

# PONTE SULLO STRETTO DI MESSINA



## INTEGRAZIONI AL PROGETTO DEFINITIVO

### EUROLINK S.C.p.A.

IMPREGILO S.p.A. (MANDATARIA)  
 SOCIETÀ ITALIANA PER CONDOTTE D'ACQUA S.p.A. (MANDANTE)  
 COOPERATIVA MURATORI E CEMENTISTI - C.M.C. DI RAVENNA SOC. COOP. A.R.L. (MANDANTE)  
 SACYR S.A.U. (MANDANTE)  
 ISHIKAWAJIMA - HARIMA HEAVY INDUSTRIES CO. LTD (MANDANTE)  
 A.C.I. S.C.P.A. - CONSORZIO STABILE (MANDANTE)

	<b>IL PROGETTISTA</b> Dott. Ing. D. Spoglianti Ordine Ingegneri Milano n° A 20953	<b>IL CONTRAENTE GENERALE</b> Project Manager (Ing. P.P. Marcheselli)	<b>STRETTO DI MESSINA</b> Direttore Generale (Ing. G. Fiammenghi)	<b>STRETTO DI MESSINA</b> Amministratore Delegato (Dott. P. Ciucci)
	Dott. Ing. E. Pagani Ordine Ingegneri Milano n° 15408	Firmato digitalmente ai sensi dell' "Art. 21 del D.Lgs. 82/2005"		

<i>Area tematica</i>	STUDIO D'IMPATTO AMBIENTALE
<i>Ente emittente</i>	MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE
<i>Autore dell'osservazione</i>	COMMISSIONE TECNICA VIA - VAS
<i>Riferimento richiesta</i>	INTEGRAZIONI ALLA RICHIESTA PROT. CTVA-2011-0004534 DEL 22/12/2011
<i>Titolo del documento</i>	RISPOSTA INTEGRAZIONE ID G019

CODICE

V I A G 0 1 9 - F 1

REV	DATA	DESCRIZIONE	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO
F1	30/05/2012	EMISSIONE	P.FERRARI	M.SALOMONE	D.SPOGLIANTI

NOME DEL FILE: VIAG019\_F1



		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> F1	<i>Data</i> 30/05/2012

## INDICE

INDICE .....	3
Integrazioni e chiarimenti al Gruppo Istruttore della Commissione Tecnica VIA - VAS .....	4
1 Premessa .....	4
2 Richiesta integrazione ID G019.....	4
2.1 Risposta integrazione VIA G019.....	4
3 Il patrimonio agroalimentare riferito ai territori con produzioni tipiche e di qualità .....	5
3.1 Identificazione delle principali produzioni di qualità e tipicità.....	6
3.1.1 I disciplinari per i prodotti calabresi .....	10
3.1.2 I disciplinari per i prodotti siciliani.....	16
3.1.3 Considerazioni sul ruolo svolto dalla tipicità dei prodotti e dalle indicazioni di tutela ..	22
3.2 Incidenza del progetto sulle aree con produzione di qualità.....	22
3.2.1 Inquadramento del settore agricolo - la lettura che emerge dai monitoraggi di area vasta	22
3.2.2 Le relazioni del progetto con gli usi agricoli.....	26
3.3 Considerazioni conclusive .....	27

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> F1	<i>Data</i> 30/05/2012

## Integrazioni e chiarimenti al Gruppo Istruttore della Commissione Tecnica VIA - VAS

### 1 Premessa

Il presente documento fornisce riscontro alla richiesta di integrazioni riguardanti il quadro di riferimento ambientale ed in particolare il patrimonio agroalimentare:

- VIAG019.

### 2 Richiesta integrazione ID G019

*Con riferimento a quanto riportato nel DLgs 4/2008, Allegato VII alla Parte II, punto 3, si ritiene opportuno completare l'analisi del Quadro di Riferimento Ambientale con la descrizione del "patrimonio agroalimentare" di particolare qualità e tipicità [areali di produzione vinicola a denominazione di origine controllata (DOC) e ad indicazione geografica tutelata (IGT), areali di pertinenza delle specialità alimentari a denominazione di origine protetta (DOP) e ad indicazione geografica protetta (IGP)], qualora nel territorio in esame siano presenti aree di cui al punto 2 i) dell'allegato V al DLgs 4/2008 (art. 21 del DLgs 228/2001) potenzialmente impattate dall'opera in progetto.*

#### 2.1 Risposta integrazione VIA G019

L'integrazione è stata sviluppata ed inserita come Allegato nell'Elaborato AMV0217\_F0 – Relazione generale della componente Suolo e sottosuolo. L'elaborato citato è compreso nella documentazione prodotta per ottemperare alla comunicazione del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (prot. CTVA-2012-0001012 del 16 marzo 2012), con la quale si richiede la ripubblicazione per una "diversa soluzione per il deposito e riutilizzo di terre e rocce da scavo".

La scelta di allegare a tale componente questo approfondimento sulle vocazioni produttive di un territorio deriva da valutazioni circa la forte connessione che sussiste tra pedologia, morfologia e condizioni generali d'uso e le potenzialità produttive; le vicende socio economiche e l'imprenditorialità locale rappresentano quei fattori di sviluppo in grado di tradurre le potenzialità in condizioni di affermazione delle tipicità. Di seguito si riporta il contenuto del suddetto Allegato.

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> B	<i>Data</i> 15/03/2012

### 3 Il patrimonio agroalimentare riferito ai territori con produzioni tipiche e di qualità

Negli ambiti di approfondimento del quadro ambientale di cui all'Allegato VII alla Parte II, punto 3, del DLgs 4/2008 sono contemplate le aree appartenenti al patrimonio agroalimentare di un territorio riferibili alle aree con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità di cui all'art. 21 del DLgs 228/2001 "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57" (GU n. 137 del 15-6-2001- Suppl. Ordinario n.149) di cui si richiama per esteso l'art. 21:

#### Art. 21. Norme per la tutela dei territori con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità

1. Fermo quanto stabilito dal decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22, come modificato dal decreto legislativo 8 novembre 1997, n. 389, e senza nuovi o maggiori oneri a carico dei rispettivi bilanci, lo Stato, le regioni e gli enti locali tutelano, nell'ambito delle rispettive competenze:

**a) la tipicità, la qualità, le caratteristiche alimentari e nutrizionali, nonché le tradizioni rurali di elaborazione** dei prodotti agricoli e alimentari a denominazione di origine controllata (DOC), a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG), a denominazione di origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP) e a indicazione geografica tutelata (IGT);

**b) le aree agricole in cui si ottengono prodotti con tecniche dell'agricoltura biologica ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991;**

c) le zone aventi specifico interesse agrituristico.

2. La tutela di cui al comma 1 è realizzata, in particolare, con:

a) la definizione dei criteri per l'individuazione delle aree non idonee alla localizzazione degli impianti di smaltimento e recupero dei rifiuti, di cui all'articolo 22, comma 3, lettera e), del decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22, come modificato dall'articolo 3 del decreto legislativo 8 novembre 1997, n. 389, e l'adozione di tutte le misure utili per perseguire gli obiettivi di cui al comma 2 dell'articolo 2 del medesimo decreto legislativo n. 22 del 1997;

b) l'adozione dei piani territoriali di coordinamento di cui all'articolo 15, comma 2, della legge 8 giugno 1990, n. 142 (ora articolo 20 del decreto legislativo n. 267 del 2000 - n.d.r.), e l'individuazione delle zone non idonee alla localizzazione di impianti di smaltimento e recupero dei rifiuti ai sensi dell'articolo 20, comma 1, lettera e), del citato decreto legislativo n. 22 del 1997, come modificato dall'articolo 3 del decreto legislativo n. 389 del 1997.

Tali aree rappresentano l'eccellenza dell'agricoltura di una determinata zona, ed in quanto tali soggette a forme di tutela e di valorizzazione che nella maggior parte dei casi si traducono in disciplinari di produzione e di misure di sostegno alle aziende.

Pertanto nel complesso quadro delle valutazioni quella sulla componente suolo – usi del suolo, è stata estesa alla specifica categoria di aree ad uso agricolo ricadenti in tali territori di particolare tipicità e qualità.

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> F1	<i>Data</i> 30/05/2012

Nell'area vasta identificata per le analisi del progetto alcuni territori mostrano alcune peculiarità che corrispondono alla definizione di ambiti con produzioni agricole di particolare qualità e tipicità (ex. Art. 21), anche se tale vocazione, ad un'analisi più attenta delle connotazioni agricole locali, risulta molto affievolita (per non dire ormai quasi assente), almeno per alcuni settori prossimi alle aree oggetto di intervento.

Prima di calare le valutazioni sulle aree potenzialmente coinvolte dal progetto si fornirà un inquadramento delle produzioni di qualità riscontrabili nei territori calabrese siciliano con specifico riferimento ai contesti potenzialmente coinvolti dal progetto. Tale precisazione è indispensabile poiché il patrimonio agroalimentare delle due Regioni è estremamente ricco e variegato a riprova della rinomata capacità che le sinergie tra il territorio, le tradizioni materiali e la gente che lo lavora sanno esprimere nelle loro unicità di prodotti.

### **3.1 Identificazione delle principali produzioni di qualità e tipicità**

Prima di affrontare la lettura, dal punto di vista della rilevanza e/o interesse agricolo e agroalimentare dei territori in esame, si riporta un prospetto delle produzioni DOP/IGP associabili ai territori siciliano (ambito del messinese) e calabrese (ambito del reggino) in quanto indicabili come areali delle aree di produzione potenzialmente interferite.

Per quanto riguarda la categoria vini, il quadro delle produzioni di particolare qualità (nell'accezione fornita dal D.Lgs. 228/2001), risulta ampiamente modificato alla luce della recente approvazione del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61 Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, e del D.M. 30 novembre 2011 Concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alle previsioni degli elementi di cui all'art. 18 quater, par. 2 del Regolamento CE n,1234/2007.

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> B	<i>Data</i> 15/03/2012

<b>REGIONE CALABRIA</b>					
<b>Denominazione</b>	<b>Cat</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Regolamento CEE/CE/UE</b>	<b>Note</b>	<b>Provincia/e</b>
Capocollo di Calabria	Prodotti a base di carne	DOP	Reg. CE n. 134 del 20.01.98	Interesse regionale	Catanzaro, Cosenza, Crotone, Reggio Calabria, Vibo Valentia
Pancetta di Calabria	Prodotti a base di carne	DOP	Reg. CE n. 134 del 20.01.98	Interesse regionale	Catanzaro, Cosenza, Crotone, Reggio Calabria, Vibo Valentia
Soppressata di Calabria	Prodotti a base di carne	DOP	Reg. CE n. 134 del 20.01.98	Interesse regionale	Catanzaro, Cosenza, Crotone, Reggio Calabria, Vibo Valentia
Salsiccia di Calabria	Prodotti a base di carne	DOP	Reg. CE n. 134 del 20.01.98	Interesse regionale	Catanzaro, Cosenza, Crotone, Reggio Calabria, Vibo Valentia
Bergamotto di Reggio Calabria	Olio essenziale	DOP	Reg. CE n. 509 del 15.03.01	LEGGE REGIONALE 14 ottobre 2002, n. 41 (Consorzio del bergamotto)	Reggio Calabria
Clementina di Calabria	Ortofrutta	IGP	Re. CE n.2325 del 24.11.97	Pianura di Sibari Pianura di Lamezia Pianura di Rosarno Locride	Cosenza Catanzaro Crotone, Reggio Calabria Vibo Valentia
BIVONGI	Vino	DOC	DM 30.11.2011	Comuni Bivongi, Camini,	Provincia di Reggio Calabria

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> F1	<i>Data</i> 30/05/2012

				Caulonia, Monasterace, Pazzano, Placanica, Riace, Stignano, Stilo e Guardavalle	Provincia di Catanzaro
GRECO DI BIANCO	Vino	DOC	DM 30.11.2011	Comune di Bianco e in parte nel comune di Casignana	Reggio Calabria
ARGHILLA'	Vino	IGT	DM 30.11.2011	Vino con significato locale	Reggio Calabria
SCILLA	Vino	IGT	DM 30.11.2011	Vino con significato locale	Reggio Calabria
COSTA VIOLA	Vino	IGT	DM 30.11.2011		
CALABRIA	Vino	IGT	DM 30.11.2011	Vino con significato regionale	Praticamente l'intera regione



		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> B	<i>Data</i> 15/03/2012

REGIONE SICILIA					
Denominazione	Cat	Tipologia	Regolamento CEE/CE/UE	Note	Provincia/e
LIMONE INTERDONATO DI MESSINA	Ortofrutticoli e cereali	IGP	Reg. CE n. 1081 dell'11.11.09		Messina
Percorino Siciliano	Formaggi	DOP	Reg. CE n. 1107 del 12.06.96	Praticamente in tutta la regione	Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani
Monte Etna	Oli e grassi	DOP	Reg. CE n. 1491 del 25.08.03		Catania, Enna, Messina
Salame di S.Angelo	Prodotti a base di carne	IGP	Reg. CE n. 944 del 25.09.08		Messina
VALDEMONE	Oli e grassi	DOP	Reg. CE n. 205 del 4.02.05	Eccetto Floresta, Moio Alcantara e Malvagna	Messina
FARO	Vino	DOC	DM 30.11.2011	Colline del Comune di Messina	Messina
MAMERTINO DI MILAZZO/MAMERTINO	Vino	DOC	DM 30.11.2011	Esteso territorio della provincia	Provincia di Messina
SICILIA	Vino	DOC	DM 30.11.2011	Intero territorio	Regione
TERRE SICILIANE	Vino	IGT	DM 30.11.2011	Intero territorio	Regione

Come si può evincere dalle tabelle su riportate che non hanno la pretesa di essere esaustive circa la ricchezza agroalimentare dei territori indagati<sup>1</sup>, l'interesse delle aree coinvolte dal progetto potrebbe riguardare la produzione di vini, olio (anche oli essenziali) e prodotti ortofrutticoli.

<sup>1</sup> Il DECRETO 17 giugno 2011 Individuazione dei beni che possono essere oggetto delle attività agricole connesse di cui all'articolo 32, comma 2, lettera c), del testo unico delle imposte sui redditi, fornisce un lungo elenco dei prodotti regionali (ad esclusione dei vini) riportato nell'Allegato Tabella dei prodotti agricoli, articolati per Regione, da cui si evince la ricchezza e la specificità dei vari territori.

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> F1	<i>Data</i> 30/05/2012

Per valutare la rilevanza economico produttiva delle produzioni è stato utile analizzare gli stessi disciplinari che, proprio nell'intento di tutelarne la tipicità, hanno fissato regole comportamentali (modalità di coltivazione, di trasformazione, ecc..) e areali di produzione; tali disciplinari rappresentano anche un importante strumento per valutare la solidità del comparto e la sua dinamicità rispetto ai mercati.

Dei prodotti elencati si illustreranno i disciplinari e le norme di tutela riferiti ai prodotti che hanno una radicazione proprio nell'area di studio.

### 3.1.1 I disciplinari per i prodotti calabresi

#### Olio essenziale - DOP Bergamotto di Calabria



Bergamotto di Reggio Calabria DOP	
Paese di origine:	<a href="#">Italia</a>
Settore:	Olio essenziale
Zona di produzione:	La fascia costiera della provincia di Reggio Calabria
Riconoscimento DOP/IGP:	Reg. CE n. 509/01 ( <a href="#">GUCE</a> L. 76 del 16/03/01)
Consorzio di tutela:	<a href="http://www.bergamottoconsorzio.it">www.bergamottoconsorzio.it</a>

Il Reg. CE n. 509/01  
([GUCE](#) L. 76 del

16/03/01) ha decretato l'istituzionalizzazione della DOP mentre la Regione Calabria con L.R. ottobre 2002, n. 41 Norme per la salvaguardia della coltura e della qualità della produzione di Bergamotto - Disciplina del Consorzio del Bergamotto ha istituito il consorzio di tutela.

La zona di coltivazione è identificabile quasi esclusivamente con la fascia ionica costiera della provincia di Reggio Calabria, compresa tra i comuni di Villa San Giovanni e Monasterace – Gioiosa Ionica (le località ioniche lo hanno assunto quale prodotto simbolo di riferimento). IL bergamotto *Citrus bergamia* Risso predilige i terreni freschi e profondi tendenzialmente sciolti e dotati di un buon contenuto di elementi nutritivi quali sono quelli di origine alluvionale generalmente localizzati ai margini delle fiumare. E' coltivato in tre diverse varietà: Femminello, Castagnaro, Fantastico. "In Calabria la superficie oggi (anno 2009) coltivata a bergamotto è solamente di circa 1.500 Ha., con una produzione media di 1000 q/anno di essenza (per ottenere un kg di essenza occorrono 200 kg di frutti). Gli addetti del settore sono per lo più coltivatori diretti singoli o associati in cooperative, la maggior parte di essi aderisce al Consorzio del bergamotto di Reggio Calabria che si occupa, tra l'altro, di promozione, tutela e valorizzazione del bergamotto di Calabria".

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>					
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"><i>Rev</i></td> <td style="width: 50%;"><i>Data</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">B</td> <td style="text-align: center;">15/03/2012</td> </tr> </table>	<i>Rev</i>	<i>Data</i>	B	15/03/2012
<i>Rev</i>	<i>Data</i>						
B	15/03/2012						

### Ortofrutticoli e cereali - IGP Clementina di Calabria



L'area di produzione - comprende le province di Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria e Vibo Valentia, molto specializzati i territori di Sibari – Corigliano, Piana di Lamezia, Piana di Rosarno , Locride.

Il frutto è un agrume di piccole dimensioni, nato dall'incrocio tra arancio e mandarino, diffusosi in modo massiccio a partire dal 1950. In Calabria – grazie al clima costante e mite che consente all'agrume di raggiungere rapidamente la giusta maturazione, ad un'altitudine compresa tra 350 – 600 m s.l.m.. Viene coltivata nelle varietà Comune, Fedele, Hernandina, Marisol, Nules, Spinosa, SRA 63 e Tardiva. Le clementine sono su terreni di medio impasto in impianti che presentano una densità massima pari a 1200 piante per ettaro. La forma di allevamento prevalentemente è quella della chioma piena, con disposizione delle piante a rettangolo. Inoltre le piantagioni di Clementina devono essere ubicate lontano da quelle del mandarino ad una distanza tale da evitare l'impollinazione incrociata che porterebbe alla produzione di frutti con semi. I frutti sono raccolti a mano tra novembre e marzo, anche se alcune varietà fruttificano già nel mese di ottobre. In seguito vengono selezionati e divisi in base alle dimensioni, quindi conservati a bassa temperatura fino al momento in cui vengono commercializzati, sfusi o confezionati (le prescrizioni sono indicate nel Disciplinare).

### Vini DOC/DOP e IGT/IGP

I disciplinari dei vini della Regione Calabria, al pari di quelli delle altre regioni italiane, sono stati oggetto di recente importante revisione con il DM 30/11/2011 che ha visto anche l'inserimento di nuove denominazioni oltre al consolidamento di altre esistenti.

Di seguito si riportano stralci dei suddetti disciplinari per la parte che fornisce informazioni circa le relazioni delle coltivazioni con il territorio interessato e con le tradizioni locali.

#### **ARGHILLÀ – IGT**

##### Zona di produzione

*La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Arghillà" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Calanna, **Campo***

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		Codice VIAG019_F1_rev.doc	Rev F1	Data 30/05/2012

**Calabro, Fiumara, Villa San Giovanni, e parte del territorio amministrativo del comune di Reggio Calabria limitatamente alle frazioni: Archi, Arghillà di Catona, Arghillà di Salice Concessa, Arghillà di Villa San Giuseppe, Diminniti di Sambatello, Orti, Rosalì, Sambatello, San Giovanni di Sambatello, Terreti e Vito.**

Informazioni sulla zona geografica

**I territori dove si produce l'Arghillà si trovano nella "parte superiore della punta dello stivale e si affacciano sullo stretto di Messina. Si tratta di un territorio prevalentemente collinare, chiuso su di un lato dal mare dello stretto di Messina e sull'altro dal versante che sale in fretta verso i rilievi dell'Aspromonte. Qui sorgono vigneti antichissimi soleggiati dall'alba al tramonto nel tipico microclima costiero. Il Miocene argilloso-arenaceo è dominante in tutta la porzione meridionale della penisola calabrese ed è affiancato dal Pliocene sabbioso. La variabilità delle forme, i diversi tipi di substrato, e la diversa azione del fattore tempo, esprimono a questa zona pedologica una spiccata diversità nelle tipologie di suolo che si rinvencono. Più nello specifico su questa tipologia di origine fluviale di rinvencono suoli fortemente alterati che differenziano un orizzonte di accumulo d'argilla. Si tratta di suoli moderatamente profondi a tessitura media e reazione subacida.**

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Con queste particolari caratteristiche naturali nasce l'Arghillà, raro vino calabrese vinificato all'antica maniera. Il suo nome deriva da un quartiere a nord di Reggio Calabria, cioè Arghillà. È uno dei più rinomati vini rossi e rosati calabresi. Viene prodotto su colline molto soleggiate, dal terreno argilloso giallo-grigio scuro e di tessitura fine e scheletro abbondante. La produzione viene sapientemente gestita dai vignaioli del luogo che hanno tramandato nel corso dei secoli le tradizionali tecniche produttive che, oggi, pur mantenendo ogni legame con il passato sono state perfezionate grazie anche al miglioramento tecnologico introdotto anche in queste piccole aree. Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

Le forme di allevamento, i sistemi di impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		Codice VIAG019_F1_rev.doc	Rev B	Data 15/03/2012

## **COSTA VIOLA IGT**

### Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Costa Viola" comprende **l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Bagnara Calabria, Palmi, Scilla e Seminara in provincia di Reggio Calabria.**

### Legame con l'ambiente geografico

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Bagnara Calabria, Palmi, Scilla e Seminara in provincia di Reggio Calabria. Questo territorio costituisce la parte terminale dello stivale calabrese, **è il tratto di costa appena fuori dallo stretto di Messina, che va da Scilla a Palmi ed è da tempo immemorabile che è definito Costa Viola.** Pare sia stato Omero ad attribuire questo nome a tale territorio costiero che si esprime con bruschi innalzamenti, che portano il livello a superare in fretta i 500 m.s.l.m.-

### 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Dire Scilla significa far tornare alla mente la leggenda omerica che descriveva il mitico mostro dalle sei teste e dai dodici piedi riparato nella rupe sotto il castello di Scilla, da dove scatenava il terrore tra i navigatori. Storicamente, l'origine della città si fa risalire al IV o III secolo a.C. con la costruzione del primo castello. Al 1085 d. C. risale, invece, Bagnara Calabria, fondata da Ruggiero il Normanno, che ne avviò una storia importante grazie all'interesse che suscitò nei Normanni. In Calabria il culto della vite ha origini antichissime, antecedenti al 744 a.C. quando sulle sue coste orientali vi approdarono i greci che la battezzarono col nome di Enotria, il cui significato deriva dalla radice greca "Oinos" (Vino) Terra del vino. I vini calabresi vantano un illustre passato di grande celebrità che raggiunse l'apice quando furono offerti come dono agli atleti vittoriosi alle gare olimpiche. Vini robusti di alta gradazione e resistenti ai viaggi, i vini calabresi erano avviati al mercato Mediterraneo dai porti di Sibari Crotona e Locri. Particolare rilievo per la coltura della vite riveste la Costa Viola caratterizzata da costoni rocciosi a strapiombo su un mare che si dipinge di viola. Si tratta di un paesaggio segnato da innumerevoli terrazzamenti o armacie (muretti di pietra a secco) che sostengono i terrapieni strappati alla natura selvaggia.

Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

Le forme di allevamento, i sistemi d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		Codice VIAG019_F1_rev.doc	Rev F1	Data 30/05/2012

*Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.*

## **SCILLA IGT**

### Articolo 3 Zona di produzione

*La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Scilla" comprende l'intero territorio del comune di Scilla in provincia di Reggio Calabria.*

### Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico

#### *A) Informazione sulla zona geografica*

##### *1) Fattori naturali rilevanti per il legame*

*Scilla, così pittoresca e suggestiva, porta scritto nel suo patrimonio genetico una profonda vocazione vinicola. Dove si conclude (per coloro che giungono da sud) lo stretto di Messina e incomincia il tratto rivierasco che di qui a Palmi è denominato Costa Viola, si trova la cittadina di Scilla, che discende verso le due baie, quella di Chianalea a levante e quella di Marina Grande sul lato opposto.*

*La grande roccia su cui la città è adagiata sembra essere quella sotto la quale si nascondeva lo spaventoso mostro dalle sei teste di cui ci parla la mitologia e che, secondo Omero, fu a fatica scansato dal navigatore Ulisse. E fu sempre Omero ad attribuire al tratto costiero che scivola verso nord-est fino a Palmi l'appellativo di Costa Viola per le colorazioni che la caratterizzano nelle ore del tramonto serale.*

*Il territorio di Scilla è formato da tante colline che discendono verso il mare e che nel protendersi verso l'alto formano tanti declivi di particolare bellezza e idoneità per le coltivazioni viticole e olivicole che ne caratterizzano il paesaggio. Lungo la costa su entrambi i lati della rocca si trovano numerose insenature naturali che vivacizzano il paesaggio, e offrono un riparo opportuno ai pescatori quando il mare è tormentato. Tra le località di Scilla, ricordiamo Favazzina, una frazione addossata alla montagna, da cui sgorgano molte acque sorgive e che offre lo splendido panorama del centro storico fatto di minuscole case che sembrano sorreggersi a vicenda. Qui, in particolare, è frequente la coltura viticola, condotta su piccoli terrazzamenti scavati sull'asperità della montagna con varietà che si sono tramandate nel tempo.*

##### *2) Fattori umani rilevanti per il legame*

*Fin dai tempi antichi, attraverso il paziente e appassionato lavoro dei vignaioli, le vigne terrazzate delle diverse contrade hanno donato un rosso dalle delicate tonalità cerasuolo, semplice e di carattere, gradevolmente fruttato e caratterizzato da una piacevole nota sapida, donata dal vicino*

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		Codice VIAG019_F1_rev.doc	Rev B	Data 15/03/2012

mare. L'orografia particolarmente accidentata del luogo con terrazze che finiscono a strapiombo sul mare hanno permesso la genesi di questo meraviglioso prodotto, grazie anche all'impegno profuso e costante degli abitanti di queste difficilissime zone. In questi zone la cui storia millenaria affascinante è fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra il fattore umano e le peculiari positività del vino "Scilla".

Base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

## **CALABRIA IGT**

### Articolo 3 Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica «Calabria» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di: Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia nella regione Calabria.

### Base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica «Calabria» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, a bacca di colore analogo ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

### Articolo 8 Legame con l'ambiente geografico

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Calabria. Situata all'estremo sud della penisola, la Calabria confina a nord con la Basilicata e per il resto del perimetro è bagnata ad oriente dal mar Ionio e ad occidente dal Tirreno.

L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei versanti concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso.

Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dell'IGT Calabria.

Le uve sono coltivate nella media e alta collina nei territori di riferimento. In effetti, la pianta della vite, nelle zone suddette, era presente già in epoca remotissima, sicuramente portata dai colonizzatori della Magna Grecia.

Il vino è ottenuto principalmente da quei vigneti che sono posti nelle zone mediamente collinari o siti su piccoli terrazzi, sia per la tutela della sua qualità che per il rispetto del paesaggio

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> F1	<i>Data</i> 30/05/2012

ambientale.

### 3.1.2 I disciplinari per i prodotti siciliani

#### Olio - VALDEMONE DOP



Il Disciplinare di produzione dell'olio Valdemone stabilisce che:

##### Art. 2 Varietà di olivo

1. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Valdemone» è ottenuto dalle varietà di olivo: Santagate, Ogliarola Messinese e Minuta presenti negli oliveti, da soli o disgiuntamente, nella misura minima del 70%.

2. Le varietà: Mandanici, Nocellara Messinese, Ottobratica, Verdello e Brandofino possono essere presenti fino ad per il restante 30%.

L'olivo rappresenta la principale coltura arborea diffusa nel territorio in questione, con impianti di tipo tradizionale, allevati generalmente a globo, vaso globoso o con forma libera che rispettano le caratteristiche vegetative delle singole cultivar.

##### Art. 3 Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Valdemone» comprende i territori di tutti i comuni della provincia di Messina eccezione fatta per Floresta, Moio Alcantara e Malvagna.

##### Art. 4 Caratteristiche di coltivazione

L'olivo rappresenta la principale coltura arborea diffusa nel territorio in questione, con impianti di tipo tradizionale, allevati generalmente a globo, vaso globoso o con forma libera che rispettano le caratteristiche vegetative delle singole cultivar.

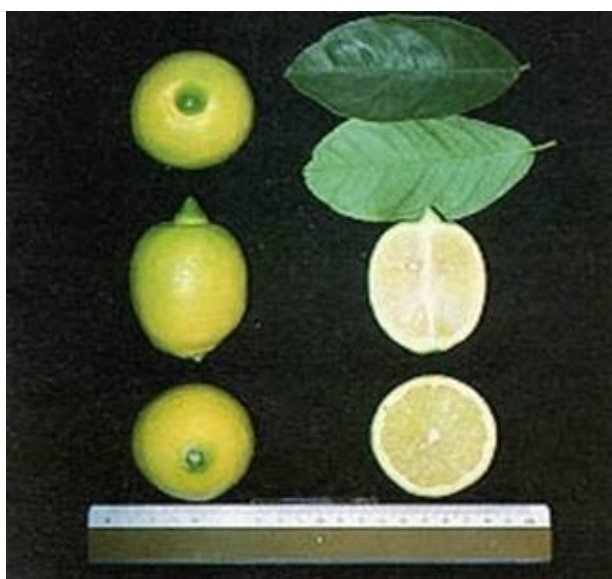
Chi rientra nella DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito dall'organismo di controllo Suolo e Salute. Valdemone Dop. Il termine Valdemone sembra prendere origine da un'antica circoscrizione della Sicilia nord orientale che nel periodo compreso tra il medioevo fino agli inizi dell'800 era



		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>					
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"><i>Rev</i></td> <td style="width: 50%;"><i>Data</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">B</td> <td style="text-align: center;">15/03/2012</td> </tr> </table>	<i>Rev</i>	<i>Data</i>	B	15/03/2012
<i>Rev</i>	<i>Data</i>						
B	15/03/2012						

denominata “Vallis Nemorum” per la prosperità forestale del territorio.

### Ortofrutticoli - LIMONE INTERDONATO di Messina IGP



Dal Disciplinare dell'IGP si legge:

#### Articolo 3. Zona di produzione

*La zona di produzione dell'IGP «Limone Interdonato Messina» comprende interamente i seguenti territori comunali della Provincia jonica Messinese: Messina, Scaletta Zanclea, Itala, Ali, Ali' Terme, Nizza di Sicilia, Roccalumera, Fiumedinisi, Pagliara, Mandanici, Furci Siculo, S.Teresa di Riva, Letojanni, S. Alessio Siculo, Forza D'Agrò, Taormina e Casalvecchio Siculo; Giardini Naxos e Savoca*

#### Articolo 5. Metodo di ottenimento

*La produzione della IGP «Limone Interdonato Messina Jonica» avviene in impianti condotti con il metodo di coltivazione:*

- a) integrato: che è quello in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di «Normale buona pratica agricola»; previste dalla regione Siciliana in conformità ai regolamenti comunitari in materia agroambientale;*
- b) biologico: in conformità al Reg. CE 2092/91, e successive modifiche ed integrazioni.*

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<b>Codice</b> VIAG019_F1_rev.doc	<b>Rev</b> F1	<b>Data</b> 30/05/2012

### Articolo 6. Legame con l'ambiente

*Il «Limone Interdonato Messina Jonica» ha colonizzato e caratterizzato in modo naturale l'areale ionico messinese, che si contraddistingue per particolari e peculiari elementi pedologici, orografici, climatici ed ambientali. Grazie a tali caratteristiche il «Limone Interdonato Messina Jonica» presenta un frutto invernale con un ritmo di accrescimento molto elevato ed un periodo di maturazione molto precoce, che consente la sua immissione al consumo già da settembre sfruttando i vantaggi economici derivanti dall'assenza di offerta di prodotti sostituibili. Per tale motivo la coltivazione del «Limone Interdonato Messina Jonica» riveste tuttora una grandissima importanza sociale ed economica per tutto il territorio.*

*I profili pedologici sono in prevalenza di tipo alluvionale, risultando estremamente fertili sotto il profilo agricolo. Sotto l'aspetto idrologico e' da porre in evidenza la diffusa presenza di torrenti di cui solo alcuni rivestono una certa importanza ai fini irrigui, mentre gli altri assumono carattere torrentizio solo eccezionalmente in presenza di forti precipitazioni. Il clima e' quello tipico temperato con inverni miti ed estati siccitose e una particolare rilevanza assume la ventosità caratterizzata da venti dominanti di maestrale, libeccio e di scirocco.*

*Il limone come pianta ornamentale e per il consumo locale in Sicilia ha ormai una storia millenaria, la sua presenza risale infatti al periodo bizantino-arabo.*

*Si può cominciare a parlare di limonicoltura, come comparto economico vero e proprio, solo dopo la metà del sec. XVI, quando i prodotti agricoli siciliani divennero strategici per l'approvvigionamento delle truppe di Carlo V, impegnato nella lunga guerra per l'egemonia in Europa. La storia del «Limone Interdonato», ha inizio nel 1875 quando l'eroe dell'epopea garibaldina, il colonnello Giovanni Interdonato, selezionò questa particolare cultivar i cui frutti si distinguevano per il periodo di maturazione precoce, le dimensioni elevate, forma allungata e cilindrica, con umbone conico, discreto contenuto in succo, buccia molto liscia e colore giallo-chiaro, che gli valsero la denominazione anche «limone speciale» o «fino». Così già nel XIX sec. È il «Limone Interdonato» a dare il proprio volto al paesaggio dell'intera fascia ionica della provincia di Messina, che acquista la nomea di «terra dai giardini sempre verdi»; e l'economia, le abitudini, influenzandone la composizione sociale, le vicende, la cultura, i riti, le tradizioni, i ritmi di vita.*

### Vini DOC/DOP e IGT/IGP

I vini che riflettono le vocazioni vitivinicole dell'area del messinese oggetto di studio sono confluiti nell'iniziativa della Strada dei Vini della provincia di Messina che ha il preciso compito di valorizzarli insieme ad altre specificità offerte dal territorio.

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>					
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"><i>Rev</i></td> <td style="width: 50%;"><i>Data</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">B</td> <td style="text-align: center;">15/03/2012</td> </tr> </table>	<i>Rev</i>	<i>Data</i>	B	15/03/2012
<i>Rev</i>	<i>Data</i>						
B	15/03/2012						



## FARO DOC

Il Faro doc è il tipico vino di questa zona nord orientale della Sicilia identificato nella località Faro. Dal consorzio "ALBO VIGNETI DEL VINO A D.O.C. FARO" sono stati recuperati i dati sull'estensione delle superfici iscritte alla DOC, aggiornato al 19 novembre 2009:

- Superficie complessiva Ha **20,95,96**;
- Aziende iscritte all'albo dei vigneti n.16 con superficie media di **1, 3 ha** (min. 0,5 ha max 4,3).

Dal disciplinare si evincono i principali aspetti legati alla coltivazione, primo riferimento per i produttori locali e per la struttura di tutela rappresentata dal Consorzio di Tutela istituito.

### Articolo 2 Base ampelografica

*Il vino «Faro» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nei vigneti:*

*Nerello Mascalese 45-60%;*

*Nocera 5-10%;*

*Nerello Cappuccio 15-30%;*

*Possono concorrere da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%, le uve provenienti dai vitigni: Calabrese (Nero d'Avola), Gaglioppo (Montonico Nero) Sangiovese*

### Articolo 3 Zona di produzione

*Le uve destinate alla produzione del vino «Faro» debbono essere prodotte nel territorio del comune di Messina.*

### Articolo 4 Norme per la viticoltura

*Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino « Faro » devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.*

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		Codice VIAG019_F1_rev.doc	Rev F1	Data 30/05/2012

*Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari e pedecollinari di giacitura ed orientamento adatti.*

#### Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

##### *A) Informazioni sulla zona geografica*

##### *1) Fattori naturali rilevanti per il legame*

*Sulle colline e lungo le coste che si affacciano sullo Stretto di Messina in una lingua di terra chiusa tra il Mar Tirreno e il Mar Ionio nasce la denominazione d'origine controllata Faro.*

*La sua zona di produzione si sviluppa nel solo comune di Messina, da Giampileri Marina a Capo Peloro per 32 chilometri nella fascia jonica, e da Capo Peloro a Ortoliuzzo per 24 km nella fascia tirrenica.*

*L'esposizione verso il mare, i venti che caratterizzano l'area dello Stretto e proteggono i vitigni da eccessiva umidità, i terreni tendenzialmente di tipo alluvionale a medio impasto argilloso e la giacitura prevalentemente collinare sono le principali caratteristiche pedoclimatiche della suddetta zona delimitata.*

##### *2). Fattori umani rilevanti per il legame*

*Il nome "Faro" pare derivi dall'antica popolazione greca dei Pharii, che colonizzarono gran parte delle colline messinesi, svolgendo attività agricola e in particolare dedicandosi alla coltivazione delle vigne, o verosimilmente da Punta Faro o Capo Peloro, posta all'estremità dello stretto. Quest'area della Sicilia vanta un'antichissima vocazione vitivinicola, il vino Faro, infatti, era prodotto già in età Micenea (XIV secolo a.C.). Numerose testimonianze sono riconducibili a un'importante attività vitivinicola già dall'epoca greca, per arrivare fino al XIX secolo in cui furono davvero notevoli il commercio e l'esportazione di vino Faro in molte regioni della Francia, allora utilizzato come vino da taglio dei vini di Borgogna e di Bordeaux, in concomitanza con gli attacchi di fillossera che interessarono il Nord Europa e la Francia in particolare. Nell'intera provincia di Messina nel 1848 in totale gli ettari coltivati a vite erano 18mila, nell'ultimo decennio dell'Ottocento raggiunsero i 40mila e la produzione annua di vino arrivò a 500mila ettolitri. Oggi gli ettari vitati a uva da vino nella provincia sono 900, ma proprio questo basso picco ha contribuito alla svolta della viticoltura messinese verso la qualità.*

*L'origine di questo vino ha, infine, una tradizione di pregio acquistata, in qualche secolo di vita, come dimostrano attestati di benemerenzia concessi da organismi esperti e qualificati. L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale*

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> B	<i>Data</i> 15/03/2012

## **MAMERTINO di MILAZZO/MAMERTINO DOC**

### Articolo 2 Base ampelografica

*I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:*

- *Bianco e bianco riserva: Grillo e Ansonica o Inzolia ... e Catarratti.*
- *Rosso e rosso riserva: Calabrese o Nero d'Avola .... Nocera .*

### Articolo 3 Zona di produzione delle uve

*La zona di produzione delle uve atte all'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata <<Mamertino do Milazzo>> o <<Mamertino>> ricade nella provincia di Messina e comprende i terreni dei territori amministrativi dei comuni di Alì, Alì Terme, Barcellona Pozzo di Gotto, Basicò, Castoreale, Condò, Falcone, Fiumedinisi, Furnari, Gualtieri Sicaminò, Itala, Librizzi, Mazzarrà Sant'Andrea, Meri, Milazzo, Monforte San Giorgio, Montalbano Elicona, Nizza di Sicilia, Oliveri, Pace del Mela, Patti, Roccalumera, Roccalvaldina, Rodi Milici, San Filippo del Mela, Santa Lucia del Mela, San Pier Niceto, Scaletta Zanclea, Terme Vigliatore, Torregrotta, Tripi.*

### *2) Fattori umani rilevanti per il legame*

*Il contesto territoriale ed ambientale del comprensorio interessato dalla DOC "Mamertino" è caratterizzato da un patrimonio culturale di elementi di unicità e rarità.*

*La viticoltura da tempo remota vanta nel suddetto territorio una gloriosa e collaudata tradizione. Il nome storico "Mamertino" identifica geograficamente la zona di produzione alla luce di un uso leale e costante perpetuatosi nel tempo.*

*La denominazione "Mamertino" risulta, infatti utilizzata sin dal XIX secolo fino ai giorni nostri da varie aziende vitivinicole. Il vino "Mamertino, nel periodo pre-bellico, fu classificato fra i vini tipici della Provincia di Messina (vedi DM del 23/09/1942).*

*Nonostante la viticoltura della costa tirrenica del Messinese abbia subito negli ultimi decenni un ridimensionamento delle superfici a vantaggio di altre colture, tuttavia la denominazione di vino "Mamertino" ha trovato utilizzazione crescente.*

*L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione*

*L'orografia per la maggior parte collinare dell'areale di produzione e l'esposizione favorevole dei vigneti, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo*

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> F1	<i>Data</i> 30/05/2012

*naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite. La tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini della DOC "Mamertino".*

### **3.1.3 Considerazioni sul ruolo svolto dalla tipicità dei prodotti e dalle indicazioni di tutela**

Nei territori considerati le coltivazioni che hanno mantenuto localmente un'identificazione con il paesaggio e con le tradizioni sono senza dubbio quelle olivicole, agrumicole e viticole, alcune si sono evolute in prodotti bandiera delle specifiche zone di produzione, altre hanno subito un progressivo declino anche se sono rimaste nell'immaginario collettivo come elementi evocativi di una certa agricoltura (es. il vino dei terrazzi della Costa Viola o i vigneti del Faro).

## **3.2 Incidenza del progetto sulle aree con produzione di qualità**

Per fornire l'entità delle ripercussioni del progetto sui territori indicati dal DLgs 4/2008 (e dal DLgs 228/2001) si è proceduto attraverso la valutazione delle relazioni esistenti tra ambiti di occupazione del progetto e carta dell'uso del suolo riferita all'area di indagine per il SIA.

Da una prima lettura della distribuzione territoriale degli usi del suolo si denota una forte compenetrazione tra usi urbani (insediativo, produttivo, infrastrutturale) e aree libere destinate alle coltivazioni in forme più o meno promiscue e in tessuti complessi con un'importante affermazione di produzioni destinate all'utoconsumo familiare.

Pertanto per poter procedere con le valutazioni sull'interferenza con tali realtà produttive si è andati oltre ad una quantificazione delle entità di superfici sottratte, relazionandole a) al ruolo che le potenziali produzioni perdute rivestono nei territori investigati e b) a come queste possono essere ricondotte alle richiamate produzioni di qualità; per acquisire questi elementi di analisi è stato necessario inquadrare le condizioni locali del settore agricole e le potenzialità di sviluppo dei territori coinvolti riferite alle produzioni di eccellenza.

### **3.2.1 Inquadramento del settore agricolo - la lettura che emerge dai monitoraggi di area vasta**

#### Documentazione di riferimento :

- Rapporto annuale - fase ante operam – 1° anno - allegato 14: Componente: fauna ed

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> B	<i>Data</i> 15/03/2012

ecosistemi - **subcomponente: agroecosistemi**

- Rapporto annuale - fase ante operam – 2° anno - allegato 13: Componente: fauna ed ecosistemi - **subcomponente: agroecosistemi.**

Come si poteva evincere dalla lettura della matrice agricola ricavabile dalla carta degli usi del suolo (maglie di piccole dimensioni, parcellizzate, frammentate da infrastrutture ed espansioni urbane, ec..) l'agricoltura dell'area vasta di monitoraggio, dal punto di vista strutturale, si caratterizza come un'agricoltura delle piccole aziende a conduzione diretta, spesso *part-time* in cui la produzione è destinata per la maggior parte all'autoconsumo o utilizzata quale integrazioni di redditi provenienti da altre attività economiche.

Il fenomeno della polverizzazione e della frammentazione delle unità produttive agricole risulta relativamente pronunciato nelle aree periurbane di Scilla, Villa San Giovanni, Campo Calabro (per la Calabria) e Ganzirri (Faro e altre località della conurbazione di Messina per la Sicilia), così come lungo la fascia pedecollinare della costa calabrese ( le aree della Costa Viola).

Nelle aree collinari più interne (sia in Calabria che in Sicilia) lo spopolamento e l'abbandono dell'agricoltura hanno portato a qualche forma di accorpamento fondiario e alla formazione di aziende più ampie. La presenza di aziende meglio strutturate si è consolidato nelle principali aree delle produzioni tipiche (degli agrumeti, dell'olivicoltura) dove gli sbocchi commerciali e l'organizzazione (Consorzi di qualità) hanno determinato l'affermazione e il consolidamento del tessuto produttivo.

Dai dati forniti dal Monitore emerge che Scilla e Messina sono i territori in cui vi sono il maggior numero di aziende di medie e medio grandi dimensioni. Ciò è dovuto alla presenza nelle aree interne collinari (il caso di Messina nelle frazioni di Faro e delle Masse) e pedemontane (Scilla) di unità produttive che hanno ricomposto un assetto fondiario adeguato alle esigenze di razionalizzazione e concentrazione della produzione.

### ***Versante Calabrese***

In Calabria, lungo il versante delle pianure litoranee dove si andrà ad insediare il progetto, l'agricoltura è quasi scomparsa agricoltura, essendo stata soppiantata dagli insediamenti in gran parte destinati al turismo, e dalle infrastrutture.

L'agricoltura comincia ad affermarsi dalla fascia pedecollinare e collinare, dominata dai sistemi agricoli basati sulla viticoltura (vd. Aree di produzione dei vini IGT "Scilla", "Costa Viola" ed "Arghillà"), anche se forme di abbandono si fanno via via evidenti. Nelle zone più basse spesso la viticoltura convive con appezzamenti destinati ad altre colture permanenti o con gli orti.

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> F1	<i>Data</i> 30/05/2012

Più in quota, invece, ad affiancare la vite è soprattutto l'olivo e qualche residuo di coltura cerealicola.

Man mano che si risale verso monte, la coltura olivicola specializzata o consociata ai seminativi prevale fino alla fascia dei castagneti, nei pressi della frazione Melia di Scilla verso l'altopiano che sovrasta i centri abitati di Scilla, Campo Calabro e Fiumara.

### ***Versante Siciliano***

Sul versante siciliano l'agricoltura di pianura litoranea è più presente e ciò anche grazie alla morfologia e ad una diversa distribuzione delle aree urbanizzate, soprattutto in alcune frazioni a nord del centro abitato di Messina e la frazione di Ganzirri.

La pianura litoranea messinese presenta elevata vocazionalità alle colture agrumicole ed ortofrutticole (terreni sciolti, irrigabili, clima mite, ecc) cui però non corrisponde un tessuto produttivo competitivo ed organizzato per cui, salvo pochi settori di orticoltura che ancora resistono e presentano medi livelli di innovazione ed intensità produttiva, il resto del territorio è coltivato con le medesime prerogative di quello calabrese, ovvero destinato all'autoconsumo,

La mancanza dell'affermazione di una vera filiera ortofrutticola costituisce una debolezza del comparto agricolo presente ma al contempo il risultato di una mancanza di capacità di autorganizzazione derivante dalla debolezza stessa delle unità produttive..

L'abitato di Ganzirri e parte anche della zona costiera di Faro e Mortelle rappresentano dal punto di vista della permanenza della vocazione agricola, una realtà di un certo interesse dove nonostante la forte pressione dell'edilizia residenziale, resistono alcune forme di agricoltura urbana avente però più una ricaduta positiva sul piano ambientale e paesaggistico. Si tratta degli appezzamenti frutticoli ed ornamentali delle aree residenziali turistiche e degli orti avvicendati delle zone più pianeggianti.

Nella fascia pedecollinare e collinare del messinese l'agricoltura rimane più o meno attiva nei pressi degli abitati delle frazioni di Faro Superiore, Curcuraci e le Masse. A prevalere sono gli oliveti e ciò che rimane della cerealicoltura del messinese (soprattutto grano duro)

Nei dintorni della frazione di Faro Superiore resiste, anche con qualche cenno di vitalità, la coltura viticola finalizzata alla produzione del vino DOC Faro . Il Faro ha vissuto vicende alterne tanto che ha rischiato la scomparsa e solo nell'ultimo decennio grazie all'impulso di alcuni viticoltori che ne hanno sostenuto il recupero, che la DOC può vantare un Consorzio di tutela che raggruppa un piccolo gruppo di associati. E' una delle DOC più piccole di tutta la Sicilia.



		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIA G019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> B	<i>Data</i> 15/03/2012

### **Le attività zootecniche**

Nell'area vasta di monitoraggio, di fatto, la zootecnia è un fenomeno marginale, limitato a sparuti allevamenti (principalmente ovicaprini) presenti nelle aree più interne, residuali di attività produttive che in passato hanno riscosso una certa diffusione ed interesse economico. Quelli ancora rimasti sono in prevalenza allevamenti di autoconsumo, spesso caratterizzati da animali da cortile. È comunque praticata una certa forma di transumanza lungo alcune aree pedecollinari messinesi, meno diffusa nella costa litoranea calabrese.

Gli agro ecosistemi catalogati e studiati con l'attività di monitoraggio delineano degli ambienti complessi in cui l'agricoltura, o quanto di tale attività rimane, gioca un ruolo marginale essendo affiancata da altre funzioni (paesaggistiche, ambientali, di mantenimento di varchi ecologici, ecc..) riferibile comunque ad aree emblematiche del territorio (es. Giardini mediterranei, Sistemi olivicoli della Collina messinese, Sistemi olivicoli cerealicoli della Vallata della Fiumara di Tono, ecc..) non del tutto riscontrabili, con tali fisionomie, nel territorio ristretto in cui ricadrà il progetto con la sua cantierizzazione.

Tuttavia di tali ambienti sono stati presi in considerazione:

- Orti su terrazzi regolari: Aree pedecollinari del litorale nord di Messina
  - Elementi di pregio paesaggistico: terrazzi e muretti a secco;
  - Tipicità delle produzioni: nessuna.
- Sistemi olivicoli della collina messinese: Colline sovrastanti il centro di Messina
  - Elementi di pregio paesaggistico: nessuna;
  - Tipicità delle produzioni: nessuna.
- Sistemi orticoli – cerealicoli avvicendati: Aree periurbane di Ganzirri, litorale nord di Messina
  - Elementi di pregio paesaggistico: tipico paesaggio delle *strighe*;
  - Tipicità delle produzioni: nessuna.
- Sistemi viticoli - olivicoli di Campo Calabro: Aree collinari di Campo Calabro
  - Elementi di pregio paesaggistico: i vigneti promiscui con i loro larghi terrazzamenti rappresentano un esempio del paesaggio agrario tradizionale;
  - Tipicità delle produzioni: vitigni autoctoni che stanno alla base dell'IGT Costa Viola e Arghillà.
- Sistemi viticoli olivicoli cerealicoli di Faro Superiore: Colline attorno al centro abitato di Faro Superiore ad altri nuclei abitati vicini.
  - Elementi di pregio paesaggistico: esempio del paesaggio agrario tradizionale

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIA G019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> F1	<i>Data</i> 30/05/2012

- mediterraneo;
- Tipicità delle produzioni: vitigni autoctoni che stanno alla base della DOC Faro.
- Terrazzi di santa Trada: terrazzi pedecollinari e collinari della Contrada Santa Trada.
  - Elementi di pregio paesaggistico: esempio del paesaggio agrario terrazzato della viticoltura ad alberello o a cordone;
  - Tipicità delle produzioni: vitigni autoctoni che stanno alla base delle IGT Scilla e Costa Viola.

### 3.2.2 Le relazioni del progetto con gli usi agricoli

Dalla sovrapposizione del progetto con le carte tematiche del progetto (Carta Vegetazione scala 1:10.000) le sottrazioni che si verificano, rispetto alle categorie di copertura riferibili all'agricoltura sono commentate di seguito.

#### ***Versante Calabrese***

Le superfici riferibili al sistema agricolo coinvolte dall'ingombro delle nuove infrastrutture e dalla cantierizzazione ammontano nel complesso a circa 48 ha articolati nelle seguenti tipologie di usi agricoli:

Olivi	0
Vigneti	0,3
Colture di tipo estensivo e sistemi agricoli complessi	47,7
Totale	48,0

#### ***Versante Siciliano***

Le superfici riferibili al sistema agricolo coinvolte dall'ingombro delle nuove infrastrutture e dalla cantierizzazione ammontano nel complesso a circa 32 ha articolati nelle seguenti tipologie di usi agricoli.

Orti	3,2
Olivi	3,5
Colture di tipo estensivo e sistemi agricoli complessi	24,6
Vigneti	0,0
Frutteti meridionali	0,4
Totale	31,6

		<b>Ponte sullo Stretto di Messina</b> <b>PROGETTO DEFINITIVO</b>		
RISPOSTA ID G019		<i>Codice</i> VIAG019_F1_rev.doc	<i>Rev</i> B	<i>Data</i> 15/03/2012

Come si può evincere dai valori sopra riportati sono proprio i sistemi complessi, ovvero dei tessuti di frangia periurbana i cui spazi liberi presentano usi promiscui. Va aggiunto che la scala di elaborazione non ha permesso di giungere ad una distinzione di maggiore dettaglio ma ciò non avrebbe spostato le considerazioni finali cui si è giunti.

In Sicilia, nonostante il maggiore sviluppo delle infrastrutture si registra una sottrazione minore di aree agricole ma ciò è da porre in relazione che le occupazioni per cantierizzazione, piste, ecc. hanno coinvolto maggiormente aree degradate (soprattutto cave e pertinenze industriali) e contesti più naturali (macchia e prati).

Rispetto alle aree di produzione tipica, si può ritenere escluso il loro coinvolgimento.

### 3.3 Considerazioni conclusive

Come valutazioni conclusive si può sostenere che il settore agricolo nelle sue connotazioni di comparto produttivo organizzato e strutturato per il mercato non svolge un ruolo trainante nel settore di territorio coinvolto dal progetto per cui non si ravvisano forme di aggressione ai suoi caratteri identitari e soprattutto strutturali produttivi.

Tuttavia merita sottolineare, proprio in relazione alla natura degli spazi liberi che ancora permangono nel tessuto antropico, *che, nonostante la progressiva marginalizzazione spaziale ed economica delle attività agricole nei due versanti dell'area dello "stretto" (ed in special modo nel messinese), l'agricoltura ancora determina importanti sistemi territoriali, con forte rilevanza sulla stabilità ambientale, la biodiversità ed il paesaggio rurale e perturbano.*<sup>2</sup>

In altri termini il patrimonio agroalimentare, inteso nelle aree di produzione di prodotti tipici, così come richiamato *al punto 2 i) dell'allegato V al DLgs 4/2008 (art. 21 del DLgs 228/2001)* non si ritiene venga minacciato dal progetto.

<sup>2</sup> Tratto dal Rapporto annuale – fase ante operam – 2° anno - *Allegato 13: Elaborato Componente: Fauna ed Ecosistemi - Subcomponente: Agroecosistemi*" pienamente condivisa.