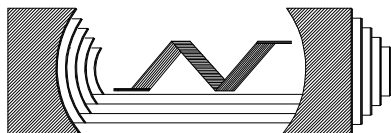


Studio di Ingegneria



Ing. Nicola Roselli Via Dei Meli,19 86039 Termoli (CB)
Tel. 3333788752 email ing.nicolaroselli@gmail.com

REGIONE PUGLIA
Comuni di Stornarella e Ortanova
Provincia di Foggia

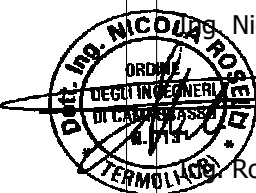
PROGETTO DEFINITIVO

AUTORIZZAZIONE UNICA AI SENSI DEL DLGS 29/12/2003 n.387 RELATIVA ALLA COSTRUZIONE ED ALL'ESERCIZIO DELL'IMPIANTO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE FOTOVOLTAICA E DELLE RELATIVE OPERE ED INFRASTRUTTURE CONNESSE DELLA POTENZA NOMINALE MASSIMA DI 24,0 MW SITO NEI COMUNI DI ORTA NOVA E STORNARELLA.

TITOLO TAVOLA

Rilievo delle produzioni agricole di particolar pregio rispetto al contesto paesaggistico

PROGETTAZIONE	PROPONENTE	SPAZIO RISERVATO AGLI ENTI
<p>PROGETTISTI</p> <p>Ing. Nicola ROSELLI</p> <p>Ing. Rocco SALOME</p> <p>CONSULENTE PER L'AMBIENTE</p> <p>Dott. Massimo MACCHIAROLA</p> <p>CONSULENZE E COLLABORAZIONI</p> <p>Arch Gianluca DI DONATO Archeol. Gerardo FRATIANNI Ing Elvio MURETTA Geol. Vito PLESCIA</p>	<p>LIMES 26 S.R.L.</p> <p>SEDE LEGALE Milano, cap 20121 via Manzoni n° 41 P.IVA 10537760968, Rappresentante legale dott. Cristiano Spillati.</p>	



4.3.2

FILE
Q6HSS18_4.3.2RelazioneCultive

CODICE PROGETTO
Q6HSS18

SCALA
ND

REVISIONE	DATA	DESCRIZIONE REVISIONE	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO
A	10/03/2020	EMISSIONE	MACCHIAROLA	LIMES 26	LIMES 26
B	01/07/2020	Rif.Prot. A00_159/19/06/2020 n°4179 REGIONE PUGLIA	MACCHIAROLA	LIMES 26	LIMES 26
C	DATA				
D	DATA				
E	DATA				
F	DATA				

Tutti i diritti sono riservati. È vietata qualsiasi utilizzazione, totale o parziale, senza previa autorizzazione

Indice generale

1. PREMESSA.....	2
2. PRODOTTI TIPICI.....	6
2.1. Cosa sono i prodotti tipici.....	6
2.1.1. Denominazione di Origine Protetta (DOP).....	7
2.1.2. Indicazione Geografica Protetta (IGP).....	7
2.1.3. Specialità Tradizionale Garantita (SGT).....	8
2.1.4. Altri tipi di marchi.....	8
3. PRODOTTI AGROALIMENTARI A MARCHI COMUNITARI PUGLIESI.....	10
3.1. Prodotti vinicoli Pugliesi.....	10
3.2. Altre produzioni agro-alimentari.....	13
3.2.1. L'olivo e le DOP in Puglia.....	13
3.2.2. Formaggi, Ortofrutta e Cereali.....	16
4. PRODOTTI DI QUALITA' NELL'AREA IN ESAME.....	17
4.1. Localizzazione del sito di progetto.....	17
4.2. Viste d'insieme dell'impianto.....	19
5. CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO E DEL SISTEMA AGRARIO.....	20
5.1. Produzioni Agroalimentari Locali.....	24
6. COLTURE PRESENTI NELL'AREA D'INTERVENTO.....	26
7. CONCLUSIONI.....	33
7.1.1. Creazione degli shape file.....	34

Indice delle tabelle

Tabella 1 - Estremi catastali delle particelle interessate dal campo fotovoltaico.....	19
Tabella 2: Dati estratti il20 mar 2020, 14h37 UTC (GMT), da Agri.Stat.....	25
Tabella 3: Dati estratti il20 mar 2020, 14h37 UTC (GMT), da Agri.Stat.....	25

1. PREMESSA

Il sottoscritto, Agrotecnico Dott. Massimo Macchiarola, con studio in Campobasso (CB) in via Sicilia, 131, iscritta all'Ordine degli Agrotecnici Laureati del Molise al n° 211, è stato incaricato dal soggetto attuatore del progetto di redigere una **Relazione del rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico** al fine di individuare, descrivere e valutare le caratteristiche del sito del progetto per la realizzazione di un impianto di produzione di energia elettrica da fonte fotovoltaica, comprese opere ed infrastrutture connesse, relative ad un'area ubicata nel territorio comunale di Orta Nova, Stornarella e Stornara, in provincia di Foggia.

Il parco fotovoltaico, attraverso la cabina d'utenza ubicata nel comune di Stornara, sarà allacciata alla Rete di Trasmissione Nazionale (RTN) in antenna a 150 kV ad una nuova Stazione Elettrica (SE) RTN a 150 kV – Stornara 2 - da inserire in "entra - esce" alla linea a 150 kV "CP Ortanova – SE Stornara" previa realizzazione di due elettrodotti RTN a 150 kV tra la futura SE sopra indicata e una futura SE RTN a 380/150 kV quest'ultima da inserire, in "entra-esce", alla linea 380 kV della RTN "Foggia – Palo del Colle".

Si precisa che le opere di cui sopra e relative alla Rete di Trasmissione Nazionale (RTN), sono state approvate con Determina del Dirigente Infrastrutture Energetiche e Digitali n. 176 del 29.06.2011 e n. 202 del 12 dicembre 2018.

Le aree oggetto di studio sono ricadenti in zone agricole sub-pianeggianti e le particelle in esame sono coltivate prevalentemente a seminativi e ortaggi (grano duro/orzo e carciofo, pomodoro e patata). Nei pressi, a circa 500 metri nei dintorni dell'impianto fotovoltaico, invece, la situazione è più eterogenea e insistono aree semimative a cereali, piccoli appezzamenti coltivati a drupacee (in particolare pesche, olivo), vigneti a spalla e tendone e ortaggi stagionali (pomodori).

Nell'area di progetto l'unica produzione arborea è costituita da un piccolo vigneto giovane non a marchio comunitario (di circa 1 ha) nel comune di Orto Nova nella varietà Cabernet Sauvignon N. . Nella disponibilità dello stesso proprietario sono disponibili altri vigneti fuori dall'area di impianto ben più grandi e di cultivar di maggior pregio locale.

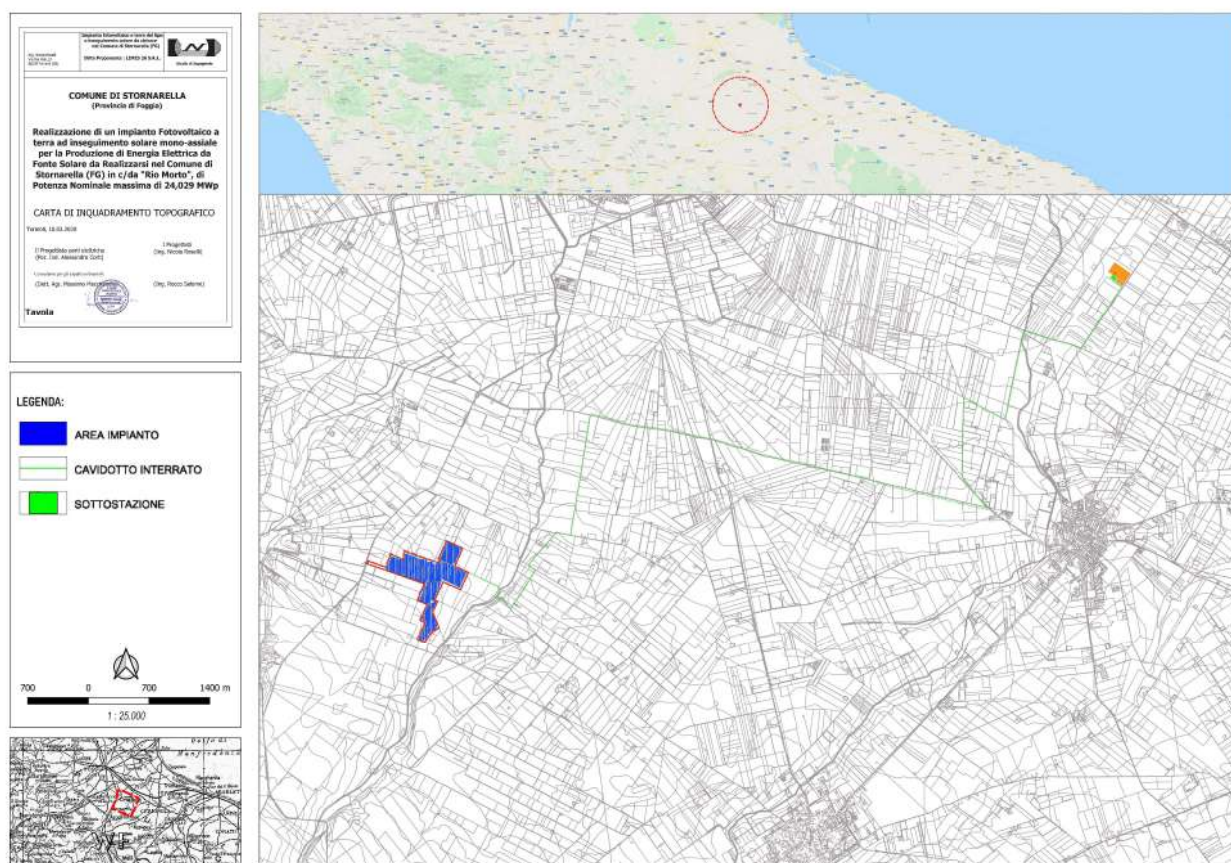


Illustrazione 1.1: Inquadramento su IGM dell'area di impianto e delle opere connesse.



Nei pressi della SP87 da cui si accede al campo fotovoltaico, si nota che oltre ai seminativi è presente un filare di olivi (n. 54) che ricadrà in parte nella porzione riservata alla viabilità

interna e parte sarà di confine alla prima parte del campo, non sarà necessario fare tutta la procedura per lo spostamento perché l'area non è neanche interessata dalla realizzazione del cavidotto interrato.



Illustrazione 1.3: Filare di olivo nei pressi della particella n. 107.

Anche nei pressi della particella 107 è presente un filare di olivo perimetrale ad un campo di seminativo. Allo stesso modo quel filare rimarrà in essere quale opera di mitigazione del campo.

A circa 500 metri nei dintorni dell'impianto fotovoltaico oggetto dell'intervento, invece, insistono aree coltivate a cereali, vigneti, drupacee (albicocco, pesco, ulivo) e orticole come il pomodoro da mensa, mentre più propriamente nell'area del campo sono presenti carciofeti e altri ortaggi stagionali (brassicacee), pertanto ci sono generalmente impianti intensivi per le produzioni agricole.



Illustrazione 1.4: Area che ospiterà la stazione di trasformazione in adiacenza alla futura Stazione Elettrica a 380/150 kV della RNT autorizzata.



Illustrazione 1.5: Rilievo fotografico del 12/07/2020

A circa 500 metri nei dintorni della cabina di trasformazione oggetto dell'intervento, invece, insistono per lo più aree coltivate a vigneti, olivi e pescheti.

Nella presente relazione sono esposti i risultati di uno studio eseguito con lo scopo di localizzare le eventuali colture agricole presenti che danno origine ai prodotti con riconoscimento I.G.P.; I.G.T.; D.O.C. e D.O.P. facendo un confronto tra quanto individuato attraverso il rilievo sul campo dei su detti e quanto deducibile dai fotogrammi e relative ortofoto messi a disposizione dalla Regione Puglia attraverso il portale www.sit.puglia.it, corredato da immagini, al fine di evidenziare, commentare e giustificare le differenze eventualmente individuate in ottemperanza alle disposizioni del punto 4.3.2 delle "Istruzioni Tecniche per la informatizzazione della documentazione a corredo dell'Autorizzazione Unica" R.R. n. 24 del 30 dicembre 2010, "Regolamento attuativo del Decreto del Ministero 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" e dalla D.G.R. n. 3029 del 30 dicembre 2010, che approva la "Disciplina del procedimento unico di autorizzazione alla realizzazione ed all'esercizio di impianti di produzione di energia elettrica alimentati da fonti rinnovabili".

Dal punto di vista operativo, sono state prese in considerazione le colture praticate facendo particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- le specifiche varietà delle colture;
- l'età e il sesto d'impianto in caso di colture arboree;
- le tecniche di coltivazione.

2. PRODOTTI TIPICI

Nell'ultimo censimento fatto dal Ministero per le Politiche Agricole (Anno 2016) è riportato che in Italia esistono 294 certificazioni tra carni, formaggi e oli italiani, e 523 certificazioni tra i vini (fonte: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309>).

Grazie a questi numeri l'Italia è il primo paese Europeo per produzione di prodotti tipici, seguita da Francia e Spagna.

Esistono poi prodotti che non rientrano tra quelli che si possono fregiare delle denominazioni comunitarie, e sono raccolti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, stilato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in collaborazione con le Regioni. L'elenco viene aggiornato con cadenza annuale e nell'ultima revisione sono state superate 5.000 voci.

2.1. Cosa sono i prodotti tipici

Molte persone associano il prodotto tipico a un generico prodotto alimentare di alta qualità, senza sapere che in realtà esistono tutta una serie di norme, disciplinari, elenchi, denominazioni e marchi nati per mettere ordine nel settore e proteggere i prodotti tipici, ma che spesso ai più risultano sconosciuti.

Attraverso il sistema dei marchi di tutela (identificati dagli acronimi DOP, IGP e STG), l'Unione Europea ha cercato di garantire e tutelare la tipicità di prodotti, territori e culture specifiche cercando di eliminare, almeno in parte, gli ostacoli rappresentati da abusi o dalla concorrenza sleale.

In particolare:

- I marchi DOP, IGP e STG delle produzioni agroalimentari tipiche regionali (regolate al Reg. UE 1151/2012 e del DM del 14/10/2013);
- I vini DOC, DOCG e IGT (di cui non ci occuperemo in questa guida);
- Alle denominazioni regolate da norme europee si aggiungono poi altre tipologie di prodotti tipici quali: prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) di cui al D.M. 350/99;
- I DE.CO. (Denominazioni Comunali) o DE.C.O. (Denominazioni Comunali di Origine).
- I prodotti tipici generalmente intesi, spesso non dotati di un marchio o denominazione, soprattutto nel caso di piccoli produttori che non hanno la forza economica di intraprendere la strada della certificazione, ma che spesso sono altrettanto validi dei prodotti dotati di denominazione.

La definizione di prodotto tipico quindi, nel linguaggio comune, comprende tanto un aggregato di prodotti quanto di significati. Il tutto è riconducibile a tutta una serie di fattori quali: sigle comunitarie (es: DOP, IGP...), specificità territoriali, idea di una qualità superiore, tradizioni che si immagina perdute o in alcuni casi lo sono realmente, figlie di una cultura contadina tramandata nel tempo.

Di conseguenza, quando parliamo di prodotto tipico non ci riferiamo solo al semplice prodotto in sé per sé, ma anche alla cultura, alla storia e alla tradizione che hanno portato il prodotto

stesso ad essere "tipico". Nel tempo il prodotto tipico si è sempre più arricchito di contenuti, coinvolgendo oltre la sfera del gusto, anche altri temi quali quelli della conservazione del territorio, della tutela dell'ambiente, della salvaguardia della cultura materiale, della riscoperta delle tradizioni gastronomiche.

Quando si acquista un prodotto tipico locale non si acquista semplicemente un tartufo, un fagiolo cannellino o un peperone, sia pure di alta qualità, ma si partecipa alla conservazione di un pezzo di storia della propria terra e delle proprie radici, fatto di sacrifici e di impegno, di rispetto per la terra e la natura.

Proprio nell'ottica della salvaguardia delle tipicità, l'Unione Europea ha realizzato un sistema di marchi per promuovere e proteggere la denominazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità. Si tratta di tre marchi: la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (STG).

Questo sistema di marchi permette, in tutti gli stati membri dell'Unione europea, di tutelare la diversificazione dei prodotti agricoli, di proteggere la diversa denominazione dei prodotti alimentari contro le imitazioni e i plaghi e di aiutare il consumatore, informandolo sulle caratteristiche specifiche di questi particolari alimenti.

Tutti i prodotti ammessi a godere dei benefici (e delle restrizioni) previsti dalla legislazione comunitaria di settore sono elencati in un data base ufficiale gestito dalla Direzione generale Agricoltura e chiamato DOOR.

2.1.1. Denominazione di Origine Protetta (DOP)

L'acronimo DOP indica la Denominazione di Origine Protetta. Come suggerito dal nome la certificazione DOP assicura che è stato prodotto, trasformato ed elaborato in una determinata località, da produttori locali rispettando le tradizioni locali. Chiaramente i prodotti DOP assicurano una qualità elevata a un prezzo più alto rispetto al prodotto normale.

Per fregiarsi della denominazione DOP i prodotti devono seguire un preciso insieme di regole e linee guida, dove ogni passo, dalla produzione al packaging, è regolato da un disciplinare.. Naturalmente non ogni prodotto tipico è **marchiato DOP**, ad es. possono esistere due mozzarelle di bufala prodotte localmente con i medesimi criteri ma è a scelta del produttore acquisire il marchio DOP o meno. Infatti a volte, a causa dei costi necessari per ottenere la certificazione, prodotti tipici di alta qualità prodotti localmente non hanno la DOP, cosa che può ingenerare confusione nel consumatore.

2.1.2. Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Il marchio di origine IGP (Indicazione Geografica Protetta) è meno stringente della DOP, e viene attribuita dall'Unione Europea ai prodotti in cui la gran parte o tutti i processi produttivi sono legati a una località o area geografica ben determinata.

La differenza principale rispetto alla più prestigiosa DOP, è quindi l'essere generalmente

un'etichetta maggiormente permissiva sulla sola provenienza delle materie prime, in quanto tutela le ricette e alcuni processi produttivi caratterizzanti tipici del luogo ma non per forza l'origine del prodotto nel suo intero complesso, se non quello della produzione finale. Ciò viene a volte concesso principalmente perché una produzione di materie prime a livello locale o nazionale destinata a tale scopo potrebbe non essere sufficiente per soddisfare la richiesta del prodotto a livello globale, o perché alcuni ingredienti di origine estera vengono considerati più idonei per le loro specifiche caratteristiche organolettiche che hanno un ruolo determinante nella riuscita finale del prodotto.

2.1.3. Specialità Tradizionale Garantita (SGT)

Consiste nel riconoscimento del carattere di specificità di un prodotto agro-alimentare che, per le sue caratteristiche qualitative e di tradizionalità, permette di distinguersi nettamente da altri simili.

Rispetto a DOP e IGP questo è il marchio meno stringente, e viene utilizzato per denominare prodotti tradizionali con una unica e specifica caratteristica.

Quindi diversamente dai precedenti marchi, la denominazione Specialità Tradizionale Garantita (STG) non significa che il prodotto è legato a una specifica area geografica, ma garantisce che gli ingredienti e metodo di produzione sono "tradizionali".

Quindi per le STG non è una precisa area geografica ad essere protetta, ma unicamente la lavorazione tradizionale e l'utilizzo di materie prime particolari.

Esempi di prodotto STG è la Pizza Napoletana. A tal proposito vi invitiamo a leggere il Regolamento UE n.97 del 4 febbraio 2010 recante registrazione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite [Pizza Napoletana (STG)]. Già dalle prime righe, dove viene riportata l'opposizione della Germania e della Polonia alla domanda di registrazione, si fa chiaro come sia difficile e per nulla scontato avere la tutela per prodotti che fanno parte da sempre della nostra storia e tradizione, e spiega come mai non sempre (purtroppo) prodotti di altissima qualità e tradizione abbiano una marchiatura.

2.1.4. Altri tipi di marchi

Accanto ai marchi comunitari che garantiscono tra le altre cose, anche una tutela legale, sono nati i PAT e i DECO. Questi ultimi sono delle vere e proprie liste di prodotti che hanno scopi differenti rispetto ai più blasonati DOP, IGP e STG.

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Una ulteriore categoria di Prodotti Tipici è rappresentata dai PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), cioè una serie di prodotti riportati in un elenco predisposto, tenuto ed aggiornato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAF), in collaborazione con le Regioni Italiane.

Il requisito necessario per essere riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale è di essere:

“ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni”.

I PAT sono nati con l'intenzione di salvare certe pratiche tradizionali alimentari dalle normative igienico-sanitarie europee, che avrebbero reso illegali molti materiali e tecniche tradizionali di produzione e conservazione.

I DECO

Un altro marchio di riconoscimento per i prodotti alimentari è la DE.CO. (Denominazione Comunale) o De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine), nato in seguito alla Legge n° 142 dell'8 giugno 1990. Tale legge consente ai comuni, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, di disciplinare la valorizzazione di attività agroalimentari tradizionali.

A differenza dei marchi DOP, IGP e STG (gli unici che per legge tutelano i prodotti tipici e di qualità) la DECO non è un marchio di qualità e neppure un marchio di certificazione. Si tratta, invece, di un'attestazione comunale, un certificato notarile che viene approvato a seguito di delibera comunale e contrassegnato dal sindaco e che attesta il forte legame di identità con quel territorio comunale di un prodotto alimentare, di una ricetta, ma anche di un prodotto dell'artigianato locale, una festa, una fiera, una sagra oppure una tecnica particolare di coltivazione, di allevamento o di pesca.

La DECO è in sostanza uno strumento di marketing territoriale finalizzato alla promozione e valorizzazione delle tradizioni locali e dei prodotti che da quel territorio provengono.

3. PRODOTTI AGROALIMENTARI A MARCHI COMUNITARI PUGLIESI

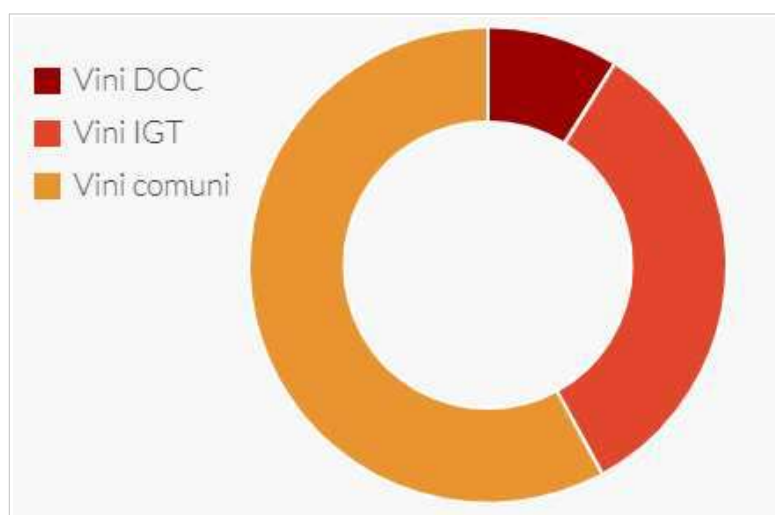
3.1. Prodotti vinicoli Pugliesi

La produzione vitivinicola rappresenta uno dei pilastri dell'economia agricola regionale della Puglia non solo per la presenza massiccia dei vigneti, quanto per la grande varietà e qualità delle produzioni che trovano in questo ambiente le condizioni pedo-climatiche ottimali.

Il sistema vinicolo pugliese è ampio e complesso:

- 84.200 mila ettari di vigneti
- 7,3 milioni di ettolitri prodotti, dei quali
- 647 mila ettolitri per i vini DOC,
- 2,4 milioni di ettolitri per i vini IGT
- e ben 4.2 milioni di ettolitri di vini comuni
- (fonte ISTAT 2015 e I Numeri del Vino).

Puglia - Produzione vino, 2018, stima ISTAT



In Puglia si annoverano un totale di 28 produzioni di vino DOC, riportate nella seguente figura con l'indicazione delle produzioni di interesse per l'area oggetto del progetto in esame.

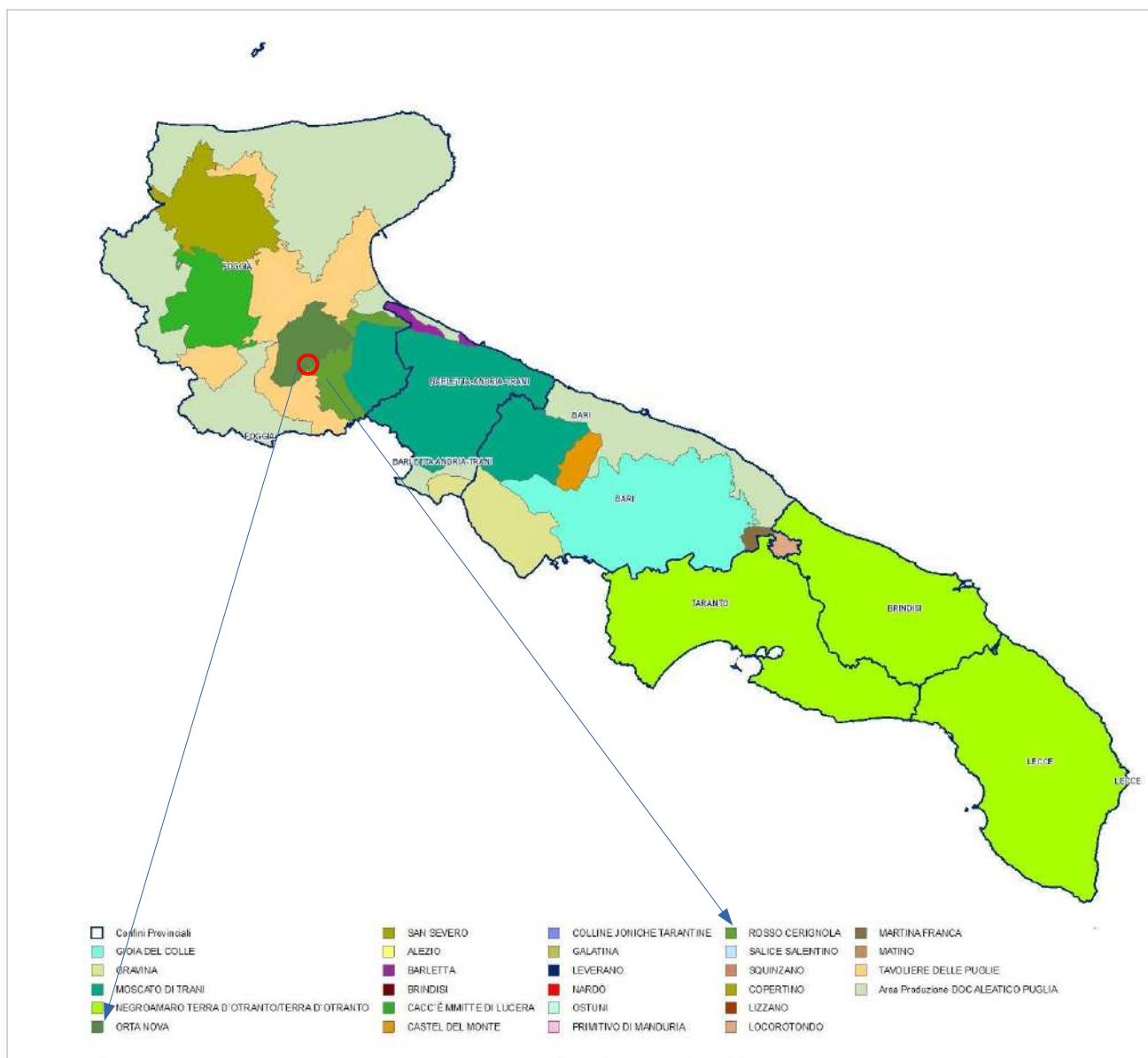


Illustrazione 3.1: Area di produzioni vini DOC in Puglia. Fonte: SIT Regione Puglia

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) è riservata a quei vini aventi già la DOC da almeno cinque anni, che oltre ad avere speciali pregi organolettici, abbiano acquisito una particolare fama e siano ritenuti di particolare pregio.

In Puglia si annoverano un totale di 4 produzioni di vino DOCG:

- Castel del Monte-Rosso Riserva,
- Castel del Monte-Nero di Troia,
- Castel del Monte-Bombino Nero,
- Primitivo di Manduria-Dolce naturale.

Le IGT pugliesi sono riportate nella seguente figura con l'indicazione delle produzioni di interesse rispetto all'area oggetto di proposta progettuale.



Illustrazione 3.2: Produzioni vinicole a marchio DOCG in Puglia (cerchio rosso rappresenta l'area di progetto). Fonte: SIT Regione Puglia

L'identificazione Geografica Tipica IGT è il marchio che indica vini da tavola di qualità, prodotti in aree ben definite e con vitigni pregiati secondo un disciplinare di produzione che impone requisiti meno restrittivi di quelli richiesti per i vini DOC e DOCG.

In Puglia si annoverano un totale di 6 produzioni con marchio IGT riportate in sintesi nella seguente figura con l'indicazione delle produzioni di interesse rispetto all'area oggetto di proposta progettuale.



Illustrazione 3.3: Produzioni vinicole a marchio IGT in Puglia (cerchio rosso rappresenta l'area di progetto). Fonte: SIT Regione Puglia

3.2. Altre produzioni agro-alimentari

3.2.1. L'olivo e le DOP in Puglia

La cultura della pianta dell'ulivo ha origini antichissime. L'oliva è il frutto a drupa dell'olivo. L'importanza prevalente delle olive è certamente legata alla produzione dell'olio di oliva, impiegato dall'uomo fin dall'antichità a scopo alimentare.

Le principali aree di coltivazione sono soprattutto quelle dei paesi europei ed africani del bacino mediterraneo. Altre importanti aree di produzione, nelle quali tale coltura si è diffusa in tempi più recenti, sono Argentina, Australia e Sud Africa.

I paesi europei più produttivi sono senza dubbio l'Italia, la Spagna e la Grecia che anche a livello mondiale sono i tre principali produttori.

È l'Italia però che ha le produzioni di olio, da più parti riconosciute a livello mondiale, qualitativamente e organoletticamente di maggior pregio.

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.

Tra le regioni italiane maggiormente vocate alla produzione di oli di qualità ritroviamo Puglia, Calabria e Sicilia.

La Puglia ha produzioni di altissima qualità potendo contare addirittura su ben 4 **DOP**. La Denominazione di Origine Protetta è un riconoscimento che è stato assegnato a 4 tipi di olio prodotti in altrettante zone della regione.

Le 4 DOP della Puglia sono: **Dauno, Terra di Bari, Colline di Brindisi, Terra D' Otranto**, a loro volta suddivise in undici sotto-zone, a seconda del territorio di produzione.



Illustrazione 3.4: Cartina della Puglia con le zone di produzione degli oli DOP pugliesi

Dauno Gargano

Varietà di oliva più diffusa: Ogliarola del Gargano.

Principali caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto: olio dal sentore fruttato tenue di oliva con profumi di pomodoro e dal gusto dolce con buona persistenza aromatica.

Uso consigliato: su verdure, legumi, zuppe e antipasti.

Dauno sub Appennino e basso Tavoliere

Varietà di oliva più diffusa: Coratina.

Principali caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto: olio dal fruttato netto di oliva con profumi di carciofo e buona fragranza aromatica, dal gusto dolce con lieve fondo amarognolo.

Uso consigliato: per bruschette, pinzimonio, insalate, carni e verdure bollite.

Dauno alto Tavoliere

Varietà di oliva più diffusa: Peranzana.

Principali caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto: olio dal fruttato netto di oliva con gusto dolce, armonico e con buon profumo floreale.

Uso consigliato: sul pesce e con gli antipasti di mare, nelle salse delicate e in quella al pomodoro.

Castel del Monte (zona nord barese)

Varietà di oliva più diffusa: Coratina.

Principali caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto: olio dal fruttato deciso e intenso di oliva con profumi netti di carciofo e mandorla, con gusto lievemente piccante e un poco amarognolo con ottimo floreale. Lieve il pizzicore nel retrogusto per la sua bassa acidità; è molto apprezzato dagli intenditori.

Uso consigliato: su bruschette, per pinzimonio e insalate, carni e verdure bollite.

Bitonto

Varietà di oliva più diffusa: Cima di Bitonto o Ogliarola di Bitonto.

Principali caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto: olio d'oliva pugliese dal fruttato netto di oliva con profumo di mandorla, dal gusto dolce, molto armonico e equilibrato.

Uso consigliato: ideale per cotture alla griglia e arrostiti.

Murgia dei trulli e delle Grotte (zona sud barese)

Varietà di oliva più diffusa: Cima di Mola.

Principali caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto: olio dal fruttato netto di oliva con profumi di erba e legumi; gusto molto dolce con buona fluidità.

Uso consigliato: crudo sul pesce; risotti, paste, arrostiti e frittura.

Colline di Brindisi (zona a nord di Brindisi)

Varietà di oliva più diffusa: Leccino, Coratina e Frantoio 30%, Ogliarola barese 70%.

Principali caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto: olio dal fruttato di oliva con profumi di erba e legumi; gusto molto dolce con buona fluidità.

Uso consigliato: crudo sul pesce e i carpacci; risotti, arrostiti, frittura.

Terra d'Otranto (zona sud di Brindisi)

Varietà di oliva più diffusa: Cellina di Nardò o Saracena e Ogliarola leccese o salentina.

Principali caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto: olio dal fruttato verde di oliva con gusto dolce, con profumi di legumi e ottima fluidità; buona fragranza aromatica di erba.

Uso consigliato: crudo su antipasti e verdure; legumi e zuppe.

Terra d'Otranto (zona di Lecce e basso Salento)

Varietà di oliva più diffusa: Cellina di Nardò o Saracena e Ogliarola leccese o salentina.

Principali caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto: olio dal fruttato verde di oliva con gusto dolce, con profumi di legumi e ottima fluidità; buona fragranza aromatica di erba.

Uso consigliato: crudo su antipasti e verdure; legumi e zuppe.

Terra d'Otranto (zona di Taranto Orientale)

Varietà di oliva più diffusa: Leccino e Ogliarola salentina.

Principali caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto:olio dal fruttato verde di oliva con gusto dolce, con profumi di legumi e ottima fluidità; buona fragranza aromatica di erba.

Uso consigliato: crudo su antipasti e verdure; legumi e zuppe.

Tarantine (zona di Taranto occidentale)

Varietà di oliva più diffusa: Leccino, Frantoio e Coratina.

Principali caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto:olio dal fruttato netto di oliva con profumo di mandorla, dal gusto dolce armonico ed equilibrato.

Uso consigliato: crudo sul pesce, sugli antipasti di mare, sul carpaccio; nelle salse e nella salsa di pomodoro.

La regione Puglia rappresenta la più importante regione olivicola italiana in considerazione dell'entità delle superfici investite (360.000 ha), del numero di aziende interessate, oltre che per il volume ed il valore della produzione.

Per quanto concerne le cultivar (varietà di oliva), in Italia abbiamo un patrimonio immenso ma non sapientemente valorizzato. Possiamo contare ben 500 varietà di olive autoctone.

Esistono cultivar tipiche di ogni regione. In Puglia, molto diffusa è l'Ogliarola, barese, Garganica o Salentina, a seconda della zona. Essa è caratterizzata da un'elevata resistenza al freddo e da una produttività e resa in olio medie, produce un ottimo olio, dal sapore fruttato intenso.

Sempre in Puglia, la Coratina è un'altra cultivar molto diffusa, che produce un 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.

Riassumendo, il territorio pugliese è caratterizzato dalla presenza di varietà maggiori quali Coratina, Cima di Bitonto e Cima di Mola, oltre che da varietà minori quali Leccino, Nociara, Picholine, Oliva Rossa e Cima di Melfi.

Nella terra di Bari il 67% della Superficie Agricola Utilizzata (S.A.U.) è ubicata in zone collinari. Gli elementi che rendono unica la coltivazione dell'olivo in Puglia sono: i terreni, l'acqua, il clima.

3.2.2. Formaggi, Ortofrutta e Cereali

Si citano tra gli altri prodotti di qualità a rilevanza regionale alcuni marchi DOP nel settore dei formaggi, dell'orto rutta e dei cereali.

- Caciocavallo Silano (DOP) formaggio prodotto in Campania, Molise, Puglia, Calabria e Basilicata;

- Canestrato Pugliese (DOP), formaggio prodotto in parte della provincia di Bari;

- Mozzarella di Bufala Campana (DOP) e Ricotta di Bufala Campana (DOP) prodotti entrambi anche in Puglia in provincia di Foggia per l'intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina e Poggio Imperiale e parte del territorio dei comuni di Cerignola, Foggia, Lucera, Torremaggiore, Apricena, Sannicandro Garganico, Cagnano Varano, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis.
- Carciofo Brindisino (IGP) la cui area di produzione comprende comuni in provincia di Brindisi.
- Cipolla bianca di Margherita (IGP) prodotta lungo la fascia costiera adriatica che si estende dalla foce del fiume Ofanto alla foce del torrente Candelaro e comprende partendo da Sud i territori dei Comuni di Margherita di Savoia, Zapponeta e Manfredonia.
- Clementine del Golfo di Taranto (IGP) la cui area di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte.
- La Bella della Daunia (DOP), oliva da tavola prodotta nei comuni di Cerignola, Stornara, Ortanova, S.Ferdinando di Puglia e Trinitapoli in provincia di Foggia.
- Uva di Puglia (IGP), uva da tavola prodotta comprende in alcuni comuni della regione nei territori posti al di sotto dei 330 m. s.l.m..
- Pane di Altamura (DOP) prodotto nei comuni di Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge.

4. PRODOTTI DI QUALITA' NELL'AREA IN ESAME

4.1. Localizzazione del sito di progetto

L'area d'interesse (di seguito "Area") per la realizzazione dell'impianto fotovoltaico a terra ad inseguimento mono-assiale, presenta un'estensione complessiva di circa 47 ha di cui circa 39 ha in cui insiste il campo fotovoltaico, e la potenza complessiva massima dell'impianto sarà pari a 24,029 MWp.

L'Area è ubicata Regione Puglia, Comuni di Stornarella e di Orta Nova (Provincia di Foggia) ad una quota altimetrica di circa 60 m s.l.m., in c/da "Rio Morto" e la zona interessata risulta essenzialmente pianeggiante.

L'Area oggetto dell'intervento è ubicata Geograficamente a Nord Ovest del centro abitato del comune di Stornarella.

Le coordinate geografiche del sito sono: Lat. 41.284190, Long. 15.676238.

L'Area d'intervento (campo fotovoltaico, linea elettrica di connessione MT alla RTN e ubicazione stazione d'utenza) riguarderà i seguenti comuni:

- Comune di Stornarella (FG) – campo fotovoltaico – estensione complessiva dell'area mq 321.066,00 – estensione complessiva dell'intervento mq 252.047,00;
- Comune di Orta Nova (FG) - campo fotovoltaico – estensione complessiva dell'area mq 145.362,00 – estensione complessiva dell'intervento mq 136.721,00;
- Comuni di Stornarella (FG), Orta Nova (FG) e Stornara (FG) – Linea elettrica interrata

di connessione in MT;

- Comune di Stornara (FG) – ubicazione stazione d’utenza

Per quanto riguarda le specifiche catastali si rimanda alle tabelle seguenti.

L’intera area ricade in zona agricola.

Il parco fotovoltaico, mediante un cavidotto interrato in MT della lunghezza di circa 12,5 km, uscente dalla cabina d’impianto, sarà collegato in antenna sul nuovo stallo della sezione a 150 kV della stazione d’utenza; tale stazione d’utenza sarà ubicata in prossimità della futura stazione elettrica ubicata nel Comune di Stornara (FG) al Foglio di mappa n. 4, sulle particelle da frazionare n. 42 e 3.

Dalla stazione d’utenza di cui sopra, mediante un cavidotto a 150 kV, il parco fotovoltaico sarà allacciato alla Rete di Trasmissione Nazionale (RTN) in antenna a 150 kV con una nuova Stazione Elettrica (SE) RTN a 150 kV da inserire in “entra – esce” alla linea a 150 kV “CP Ortanova – SE Stornara” previa realizzazione di due elettrodotti RTN a 150 kV tra la futura SE sopra indicata e una future SE RTN a 380/150 kV da inserire in “entra – esce” alla linea 380 kV della RTN “Foggia – Palo del Colle”.

Si precisa che le opere di cui sopra e relative alla Rete di Trasmissione Nazionale (RTN), sono state approvate con Determina del Dirigente Infrastrutture Energetiche e Digitali n. 176 del 29.06.2011 e n. 202 del 12 dicembre 2018.

Si riporta, nel seguito, il dettaglio catastale dell’area in cui ricade il campo fotovoltaico:

N.	Comune	Foglio di mappa	Particella
1	Stornarella	4	107 (In Parte)
2	Stornarella	4	7
3	Stornarella	4	8
4	Stornarella	4	34
5	Stornarella	4	36
6	Stornarella	4	21 (In Parte)
7	Stornarella	4	56 (In Parte)
8	Orta Nova	62	24 (In parte)
9	Orta Nova	62	16
10	Orta Nova	62	25
11	Orta Nova	62	26
12	Orta Nova	62	42
13	Orta Nova	62	56
14	Orta Nova	62	57
15	Orta Nova	62	69
16	Orta Nova	62	75
17	Orta Nova	62	233
18	Orta Nova	62	73

19	Orta Nova	62	30
20	Orta Nova	62	252

Tabella 1 - Estremi catastali delle particelle interessate dal campo fotovoltaico

L'accessibilità al sito è buona e garantita dalla Strada Provinciale 87, un'arteria che collega il comune di Orta Nova al Comune di Ascoli Satriano.

Si sottolinea, inoltre, che la zona d'interesse si trova in prossimità di parchi eolici esistenti che hanno già ampiamente antropizzato la stessa.

4.2. Viste d'insieme dell'impianto

L'impianto fotovoltaico di cui la presente sorgerà nella Regione Puglia, Comuni di Stornarella e di Orta Nova (Provincia di Foggia) ad una quota altimetrica di circa 60 m s.l.m., in c/da "Rio Morto" e la zona interessata risulta essenzialmente pianeggiante.

L'Area oggetto dell'intervento è ubicata Geograficamente a Nord Ovest del centro abitato del comune di Stornarella.

L'estensione complessiva della superficie oggetto d'intervento sarà pari a circa 47 ha di cui circa 39 ha in cui insiste il campo fotovoltaico, e la potenza complessiva massima dell'impianto sarà pari a 24,029 MWp.

Il parco fotovoltaico, mediante un cavidotto interrato in MT della lunghezza di circa 12,5 km, uscente dalla cabina d'impianto, sarà collegato in antenna sul nuovo stallo della sezione a 150 kV della stazione d'utenza; tale stazione d'utenza sarà ubicata in prossimità della futura stazione elettrica ubicata nel Comune di Stornara (FG) al Foglio di mappa n. 4, sulle particelle da frazionare n. 42 e 3.

Dalla stazione d'utenza di cui sopra, mediante un cavidotto a 150 kV, il parco fotovoltaico sarà allacciato alla Rete di Trasmissione Nazionale (RTN) in antenna a 150 kV con una nuova Stazione Elettrica (SE) RTN a 150 kV da inserire in "entra - esce" alla linea a 150 kV "CP Ortanova - SE Stornara" previa realizzazione di due elettrodotti RTN a 150 kV tra la futura SE sopra indicata e una future SE RTN a 380/150 kV da inserire in "entra - esce" alla linea 380 kV della RTN "Foggia - Palo del Colle".



Illustrazione 4.1: Vista d'insieme dell'impianto con collegamento cavo MT (in blu)

Per le informazioni di dettaglio si rimanda ai seguenti documenti:

- Relazione Tecnica Impianto Fotovoltaico
- Relazione Tecnica Descrittiva del collegamento in cavo interrato MT tra la cabina d'impianto e la stazione d'utenza MT/AT
- Relazione Tecnica Stazione d'Utenza e collegamento AT

5. CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO E DEL SISTEMA AGRARIO

La distribuzione della superficie territoriale, in funzione della sua destinazione d'uso, costituisce un dato fondamentale per individuare e quantificare le pressioni che sono esercitate sul territorio e sulla copertura vegetale.

La carta dell'uso del suolo evidenzia sia l'attuale utilizzo delle aree ricadenti nell'ambito territoriale esteso che la politica di sfruttamento (spesso indiscriminato) delle risorse naturali operato dall'uomo. I principi dello sviluppo degli ecosistemi incidono notevolmente sui rapporti tra uomo e natura perché le strategie della "protezione massima" (cioè cercare di raggiungere il mantenimento massimo della complessa struttura della biomassa), che caratterizzano lo sviluppo ecologico, sono spesso in conflitto con lo scopo dell'uomo il "massimo di produzione" (cioè cercare di raggiungere una resa il più possibile alta). Il riconoscere la base ecologica di questo conflitto tra l'uomo e la natura è il primo passo per una razionale politica dell'uso delle risorse naturali.

L'insieme suolo/sottosuolo svolge varie funzioni sia in termini ambientali che in termini di valore economico e sociale, pertanto deve essere protetto, in quanto risorsa, da ogni forma di degrado immediato o futuro.

Le funzioni principali del suolo sono quelle qui di seguito riportate:

- funzione "*portante*": il suolo sostiene il carico degli insediamenti e delle infrastrutture;
- funzione "*produttiva*": il suolo influisce notevolmente sulla produttività agricola ovvero sulla produzione di cibo e materie prime vegetali. Il suolo svolge un ruolo importante per il suo contenuto di acqua e di microrganismi che trasformano i nutrienti in forme utilizzabili per le piante;
- funzione di "*regimazione dei deflussi idrici*": il suolo regola e divide i flussi idrici in superficiali o di infiltrazione;
- funzione di "*approvvigionamento idrico*" dei serbatoi idrici sotterranei;
- funzione di "*rifornimento di risorse minerarie ed energetiche*": le formazioni geologiche costituiscono una riserva naturale di risorse minerarie ed energetiche;
- funzione di "*assimilazione e trasformazione degli scarichi solidi, liquidi ed aeriformi*": il suolo è una specie di filtro biologico in quanto i processi che si svolgono al suo interno esercitano un effetto tampone sul deterioramento della qualità delle acque, dell'aria e del clima globale;
- funzione "*estetico paesaggistica*": il suolo ha una funzione estetico-paesaggistica che costituisce una risorsa non rinnovabile;
- funzione di "*spazio*" ad una stessa area non si possono attribuire più funzioni come ad esempio discarica e coltivo. E' fondamentale conoscere la "vocazione" del suolo ovvero la capacità d'uso e la vulnerabilità nei confronti dei vari agenti degradanti.

Al fine dell'individuazione e descrizione dei sistemi ambientali che attualmente caratterizzano con la loro presenza l'ambito territoriale si è partiti dalla predisposizione della carta dell'uso del suolo. In generale tale tipo di analisi consente di individuare, in maniera dettagliata ed in funzione della scala di definizione, l'esistenza o meno di aree ancora dotate di un rilevante grado di naturalità (relitti di ambiente naturale e/o seminaturale) al fine di valutare la pressione antropica in atto ovvero il livello di modificazione ambientale già posto in essere dall'azione antropica sull'ambiente naturale originario, sia in termini quantitativi che qualitativi; quanto sopra anche al fine di una prima identificazione delle risorse naturali presenti nell'ambito territoriale.

Dell'ambito territoriale esteso si sono individuate (secondo quella che costituisce la classificazione dell'uso del suolo più ricorrente nella letteratura specialistica di settore) cinque tipologie di utilizzo che si suddividono ciascuna in ulteriori sottoclassi come di seguito descritto:

- superfici artificiali;
- superfici agricole utilizzate;

- superfici boscate ed altri ambienti naturali;
- ambiente umido;
- ambiente delle acque.

La conoscenza dell'uso del suolo è stata possibile consultando la banca dati della Regione Puglia in scala 1:5.000 Corine Land Cover 4[^] livello.

Nel 1985 il Consiglio delle Comunità Europee, con la Decisione 85/338/EEC, ha varato il programma CORINE (COoRdination of INformation on the Environment) per dotare l'Unione Europea, gli Stati associati e i paesi limitrofi dell'area mediterranea e balcanica di informazioni territoriali omogenee sullo stato dell'ambiente.

Il sistema di nomenclatura adottato per I&CLC2000, coincidente con quello di CLC90, si articola in tre livelli con approfondimento crescente per un totale di 44 classi al terzo livello, 15 al secondo e 5 al primo. Nella base dati CLC non sono ammessi codici diversi dai 44 ufficiali, così come non sono accettate aree "non classificate".

Il sistema prevalentemente agrario dell'area, è caratterizzato da monoculture a frumento, vite, olivo, ortaggi, ecc. con cicliche interruzioni e/o rotazioni colturali, esso appare privo d'interesse ambientale ed atipico, con scarsi elementi naturali di poco pregio naturalistico. Solo in oliveti abbandonati si assiste ad una colonizzazione di specie vegetali ed animali di un certo pregio.

Poche sono le aree a pascolo, sviluppata soprattutto sulle colline dei Monti Dauni e sul Gargano. In Puglia, ed in particolare in alcune aree del Gargano, a queste attività poco ecosostenibili, va aggiunto il fenomeno dello spietramento, diffusa anche la pratica della "spietatura", e cioè la rimozione delle pietre affioranti dai campi coltivati alla fine di ogni ciclo produttivo, per diminuire la pietrosità dei terreni e rendere il campo più produttivo; le pietre, venivano poi riutilizzate per la costruzione di numerosi manufatti rurali che ancora oggi punteggiano il territorio (lamie, muretti a secco). Negli ultimi anni tale pratica è stata sostituita dallo "spietramento", che consiste nella trasformazione dei pascoli in seminativi attraverso la lavorazione profonda del terreno e la frantumazione meccanica della roccia presente.

Infine, le aree boscate sono relegate a piccole patch presenti nella vasta area, costituiti per lo più da boschi di cerro e roverelle, saliceti e pioppeti o medio-piccoli rimboschimenti di conifere.

Come si evince dall'immagine seguente secondo Carta di Uso del Suolo del SIT Puglia 2006 (aggiornamento 2011), l'impianto ricade nella tipologia di uso del suolo "seminativi semplici in aree non irrigue" (2111), nella tipologia "vigneti" (221) e una piccola parte nella tipologia "uliveti" (223).



Illustrazione 5.1: Stralcio della Carta di Uso del Suolo del SIT Puglia 2006 (aggiornamento 2011)

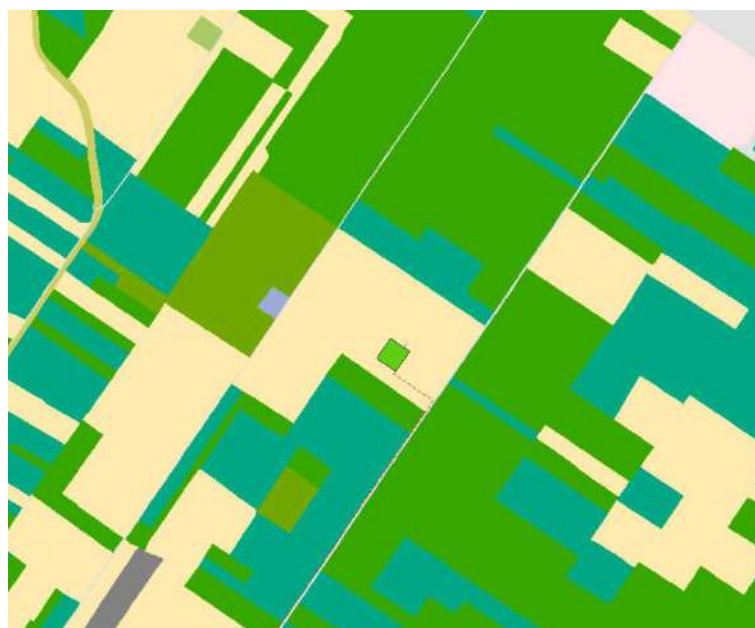


Illustrazione 5.2: Carta di Uso del Suolo del SIT Puglia 2006 (aggiornamento 2011)

5.1. Produzioni Agroalimentari Locali

In Puglia il settore primario riveste un ruolo importante nel contesto economico. Si tratta di un'agricoltura intensiva e significativamente moderna dal punto di vista tecnologico, che permette alla regione di essere ai primi posti in Italia nelle classifiche relative a molti prodotti.

È il caso del grano duro e del pomodoro in provincia di Foggia, oltre che alla produzione di olio di oliva, che con i suoi stimati 50 milioni di alberi di olivo colloca la Puglia al primo posto in Italia.

Competitiva anche l'ortofrutta, in cui la regione segna vari primati: è prima in Italia per aziende ortive in piena area (ortaggi non coltivati in serre), seconda dietro la Sicilia per frutteti, terza per i legumi. In particolare ha numeri da record su pesche, uva da tavola e agrumi per quanto riguarda la frutta, mentre nelle produzioni ortive su lattughe, fave, carciofi e pomodori da industria. La Puglia deteneva un antico primato nella produzione di mandorle, oggi tramontato nonostante i tentativi di costituire mandorleti moderni sul modello californiano.

Come detto precedentemente, nell'area del foggiano è possibile trovare numerosi prodotti tipici come: il Cacc' e Mmitte di Lucera, è un vino la cui produzione è consentita nella zona tra le pendici dell'Appennino Dauno, il San Severo Bianco (DOC), il Canestrato Pugliese è un formaggio prodotto con latte di pecora a pasta dura, il Daunia IGT un vino bianco, la grappa di Cacc' e Mmitte di Lucera (DOCG, DOC E IGT) è una grappa ottenuta da uve utilizzate per la produzione del vino Cacc' e Mmitte di Lucera distillata a vapore secondo antiche tradizioni.

Poi ancora, il Il Nero di Troia (DOC) è un vino rosso menzionato tra i vini più antichi della regione Puglia, tra gli oli troviamo l'olio dauno del Subappennino (DOP), l'olio dell'alto Tavoliere (DOP), l'olio Dauno Basso Tavoliere (DOP) e l'oliva la Bella della Daunia (DOP).

Entrambi i comuni di Orta Nova, Stornarella e Stornara, sono in linea con le coltivazioni provinciali, grazie alla presenza di vigneti, oliveti, ortaggi (carciofi, pomodori, broccoletti) e cereali. Si annoverano i marchi DOC per il vino rosso e rosato (da Sangiovese e uva di Troia) e l'olio extravergine di oliva Dauno DOP.

Tra le coltivazioni erbacee di grande interesse a livello locale rivestono alcune colture agrarie a ciclo annuale come il frumento duro, il pomodoro e la barbabietola da zucchero. La filiera cerealicola rappresenta un pilastro produttivo rilevante per l'agricoltura locale, sia per il contributo alla composizione del reddito agricolo sia per l'importante ruolo che riveste nelle tradizioni alimentari e artigianali.

Secondo i dati dell'ultimo Censimento dell'Agricoltura, riportati di seguito, una fetta consistente della superficie agricola locale è investita annualmente a seminativi. La fetta più cospicua è appannaggio del Frumento duro.

Anno 2010										
Utilizzazione dei terreni dell'unità agricola	superficie totale (sa)	superficie agricola utilizzata (sau)	superficie totale (sa)							
			superficie agricola utilizzata (sau)					arboricoltura da legno annessa ad aziende agricole	boschi annessi ad aziende agricole	superficie agricola non utilizzata e altra superficie
			seminativi	vite	coltivazioni legnose agrarie, escluso vite	orti familiari	prati permanenti e pascoli			
Territorio										
Puglia	1391031,44	1287107,32	653221,3	107331,24	419925,99	3939,83	102688,96	818,37	48544,66	54461,09
Foggia	538899,95	497819,24	355430,08	26623,12	53323,65	371,34	62071,05	246,5	24681,12	16153,1
Orta Nova	8775,85	8449,89	6080,84	1921,66	426,12	5,84	15,63			325,97
Stornarella	3372,32	3319,77	2710,43	311,74	294,83	0,02	2,75		4,06	48,49

Tabella 2: Dati estratti il 20 mar 2020, 14h37 UTC (GMT), da Agri.Stat

Utilizzazione dei terreni dell'unità agricola	superficie totale (sa)	superficie agricola utilizzata (sau)	superficie totale (sa)							
			superficie agricola utilizzata (sau)					arboricoltura da legno annessa ad aziende agricole	boschi annessi ad aziende agricole	superficie agricola non utilizzata e altra superficie
			seminativi	vite	coltivazioni legnose agrarie, escluso vite	orti familiari	prati permanenti e pascoli			
Territorio										
Puglia	356135	352751	104384	61560	284786	28685	7290	277	7320	120431
Foggia	57603	57316	34695	9429	33524	2172	3170	45	2872	19813
Orta Nova	1278	1274	842	654	365	21	6			748
Stornarella	641	639	481	112	325	1	2		2	93

Tabella 3: Dati estratti il 20 mar 2020, 14h37 UTC (GMT), da Agri.Stat

Utilizzazione dei terreni per coltivazioni DOP e/o IGP	tutte le voci	coltivazioni legnose agrarie vite vite per la produzione di uva da vino DOC e/o DOCG
Territorio		
Orta Nova	66	66
Stornarella	16	16

Dagli stessi dati del censimento è possibile notare come per superficie agricola utilizzata la rilevanza delle colture di maggior pregio quali la vite e l'olio rappresentino un'arte poco significativa nei comuni di progetto, che per l'olio si traduce in un'assenza di coltivazioni DOP e per la vite si traduce in un numero esiguo di aziende produttrici operanti nel territorio soprattutto per Stornarella dove ricade la gran parte dell'impianto in proposta e di conseguenza in una valenza economica al fine di costituire il reddito agricolo del comune poco significativa.

6. COLTURE PRESENTI NELL'AREA D'INTERVENTO

Al momento le colture presenti nell'area di progetto e delle opere connesse sono essenzialmente riconducibili a seminativi, vigneti, oliveti, carciofeti, frutteti, ortaggi stagionali.

Seminativi

In merito alle coltivazioni di maggior interesse agrario, la produzione di cereali rappresenta la coltivazione dominante del Tavoliere ed anche dell'agro di Foggia, infatti gran parte della superficie agricola del territorio è coltivata a grano duro o orzo. Questa materia prima ha dato origine ad una filiera agricola importante per i redditi del territorio, ha rappresentato una primaria fonte di sostentamento degli abitanti locali e poi ha mantenuto un ruolo significativo nella tradizione alimentare del territorio.

Alcuni seminativi vengono per rotazione utilizzati anche per le leguminose da sovescio che servono ad arricchire il terreno di azoto e ad evitare il ringrano che purtroppo è una pratica molto diffusa e che impoverisce e stanca il terreno agendo sulla sua fertilità.



Illustrazione 6.1: Seminativo post-raccolta.

La coltivazione dei seminativi comincia con la preparazione del "letto di semina", generalmente nel mese di Settembre, con una prima lavorazione mediamente profonda (30-40 cm), seguita da altre più superficiali necessarie per amminutare gli aggregati terrosi. Prima di effettuare queste lavorazioni, negli anni in cui si coltiva grano su grano, è necessario apportare fertilizzanti organici come il letame. Il tutto consente di migliorare la struttura del terreno prima

dell'operazione della semina.

Questa, per i cereali e i foraggi, deve avvenire possibilmente prima dell'inverno e comunque prima che comincino le insistenti piogge autunno-invernali.

Spesso ben prima della semina viene effettuato un trattamento erbicida per impedire l'accrescimento delle erbe infestanti. In tal caso il campo risulta molto più omogeneo da un punto di vista vegetazionale con notevoli benefici per lo sviluppo delle piante coltivate.

Prima della semina, se non vengono effettuate letamazioni, è necessario fare una concimazione per apportare una giusta quantità di nutrienti minerali.

L'operazione finale della coltivazione del cereale è quella della raccolta con la mietitriciatrice, generalmente nel mese di Giugno, dove in un unico passaggio della macchina si ottiene il taglio delle piante e la separazione delle cariossidi dalla paglia.

Nel caso della coltivazione dei foraggi, questi vengono dapprima tagliati nel momento del loro massimo sviluppo vegetativo (Maggio), per poi essere raccolti una volta essiccati in campo tramite macchine raccogli-imballatrici.

Vigneti

Per quanto concerne la viticoltura, nell'agro di Stornarella e Ortonova, come pure Stornara, sono presenti molti vigneti destinati alla produzione di uva da vino e/o da tavola. Essi generalmente risultano consociati con frutteti o oliveti perimetrali che hanno la funzione di schermare dai venti freddi. Ci sono sia vigneti allevati a tendone che a spalliera.

Oltre a vigneti adulti sono presenti nuovi impianti allevati sia a spalliera che a tendone come quello oggetto di espianto nell'area di progetto del campo fotovoltaico di circa 1 ha nel comune di Orto Nova, nella varietà Cabernet Sauvignon N.; mentre, i vitigni maggiormente impiegati nelle aree *non* oggetto di intervento sono l'Uva di Troia, il Negro amaro, il Sangiovese ed il Montepulciano, vengono allevati a tendone, le loro uve concorrono alla produzione della dell'IGT Daunia ed dell' IGT Puglia seguendo le percentuali riportate nel disciplinare di produzione. Queste etichette permettono di aumentare il valore aggiunto derivante dalla vitivinicoltura del territorio.

Oltre alla produzione di uva da vino, è diffusa nell'area anche la presenza di vigneti destinati alla produzione di uva da tavola; grazie alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio, tali vitigni trovano un habitat ideale per esprimere il loro potenziale produttivo e qualitativo.



Illustrazione 6.2: vigneto a tendone a Est dell'area di impianto



Illustrazione 6.3: Vigneto giovane nell'area di impianto



Illustrazione 6.4: Vigneto a tendone nei pressi dell'area della cabina di trasformazione



Illustrazione 6.5: Vigneto allevato a tendone nei pressi del campo f.

Per quanto attiene ai vigneti del proprietario del fondo agricolo interessato dal campo fotovoltaico, si precisano nell'immagine affianco le cultivar.



Illustrazione 6.6: Ubicazione del vigneto di proprietà del conduttore del fondo che ospiterà l'impianto, all'interno dell'area prevista per l'istallazione del parco fotovoltaico. Ripresa aerea googlemap del 07/07/2019.

Oliveti

Poco rappresentati nell'area di progetto del campo fotovoltaico, sono invece predominanti insieme ai vigneti nell'area della stazione di trasformazione. Dagli oliveti presenti nel territorio si ottiene la produzione di un olio pregiato riconosciuto nella DOP Olio Extravergine di Oliva Dauno Basso Tavoliere.

La olivicoltura tradizionale presenta alberi di olivo allevati a globo o a vaso e con una bassa densità di piante per ettaro. Una ridotta parte sono destinati, invece, alla produzione di olive da mensa, con la varietà Bella di Cerignola (soprattutto nel comune di Stornara) molto apprezzata per pezzatura, sapore e colore. Questa varietà di oliva ha ottenuto nel 2000 la certificazione DOP La Bella della Daunia e nel 2002 è nato il Consorzio di Tutela che prevede l'utilizzo della cultivar per tutelare e promuovere il prodotto in Italia e all'estero.

Gli *oliveti* si ritrovano, per lo più, come monocoltura specializzata, irrigata o no, secondo tre diverse tipologie:

- perimetrali ai campi di seminativo o ai vigneti (nell'area del parco fotovoltaico, cv. da olio o da mensa);
- vecchi impianti con sesto regolare (nell'area della stazione di trasformazione cv. da olio);
- giovani impianti con sesto regolare (nell'area del parco fotovoltaico, cv. da olio).



Illustrazione 6.7: Filari di olivi che contornano seminativi.



Illustrazione 6.8: Piccoli impianti a sesto regolare nei seminativi.



Illustrazione 6.9: Impianto con sesto regolare a circa 450 metri a sud dell'area di impianto



Illustrazione 6.10: Giovani impianti con sesto regolare lungo la SP87.



Illustrazione 6.11: Vecchi impianti con sesto regolare nell'area vasta che ospiterà la cabina di trasformazione.



Illustrazione 6.12: Pescheto nell'area che ospiterà la cabina di trasformazione con in adiacenza un oliveto.

Ortaggi e carciofeti

L'area di impianto all'epoca dei sopralluoghi era coltivata quasi prevalentemente a *carciofeto*; coltura annuale con impianti ex novo delle piantine ottenute dalle radici della coltura precedente o acquistate da vivai specializzati oppure ci sono carciofeti biennali.

Nelle altre aree come pure l'intorno del campo fotovoltaico erano presenti all'epoca dei sopralluoghi coltivazioni di pomodori, patate, broccoli.



Illustrazione 6.13: Ortaggiera a carciofi ben visibile sullo sfondo nell'area di impianto (foto del mese di marzo 2020)



Illustrazione 6.14: Campo di patate appena raccolte nell'area di impianto



Illustrazione 6.15: coltivazione di broccoli in adiacenza all'area oggetto di impianto

Il consumo fresco di broccoli e di brassicacee in genere, per tramite di grossisti e mercati ortofrutticoli, alimenta le mense di tutta Italia.

Nella gestione di un'orticola grande importanza assume, soprattutto in pieno campo, lo stato del terreno e delle lavorazioni applicate, il trapianto, cioè com'è svolto e la qualità di quest'operazione, il rispetto del suolo nello svolgimento dei diversi interventi, l'organizzazione della raccolta, le fertilizzazioni e i trattamenti eseguiti, la qualità e l'impatto di questi prodotti sul campo e l'ambiente. Sotto il profilo agronomico i principi di riferimento per le orticole non differiscono da quelli di un comune seminativo, ma in queste colture assumono un valore strategico non trascurabile. Avvicendare le colture ad esempio, migliora la sostenibilità economica e ambientale del processo produttivo, perché consente di ruotare le lavorazioni, di adottare tecniche di gestione conservative del suolo e di ridurre l'impiego di fitofarmaci e diserbanti, migliorando il grado di tutela offerto alla coltura. Infatti, ruotare la tipologia della coltura evita il proliferare di quelle categorie di parassiti che, poco mobili, si avvantaggiano

enormemente dalla presenza del loro ospite per più anni o dall'applicazione d'intervalli troppo stretti. Tipici sono i nematodi, parassiti che hanno poche opportunità per diffondersi, ma che sanno cogliere ogni opportunità per moltiplicarsi.

Altre colture

Infine, meritano di essere menzionate le coltivazioni arboree destinate alla produzione di pesco, che riescono a raggiungere elevati standard qualitativi e produttivi, consentendo agli imprenditori dell'agro di progetto di ottenere dei risultati economici molto soddisfacenti.

Le coltivazioni di albicocco nell'area di progetto sono relegate a piccoli filari che contornano un vigneto nei pressi del campo fotovoltaico con funzione di paravento.



Illustrazione 6.16: Coltivazione di pesche a sud dell'area di impianto nei pressi della stazione elettrica esistente.



Illustrazione 6.17: Pescheto nel sito che ospiterà la stazione di trasformazione MT/AT e la Stazione Elettrica Terna.



Illustrazione 6.18: Limite ovest della coltivazione di drupacee nell'area della Stazione Elettrica Terna.



Illustrazione 6.19: Filare di piante di albicocco che contornano un vigneto a nord dell'area di impianto.

Sostanzialmente assenti altre specie a portamento arboreo, se non in maniera sporadica in un piccolo nucleo rappresentata da piante di Cipresso (*Cupressus arizonica*) lungo una pista di accesso ai fondi agricoli nei pressi del parco fotovoltaico in progetto.

7. CONCLUSIONI

Le aree interessate dall'installazione dell'impianto fotovoltaico e annesso opere accessorie sono attualmente tutte coltivate come seminativi e ortaggi. Al momento del sopralluogo i seminativi a cereali erano da poco stati raccolti come pure quasi tutti gli ortaggi, ad eccezione del pomodoro, e si era già provveduto ad una seconda semina. Sull'area che ospiterà la cabina di trasformazione è presente un pescheto.

Negli appezzamenti che ricadono in un raggio di 500 metri nell'intorno dell'area di progetto, prevalgono colture cerealicole, con la presenza di qualche vigneto e oliveto, mentre nell'area che ospiterà la cabina di trasformazione sono presenti maggiormente frutteti, vigneti e oliveti.

Come detto, per quanto riguarda le colture arboree, in questa porzione del territorio oggetto di studio sono presenti oliveti allevati nella classica forma a vaso, dove l'età media degli impianti si aggira sui 20-30 anni e non mancano anche oliveti la cui età supera i 50 anni. Ciò vale maggiormente però per il territorio che ospiterà la Stazione di trasformazione dove vi è una cultura olivicola più consolidata, mentre nell'area di impianto sono presenti solo poche particelle coltivate a olivo alcuni di età media tra i 20-30 anni e alcuni molto giovani di circa 5 anni.

Inoltre, dai rilievi effettuati in campo è emerso che molte superfici investite fino a qualche anno fa a vite, come si evince dalle ortofoto del 2011 fornite dalla Regione Puglia (www.sit.puglia.it), adesso risultano libere da tali coltivazioni o investite a seminativi o colture orticole, in altri casi invece la vite ha preso il posto dei seminativi. In altri appezzamenti, seppur in maniera modesta, sono stati rilevati nuovi impianti di vigneto dove la forma di allevamento è la spalliera o il tendone. Tutti gli oliveti presenti nell'area d'intervento risultano essere irrigui, così come anche la quasi totalità dei vigneti.

Dal rilievo effettuato in prossimità della cabina di trasformazione è risultato che i terreni attualmente sono coltivati a frutteto mentre al 2011 erano seminativi.

Nelle aree indagate non si rileva la presenza di essenze arboree con valore forestale.

Per quanto concerne la messa in opera del cavidotto, questo va interrato ad una profondità di circa 1,0 metri lungo la viabilità/piste già esistenti e in nessun caso attraversano terreni interessati da colture arboree e in particolar modo oliveti e vigneti.

Pertanto, pur se il presente parco fotovoltaico ricade sia in area di produzione dei vini DOC "Tavoliere delle Puglie" che per la produzione di oliva Dauno DOP, tuttavia, come illustrato nei capitoli precedenti, l'intervento non modifica in alcun modo la produzione territoriale di prodotti di pregio sopra elencati.

Sulle colture cerealicole si può affermare che vi sarà una riduzione di produzione di pochi quintali, impatto del tutto irrisorio rispetto alla produzione locale di cereali. Lo stesso vale per ciò che riguarda gli ortaggi coltivati in aree irrigue, trattandosi di una piccola superficie rispetto al contesto, non inciderà sulla produzione di quest'ultimi.

In conclusione si può affermare che l'impianto proposto nei comuni di Orta Nova- Stornarella e Stornara per quel che riguarda la cabina di trasformazione, non porterà modifiche sostanziali

sulle colture di pregio e si esclude pertanto, ogni tipo di influenza con gli obiettivi di valorizzazione e conservazione delle produzioni agroalimentari presenti.

7.1.1. Creazione degli shape file

È stato effettuato un rilievo sul campo in un'area buffer di 500 metri distribuita uniformemente intorno all'impianto e alla cabina di trasformazione ad esse adiacenti con l'individuazione delle produzioni agricole di pregio.

Tutte le colture sono state riportate in un shapefile costruito sulla base del CTR presente su SIT Puglia e rimodulato secondo la coltivazione attuale con l'indicazione delle eventuali differenze riscontrate tra il rilievo in campagna e le ortofoto fornite dalla Regione Puglia (2011) attraverso la consultazione del sito internet www.sit.puglia.it.

Gli elementi rilevati sono stati trasferiti in files georiferiti in formato shape; più precisamente per gli appezzamenti arborati sono stati utilizzati gli elementi areali, mentre per le alberature disposte in modo lineare sono stati utilizzati gli elementi lineari.

La codifica predefinita utilizzata per l'attributo nel campo "PRODOTTO" è "Ulivo" e "Vite" (così come richiesto al cap 4.3.2 del BURP n.11 del 20 gennaio 2011).

Dalle verifiche effettuate in loco, in contrasto con quanto indicato dalla carta dell'uso del suolo 2011 dell'area in esame, sulla base dei dati di progetto il parco fotovoltaico non risulta ricadere su appezzamenti coltivati ad oliveto o su singole piante di olivo che potrebbero avere le caratteristiche territoriali e strutturali idonee alla produzione dell'Olio DOP extra ergine di oli a Dauno "Sub -Appennino", collocandosi per lo più in aree a seminativi semplici dominati in prevalenza dalla coltura cerealicole a rotazione con ortaggi.

Nell'area di progetto l'unica produzione arborea è costituita da un piccolo vigneto non a marchio comunitario (di circa 1 ha) nel comune di Orto Nova nella varietà *Cabernet Sauvignon* N. . Nella disponibilità dello stesso proprietario sono coltivati altri vigneti fuori dall'area di impianto ben più grandi.