

COMUNE DI ASCOLI SATRIANO  
Provincia di Foggia  
Regione PUGLIA

Nome Progetto / Project Name

PROGETTO DEFINITIVO  
Centrale fotovoltaica denominata LIMES 14 della potenza di 11,712 MWp

committente



Titolo documento / Document title

RELAZIONE ESSENZE

Sottotitolo documento / Document subtitle

N.	Data Revisione	Descrizione revisione	Preparato	Vagliato	Approvato
0		Emissione			

Consulenza / Advice



Consulenza / Advice



Progettista / Planner

**SUNNERG DEVELOPMENT s.r.l.**  
Via San Pietro all'Orto, 10 - 20121 (MI)  
P.IVA 11085630967  
PEC sunnergdevelopment@legalmail.it

Documento Numero

Commessa

Origine

Tipo documento

N. Progressivo

Revisione

Scala:

## Sommario

Sommario .....	1
1. PREMESSA.....	3
2. PRODOTTI TIPICI .....	3
2.1. Cosa sono i prodotti tipici.....	4
2.2. Denominazione di Origine Protetta (DOP) .....	5
2.2.1. Indicazione Geografica Protetta (IGP) .....	5
2.2.2. Specialità Tradizionale Garantita (STG) .....	6
2.2.3. Altri tipi di marchi .....	6
3. PRODOTTI AGROALIMENTARI A MARCHI COMUNITARI PUGLIESI.....	7
3.1. Prodotti vinicoli Pugliesi .....	7
3.2. Altre produzioni agro-alimentari .....	11
3.2.1. L'olivo, l'olio pugliese e le DOP.....	11
3.2.2. Formaggio, 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.....	22
6. COLTURE PRESENTI NELL'AREA DI INTERVENTO E STRUTTURE ANTROPICHE .....	23
7. CONCLUSIONI .....	26
Indice delle Figure	
Figura 1: Logo denominazione d'Origine Protetta (DOP).....	5
Figura 2: Logo Indicazione Geografica Protetta (IGP) .....	5
Figura 3: Logo Specialità Tradizionale Garantita (STG) .....	6
Figura 4: Logo Prodotti di Qualità Puglia.....	7
Figura 5: Produzione vino in Puglia, 2018 stima ISTAT .....	8
Figura 6: Area di produzioni vini DOCG, DOC e IGT in Puglia. (Fonte: <a href="http://www.assovini.it/italia/puglia">http://www.assovini.it/italia/puglia</a> ) .....	8
Figura 7: Area Produzione Vini DOCG (Fonte: <a href="http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/">http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/</a> ). Il cerchio in rosso evidenzia l'area di progetto.....	9
Figura 8: Area Produzione Vini DOC (Fonte: <a href="http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/">http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/</a> ). Il cerchio in rosso evidenzia l'area di progetto.....	10

Figura	9:	Area	Produzione	Vini	IGT	(Fonte
http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/). Il cerchio in rosso evidenzia l'area di progetto.....						
						11
Figura 10:						12
Figura 11:						15
Figura 12:						22
Figura 13:						24
Figura 14:						24
Figura 15:						24
Figura 16:						25
Figura 17:						25
Figura 18:						25
Figura 19:						25

## Indice delle Tabelle

Tabella 1: cultivar autoctone di olivo rappresentative per Provincie .....	13
--	----

## Indice dei Grafici

Grafico 1: Numero quintali prodotti dal 2007 al 2010 nella Regione Puglia (Fonte: "Analisi swot produzione olio d'oliva Regione Puglia) .....	14
Grafico 2: Numero di Aziende nella Regione Puglia per Provincia (Fonte: "Analisi swot produzione olio d'oliva Regione Puglia) .....	14

## 1. PREMESSA

Il sottoscritto, Agrotecnico Dott. Massimo Macchiarola, con studio in Campobasso (CB) in via Sicilia, 131, iscritto 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 Ascoli Satriano, in provincia di Foggia.

Le aree oggetto di studio sono ricadenti in zone agricole sub-pianeggianti e le particelle in esame sono coltivate prevalentemente a seminativi in asciutto e specie orticole stagionali.

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](http://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 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 considerazioni 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, seguiti 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 concorrenza sleale.

In particolare:

- I marchi DOP, IGT 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;
- Alle denominazioni regolate da norme europee si aggiungono poi altre tipologie di prodotti tipici quali: prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) di cui D.M. 350/99;
- I DE.CO. (Denominazione 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 alla 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 ed 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.

Il sistema delle Denominazioni contribuisce a sostenere le produzioni nei territori del nostro Paese, con lo scopo principale di ricompensare gli sforzi dispiegati dai produttori per ottenere una gamma diversificata di prodotti di qualità ed avere ricadute positive per l'economia rurale.

Il riconoscimento e la tutela delle Denominazioni prevede un vero e proprio lavoro di rete del Sistema Italia, con il Ministero che da un lato interagisce con le Amministrazioni locali ed europee, dall'altro con la filiera di produzione delle Denominazioni.

Un lavoro che parte dalle Aziende che appartengono alla filiera di produzione, attraverso la costituzione di un Comitato Promotore, giunge al Ministero che ne analizza la richiesta interloquendo con i promotori e con le regioni interessate, fino al possibile riconoscimento da parte della Commissione europea. Organismi di Controllo e Consorzi di tutela, con rispettivi compiti, seguono poi la vita e lo sviluppo della Denominazioni.

Un vero e proprio processo di sinergie e di ecosistema che vuole essere una garanzia per il consumatore sulla qualità ed il valore dei prodotti riconosciuti come DOP, IGP, STG.

## 2.2. Denominazione di Origine Protetta (DOP)

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Attualmente sono stati riconosciuti 578 prodotti con la Denominazione DOP, di cui 170 prodotti agroalimentari e 408 vini (fonte: [dopigp.politicheagricole.gov.it/le-denominazioni](http://dopigp.politicheagricole.gov.it/le-denominazioni)). Di seguito il simbolo che contraddistingue i prodotti DOP, i cui colori predominanti sono il giallo e il rosso.



Figura 1: Logo denominazione d'Origine Protetta (DOP)

### 2.2.1. Indicazione Geografica Protetta (IGP)

L'Indicazione Geografica Protetta è un nome che identifica un prodotto anch'esso originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Attualmente sono stati riconosciuti 257 prodotti come Indicazioni Geografiche, di cui 139 prodotti agroalimentari e 118 vini (fonte: [dopigp.politicheagricole.gov.it/le-denominazioni](http://dopigp.politicheagricole.gov.it/le-denominazioni)). Di seguito il simbolo che contraddistingue i prodotti IGP, i cui colori predominanti sono il giallo e il blu.



Figura 2: Logo Indicazione Geografica Protetta (IGP)

### 2.2.2. Specialità Tradizionale Garantita (STG)

I prodotti riconosciuti STG seguono specifici metodi di produzione e ricette tradizionali. Materie prime ed ingredienti utilizzati tradizionalmente rendono questi prodotti delle specialità, a prescindere dalla zona geografica di produzione. Attualmente sono state riconosciute 3 Specialità Tradizionali Garantite: la Mozzarella, La Pizza Napoletana e l'Amatriciana Tradizionale (fonte: [dopigp.politicheagricole.gov.it/le-denominazioni](http://dopigp.politicheagricole.gov.it/le-denominazioni)). Di seguito il simbolo che contraddistingue i prodotti STG, i cui colori predominanti sono il giallo e il blu.



Figura 3: Logo Specialità Tradizionale Garantita (STG)

### 2.2.3. 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.

- Prodotti agroalimentari tradizionali

Sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali, da inserire nell'elenco regionale e nazionale, ai sensi del D. M. 8 settembre 1999, n. 350, quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, protratte nel tempo per un periodo non inferiore ai venticinque anni. La presenza di un riferimento all'origine territoriale permette di collegare il prodotto:

al territorio, importante per le produzioni agricole e agroalimentari in considerazione dell'influenza che i fattori pedo-climatici dei luoghi di produzione hanno sulle caratteristiche dei prodotti;

alla lavorazione, di carattere specifico e tradizionale ("fatto come una volta"); al riferimento a particolari tradizioni e culture di produzione (fonte: <http://feamp.regione.puglia.it/web/agricoltura-e-svilupp-rurale/prodotti-agroalimentari-tradizionali>).

- 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.

- Marchio "Prodotti di Qualità Puglia"

Il marchio "Prodotti di Qualità Puglia" è un marchio di qualità collettivo comunitario con indicazione di origine. Il marchio garantisce la qualità e l'origine del prodotto.

La Regione Puglia, ai sensi del Reg. (CE) n. 207/09, ha depositato l' 11/06/2012 all'Ufficio per l'Armonizzazione nel Mercato Interno – UAMI la domanda di registrazione del marchio "Prodotti di Qualità Puglia".

La Regione Puglia con il marchio "Prodotti di Qualità Puglia" intende:

- valorizzare i prodotti agricoli e alimentari con un elevato standard qualitativo controllato;
- portare a conoscenza dei consumatori, attraverso azioni informative e pubblicitarie, le caratteristiche qualitative dei prodotti e dei servizi contrassegnati dal marchio che partecipano al sistema di qualità alimentare riconosciuto dalla Regione Puglia ai sensi del reg. CE n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005;
- promuovere e sostenere il marketing commerciale e la vendita di tali prodotti.

Il marchio risponde alle prescrizioni di cui agli orientamenti comunitari per gli aiuti di Stato nel settore agricolo e forestale 2007-2013 (2006/C 319/01) ed agli orientamenti comunitari per gli aiuti di Stato a favore della pubblicità dei prodotti di cui all'Allegato I del Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea nonché di determinati prodotti non compresi in detto allegato.

Il marchio trasmette il messaggio principale d'indicazione di qualità del prodotto e quello secondario d'indicazione d'origine del medesimo.

Il marchio assicura una tracciabilità completa dei prodotti (fonte: <http://feamp.regione.puglia.it/web/agricoltura-e-sviluppo-rurale/marchio-prodotti-qualita-puglia>). Di seguito il logo:



Figura 4: Logo Prodotti di Qualità Puglia

### 3. PRODOTTI AGROALIMENTARI A MARCHI COMUNITARI PUGLIESI

#### 3.1. Prodotti vinicoli Pugliesi

La coltivazione della vite in Puglia risale all'epoca fenicia, ma furono i Romani che seppero apprezzare per primi i vini pugliesi, tanto che il Poeta Orazio li paragonava al Falerno, considerato allora il migliore tra i vini in circolazione. Nei secoli successivi altre testimonianze segnano l'evoluzione storica dei vini pugliesi fino a quando l'acerrimo nemico della vite, la fillossera, determinò lo sterminio quasi totale dei vigneti. Il disastro produttivo ed economico non fu tuttavia completamente negativo; l'occasione in effetti fu propizia per apportare modifiche qualitative al sistema produttivo, ovvero di ricostruire i vigneti, in parte, seguendo le vecchie logiche per la produzione di vini da taglio e, in parte, puntando alla qualità con l'introduzione dei Vitigni Negroamaro e Primitivo. Il successo fu talmente grande e diffuso che ancor oggi questi vitigni rappresentano l'enologia pugliese nel mondo.

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 vini DOC
- 2,4 milioni di ettolitri per i vini IGT
- 4,2 milioni di ettolitri di vini comuni (Fonte: ISTAT 2015 e I Numeri del Vino).

### Puglia - Produzione vino, 2018, stima ISTAT

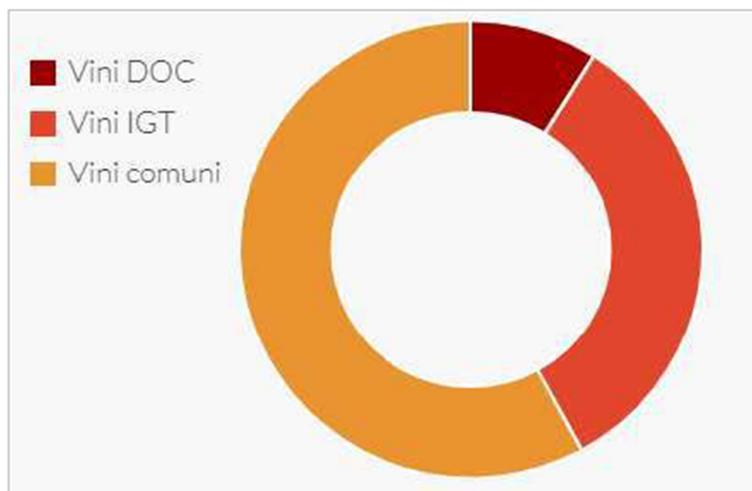


Figura 5: Produzione vino in Puglia, 2018 stima ISTAT

In Puglia si annoverano un totale di 38 produzioni di vino, riportate nella seguente figura con l'indicazione delle produzioni di interesse per l'area oggetto del progetto in esame.



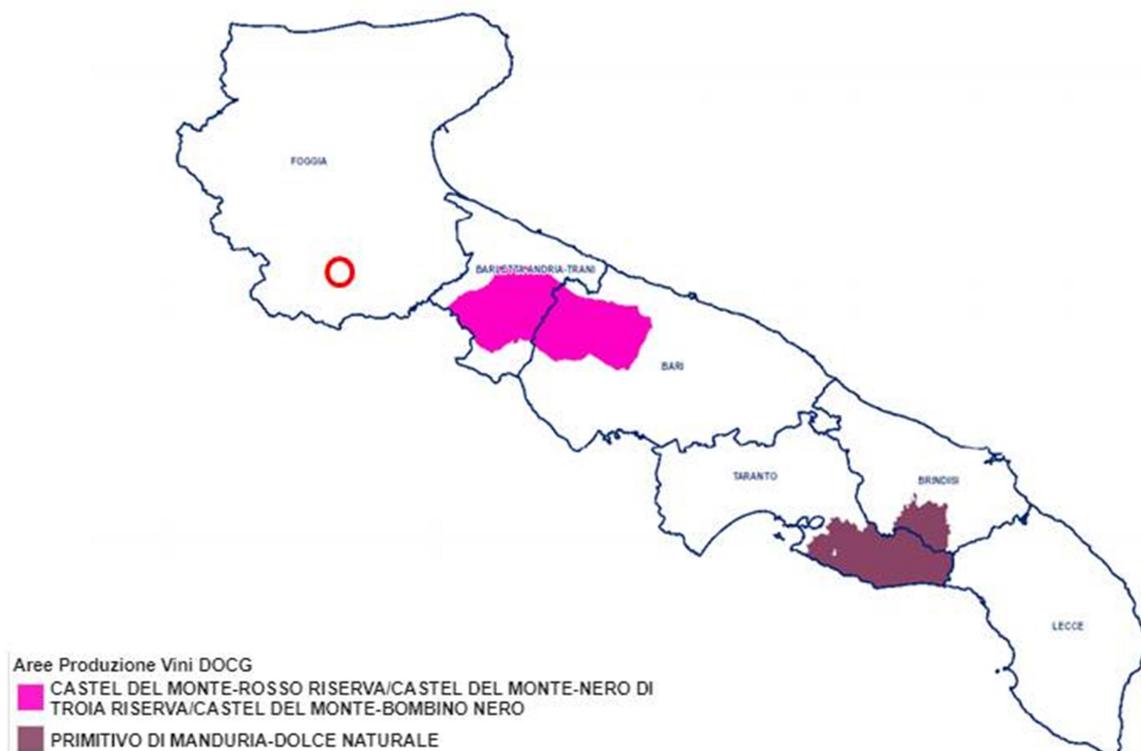
Figura 6: Area di produzioni vini DOCG, DOC e IGT in Puglia. (Fonte: <http://www.assovini.it/italia/puglia>)

Di seguito in forma puntuale vengono distinti.

- Vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Approvato con D.M. 04.10.2011, G.U. 243 del 18.10.201.

Denominazione aggiornata con le ultime modifiche introdotte dal D.M. 07.03.2014.

1. Castel del Monte Bombino Nero DOCG;
2. Castel del Monte Nero di Troia DOCG;
3. Castel del Monte Rosso Riserva DOCG;
4. Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG.



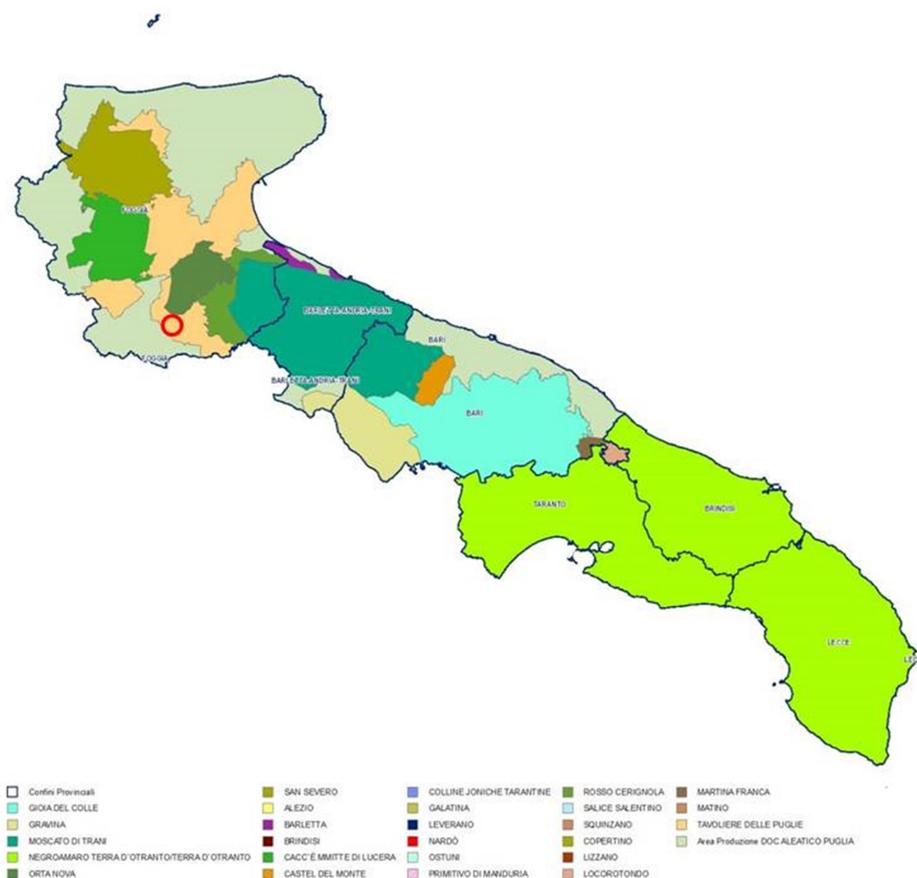
**Figura 7: Area Produzione Vini DOCG (Fonte <http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/>). Il cerchio in rosso evidenzia l'area di progetto.**

- Vino a Denominazione di Origine Controllata - Approvato con D.P.R. 29.05.1973, G.U. 214 del 20.08.1973

Denominazione aggiornata con le ultime modifiche introdotte dal D.M. 07.03.2014.

- Aleatico di Puglia DOC;
- Alezio DOC;
- Barletta DOC;
- Brindisi DOC;
- Cacc'e Mmitte di Lucera DOC;
- Castel del Monte DOC;
- Colline Joniche Tarantine DOC;
- Copertino DOC;
- Galatina DOC;
- Gioia del Colle DOC;
- Gravina DOC;
- Laverano DOC;
- Lizzano DOC;

- Locorotondo DOC;
- Martina Franca DOC;
- Matino DOC;
- Moscato di Trani DOC;
- Nardò DOC;
- Negramaro Terra d'Otranto DOC;
- Orta Nova DOC;
- Ostuni DOC;
- Primitivo di Manduria DOC;
- Rosso di Cerignola DOC;
- Salice Salentino DOC;
- San Severo DOC;
- Squinzano DOC;
- Tavoliere delle Puglie DOC;
- Terra d'Otranto DOC.



**Figura 8: Area Produzione Vini DOC (Fonte <http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/>). Il cerchio in rosso evidenzia l'area di progetto.**

- Vino a Indicazione Geografica Tipica - Approvato con D.M. 12.09.1995, G.U. 237 del 10.10.1995.
- Daunia IGT;
- Murgia IGT;

- Puglia IGT;
- Salento IGT;
- Tarantino IGT;
- Valle d'Itria IGT.



Figura 9: Area Produzione Vini IGT (Fonte <http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/>). Il cerchio in rosso evidenzia l'area di progetto.

## 3.2. Altre produzioni agro-alimentari

### 3.2.1. L'olivo, l'olio pugliese e le DOP

Oltre la metà del territorio pugliese è da considerarsi pianeggiante, con quote che in genere non superano i 100 metri. La parte collinare raggiunge poco più di 680 metri di altitudine. La montagna è limitata alle diramazioni appenniniche dei monti della Daunia, che si affacciano sul tavoliere.

L'uniformità del clima temperato-caldo, o più propriamente caldo-arido, favorisce la diffusione della coltivazione dell'olivo, a esclusione di alcune aree del Sub Appennino Dauno o del Gargano, dove le escursioni termiche sono elevate. Altro fattore che favorisce l'esistenza dell'olivo in Puglia è la piovosità, che può variare dai 450 ai 700 mm, con le massime precipitazioni concentrate nel periodo autunno-invernale e le minime in estate. In Puglia, si stima siano coltivati circa 60 milioni di olivi, potremmo dire uno a testa per ogni italiano.

La coltivazione dell'olivo, fino ad alcuni decenni fa, era in consociazione con altre specie legnose; in primo luogo vite e mandorlo. In seguito, con l'ampliamento delle aree irrigue, si è specializzata, lasciando luogo, specialmente in alcune zone costiere come Molfetta, Polignano ecc. a consolidata vocazione orticola, a coltura promiscua olivi-ortaggi.

Le varietà di olive che si collocano nel fenotipo della Ogliarola sono le più antiche conosciute e la loro storia si riconduce a quella dell'olivicoltura stessa, diversamente da quanto accade per la varietà Coratina, passata alla notorietà solo di recente, la cui origine è nell'area del Nord Barese.

Questa varietà deve il nome alla città di Corato, suo luogo di provenienza, ma è localmente conosciuta come “olivo a racioppe”, prendendo spunto dalla caratteristica botanica di produrre olive a grappoli definite, in dialetto, “racioppe”.

La Puglia, anticamente nota come Puglie, è divisa in tre macro-aree: la Capitanata, la Terra di Bari e il Salento. Si analizzano gli aspetti dell’evoluzione storica delle singole macroaree.



**Figura 10: Macroaree interessate dalla coltivazione dell’olivo. Il cerchio in rosso evidenzia l’area di progetto.**

#### - **Capitanata**

Diversificato ed eterogeneo si presenta il territorio della Capitanata. A nord lo si riconosce per i lussureggianti oliveti coltivati con l’inconfondibile vaso sanseverese, un sistema di allevamento a forma di cono rovesciato con 2-3 branche quasi orizzontali. Le varietà di olivo che prevalgono in quest’area sono la Peranzana, o Provenzale, e in quantità minore la Rotondella.

La cultivar *Peranzana* è molto ricercata per la sua duplice attitudine a produrre olive per il consumo diretto e per olio extravergine di oliva di pregiata qualità, dalle inconfondibili caratteristiche sensoriali, grazie al profumo di fruttato e al sapore dolce.

L’area collinare del promontorio garganico è ricoperta da secolari impianti di oliveto a sesto irregolare, formati dall’innesto di olivastri selvatici, riconoscibili dal portamento irregolare, caratterizzati dalla prevalente presenza della varietà *Ogliarola garganica*.

Più a sud della Capitanata, nell’area conosciuta come Basso Tavoliere, innumerevoli sono gli impianti di oliveti specializzati, con forma di allevamento e sesto di impianto regolari, a indicare impianti più recenti. In quest’area a coltura specializzata, prevale la cultivar *Coratina*, tra quelle da olio; spicca invece la presenza di una pregiata varietà da tavola, nota con il nome di *Bella di Cerignola* o con il sinonimo di *Oliva di Spagna*, per via dell’ipotesi che a introdurla, intorno al Quattrocento, sia stato il sovrano Alfonso D’Aragona. La drupa di questa varietà si presta a essere lavorata verde con il metodo Sivigliano e “matura” con il metodo Californiano. Nel 1998, la *Bella di Cerignola* ha ottenuto il riconoscimento a Denominazione di Origine Protetta.

### - Terra di Bari

Nel Nord Barese l'olivicoltura era quasi assente tranne in piccole aree coperte dalla varietà *Ogliarola*, che successivamente fu reinnestata a *Coratina*. Si possono ammirare olivi plurisecolari di *Ogliarola* reinnestati a *Coratina*, ancora superstiti, ubicati in agro di Andria, nelle contrade Lama di Mucci e Villa Carafa, in agro di Canosa, nelle contrade Santa Aloja e San Leucio, in agro di Barletta, nelle contrade Rasciatano e Santa Maria. Alcune relazioni testimoniano la presenza storica dell'olivo in queste aree.

### - Salento

I Saraceni, cui la storia attribuisce orribili rovine, sembra che non avessero avuto in disprezzo la coltivazione dei campi e che, anzi, abbiano curato l'olivicoltura. Questi invasori barbari e crudeli sono degni di lode per aver introdotto una ricchezza così grande nei campi. Forse anche a loro si deve la propagazione della varietà di oliva *Cellina*, conosciuta anche con il nome di *Saracena*, a loro si deve l'introduzione delle giuguglie e dei meloni che in alcuni luoghi del Leccese sono detti *saragineschi*. È probabile che gli olivi originali non siano giunti a noi, in quanto anche la natura è intervenuta a cambiare il boschivo paesaggio olivicolo del Salento.

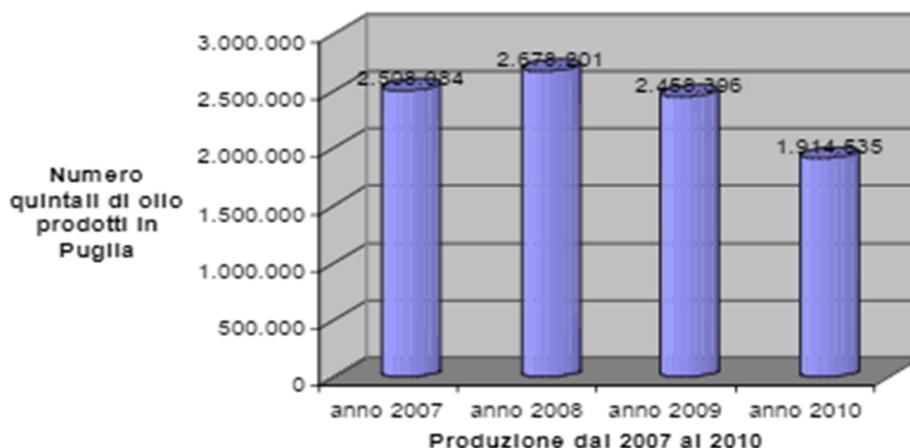
Nel Seicento l'olivicoltura e la produzione di olio diventarono la principale fonte di entrata economica delle popolazioni salentine, tanto che la coltivazione era regolamentata da leggi che tutelavano l'integrità del capitale arboreo per incrementarne la produttività.

Cultivar autoctone più rappresentative*	
Cultivar	Area di coltivazione
<b>Provincia di Bari</b>	
Coratina	
Leucocarpa o Bianca	Bitonto, Monopoli, Palo del Colle
Cellina	
Cima di Mola o Monopoli o Molese	Nella zona orientale della provincia
Nolca	
Mele	
Ogliarola barese o Paesana o Cima di Bitonto	Nel litorale adriatico
Oliva a ciuccio	Andria
Oliva dolce	
Pasola	
Pizzuta	
Sant'Agostino o Oliva di Andria o Oliva grossa andresana	
Termite di Bitetto	
<b>Provincia di Brindisi</b>	
Cellina di Nardò	
Cerasola o Oliva a cerasa	Cisternino
Chiarita o Leucocarpa	
Corniola	
Fasola o Passula o Frasola	
Limona o Limoncella di Fasano	Fasano
Nociara	
Ogliarola salentina o Oliva marina	
Coratina	
Oliva noce o Oliva mele o Annolca o Nolca o Nurca	
Toscanina o Oliva grappa	
<b>Provincia di Foggia</b>	
Coratina o Racioppa di Corato	Cerignola-Ortanova
Leucocarpa o Cannellina	San Severo
Marinese	
Nasuta Gargano	
Ogliarola o Nostrale	Gargano
Oliva a ciuccio	San Ferdinando
Bella di Cerignola	
Peranzana o Provenzale	Cerignola San Severo
Rotondella o Tondina	
<b>Provincia di Lecce</b>	
Cellina di Nardò o Asciulo o Cafarella o Casciuto o Muredda o Oliva di Nardò o Saracena o Scurranese	
Corniola	Alliste, Racale, Gallipoli
Cerasuola	
Nociara	
Ogliarola di Lecce o salentina	
<b>Provincia di Taranto</b>	
Cellina	
Cerasuola o Cerasella o Oliva a ciliegia	Mottola
Coratina	
Inchiastria	Massafra, Castellaneta, Crispiano, Faggiano, Grottaglie
Leucocarpa	Crispiano, Massafra, Pulsano
Manna	Mottola, Massafra
Nociara	
Oliva dolce	Massafra, Castellaneta
Pizzuta	
Tondina	Crispiano, Massafra

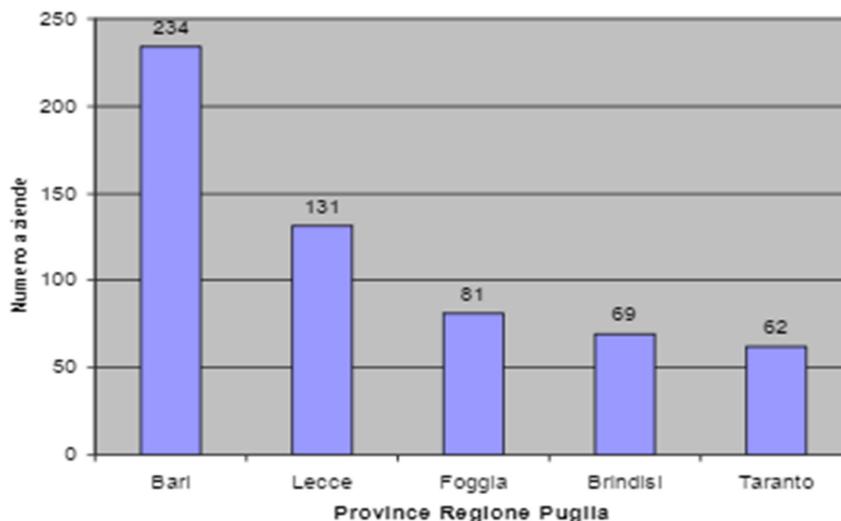
Tabella 1: cultivar autoctone di olivo rappresentative per Province

La Puglia, con la sua produzione annua di circa 250.000 tonnellate di olio, di cui circa il 40% di olio extravergine di oliva, sviluppa il 13% circa della produzione olivicola mondiale, classificandosi al primo posto in termini di volume.

Complessivamente, risultano essere attualmente attive in Puglia, oltre 810 unità locali specializzate nella trasformazione e produzione di oli alimentari



**Grafico 1: Numero quintali prodotti dal 2007 al 2010 nella Regione Puglia (Fonte: "Analisi swot produzione olio d'oliva Regione Puglia")**



**Grafico 2: Numero di Aziende nella Regione Puglia per Provincia (Fonte: "Analisi swot produzione olio d'oliva Regione Puglia")**

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.



Figura 11: Cartina della Regione Puglia in cui si evidenziano le zone di produzione degli oli DOP Pugliesi

#### - Olio d'oliva "Collina di Brindisi" DOP

L'olivo è presente nel brindisino da tempi antichi, come testimoniano alcuni oliveti secolari a Fasano e Ostuni, perfettamente integrati nel paesaggio di questa provincia. La varietà più comune nel territorio, comunemente detta *Ogliarola* o *Chiarita*, deve la sua diffusione all'alta resa in olio estraibile e all'elevata rusticità.

L'olio extravergine di oliva Collina di Brindisi è ottenuto da olive sane provenienti per la maggior parte dalla varietà "*Ogliarola*", raccolta direttamente dall'albero.

Gli Organismi di tutela sono:

- Consorzio per la Tutela dell'olio extravergine di oliva Ostuni (BR)
- CO.ASS.OL – Consorzio Associazioni Olivicolo – Brindisi

Gli organismi di controllo sono BIOAGRICOOOP – CASALECCHIO SUL Reno (BO)

#### - Olio d'oliva "Dauno" DOP

La coltivazione dell'olivo in provincia di Foggia risale certamente all'epoca romana: Daunia, infatti, è l'antico nome geografico con il quale era designato il territorio in provincia di Foggia. Successivamente, il commercio dell'olio fu molto intenso, specialmente via mare. Nel foggiano si distinguono quattro poli di concentrazione dell'olivicultura, differenti non solo per posizione geografica, ma anche per assortimento varietale, sistemi di

conduzione, potenzialità di sviluppo e di ammodernamento. Da essi nascono le diverse menzioni dell'olio Dop: Basso Tavoliere, Gargano, Alto Tavoliere e Sub Appennino.

Ogni fase di lavorazione è accuratissima. I tempi di raccolta sono molto brevi. Quando arrivano nei frantoi, le olive sono già state qualificate per varietà e provenienza. Si spremono solo frutti sani, seguendo tempi e temperatura prescritti. I passaggi del processo produttivo sono: lavaggio, defoliazione, allontanamento dei corpi estranei, molitura, gramolazione, separazione.

Gli Organismi di tutela sono:

- Consorzio Daunia Verde – Foggia
- APROL – Associazione Produttori Olivicoli – Villaggio Artigiani (FG)

#### Organismi di controllo

- Agroqualità – ROMA

- Olio d'oliva "Terra di Bari" DOP

L'olivo è una pianta tipica della provincia di Bari, sia come specie arborea che prospera in un habitat particolarmente favorevole, sia dal punto di vista naturalistico, paesaggistico e storico, in quanto strettamente legata alla storia e alla tradizione culturale e commerciale del territorio pugliese. Considerato il grande bacino produttivo della provincia di Bari, oggi questa DOP è una tra le prime in termini quantitativi.

L'olio di oliva "Terra di Bari" è prodotto da olive sane, raccolte entro il 30 gennaio di ogni anno. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici, atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari e originarie del frutto: le olive raccolte sono lavorate in frantoi cooperativi e privati dotati di impianti di lavorazione a ciclo continuo o a ciclo tradizionale.

Gli organismi di tutela sono:

- Consorzio di Tutela e Valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP Terra di Bari Terrautentica –BARI

#### Organismi di controllo

- BIOAGRICOOOP – CASALECCHIO SUL Reno (BO)

- Olio d'oliva "Terra d'Otranto" DOP

Il Salento, che si estende ad arco dalle Murge alla confluenza dei mari Adriatico e Ionio, sino al diciannovesimo secolo era definito Terra d'Otranto, nome attribuito alla regione nel Medioevo dai monaci Basilani. La coltivazione dell'olivo nella zona fu introdotta dai Fenici e dai Greci, ma furono proprio i monaci Basilani ad avviare il primo fiorente mercato d'olio.

L'olio extravergine di oliva Terra d'Otranto è prodotto da olive sane, raccolte direttamente dalla pianta, a mano o con mezzi meccanici. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici, atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari ed originarie del frutto: le olive raccolte sono lavorate in frantoi cooperativi e privati dotati di impianti di lavorazione a ciclo continuo o a ciclo tradizionale con presse.

L' Organismo di tutela è

- APROL – Associazione Produttori Olivicoli – Lecce

L'Organismo di controllo

- Agroqualità - Roma

### 3.2.2. Formaggio, 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'impianto fotovoltaico in questione sorgerà nella Regione Puglia, Comune di Ascoli Satriano (FG) ad una quota altimetrica di circa 285 m s.l.m., in località "San Carlo d'Ascoli". La zona interessata risulta pianeggiante.

L'area oggetto dell'intervento è ubicata geograficamente a circa 15 km a Est - Sud Est del centro abitato del comune di Ascoli Satriano (FG).

L'estensione complessiva della superficie oggetto d'intervento sarà pari a circa 20 ha e la potenza complessiva massima dell'impianto sarà pari a 11,726 MWp con potenza nominale in connessione pari a 10,5165 MW (come da TICA).

Il parco fotovoltaico sarà collegato in antenna sul nuovo stallo della sezione a 150 kV della Stazione Elettrica (SE) di smistamento, denominata "Valle", mediante realizzazione di una cabina primaria di trasformazione 150/20 kV nelle immediate vicinanze della SE e dell'impianto stesso (che confina con la SE); tutto ciò previa realizzazione di:

- un futuro collegamento RTN in cavo a 150 kV tra la SE "Valle" e la SE RTN a 380/150 kV denominata "Deliceto";
- un futuro collegamento RTN a 150 kV tra le SE "Valle" ed il futuro ampliamento della SE RTN a 380/150 kV denominata "Melfi".

L'impianto fotovoltaico in questione è posto a quota altimetrica di circa 285 m s.l.m., in località "San Carlo d'Ascoli". La zona interessata risulta pianeggiante.



Figure 4-1 Inquadramento area d'intervento su ortofoto



Figure 4-2 Layout su ortofoto

## 4.2. Viste d'insieme dell'impianto

Il parco fotovoltaico sarà collegato in antenna sul nuovo stallo della sezione a 150 kV della Stazione Elettrica (SE) di smistamento, denominata "Valle", mediante realizzazione di una cabina primaria di trasformazione 150/20 kV nelle immediate vicinanze della SE e dell'impianto stesso (che confina con la SE); tutto ciò previa realizzazione di:

un futuro collegamento RTN in cavo a 150 kV tra la SE "Valle" e la SE RTN a 380/150 kV denominata "Deliceto";

un futuro collegamento RTN a 150 kV tra le SE "Valle" ed il futuro ampliamento della SE RTN a 380/150 kV denominata "Melfi".

L'impianto fotovoltaico prevede i seguenti elementi:

- strutture per il supporto dei moduli (tracker mono-assiali) ciascuna alloggiante i moduli fotovoltaici disposti in verticale su una fila in modalità "portrait"; tali strutture di supporto sono di tre tipologie ed ospitano, rispettivamente, una, due o tre stringhe elettriche di pannelli solari. Sono previste 902 stringhe disposte sui tracker nel seguente modo:
- 29 tracker (1x26) su cui sarà montata una stringa da 26 moduli fotovoltaici;
- 63 tracker (1x52) su cui saranno montate due stringhe da 26 moduli fotovoltaici;
- 249 tracker (1x78) su cui saranno montate tre stringhe da 26 moduli fotovoltaici.
- 23.452 moduli in silicio monocristallino tipo RISEN – RSM150-8-500BMDG.
- n° 2 inverter tipo SMA Sunny Central 2750 EV, o similare, da ubicare in altrettanti Power Center;
- n° 2 inverter tipo SMA Sunny Central 3000 EV, o similare, da ubicare in altrettanti Power Center;
- n° 60 String Box tipo SMA DC-CMB-U10-16
- 1 cabina di distribuzione, che funge da terminale per le cabine di trasformazione;
- 4 cabine di trasformazione con trasformatori da 2.500 e 2.750 kVA, all'interno delle quali abbiamo anche l'alimentazione dei servizi ausiliari per ogni singolo sottocampo;
- 1 control room che serve per il monitoraggio e la sorveglianza dell'impianto fotovoltaico;
- viabilità interna al parco per le operazioni di costruzione e manutenzione dell'impianto e per il passaggio dei cavidotti interrati in BT/MT;
- cavidotto interrato in MT (20 kV) di collegamento tra le cabine di trasformazione, la cabina di distribuzione e la cabina di consegna impianto;
- collegamento alla stazione elettrica di smistamento a 150 kV della RTN denominata "Valle", comprendente la trasformazione MT/AT, gruppo di misura, ausiliari, protezioni, etc;
- rete telematica di monitoraggio interna per il telecontrollo dell'impianto mediante trasmissione dati via fibra ottica, rete cablata o tramite comune linea telefonica.

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 operata 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 (reliquie 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<sup>a</sup> 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 irrigue" (2121), in adiacenza ad un'area non cartografata ricadente nella tipologia "insediamento industriale" (1211).



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.

## 6. COLTURE PRESENTI NELL'AREA DI INTERVENTO E STRUTTURE ANTROPICHE

Le particelle sulle quali è prevista la costruzione dell'impianto di produzione di energia elettrica da fonte fotovoltaica, comprese opere ed infrastrutture connesse, sono riportate nel Catasto Terreni dell'agro di Ascoli Satriano. Dopo indagine sui documenti cartografici della Regione Puglia si evince che sono classificate come terreni a seminativo produttivo.

Le particelle di nostro interesse (parco fotovoltaico) sono state identificate dopo i sopralluoghi come siti produttivi prevalentemente coltivati a seminativi nello specifico cereali e a orticole stagionali come il Cavolo cappuccio verde (*Brassica oleracea capitata*), Cavolfiore (*Brassica oleracea* var. *botrytis*), Broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*), Verza (*Brassica oleracea* var. *sabauda*), Cappuccio (*Brassica oleracea* L.), Spinaci (*Spinacia oleracea*), Finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) e Prezzemolo (*Petroselinum crispum* Mill.). La presenza di ortaggi da sovescio è utile per migliorare la fertilità del terreno e segno di rotazioni in atto. Le colture ortive presenti sono a ciclo autunno-invernale, pertanto conclusa la fase di raccolta, tali campi saranno lavorati per mettere a dimora orticole a ciclo primaverile-estivo.

Inoltre sono presenti piccoli appezzamenti coltivati a seminativo e seminativo incolto oltre che alla presenza di un numero limitato di elementi di ulivi radicanti all'interno dell'area "buffer" in prossimità dell'area di costruzione del parco fotovoltaico.

I vari appezzamenti si presentano di forma regolare, con buona esposizione e giacitura pianeggiante. Le particelle sono servite da strade interpoderali accessibili facilmente dalla Strada provinciale, di accesso diretto.

Ai confini di detti appezzamenti, nell'area di 500 metri di distanza, vengono coltivati per lo più cereali, drupacee e colture orticole.

Il rilievo fotografico che segue oltre che essere stato realizzato sulle superfici che interessano l'impianto fotovoltaico e nell'intorno dei 500 metri tende a verificare le varie coltivazioni esistenti al momento in zona e l'uso del suolo ai fini agricoli.

All'interno dell'area di realizzazione dell'impianto fotovoltaico e nell'intorno dei 500 metri, non sono presenti elementi costruttivi di pregio (es. muretti a secco, piscine, cutini, ecc.), fatta eccezione di un fabbricato di piccola superficie di recente costruzione oltre che una struttura nei limiti del perimetro del buffer. Inoltre non sono presenti elementi di ulivi monumentali (L.R. 14/2007 - "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia", e ss.mm.ii), né alberi monumentali (L.R. 14/2013, n. 10).



**Figura 13: appezzamenti coltivati a Finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.) in fase di raccolta e post raccolta**



**Figura 14: appezzamenti coltivati a Cavolo cappuccio verde (*Brassica oleracea capitata*), Cavolfiore (*Brassica oleracea* var. *botrytis*), Broccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*), Verza (*Brassica oleracea* var. *sabauda*), Cappuccio (*Brassica oleracea* L.) in fase di raccolta**



**Figura 15: appezzamenti coltivati a Spinaci (*Spinacia oleracea*), e Prezzemolo (*Petroselinum crispum* Mill.)**



**Figura 16: appezzamenti preparati per la semina**



**Figura 17: appezzamenti ad incolto nei pressi dell'area di realizzazione del campo fotovoltaico**



**Figura 18: piccoli appezzamenti di oliveti**



**Figura 19: fabbricati presenti nell'area di realizzazione dell'impianto e nel buffer**

La cabina di consegna della trasformazione dell'energia elettrica MT/AT sarà posta in adiacenza alla stazione Terna, pertanto non vi sarà ulteriore consumo di suolo e non saranno interessate altre particelle agricole, oltre quella oggetto dell'impianto AgroPhotoVoltaic (abbreviato APV).

## 7. CONCLUSIONI

Le aree interessate dall'installazione dell'impianto fotovoltaico e annesse opere accessorie sono attualmente tutte coltivate come seminativi e ortaggi. Al momento del sopralluogo i seminativi a cereali si presentano in fase di preparazione del letto di semina, gli appezzamenti coltivati ad ortaggi si presentano raccolti e in fase di raccolta (ciclo autunno-inverno). Negli appezzamenti che ricadono in un raggio di 500 metri nell'intorno dell'area di progetto, prevalgono colture orticole di stagione, con la presenza di qualche oliveto e vigneto.

Come detto, per quanto riguarda le colture arboree, in questa porzione del territorio oggetto di studio sono presenti piccoli appezzamenti di 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. Dal rilievo effettuato in prossimità della cabina di trasformazione è risultato che i terreni attualmente sono coltivati a orticole stagionali definibili come specie "preparatorie" per le rotazioni agricole e quindi per la messa a dimora di specie come pomodori, patate o carciofi, con altri piccoli appezzamenti coltivati ad olivo, mentre al 2011 erano segnalati come seminativi. Nelle aree indagate<sup>1</sup> non si rileva la presenza di specie arboree con valore forestale.

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 nel Comune di Ascoli Satriano, 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.

---

<sup>1</sup> Sopralluogo in data 20/12/2021