



**REGIONE
PUGLIA**



**COMUNE DI SAN
GIOVANNI ROTONDO**



**PROVINCIA DI
FOGGIA**



**COMUNE DI
MANFREDONIA**



**COMUNE DI SAN
MARCO IN LAMIS**

**IMPIANTO AGROVOLTAICO “LA FEUDALE” ED OPERE DI
CONNESSIONE**

RELAZIONE ESSENZE

REV.	DATE	DESCRIPTION	PREPARED	VERIFIED	APPROVED
00	29/09/2021	PRIMA EMISSIONE	P.A.	P.A.	P.A.

VALIDO PER

IMPIANTO AGROVOLTAICO LA FEUDALE

PROGETTO

DEFINITIVO

SOMMARIO

PREMESSA	3
1. LE COLTURE DI PREGIO DELL'AREALE	4
1.1. Oliveto	4
1.2. Vigneto	5
1.3. Produzioni DOP da allevamenti zootecnici	7
2. RILIEVO FOTOGRAFICO	8

PREMESSA

Il sottoscritto Dr. Agr. Pasquale Addonizio, con studio in Venticano (AV) alla C/da San Martino 26, iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Avellino al n° 315, è stato incaricato dal soggetto attuatore di un progetto per la realizzazione di un impianto fotovoltaico, per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili, di redigere una Relazione illustrativa delle produzioni agricole di pregio fine di individuare e descrivere le caratteristiche delle colture agricole che danno origine ai prodotti con riconoscimento I.G.P., I.G.T., D.O.C., D.O.P. insistenti su un'area sulla quale sarà installato un impianto fotovoltaico.

La realizzazione dell'impianto fotovoltaico con annesso cavidotto di collegamento alla centrale elettrica, ricade in tre comuni: Manfredonia, San Marco in Lamis e San Giovanni Rotondo tutti in provincia di Foggia, tutto il territorio interessato viene classificato come zona agricola.

L'area interessata dal progetto, pur essendo abbastanza estesa, presenta caratteristiche omogenee, si riscontrano oliveti specializzati per la maggior parte, solo in qualche circostanza sono disposti in filari perimetrali ai seminativi, raramente si riscontrano appezzamenti con oliveti allevati in coltura tradizionale, l'età media delle piante è eterogenea e varia da 60 - 80 anni, maggiormente presenti, ma non di rado si riscontrano piante più giovani di 15 - 20 e 30 - 35 anni.

I vigneti, coltura molto presente nell'area, sono impianti costituiti da viti per la produzione di uva da vino e uva da tavola, vengono allevati nella maggior parte dei casi a tendone con una età media dei ceppi presenti che si aggira intorno ai 10-15 anni di età, mentre alcuni impianti di uva da vino più recenti, con meno di 8/9 anni di età presentano una sistemazione a spalliera, maggiormente vocata a una produzione di qualità.

Le varietà impiantate sono quelle maggiormente diffuse nell'areale di riferimento, con sestri di impianto rispettivamente di 2,70 m x 1,00 m per quelle allevati a spalliere e 4,00 m x 4,00m quelli allevati a tendone.

La restante area è composta da appezzamenti coltivati a seminativo, aree incolte e qualche costruzione rurale, come vecchie masserie, talora abbandonate o utilizzate come semplici depositi agricoli.

Le aree a seminativo qualora in asciutto vengono coltivate o si potrebbero coltivare con cereali autunno-vernini, o foraggiere per gli allevamenti zootecnici, come avviene ordinariamente sui suoli dell'areale. Mentre i seminativi serviti dal consorzio di irrigazione si prestano ad un'agricoltura più intensiva con ortaggi in pieno campo sia estivi che invernali, vi sono anche aree coltivate a colture

ortive poliennali “asparagiaie”.

Infine si riscontrano appezzamenti destinati a produzioni frutticole minori, ciliegeti, con un'età compresa tra i 10 e 15 anni e sesto di impianto 4,00m x 4,00 allevate a vaso policonico, tali impianti sono posizionati nell'area a Sud-Est dell'impianto fotovoltaico.

Tra le due tipologie di colture quella maggiormente presente considerando l'intero progetto sono gli uliveti che si ritrovano distribuiti uniformemente su tutta l'area di intervento.

In merito ai vigneti invece si riscontra una maggiore presenza degli stessi nella parte a Sud-Est del sito di installazione, di questi una buona parte più del 50% sono vigneti per uve da tavola.

1. LE COLTURE DI PREGIO DELL'AREALE

Sul sito in esame, con sopralluoghi di verifica e di controllo, sono state individuate le seguenti colture agricole di pregio:

- ✓ oliveto DOP
- ✓ vigneto da vino DOP ed IGP
- ✓ vigneto uva da Tavola IGP
- ✓ allevamento bufalino per la produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP
- ✓ allevamento ovicaprino per la produzione di Formaggio Canestrato Pugliese DO

1.1. Oliveto

Da riscontri e sopralluoghi effettuati nell'areale interessato dalla realizzazione degli impianti, le colture permanenti maggiormente diffuse sono oliveti, con piante, di età compresa tra 60 - 80 gli impianti più vecchi e di 20 - 30 anni quelli più giovani le varietà sono principalmente Ogliarola e Coratina.

Gli oliveti presenti nelle aree previste nel progetto, rientrano nella zona D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) "Dauno" menzione geografica “Basso Tavoliere” e “Gargano” in attuazione del Reg. CE n. 2081/92. In particolare rientrano nel primo DOP tutti i comuni interessati, mentre nel secondo solo la parte ad est e a nord dalla strada provinciale n. 28 fino all'innesto sulla strada statale n. 273, da quest'ultima fino all'innesto sulla strada statale n. 89 fino alla città di Manfredonia.

L'oliveto si ritrova principalmente come monocoltura specializzata, spesso disetanea, e più raramente come perimetrale agli appezzamenti coltivati a seminativo. Il sesto d'impianto negli oliveti specializzati lo si ritrova 5,00 x 6,00

- 6,00 x 6,00 al 6,00 x 7,00 sino a 10x10.

Pur essendo geograficamente inclusi nella zona D.O.P. non tutti gli oliveti e di conseguenza la loro produzione di olive e olio può fregiarsi di queste denominazione. Infatti è necessario rispettare dei parametri dettati dai disciplinari:

- 1) La denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Basso Tavoliere>, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà Coratina presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.
- 2) La denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Gargano>, è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Ogliarola Garganica presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.
- 3) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Basso Tavoliere>, deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno> accompagnata dalla menzione geografica <Basso Tavoliere>, non può superare kg 10.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 24%.
- 4) La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Gargano>, deve essere effettuata entro il 30 gennaio di ogni anno. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno>, accompagnata dalla menzione geografica <Gargano>, non può superare kg 9.000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.
- 5) La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta <Dauno> comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia.

Nella zona in esame si ritrovano degli oliveti per i quali è possibile ritenere che la loro produzione possa essere classificata D.O.P., ad eccezione di una serie di impianti (Tav.C) i quali essendo superintensivi sicuramente non rientrano dei disciplinari innanzi menzionati.

1.2. Vigneto

Il vigneto è più diffusamente coltivato nei tratti di territorio comunale dove le condizioni pedo-agronomiche del suolo sono migliori, con terreni più profondi, privi o quasi di scheletro che si

estendono, per lo più, nella parte Sud-Est

Per quanto riguarda la coltivazione di uve da vino, le coltivazioni presenti nell'area di intervento posso rientrare nei seguenti prodotti di qualità:

- Tavoliere delle Puglie DOP
- Vino Daunia IGP

I vigneti e di conseguenza le uve per poter rientrare nei prodotti di qualità in precedenza menzionati devono avere le seguenti caratteristiche:

Per la denominazione di origine controllata Tavoliere delle Puglie:

tipologia "Rosso":

- gli impianti viticoli devono avere una composizione ampelografica coposta almeno dal 65% di Nero di Troia e la restante parte da vitigni sempre a bacca nera non aromatici ma idonei per la zona di produzione.

tipologia "Nero di Troia":

- gli impianti viticoli devono avere una composizione ampelografica coposta almeno dal 90% di Nero di Troia e la restante parte da vitigni sempre a bacca nera non aromatici ma idonei per la zona di produzione.

In questa DOP rientrano i vigneti da vino ricadenti nel comune di Manfredonia identificati a Sud-Est dell'area di intervento.

Per l'indicazione geografica tipica Daunia:

- I vini ad indicazione geografica tipica "Daunia", bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti, composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Foggia, i vitigni ammessi sono: Aglianico n.; Aleatico n.; Barbera n., Bianco di Alessano b.; Biancolella b.; Bombino bianco b.; Bombino nero n.; Cabernet Franc n. Cabernet Sauvignon n.; Chardonnay b.; Coda di volpe b.; Falanghina b.; Fiano b.; Greco b.; Greco bianco b.; Incrocio Manzoni 6.0.13 b.; Lambrusco Maestri n.; Lambrusco n.; Malbec n.; Malvasia bianca b.; Malvasia nera di Brindisi n. Malvasia nera di Lecce n.; Merlot n.; Montonico b.; Moscatello selvatico b.; Moscato bianco b.; Negroamaro n.; Pampanuto b.; Petit Verdot n.; Piediroso n.; Pinot bianco b.; Pinot grigio g.; Pinot nero n.; Primitivo n.; Refosco dal Peduncolo rosso n. ; Riesling italo b.; Riesling renano b.; Sangiovese n.; Sauvignon b.; Semillon b.; Sylvaner verde b.; Syrah n.; Trebbiano; Trebbiano giallo b.; Uva di Troia n.; Verdecia b.; Verdicchio b.; Vermentino b.;

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione. Le forme di allevamento, i sestri 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.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

I vini prodotti nella zona D.O.C. presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

Per quanto riguarda invece la coltivazione di uve da tavola, le coltivazioni presenti nell'area di intervento possono rientrare nell'Uva di Puglia IGT in questa categoria rientrano i vigneti impiantati con varietà Italia b., Regina b. Victoria b., Michele Palieri n., Red Globe rs. La zona di produzione dell'Uva di Puglia comprende territori della regione Puglia posti al di sotto dei 330 m. s.l.m.

Le superfici investite a uva da tavola anche in questo caso sono maggiormente presenti nella zona a Sud-Est dell'area di intervento.

1.3. Produzioni DOP da allevamenti zootecnici

In prossimità dell'area di intervento nel comune di San Giovanni Rotondo è presente un allevamento bufalino, sicuramente riconosciuto per la produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP, dato che rientra nelle zone riconosciute dal disciplinare per la produzione di latte fresco di bufala di razza mediterranea italiana.

Infine nella parte ovest dell'area di intervento, ricadente nel comune di Manfredonia, è presente un allevamento ovicaprino, la cui produzione potrebbe fregiarsi della denominazione "Canestrato Pugliese" DO, poiché tutto il territorio della capitanata è compreso nella zona di produzione riconosciuta dal disciplinare.

Allegati:

- PRODUZIONI DI PREGIO –Quadro di unione scala 1:10.000 e relative tavole di dettaglio in scala 1:2000 (TAV A1, TAV B1, TAV C1; TAV D1).

2. RILIEVO FOTOGRAFICO











