

**IMPIANTO AGRIVOLTAICO DENOMINATO "PV GROTTAGLIE"  
CON POTENZA NOMINALE DI 35,3276 MVA  
E POTENZA INSTALLATA DI 39.807,6 MWp**

**REGIONE PUGLIA**

PROVINCIA di TARANTO  
COMUNE di GROTTAGLIE

OPERE DI CONNESSIONE ALLA RTN NEI COMUNI DI GROTTAGLIE E TARANTO

**PROGETTO DEFINITIVO**

Tav.:	Titolo:
<b>R03b</b>	<b>Rilievo delle produzioni agricole di pregio</b>

Scala:	Formato Stampa:	Codice Identificatore Elaborato
n.a.	<b>A4</b>	<b>R03b_RilievoProduzioniAgricolePregio_03b</b>

Progettazione:	Committente:
 <b>Dott. Ing. Fabio CALCARELLA</b> Studio Tecnico Calcarella Via Vito Mario Stampacchia, 48 - 73100 Lecce Mob. +39 340 9243575 fabio.calcarella@gmail.com - fabio.calcarella@ingpec.eu	<b>PV - INVEST ITALIA S.R.L.</b> Indirizzo: Via Sant'Osvaldo, 67 - 39100 Bolzano (BZ) P.IVA: 03047190214 - REA: BZ - 227293 PEC: pvinvestitaliasrl@legalmail.it
 <b>Agr. Barnaba Marinosci</b> Via Pilella, 19 - 73040 Alliste (LE) Mob. +39 329 3620201 barnabamarinosci@gmail.com - b.marinosci@epap.conafpec.it	

Data	Motivo della revisione:	Redatto:	Controllato:	Approvato:
Agosto 2024	Prima emissione	BM	FC	PV - INVEST ITALIA s.r.l.

IMPIANTO AGRIVOLTAICO DENOMINATO "PV GROTTAGLIE"  
CON POTENZA NOMINALE DI 35,3276 MVA  
E POTENZA INSTALLATA DI 39.807,6 MWp

REGIONE PUGLIA  
PROVINCIA di TARANTO  
COMUNE di GROTTAGLIE  
OPERE DI CONNESSIONE ALLA RTN NEI COMUNI DI GROTTAGLIE E TARANTO

## Rilievo delle produzioni agricole di pregio

agosto 2024

**Lavoro svolto da:**

agr. Barnaba Marinosci  
CF: MRNBNB88H16D862O  
PIva: 05136290755  
via Pilella 19 - 73040 Alliste (LE)  
cell: 329 3620201  
e-mail: barnabamarinosci@gmail.com  
PEC: b.marinosci@epap.conafpec.it

**Su incarico di:**

Dott. Ing. Fabio CALCARELLA



# INDICE GENERALE

<b>1 Introduzione.....</b>	<b>3</b>
1.1 Il progetto agrivoltaico.....	4
1.1.1 La componente fotovoltaica.....	4
1.1.2 La componente agricola.....	5
1.2 L'uso agricolo del suolo.....	5
1.3 Le colture agricole di pregio.....	7
<b>2 Materiali e metodi.....</b>	<b>9</b>
2.1 Normativa di riferimento.....	9
2.1.1 Normativa in materia ambientale.....	9
2.1.2 Normativa di pianificazione territoriale.....	9
2.1.3 Normativa su agricoltura e foreste.....	9
2.1.4 Normativa sugli impianti FER.....	10
2.2 Manuali e Linee Guida.....	10
2.3 Definizione dell'area di studio.....	10
2.4 Rilievo dell'uso agricolo del suolo.....	10
2.5 Rilievo delle colture.....	10
<b>3 Risultati.....</b>	<b>11</b>
3.1 L'area di studio.....	11
3.2 L'uso agricolo del suolo.....	11
3.3 Le colture agricole di pregio potenziali.....	11
3.3.1 Prodotti di origine protetta.....	12
3.3.2 Antiche varietà frutticole.....	14
3.3.3 Antiche varietà vitivinicole o utilizzate in produzioni IGP e DOP.....	16
3.3.4 Antiche varietà olivicole.....	17
3.3.5 Antiche varietà cerealicole.....	17
3.4 Le colture presenti nell'area di studio.....	17
3.4.1 Varietà olivicole.....	17
3.4.2 Varietà vitivinicole.....	18
3.4.3 Seminativi.....	18
3.5 Le colture presenti nell'area di progetto.....	18
<b>4 Discussione e conclusioni.....</b>	<b>18</b>
<b>Tavola fotografica.....</b>	<b>19</b>

## ACRONIMI

AAVV: Autori Vari

art.: articolo

CE: Commissione Europea

CEE: Comunità Economica Europea

CLC: Corine Land Cover

co.: comma

DDSE: Determinazione del Dirigente Servizio Ecologia

DGR: Deliberazione della Giunta Regionale

DLgs: Decreto legislativo

DM: Decreto Ministeriale



DNSH: Do No Significant Harm  
DOP: Denominazione di Origine Protetta  
FER: Fonti di Energie Rinnovabili  
IGP: Indicazione Geografica Protetta  
L: Legge  
lett.: lettera  
LR: Legge Regionale  
n.: numero  
par.: paragrafo  
PAT: Prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano  
PEAR: Piano Energetico Ambientale Regionale  
PNRR: Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza  
PPTR: Piano Paesaggistico Territoriale Regionale  
Reg.: Regolamento  
RQR: Regime di Qualità Regionale  
RR: Regolamento Regionale  
SET-Terna: Stazione Elettrica di Trasformazione TERNA  
SHD: Super High-Density olive orchard, oliveto superintensivo  
SIT: Sistema Informativo Territoriale  
SNPA: Sistema Nazionale per la Protezione dell'Ambiente  
STG: Specialità Tradizionali Garantite  
subsp.: subspecie  
TUA: Testo Unico in materia di Ambiente  
UAMI: Ufficio per l'Armonizzazione del Mercato Interno  
UdS: Uso del Suolo  
UE: Unione Europea  
var.: varietà  
VInCA: Valutazione di Incidenza Ambientale

## 1 INTRODUZIONE

La Società PV - Invest Italia s.r.l. intende realizzare nel Comune di Grottaglie (TA) il progetto di un impianto agrivoltaico denominato "PV Grottaglie", le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio dell'impianto, ricadenti nei Comuni di Grottaglie e Taranto.

In particolare, la presente relazione sulle produzioni agricole di pregio fa parte della documentazione necessaria presentata in ottemperanza:

- al punto 4.3.2 "*Rilievo delle produzioni agricole di particolar pregio rispetto al contesto paesaggistico*" dell'Allegato A "*Istruzioni tecniche per la informatizzazione della documentazione a corredo dell'Autorizzazione Unica*" facente parte della Determina del Dirigente Servizio Energia, Reti e Infrastrutture Materiali per lo Sviluppo n. 1 del 3 gennaio 2011 della Regione Puglia;
- al RR n. 24 del 30 dicembre 2010 recante "*Regolamento attuativo del D.M. 10 settembre 2010 del Ministero per lo Sviluppo Economico, "Linee Guida per l'autorizzazione degli impianti alimentati da fonti rinnovabili"*, recante la individuazione di aree e siti non idonei alla installazione di specifiche tipologie di impianti alimentati da fonti rinnovabili nel territorio della Regione Puglia";
- all'allegato "*Linee guida per il procedimento di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 29 dicembre 2003, n. 387 per l'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio di impianti di produzione di elettricità da*

fonti rinnovabili nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi” del DM del 10 settembre 2010 recante “Linee guida per l'autorizzazione degli impianti alimentati da fonti rinnovabili”.

## 1.1 Il progetto agrivoltaico

Il fotovoltaico rappresenta oggi la soluzione più semplice ed economica per la produzione di energia elettrica da fonte rinnovabile. I sistemi agri-fotovoltaici costituiscono un approccio strategico e innovativo per combinare il solare fotovoltaico con la produzione agricola e/o l'allevamento zootecnico e per il recupero delle aree marginali. La sinergia tra modelli di agricoltura 4.0 e l'installazione di pannelli fotovoltaici di ultima generazione potrà garantire una serie di vantaggi a partire dall'ottimizzazione del raccolto e della produzione zootecnica, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, con conseguente aumento della redditività e dell'occupazione. La Missione 2, Componente 2, del PNRR ha come obiettivo principale l'implementazione di sistemi ibridi agricoltura-produzione di energia che non compromettano l'utilizzo dei terreni dedicati all'agricoltura, ma contribuiscano alla sostenibilità ambientale ed economica delle aziende coinvolte.

### 1.1.1 La componente fotovoltaica

Il Progetto in esame prevede la realizzazione di un impianto agrivoltaico costituito da:

- 1) un impianto fotovoltaico a terra su inseguitori mono assiali con asse di rotazione nord – sud, da collegare alla Rete di Trasmissione Nazionale, ivi compreso le opere di connessione;
- 2) la coltivazione di oliveto super intensivo per la produzione lungo file parallele agli inseguitori monoassiali, colture foraggere tra le file di ulivi anche al di sotto degli inseguitori mono assiali;
- 3) la realizzazione di aree di naturalità nell'intorno nelle aree limitrofe alla recinzione di impianto (aree mitigazione e compensazione).

Il tutto su un'area di 73,2 ha di cui 46,85 ha completamente recintati. Al di fuori delle aree recintate non è prevista l'installazione degli inseguitori monoassiali e pertanto le file tracker sono sostituite da file di ulivi sempre in coltivazione super intensiva.

Le aree di impianto sono suddivise in tre “Macro Aree”, denominate A, B, C a loro volta suddivise in aree più piccole come sinteticamente indicato nella Tabella 1.

Tabella 1. Aree di impianto.

Lotto	Superficie a disposizione (mq)	Superficie a disposizione (ha)	Superficie recintata (mq)	Superficie recintata (ha)
Campo A1.1	18.338	1,83	6.789	0,68
Campo A1.2	143.900	14,39	111.227	11,12
Campo A2	155.640	15,56	128.918	12,89
<b>Macro Area A</b>	<b>317.878</b>	<b>31,79</b>	<b>246.934</b>	<b>24,69</b>
Campo B3.1	14.702	1,47	8.948	0,89
Campo B3.2	33.487	3,35	10.754	1,08
Campo B4	103.517	10,35	62.571	6,26
<b>Macro Area B</b>	<b>151.706</b>	<b>15,17</b>	<b>82.273</b>	<b>8,23</b>
Campo C5	129.283	12,93	80.480	8,05
Campo C6	97.741	9,77	58.857	5,89
<b>Macro Area C</b>	<b>227.024</b>	<b>22,7</b>	<b>139.336</b>	<b>13,93</b>

<b>TOTALE</b>	<b>732.282</b>	<b>73,23</b>	<b>468.542</b>	<b>46,85</b>
---------------	----------------	--------------	----------------	--------------

## 1.1.2 La componente agricola

Il progetto agricolo si compone, nelle aree interne all'impianto agrivoltaico, di filari di olivi (intercalati ai filari di tracker) con sesto 10 × 2,5 m. All'esterno dell'impianto, invece, la fila di tracker è sostituita da un ulteriore filare di olivo allevato a siepe di tipo superintensivo o SHD, con sesto d'impianto 5 × 2,5 m e si connoterà interamente come oliveto. Al contrario, all'interno dell'area recintata dell'agrivoltaico, l'oliveto si configurerà come una fascia di 4 m (2 m per lato) dedicato ad ogni filare di olivo; mentre la restante porzione di suolo, inclusa quella parzialmente coperta dai tracker, sarà destinata ad un uso a seminativo per la coltivazione di foraggio. Si prevede l'impianto della *cultivar* FS-17 resistente a *Xylella fastidiosa* ed autorizzata all'impianto in area infetta, di:

- **16.413** piante di olivo all'interno dell'area recintata dell'impianto;
- **11.001** piante di olivo all'esterno dell'area recintata.

**Per un totale di 27.414 olivi.**

L'oliveto sarà così costituito:

- **16,88 ha all'interno** dell'area recintata dell'impianto;
- **18,89 ha all'esterno** dell'area recintata.

**Per un totale di 35,77 ha di oliveto.**

Il **seminativo** sarà così costituito:

**25,33 ha** solo all'interno dell'area recintata dell'impianto.

Inoltre, sono previsti ulteriori **3,36 ha** destinati alla **fascia di mitigazione**, costituita da essenze autoctone. Quest'ultima è pensata come un'area naturaliforme di macchia arbustiva alternata a essenze arboree forestali che possa, non solo mitigare la percezione degli elementi strutturali del fotovoltaico, ma anche per ampliare la rete ecologica locale e fornire servizi agroecosistemici.

## 1.2 L'uso agricolo del suolo

Con copertura del suolo (*Land Cover*) si intende classificare il territorio in base alla dimensione funzionale o alla destinazione socioeconomica presenti e programmate per il futuro (ad esempio: residenziale, industriale, commerciale, agricolo, silvicolo, ricreativo) (Direttiva 2007/2/CE). Infatti, con questo termine si intende la copertura biofisica della superficie terrestre (superfici artificiali, le zone agricole, i boschi e le foreste, le aree seminaturali, le zone umide, i corpi idrici, come definita dalla direttiva 2007/2/CE) e pertanto assume un concetto diverso dall'uso del suolo (*Land Use*), poiché rappresenta un riflesso delle interazioni tra l'uomo e il suolo e costituisce quindi una descrizione di come esso venga impiegato in attività antropiche.

I dati sull'uso del suolo, sulla copertura vegetale e sulla transizione tra le diverse categorie d'uso figurano tra le informazioni più frequentemente richieste per la formulazione delle strategie di gestione sostenibile del patrimonio paesistico-ambientale e per controllare e verificare l'efficacia delle politiche ambientali e l'integrazione delle istanze ambientali nelle politiche settoriali (agricoltura, industria, turismo, eccetera). A questo riguardo, uno dei temi principali è la trasformazione da un uso 'naturale' (quali foreste e aree umide) ad un uso 'semi-naturale' (quali coltivi) o 'artificiale' (quali edilizia, industria,

infrastrutture). Tali transizioni, oltre a determinare la perdita, nella maggior parte dei casi permanente e irreversibile, di suolo fertile, causano ulteriori impatti negativi, quali frammentazione del territorio, riduzione della biodiversità, alterazioni del ciclo idrogeologico e modificazioni microclimatiche.

Nella Tabella 2 sono riportate tutte le classi di CLC utilizzate per la classificazione dell'uso del suolo.

Tabella 2. Sistema di nomenclatura a 44 classi su 3 livelli tematici della cartografia CLC.

Classe I	Classe II	Classe III
1 - Superfici artificiali	11 - Zone urbanizzate di tipo residenziale	111 - Zone residenziali a tessuto continuo
		112 - Zone residenziali a tessuto discontinuo e rado
	12 - Zone industriali, commerciali ed infrastrutturali	121 - Aree industriali, commerciali e dei servizi pubblici e privati
		122 - Reti stradali, ferroviarie e infrastrutture tecniche
		123 - Aree portuali
		124 - Aeroporti
	13 - Zone estrattive, cantieri, discariche e terreni artefatti e abbandonati	131 - Aree estrattive
		132 - Discariche
		133 - Cantieri
	14 - Zone verdi artificiali non agricole	141 - Aree verdi urbane
		142 - Aree ricreative e sportive
	2 - Superfici agricole utilizzate	21 - Seminativi
212 - Seminativi in aree irrigue		
213 - Risaie		
22 - Colture permanenti		221 - Vigneti
		222 - Frutteti e frutti minori
		223 - Oliveti
23 - Prati stabili		231 - Prati stabili
24 - Zone agricole eterogenee		241 - Colture temporanee associate a colture permanenti
		242 - Sistemi colturali e particellari complessi
		243 - Aree prevalentemente occupate da colture agrarie con presenza di spazi naturali importanti
		244 - Aree agroforestali
3 - Territori boscati e ambienti seminaturali		31 - Zone boscate
	312 - Boschi di conifere	
	313 - Boschi misti di conifere e latifoglie	
	32 - Zone caratterizzate da vegetazione arbustiva e/o erbacea	321 - Aree a pascolo naturale e praterie
		322 - Brughiere e cespuglieti
		323 - Aree a vegetazione sclerofilla
		324 - Aree a vegetazione boschiva ed arbustiva in evoluzione
	33 - Zone aperte con vegetazione rada o assente	331 - Spiagge, dune e sabbie
		332 - Rocce nude, falesie, rupi, affioramenti
		333 - Aree con vegetazione rada
		334 - Aree percorse da incendi
		335 - Ghiacciai e nevi perenni

4 - Zone umide	41 - Zone umide interne	411 - Paludi interne
		412 - Torbiere
		42 - Zone umide marittime
	42 - Zone umide marittime	421 - Paludi salmastre
		422 - Saline
		423 - Zone intertidali
5 - Corpi idrici	51 - Acque continentali	511 - Corsi d'acqua, canali e idrovie
		512 - Bacini d'acqua
		52 - Acque marittime
	52 - Acque marittime	521 - Lagune
		522 - Estuari
		523 - Mari e oceani

## 1.3 Le colture agricole di pregio

Per colture agricole di pregio, ai fini della presente relazione, si intendono colture agricole presenti che danno origine ai prodotti con riconoscimento biologico, DOP, IGP e STG, secondo la recente normativa e nomenclatura riportata nel portale "DOP IGP" del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali<sup>1</sup>.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è un nome che identifica (Figura 1) un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.



Figura 1. Simbolo che contraddistingue i prodotti DOP.

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) è un nome che identifica (Figura 2) un prodotto anch'esso originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.



Figura 2. Simbolo che contraddistingue i prodotti IGP.

L'agricoltura biologica (Figura 3) è un metodo agricolo volto a produrre alimenti con sostanze e processi naturali. Ciò significa che tende ad avere un impatto ambientale limitato, in quanto incoraggia a

<sup>1</sup> <https://dopigp.politicheagricole.it/it/web/guest>

usare l'energia e le risorse naturali in modo responsabile, conservare la biodiversità, conservare gli equilibri ecologici regionali, migliorare la fertilità del suolo, mantenere la qualità delle acque. Inoltre, le norme in materia di agricoltura biologica favoriscono il benessere degli animali e impongono agli agricoltori di soddisfare le specifiche esigenze comportamentali degli animali. I regolamenti dell'Unione europea sull'agricoltura biologica sono concepiti per fornire una struttura chiara per la produzione di prodotti biologici in tutta l'UE. L'intento è soddisfare la domanda di prodotti biologici affidabili da parte dei consumatori, creando al contempo un mercato equo per i produttori, i distributori e i rivenditori<sup>2</sup>.



*Figura 3. Simbolo che contraddistingue i prodotti ottenuti da agricoltura biologica.*

Regime di Qualità Regionale (RQR) - Marchio "Prodotti di Qualità"<sup>3,4</sup> istituito in conformità all'art. 16 par. 1 lett. 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.



*Figura 4. Simbolo che contraddistingue il Regime di Qualità Regionale.*

Ulteriori produzioni di pregio sono quelle costituite da varietà tradizionali locali e riconosciute come tali, ovvero quelle inserite nell'Atlante dei vitigni tradizionali di Puglia<sup>5</sup>, nell'Atlante dei frutti antichi di Puglia<sup>6</sup>, nel Registro regionale delle risorse genetiche autoctone o comunque emerse nell'ambito dei progetti di recupero della biodiversità agricola pugliese Re.Ge.Fru.P., Re.Ger.O.P., Re.Ge.Vi.P.<sup>7</sup>, BiodiverSO<sup>8</sup> e SaVeGrainPuglia<sup>9</sup>.

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore

<sup>2</sup> [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organics-glance\\_it](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organics-glance_it)

<sup>3</sup> <https://rqr.iamb.it/>

<sup>4</sup> <https://www.regione.puglia.it/web/produzioni-di-qualita/regime-di-qualita%C3%A0>

<sup>5</sup> AAVV. Atlante dei Vitigni Tradizionali di Puglia. (CRSFA Basile Caramia di Locorotondo (BA), 2018).

<sup>6</sup> AAVV. Atlante dei Frutti Antichi di Puglia. (CRSFA Basile Caramia di Locorotondo (BA), 2018).

<sup>7</sup> <https://www.fruttiantichipuglia.it/>

<sup>8</sup> <https://biodiversitapuglia.it/>

<sup>9</sup> <https://outreach.cnr.it/risorsa/15/savegrainpuglia-conservazione-di-legumi-cereali-e-foraggi>

ai venticinque anni. I PAT sono un'espressione di agrobiodiversità. L'ultimo aggiornamento è avvenuto con DM del 25 febbraio 2022 recante "Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'art. 12, co. 1, della L 12 dicembre 2016, n. 238 Ventiduesimo Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali"<sup>10</sup>.



Figura 5. Logo che contraddistingue i PAT Pugliesi.

## 2 MATERIALI E METODI

Il presente studio è stato condotto per fasi successive, utilizzando i seguenti strumenti.

### 2.1 Normativa di riferimento

#### 2.1.1 Normativa in materia ambientale

- DLgs n. 152 del 3 aprile 2006 recante "Norme in materia ambientale" (anche noto come "Testo Unico Ambientale" o TUA).
- art. 6 della Direttiva 92/43/CEE "Habitat" recante le disposizioni in materia di Valutazione di Incidenza (VInCA).
- Norme tecniche per la redazione degli studi di impatto ambientale (SNPA, 2020).

#### 2.1.2 Normativa di pianificazione territoriale

- DLgs n. 42 del 22 gennaio 2004 recante "Codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137", anche detto Codice del Paesaggio.
- DGR n. 176 del 16 febbraio 2015 recante "Approvazione del Piano Paesaggistico Territoriale della Regione Puglia (PPTR)".

#### 2.1.3 Normativa su agricoltura e foreste

- LR n. 39 dell'11 dicembre 2013 recante "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario, forestale e zootecnico".
- L n. 194 dell'1 dicembre 2015 recante "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare".
- RR n. 5 del 22 marzo 2016 recante "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse Agrario, Forestale e Zootecnico".
- DM 25 febbraio 2022 recante "Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari

<sup>10</sup> <https://www.patpuglia.it/index.php>



tradizionali ai sensi dell'art. 12, co. 1, della L 12 dicembre 2016, n. 238". Ventiduesimo Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

## 2.1.4 Normativa sugli impianti FER

- Piano Energetico Ambientale Regionale (PEAR) (DGR n. 827 del 08 giugno 2007 recante "Legge regionale n. 17/2000 – art. 4. Deliberazione Giunta regionale n. 1087/2005 – Programma di azioni per l'ambiente – Asse 7 linea di intervento 7e "Piano energetico ambientale regionale" – Adozione del Piano Energetico Ambientale Regionale su supporto cartaceo ed informatico."
- Determinazione del Dirigente Servizio Energia, Reti e Infrastrutture Materiali per lo Sviluppo n. 1 del 3 gennaio 2011, recante "Autorizzazione Unica ai sensi dell'art. 12 del DLgs 387/2003 e della DGR n. 3029 del 30 dicembre 2010 - Approvazione delle "Istruzioni tecniche per la informatizzazione della documentazione a corredo dell'Autorizzazione Unica" e delle "Linee Guida Procedura Telematica"

## 2.2 Manuali e Linee Guida

- Guida operativa per il rispetto del principio di non arrecare danno significativo all'ambiente (DNSH).
- Linee guida sulla progettazione e localizzazione di impianti di energia rinnovabile. Linee guida 4.4. - Elaborato 4.4.1. prima parte, PPTR.
- Componenti di paesaggio e impianti di energie rinnovabili. Linee guida 4.4 - Elaborato 4.1.1. seconda parte, PPTR.
- Linee guida per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità vegetale di interesse agricolo, 2012.

## 2.3 Definizione dell'area di studio

L'area di studio è stata disegnata ponendo una fascia di 500 m intorno ad ogni elemento del progetto di fotovoltaico per descrivere il tipo di colture agricole presenti. Per l'area di progetto, ovvero l'area sulla quale strettamente insistono tutti gli elementi di progetto, la verifica è stata effettuata dalla società proponente tramite interviste con i conduttori dei terreni, in quanto le informazioni sulla conduzione del terreno sono coperte da privacy e concesse verbalmente dal conduttore del terreno stesso secondo la propria discrezionalità.

Tutto ciò in quanto previsto dal punto 4.3.2 sul rilievo delle produzioni agricole di particolar pregio rispetto al contesto paesaggistico dell'Allegato A della DDSE, Reti e Infrastrutture Materiali per lo Sviluppo del 3 gennaio 2011, n. 1, per "valutare la produttività dei suoli interessati dall'intervento in riferimento alle sue caratteristiche potenziali ed al valore delle colture presenti nell'area".

## 2.4 Rilievo dell'uso agricolo del suolo

I dati sull'uso del suolo sono stati raccolti dal SIT Puglia aggiornati al 2011 e poi validati in maniera speditiva sul campo.

## 2.5 Rilievo delle colture

Il rilievo delle colture è stata condotta tramite indagine speditiva sul campo nell'intorno di 500 m

ed in maniera approfondita nella zona di contatto con gli elementi progettuali dell'impianto fotovoltaico.

## 3 RISULTATI

### 3.1 L'area di studio

L'area di studio presa in esame si disloca nei comuni di Grottaglie, Taranto e marginalmente Carosino (TA) e copre una superficie complessiva di **616,02 ha**.

### 3.2 L'uso agricolo del suolo

L'uso del suolo nell'area di studio è rappresentato nella Tavola 1. L'**uso del suolo agricolo** rappresenta il **96,08% del totale** con **591,85 ha** su **616,02**. La ripartizione nelle diverse categorie di uso del suolo agricolo è riportata nella Tabella 3.

Tabella 3. Diversi tipi di uso del suolo agricolo nell'area di studio e relativa copertura secondo il SIT Puglia, 2011.

CLC - Descrizione	Area (ha)	Area (%)
211 - Seminativi in aree non irrigue	379,67	61,63%
221 - Vigneti	172,74	28,04%
222 - Frutteti e frutti minori	7,40	1,20%
223 - Uliveti	32,04	5,20%
<b>Totale delle Superfici agricole utilizzate</b>	<b>591,85</b>	<b>96,08%</b>

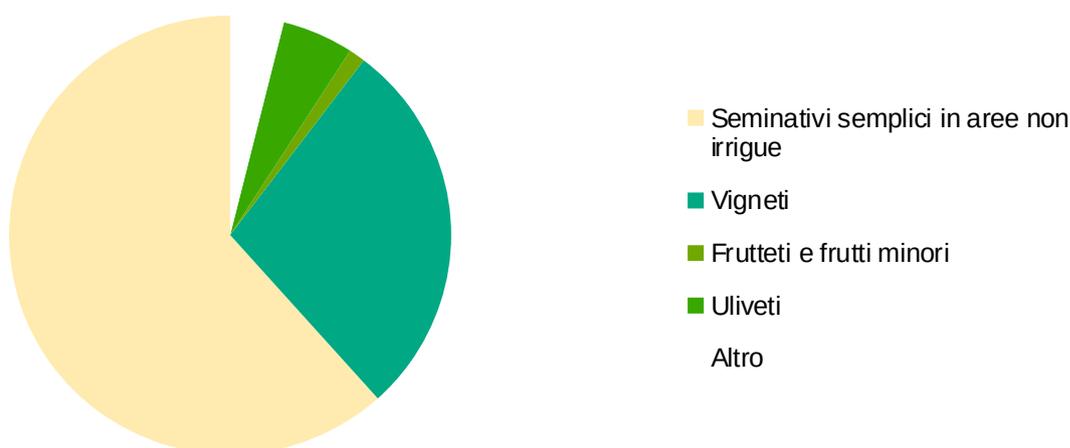


Grafico 1. Distribuzione percentuale delle diverse sottocategorie CLC dell'uso del suolo agricolo in base ai dati UdS del SIT Puglia, 2011.

### 3.3 Le colture agricole di pregio potenziali

Nell'area di studio, le potenziali coltivazioni di pregio possono essere quelle che implicano l'utilizzo di varietà tradizionali o antiche, oppure colture utilizzate per la raccolta di prodotti DOP o IGP.

### 3.3.1 Prodotti di origine protetta

Per quanto riguarda le produzioni DOP e IGP, la zona ne potrebbe potenzialmente ospitare le coltivazioni:

- **Aleatico di Puglia DOP**, vino rosso prodotto con uve del vitigno Aleatico, presenti almeno per l'85% possono concorrere alla produzione, assolute o congiunte, anche le uve provenienti dai vitigni negro amaro, malvasia nera e primitivo, presenti fino ad un massimo del 15%.
- **Burrata di Andria IGP**, è un prodotto che si ottiene dalla lavorazione di latte vaccino con l'aggiunta di panna e pasta filata. Nello specifico, l'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata e racchiude al suo interno una miscela di panna e pasta filata sfilacciata. La Burrata di Andria è un formaggio tipico pugliese che si differenzia dagli altri formaggi per la sua particolare tecnica di lavorazione e per le sue caratteristiche organolettiche.
- **Caciocavallo Silano DOP**, è un formaggio prodotto in varie regioni dell'Italia Meridionale, il formaggio è semiduro a pasta filata e si ottiene esclusivamente con latte di vacca intero e caglio in pasta di vitello o di capretto.
- Le **Clementine del Golfo di Taranto IGP** sono esclusivamente i frutti di clementine derivanti dalla specie "*C. clementine* Hort. ex Tanaka", nelle varietà: "Comune", "Fedele", "Precoce di Massafra" o "Spinoso", "Grosso Puglia", "ISA", "SRA 63", "SRA 89". Quando sono immesse al consumo, le Clementine hanno una forma sferica leggermente schiacciata ai poli, la buccia è solo lievemente rugosa e di colore arancio con sfumature di colore verde. All'interno della polpa vi sono tre semi e, se spremuto, il frutto può rilasciare circa il 40% della polpa in succo. (Area della Futura SET-Terna Grottaglie 150-380 kV e della SE Utente 150-30 kV).
- **Lizzano DOP**. "Lizzano" è una Denominazione di Origine Protetta che identifica i vini Rosso (con varianti Novello e Frizzante), Rosato (con varianti Novello, Frizzante e Spumante), Bianco (con varianti Frizzante e Spumante), Negroamaro rosso, Negroamaro rosato e Malvasia nera. Per la produzione del Rosso sono necessarie uve da vigneti composti, per una quota tra il 60% e l'80% da vitigno Negroamaro, unita ad un 40% massimo di Montepulciano, Sangiovese, Bombino nero e Pinot nero, da soli o congiuntamente. Possono essere utilizzati anche il Malvasia nera di Brindisi e/o di Lecce, fino ad un massimo del 10%. Per il Bianco sono richiesti Trebbiano toscano (tra il 40 e il 60%) e Chardonnay e/o Pinot bianco (minimo 30%). A completamento sono ammessi anche Malvasia lunga bianca (massimo 10%), Sauvignon e/o Bianco d'Alessano (massimo 25%). I vini Negramaro e Malvasia nera, invece, richiedono almeno l'85% di presenza del relativo vitigno, a cui possono affiancarsi, fino al 15%, Malvasia nera di Brindisi e/o di Lecce, Montepulciano, Sangiovese, Pinot nero (per il Negramaro) oppure Negroamaro, Montepulciano, Sangiovese e Pinot nero (per il Malvasia). (Area della Futura SET-Terna Grottaglie 150-380 kV e della SE Utente 150-30 kV).
- **Mozzarella STG**, è un formaggio a pasta filata fresca che si ottiene dal latte vaccino intero. La bontà della mozzarella deriva dal suo sistema di produzione, che prevede l'utilizzo di lattoinnesto naturale, di cui il disciplinare da una dettagliata modalità di preparazione.
- **Negroamaro di Terra d'Otranto DOP**, appartengono vini rossi e rosati, i primi prodotti anche nella versione Riserva, i secondi in quelle Spumante e Frizzante. **Uvaggio**: I vini Negroamaro di Terra

d'Otranto devono essere prodotti con uve provenienti da vigneti composti per almeno il 90% dal vitigno Negroamaro. Possono poi concorrere, fino a un massimo del 10%, anche altri vitigni a bacca nera, non aromatici, purché idonei alla coltivazione nella regione Puglia, per la zona Salento - Arco Jonico – Salentino.

- **Olio di Puglia IGP**, olio extravergine di oliva che 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.
- **Pizza Napoletana STG**, è un prodotto da forno a base di farina di grano tenero, lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodorini freschi, sale marino o sale da cucina e olio d'oliva extravergine. Il disciplinare di produzione prevede l'inserimento di ingredienti come la Mozzarella di Bufala, il basilico fresco e la Mozzarella STG.
- **Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOP**, è prodotto in purezza, utilizzando esclusivamente uve del vitigno Primitivo. È un vino rosso dalla tonalità intensa, con sfumature che tendono al granato. Il Primitivo di Manduria Dolce Naturale si presenta con un odore complesso e ampio, a volte accompagnato da un sentore di prugna. Il sapore è dolce e vellutato, di media acidità. Raggiunge un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 16,00% vol. (Area della Futura SET-Terna Grottaglie 150-380 kV e della SE Utente 150-30 kV).
- **Primitivo di Manduria DOP**, sia nella versione base che in quella Riserva, richiede l'utilizzo di uve che provengano da vigneti costituiti, per almeno l'85%, dal vitigno Primitivo. La restante quota, comunque non superiore al 15%, può essere costituita da altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Brindisi e in quella di Taranto. Il Primitivo di Manduria, nella sua versione base, presenta un aspetto rosso intenso, che invecchiando tende al granato. L'odore risulta ampio e complesso e si accompagna ad un sapore caratteristico, che spazia dal secco all'abboccato. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 13,5% vol. Nella variante Riserva, invece, la colorazione si fa rosso intenso, impreziosita da sfumature che tendono al granato. L'odore si conferma ampio e complesso, con la possibile aggiunta di sentori di prugna. Il sapore è vellutato e di corpo e spazia sempre dal secco all'abboccato. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è di 14% vol. (Area della Futura SET-Terna Grottaglie 150-380 kV e della SE Utente 150-30 kV).
- **Puglia IGP**, vini bianchi, anche nelle tipologie frizzante, spumante, uve stramature e passito rossi, anche nelle tipologie frizzante, uve stramature, passito e novello rosati, anche nella tipologia frizzante, spumante, novello.
- **Salento IGP**, L'Indicazione Geografica Protetta "Salento" comprende tre tipologie di vini: Bianco (anche Frizzante, Spumante, Uve stramature e Passito), Rosso (anche Frizzante, Uve stramature, Passito e Novello), Rosato (anche Frizzante, Spumante, Novello). **Uvaggio**: Gli IGP "Salento" devono essere ottenuti da vitigni idonei alla coltivazione nella provincia di Brindisi, Lecce e Taranto. La specificazione dei vitigni indicati nel disciplinare è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere alla produzione, fino ad una quota massima del 15%, i vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nelle province di Brindisi, Lecce e Taranto. I vini con specificazione del vitigno possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e spumante a bacca bianca e passito e novello a bacca rossa.
- **Tarantino IGP**, deve essere prodotti da vitigni idonei alla coltivazione in provincia di Taranto. La specificazione dei vitigni è riservata ai vini prodotti per almeno l'85% con il corrispondente vitigno. Il restante 15% può essere prodotto da altro vitigno idoneo alla coltivazione nella provincia di Taranto. La specificazione del vitigno è prevista anche per le tipologie Frizzante, Passito e Novello per la bacca

rossa, Rosato per la bacca nera. La lista completa dei vitigni coinvolti dalla specificazione è consultabile sul disciplinare. Il bianco (titolo alcolometrico volumico totale minimo 10% vol.) è color giallo paglierino più o meno intenso, con odore gradevole e delicato e gusto fresco, da secco ad abboccato. La tipologia rosso (11,50% vol.) presenta colore dal rosso rubino al granato, abbinato ad odore gradevole, caratteristico e a un sapore da secco ad abboccato, armonico. La versione rosato (11% vol.) ha color rosa più o meno intenso, odore caratteristico e fruttato e gusto da secco ad abboccato, armonico. Per i caratteri peculiari delle altre tipologie, monovitigno e con vinificazione particolare, si rimanda alle indicazioni contenute nel disciplinare.

- **Terra d'Otranto DOP**, identifica un olio extra vergine di oliva prodotto da diverse varietà di olive come "Cellina di Nardò", "Ogliarola Leccese", "Leccino" ed "FS-17", per almeno il 60%. Il restante 40% è composto da altre varietà di olive.



- **Terra d'Otranto DOP**, identifica vini bianchi (anche nella versione spumante), rosati (con varianti spumante e frizzante) e rossi (anche con menzione riserva). Inoltre, ne fanno parte numerose produzioni monovitigno: Chardonnay (anche frizzante), Malvasia bianca (anche frizzante), Fiano (anche frizzante), Verdeca (anche frizzante), Aleatico, Malvasia nera e Primitivo. **Uvaggio:** Il Terra d'Otranto bianco e la variante Spumante vengono vinificati a partire da uve provenienti da vigneti composti da vitigno Chardonnay, per almeno il 75%. Per rossi e rosati, invece, è richiesto un 75% di Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Malvasia Nera di Lecce, Malvasia Nera di Brindisi, Malvasia Nera di Basilicata, presenti da soli o congiuntamente; a questi si possono affiancare altri vitigni a bacca nera, identificati come sopra. Fa eccezione il rosato frizzante, che necessita di un 70% di Negroamaro. Tutti i vini con indicazione di vitigno, invece, prevedono che questo rappresenti il 90% delle uve. In tutte le produzioni, infine, è ammesso l'eventuale uso di altri vitigni a bacca analoga, idonei alla coltivazione in Puglia, nell'area "Salento - Arco Jonico - Salentino".

- **Uva di Puglia IGP**, uva da tavola con grappoli interi non inferiori a 300 g con una calibratura degli acini di 21 mm per la tipologia *vittoria*, 15 per la *regina* e 22 per *Italia*, *Michele Palieri* e *red globe*. Il colore cambia in base alle varietà: è giallo paglierino chiaro per le varietà *Italia*, *Regina* e *Vittoria*, nero vellutato intenso per la varietà *Michele Palieri* e rosato doré per la varietà *red globe*.



Le colture biologiche, DOP, IGP, PAT o tradizionali in generale non sono riportate in un database o catastale consultabile pubblicamente, ma sono informazioni coperte da privacy. Dai rilievi effettuati in campo non sono emerse coltivazioni legnose che possano dare origine a prodotti DOP o IGP. Per quanto riguarda le colture erbacee, sulla base di indicazioni preliminari acquisite dalla società committente attraverso i proprietari, è emerso che non sono presenti biologiche, DOP, IGP, PAT o tradizionali nelle aree di progetto.

### 3.3.2 Antiche varietà frutticole

Per quanto riguarda le antiche varietà frutticole<sup>11</sup>, considerando le *cultivar* rinvenute nella figura territoriale della *Bassa valle del Fortore*, la zona potrebbe potenzialmente ospitare:

- Albicocco var. A percoca
- Albicocco var. Mandorla dolce

11 AAVV. Atlante dei Frutti Antichi di Puglia. (CRSFA Basile Caramia di Locorotondo (BA), 2018).



- 
- Albicocco var. Risomma
  - Albicocco var. Sant'Antonio
  - Arancio var. Ovale calabrese
  - Arancio var. Portoghese
  - Arancio var. Sanguigno
  - Arancio var. Vaniglia
  - Arancio var. Vaniglia rosa
  - Corbezzolo
  - Cotogno var. A mela
  - Cotogno var. Mollesca
  - Fico d'India var. Arancio
  - Fico d'India var. Bianco
  - Fico d'India var. Rosso
  - Fico var. Catanelle
  - Fico var. Dottato
  - Fico var. Folm
  - Fico var. Frecazzano bianco
  - Fico var. Mattepinto
  - Fico var. Monaca
  - Fico var. Natalegna
  - Fico var. Natalese
  - Fico var. Panetta
  - Fico var. Paradiso
  - Fico var. Petrelli
  - Fico var. Processotto
  - Fico var. Ricotta
  - Fico var. Rigato
  - Fico var. Tarantina
  - Fico var. Verde di Natale
  - Fico var. Verdesca
  - Fico var. Zingarello bianco
  - Fico var. Zingarello nero
  - Gelso var. Bianco
  - Gelso var. Nero a frutto grosso



- Gelso var. Nero a frutto piccolo
- Gelso var. Regina nero
- Limetta var. Di Spagna
- Limone var. Limone di pane
- Mandarino var. Avana
- Mandarino var. Marzaiolo

### 3.3.3 Antiche varietà vitivinicole o utilizzate in produzioni IGP e DOP

Per quanto riguarda le antiche varietà vitivinicole tradizionalmente presenti nell'area<sup>12</sup>, la zona potrebbe potenzialmente ospitare:

- Varietà
- Vitigno var. Aleatico
- Vitigno var. Bianco d'Alessano
- Vitigno var. Bombino bianco
- Vitigno var. Bombino nero
- Vitigno var. Francavidda
- Vitigno var. Impigno
- Vitigno var. Malvasia bianca lunga
- Vitigno var. Malvasia nera di Brindisi / Malvasia nera di Lecce
- Vitigno var. Marchione
- Vitigno var. Maresco
- Vitigno var. Minutolo
- Vitigno var. Montonico bianco
- Vitigno var. Moscatello selvatico
- Vitigno var. Moscato bianco
- Vitigno var. Moscato giallo
- Vitigno var. Mostosa
- Vitigno var. Negro amaro
- Vitigno var. Notardomenico
- Vitigno var. Ottavianello
- Vitigno var. Palumbo
- Vitigno var. Primitivo
- Vitigno var. Susumaniello

12 AAVV. Atlante dei Vitigni Tradizionali di Puglia. (CRSFA Basile Caramia di Locorotondo (BA), 2018).

- Vitigno var. Uva di Troia
- Vitigno var. Verdeca / Pampanuto

### 3.3.4 Antiche varietà olivicole

---

Per quanto riguarda le antiche varietà olivicole tradizionalmente presenti nell'area<sup>13</sup>, la zona potrebbe potenzialmente ospitare:

- Olivo var. Ogliarola Salentina;
- Olivo var. Cellina di Nardò.

### 3.3.5 Antiche varietà cerealicole

---

Per quanto riguarda le antiche varietà cerealicole tradizionalmente presenti nell'area<sup>14</sup>, la zona potrebbe potenzialmente ospitare:

- Grano duro (*Triticum turgidum* L. subsp. *durum* (Desf.) Husn.) var. Carlantino;
- Grano duro (*T. turgidum* subsp. *durum*) var. Dauno III;
- Grano duro (*T. turgidum* subsp. *durum*) var. Grifoni 235;
- Grano duro (*T. turgidum* subsp. *durum*) var. Marzellina;
- Grano duro (*T. turgidum* subsp. *durum*) var. Saragolla locale di Puglia;
- Grano duro (*T. turgidum* subsp. *durum*) var. Bianchetta;
- Grano duro (*T. turgidum* subsp. *durum*) var. Risciole di Puglia.

## 3.4 Le colture presenti nell'area di studio

---

Nell'area di studio, sono presenti le colture esposte di seguito.

### 3.4.1 Varietà olivicole

---

Nell'area di studio è presente una superficie relativamente esigua di oliveto (Foto 7 e 12) (32,04 ha), probabilmente di:

- Ogliarola Salentina;
- Cellina di Nardò.
- Leccino;

Tuttavia queste non entrano mai in contatto col le componenti del progetto di impianto agrivoltaico in quanto nell'area di progetto si trovano unicamente seminativi, mentre per quanto riguarda l'elettrodotta, questo segue sempre i tracciati delle strade comunali, provinciali, poderali oppure i limiti particellari. Pertanto non sono necessarie estirpazioni o traslocazioni di piante legnose.

---

<sup>13</sup> Anna Maria Cilaridi, Luigi Trotta, & Pietro Santamaria. Biopatriarchi di Puglia. (Università degli Studi di Bari Aldo Moro, 2022).

<sup>14</sup> Cilaridi, A. M., Trotta, L. & Santamaria, P. Registro Regionale Risorse Genetiche Autoctone. (Università degli Studi di Bari Aldo Moro, 2022).

### 3.4.2 Varietà vitivinicole

Nell'area di studio è presente una superficie relativamente rilevante di vigneto (Foto 10 e 11) (172,74 ha), probabilmente di:

- Cardinal;
- Italia (Foto 11);
- Negramaro,
- Malvasia nera.

Tuttavia queste non entrano mai in contatto con le componenti del progetto di impianto agrivoltaico in quanto nell'area di progetto si trovano unicamente seminativi, mentre per quanto riguarda l'elettrodotto, questo segue sempre i tracciati delle strade comunali, provinciali, poderali oppure i limiti particellari. Pertanto non sono necessarie estirpazioni o traslocazioni di piante legnose.

### 3.4.3 Seminativi

I seminativi presenti nell'area di studio sono utilizzati prevalentemente per la coltivazione di cereali a ciclo autunno-vernino (frumento duro, Foto 1, 2, 3, 4, 5 e 6).

## 3.5 Le colture presenti nell'area di progetto

Nell'area di progetto, sono presenti esclusivamente seminativi utilizzati per la coltivazione di cereali a ciclo autunno-vernino (frumento duro, Foto 1, 2, 3, 4, 5 e 6).

## 4 DISCUSSIONE E CONCLUSIONI

Il progetto di agrivoltaico "PV Grottaglie", dal punto di vista delle produzioni agricole di pregio comporta un aumento netto di queste ultime, poiché il progetto agricolo si compone, nelle aree interne all'impianto agrivoltaico, di filari di olivi (intercalati ai filari di tracker) con sesto 10 × 2,5 m. All'esterno dell'impianto, invece, la fila di tracker è sostituita da un ulteriore filare di olivo allevato a siepe di tipo superintensivo o SHD, con sesto d'impianto 5 × 2,5 m e si connoterà interamente come oliveto. Al contrario, all'interno dell'area recintata dell'agrivoltaico, l'oliveto si configurerà come una fascia di 4 m (2 m per lato) dedicato ad ogni filare di olivo; mentre la restante porzione di suolo, inclusa quella parzialmente coperta dai tracker, sarà destinata ad un uso a seminativo per la coltivazione di foraggio. Si prevede l'impianto della *cultivar* FS-17 resistente a *Xylella fastidiosa* ed autorizzata all'impianto in area infetta, di:

- **16.413** piante di olivo all'interno dell'area recintata dell'impianto;
- **11.838** piante di olivo all'esterno dell'area recintata.

**Per un totale di 28.251 olivi.**

L'oliveto sarà così costituito:

- **16,88 ha all'interno** dell'area recintata dell'impianto;
- **20,40 ha all'esterno** dell'area recintata.

**Per un totale di 37,28 ha di oliveto.**

Il **seminativo** sarà così costituito:

**25,33 ha** solo all'interno dell'area recintata dell'impianto.

Inoltre, sono previsti ulteriori **3,36 ha** destinati alla **fascia di mitigazione**, costituita da essenze autoctone. Quest'ultima è pensata come un'area naturaliforme di macchia arbustiva alternata a essenze arboree forestali che possa, non solo mitigare la percezione degli elementi strutturali del fotovoltaico, ma anche per ampliare la rete ecologica locale e fornire servizi agroecosistemici.

**Alla luce di quanto sopra esposto si evince che il progetto agrivoltaico "PV Grottaglie" porterà ad una conversione da produzioni convenzionali a produzioni di pregio (oliveto) nell'area di progetto.**

Sull'area di progetto si passerà da 0 a 37,28 ha di produzione agricola di pregio (oliveto).

## TAVOLA FOTOGRAFICA



Foto 1. Suoli argillosi profondi destinati al seminativo a frumento.



Foto 2. Suoli argillosi profondi destinati al seminativo a frumento.



Foto 3. Suoli argillosi profondi destinati al seminativo a frumento.



Foto 4. Suoli argillosi profondi destinati al seminativo a frumento.



*Foto 5. Suoli argillosi profondi destinati al seminato a frumento.*



*Foto 6. Suoli argillosi profondi destinati al seminato a frumento.*



*Foto 7: Oliveto indenne da Xylella, probabilmente leccino.*



*Foto 8: Mandorleto abbandonato.*



*Foto 9: Pescheto nei pressi di Mass. Misicuro.*



*Foto 10: Vigneto a sperone pronto per essere vendemmiato.*



*Foto 11: Vigneto a tendone di uva da tavola.*



*Foto 12: Oliveto indenne da Xylella, probabilmente leccino.*

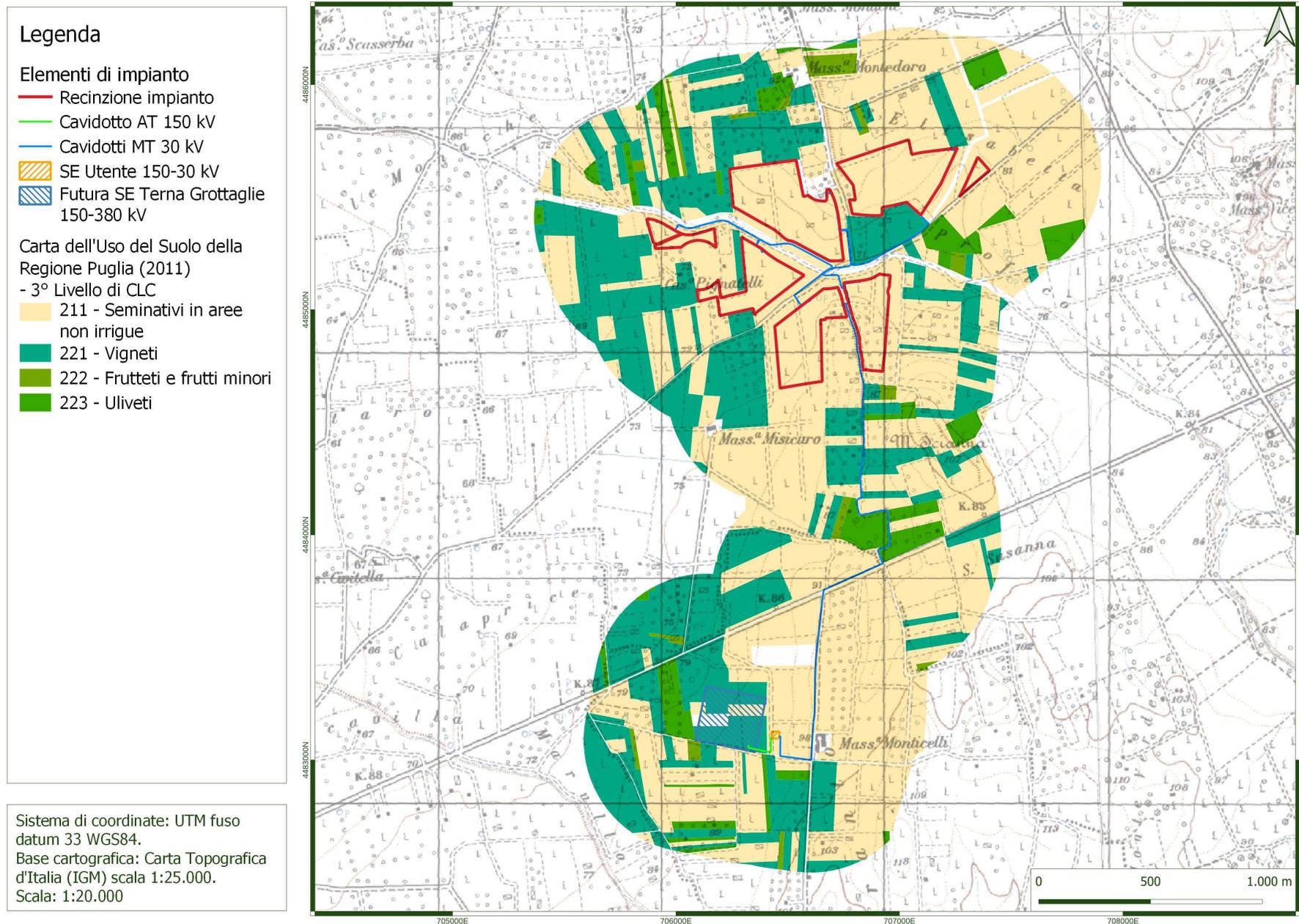


Tavola 1. Rappresentazione dei tipi di uso del suolo agricolo di terzo livello di CLC nell'area di studio, SIT Puglia 2011.