



COMUNE DI STORNARELLA
 PROVINCIA DI FOGGIA



COMUNE DI ORTA NOVA
 PROVINCIA DI FOGGIA

Progetto per la realizzazione di un impianto agro-fotovoltaico della potenza di 40,658 MWp (36,5 MW in immissione) nei comuni di Stornarella (FG) e Orta Nova (FG) in località "Ferranti", delle opere connesse e delle infrastrutture indispensabili

PROGETTO DEFINITIVO

Relazione con Rilievo delle produzioni agricole di particolar pregio

COD. ID.	FV071FGEFEB -				
Livello prog.	Tipo documentazione		N. elaborato	Data	Scala
PD	Definitiva		4.3.2	12 / 2020	-

Nome file	
-----------	--

REVISIONI

REV.	DATA	DESCRIZIONE	ESEGUITO	VERIFICATO	APPROVATO
00	DICEMBRE 2020	PRIMA EMISSIONE		MAGNOTTA	MAGNOTTA

COMMITTENTE:

EFE S.R.L.

Via Paolo Andreani, N. 6
 20122 MILANO (MI) ITALIA
 efesrl@pec.cloud

PROGETTAZIONE:



MAXIMA INGEGNERIA S.R.L.
 Direttore tecnico: Ing. Massimo Magnotta
 via Marco Partipilo n.48 - 70124 BARI
 pec: gpsd@pec.it
 P.IVA: 06948690729



PRO.ENERGY ENGINEERING S.R.L.
 Direttore tecnico: Ing. Gianpiero Lavarra
 via Vincenzo Cuoco n.28 - 70043 Monopoli (BA) Italia
 pec: proenergy_pec@pec.it
 P.IVA:08465410721

CONSULENTI:

Ing. Sabrina Scaramuzzi

Viale Luigi De Laurentis, 6 int.20, 70124 Bari (BA) Italia
 Tel./fax. 080 2082652 - 328 5589821
 e-mail: progettoacustica@gmail.com - sabrina.scaramuzzi@ingpec.eu

Dott. Antonio Mesisca

Via A. Moro, B/5, 82021 Apice (BN), Italia
 Tel. 327 1616306
 e-mail: mesisca.antonio@virgilio.it

Dott. Geol. Rocco Porsia

Via Tacito, 31, 75100 Matera (MT) Italia
 Tel: +39 3477151670
 e-mail: r.porsia@laboratorioterre.it

Dott. Gianfranco Vitolla

Via San Benedetto, 20 70013 Castellana Grotte (BA), Italia
 Tel. +39 3294233962
 e-mail: gianfranco.vitolla@virgilio.it

PROVINCIA DI FOGGIA

STUDIO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO NELL'AREA DI IMPIANTO

REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO OLIVICOLO PERIMETRALE E DELLA COLTIVAZIONE DI COLTURE DI LEGUMINOSE IN ROTAZIONE SU SUPERFICIE AGRICOLA DI 78,71 HA INTEGRATO AD UN PROGETTO DI IMPIANTO FOTOVOLTAICO DELLA POTENZA DI 36,5 MW DA INQUADRARSI NEI COMUNI DI STORNARELLA (FG) E ORTANOVA (FG) IN LOCALITÀ "FERRANTI".

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel\fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

INDICE

1. PREMESSA: PROGETTO AGRO-ENERGETICO.....	3
2. DESCRIZIONE DELLO STATO DEI LUOGHI.....	5
2.1. Ubicazione dell’appezzamento.....	5
2.2 Stato dei luoghi e colture praticate	8
3. IL PROGETTO.....	9
4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO IN MATERIA DI AGROVOLTAICO.....	11
4.1 Normativa nazionale	11
4.2 Normativa Regionale	12
5. LE PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO IN PUGLIA E NEL TERRITORIO IN ESAME.....	14
5.1 Le Produzioni agricole di particolare pregio: DOP, DOC, DOCG, IGT, IGP, STG	15
5.2 produzioni vinicole D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)	15
5.3 Olio di oliva D.O.P.	21
5.4 Altre produzioni di pregio nel territorio	24
6. METODOLOGIA DI RILIEVO	25
7. RISULTATI DEL RILIEVO	28
8. CONCLUSIONI	28

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel\fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

1. PREMESSA: PROGETTO AGRO-ENERGETICO

Lo scrivente Dott. agr. Gianfranco Vitolla, iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Bari (n. 1234), su incarico ricevuto in data 07/01/2021 dalla Società EFE S.R.L. con sede in Via Paolo Andreani, n. 6 - 20122 Milano (MI), ha redatto la presente Relazione Tecnico Agronomica dell'area interessata dalla realizzazione dell'impianto agro-fotovoltaico della potenza di 36,5 MWP da inquadarsi nei comuni di Stornarella (FG) e Orta Nova (FG) in località "Ferranti" e delle relative opere connesse, redatta secondo le normative vigenti.

Preliminarmente è stata effettuata una verifica dello stato dei luoghi, in relazione alle attività agricole attualmente praticate, focalizzandosi sulle aree di particolare pregio agricolo e/o paesaggistico.

Successivamente sono state vagliate una serie di colture idonee per tale sito, sia nella fascia perimetrale che nelle aree libere tra le strutture dell'impianto solare. Non meno importanti sono stati approntati una serie di accorgimenti gestionali da adottare per le coltivazioni agricole, da attuarsi durante l'esercizio dell'impianto agro energetico con l'indicazione della redditività attesa.

Riassumendo il piano colturale dal presente progetto agro-energetico può essere sintetizzato come segue:

1) un impianto fotovoltaico costituito da:

- n° 70.100 moduli fotovoltaici in silicio mono-cristallino, montati su strutture metalliche conficcate nel terreno, per inseguimento mono-assiale della radiazione solare;
- un complesso di opere di connessione costituito da n° 16 cabine di trasformazione MT/BT alle quali sono collegati gli inverter per la conversione della tensione da continua ad alternata;
- n°2 cabine di raccolta;
- una sottostazione elettrica produttore (SSEU) 30/150kV, situata in località "Stornara" (Fg) per la connessione alla SE-RTN 380/150 kV di "Cerignola" (Fg).

2) un impianto olivicolo perimetrale con cv locali di olive da olio di superficie stimata pari a circa 2,73 ha con la consociazione a piante di alloro poste sul lato perimetrale.

3) recupero degli alberi di olivo già presenti e prevalentemente già posizionati ai confini particellari di diverse unità dell'area di progetto;

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

4) ripresa delle coltivazioni di orticole già presenti su parte del terreno (continuazione della coltura del carciofeto) e di colture di leguminose in rotazione a piante stabilizzatrici del suolo/cover crop sulla superficie agricola di ha 66,00 ha.

Quest'ultima è possibile suddividerla in due parti:

- circa 23,00 ha sono destinati a colture interne alla recinzione dell'impianto fotovoltaico, tra le file dei trackers;
- circa 34,00 ha sono esterni all'area perimetrale dell'impianto fotovoltaico.

Con la presente iniziativa imprenditoriale la Società proponente si pone l'obiettivo di aumentare sensibilmente il proprio fatturato attraverso la trasformazione produttiva innovativa agro-energetica sostenibile dell'intera superficie agricola di 68,73 ha circa.

L'impianto olivicolo perimetrale proposto dalla Società è caratterizzato dalla:

- superficie agricola complessiva di 2,73 ha;
- giacitura del terreno pianeggiante del fondo rustico;
- tessitura di medio impasto del terreno con franco di coltivazione profondo;
- bassa intensità di piante del modello di coltivazione;
- forma di allevamento delle piante (a 'siepe') consociate a piante di alloro perimetrali;
- disposizione dei filari delle piante in direzione Nord-Sud;
- distanza delle piante di: 5-6 m sulla fila;
- altezza delle piante poste in filari (a distanza di 10-15 anni dall'impianto) di 3 m;
- intensità di piante pari a n. 804 (200 già esistenti);
- recupero degli olivi già esistenti, e già posizionati lungo i bordi particelari;
- piantagione di cultivar italiane di media vigoria rappresentata da: Coaratina, Peranzana, ecc o da cv tolleranti alla Xylella f.

Nello specifico tale fascia perimetrale di olivi di circa 3 metri, sarà distanziata dai moduli mono-assiali di ulteriori 3-5 metri, per consentire le operazioni di manovra dei mezzi meccanici agricoli.

Mentre nell'interfila delle strutture ad inseguimento mono-assiale E-O (c.d. trackers) è prevista la coltivazione di colture erbacee di leguminose in rotazione a piante cover crop, ecc) e la coltivazione di orticole già presenti su parte del terreno (continuazione della coltura del carciofeto). Praticamente metà della superficie agricola seminabile di tali interfile verrà seminata a cece o altre leguminose tipiche del territorio, e la restante metà ad eccezione della superficie già occupata da orticole (continuazione della coltura del carciofeto preesistente) verrà posta a riposo, favorendo la rigenerazione dell'ecosistema suolo.

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

Secondo cicli “rotativi” (a turni biennali-triennali) tali seminativi a leguminose verranno ruotati, mentre i precedenti terreni a riposo (ad eccezione del carciofeto) saranno adibiti a leguminose.

Mediante delle macchine agricole si procederà alla raccolta delle leguminose e l’uso di scuotitori ad ombrello per la raccolta delle olive degli alberi perimetrali. Le leguminose essendo a crescita bassa (massimo 60 cm) non interferiscono con i movimenti dei singoli trackers, ciò che non potrebbe accadere con colture erbacee ma a valenza cerealicola come il grano duro, avena, ecc.

I punti forza della proposta agro-energetica sono:

- trackers per l’inseguimento mono-assiale della luce (tipologia di pannelli bifacciale);
- innovazione produttiva e gestionale dell’impianto con strumentazione totalmente elettrica – zero inquinamento da idrocarburi;
- conferma della destinazione d’uso del suolo, che permane agricola;
- mitigazione paesaggistica dell’impianto fotovoltaico attraverso la combinazione con la coltivazione di oliveti perimetrali promiscui a piante di alloro, e le colture orticole (carciofeto) ed erbacee del territorio;
- varietà locali di olivo o cv tolleranti alla xylella f.;
- recupero degli olivi già esistenti e delle “superfici” a carciofeto posizionate nella parte centrale dell’area in esame;
- varietà locali di leguminose.

2. DESCRIZIONE DELLO STATO DEI LUOGHI

2.1. Ubicazione dell’appezzamento

L’appezzamento in cui sorgerà l’impianto fotovoltaico è situato in agro di Stornarella (FG) e Orta Nova (FG), precisamente alla Contrada “Ferranti” e sono estesi complessivamente per 78,71 ha, attualmente coltivati a seminativi di grano duro avvicendato a leguminose da granella e/o pomodoro da industria, e a carciofeti.

Il richiedente ha stipulato con i proprietari diversi contratti preliminari di diritto di superficie stipulati che hanno sottoscritto in data 04/08/2020 presso il Notaio Dott. Giulio Della Croce con studio in Bastioni Porta Venezia 1, 20121 Milano (Mi). Gli atti in oggetto sono stati registrati presso Ufficio Territoriale di Milano DP II al n° 133 di repertorio.

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel\fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

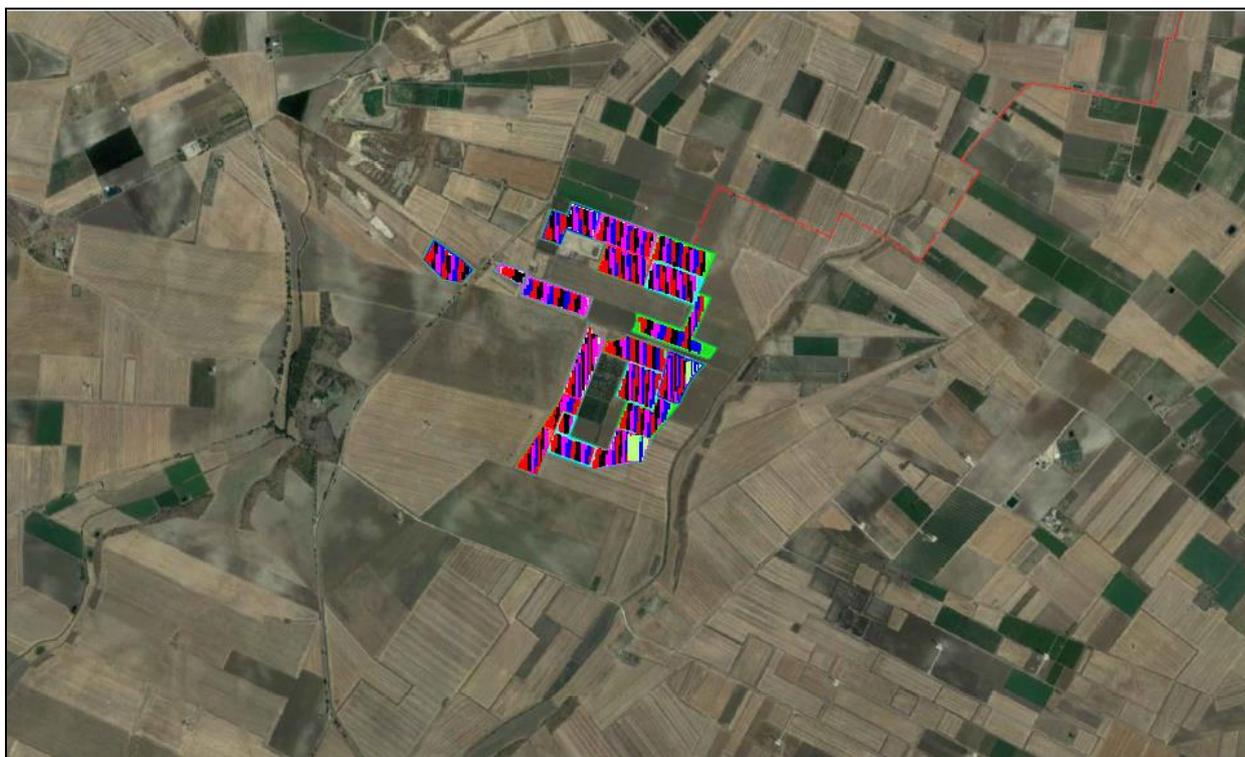


Fig. 1 aereofotogrammetria dell'area di progetto (colorata)

Precisamente tale terreno interessato dall'installazione dell'impianto agro-fotovoltaico, si trova in un'area, come quasi tutta la Provincia Foggia, fortemente vocata ai seminativi e alla coltivazione di orticole come il pomodoro da industria ed il carciofeto. Nell'ordinarietà i seminativi a grano duro coltivato in asciutto presentano rese medie produttive pari a 35-40 q/ha di cariossidi, i seminativi a leguminose (cece) coltivati in asciutto presentano rese medie produttive pari a 20 q/ha di granella, ed infine, la coltivazione in irriguo di pomodoro da industria presenta rese medie produttive pari a 800 q/ha di frutti, mentre i capolini di carciofo producono circa 60-120 q/ha.

L'appezzamento fa attualmente parte di diverse aziende agricole ed è identificato catastalmente dalle particelle elencate nella seguente tabella.

Coordinate GPS:

Latitudine: 41°16'51.07"N

Longitudine: 15°40'13.25"E

Altezza s.l.m.: 149 m

Comune	Foglio	P.IIa	Qualità	Classe	Superficie		
					ha	are	ca
Orta Nova (Fg)	61	80	Seminativo	3	2	18	95

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

Orta Nova (Fg)	61	81	Seminativo	3	4	7	55
Orta Nova (Fg)	61	83	Seminativo	3	1	32	31
Orta Nova (Fg)	61	108	Seminativo	3		82	60
Orta Nova (Fg)	61	203	Seminativo Uliveto	3 1	1	5 54	69 51
Orta Nova (Fg)	61	206	Seminativo	3		79	92
Stornarella (Fg)	4	10	Seminativo Irriguo	U	3	55	20
Stornarella (Fg)	4	11	Seminativo Frutteto	2 U	3 2	51 79	89 45
Stornarella (Fg)	4	12	Orto Irriguo	U	2	68	32
Stornarella (Fg)	4	13	Seminativo Irriguo	U	8	16	64
Stornarella (Fg)	4	14	Seminativo	3	3	69	95
Stornarella (Fg)	4	16	Seminativo Uliveto	2 U	8	40 3	72 14
Stornarella (Fg)	4	18	Semin. Irrig. Seminativo	U 3		86 6	16
Stornarella (Fg)	4	35	Semin. Irrig. Orto Irriguo	U U	2 2	57 64	94 67
Stornarella (Fg)	4	90	Orto Irriguo	U	1	30	35
Stornarella (Fg)	4	92	Seminativo Irriguo	U	3	55	55
Stornarella (Fg)	4	99	Seminativo Irriguo	U	4	11	88
Stornarella (Fg)	4	100	Seminativo Irriguo	U	4	12	32
Stornarella (Fg)	4	105	Seminativo	2	3	57	7
Stornarella (Fg)	4	123	Seminativo Irriguo	U		77	51
Stornarella (Fg)	4	73	Semin. Irrig. Seminativo	U 2	4	48 36	10 85
Stornarella (Fg)	4	102	Seminativo	2	3	23	81
Stornarella (Fg)	4	104	Seminativo	2	3	23	64

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

Come si evince dall'aerofotogrammetria riportata nella fig. 1, l'appezzamento presenta una sagoma più ampia a est e più stretta verso ovest. Vi si accede molto agevolmente dalla SP 87 Ascoli S. - Orta Nova nord o dalla SP 86 Ortona - Conte di Nova a est.

Si forniscono in allegato al presente studio le planimetrie dell'appezzamento con indicazione dettagliata dello stato dei luoghi e delle colture attualmente praticate. La rilevazione è stata eseguita sia con la consultazione della documentazione fornita dal richiedente (fogli di mappa) sia tramite sopralluogo in data 08/01/2021 durante il quale è stata eseguita la geo-referenziazione delle aree mediante palmare GIS, con relativa documentazione fotografica.



2.2 Stato dei luoghi e colture praticate

L'appezzamento de quo presenta una superficie complessiva pari a 78,71 ha circa, risulta essere pressoché del tutto pianeggiante, con leggere pendenze in prossimità delle SP 86 e 87. Sulla base del rilievo effettuato in data 08/01/2021 l'appezzamento risulta essere destinato a:

- seminativo: 36,37 ha;

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

- seminativo/irriguo: 28,21 ha;
- frutteto: 2,79 ha;
- oliveto: 0,57 ha;
- orto/irriguo: 6,63 ha;
- area incolta con flora selvatica/fasce e siepi perimetrali: 4,14 ha;

Quest'ultima è relegata ai margini dei campi, con presenza di flora selvatica ben radicata, indice che il restante territorio è interamente coltivato.

L'area circostante i terreni ove è prevista l'installazione dell'impianto agro-fotovoltaico risulta fortemente antropizzata, per via della presenza di strade ed altre infrastrutture, e anche per la presenza di alcuni parchi eolici (*cf. aerofotogrammetria*).



Fig.2 aereofotogrammetria del tettirorio

3. IL PROGETTO

La Società EFE S.R.L. con sede in Via Paolo Andreani, n. 6 - 20122 Milano (Mi), risulta soggetto Proponente di una iniziativa finalizzata alla realizzazione e messa in esercizio di un progetto **agro-fotovoltaico** della potenza di 36,5 MWP da inquadrarsi nei comuni di Stornarella (FG) e Orta Nova (FG) in località "Ferranti".

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

Precisamente si tratta di una realizzazione di impianto fotovoltaico destinato alla produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili integrato da un progetto agronomico che prevede la realizzazione di un impianto olivicolo perimetrale e della coltivazione di colture di leguminose in rotazione sulla superficie agricola di 46,09 ha.

L'impianto fotovoltaico produrrà energia elettrica utilizzando come fonte primaria la radiazione solare acquisibile nel luogo di installazione. In particolare, l'impianto trasformerà una percentuale dell'energia luminosa dei fotoni in energia elettrica in tensione continua, grazie all'esposizione alla luce solare dei moduli fotovoltaici realizzati con materiale semiconduttore.

La tensione continua proveniente dai moduli verrà convertita in alternata da convertitori elettronici chiamati "inverter", per poi essere ceduta alla rete elettrica del gestore locale.

L'impianto in progetto, sfruttando le energie rinnovabili consente di produrre un significativo quantitativo di energia elettrica senza alcuna emissione di sostanze inquinanti, senza alcun inquinamento acustico, estrema affidabilità (vita utile superiore a 30 anni) e con un ridotto impatto visivo.

Essa si inquadra, pertanto, nel piano di realizzazione di impianti per la produzione di energia fotovoltaica che la società intende realizzare nella Regione Puglia per contribuire al soddisfacimento delle esigenze di energia pulita e sviluppo sostenibile sancite dal Protocollo Internazionale di Kyoto del 1997 e dal Libro Bianco italiano scaturito dalla Conferenza Nazionale Energia e Ambiente del 1998, poiché le fonti energetiche rinnovabili possono contribuire a migliorare il tenore di vita e il reddito nelle regioni più svantaggiate, periferiche insulari, favorendo lo sviluppo interno, contribuendo alla creazione di posti di lavoro locali permanenti con l'obiettivo di perseguire una maggiore coesione economica e sociale.

Tutta la progettazione è stata improntata utilizzando le ultime tecnologie con i migliori rendimenti ad oggi disponibili sul mercato; considerando che la tecnologia fotovoltaica è in rapido sviluppo, dal momento della progettazione definitiva alla realizzazione potranno cambiare le tecnologie e le caratteristiche delle componenti principali (moduli fotovoltaici, inverter, strutture di supporto), ma resteranno invariate le caratteristiche complessive e principali dell'intero impianto in termini di potenza massima di produzione, occupazione del suolo e fabbricati.

Il presente documento si propone di fornire una descrizione generale completa del progetto definitivo dell'impianto agro-fotovoltaico, volto al rilascio da parte delle Autorità competenti delle autorizzazioni e concessioni necessarie alla sua realizzazione.

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO IN MATERIA DI AGROVOLTAICO

Gli impianti fotovoltaici sono assoggettati a procedura di Verifica di Assoggettabilità a V.I.A., come prevede l'art. 4 della L.R. n. 11/2001, modificata dalla L.R. 14 giugno 2007 n. 17 e dalla L.R. 31 dicembre 2007, n. 40 e poi nuovamente modificata dalla L.R. n. 13 del 18 ottobre 2010. Qui di seguito si riportano tutte le normative Nazionali e Regionali riguardanti l'agrovoltaico.

4.1 Normativa nazionale

- Direttiva 2009/28/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 23 aprile 2009, sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili, recante modifica e successiva abrogazione delle direttive 2001/77/CE e 2003/30/CE;
- Direttiva 2009/30/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23/04/2009, che modifica la direttiva 98/70/CE;
- Comunicazione n. 2010/C160/01 della Commissione, del 19 giugno 2010;
- Comunicazione n. 2010/C160/02 della Commissione del 19/06/2010;
- Decisione della Commissione n. 2010/335/UE, del 10/06/2010 relativa alle linee direttrici per il calcolo degli stock di carbonio nel suolo ai fini dell' allegato 5 della direttiva 2009/28/CE e notificata con il numero C (2010)3751;
- legge 04/06/2010 numero 96, concernente disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea - Legge Comunitaria 2009, ed in particolare dell'articolo 17, comma 1, con il quale sono stati dettati criteri direttivi per l'attuazione della direttiva 2009/28/CE;
- Legge 9 gennaio 1991, n. 10;
- DPR 26 agosto 1993, n. 412;
- Legge 14 novembre 1995, n.481;
- D. Lgs. 16 marzo 1999, n.79;
- D.Lgs. 23 maggio 2000, n. 164;
- Legge 1giugno 2002, n. 120;
- D.Lgs. 29 dicembre 2003, n.387;
- Legge 23 agosto 2004, n. 239;
- D.Lgs. 19 agosto 2005, n. 192 e ss.mm.ii;
- D.Lgs. 29 dicembre 2006, n. 311 e ss.mm.ii;
- D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152 e ss.mm.ii;
- Legge 27 dicembre 2006, n. 296;

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

- D.Lgs. 8 febbraio 2007, n. 20;
- Legge 3 agosto 2007, n. 125;
- D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 201;
- Legge 24 dicembre 2007, n. 244;
- Decreto 2 marzo 2009 ☐ disposizioni in materia di incentivazione della produzione di energia elettrica mediante conversione fotovoltaica da fonte solare;
- D.Lgs. 30 maggio 2008, n. 115;
- Legge 23 luglio 2009, n. 99;
- D.Lgs. 29 marzo 2010, n. 56;
- Legge 13 agosto 2010, n. 129 (G.U. n. 192 del 18-08-2010);
- D.Lgs. 10 settembre 2010 linee guida per il procedimento di cui all'articolo 12 del Decreto Legislativo del 29 dicembre 2003, n.387;
- D.Lgs. 3 marzo 2011, n. 28;
- D.Lgs. 5 maggio 2011 Ministero dello Sviluppo Economico;
- D.Lgs. 24 gennaio 2012, n.1, art. 65;
- D.Lgs. 22 giugno 2012, n.83;
- D.Lgs. 06 luglio 2012 Ministero dello Sviluppo Economico;
- Legge 11 agosto 2014, n.116 conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge del 24 giugno 2014, n.91;
- Decreto Ministero dello Sviluppo Economico del 19 maggio 2015 (G.U. n. 121 del 27 maggio 2015) approvazione del modello unico per la realizzazione, la connessione e l'esercizio di piccoli impianti fotovoltaici integrati sui tetti degli edifici

4.2 Normativa Regionale

- Legge regionale Regione Puglia n. 9 del 11/08/2005: Moratoria per le procedure di valutazione d'impatto ambientale e per le procedure autorizzative in materia di impianti di energia eolica. Bollettino ufficiale della regione Puglia n. 102 del 12 agosto 2005.
- 06/10/2006 - Regolamento per la realizzazione di impianti eolici nella Regione.
- DGR della Puglia 23 gennaio 2007, n. 35: "Procedimento per il rilascio dell'Autorizzazione unica ai sensi del Decreto Legislativo 29 dicembre 2003, n. 387 e per l'adozione del provvedimento finale di autorizzazione relativa ad impianti alimentati da fonti rinnovabili e delle opere agli stessi connesse, nonché delle infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio."

- 21/11/2008 - "Regolamento per aiuti agli investimenti delle PMI nel risparmio energetico, nella cogenerazione ad alto rendimento e per l'impiego di fonti di energia rinnovabile in esenzione ai sensi del Regolamento (CE) n. 800/2008".
- DGR della Puglia 26 ottobre 2010, n. 2259: Procedimento di autorizzazione unica alla realizzazione ed all'esercizio di impianti di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili. Oneri istruttori. Integrazioni alla DGR n. 35/2007.
- 31/12/2010 - "Regolamento attuativo del Decreto del Ministero per lo Sviluppo Economico del 10 settembre 2010, "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".
- 23/03/2011 - DGR n. 461 del 10 Marzo 2011 riportante: "Indicazioni in merito alle procedure autorizzative e abilitative di impianti fotovoltaici collocati su edifici e manufatti in genere".
- 08/02/2012 - DGR n. 107 del 2012 riportante: "Criteri, modalità e procedimenti amministrativi connessi all'autorizzazione per la realizzazione di serre fotovoltaiche sul territorio regionale".
- DGR 28 marzo 2012 n. 602: Individuazione delle modalità operate per l'aggiornamento del Piano Energetico Ambientale Regionale (PEAR) e avvio della procedura di Valutazione Ambientale Strategica (VAS).
- 25/09/2012 - Legge Regionale n. 25 del 24 settembre 2012: "Regolazione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili". La presente legge dà attuazione alla Direttiva Europea del 23 aprile 2009, n. 2009/28/CE. Prevede che entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge la Regione Puglia adegua e aggiorna il Piano energetico ambientale regionale (PEAR) e apporta al regolamento regionale 30 dicembre 2010, n. 24 (Regolamento attuativo del decreto del Ministero per lo Sviluppo Economico 10 settembre 2010 "Linee Guida per l'autorizzazione degli impianti alimentati da fonti rinnovabili"), le modifiche e integrazioni eventualmente necessarie al fine di coniugare le previsioni di detto regolamento con i contenuti del PEAR. A decorrere dalla data di entrata in vigore della presente legge, vengono aumentati i limiti indicati nella tabella A allegata al D.Lgs. 387/2003 per l'applicazione della PAS. La Regione approverà entro 31/12/2012 un piano straordinario per la promozione e lo sviluppo delle energie da fonti rinnovabili, anche ai fini dell'utilizzo delle risorse finanziarie dei fondi strutturali per il periodo di programmazione 2007/2013.
- 07/11/2012 - DGR della Puglia 23 ottobre, n.2122 indirizzi per l'integrazione procedimentale e per la valutazione degli impatti cumulativi di impianti di produzione di energia da fonti rinnovabili nella Valutazione di Impatto Ambientale.

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

- 27/11/2012 - DGR della Puglia 13 novembre 2012, n. 2275 è stata approvata la 'Banca dati regionale del potenziale di biomasse agricole', nell'ambito del Programma regionale PROBIO (DGR 1370/07).

- 30/11/2012 - Regolamento Regionale 30 novembre 2012, n. 29: "Modifiche urgenti, ai sensi dell'art. 44 comma 3 dello Statuto della Regione Puglia (L.R. 12 maggio 2004, n. 7), del Regolamento Regionale 30 dicembre 2010, n. 24 "Regolamento attuativo del Decreto del Ministero dello Sviluppo del 10 settembre 2010 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."

5. LE PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO IN PUGLIA E NEL TERRITORIO IN ESAME

La produzione agricola pugliese è una delle più rilevanti in Italia. Sviluppate sono le colture dell'ulivo e della vite che per il loro accrescimento non richiedono terreni molto fertili. La Puglia si pone ai primi posti in Italia per la produzione di olio, vino e uva da tavola. Non meno importanti sono le produzioni di grano duro nel territorio del Tavoliere, dell'avena, degli ortaggi, ma anche delle mandorle, e dei fruttiferi. In particolare, l'area interessata dal campo agrovoltaiico ricade nel comune di Orta Nova e Stornarella, comprensorio in cui l'agricoltura è una delle maggiori attività in quanto le condizioni atmosferiche e la natura del terreno offrono le condizioni migliori per una produzione agraria prevalentemente cerealicola. Il paesaggio fortemente antropizzato che contraddistingue i siti di intervento è caratterizzato dall'alternarsi di grossi appezzamenti coltivati a seminativi, soprattutto grano duro e leguminose, che rappresentano le tipiche coltivazioni che contraddistinguono il territorio: secondariamente sono presenti oliveti, vigneti, frutteti e orticole da pieno campo. Infatti, la cultura più diffusa è sicuramente il grano duro, seguita dall'orzo e avena. Tuttavia, negli ultimi anni, si è assistito ad un incremento degli impianti di orticole a pieno campo, come pomodoro e carciofo, a seguito della diffusione degli impianti irrigui. Il forte connubio tra agricoltura tradizionale e valorizzazione dei prodotti locali ha consentito da diversi anni alle aziende agricole di Ora Nova e Stornarella e non solo di aderire a certificazioni e iscrizioni in appositi albi inerenti delle proprie produzioni di qualità, come DOP olio, DOC, IGP, IGT, ecc. Un intrecciato sistema di viabilità intra e interpodereale consente il facile collegamento tra le diverse aziende agricole.

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

5.1 Le Produzioni agricole di particolare pregio: DOP, DOC, DOCG, IGT, IGP, STG

Con le sigle “DOP” e “IGP” si intendono le espressioni “Denominazione di Origine Protetta”, e “Indicazione Geografica Protetta”, le sigle “DOCG/DOC” e “IGP” si intende la menzione specifica tradizionale “Denominazione di Origine Controllata e Garantita” e “Denominazione di Origine Controllata”, mentre con la sigla “IGT” si intende la menzione specifica tradizionale di “Indicazione Geografica Tipica”.

5.2 produzioni vinicole D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

L’agro in oggetto è una zona vocata per la produzione di vini pregiati con indicazione DOC con le varietà “Rosso di Cerignola” ed ‘Orta nova” date le favorevoli condizioni climatiche dovute al soleggiamento e alla ventilazione che determinano effetti positivi sulla qualità delle produzioni viticole.

La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all’argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Quando però la roccia è superficiale viene opportunamente macinata dando origine a veri e propri terreni bianchi ricchissimi di scheletro ma non di calcare attivo. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione.

Considerando l’andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 250 mm di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione, la Puglia deve il suo nome dal latino *apluvea*. L’andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30-35° C e scendono sotto 0° C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18°C.

La denominazione Rosso di Cerignola DOC è stata introdotta nel giugno 1974, tre anni prima del Rosso Barletta DOC, la cui zona di coltivazione si trova immediatamente più ad est. I vini prodotti in queste DOC vicine hanno molto in comune, entrambi basati sul vitigno a bacca nera locale Uva di Troia. I disciplinari delle denominazioni DOC prevedono al loro interno specifiche tipologie di vino, che si caratterizzano per la loro composizione ampelografica, ossia per i vitigni ammessi per la loro produzione, per le procedure di vinificazione e per le specifiche caratteristiche organolettiche del vino. I

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

vitigni che rientrano nella composizione del vino Rosso di Cerignola DOC sono Uva di Troia min.55%, Negro amaro 15-30%, Sangiovese, Montepulciano, Malbec, Trebbiano toscano max.15%. Come si evince, questo vitigno classico locale è accompagnato da un altro vitigno del sud della Puglia, il Negroamaro, nonché dal Sangiovese e dal Montepulciano, vitigni conosciuti per il loro ruolo nei vini dell'Italia centrale. Le caratteristiche organolettiche del Rosso di Cerignola DOC prevedono un colore Rosso rubino, più o meno intenso, Rosso granato con riflessi aranciati. Il profilo olfattivo del vino Rosso di Cerignola DOC è vinoso, piacevole e al palato risulta secco, sapido, di corpo, tannico, armonico.

Le immagini satellitari dell'area vitivinicola della Rosso di Cerignola DOC mostrano una vasta area di terreni più chiari nel triangolo rettangolo formato da Barletta, Canosa e Cerignola. Questi terreni riflettono la luce del sole direttamente sulle viti, migliorando la velocità di maturazione dell'uva.

La denominazione Orta Nova DOC è stata creata nel 1984, e il vino a cui si riferisce prendono il nome dalla città di Orta Nova. Anche se le origini della parola orta non sono del tutto certe, il significato più probabile è quello di "giardino", essendo la città è circondata su tutti i lati da chilometri di oliveti ben ordinati, vigneti e campi dedicati alle colture seminative o ortofrutticole, come grano, carciofi e altre verdure.

La provincia di Foggia, in cui sorge Orta Nova, è una delle più prolifiche in termini di produzione di olio d'oliva e vino in Italia. I vini della denominazione Orta Nova DOC comprendono tipologie di vini rossi e rosati, in linea con la maggior parte della produzione vinicola pugliese. Il Sangiovese, il vitigno più diffuso in Italia, è la base per questi vini e caratteristico della Puglia settentrionale, che la differenzia rispetto al sud della regione, dove regnano Negroamaro e Primitivo. Da disciplinare può essere accompagnato da un'aggiunta fino al 40% di due altre uve a bacca nera autorizzate per la regione Puglia, la prima delle quali è l'Uva di Troia, che caratterizza anche i vini rossi della vicina DOC Castel del Monte. Il secondo vitigno è il Montepulciano d' Abruzzo. Questi due sono completati dalle meno diffuse varietà di Lambrusco Maestri e Trebbiano, che sono consentiti nei vini rossi Orta Nova e nei vini rosati fino ad un massimo del 10%, solo per consentire la transizione dei vecchi impianti con vigne nuove.

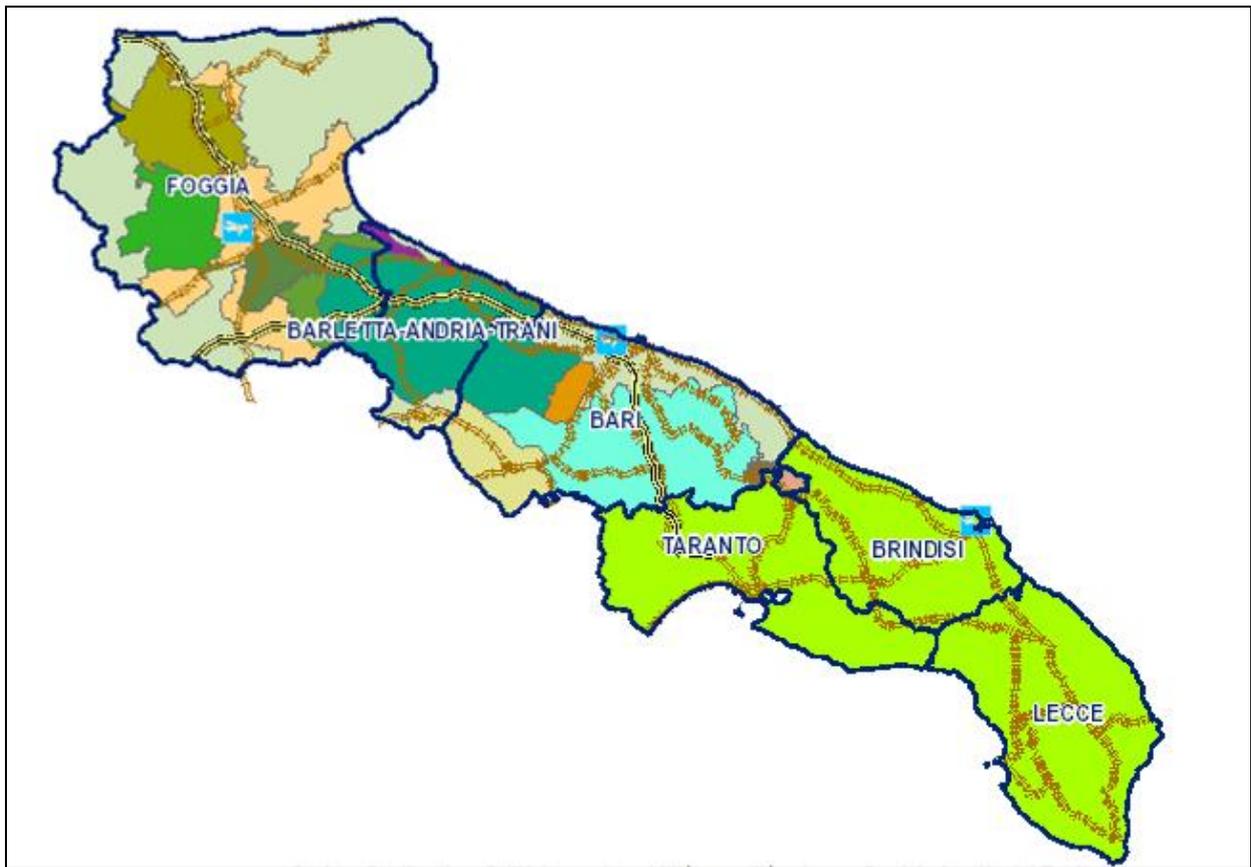
Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

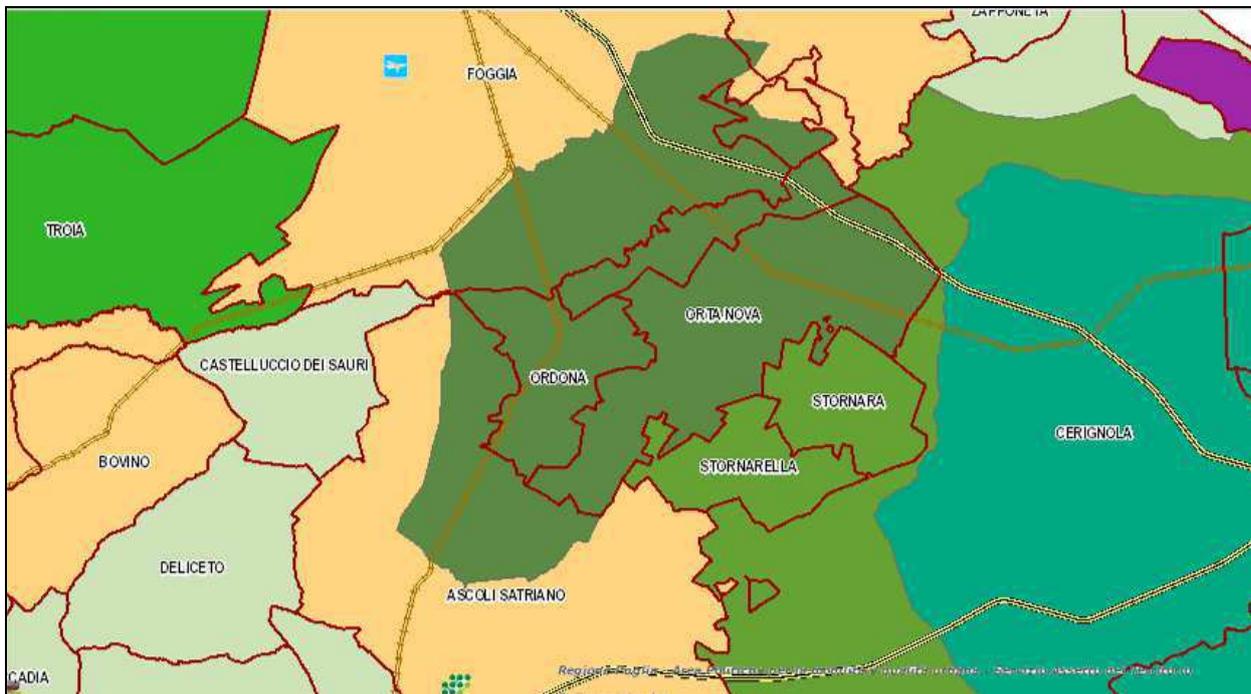
Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720



Vini Doc Puglia (fonte Sit Puglia)



Studio Tecnico agronomico
 Dott. Vitolla Gianfranco
 Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel\fax 080.9672835 – 329.4233962
 Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it
 p.iva 06684900720

Aree Produzione DOC A			
	GIOIA DEL COLLE		LEVERANO
	GRAVINA		NARDÒ
	MOSCATO DI TRANI		OSTUNI
	NEGROAMARO TERRA D'OTRANTO/TERRA D'OTRANTO		PRIMITIVO DI MANDURIA
	ORTA NOVA		ROSSO CERIGNOLA
	SAN SEVERO		SALICE SALENTINO
			SQUINZANO

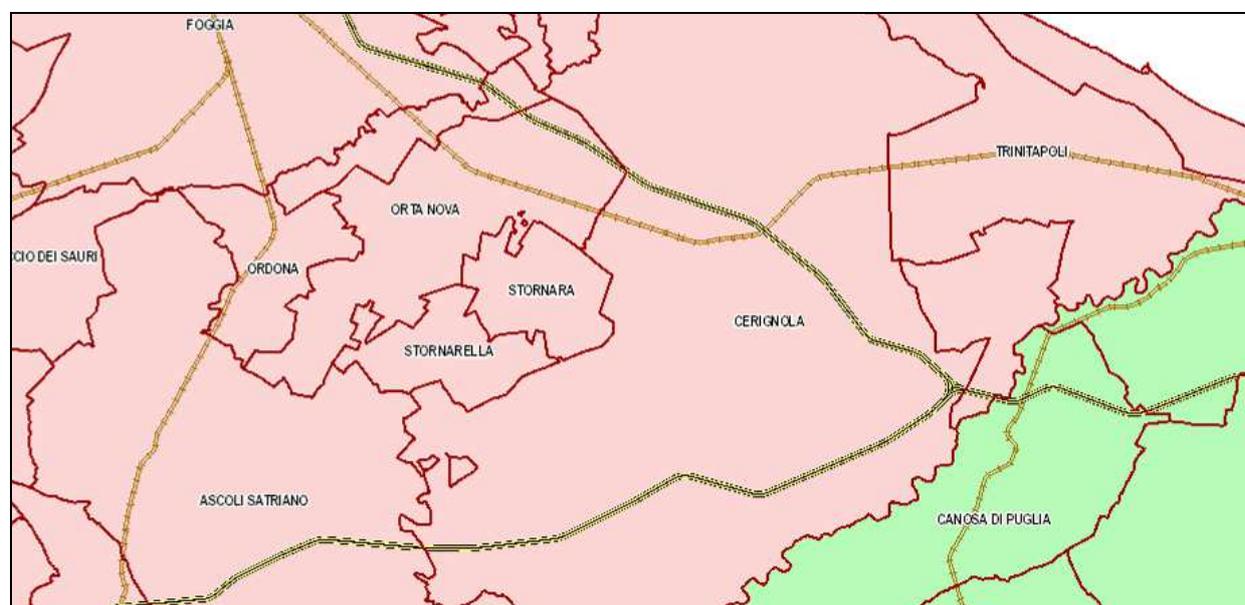
*Vini Doc Puglia: ingrandimento delle perimetrazioni dei vini DOC nell'area dell'agrovoltaico
(fonte Sit Puglia)*

La denominazione Puglia IGT rappresenta una delle più importanti aree vitivinicole della regione Puglia. La denominazione Puglia IGT include le province di Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto ed è stata creata nel 1995. I vini della denominazione Puglia IGT si basano principalmente sui vitigni Aglianico, Aleatico, Barbera, Bianco d'Alessano, Biancolella, Bombino bianco, Bombino nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Notardomenico, Falanghina, Fiano, Greco, Coda di Volpe, Manzoni bianco, Lambrusco Maestri, Malbec, Malvasia bianca, Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Merlot, Montonico bianco, Moscatello selvatico, Moscato bianco, Negro Amaro, Pampanuto, Petit Verdot, Piediroso, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Primitivo, Refosco dal peduncolo rosso, Riesling Italico, Riesling, Sangiovese, Sauvignon, Sémillon, Sylvaner verde, Syrah, Trebbiano Toscano, Trebbiano giallo, Uva di Troia, Verdeca, Vermentino, Negroamaro precoce, Ciliegiole, Francavidda, Lacrima, Minutolo. L'annessa cartina mostra la delimitazione geografica della denominazione Puglia IGT.

La denominazione Daunia IGT rappresenta una delle più importanti aree vitivinicole della regione Puglia. La denominazione Daunia IGT include le province di Foggia, Barletta-Andria-Trani ed è stata creata nel 1995. I vini della denominazione Daunia IGT si basano principalmente sui vitigni Aglianico, Aleatico, Barbera, Bianco d'Alessano, Biancolella, Bombino bianco, Bombino nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Greco, Greco Bianco, Manzoni bianco, Lambrusco Maestri, Malbec, Malvasia bianca, Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Lecce, Merlot, Montonico bianco, Moscatello selvatico, Moscato bianco, Negro Amaro, Pampanuto, Petit Verdot, Piediroso, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Primitivo, Refosco dal peduncolo rosso, Riesling Italico, Riesling, Sangiovese, Sauvignon, Sémillon, Sylvaner verde, Syrah, Trebbiano Toscano, Trebbiano giallo, Uva di Troia, Verdeca, Vermentino, Minutolo. L'annessa cartina mostra la delimitazione geografica della denominazione Daunia IGT



Vini IGT puglia (fonte Sit Puglia)

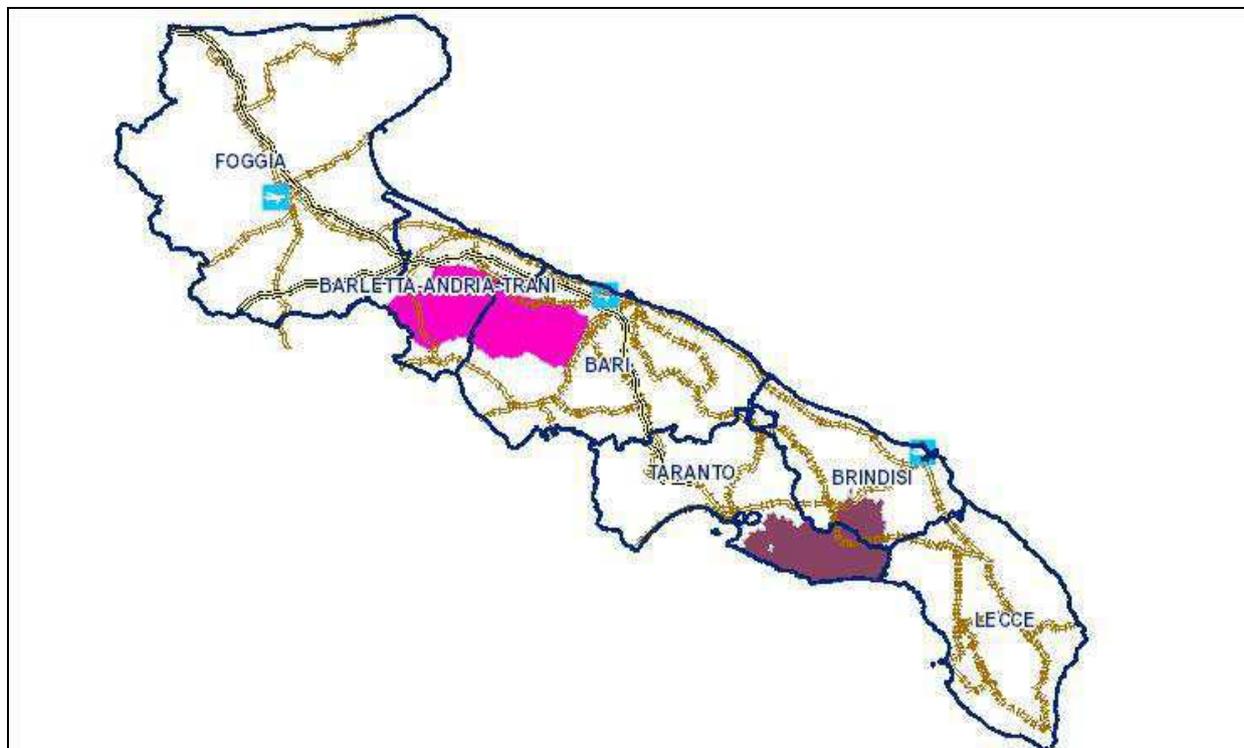


*Vini IGT puglia: ingrandimento delle perimetrazioni dei vini IGT nell'area dell'agrovoltaico
(fonte Sit Puglia)*

Studio Tecnico agronomico
 Dott. Vitolla Gianfranco
 Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962
 Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it
 p.iva 06684900720

Aree Produzione Vini IGT	
	DAUNIA
	MURZIA
	PUGLIA
	SALENTO
	TARANTINO
	VALLE D'ITRIA

La D.O.C.G. è riservata a quei vini aventi già la D.O.C. da almeno cinque anni, che oltre ad avere speciali pregi organolettici, abbiano acquisito una particolare fama e siano ritenuti di particolare pregio. Oltre ai controlli previsti per l'ottenimento del marchio D.O.C., per i vini D.O.C.G. è prevista anche un'analisi sensoriale di assaggio eseguita da un'apposita commissione. Il mancato rispetto dei requisiti stabiliti impedisce la messa in commercio del vino con la dicitura D.O.C. G. Ad esempio il vicino areale del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Castel del Monte Nero di Troia Riserva" deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Nero di Troia minimo 90%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 10%, anche le uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Puglia per la zona di produzione omogenea "Murgia Centrale" (Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita Castel del Monte Nero di Troia Riserva, art.2).



Aree di produzione vini DOCG

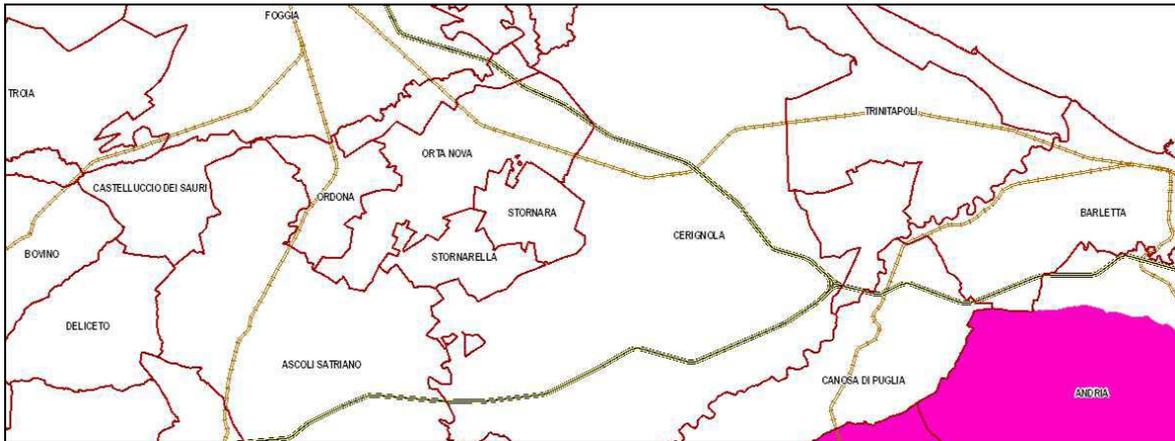
Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720



Vini DOCG puglia: l'area dell'agrovoltaico non ricade in tale perimetrazione

(fonte Sit Puglia)

I prodotti italiani con riconoscimento di **Specialità Tradizionale Garantita (STG)** sono prodotti agricoli o alimentari ottenuti da composizioni o tramite metodi di produzione tradizionali.

Per ottenere il riconoscimento STG, il prodotto deve essere conforme ad un preciso disciplinare di produzione, che viene depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MiPAAF), il quale provvede a presentare la pratica presso la Commissione europea.

Attualmente vi sono solo due prodotti italiani che hanno ottenuto il riconoscimento STG: la pizza napoletana e la mozzarella. Nel gennaio 2018 è stata presentata una nuova domanda per la salsa Amatriciana tradizionale, registrata ufficialmente dalla Commissione UE il 6 marzo 2020.

5.3 Olio di oliva D.O.P.

I prodotti tipici della Puglia sono ben 150, tra DOP, IGP e prodotti agroalimentari tradizionali legati alla gastronomia o a un'area geografica molto circoscritta. Alcuni di questi prodotti rendono questa Regione conosciuta in tutta l'Italia ma anche all'estero: formaggi e olio, pane e pasta, dolci e liquori, carni e ortaggi. La Puglia è la prima produttrice di olio in Italia, non deve quindi sorprendere che l'olio pugliese sia uno dei più noti prodotti tipici regionali. In questa terra di uliveti, antichi frantoi e varietà di olive pregiate, si producono quasi due milioni di quintali di olio annui, che vengono esportati in tutto il mondo. La raccolta delle olive, il loro conferimento al frantoio e la spremitura scandiscono da secoli la vita e le tradizioni delle popolazioni locali, e rinnovano ogni anno una lavorazione nobile.

L'olivicultura in Puglia interessa tutto il territorio regionale, dai paesi del Salento al Gargano, fino ai rilievi del Subappennino Daunio. Piante secolari disegnano il paesaggio e riempiono l'aria di profumi e

Studio Tecnico agronomico

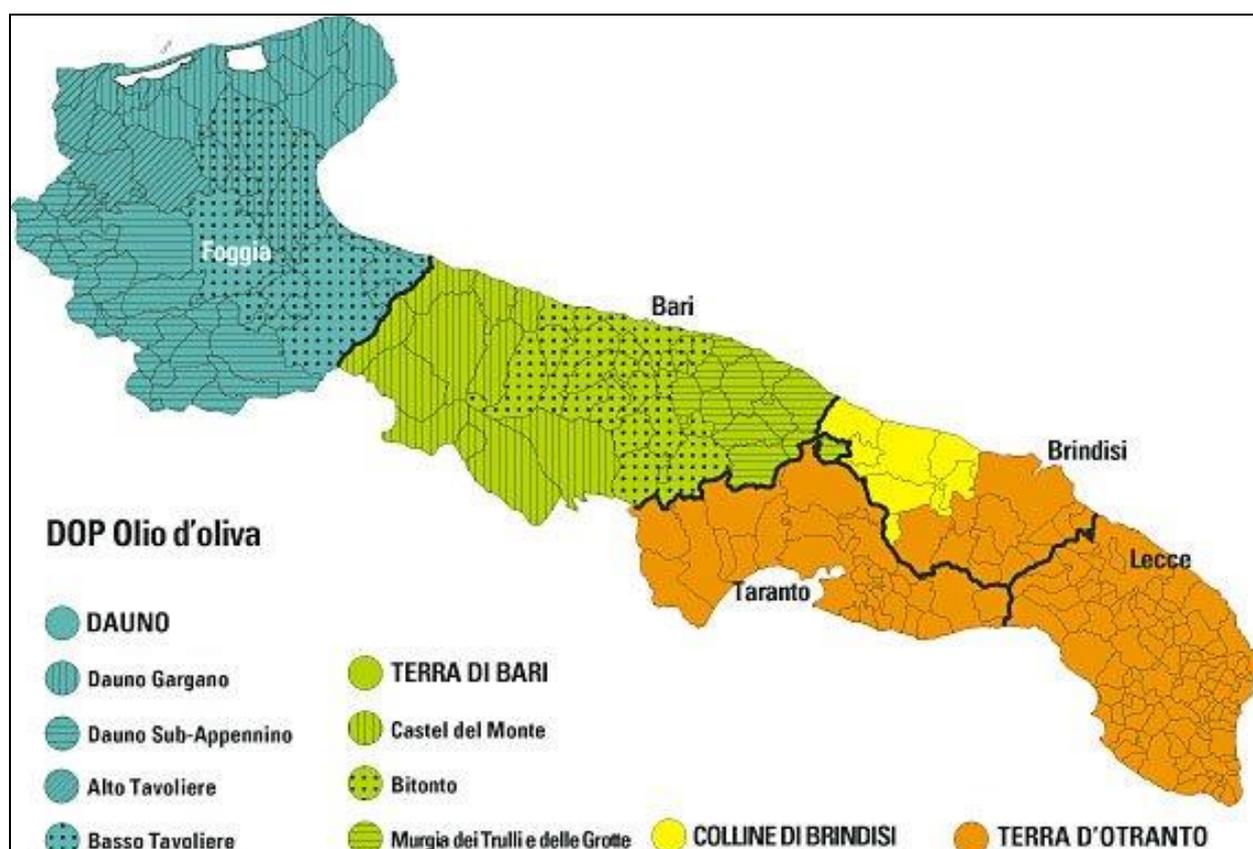
Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

colori unici. Da questa lunga storia d'amore nasce l'olio pugliese, definito "l'oro di Puglia", un'eccellenza regionale di altissima qualità, riconosciuta dall'attribuzione di 5 DOP che rappresentano un vero record. La Puglia vanta riguardo all'olio extravergine d'oliva la Denominazione d'Origine Protetta (DOP) sull'intera regione. La DOP è stata data a cinque tipi di olio, prodotti in zone specifiche del territorio regionale: Dauno, Terra di Bari, Colline di Brindisi, Terra D' Otranto e Terre Tarentine che fanno uso di varietà di olive specifiche del territorio. Le zone sono a loro volta suddivise in sottozone come si evince dalla cartina dell'olio (Tav.)



I principali fattori che influenzano la qualità dell'olio sono: clima, tipo di terreno e sua esposizione, latitudine, periodo di raccolta e modalità di esecuzione della stessa, varietà della pianta.

Tali variabili influenzano in modo determinante il sapore, il colore, i profumi di un olio e le sue caratteristiche organolettiche. Anche il ciclo di lavorazione del frantoio incide significativamente sul tipo di olio che viene prodotto. **La DOP Dauno Sub-appennino e Basso Tavoliere** hanno in comune la varietà di oliva più diffusa, ossia la Coratina, che conferisce le principali caratteristiche organolettiche all'olio prodotto: olio dal sapore fruttato intenso, amaro piccante; la produttività è elevata e la resa in olio, tra l'altro molto ricco in polifenoli, è sopra la media.

- Dop Dauno Basso Tavoliere

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

L'olio extravergine di oliva Dauno DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Peranzana o Provenzale, Coratina, Ogliarola Garganica e Rotondella. La denominazione deve essere accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Alto Tavoliere, Basso Tavoliere, Gargano e Subappennino. Le menzioni si differenziano per l'area di produzione e per la diversa percentuale negli uliveti delle specifiche varietà di olivo.

- **Zona di produzione**

La zona di produzione e trasformazione dell'olio extravergine di oliva Dauno DOP si estende a numerosi comuni della provincia di Foggia, nella regione Puglia. Il confezionamento può avvenire in tutta la provincia di Foggia.

- **Metodo di produzione**

Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta entro il 30 gennaio di ogni anno e le operazioni di oleificazione devono avvenire entro tre giorni dalla raccolta.

- **Aspetto e sapore**

Basso Tavoliere: ottenuto dalla varietà Coratina (almeno 70%) ha colore dal verde al giallo, odore di fruttato e sapore fruttato con sensazione leggera di piccante e amaro. L'olio extravergine di oliva Dauno DOP si caratterizza per un livello di acidità massima totale di 0,6 g per 100 g di olio, un punteggio al panel test maggiore o uguale a 6,5 e un livello di polifenoli totali maggiore o uguale a 100 ppm.

- **Storia**

L'olivo nell'area di produzione dell'olio extravergine di oliva Dauno DOP ha origini antichissime, la sua presenza infatti è documentata sin dalla preistoria ed è elemento caratterizzante del paesaggio. L'olivicoltura si fa invece risalire all'epoca romana e si è notevolmente sviluppata nei secoli successivi fino a dar vita ad un'attività commerciale ancora oggi fra le più importanti.

La Bella della Daunia DOP è un'oliva da mensa ottenuta dalla trasformazione, con lavorazione in verde o in nero di olive della varietà Bella di Cerignola raccolte in un ristretto areale della Daunia, con la maggiore concentrazione nel territorio di Cerignola.

- **Produzione**

Le olive vengono raccolte non prima del primo ottobre. Nella lavorazione in verde, eseguita con il metodo Sivigliano, sono trattate con soda (per ridurre l'amaro) la cui concentrazione varia da un minimo del 1,7% sino ad un massimo del 4%. In seguito, vengono risciacquate con acqua e poste in appositi contenitori. Infine, viene aggiunto il sale da cucina.

- **Territorio**

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

L'oliva viene coltivata in pianura, in presenza di temperature che non scendono quasi mai al di sotto di 0 °C, negli appezzamenti dei comuni di: Cerignola, Stornara, Stornarella, Orta Nova, S. Ferdinando di Puglia e Trinitapoli.

I terreni che più si prestano alla coltivazione di questa varietà sono di tipo calcareo, siliceo e argilloso.

Olio di Puglia IGP

L'olio extravergine di oliva Olio di Puglia IGP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà 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 concorrere altre varietà nazionali fino ad un massimo del 30%.

- **Zona di produzione**

La zona di produzione dell'olio extravergine d'oliva Olio di Puglia IGP comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Puglia.

- **Metodo di produzione**

La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dall'albero, sia essa manuale, agevolata o meccanica, mentre non è consentita la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella sulle reti permanenti. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Olio di Puglia IGP deve essere effettuata nel periodo compreso tra l'inizio dell'invasatura e il 31 gennaio della campagna di produzione. La produzione massima di olive ad ettaro non potrà essere superiore a 12 tonnellate, mentre la resa massima in olio è fissata al 20%.

- **Aspetto e sapore**

L'olio extravergine di oliva Olio di Puglia IGP presenta colore da verde a giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo. L'odore si caratterizza per un netto fruttato di oliva di intensità variabile con evidenti note vegetali di erba appena sfalciata e/o foglia, mandorla fresca e/o carciofo. Il sapore si esprime con sentori vegetali, 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.

5.4 Altre produzioni di pregio nel territorio

L'Uva di Puglia IGP comprende diverse varietà di uva da tavola bianca, rossa e nera.

Le varietà incluse nell'Uva di Puglia IGP sono diverse. Tra queste le bianche sono rappresentate dalle varietà Italia, Regina e Victoria di colore giallo paglierino, le nere dalla Michele Palieri di color nero vellutato piuttosto intenso e le rosse dalla Red Globe contrassegnata da un colore rosato.

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

Le varietà bianche hanno i semi e sono contrassegnate da una polpa croccante e, soprattutto la varietà Italia, da un sapore di un moscato. La Red Globe, invece, ha un sapore marcatamente dolce tanto da essere particolarmente indicata per dolci e confetture. La Michele Palieri, infine, ha acini più allungati ed un sapore meno zuccherino.

Il periodo di raccolta dell'uva decorre dal momento del conseguimento dei requisiti minimi qualitativi previsti dal disciplinare (per la varietà Victoria: a partire dall'inizio della seconda decade di luglio; per la varietà Michele Palieri: a partire dall'inizio della terza decade di luglio per le varietà Italia, Regina e Red globe: a partire dall'inizio della terza decade di agosto).

Si tratta di un alimento particolarmente ricco di zuccheri come glucosio e mannosio e di sali minerali quali potassio, ferro e fosforo. Possiede anche vitamine del gruppo B, vitamina C e K.

- **Area geografica**

La zona di produzione dell'Uva di Puglia comprende tutti i comuni della regione Puglia posti al di sotto dei 330 m s.l.m. escludendo sostanzialmente solo i comuni facenti parte dell'area del Subappennino Dauno. Si tratta di terreni ricchi di calcio e potassio, caratterizzati da scarsa piovosità e dal clima mite anche durante l'inverno.

Marchi DOP, IGP, STG

I marchi, in ultimo, sono stati definiti dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, "recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari".



Marchio DOP
(1998-2008)



Marchio DOP
(2008-oggi)



Marchio IGP
(1998-oggi)



Marchio STG
(1998-oggi)

6. METODOLOGIA DI RILIEVO

L'area oggetto di indagine è stata analizzata attraverso un'accurata verifica di campo e con rilievo puntuale al fine di localizzare le colture agricole presenti che danno origine ai prodotti con riconoscimento I.G.P., I.G.T., D.O.C. e D.O.P.. e rilevando i seguenti elementi:

- 1) specifiche varietà delle colture;
- 2) l'età e il sesto di impianto in caso di colture arboree;

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

3) tecniche di coltivazione (ad es. irriguo, inerbimento, diserbo etc.).

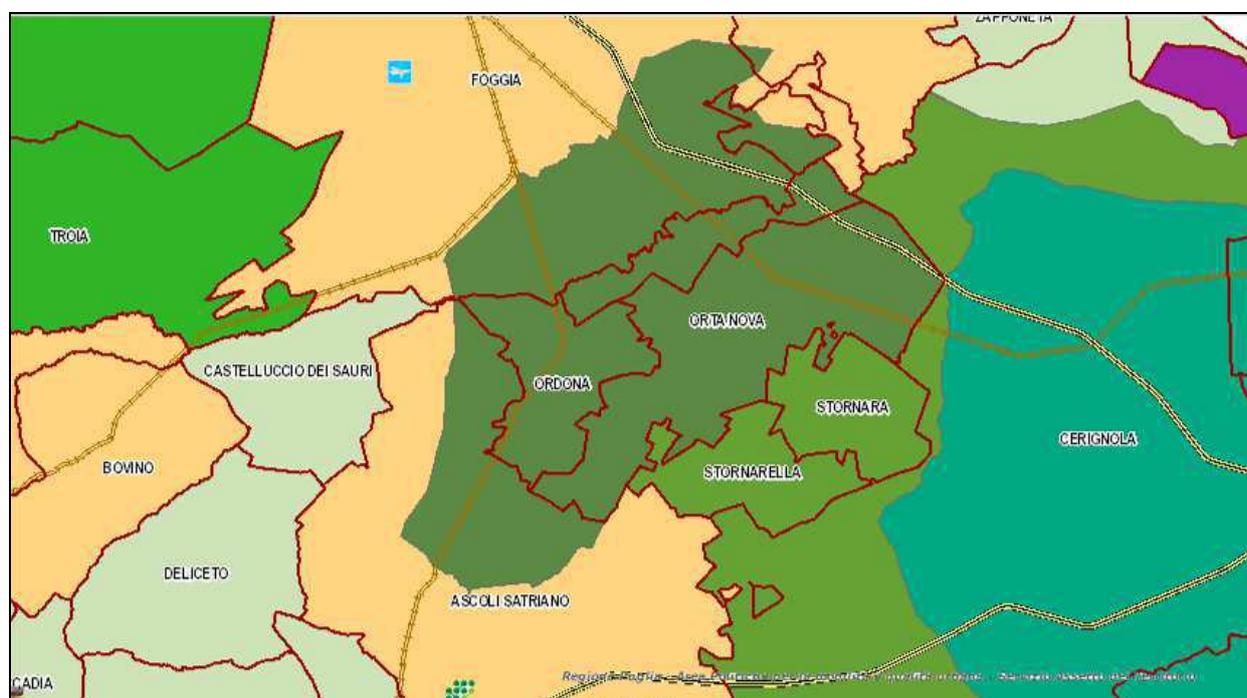
Il rilievo è stato eseguito mediante l'utilizzo di strumentazione GPS Trimble GEO XH che ha permesso di registrare le informazioni puntuali degli elementi individuati sul terreno.

L'analisi di confronto con le ortofoto regionali 2016 disponibili sul sito www.sitpuglia.it sono state eseguite in ambiente GIS.

Il dettaglio delle informazioni riportate di seguito è riferito per ogni area catastale di progetto e alla viabilità di pertinenza, che verrà realizzata al momento della cantierizzazione del parco agrovoltaico.

La identificazione delle tipologie di uso del suolo effettuata in campo e di riportata nelle foto di dettaglio.

Per quanto riguarda i vini DOC, l'area in esame ricade nella denominazione Rosso di Cerignola DOC (verdino) e Orta Nova DOC (verdone), tuttavia non vi sono vigneti da vino presenti nell'area di progetto.



Vini Doc Puglia: ingrandimento delle perimetrazioni dei vini DOC nell'area dell'agrovoltaico

(fonte Sit Puglia)

Studio Tecnico agronomico

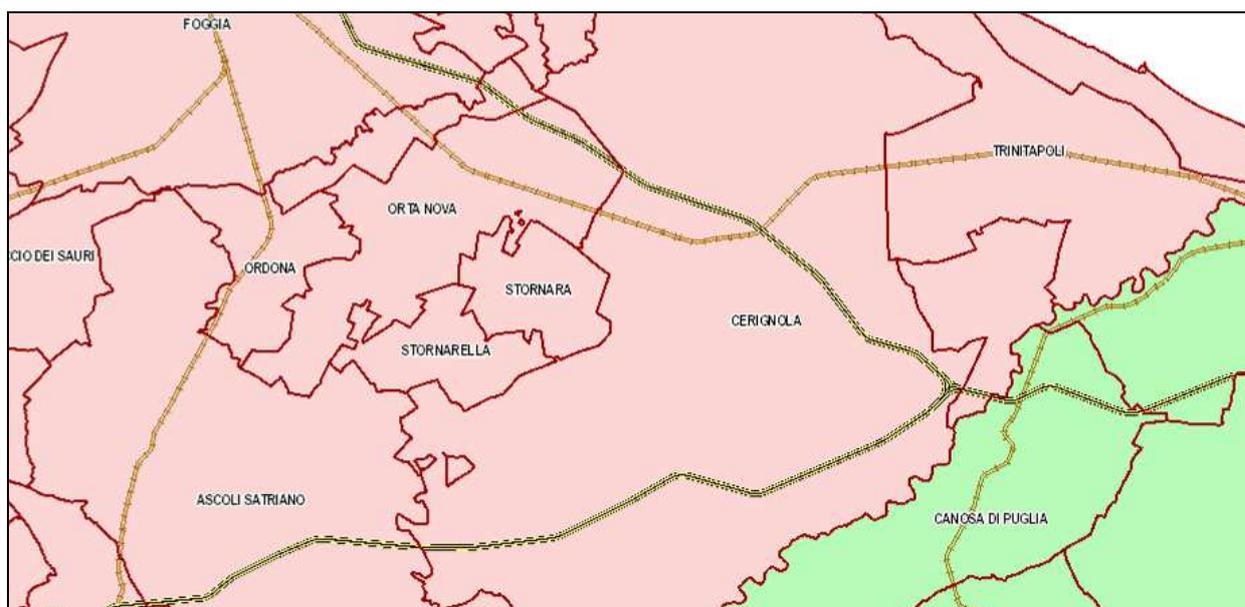
Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

Stessa considerazione per la denominazione Daunia IGT, come si evince dalla foto sottostante:

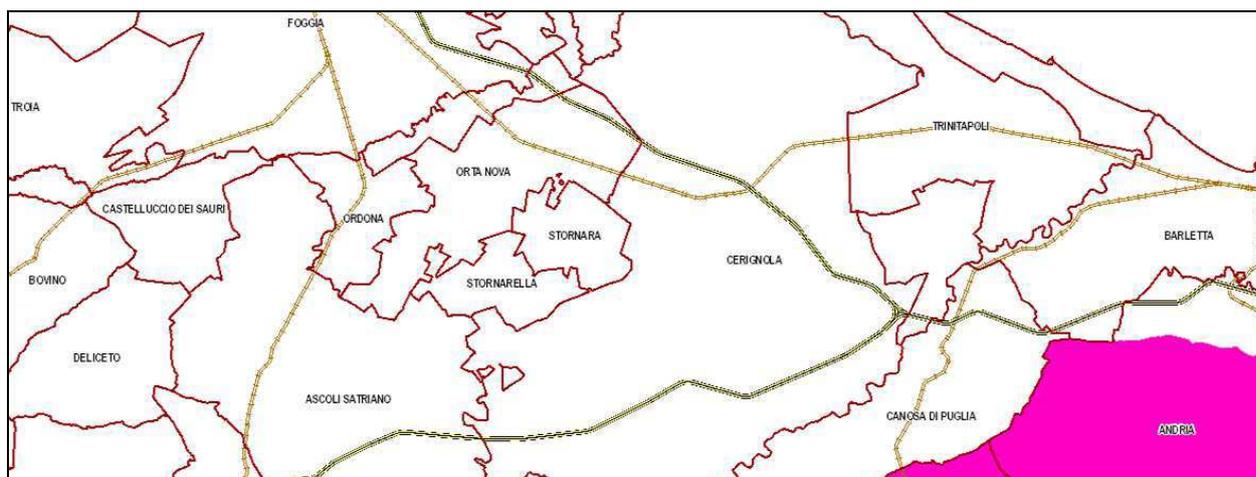


Vini IGT puglia: ingrandimento delle perimetrazioni dei vini IGT nell'area dell'agrolvoltaico

(fonte Sit Puglia)

Aree Produzione Vini IGT	
	DAUNIA
	MURZIA
	PUGLIA
	SALENTO
	TARANTINO
	VALLE D'ITRIA

E per i Vini DOCG Puglia, in cui l'area dell'agrolvoltaico non ricade in tale perimetrazione:



Anche vigneti da tavola non sono presenti nell'area in esame (nessuna Uva di Puglia IGP)

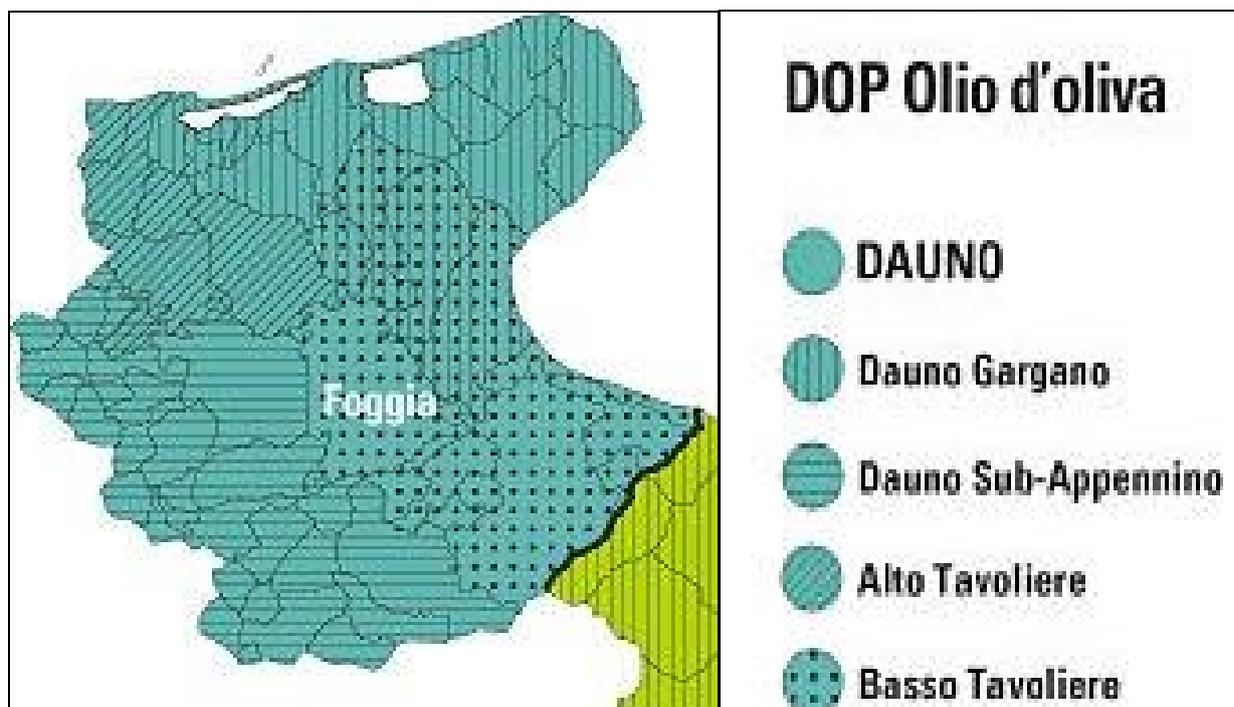
Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720



Gli oliveti perimetrali di alcune particelle ricadono nella **Dop Dauno del Basso Tavoliere**, ed infatti nell'area in esame ci sono olivi perimetrali delle varietà Peranzana o Provenzale, Coratina, Ogliarola Garganica che non verranno spostati in quanto già posti lungo i confini, ma incrementante le fallanze esistenti, e consociati a filari di alloro periferici, per la schermatura descritta sopra.

7. RISULTATI DEL RILIEVO

L'area oggetto di indagine presenta esclusivamente produzioni di pregio DOP olio, e precisamente Dop Dauno del Basso Tavoliere per una superficie totale di 0,57 ettari stimata mediante i dati dei fascicoli aziendali e validati in campo attraverso rilievo a terra.

8. CONCLUSIONI

Da quanto sopra esposto si può affermare che:

- la Superficie Agricola Utilizzata (S.A.U.) interessata dal futuro impianto agrovoltico ricadente nei comuni di Orta Nova e Stornarella e le rispettive coltivazioni presenti, corrispondono a quelle riportate nei fascicoli aziendali dei diversi conduttori ossia:
- seminativo: 36,37 ha;
- seminativo/irriguo: 28,21 ha;
- frutteto: 2,79 ha;

Studio Tecnico agronomico

Dott. Vitolla Gianfranco

Via San Benedetto n. 20 70013 Castellana Grotte (Ba) Tel/fax 080.9672835 – 329.4233962

Email gianfranco.vitolla@virgilio.it, gianfranco.vitolla@pcert.postecert.it

p.iva 06684900720

- oliveto: 0,57 ha;
- orto/irriguo: 6,63 ha;
- area incolta con flora selvatica/fasce e siepi perimetrali: 4,14 ha.

Inoltre che l'area circoscritta al futuro impianto agrovoltico presenta solo produzioni di pregio DOP olio e precisamente Dop Dauno del Basso Tavoliere, per circa 0,57 ettari. Tuttavia andrebbe effettuata un'ulteriore ricerca presso la CCIAA di Foggia per verificare se da tali alberi di olivo viene prodotto olio dop conferito nei diversi frantoi cittadini.

In aggiunta tali alberi di olivo non verranno né spostati, né divelti, in quanto già posizionati in fasce perimetrali particellari, che potrebbero essere solo incrementanti e consociati con alloro per schermare il futuro impianto.

Il terreno effettivamente occupato dai pannelli dei trackers non è totale, essendo la restante parte, circa il 58,56% (46,09 ha su 78,71 ha) utilizzabile ai fini agricoli, senza alcuna controindicazione.

Alla luce delle seguenti indicazioni, si può affermare che la posizione di ciascun Tracker e l'area di rispetto ad esso adiacente non inciderebbe sulle produzioni agricole del territorio e ne' tantomeno su quelle di pregio.