

Comuni di: DORNO
Comuni di: SCALDASOLE
Comuni di: PIEVE ALBIGNOLA
Provincia di: PAVIA
Regione: LOMBARDIA



NEOEN

NEOEN RENEWABLES ITALIA srl
Via Giuseppe Rovani, 7 - 20123 MILANO (MI)

PROGETTO DEFINITIVO

IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE
RINNOVABILE AGRIVOLTAICA DI POTENZA NOMINALE PARI A 104.734,56
kWp E RELATIVE OPERE DI CONNESSIONE ALLA RETE RTN

"SOLARE DORNO - NEOEN"

TITOLO DELL' ELABORATO:

RILIEVO DI PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLARE PREGIO

DATA:

28/07/2024

N°/CODICE ELABORATO:

REL 033

Tipologia: REL (RELAZIONI)

PROGETTISTI:

EDILSAP s.r.l.
Via di Selva Candida, 452 - 00166 ROMA
Ing. Fernando Sonnino Project Manager



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



PROFESSIONISTI:

Dr. Agr. Alberto Massa Saluzzo



STUDIO GERUNDO

di ing. S. Quirico, arch. P. Pelliccioli, dott. agr. A. Massa Saluzzo
via Cagnola, 25 - 24047 Treviglio (BG) P.IVA 03068120165
info@studiogerundo.it

00

202304086

Emissione per Progetto Definitivo

Dr. Agr. Alberto Massa Saluzzo

Prof. Geol. Alfonso Russi

Ing. Fernando Sonnino

N° REVISIONE

Cod. STMG

OGGETTO DELLA REVISIONE

ELABORAZIONE

VERIFICA

APPROVAZIONE

Proprietà e diritto del presente documento sono riservati - la riproduzione è vietata

INDICE

1	LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DI PARTICOLARE PREGIO.....	1
---	---	---

1 LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DI PARTICOLARE PREGIO

Il territorio interessato dall'intervento rientra nella grande regione territoriale definita "Lomellina", come già visto particolarmente vocata per la produzione del riso; in questo territorio sono seminati ogni anno oltre 90.000 ettari di risaie, a connotare un paesaggio del tutto particolare.

Dalla consultazione del sito web DOP IGP La Qualità nei territori (<https://dopigp.politicheagricole.gov.it/it/scopri-il-territorio>) del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, risulta che l'area di intervento ricade in parte all'interno dell'areale di produzione del formaggio Valtellina Casera DOP, ricade in area del formaggio Quartirolò Lombardo DOP, Salame d'oca di Mortara IGP, Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Gorgonzola DOP, Coppa di Parma IGP, Salame Brianza DOP, Taleggio DOP, Cotichino e Zampone Modena IGP, Salame Cremona IGP, Grana Padano DOP, Mortadella Bologna IGP, Salamini italiani alla cacciatora DOP, Mozzarella STG, Pizza Napoletana STG.

Riguardo ai suddetti marchi di qualità è assolutamente importante evidenziare che questi interessano zone di produzione molto estese, spesso l'intero territorio regionale o nazionale; come si può immaginare, di conseguenza; non si tratta di reali produzioni locali; può fare localmente eccezione il marchio Salame d'oca di Mortara IGP, un tempo assai tipico in Lomellina, oggi mantenuto pressoché esclusivamente nel territorio di Mortara.

Si constata che nei comuni di Dorno, Scaldasole e Pieve Albignola non è presente alcun allevamento di oche.

I comuni di Dorno, Scaldasole e Pieve Albignola, inoltre, non sono interessati da prodotti individuati come PAT – Prodotti agricoli tradizionali, ossia di prodotti agroalimentari "le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni."

Quanto analizzato rileva l'assenza di produzioni agroalimentari di qualità sul sito.

Si riportano gli areali delle produzioni di particolare pregio riscontrati dal sito web DOP IGP La Qualità nei territori (<https://dopigp.politicheagricole.gov.it/it/scopri-il-territorio>) del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Figura 1-1. Formaggio Quartirolò Lombardo DOP



Figura 1-2. Salame d'oca di Mortara IGP



Figura 1-3. Coppa Piacentina DOP



Figura 1-4. Pancetta Piacentina DOP



Figura 1-5. Gorgonzola DOP



Figura 1-6. Coppa di Parma IGP



Figura 1-7. Salame Brianza DOP



Figura 1-8. Taleggio DOP



Figura 1-9. Cotechino e Zampone Modena IGP



Figura 1-10. Salame Cremona IGP



Figura 1-11. Grana Padano DOP



Figura 1-12. Mortadella Bologna IGP

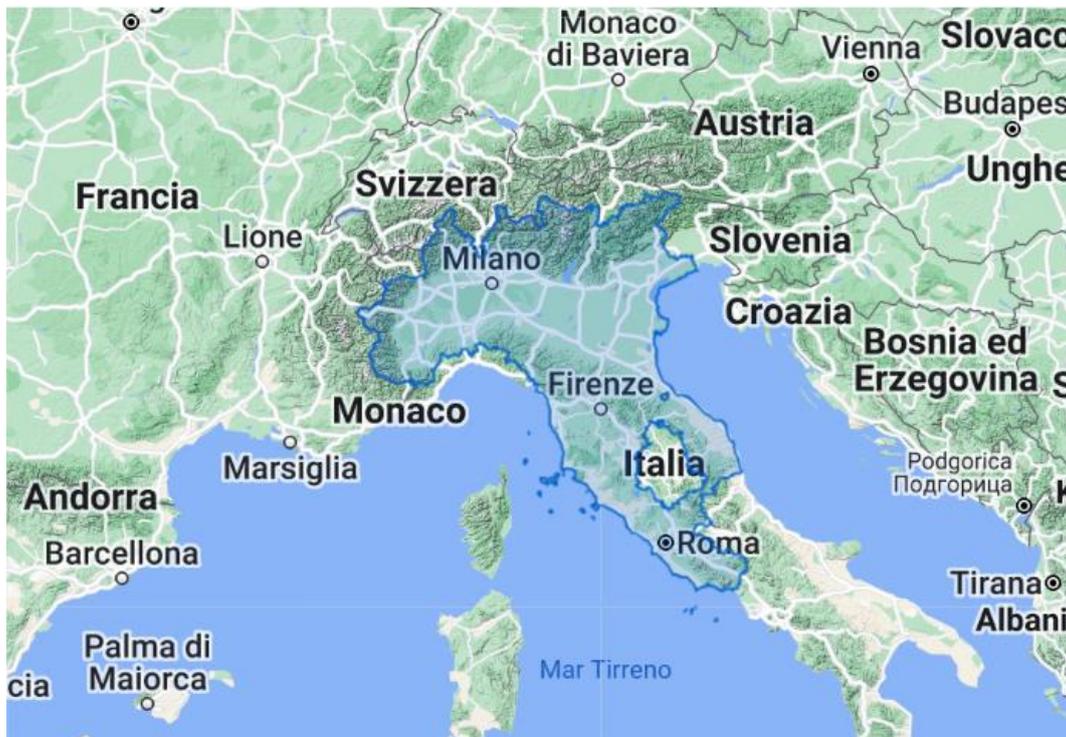


Figura 1-13. Salamini italiani alla cacciatora DOP



Figura 1-14. Mozzarella STG



Figura 1-15. Pizza Napoletana STG



La disamina degli areali relativi ai suddetti marchi di qualità rende del tutto evidente che questi interessano zone di produzione molto estese, fino ad impegnare tutto il territorio italiano.

È chiaro che si tratta di marchi agroalimentari che possono avere un interesse che sia di vetrina internazionale, tuttavia in numerosi casi per niente riconducibili alle produzioni agricole tipicamente lomelline.

Come già visto, può fare localmente eccezione il marchio Salame d'oca di Mortara IGP, un tempo assai tipico in Lomellina, oggi mantenuto pressoché esclusivamente nel territorio di Mortara.

Si constata, in ogni caso, che nei comuni di Dorno, Scaldasole e Pieve Albignola non è presente alcun allevamento di oche.