G	DI TARANTO	GIOVANNA	1/1	
ASCOLI SATRIANO	5	3	SEMINATIVO	67857	DTRGNN66M47D643G	DI TARANTO	GIOVANNA	1/1	

Tabella 1-2. Piano particellare dell'impianto agrivoltaico.

1.4 Uso del suolo

Di seguito si riporta uno stralcio della planimetria relativa all'uso del suolo, derivata da una rielaborazione della carta CLC di IV livello del 2012 (Corine Land Cover) integrata e corretta con le osservazioni dei sopralluoghi in sito svolti nel corso del 2023.



LEGENDA

Elementi impianto

-  Aree a disposizione impianto agrivoltaico
-  Stazione
-  Collegamento
-  Cavidotto

Uso del suolo (codici CLC)

-  1123 - tessuto residenziale sparso
-  1216 - insediamenti produttivi agricoli
-  131 - aree estrattive
-  2121 - seminativi semplici in aree irrigue
-  223 - uliveti
-  221 - vigneti
-  224 - altre colture permanenti
-  321 - aree a pascolo naturale, praterie, incolti
-  5122 - bacini con prevalente utilizzazione per scopi irrigui

Figura 1-5. Carta di uso del suolo con legenda.

Come è possibile osservare la grande maggioranza dei terreni nell'area vasta ricade nella categoria dei seminativi semplici in aree irrigue.

Nello specifico, anche nei siti di progetto, i terreni sono tutti impiegati a seminativo per la coltivazione di specie erbacee (ordinamenti cerealicoli).

Nei dintorni dei lotti, oltre ai seminativi, l'unica altra coltivazione rilevante è quella dell'olivo: si rinvencono infatti numerosi appezzamenti sparsi a macchia di leopardo all'interno delle vaste estensioni di coltivi.

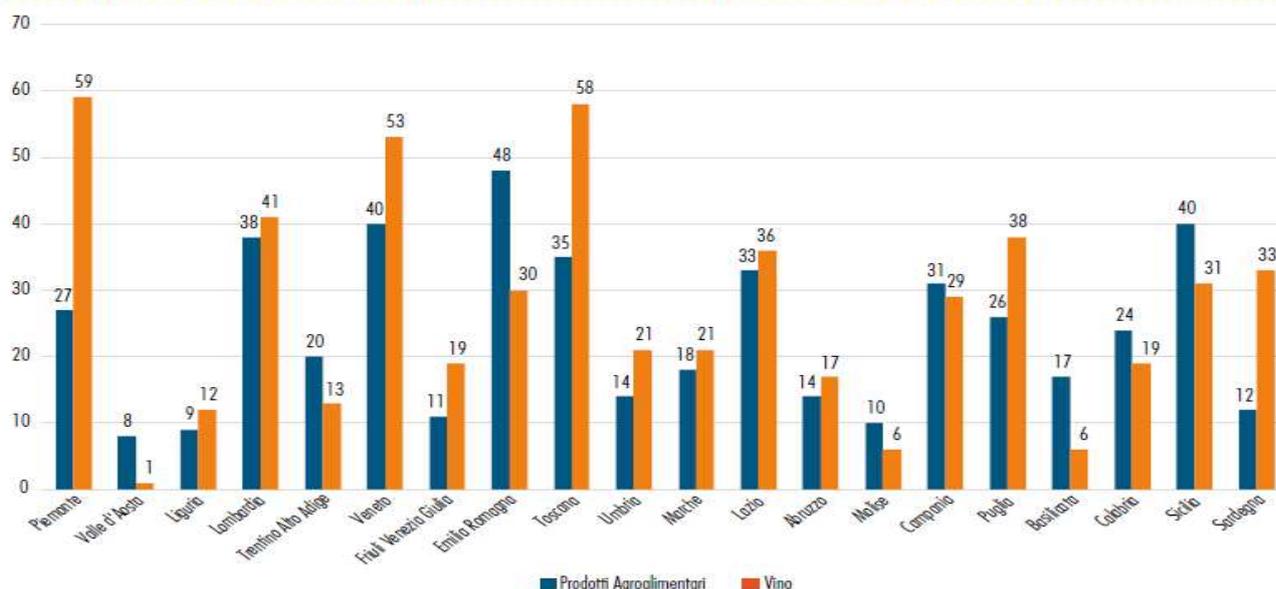
Nella maggior dei casi parte si tratta di piccoli appezzamenti estesi da diverse centinaia fino a poche migliaia di mq, posizionati nei pressi di masserie e fabbricati agricoli, a destinazione di autoconsumo. Fanno eccezione alcuni impianti di maggior estensione, concentrati nei pressi dei lotti centrali (3,4,5,6,7); il più grande, che si sviluppa a nord del lotto 5, occupa una superficie di 40 ha.

I vigneti sono invece molto rari e anch'essi per lo più concentrati nei pressi delle masserie con finalità di autoconsumo. Non si sono rinvenute altre coltivazioni arboree strutturate ad eccezione di un impianto di pochi ha di Paulonia (short rotation forestry) a nord dei lotti 8 e 9 che tuttavia rappresenta un unicum in zona. Occasionalmente si ritrovano esemplari di mandorli impiegati in filari a bordo dei campi.

2 PRODUZIONI DI QUALITA' NELL'AMBITO DI INTERVENTO

Nel 2023 in Puglia si contano 26 prodotti agroalimentari di qualità (pari al 5,5% dei 475 prodotti riconosciuti in Italia) e 38 vini di qualità (il 7% dei 543 nazionali), divisi tra marchi DOP (Denominazione Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita). I prodotti agroalimentari di qualità pugliesi riguardano nello specifico 13 prodotti DOP, 9 prodotti IGP e 4 prodotti STG. Le DOP sono prevalentemente riferite all'olio extravergine di oliva e, a seguire, ai formaggi e, in ultimo, ai prodotti di panetteria. Quest'ultima voce è riferita al "Pane di Altamura", primo pane in Italia ad aver ottenuto il riconoscimento del marchio DOP. Le IGP sono rappresentate prevalentemente dai prodotti ortofrutticoli e cereali. Relativamente ai vini di qualità la maggior parte dei riconoscimenti riguardano le DOP (32 vini DOP e 6 vini IGP). La produzione di vini DOP e IGP rappresenta una fetta importante della produzione regionale di vino (30%, con una produzione nel 2021 di 691.555 ettolitri di DOP e di 2.170.467 ettolitri di IGP). Tuttavia, in termini di produzione, in Puglia così come in Molise, Campania e Calabria, i vini a denominazione rappresentano una quota inferiore rispetto ai vini da tavola. Al contrario, nel resto del territorio nazionale la produzione di vini a denominazione è prevalente su quella non a denominazione. Secondo i dati ISTAT, nel 2021 la superficie pugliese utilizzata per la produzione di prodotti agroalimentari di qualità è di 54.081 ettari e rappresenta il 43,5% della SAU del Mezzogiorno, nonché il 19,4% della SAU nazionale. Gli operatori impegnati sono 4.657, corrispondenti al 5,4% degli operatori presenti a livello nazionale nel settore. Gli impianti di trasformazione sono 614 (5,3% del dato nazionale). Nell'ultimo anno aumenta il numero di operatori del settore, il numero degli impianti di trasformazione e la SAU investita, anche se l'incremento rispetto all'ultimo anno è pari a meno dell'1%, in linea con l'andamento registrato a livello nazionale.

Numero di DOP, IGP e STG per Regione, 2022



Fonte: nostre elaborazioni su dati Ismea - Qualivita 2022 - Aggiornamento al 07 novembre 2022

Figura 4-2. Numero totale di marchi di qualità nelle varie Regioni.

Di seguito vengono elencati e brevemente descritti i principali prodotti di qualità dotati di marchio che possono essere ottenuti nell'area del comune di Ascoli Satriano, secondo i vari disciplinari.

Per un maggiore approfondimento si rimanda ai singoli disciplinari, presenti sul sito della Regione Puglia.

2.1 Vino

Aleatico di Puglia DOP

La Denominazione di Origine Protetta “Aleatico di Puglia” è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni: Aleatico minimo 85% a cui possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni: Negro amaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

La zona di produzione delle uve e di vinificazione comprende il territorio delle province di Bari, Foggia, Brindisi, Lecce e Taranto.

Il vino a Denominazione di Origine Protetta “Aleatico di Puglia” può essere preparato nei seguenti tipi: dolce naturale e dolce naturale liquoroso dal colore rosso granata più o meno intenso, con riflessi violacei, tendente all’arancione con l’invecchiamento e dal profumo delicato, caratteristico, più intenso ed etereo con l’invecchiamento.

Il vino a Denominazione di Origine Protetta “Aleatico di Puglia” qualora sia sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni a decorrere dal 1° Gennaio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve o dalla data di alcolizzazione nella tipologia liquoroso può portare in etichetta la qualifica “riserva”.

Daunia IGP

L’Indicazione Geografica Protetta “Daunia” è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni idonei a bacca di colore corrispondente, nelle varietà e nelle percentuali indicate nel disciplinare di produzione.

I vini a Indicazione Geografica Protetta “Daunia” con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito, e novello limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia “vino da uve stramature” rivenienti da vendemmia tardiva.

La zona di produzione per l’ottenimento dei mosti e dei vini a Indicazione Geografica Protetta “Daunia”, corrispondente all’area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, comprende l’intero territorio amministrativo della provincia di Foggia, il territorio della provincia BAT (Barletta-Andria-Trani), limitatamente ai territori amministrativi dei comuni di Margherita di Savoia, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli.

In generale tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all’odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni. Si tratta di caratteristiche organolettiche ed analitiche diretta conseguenza della tipologia di terreno calcareo/argilloso su cui insistono i vigneti e delle condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione.

Orta Nova DOP

L’Orta Nova DOP comprende tipologie di vino Rosso e Rosato. La zona di produzione comprende l’intero territorio dei comuni di Orta Nova e Ortona e parte del territorio dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia in provincia di Foggia, nella regione Puglia. Le varietà utilizzabili per la produzione sono Sangiovese per minimo il 60%, Uva di Troia e/o Montepulciano e/o Lambrusco Maestri e/o Trebbiano Toscano fino ad un massimo del 40%. L’Orta Nova DOP Rosso ha un colore rosso rubino con riflessi violacei, che tende leggermente al granato con l’invecchiamento; al naso evidenzia sensazioni di frutti rossi maturi, in particolare ciliegia e mora, arricchiti da liquirizia, cuoio, cioccolato e spezie; in bocca ha una struttura piena e calda, di corpo, con tannini morbidi e un lungo e persistente finale fruttato. L’Orta Nova DOP Rosato ha un colore rosa tendente al cerasuolo; al naso sprigiona profumi di fiori e frutta fresca con lievi note balsamiche;

in bocca è fresco, con una delicata sapidità e un finale di frutti freschi e petali di fiori. Le operazioni di vinificazione dei vini a Denominazione di Origine Protetta Orta Nova devono essere effettuate all'interno della zona di produzione, tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

Puglia IGP

L'Indicazione Geografica Protetta 'Puglia' è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni idonei a bacca di colore corrispondente, nelle varietà e nelle percentuali indicate nel disciplinare di produzione.

I vini a Indicazione Geografica Protetta 'Puglia' con la specificazione di vitigno, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, spumante limitatamente alla specificazione di vitigno a bacca bianca, passito, e novello limitatamente alle uve a bacca rossa. Detti vini possono essere prodotti anche nella tipologia "vino da uve stramature" rivenienti da vendemmia tardiva.

La zona di produzione per l'ottenimento dei mosti e dei vini a Indicazione Geografica Protetta 'Puglia', comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Puglia.

Rosso di Cerignola DOP

Il Rosso di Cerignola DOP comprende la sola tipologia di vino Rosso. La zona di produzione comprende parte del territorio del comune di Cerignola comprese le isole amministrative del comune di Ascoli Satriano intercluse nel comune di Cerignola e l'intero territorio dei comuni di Stornara e Stornarella in provincia di Foggia, nella regione Puglia.

Le varietà utilizzabili sono le seguenti: Uva di Troia minimo 55%, Negroamaro 15-30%, Sangiovese e/o Barbera e/o Malbeck e/o Montepulciano e/o Trebbiano Toscano fino a un massimo del 15%.

Il Rosso di Cerignola DOP si presenta di colore rosso rubino piuttosto intenso, tendente al mattone con l'invecchiamento; al naso si offre con profumi abbastanza intensi e persistenti, con sentori di frutti rossi maturi, note balsamiche e di sottobosco; al gusto è secco, caldo, abbastanza morbido, giustamente tannico, sapido e di corpo. Può presentare la menzione Riserva se proveniente da uve con un titolo alcolometrico totale minimo di 12,5% vol. e se sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno due anni in botti di legno; il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell'anno di produzione delle uve. Le operazioni di vinificazione dei vini Rosso di Cerignola DOP devono essere effettuate all'interno della zona di produzione; tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio dei comuni di: Stornara, Stornarella, Ascoli Satriano e Canosa di Puglia.

Tavoliere delle Puglie DOP

Il Tavoliere delle Puglie DOP o Tavoliere DOP comprende le seguenti tipologie di vino: Rosso e Rosato. La denominazione include anche specificazioni da vitigno.

La zona di produzione del Tavoliere delle Puglie DOP o Tavoliere DOP comprende il territorio di numerosi comuni appartenenti alle province di Foggia e Barletta-Andria-Trani, nella regione Puglia.

Rosso (anche Riserva), Rosato: Nero di Troia minimo 65%, da solo o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 35%

Il Tavoliere delle Puglie DOP o Tavoliere DOP Rosso si presenta con un colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi tendenti al granato; al naso spiccano le note fruttate di piccoli frutti di bosco, mora e cassis, supportate da speziatura e cuoio; al gusto è morbido, caldo, avvolgente, con una densa percezione dei tannini. Può presentare la menzione Riserva se sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui almeno otto mesi in botti di legno, a decorrere dal primo novembre dell'annata di produzione delle uve. Il Tavoliere delle Puglie DOP o Tavoliere DOP Rosato ha un colore rosato più o meno intenso; al naso i profumi di petali di fiori, rosa e viola, vengono raggiunti dai frutti freschi e da una delicata speziatura; in bocca il gusto è fresco, sapido, delicatamente fruttato.

2.2 Olio extravergine di oliva

Dauno DOP

L'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Dauno" è ottenuto da diverse varietà di olive prodotte nella provincia di Foggia, quali Peranzana Provenzale, Coratina, Ogliarola garganica, associate rispettivamente alle menzioni geografiche "Alto Tavoliere", "Basso Tavoliere", "Gargano", mentre la menzione geografica "Sub-Appennino" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà Ogliarola, Coratina e Rotondella.

Il comune di Ascoli Satriano ricade nella denominazione "Sub-appennino".

La raccolta delle olive destinate alla produzione deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Sub-appennino", non può superare kg 8.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 22%. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

All'atto dell'immissione al consumo il prodotto deve rispondere alle seguenti caratteristiche: •

- colore: dal verde al giallo;
- odore: di fruttato medio con sentori di frutta fresca;
- sapore: fruttato;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100
 - grammi di olio;
- punteggio al Panel test: $\geq 6,5$;
- numero perossidi: ≤ 12 MeqO₂/kg;
- polifenoli totali: ≥ 100 ppm.

Olio di Puglia IGP

L'olio extravergine di oliva "Olio di Puglia" a Indicazione Geografica Protetta, prodotto nel territorio della Regione Puglia, 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 Puglia, grazie a questa variabilità di condizioni, genera una produzione di oli extravergini di oliva con ampi intervalli delle caratteristiche organolettiche tra cui il caratteristico sapore che varia dal fruttato all'amaro e al piccante che, sommati al contenuto in biofenoli, rappresentano una caratteristica tipica di legame con la zona geografica di riferimento.

È dunque questo l'aspetto che accomuna gli oli pugliesi, caratterizzati da un colore che vira dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo e le cui caratteristiche sensoriali, quali un netto fruttato di oliva di intensità variabile con evidenti note vegetali di erba appena sfalciata e/o foglia, mandorla fresca e/o carciofo, nonché un sapore caratterizzato da note di amaro e piccante di intensità variabile, a cui possono associarsi note di mandorla verde e/o cardo, con un retrogusto di erba, carciofo, altri ortaggi e leggeri sentori di mandorla fresca, sono in grado di differenziare l'olio extravergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione.

2.3 Prodotti ortofrutticoli

Uva di Puglia IGP

L'Uva di Puglia IGP si riferisce all'uva da tavola delle varietà Italia b., Regina b., Victoria b., Palieri n., Red Globe rs. coltivata in Puglia ad altitudini al di sotto dei 330 m s.l.m.

Per la realizzazione di vigneti a uva da tavola si adotta la forma di allevamento "a pergola a tetto orizzontale", il cosiddetto tendone. La potatura secca deve essere effettuata da dicembre fino alla fine del mese di febbraio dell'anno successivo. Le viti possono essere protette con reti in polietilene e/o film plastico ed è ammessa la coltivazione in serra al fine di proteggere i grappoli da agenti atmosferici quali grandine, vento o pioggia, ma anche per favorire l'anticipo della maturazione o per ritardare la raccolta (a seconda del periodo di copertura). La raccolta ha inizio non appena si valuta che i grappoli hanno raggiunto i requisiti minimi qualitativi per la commercializzazione. Il periodo varia, quindi, anche in base alla varietà: l'uva Victoria (bianca) viene raccolta dalla prima decade di luglio a fine agosto; la Regina (uva bianca) dalla seconda decade di luglio a fine settembre; la varietà Michele Palieri (uva nera) da fine luglio a fine ottobre; la Red Globe (uva rosso scuro) dalla metà di agosto a fine novembre e infine l'uva Italia (bianca) dalla prima settimana di settembre al 15 dicembre.

L'Uva di Puglia IGP ha acini di colore diverso a seconda della varietà: giallo paglierino chiaro per l'uva Italia, Regina e Vittoria; la Red Globe è invece di colore rosato-doré e la Michele Palieri si presenta di un nero vellutato intenso. Particolarmente zuccherina, ha un gusto dolce e un profumo spiccato, in special modo la varietà Italia.

2.4 Prodotti caseari

Burrata di Andria IGP

La Burrata di Andria IGP è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata a mano.

La zona di produzione della Burrata di Andria IGP è rappresentata dall'intero territorio della regione Puglia.

Canestrato Pugliese DOP

Il Canestrato Pugliese DOP è un formaggio a pasta dura, non cotta, prodotto esclusivamente con latte ovino intero, modellato con particolari stampi che gli conferiscono un aspetto caratteristico.

La zona di produzione del Canestrato Pugliese DOP ricade nell'intero territorio della provincia di Foggia, in numerosi comuni della provincia di Bari, e in alcuni comuni della provincia Barletta-Andria-Trani.

3 RILIEVO PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO

Il rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio è stato eseguito tenendo conto di tutte le colture agricole presenti all'interno e nell'intorno dell'area di impianto (buffer di 500m) che possono dare origine ai prodotti con riconoscimenti IGP, IGT, DOC e DOP, così come previsto all'interno del paragrafo 4.3.2 delle "Istruzioni Tecniche per la informatizzazione della documentazione a corredo dell'Autorizzazione Unica", pubblicate sul BUR della Regione Puglia n. 11/2011.

Come già descritto nei capitoli introduttivi, il paesaggio agrario nell'area di intervento è dominato dalla presenza di seminativi. Sono disseminati inoltre diversi oliveti, generalmente di modesta estensione, diffusi ai margini dei coltivi, spesso in prossimità di fabbricati e masserie e principalmente con finalità di autoconsumo. Non si segnalano altre coltivazioni arboree di particolare interesse (i vigneti sono molto rari e destinati per lo più all'autoconsumo).

Considerato che non si registra sul territorio indagato la presenza di DOP e IGP riferite alla coltivazione di specie erbacee annuali, le uniche produzioni potenziali di pregio sono legate alla coltivazione di olivo e vite.

Nelle figure che seguono, si riporta la localizzazione su ortofoto di tutti gli appezzamenti coltivati a olivo e vite all'interno del buffer considerato per ogni lotto di progetto. Nel corso dei sopralluoghi effettuati in campo non si sono registrate variazioni di una qualche rilevanza rispetto alla situazione deducibile dallo studio delle immagini satellitari più recenti disponibili (Google Satellite 2023), che sono state impiegate come base nelle immagini riportate.



Figura 3-1. Rilievo di produzioni agricole di pregio-lotto 1.



Figura 3-2. Rilievo di produzioni agricole di pregio-lotto 2.



Figura 3-3. Rilievo di produzioni agricole di pregio-lotti 3,4,5,6 e 7.



Figura 3-4. Rilievo di produzioni agricole di pregio-lotti 8 e 9.

Come è possibile osservare dai risultati dei rilievi, sono totalmente assenti colture arboree o altre produzioni di pregio all'interno dei terreni oggetto di progetto, ad eccezione di un piccolo oliveto (ca 5500 mq) al margine del lotto 7 che tuttavia rimarrà esterno alle recinzioni e sarà preservato inalterato. All'interno dei buffer considerati, l'olivo è l'unica coltura di potenziale pregio con una certa diffusione all'esterno delle aree di impianto.

Il territorio del Comune di Ascoli Satriano, nello specifico ricade all'interno del comprensorio dell'olio extravergine DOP Dauno denominazione "Sub-Appennino", e, naturalmente dell'IGP Olio di Puglia che comprende l'intera Regione.

E' necessario tuttavia ricordare che pur essendo geograficamente inclusi in zone DOP e IGP, non tutti gli oliveti e di conseguenza la loro produzione di olive e olio può fregiarsi delle relative denominazioni. Infatti è necessario rispettare dei parametri selettivi imposti dai singoli disciplinari.

Per quanto riguarda la DOP Dauno "Sub-Appennino", è necessario l'impiego della varietà Ogliarola Garganica, Coratina e Rotondella, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 70%. Possono, inoltre, concorrere altre varietà nazionali, fino ad un massimo del 30%.

Per quanto riguarda la IGP Olio di Puglia, è necessario l'impiego di cultivar nazionali a prevalente diffusione regionale: Cellina di Nardò, Cima di Bitonto (o Ogliarola Barese, o Ogliarola Garganica), Cima di Melfi, Frantoio, Ogliarola salentina (o Cima di Mola), Coratina, Favolosa (o Fs-17), Leccino, Peranzana, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 70%. Possono, inoltre, concorrere altre varietà nazionali, fino ad un massimo del 30%.

Oltre alle varietà impiegata in entrambi i disciplinari sono indicate una serie di limitazioni per quanto riguarda le cure colturali, le modalità di raccolta e lavorazione delle olive e le caratteristiche nutraceutiche del prodotto ottenuto.

Relativamente alle caratteristiche degli oliveti presenti è possibile delineare il seguente quadro generale:

- L'estensione dei singoli oliveti è piuttosto variabile: per la maggior parte si tratta di piccoli appezzamenti estesi da diverse centinaia fino a poche migliaia di mq, posizionati nei pressi di masserie e fabbricati agricoli, a destinazione di autoconsumo. Fanno eccezione alcuni impianti di maggior estensione, concentrati nei pressi dei lotti centrali; il più grande, che si sviluppa a nord del lotto 5, occupa una superficie di 40 ha;
- L'età degli impianti è varia e nella maggior parte dei casi si può stimare fra i 40 e i 60 anni valutando l'accrescimento delle piante e le dimensioni delle branche. In molti casi all'interno di uno stesso impianto si rinvencono piante disetanee. Non sono presenti esemplari multisecolari;
- I sestri più comunemente utilizzati sono quelli tradizionali a media-bassa densità, compresi fra 10x10m e 8x8m;
- Le forme di allevamento più impiegata è il vaso policonico;
- Le varietà più impiegate sono le locali Peranzana e Coratina e la nazionale Leccino;
- La tecnica colturale nella maggior parte degli impianti presenti prevede la coltivazione in asciutta e lavorazioni periodiche del terreno.



Figura 3-5. Veduta su confini oliveto nei pressi di lotto 5, delimitato da resti di muretti a secco.



Figura 3-6. Veduta su piccolo oliveto, interamente circondato da seminativi nei pressi del lotto 3.

Valutate le caratteristiche degli impianti della zona, perlopiù coltivati con tecniche tradizionali e popolati di varietà locali o comunque nazionali, è possibile stabilire che le produzioni di molti di questi sono potenzialmente classificabili DOP o IGP.

La realizzazione dell'impianto non influenza tuttavia in alcun modo nè direttamente nè indirettamente tali produzioni in quanto, come è possibile osservare, nessuna pianta di olivo è presente nei terreni di progetto e nessuno degli oliveti circostanti risulta intercluso dalle aree di progetto.

4 CONCLUSIONI

Lo studio condotto ha consentito di inquadrare le produzioni di pregio presenti nell'area di intervento.

Sono emersi in particolare i seguenti aspetti:

- Il contesto territoriale preso in esame è dominato da seminativi sui quali vengono adottati principalmente ordinamenti cerealicoli, le cui produzioni non sono classificabili di pregio;
- Le aree interessate dal progetto di impianto agrivoltaico sono occupate totalmente da seminativi;
- Nell'area vasta, le uniche colture presenti le cui produzioni possono potenzialmente essere classificate DOP o IGP sono la vite e l'olivo. Solo quest'ultimo è però diffuso in maniera significativa nei pressi delle aree di progetto;
- Valutate le caratteristiche dei vari impianti olivicoli della zona, perlopiù coltivati con tecniche tradizionali e popolati di varietà locali o comunque nazionali, è possibile stabilire che le produzioni di molti di questi sono potenzialmente classificabili DOP o IGP;
- La realizzazione dell'impianto agrivoltaico non apporta nessuna interferenza di rilievo su aree destinate a produzioni di pregio: all'interno dei terreni non sono presenti coltivazioni arboree. Inoltre, anche la gestione degli oliveti circostanti non sarà influenzata, in quanto nessun appezzamento con olivi risulterà intercluso e la presenza di una fitta viabilità podereale consentirà anche durante le fasi di cantiere, il proseguimento nell'area delle normali attività di coltivazione senza disturbi.
- La piantumazione di piante di olivo su parte dei terreni a disposizione non occupati da pannelli secondo il piano culturale previsto (REL019) contribuirà ad arricchire il patrimonio olivicolo dell'area.