



**Procedimento di Valutazione Impatto Ambientale ex art. 23 D.Lgs. 152/2006
e Autorizzazione Unica ex art. 12 D.Lgs. 387/2003**

**Progetto Parco Solare Fotovoltaico
Calapricello
Comune di Taranto (TA)**

Relazione Essenze

REDATTO DA / WRITTEN BY

Dott. For. Francesca ANTONUCCI

APPROVATO DA / APPROVED BY

Ing. Ph.D. Marco Giannettoni

REVISIONE		N°	DATA/DATE
Prima emissione		00	Luglio 2022

INDICE GENERALE

0	INTRODUZIONE	5
0.1	Scopo e contenuto dello studio e dell'elaborato cartografico.....	5
1	DESCRIZIONE DELL'AREA DI INTERVENTO.....	6
1.1	PARCO FOTOVOLTAICO E STAZIONE DI STEP-UP.....	6
1.2	POTENZIAMENTO DELL'ELETTRODOTTO RTN 150 Kv LIZZANO.....	9
2	CENSIMENTO DEI DOP, DOC, DOCG, IGP E IGT.....	11
2.1	GLI OLI.....	11
2.1.1	OLIO DI PUGLIA IGP.....	11
2.1.2	OLIO TERRA D'OTRANTO DOP – Olio EVO.....	12
2.2	I VINI DELLA REGIONE PUGLIA.....	15
2.2.1	Dati statistici della Produzione Vinicola regionale.....	15
2.2.2	Puglia I.G.T.....	16
2.2.3	Tarantino IGT.....	18
2.2.4	Salento IGT.....	19
2.2.5	Aleatico di Puglia DOC.....	21
2.2.6	Lizzano DOC.....	22
2.2.7	Primitivo di Manduria DOCG.....	25
2.2.8	Negroamaro di Terra d'Otranto DOC.....	28
2.3	ALTRI PRODOTTI.....	31
2.3.1	Burrata di Andria IGP.....	31
2.3.2	Mozzarella STG.....	32
2.3.3	Uva di Puglia IGP.....	33
2.3.4	Pizza Napoletana STG.....	34
3	RILIEVI DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO.....	35
4	CONCLUSIONI	60

INDICE DELLE FIGURE

Figura 1-1: Inquadramento generale dell'opera su planimetria catastale.....	7
Figura 1-2: Inquadramento dell'impianto di generazione fotovoltaica su ortofoto (limiti catastali).	8
Figura 1-3: Inquadramento delle particelle per la stazione di step-up su ortofoto (limiti catastali).	8
Figura 1-4: Panoramica dell'area di progetto del parco fotovoltaico.....	9
Figura 1-5: Panoramica dell'area di progetto della stazione di step-up	9
Figura 1-6: Inquadramento generale della linea con evidenziati in rosso i tralicci da spostare.....	10
Figura 1-7: Schema particellare di spostamento dei tralicci nell'ambito del Catasto Comunale di Sava..	10
Figura 1-8: Planimetria su ortofoto dei tralicci da abbattere (in rosso) e da installare (in blu).....	11
Figura 2-1: Zona di produzione dell'Olio Terra D'Otranto DOP.....	14
Figura 2-2: Dettaglio della zona di produzione che comprende parzialmente il sito d'impianto	15
Figura 2-3: Zona di produzione del Tarantino IGT (contornato di azzurro)	18
Figura 2-4: Zona di produzione del Salento IGT	20
Figura 2-5: Zona di produzione dell'Aleatico di Puglia DOC (in verde).....	21
Figura 2-6: Zona di produzione del Lizzano DOC.....	23
Figura 2-7: Zona di produzione del Primitivo di Manduria DOC.....	26
Figura 2-8: Zona di produzione del Negroamaro Terra D'Otranto DOC.....	29
Figura 3-1: Inquadramento dell'impianto di generazione fotovoltaica su ortofoto (rosso: limiti catastali) con il buffer di 500 m (rosso tratteggiato) e il censimento delle produzioni di pregio (amaranto: vigneti, verde: uliveti).	35
Figura 3-2: Inquadramento delle particelle per la stazione di step-up su ortofoto (rosa: limiti catastali) con il buffer di 500 m (rosa tratteggiato) e il censimento delle produzioni di pregio (amaranto: vigneti, verde: uliveti).	36
Figura 3-3: Inquadramento dell'area di connessione tra il parco fotovoltaico e la stazione di step-up su ortofoto (arancione: rete di connessione) con il buffer di 500 m (arancione tratteggiato) e il censimento delle produzioni di pregio (amaranto: vigneti, verde: uliveti).....	37
Figura 3-4: Inquadramento dell'area dei tralicci su ortofoto (blu: tralicci) con il buffer di 500 m (blu tratteggiato) e il censimento delle produzioni di pregio (amaranto: vigneti, verde: uliveti).	38
Figura 3-5: Localizzazione degli uliveti intorno all'area di progetto.....	39
Figura 3-6: Uliveto disetaneo localizzato a nord dell'area	40
Figura 3-7: Uliveto misto a fruttiferi localizzato a nord dell'area	40
Figura 3-8: Uliveto biplano localizzato a nord dell'area: i giovani esemplari sono stati impiantati all'interno di una cornice di alberi adulti	41
Figura 3-9: Uliveto rado localizzato a nord-est dell'area	41
Figura 3-10: Uliveto irriguo a sesto regolare localizzato a sud dell'area	42
Figura 3-11: Localizzazione degli uliveti nel buffer intorno alla stazione di step-up	42
Figura 3-12: Uliveto rado e disetaneo localizzato a nord dell'area della stazione	43

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

Figura 3-13: Uliveto a sesto regolare localizzato a nord-ovest dell'area	43
Figura 3-14: Uliveto a sesto irregolare localizzato a est dell'area	44
Figura 3-15: Localizzazione degli uliveti nel buffer intorno alla rete di connessione	44
Figura 3-16: Area a vigneto localizzata nella porzione occidentale del buffer.....	45
Figura 3-17: Localizzazione degli uliveti nel buffer intorno ai tralicci N1, N2, N3 ed N6.	45
Figura 3-18: Uliveto a sesto regolare localizzato lungo la SP 118	46
Figura 3-19: Uliveto a sesto irregolare localizzato a sud del traliccio N3	46
Figura 3-20: Localizzazione degli uliveti nel buffer intorno ai tralicci N4 ed N5.....	47
Figura 3-21: Uliveti di età differente localizzati nel buffer del traliccio N5.....	47
Figura 3-22: Uliveto con esemplari secolari localizzati al limite meridionale del buffer del traliccio N5... ..	48
Figura 3-23: Localizzazione dei vigneti intorno all'area di progetto	49
Figura 3-24: Vigneto ad ovest dell'area di progetto	50
Figura 3-25: Vigneto a nord-ovest dell'area di progetto circondato da ulivi	50
Figura 3-26: Vigneto ad ovest dell'area di progetto	51
Figura 3-27: Giovane vigneto ad ovest dell'area di progetto.....	51
Figura 3-28: Localizzazione dei vigneti intorno all'area della stazione di step-up.....	52
Figura 3-29: Vigneto a sud dell'area di progetto della stazione.....	53
Figura 3-30: Vigneto ad ovest dell'area di progetto della stazione	53
Figura 3-31: Vigneto sotto uliveto ad ovest dell'area di progetto della stazione.....	54
Figura 3-32: Localizzazione dei vigneti di fianco all'area della stazione di step-up	54
Figura 3-33: Localizzazione dei vigneti nel buffer dell'area di connessione.....	55
Figura 3-34: Vigneto localizzato nella porzione orientale del buffer	55
Figura 3-35: Localizzazione dei vigneti nel buffer intorno ai tralicci N1, N2, N3 ed N6.....	56
Figura 3-36: Localizzazione degli uliveti nel buffer intorno ai tralicci N4 ed N5.....	57
Figura 3-37: Planimetria ulivi secolari nel buffer del traliccio N4.....	58
Figura 3-38: Planimetria ulivi secolari in azzurro le particelle di progetto	59
Figura 3-39: Planimetria ulivi secolari in azzurro le particelle in cui sono localizzati i tralicci	59

Relazione Essenze

0 INTRODUZIONE

Il presente elaborato denominato “Relazione Essenze” è parte integrante del progetto definitivo per la realizzazione del “Parco solare fotovoltaico Calapricello” di potenza nominale pari a 70,48 MWp, sito in Taranto (TA) alla Strada Provinciale 123 “Pulsano - Monacizzo”.

Il progetto viene presentato a corredo dell’istanza di VIA di competenza statale come previsto dall’art.23 e dall’art.5, co.1, lett. g), del D.Lgs. 152/2006, il cui provvedimento finale è propedeutico al rilascio dell’Autorizzazione Unica ai sensi del D.Lgs. 387/2003 (procedimento autorizzativo di competenza regionale per impianti fotovoltaici di potenza inferiore a 300 MW).

Il Proponente e Gestore è la società REN. 152 S.r.l. con sede legale nel Comune di Genova (GE), alla Salita di Santa Caterina 2/1, Codice fiscale e numero di iscrizione del Registro delle Imprese di Genova 02620390993.

La presente “Relazione Essenze” viene redatta con lo scopo di descrivere e dettagliare il Rilievo delle Essenze del paesaggio agrario, “Rilievo Essenze”, realizzato in ambiente GIS e pertanto adeguatamente georiferito.

0.1 Scopo e contenuto dello studio e dell’elaborato cartografico

La sottoscritta Dott. For. Francesca ANTONUCCI, regolarmente iscritta nell’Albo professionale dell’Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della provincia di Taranto al n. 340, su incarico della CONSEA Srl, ha redatto la presente “relazione relativa alle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico”, di cui punto 4.3.2 della D.D. n. 1/2011.

Poiché il progetto prevede la realizzazione dell’impianto in zona agricola, è stato realizzato un apposito rilievo al fine 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..

Al fine di caratterizzare l’area, l’analisi illustrata in questa relazione è redatta a completamento dell’elaborato cartografico Rilievo Essenze ed è stata condotta anche nell’intorno delle particelle di progetto per una fascia estesa per 500 m distribuita uniformemente intorno all’impianto e ad esso adiacente. In particolare sono state oggetto di rilievo due aree adibite rispettivamente a impianto di generazione fotovoltaica e a sottostazione di trasformazione step-up, inoltre l’analisi è stata estesa anche alle opere di connessione ed al buffer di 500 metri creato intorno allo specifico tracciato.

Poiché, come meglio descritto nel paragrafo successivo, il progetto prevede anche il potenziamento dell’elettrodotto RTN 150 kV Lizzano – Manduria e lo spostamento di alcuni tralicci, è stato necessario analizzare le essenze di pregio anche nei siti di localizzazione delle nuove strutture di sostegno, nonché dell’area di 500 metri intorno a ciascuna opera.

L’analisi degli elementi di pregio delle produzioni agricole è stata condotta mediante rilievi in campo, banche dati e planimetrie regionali ed è stata poi trasferita in ambito cartografico tramite un’applicazione GIS open source, assegnando alle differenti colture rilevate uno specifico file di tipo shape ed indicando nel campo di descrizione i parametri di densità e tipologia di impianto agricolo produttivo rilevato.

Si precisa che su QGIS sono stati creati 2 shapefile: uno dedicato ai vigneti ed uno descrittivo degli uliveti, poiché non sono state censite le altre tipologie di prodotto, e per ciascuno dei file è stato inserito un campo descrittivo della tipologia di impianto.

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

A tal proposito relativamente agli uliveti, non essendo possibile indicare una età precisa poiché non si possono ricavare tali informazioni se non abbattendo le piante, è stata indicata una classe di età che corrisponde alla fase fenologia dell'albero: giovane, adulto, maturo.

Laddove invece l'uliveto si presentava caratterizzato da una mescolanza di età fisiologiche differenti, legata o alla sostituzione di piante adulte deperienti o morte o alla sostituzione con cultivar di altro tipo, si è utilizzato il termine "disetaneo".

La descrizione del sesto d'impianto è stata realizzata utilizzando due classi: regolare ed irregolare e laddove possibile è stato fornito qualche altro elemento descrittivo, come ad esempio la mescolanza con altre specie di fruttiferi o la densità rada.

Relativamente ai vigneti nel campo note è stata indicata la forma di coltivazione (tendone o spalliera) ed in alcuni casi la tipologia di uva, anche in questo caso risulta complicato esprimere con certezza una valutazione legata all'età del vigneto pertanto sono state caratterizzate solo le forme giovanili (barbatelle) in quanto ancora non produttive.

Per entrambe le colture non risulta possibile indicare nel dettaglio la cultivar impiegata poiché alcuni parametri distintivi sono evidenti esclusivamente in specifici momenti dell'anno corrispondenti alle fasi del ciclo produttivo della pianta, così come non è possibile indicare l'appartenenza certa ad uno specifico regime di tutela. Entrambe queste informazioni sarebbero desumibili dal fascicolo aziendale dell'azienda agricola cui l'appezzamento corrisponde, ma il sito www.sian.it che raccoglie tutte queste informazioni non è di libera consultazione ma consente l'accesso a tali dati esclusivamente al tecnico espressamente incaricato della gestione agronomica dell'azienda.

Infine è necessario precisare che i rilievi sono stati riportati non considerando le divisioni particolari, bensì una omologa descrizione qualitativa della coltivazione in atto.

1 DESCRIZIONE DELL'AREA DI INTERVENTO

1.1 PARCO FOTOVOLTAICO E STAZIONE DI STEP-UP

L'area di progetto è localizzata in agro di Taranto, sezione C, in un'area agricola compresa tra i territori comunali di Lizzano e Pulsano.

Il progetto, graficamente descritto in [Figura 1-1](#), prevede la realizzazione di un impianto di generazione fotovoltaica e delle opere necessarie all'interconnessione dello stesso alla Cabina Primaria a 150 Kv di e-distribuzione denominata "Lizzano".

L'interconnessione dell'impianto di Calapricello con la CP di Lizzano a 150 kV sarà realizzata mediante un cavidotto in Media Tensione (MT) a 30 kV e una sottostazione di trasformazione step-up 150/30 kV in adiacenza alla CP di Lizzano e un breve tratto di linea a 150 kV congiungente la Stazione di Elevazione "Step-Up" con il nuovo stallo della CP di Lizzano.

Relazione Essenze

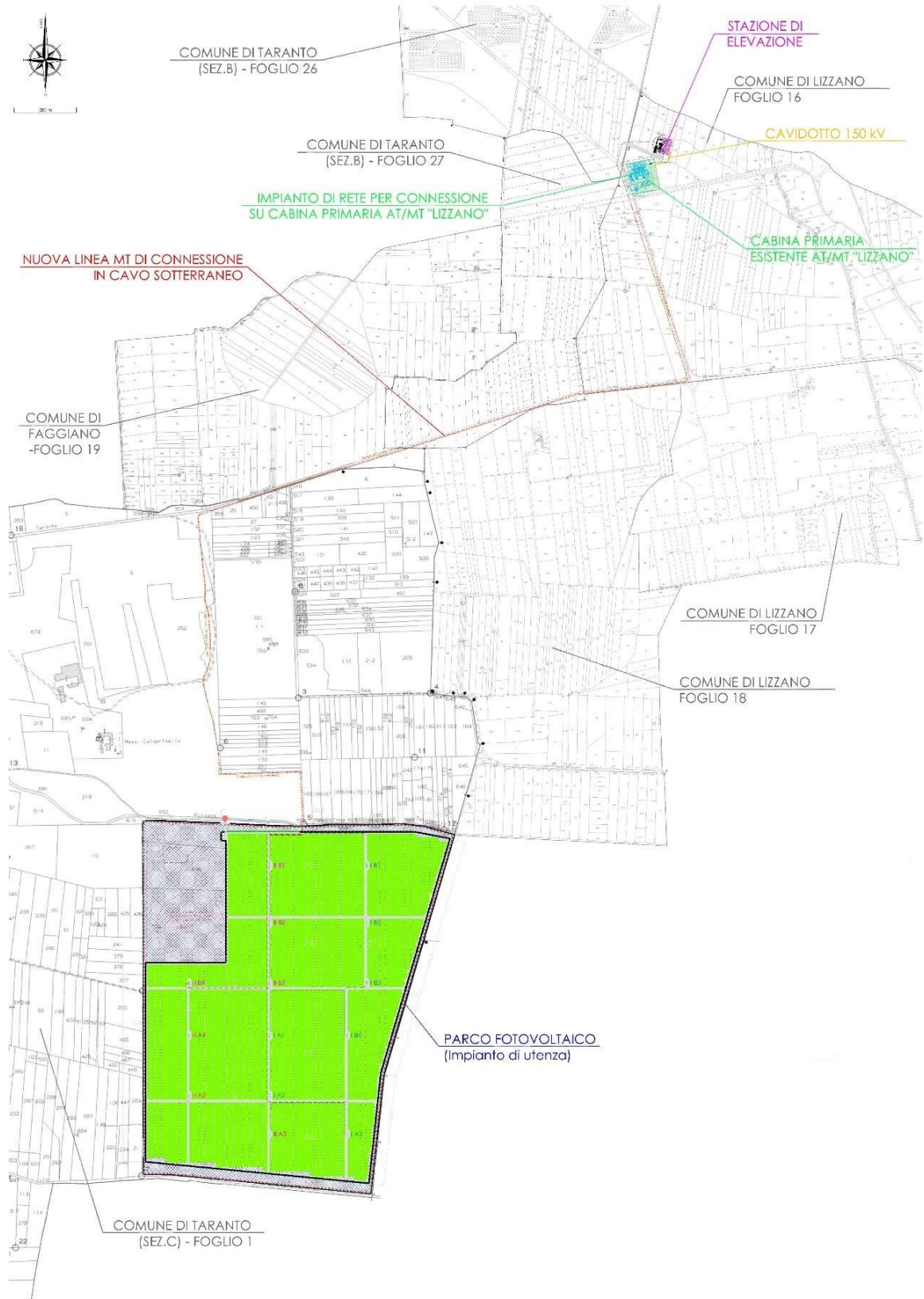


Figura 1-1: Inquadramento generale dell'opera su planimetria catastale

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

L'area dell'impianto di generazione fotovoltaica, di ampiezza poco superiore ad 80 ha, è localizzata catastalmente nel Comune di Taranto, sezione C al foglio 1 p.lle 17-107-129-221-222-223-296-297.

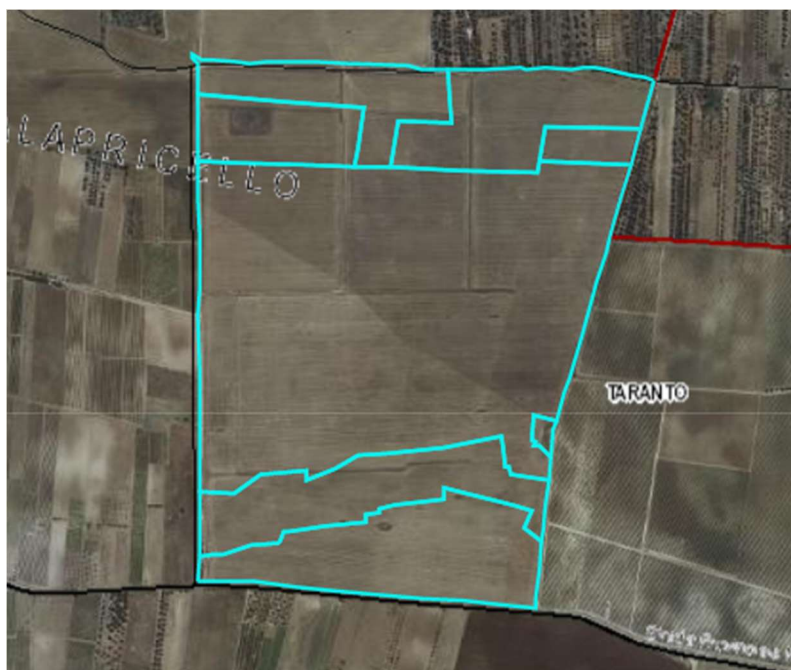


Figura 1-2: Inquadramento dell'impianto di generazione fotovoltaica su ortofoto (limiti catastali).

L'area destinata alla Stazione di Step-Up 130/30 Kv è invece individuata al Catasto terreni del Comune di Lizzano e interessa parzialmente le particelle n. 3 e 154 del foglio 16.



Figura 1-3: Inquadramento delle particelle per la stazione di step-up su ortofoto (limiti catastali).

Relazione Essenze

Le aree di progetto allo stato attuale risultano pressoché pianeggianti, libere da depositi di materiali o strutture. Le particelle in agro di Taranto, sezione C, sono adibite normalmente alla coltivazione di “grano tenero”, non presentano individui arborei e attualmente sono parzialmente coltivate a favino, allo scopo di migliorare la qualità del substrato agricolo.



Figura 1-4: Panoramica dell'area di progetto del parco fotovoltaico

Le particelle in agro di Lizzano sono pianeggianti, prive di individui arborei e attualmente coltivate ad ortive.



Figura 1-5: Panoramica dell'area di progetto della stazione di step-up

1.2 POTENZIAMENTO DELL'ELETTRODOTTO RTN 150 Kv LIZZANO

Relativamente al progetto del parco fotovoltaico TERNA s.p.a ha individuato la necessità di aumento della capacità di trasporto dell'elettrodotto RTN 150 kV Lizzano – Manduria come opera di rete necessaria ai fini della connessione dell'impianto di generazione fotovoltaica “Calapricello”. In particolare il potenziamento di questa infrastruttura si rende necessario al fine di permettere l'assorbimento da parte della RTN della potenza prodotta dalla centrale senza che questo ne

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

comprometta l'affidabilità e la disponibilità anche in condizioni degradate alla N-1, in maniera conforme a quanto previsto dagli standard progettuali e di dimensionamento della rete applicati da TERNA s.p.a.

L'aumento della capacità di trasporto della linea consentirà non solo l'assorbimento della potenza generata dell'impianto di Calapricello ma, rafforzando in generale la rete di trasmissione elettrica dell'area Pugliese, permetterà anche di incrementare la possibilità di un aumento del carico elettrico della rete sia in termini di generazione che di carico. Questo aspetto risulta essere particolarmente importante in quanto è prevedibile, nei decenni a venire, un significativo aumento delle potenze elettriche in transito legato sia all'aumento della generazione distribuita da fonti rinnovabili sia all'incremento dei consumi legato ad esempio alla penetrazione dei veicoli elettrici.

Stanti le esigenze sopra elencate l'intervento è stato progettato in maniera tale da minimizzare le modifiche all'infrastruttura esistente e limitare le varianti di tracciato alle sole zone in cui questo era imposto dalla necessità del rispetto della normativa relativa alla compatibilità elettromagnetica.

La figura seguente mostra la linea attualmente in uso ed i 6 tralicci (in rosso) che occorre spostare, localizzati in agro di Sava, in un'area a sud del centro urbano.

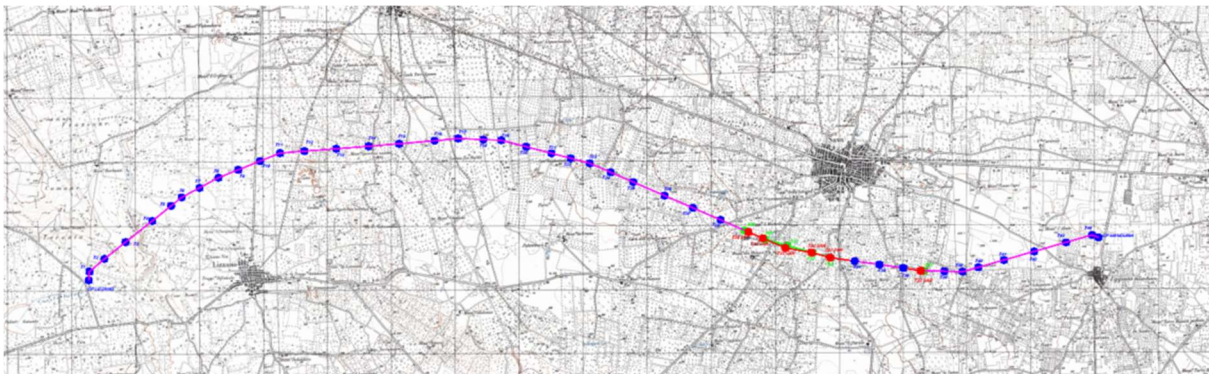


Figura 1-6: Inquadramento generale della linea con evidenziati in rosso i tralicci da spostare

In particolare verranno demoliti 6 dei tralicci esistenti per consentire l'installazione di altri 6 supporti secondo lo schema particellare di seguito riportato.

N. Traliccio da demolire	Posizione attuale		N. Traliccio da installare	Posizione in variante	
	Foglio	Particella		Foglio	Particella
T 29	27	798	N 1	27	800
T 30	27	1060	N 2	27	1056
T 31	28	114	N 3	28	314
T 32	28	93	N 6	28	93
T 33	36	33	N 4	36	33
T 37	37	265	N 5	37	266

Figura 1-7: Schema particellare di spostamento dei tralicci nell'ambito del Catasto Comunale di Sava

Relazione Essenze

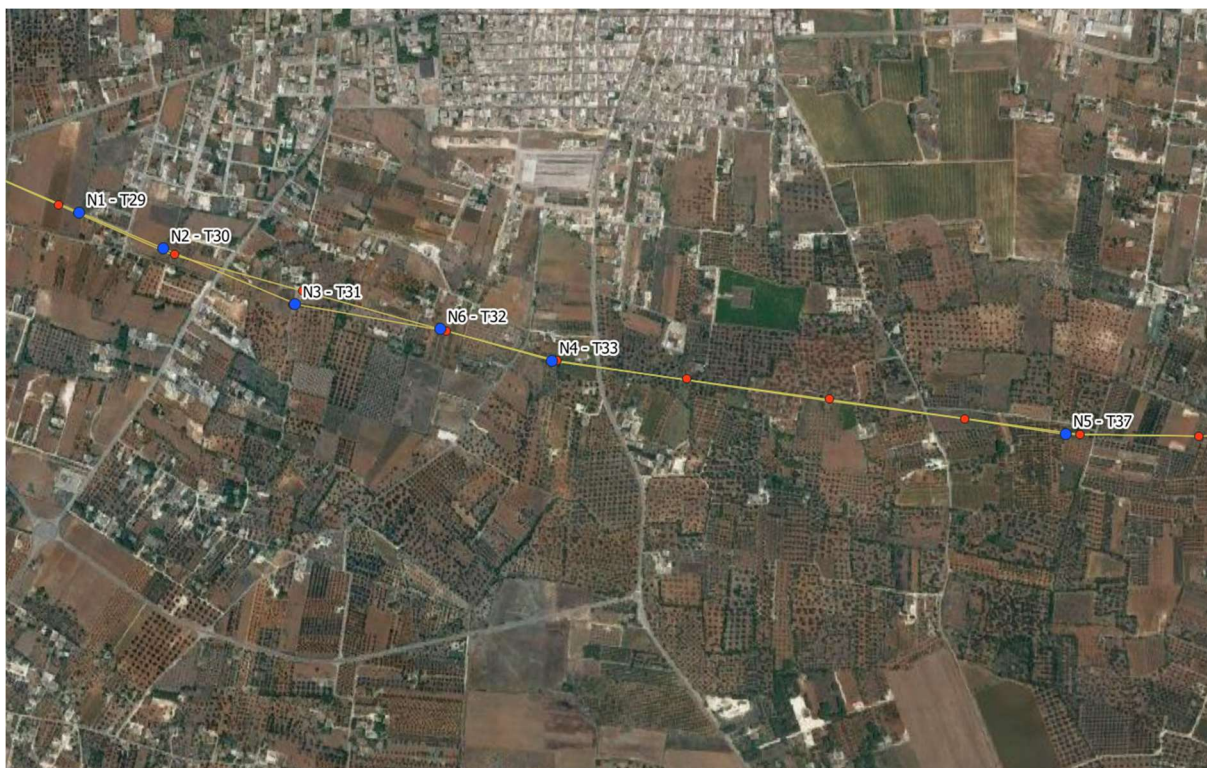


Figura 1-8: Planimetria su ortofoto dei tralicci da abbattere (in rosso) e da installare (in blu)

2 CENSIMENTO DEI DOP, DOC, DOCG, IGP E IGT

Ai fini dell'inquadramento nella compagine agricola dell'area si riportano i regimi di tutela dedicati ai DOP, DOC, DOCG, IGP e IGT, sottolineando tuttavia come l'area non sia caratterizzata da produzioni inserite nei disciplinari indicati. Su www.qualigeo.eu, la banca dati europea dei prodotti DOP IGP STG del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, relativamente ai Comuni di Taranto e Sava sono indicati i seguenti prodotti inseriti nei marchi di qualità e di origine: 2 oli, 7 vini e 4 derivati dalla trasformazione dei prodotti agricoli: Burrata di Andria IGP, Mozzarella STG, Uva di Puglia IGP e Pizza Napoletana STG.

2.1 GLI OLI

2.1.1 OLIO DI PUGLIA IGP

L'olio extravergine di oliva Olio di Puglia IGP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Cellina di Nardò, Cima di Bitonto (o Ogliarola Barese, o Ogliarola Garganica), Cima di Melfi, Frantoio, Ogliarola salentina (o Cima di Mola), Coratina, Favolosa (o Fs-17), Leccino, Peranzana, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà nazionali fino ad un massimo del 30%.

Metodo di produzione

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

Aspetto, sapore e caratteristiche

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

L'olio extravergine di oliva Olio di Puglia IGP si caratterizza per un livello di acidità massima dello 0.40%. Al panel test devono risultare i seguenti valori organolettici: fruttato di oliva 2-8; amaro e piccante 2-7. Il gusto amaro e piccante, dovuto alle molecole polifenoliche, è oggi un elemento importante per identificarne la freschezza.

Zona di produzione

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

Storia

Le prime scoperte relative alla coltivazione dell'olivo in Puglia risalgono al periodo del Neolitico (5000 a.C.) mentre lo scambio commerciale di olio pugliese si può desumere da documentazione storica risalente al 1792 e per tutto il XIX e XX secolo. Tale attestazione di valore e tale reputazione, in epoca più recente, è poi dimostrata da diverse fatture negli anni Cinquanta, Sessanta, Ottanta e seguenti del Novecento e da documenti di scambi commerciali in cui è riportata l'indicazione "Olio di Puglia".

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Olio di Puglia IGP. È confezionato in recipienti idonei per la buona conservazione del prodotto e di capacità non superiore a litri 5; nel caso di vendita al canale HORECA potrà essere confezionato in recipienti di maggiore capacità. Sulle etichette delle confezioni devono essere riportate l'indicazione Olio di Puglia, seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta (IGP), il simbolo comunitario della IGP e il logo della IGP Olio di Puglia. Sulle etichette delle confezioni devono essere riportati il mese e l'anno della raccolta, il lotto, la data di confezionamento e il termine massimo di conservazione non superiore ai 20 mesi dalla data di confezionamento. È consentito il riferimento all'olio ottenuto col metodo della produzione biologica.

2.1.2 OLIO TERRA D'OTRANTO DOP – Olio EVO

L'olio extravergine di oliva Terra d'Otranto DOP è ottenuto dai frutti delle varietà di olivo Cellina di Nardò e Ogliarola, presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti per almeno il 60%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 40%.

Relazione Essenze

L'olio extravergine di oliva Terra d'Otranto DOP si caratterizza per un livello di acidità massima totale di 0,65 g per 100 g di olio ed un punteggio al panel test maggiore o uguale a 6,5.

Metodo di produzione

La raccolta delle olive deve essere effettuata entro il 31 gennaio di ogni anno. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione non può superare le 12 tonnellate per ettaro per gli impianti intensivi. Le olive devono essere molite entro due giorni dalla raccolta. La resa massima delle olive in olio non può superare il 20%.

Aspetto, sapore e caratteristiche

L'olio extravergine di oliva Terra d'Otranto DOP ha un colore verde o giallo con leggeri riflessi verdi. L'odore è fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con leggera sensazione di foglia ed il sapore anch'esso fruttato medio presenta un leggero sentore di amaro e piccante a seconda dell'epoca di raccolta.

Zona di produzione

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento dell'olio extravergine di oliva Terra d'Otranto DOP comprende l'intero territorio della provincia di Lecce ed il territorio di diversi comuni delle province di Taranto e Brindisi, nella regione Puglia.

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

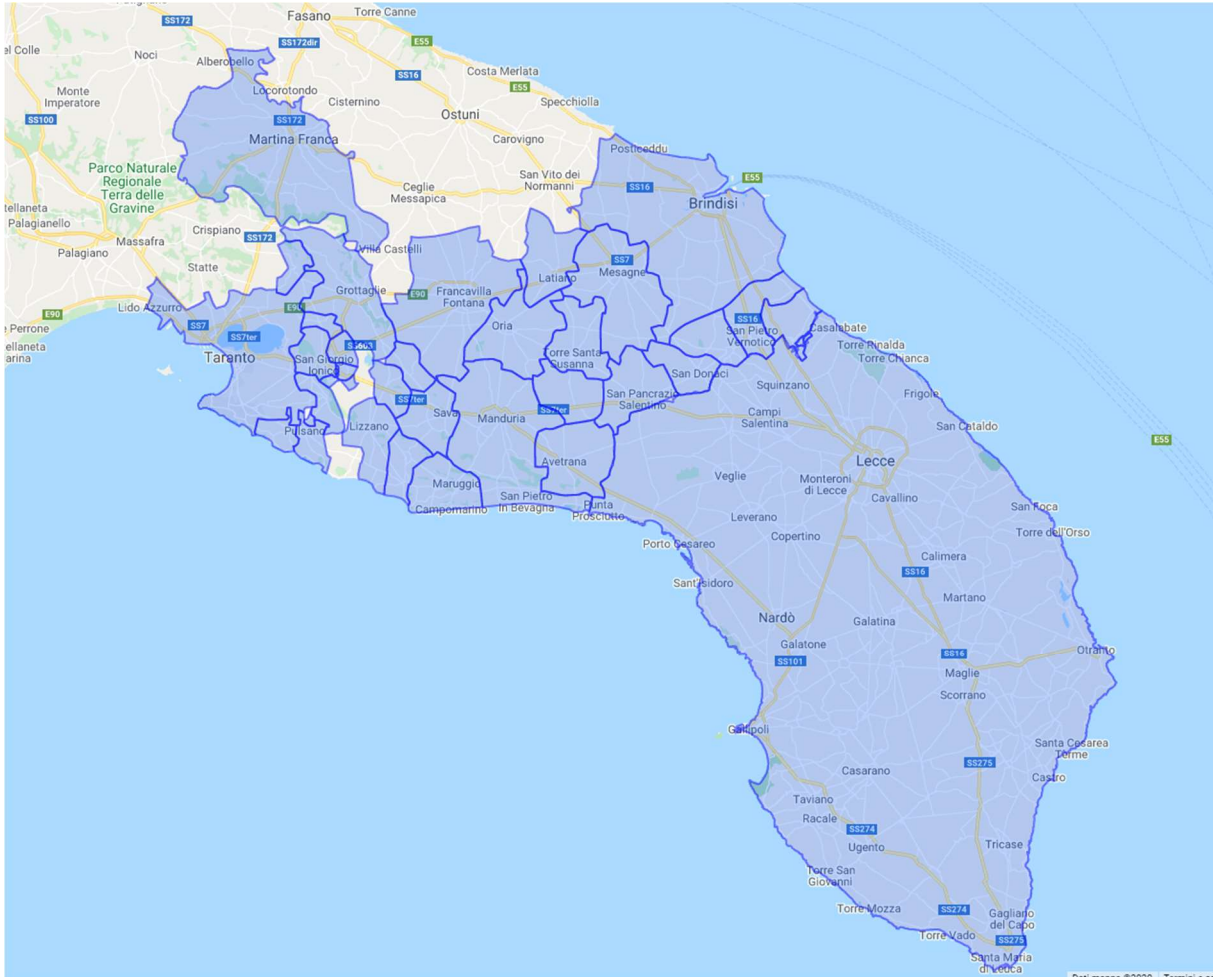


Figura 2-1: Zona di produzione dell'Olio Terra D'Otranto DOP



Relazione Essenze

Figura 2-2: Dettaglio della zona di produzione che comprende parzialmente il sito d'impianto

Storia

L'olivicoltura nella zona del Salento si sviluppa in epoca antichissima: già 8.000 anni fa i primi abitanti di queste terre coltivavano l'olivo. In seguito, nel corso dei secoli, la produzione locale ha tratto beneficio dagli apporti della tradizione oleicola di Messapi e Fenici, Greci e Romani. Le prime attività di commercializzazione dell'olio risalgono al Medioevo, per iniziativa dei monaci Basiliani, seguaci appunto di San Basilio. Sempre loro l'idea di identificare questa zona, estesa ad arco dalle Murge al punto di convergenza tra il Mar Ionio e l'Adriatico, con il nome Terra d'Otranto. Nel Rinascimento, la qualità dell'olio della zona era tale da essere apprezzato ed esportato fino addirittura ai confini dell'Impero Ottomano.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia olio extravergine di oliva Terra d'Otranto DOP. È commercializzato in recipienti in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a 5 l. L'etichetta deve recare l'anno di produzione delle olive, il logo del Consorzio abbinato alla dicitura olio extravergine di oliva Terra d'Otranto DOP, il simbolo comunitario. Sulla confezione deve essere apposto l'apposito contrassegno di garanzia composto da un codice alfanumerico univoco che assicura la tracciabilità del prodotto.

2.2 I VINI DELLA REGIONE PUGLIA

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 apportate 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.

2.2.1 Dati statistici della Produzione Vinicola regionale

Superficie vitata: 86.711 ettari di cui: Montagna: 1% | Collina: 30% | Pianura: 69% |

Produzione totale Vino: 4.965.000 ettolitri di cui: Vini DOP 4,9% | Vini IGP 22,4%.

Produzione dei Vini Rossi e Rosati: 65% | Vini Bianchi 35%.

Denominazioni vinicole presenti in Puglia: Vini DOCG: 4 | Vini DOC: 29 | Vini IGT: 6 |

(Dati 2013. Fonte: UIV - ISTAT ed elaborazioni)

I DOCG della Puglia sono 4:

Castel del Monte Bombino Nero DOCG

Castel del Monte Nero di Troia DOCG

Castel del Monte Rosso Riserva DOCG
Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG

I DOC invece sono 28:

Aleatico di Puglia DOC	Martina Franca DOC
Alezio DOC	Matino DOC
Barletta DOC	Moscato di Trani DOC
Brindisi DOC	Nardò DOC
Cacc'e Mmitte di Lucera DOC	Negroamaro di Terra d'Otranto DOC
Castel del Monte DOC	Orta Nova DOC
Colline Joniche Tarantine DOC	Ostuni DOC
Copertino DOC	Primitivo di Manduria DOC
Galatina DOC	Rosso di Cerignola DOC
Gioia del Colle DOC	Salice Salentino DOC
Gravina DOC	San Severo DOC
Leverano DOC	Squinzano DOC
Lizzano DOC	Tavoliere delle Puglie DOC
Locorotondo DOC	Terra d'Otranto DOC

Infine abbiamo 6 IGT PUGLIA

Daunia IGT	Salento IGT
Murgia IGT	Tarantino IGT
Puglia IGT	Valle d'Itria IGT

Vini censiti nell'area di progetto

Nell'area sono censiti i seguenti vini: Puglia IGT, Tarantino IGT, Salento IGT, Aleatico di Puglia DOC, Primitivo di Manduria DOC, Lizzano DOC, Negroamaro Terra D'Otranto DOC.

2.2.2 Puglia I.G.T.

L'area geografica vocata alla produzione del Vino IGT Puglia si estende sulle colline dell'intero territorio pugliese che presenta caratteristiche che lo rendono tra i più affascinanti in Italia in quanto a bellezza del paesaggio e tra i più interessanti da un punto di vista storico e naturalistico. Alle piane incolte battute dal vento seguono le infinite geometrie degli olivi oltre a fertili distese di terreni coltivati, recuperati a fatica da generazioni di contadini. Lungo le coste il paesaggio muta ulteriormente alternando lunghi arenili di sabbia finissima ad alte pareti rocciose intervallate da insenature e piccole calette, lungo le quali si aprono numerose grotte e anfratti dovuti alla particolare natura carsica del sottosuolo pugliese.

La Zona di Produzione del Vino IGT Puglia comprende l'intero territorio regionale.

Vinificazione e Affinamento del Vino IGT Puglia

Relazione Essenze

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

Le pratiche enologiche di vinificazione del Vino IGT Puglia prevedono, tra l'altro, che la resa massima dell'uva in vino IGT Puglia non dovrà essere superiore al 80% e al 50% per la tipologia di vino passito e uve stramature.

Storia e Letteratura del Vino IGT Puglia

La storia della vite in Puglia ha radici antichissime e si ritiene che questa pianta sia stata sempre presente nel territorio della regione. La vite era probabilmente presente in Puglia prima dei tempi della colonizzazione greca - nel VIII secolo a.C. - tuttavia alcune delle varietà oggi considerate 9 autoctone di questa regione sono state introdotte proprio dai greci, come il Negroamaro e l'Uva di Troia.

Dalla Grecia fu introdotto anche il sistema di coltivazione della vite ad "alberello", il metodo più diffuso in Puglia. Con l'arrivo del dominio degli antichi romani - in seguito alla vittoria contro Pirro nel 275 a.C. - la produzione e il commercio di vino furono particolarmente vivaci e i vini della Puglia cominciarono ad essere presenti - e apprezzati - nelle tavole di Roma.

Nella sua monumentale opera *Naturalis Historia*, Plinio il Vecchio, nell'elencare le varietà di uve greche, ricorda che in Puglia erano presenti le Malvasie Nere di Brindisi e Lecce, il Negroamaro e l'Uva di Troia. Plinio il Vecchio, Orazio e Tibullo hanno lasciato ampie testimonianze nei loro scritti sulle tecniche di coltivazione della vite e della produzione di vino in Puglia ai tempi degli antichi Romani, decantando - in particolare - il colore, il profumo e il sapore dei vini pugliesi. Plinio il Vecchio definì Manduria - la terra della Puglia più rappresentativa per il Primitivo - come *viticulosae*, cioè "piena di vigne".

Manduria non fu l'unica zona a guadagnarsi l'appellativo di *viticulosae*: anche Mesagne, Aletium (Alezio) e Sava furono definite in questo modo da altri autori. Altri autori illustri di quei tempi - come Marziale, Ateneo e Marrone - elogiarono nei loro scritti le qualità dei vini pugliesi. Con la costruzione del porto di Brindisi - nel 244 a.C. - il commercio del vino pugliese conosce un periodo piuttosto fiorente e a Taranto, con lo scopo di facilitare la spedizione e l'imbarco, si conservano enormi quantità di vino in apposite cantine scavate nella roccia lungo la costa.

Già a quei tempi, quindi, la Puglia diviene un importante "deposito" di vino, una terra che farà del vino, e dell'olio, due prodotti fortemente legati alla propria tradizione e cultura. Il vino di qualità lascerà un segno indelebile nella cultura della Puglia: da *merum*, che in latino significa "vino puro" o "vino genuino", deriva infatti il termine *mjere*, che in dialetto pugliese significa "vino". Dopo la caduta dell'impero romano, la viticoltura e la produzione di vino in Puglia subiscono un periodo di crisi e sarà solo per opera dei monasteri e dei monaci che le due attività saranno conservate e continueranno a caratterizzare la Puglia.

Nel Medioevo, in Puglia si registrano ancora enormi produzioni di vino: non a caso Dante Alighieri, nei suoi versi, descrive la Puglia come «terra sitibonda ove il sole si fa vino». L'importanza dello sviluppo della viticoltura e della produzione del vino fu ben compresa anche da Federico II che - nonostante fosse astemio - fece piantare migliaia di viti nella zona di Castel del Monte, importando le piante dalla vicina Campania.

Il vino assume un ruolo strategico per l'economia della Puglia tanto che, nel 1362, Giovanna I d'Angiò firma una legge che vietava nel territorio l'introduzione di vino prodotto al di fuori della regione. Sarà solamente durante il Rinascimento che i vini della Puglia cominceranno a conoscere i consensi

delle altre zone d'Italia e di alcune zone della Francia, i vini pugliesi fanno il loro ingresso nelle tavole delle corti nobili.

Andrea Bacci, uno degli autori di vino più conosciuti di quel periodo, ricorda nella sua opera *De naturali vinorum historia* che nelle zone di Lecce, Brindisi e Bari si producono vini di "ottima qualità", mentre dei rossi di Foggia e del Gargano dirà che sono vini di "media forza ma sinceri nella sostanza sicché durano fino al terzo anno e anche di più". Nei periodi successivi - nel 1700 e nel 1800 - la Puglia si farà sempre notare per le enormi quantità di vino prodotte, mai per la qualità, tanto che le eccedenze cominciano ad essere un serio problema, pur tuttavia costituendo un cospicuo profitto.

Vino a Indicazione Geografica Tipica con disciplinare Approvato con D.M. 12.09.1995 e pubblicato sulla G.U. 237 del 10.10.1995.

2.2.3 Tarantino IGT

Il Salento IGT è un vino a Indicazione Geografica Tipica, approvato con D.M. 12.09.1995, pubblicato sulla G.U. 237 del 10.10.1995.

L'area geografica vocata alla produzione del Vino IGT Tarantino si estende sull'arco collinare situato nel territorio provinciale di Taranto, il cui luogo, adeguatamente ventilato e luminoso, è particolarmente favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

La Zona di Produzione del Vino IGT Tarantino è localizzata in provincia di Taranto e comprende l'intero territorio provinciale.

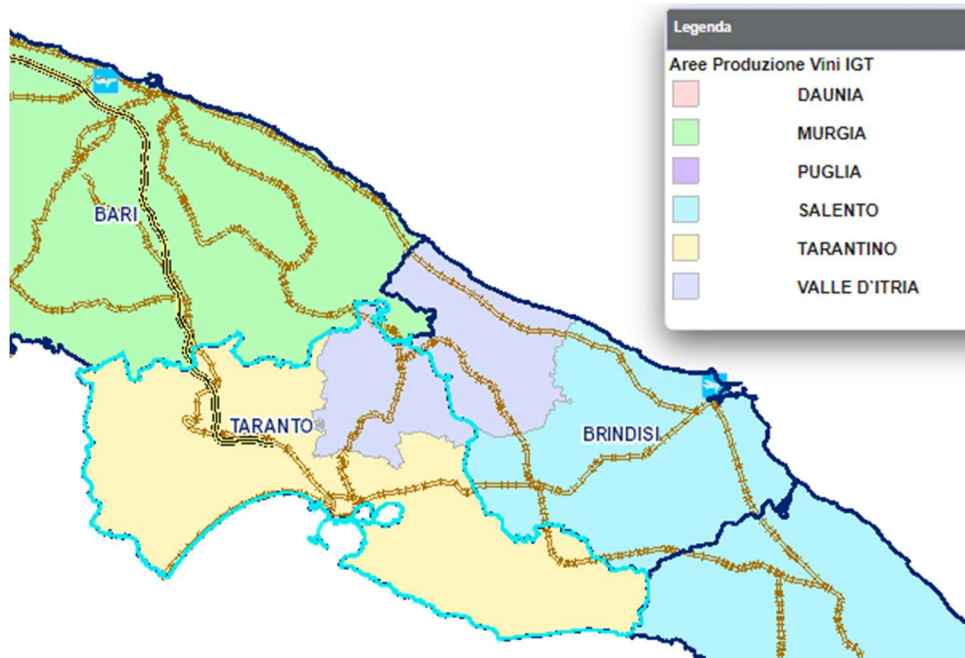


Figura 2-3: Zona di produzione del Tarantino IGT (contornato di azzurro)
 (fonte: <http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/>)

Vinificazione e Affinamento del vino IGT Tarantino

Relazione Essenze

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

Le pratiche enologiche di vinificazione del Vino IGT Tarantino prevedono, tra l'altro, che la resa massima dell'uva in vino IGT Tarantino non dovrà essere superiore al 80% e al 50% per la tipologia di vino passito e uve stramature.

Storia e Letteratura del vino IGT Tarantino

La millenaria storia vitivinicola della regione Puglia in generale, e della zona di produzione del Salento, in particolare, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, passando attraverso l'epoca medievale, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento di anfore vinarie a seguito di scavi archeologici, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani/ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Salento", sia esso bianco, rosso o rosato.

Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli e, soprattutto negli ultimi decenni, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali premiati vini.

2.2.4 Salento IGT

Il Salento IGT è un vino a Indicazione Geografica Tipica, approvato con D.M. 12.09.1995, pubblicato sulla G.U. 237 del 10.10.1995. L'area geografica vocata alla produzione del Vino IGT Salento si estende sulle colline situate tra l'Arco Jonico e la penisola Salentina, in un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

La Zona di Produzione del Vino IGT Salento è localizzata nella regione Puglia e comprende l'intero territorio delle province di Brindisi, Lecce e Taranto.

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

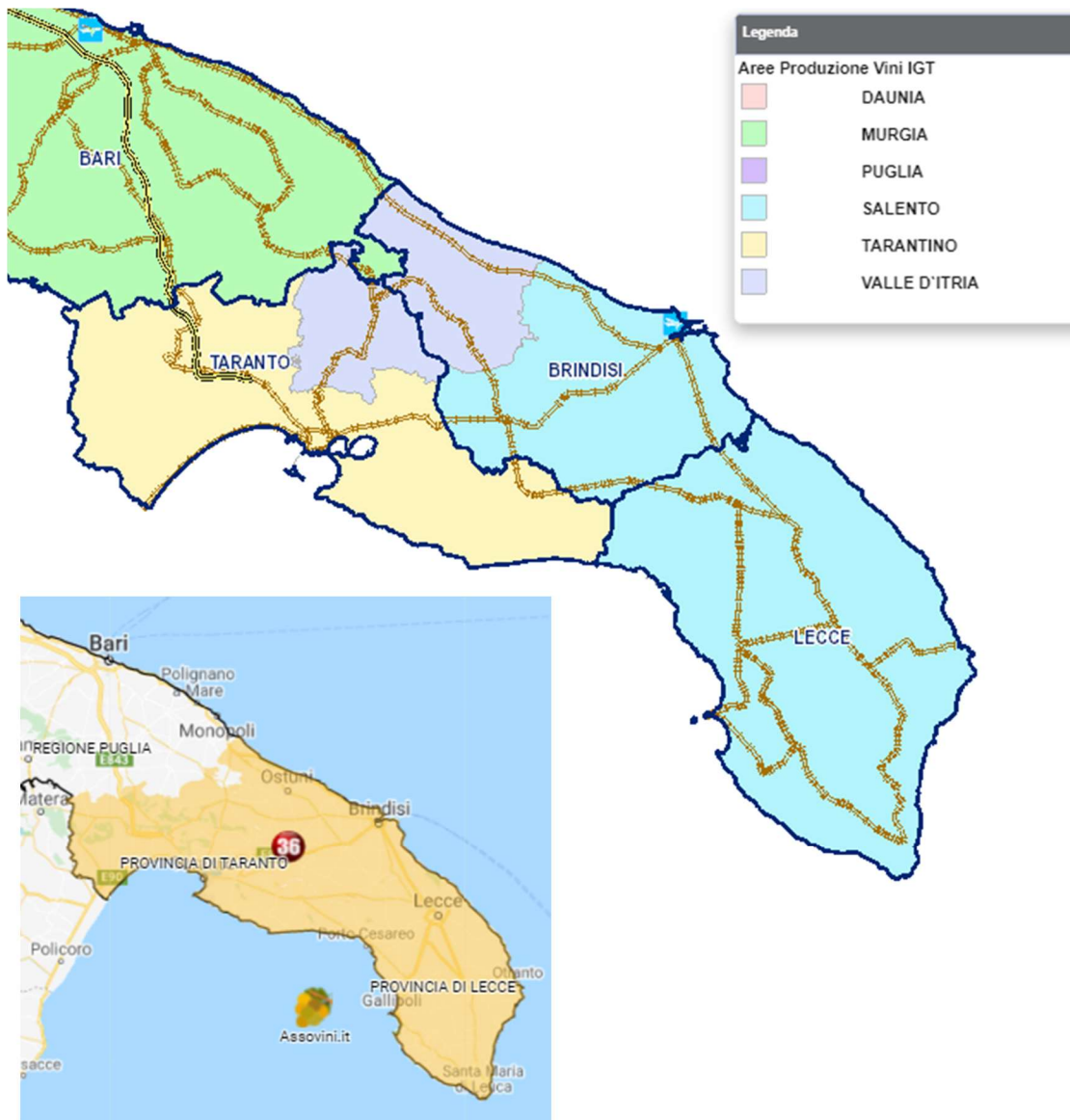


Figura 2-4: Zona di produzione del Salento IGT

(fonte: <http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/>) (Assovini)

Vinificazione e Affinamento del vino IGT Salento

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

Le pratiche enologiche di vinificazione del Vino IGT Salento prevedono, tra l'altro, che la resa massima dell'uva in vino IGT Salento non dovrà essere superiore al 80% e al 50% per la tipologia di vino passito e uve stramature.

Storia e Letteratura del vino IGT Salento

Relazione Essenze

La millenaria storia vitivinicola della regione Puglia in generale, e della zona di produzione del Salento, in particolare, dallo sbarco dei greci fino ai giorni nostri, passando attraverso l'epoca medievale, attestata da numerosi documenti e reperti storici, come il ritrovamento di anfore vinarie a seguito di scavi archeologici, è la prova inconfutabile della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani/ambientali e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Salento", sia esso bianco, rosso o rosato.

Ciò testimonia come l'intervento dell'uomo nel territorio in questione abbia, nel corso dei secoli e, soprattutto negli ultimi decenni, tramandato prima, sviluppato poi, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali in epoca moderna sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali premiati vini.

2.2.5 Aleatico di Puglia DOC

L'area geografica vocata alla produzione del Vino DOC Aleatico di Puglia si estende su un ampio territorio collinare pugliese, in zone vinicole adeguatamente ventilate, luminose e favorevoli all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

La Zona di Produzione del Vino DOC Aleatico di Puglia è localizzata nella regione Puglia e comprende tutto il territorio regionale come indicato nella planimetria seguente tratta dal sito <http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/>.

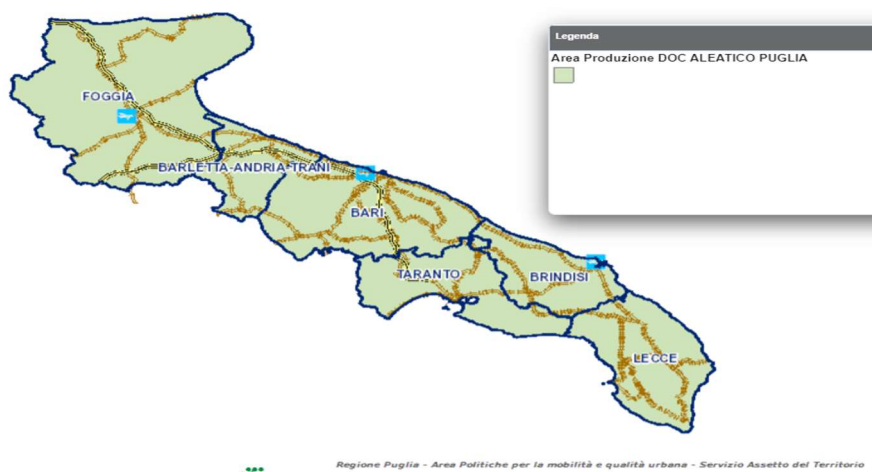


Figura 2-5: Zona di produzione dell'Aleatico di Puglia DOC (in verde)
(fonte: <http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/>)

Tipologie e Uve dell'Aleatico di Puglia DOC

La denominazione di origine controllata "Aleatico di Puglia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Dolce Naturale
- Dolce Naturale Riserva
- Liquoroso Dolce Naturale
- Liquoroso Dolce Naturale Riserva

Ed in particolare:

- Aleatico di Puglia Dolce Naturale (Vino Rosso) - Versione Amabile
- Aleatico di Puglia Dolce Naturale Riserva (Vino Rosso Invecchiato) Version Amabile
- Aleatico di Puglia Liquoroso Dolce Naturale (Vino Rosso Liquoroso) Versione Dolce
- Aleatico di Puglia Liquoroso Dolce Naturale Riserva (Vino Rosso Liquoroso Invecchiato)

Versione Dolce

Vinificazione e Affinamento del Vino DOC Aleatico di Puglia

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

Le pratiche enologiche di vinificazione del Vino DOC Aleatico di Puglia prevedono, tra l'altro, che:

- La resa massima dell'uva in vino DOC Aleatico di Puglia non dovrà essere superiore al 65%.

La preparazione del Vino DOC Aleatico di Puglia è consentita anche nella tipologia "Liquoroso" secondo le vigenti disposizioni di legge.

- Per le uve destinate alla produzione del Vino DOC Aleatico di Puglia è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su stuoie.

- Il vino DOC Aleatico di Puglia con la menzione Riserva deve essere sottoposto ad invecchiamento per almeno 36 mesi.

- Sulle etichette di ciascuna tipologia di Vino DOC Aleatico di Puglia è obbligatorio riportare l'annata di produzione delle uve.

Storia e Letteratura del Vino DOC Aleatico di Puglia

La storia della vite in Puglia ha radici antichissime e si ritiene che questa pianta sia stata sempre presente nel territorio della regione.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Aleatico di Puglia", ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Il Vino DOC Aleatico di Puglia ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata in data 29 maggio 1973, 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.

2.2.6 Lizzano DOC

La denominazione di origine controllata "Lizzano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Rosso, anche nelle tipologie Novello e Frizzante
- Rosato, anche nelle tipologie Novello, Spumante e Frizzante
- Bianco, anche nelle tipologie Spumante e Frizzante
- Negroamaro Rosso e Rosato
- Malvasia nera

Relazione Essenze

L'area geografica vocata alla produzione del Vino DOC Lizzano si estende sulle colline tarantine situate nell'Arco Jonico, in un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

La Zona di Produzione del Vino DOC Lizzano è localizzata in provincia di Taranto e comprende il territorio dei comuni di Lizzano, Faggiano e le isole amministrative del comune di Taranto..

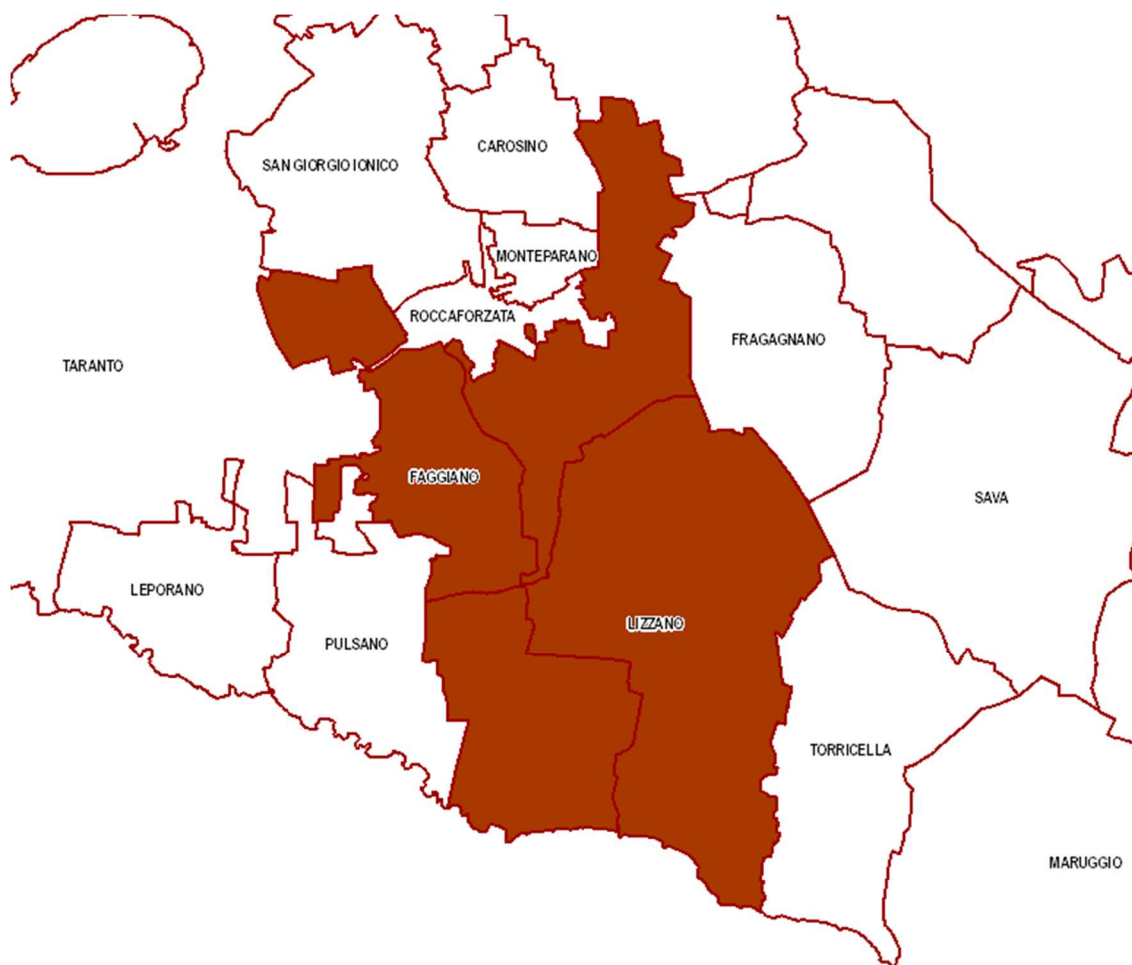


Figura 2-6: Zona di produzione del Lizzano DOC

(fonte: <http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/>)

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

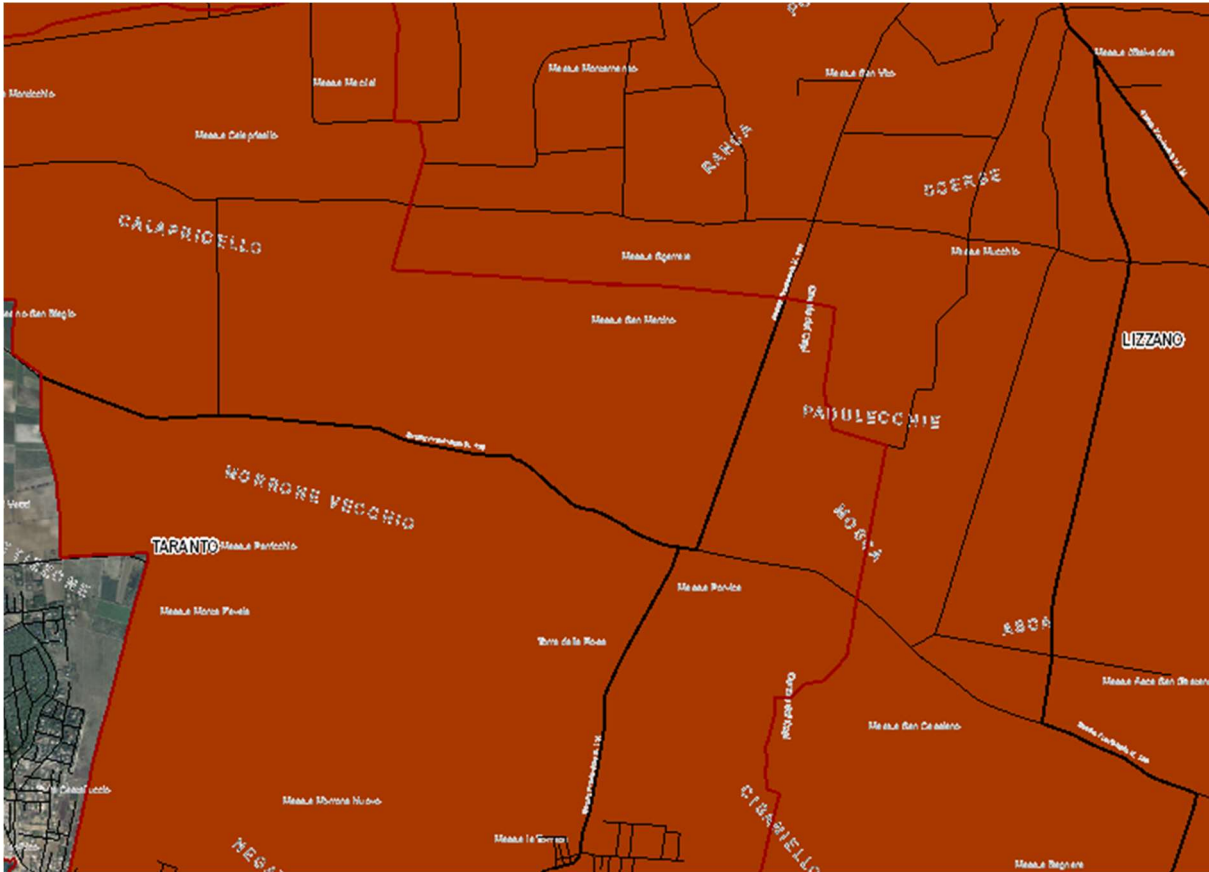


Figura 3 6: Zona di produzione del Lizzano DOC: dettaglio area di progetto

Vinificazione e Affinamento del Vino DOC Lizzano

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

Le pratiche enologiche di vinificazione del Vino DOC Lizzano prevedono, tra l'altro, che:

- La resa massima dell'uva in vino DOC Lizzano non dovrà essere superiore al 70% e al 65% per le tipologie di Vino Bianco e Rosato; l'eccedenza non potrà avere diritto alla DOC.
- Il Vino DOC Lizzano Novello deve essere ottenuto mediante procedimento di macerazione carbonica delle uve ed essere immesso al consumo non prima del 6 novembre dello stesso anno di vendemmia.
- I Vini DOC Lizzano Bianco, Rosso e Rosato possono essere prodotti anche nella tipologia Frizzante con sovrappressione di almeno 1 bar a 20°C.
- Il vino DOC Lizzano con menzione Superiore deve essere sottoposto ad invecchiamento per circa 12 mesi e, comunque, immesso sul mercato non prima del 30 novembre dell'anno successivo alla vendemmia.
- Sulle etichette delle tipologie di Vino DOC Lizzano Novello e Superiore è obbligatorio riportare l'annata di produzione delle uve. Per le altre tipologie è facoltativo.

Relazione Essenze

Storia e Letteratura del Vino DOC Lizzano

Della viticoltura di epoca coloniale sappiamo molto poco, ma è molto probabile che essa rivestisse un ruolo molto importante all'interno delle aziende medio-piccole proliferate all'interno della chora nei secoli V-III a.C.. Questa specificità la si riscontra in parte anche oggi e non è un caso se fin dal '700 il sistema della masseria, personificazione della grande proprietà (feudale, laica o ecclesiastica) si contrapponeva a quello del semplice vigneto, espressione invece del piccolo possesso contadino; non è un caso, quindi, che ben di rado il peso economico del vigneto all'interno della masseria risultasse consistente, nonostante il suo pur articolato corredo di funzioni produttive.

Fu nell'800, a seguito della nascita di una nuova forma insediativa delle élite borghesi, che prese le mosse dalla trasformazione delle strutture produttive deputate alla vite (i palmenti, con gli ambienti che ospitavano il custode del vigneto) in casini di campagna, dove le antiche funzioni convivevano con le nuove, residenziali e di rappresentanza insieme, che si realizzò uno sviluppo importante della viticoltura anche per il fatto che la popolazione contadina, per emulazione, cominciò a risiedere in campagna per periodi prolungati favorendo così la nascita di veri villaggi rurali.

Sorse così una miriade di microaziende viticole che giunsero a colonizzare finanche la duna costiera, mentre i moltissimi trulli eretti nelle campagne divennero un inequivocabile segno di nuovo, seppure stagionale, modello di popolamento rurale. Comunque, anche in tale contesto, il vigneto continuava a costituire il nucleo della pur grama proprietà contadina, fermo restando la condizione di esigua produzione commercializzabile.

Contemporaneamente i grossi proprietari terrieri, grazie a finalmente importanti investimenti, impiantarono estesi vigneti la cui produzione poteva finalmente essere destinata ad un mercato più ampio; iniziava così una pratica: l'impiego del vino pugliese per migliorare le prestazioni delle più celebrate produzioni del Centro e Nord italiane.

Il Vino DOC Lizzano ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con DPR del 21 dicembre 1988 (G.U. 144 del 22.06.1989) e la denominazione è stata aggiornata con le ultime modifiche introdotte dal D.M. 07.03.2014.

2.2.7 Primitivo di Manduria DOCG

La denominazione di origine controllata "Primitivo di Manduria" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Primitivo di Manduria dolce Naturale

Il territorio in cui ricade l'areale di produzione della D.O.C.G. Primitivo di Manduria Dolce Naturale è essenzialmente caratterizzato da due tipologie di paesaggio: l'Arco Jonico e la penisola Salentina.

L'Arco Jonico interessa maggiormente la zona costiera e si estende a partire dalla costa ionica fino ad arrivare alla base delle Murge, ad ovest fino alla Fossa Bradanica e ad est fino al contatto con il Salento Nord Occidentale.

Il Salento (o Penisola Salentina) riguarda la parte sud-orientale dell'intero territorio tarantino. Si presenta come un territorio alquanto complesso in cui si alternano superfici subpianeggianti (nelle aree localizzate tra Lecce e Brindisi) a rilievi calcarei (serre salentine).

La Zona di Produzione del Vino DOCG Primitivo di Manduria Dolce Naturale è localizzata in provincia di Taranto e comprende il territorio dei comuni di Manduria, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Fragagnano,

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

Lizzano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana e quello della frazione di Talsano e delle isole amministrative del comune di Taranto, intercluse nei territori dei comuni di Fragagnano e Lizzano. Invece in provincia di Brindisi comprende il territorio dei comuni di Erchie, Oria e Torre S. Susanna.

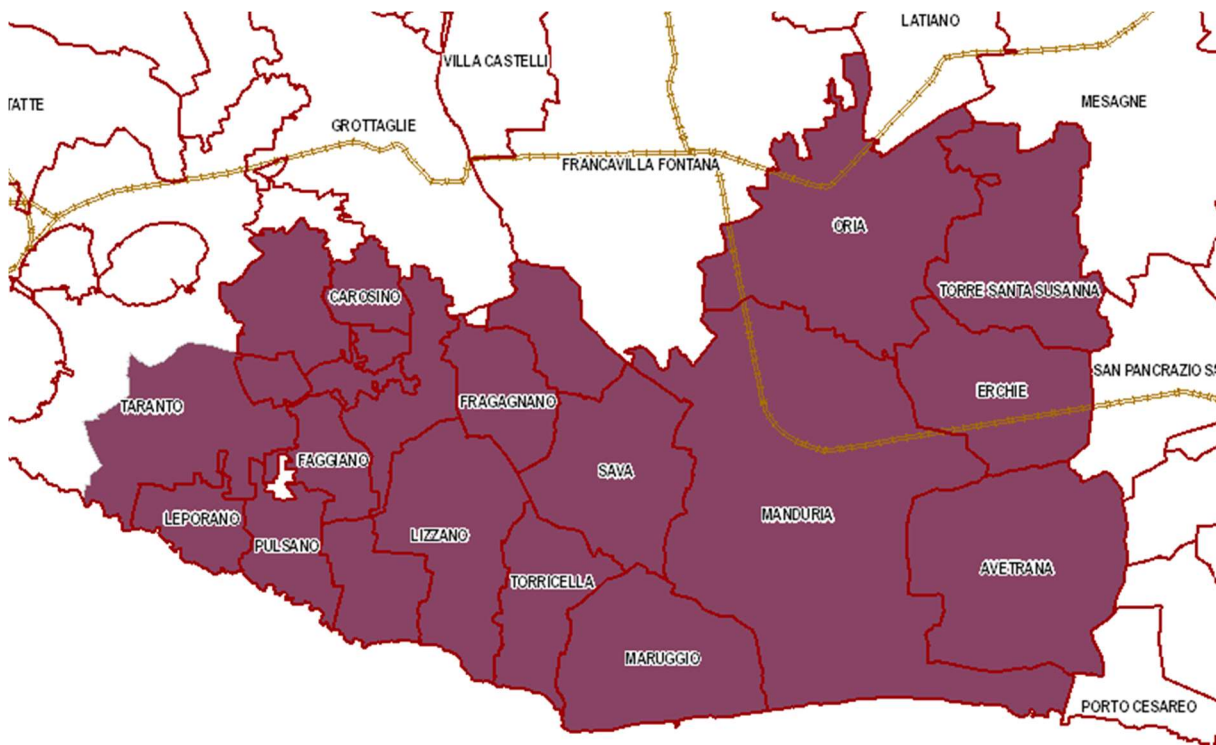


Figura 2-7: Zona di produzione del Primitivo di Manduria DOC
(fonte: <http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/>)

Vinificazione e Affinamento del Vino DOPG Primitivo di Manduria

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

Le pratiche enologiche di vinificazione del Vino DOPG Primitivo di Manduria Dolce Naturale prevedono, tra l'altro, che la resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore al 60%, pari ad una resa massima di 42 hl/ettaro. Qualora tali parametri vengano superati decade il diritto alla DOPG per tutto il prodotto.

Storia e Letteratura del Vino DOPG Primitivo di Manduria

Nel primo trentennio del 1900 il prof. Giuseppe Musci (1879-1946), Direttore del Consorzio Antiflosserico della provincia di Bari, contribuì allo sviluppo della nuova viticoltura in Puglia con un'incessante attività testimoniata da numerosi articoli, opuscoli e testi tra cui uno dedicato al "Primitivo

Relazione Essenze

di Gioia” datato 1919. Nel testo il Musci fa risalire l’origine, fino ad oggi mai smentita, della prima selezione del Primitivo al 179 per opera del sacerdote don Francesco Filippo Indellicati (1787-1831), Primicerio del capitolo della chiesa madre di Gioia del Colle (Ba) nonché esperto botanico ed agronomo. Indellicati, avendo notato ed apprezzato il vitigno all’interno di un vecchio vigneto polivarietale situato in agro di Gioia del Colle, lo ribattezzò come Primitivo o Primiticcio in virtù della precocità di maturazione e ritenendolo adatto alle terre rosse tipicamente pugliesi, realizzò per talea un vigneto razionale monovarietale in contrada Terzi. Il Vitagliano (1985), sposando la tesi dell’origine gioiese, afferma che già nel 1868, nelle contrade Marchesana, Terzi, Castiglione e Parco Busciglio dell’agro di Gioia fossero coltivati a Primitivo circa 6.000 ettari.

A sostegno di quanto detto non mancano illustri citazioni bibliografiche di fine ‘800, ossia in un’epoca caratterizzata dalla nascita in tutta Europa della disciplina ampelografia e dai primi tentativi di associare ogni vitigno ad una determinata area di coltivazione. Ancor prima G. Perelli (1874) e D. Froio (1875) ne avevano brevemente descritto le caratteristiche ampelografiche, produttive ed enologiche, risultando, ad oggi, tra i primi testimoni dell’antica presenza del vitigno in Puglia. Il dottor Antonio Carpenè, nella sua nota “Intorno ad alcuni vini del barese” cita un vino “Primitivo di Turi” dell’annata 1867, e ciò, nel confermare l’autenticità pugliese del vitigno, pone comunque un interrogativo sull’origine prettamente gioiese della sua coltivazione. Nel 1887 il De Rovasenda annotò che “il Primitivo, coltivato in Terra di Bari (Altamura, Bitonto, Turi) matura la sua uva molto precocemente e può dare un buon vino....; dà in qualche località un vino liquoroso”. Tale antica citazione rappresenta probabilmente il primo riferimento di una tipologia di vino prodotto con uve parzialmente passite analoga all’attuale Dolce naturale della D.O.C Primitivo di Manduria.

Nella piana di Manduria il Primitivo approdò molto probabilmente alla fine del XIX secolo, grazie ad alcune barbatelle portate dalla contessa Sabini di Altamura, andata in sposa a Tommaso Schiavoni Tafuri, il quale ne avviò la coltivazione nelle terre di sua proprietà, selle dune di Campomarino, una località rivierasca frazione di Maruggio.

La prima etichetta di cui si ha testimonianza del primitivo proveniente dal vigneto dello Schiavoni Tafuri risale al 1891 e porta la denominazione “Campo Marino”. Si narra che di tale vino, presto rivelatosi di grande struttura, il nobiluomo di Manduria fosse così geloso, da ammettere alla degustazione solo pochi eletti suoi amici. Tutto ciò non esclude ovviamente che il vitigno fosse presente già da tempo in Puglia, sulla murgia barese o lungo l’areale jonico-tarantino (Baldassarre, 2003).

Singolare appare la fama in epoca romana dell’area tarantina o Aulonia, elogiata per fertilità e abbondanza nell’Ode VI dei Carmina di Orazio: “Più di ogni altro angolo della terra / mi sorride quello dove il miele non è da meno di quello dello Imetto / e l’olivo gareggia con quello del Venafro / dove Giove alterna lunghe primavere e tiepidi inverni / e l’Aulone amico del fertile Bacco non ha minimamente da invidiare alle uve di Falerno”.

I mera tarantina, i prestigiosi vini prodotti nel territorio dell’antica Aulonia, furono paragonati da Orazio al famosissimo Falerno, di cui riproducevano le doti di longevità, austerità e forza. Il leggendario confronto tra i due vini, nel sostenere la tesi di un contributo del Primitivo alla loro composizione, è supportato dal riconoscimento dell’antica presenza del vitigno nel casertano, nella stessa zona dove in epoca romana si produceva il celeberrimo Falerno, con la DOC “Falerno del Massico Primitivo”. A tal riferimento Vitagliano annota “Il fatto che in questa stessa area della provincia di Caserta, localmente, il vitigno è chiamato primitivo di Lecce fa pensare che esso sia in qualche modo arrivato dalla Puglia, e in particolare dal Salento”.

Nel 1629, il patrizio monopolitano Prospero Rendella nel suo "Tractatus de vinea, vindemia et vino" decanta le qualità del vino Tarentinum. E un vino così prestigioso doveva necessariamente nascere da un vigneto dotato di qualità superiori e fortemente adattato all'ambiente. E allora si potrebbe anche pensare che il Primitivo portato a Manduria dalla contessa Sabini di Altamura abbia segnato un fortuito ritorno di un vitigno diffuso nella stessa area in epoca ben più remota.

La recente opera "Dal merum al Primitivo di Manduria", nel valoroso tentativo di ricostruire l'intreccio millenario tra la storia del popolo pugliese e il vino, aggiunge interessanti tasselli alla tesi di una antica presenza del comprensorio di Manduria del vitigno Primitivo o quantomeno di un suo simile (Filo et al., 2004). Nel libro si descrive la fama della cosiddetta "fiera pessima" di Manduria, nota, in epoca angioina, per la bontà e l'abbondanza del vino che giungeva dai comuni limitrofi e si parla dell'abate Pacichelli, che durante i suoi viaggi in Terra d'Otranto negli ultimi decenni del '600, si soffermò ad osservare la grande produzione enologica di Casalnuovo, l'odierna Manduria. La sua vita fenologica è più breve di altre varietà: a dispetto della precocità di maturazione è, infatti di germogliamento tardivo e perciò poco soggetto ai danni delle brinate, la fioritura è delicata e resistente discretamente agli attacchi di malattie crittogamiche.

Caratteristica unica nel panorama viticolo, le cosiddette femminelle, in zona dette racemi, raggiungono una perfetta maturazione in epoca successiva alla prima vendemmia. Infatti, dopo un mese circa dalla prima vendemmia, veniva effettuata la raccolta dei racemi, che sicuramente rappresentavano caratteristiche differenti dai grappoli principali, ciononostante il mosto che ne derivava veniva vinificato in purezza e il vino ottenuto si presentava più asciutto e tannico nonché più colorato di quello proveniente dalla prima vendemmia.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità. La DOCG "Primitivo di Manduria Dolce Naturale" è stata riconosciuta con il DM 23/02/2011 – G.U. n. 57 del 10-3-2011.

2.2.8 Negroamaro di Terra d'Otranto DOC

La denominazione di origine controllata "Negroamaro di Terra d'Otranto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Rosso, anche Riserva
- Rosato, anche Spumante e Frizzante:

L'area geografica vocata alla produzione del Vino DOC Negroamaro di Terra d'Otranto si estende sulle colline pugliesi situate nell'Arco Jonico e nella Penisola Sorrentina, in un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive delle vigne.

La Zona di Produzione del Vino DOC Negroamaro di Terra d'Otranto è localizzata nei territori delle provincie di Brindisi, Lecce e Taranto.

Relazione Essenze

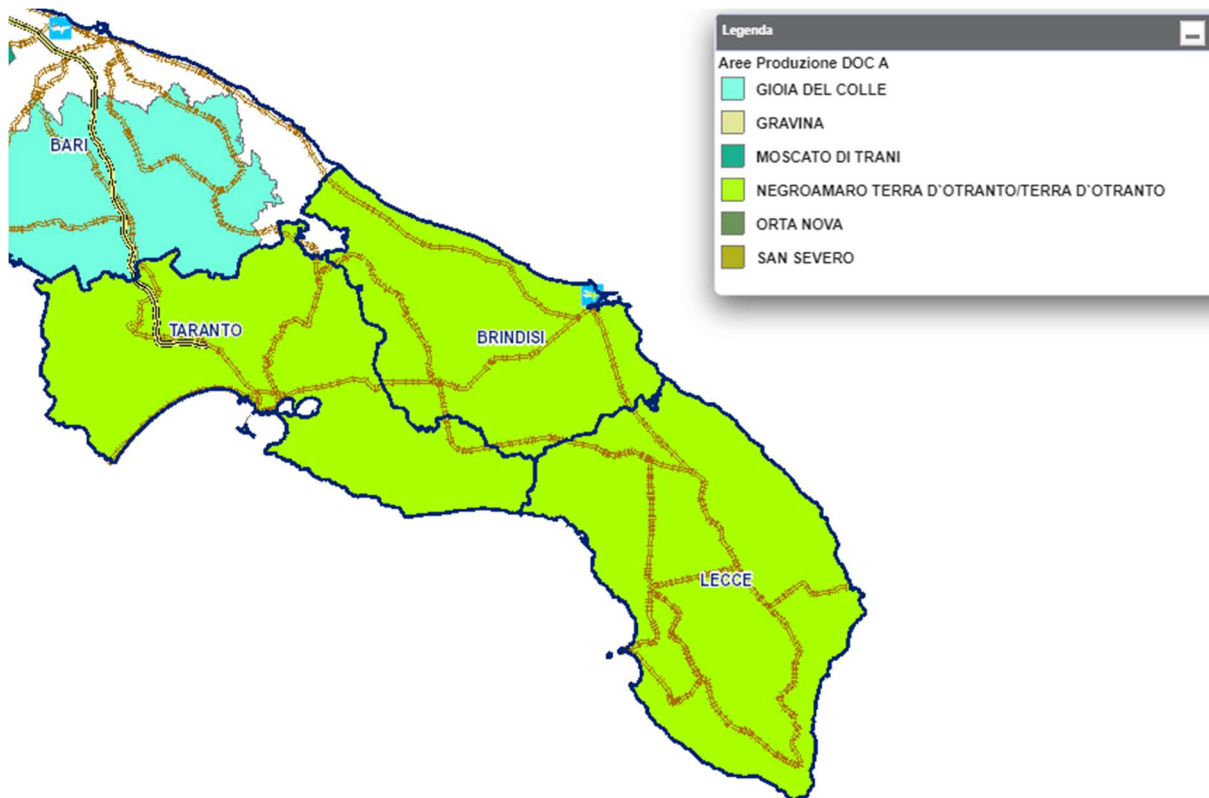


Figura 2-8: Zona di produzione del Negroamaro Terra D'Otranto DOC
(fonte: <http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ConsultazioneMappaVini/>)

Vinificazione e Affinamento del Vino DOC Negroamaro di Terra d'Otranto

Nelle fasi di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

Le pratiche enologiche di vinificazione del Vino DOC Negroamaro di Terra d'Otranto prevedono, tra l'altro, che:

- La resa massima dell'uva in vino DOC Negroamaro di Terra d'Otranto non dovrà essere superiore al 70%; nel caso tali parametri venissero superati entro il limite del 5%, l'eccedenza non potrà avere diritto alla DOC, ma potrà essere destinata alla produzione dei Vini IGT tra quelli prodotti nel territorio. Oltre detti limiti decade il diritto alla DOC per tutto il prodotto.

- Per le uve destinate alla produzione di tutte le tipologie di Vino DOC Negroamaro di Terra d'Otranto è consentito l'appassimento sulla pianta oppure su stuoie in cassette poste in locali idonei.

- Il vino DOC Negroamaro di Terra d'Otranto con menzione Riserva deve essere sottoposto ad invecchiamento per almeno 24 mesi.

- Nella designazione dei Vini DOC Negroamaro di Terra d'Otranto può essere menzionata la dizione "Vigna" purché sia seguita dal relativo toponimo e che siano rispettate determinate pratiche di vinificazione.

- Sulle etichette di ciascuna tipologia di Vino DOC Negroamaro di Terra d'Otranto è obbligatorio riportare l'annata di produzione delle uve, ad eccezione delle tipologie di Vino Frizzante e Spumante.

Storia e Letteratura del Vino DOC Negroamaro di Terra d'Otranto

Il Negroamaro è di remota introduzione, le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia infatti, sin dal VI secolo a.C., erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno. Questo vitigno trova infatti il suo principale bacino viticolo nelle provincie di Brindisi e Lecce dove oggi rappresenta circa il 72% della superficie vitata.

L'intero territorio è disseminato di testimonianze e reperti di quell'epoca che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini ottenuti. La coltivazione era praticata ancora prima dell'insediamento dei Fenici (2000 a.C). Nuovi vitigni e tecniche di coltivazione, si svilupparono ulteriormente con l'arrivo dei coloni greci.

L'occupazione romana trovò vini eccellenti; anche in seguito alla caduta dell'Impero romano, lo sviluppo viticolo della regione non si arrestò, ed ebbe con Federico II (XII sec.) la diffusione di nuovi vitigni; nel '600 diventò la cantina d'Europa; erano i tempi della Compagnia delle Indie che fece base a Brindisi.

Buone testimonianze enologiche e viticole non mancano nelle epoche successive, ma sempre l'attività svolta intorno alla vigna interessa la piccolissima proprietà contadina ed in particolare la colonia e la mezzadria, che trovano in questa coltura occasione di lavoro per tutta la famiglia; attorno alla vigna ci saranno sempre piante fruttifere d'ogni sorta, attraverso cui il sostentamento sarà assicurato quasi in regime autarchico, garantendo preziose riserve di prodotti da barattare.

La vigna stessa è concepita con differenti specie che potessero arrivare a maturazione in periodi differenti ed anche per avere qualità diversificate. Il modello plurivarietales si affermerà nelle antiche vigne antiche anticipando il recente sistema di blend atto a migliorare o ammorbidire le asperità monovarietalis.

Con le moderne metodologie del dopo fillossera questo modello sarà abbandonato e si preferirà il monovitigno intensivo. I primi scambi commerciali, preferenziali per ragioni di dominazione, raggiungeranno Napoli e, subito dopo l'Unità d'Italia, il mercato settentrionale; molti mediatori del nord faranno carico di vini pugliesi; infine i francesi, diverranno i maggiori compratori.

Sul finire dell'800 la Puglia diverrà la principale esportatrice di vini d'Italia. Nella metà dell'ottocento sorsero moderni impianti per la pigiatura delle uve e la vinificazione in prossimità della ferrovia per agevolare gli scambi commerciali. Come riferito dal Falcone (2010), importanti fonti documentali si ritrovano nell'archivio storico della Direzione Generale dell'Agricoltura riguardanti gli inizi del secolo, in particolare su documentazione relativa alle cantine Sociali di Galatina, Gallipoli e Manduria, per una relazione tecnica della Regia Prefettura di Terra D'Otranto, sulla condizione della viticoltura indirizzata all'On. Ministro.

In questo periodo e per le particolari condizioni si richiedeva un incremento della coltivazione della vite e ciò si imponeva a causa della forte richiesta di vini da taglio da parte delle regioni settentrionali costrette a rimediare alla crisi produttiva anche francese causata dalla fillossera. Aglianico, Aleatico, Fiano, Verdeca, Greco, Primitivo, Negroamaro sono i vitigni più rinomati della zona ma bisogna ricordare anche una notevole quantità di altri vitigni a bacca bianca e nera, coltivati da sempre in tutta

Relazione Essenze

l'area molto spesso conosciuti solo con nomi locali, che hanno sostenuto per tanto tempo un ruolo importante nella viticoltura locale.

Il Vino DOC Negroamaro di Terra d'Otranto ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata con D.M. del 4 ottobre 2011 (G.U. 245 del 20.10.2011) e la denominazione è stata aggiornata con le ultime modifiche introdotte dal D.M. 05.06.2014.

2.3 ALTRI PRODOTTI

Gli altri prodotti dotati di disciplinare di produzione e qualità, derivati dalla trasformazione dei prodotti agricoli sono: Burrata di Andria IGP, Canestrato Pugliese DOP, Mozzarella STG, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Ricotta di Bufala Campana DOP, Uva di Puglia IGP e Pizza Napoletana STG.

2.3.1 Burrata di Andria IGP

La Burrata di Andria IGP è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino e ottenuto dall'unione di panna e formaggio. L'involucro è costituito esclusivamente da pasta filata che racchiude, al suo interno, una miscela di panna e pasta filata sfilacciata a mano.

Metodo di produzione

Il latte può essere utilizzato sia crudo che pastorizzato a 72°C per 15 secondi e deve essere riscaldato a 35-37°C. La coagulazione, ottenuta con caglio di vitello naturale, è preceduta dalla fermentazione con addizione di acidi alimentari (acido citrico o lattico), latte innesto o siero innesto. La cagliata, rotta in grumi della grandezza di una nocciola, viene liberata del siero e lasciata a riposare per completare la maturazione lattica. La pasta così ottenuta viene filata con acqua bollente ed eventualmente addizionata di sale. Una parte di pasta filata viene ridotta in fettucce sfilacciate a mano, quindi raffreddate in acqua fino a formare un ammasso spugnoso che viene successivamente miscelato con panna per costituire il ripieno (stracciatella). La parte restante di pasta filata viene forgiata in sacchetti, successivamente riempiti con la stracciatella e richiusi modellando con cura l'imboccatura. Le forme vengono successivamente sottoposte a rassodamento in acqua fredda. Può seguire la salatura con immersione in salamoia, se non effettuata in pasta durante la filatura.

Aspetto e sapore

La Burrata di Andria IGP ha l'aspetto di un piccolo sacchetto di pasta filata, bianco e lucido, dalla forma rotondeggiante con una caratteristica chiusura apicale. Il ripieno o stracciatella ha una consistenza spugnosa ed è composto da pasta filata stracciatella a mano immersa nella panna. La Burrata di Andria IGP ha un peso variabile tra i 100 g e i 1.000 g e un involucro di spessore ≥ 2 mm. Il gusto è dato dal sapore di latte fresco o cotto unito a burro e panna. Al taglio, la Burrata di Andria IGP presenta un ripieno di panna e pasta filata sfilacciata "stracciatella" a mano. Il termine "stracciatella" prende origine da questo metodo di lavorazione del ripieno.

Zona di produzione

La zona di produzione e di confezionamento della Burrata di Andria IGP è rappresentata dall'intero territorio della regione Puglia.

Storia

Si tramanda oralmente che in un'antica masseria, nei primi decenni del Novecento, il sig. Lorenzo Bianchino abbia inventato la Burrata di Andria. Si racconta che a causa di una forte nevicata, non potendo trasferire il latte in città, dovendo necessariamente trasformarlo e soprattutto utilizzare la panna, seguendo il concetto di produzione delle mantèche (involucri di pasta filata stagionata in cui è conservato il burro), provò a realizzare con lo stesso principio un prodotto fresco. Così che, il signor Bianchino, pensò di mescolare insieme i residui della lavorazione della pasta filata con della panna ed avvolgere il tutto in un involucro fatto anch'esso di pasta filata. Una delle prime segnalazioni risale al 1931 nella Guida del Touring Club, ottenendo sin da subito un successo enorme, tanto da trovare nello Scia di Persia uno dei suoi grandi estimatori.

2.3.2 Mozzarella STG

La Mozzarella STG è un formaggio molle a pasta filata, prodotto con latte intero vaccino fresco. La forma può essere sferoidale, eventualmente con testina, o a treccia. La Mozzarella STG deve il suo nome al verbo "mozzare", ovvero tagliare, operazione con cui si taglia manualmente la pasta calda ponendo le mani a tenaglia e che caratterizza la fase finale della lavorazione dei formaggi a pasta filata.

Metodo di produzione

Il latte utilizzato viene pastorizzato a 71,7°C per 15 secondi e aggiunto di lattoinnesto naturale ottenuto per arricchimento selettivo della microflora presente naturalmente nel latte crudo. Il lattoinnesto deve essere ottenuto attraverso un trattamento termico del latte ad almeno 63°C per 15 minuti (o equivalente), seguito da raffreddamento ed incubazione a 42-50°C fino al raggiungimento del giusto grado di acidità e quindi da un successivo raffreddamento a temperatura inferiore a 8°C. Se conservato, va mantenuto in regime di refrigerazione a temperatura inferiore o uguale a 4°C. La coagulazione avviene con caglio bovino liquido ad una temperatura di 35-39°C fino a maturazione lattica della cagliata ad un pH di 5,0-5,4. La cagliata, rotta in grumi della grandezza di una noce, viene liberata di circa metà del siero presente e lasciata ferma per alcune ore per completare la maturazione lattica. La pasta ottenuta viene quindi filata con acqua calda, eventualmente addizionata di sale, ad una temperatura finale della pasta compresa tra 58-65°C ed infine lavorata a caldo per ottenere le forme consentite e sottoposta a rassodamento in acqua fredda. La Mozzarella STG può essere posta in vendita solo se appositamente confezionata all'origine. All'interno della confezione, per preservare il prodotto, è presente il liquido di governo, una soluzione acquosa con eventuale aggiunta di sale.

Aspetto e sapore

La Mozzarella STG può avere forma sferoidale, eventualmente con testina, con peso da 20 a 250 g, o a treccia, con peso variabile da 125 a 250 g. Si presenta priva di crosta ma ricoperta da una sottile pellicola liscia e lucente, di colore bianco latte. La pasta di colore bianco, con una consistenza omogenea morbida ed elastica, ha struttura fibrosa, costituita da più foglie sovrapposte; appare priva di occhiature ma può presentare lievi distacchi tra le foglie. Il sapore è caratteristico, sapido e fresco, leggermente acidulo, l'odore fragrante e delicato.

Zona di produzione

Il territorio tradizionale della Mozzarella STG è originariamente riferibile al Meridione d'Italia, storicamente vocato alla produzione di formaggi a pasta filata. Successivamente, la mozzarella è entrata a far parte della tradizione casearia di tutto il territorio nazionale.

Relazione Essenze

Storia

La tradizione della Mozzarella STG ha radici antichissime, risalenti forse al IV secolo a.C. Citata in alcuni documenti del XII secolo direttamente come "mozza", il primo riferimento ufficiale al nome "mozzarella" è rintracciabile in un libro di cucina del 1570, a firma del famoso cuoco della Corte Papale, Bartolomeo Scappi. A partire dal Settecento inizia la più ampia diffusione della mozzarella, la cui produzione, dagli anni Sessanta del Novecento si estende a tutta l'Italia Settentrionale.

2.3.3 Uva di Puglia IGP

L'Uva di Puglia IGP si riferisce all'uva da tavola delle varietà Italia b., Regina b., Victoria b. (bianche), Michele Palieri n. (nera), Red Globe rs. (rossa) coltivata in Puglia ad altitudini al di sotto dei 330 m s.l.m.

Metodo di produzione

Per la realizzazione di vigneti ad uva da tavola si adotta la forma di allevamento "a pergola a tetto orizzontale", il cosiddetto "tendone". La potatura secca deve essere effettuata da dicembre fino alla fine del mese di febbraio dell'anno successivo. Le viti possono essere protette con reti in polietilene e/o film plastico ed è ammessa la coltivazione in serra al fine di proteggere i grappoli da agenti atmosferici quali grandine, vento o pioggia, ma anche per favorire l'anticipo della maturazione o per ritardare la raccolta (a seconda del periodo di copertura). La raccolta ha inizio non appena si valuta che i grappoli hanno raggiunto i requisiti minimi qualitativi per la commercializzazione. Il periodo varia, quindi, anche in base alla varietà: l'uva Victoria (bianca) viene raccolta dalla prima decade di luglio a fine agosto; la Regina (uva bianca) dalla seconda decade di luglio a fine settembre; la varietà Michele Palieri (uva nera) da fine luglio a fine ottobre; la Red Globe (uva rosso scuro) dalla metà di agosto a fine novembre e infine l'uva Italia (bianca) dalla prima settimana di settembre al 15 dicembre.

Aspetto e sapore

L'Uva di Puglia IGP ha acini di colore diverso a seconda della varietà: giallo paglierino chiaro per l'uva Italia, Regina e Vittoria; la Red Globe è invece di colore rosato-doré e la Michele Palieri si presenta di un nero vellutato intenso. Particolarmente zuccherina, ha un gusto dolce e un profumo spiccato, in special modo la varietà Italia.

Zona di produzione

La zona di produzione dell'Uva di Puglia IGP interessa tutte le province della regione Puglia per quanto attiene ai terreni posti al di sotto dei 330 m s.l.m.

Storia

La Puglia è territorio di elezione per l'uva da tavola, sia per le condizioni pedoclimatiche che per la grande specializzazione degli agricoltori, capaci di portare avanti la tradizione da oltre due secoli garantendo costantemente l'elevata qualità del prodotto. Non a caso l'uva di Puglia ha conosciuto nel tempo un aumento progressivo nella produzione e soprattutto nell'esportazione. A differenza di altre uve infatti, grazie alla maggiore conservabilità, veniva esportata al di fuori dei confini nazionali già alla fine del 1800.

2.3.4 Pizza Napoletana STG

La Pizza Napoletana STG è un prodotto da forno di forma tondeggiante con bordo (cornicione) rialzato e parte centrale farcita. La pasta si ottiene con farina di grano tenero, lievito di birra, acqua e sale. Si differenzia a seconda del tipo di farcitura in Marinara e Margherita. La farcitura consta di pomodori pelati e/o pomodorini freschi, olio extravergine di oliva. Altri ingredienti possono essere: aglio e origano per la tipologia Marinara; Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico fresco e Mozzarella STG per la Margherita. La cottura in forno a legna, la doppia lievitazione dell'impasto e la successiva lavorazione manuale della pasta che permette la formazione dell'alveolatura necessaria a dar forma al cornicione, conferiscono alla Pizza Napoletana STG la fragranza e morbidezza che la rendono inconfondibile.

Metodo di produzione

Il metodo di lavorazione prevede più fasi da realizzarsi a ciclo unico. All'interno dell'impastatrice si versano: acqua (in cui viene precedentemente sciolto il sale marino), il 10% della farina prevista e lievito di birra. Dopo aver avviato l'impastatrice, si aggiunge gradualmente la restante quantità di farina, per un massimo di 10 minuti, fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita "punto di pasta". L'impasto deve poi essere lavorato nell'impastatrice a forcina per 20 minuti a bassa velocità fino ad ottenere una pasta compatta, morbida, elastica e non appiccicosa. Si lascia quindi riposare per 2 ore coperto da un panno umido in modo che la superficie non si indurisca. Si passa alla formatura, esclusivamente a mano, del panetto (staglio) di peso compreso tra 180 e 250 g. Segue la seconda lievitazione, che dura da 4 a 6 ore. In questa fase, i panetti vengono riposti in cassette per alimenti. La lavorazione del panetto avviene sul bancone della pizzeria spolverato con un leggero strato di farina, con un movimento dal centro verso l'esterno e con la pressione delle dita fino a formare un disco di pasta. La farcitura è realizzata utilizzando gli ingredienti previsti per le ricette della pizza Marinara o Margherita. La cottura è effettuata esclusivamente in forno a legna ad una temperatura di 485°C per non più di 60-90 secondi. Per infornare, controllare la cottura e prelevare la pizza viene usata una pala metallica.

Aspetto e sapore

La Pizza Napoletana STG ha forma circolare di diametro non superiore a 35 cm. La parte centrale, sulla quale spicca il rosso del pomodoro perfettamente amalgamato, è spessa circa 0,4 cm ed il bordo esterno, di colore dorato, ha uno spessore di 1-2 cm. È fragrante, morbida e facilmente piegabile a libretto, dal sapore caratteristico dovuto al connubio tra la pasta e la farcitura.

Zona di produzione

Il territorio tradizionale di produzione della Pizza Napoletana STG corrisponde alla città di Napoli, nella regione Campania. Con il tempo però ha trovato grande diffusione nel resto d'Italia, fino ad essere conosciuta e apprezzata anche al di fuori dei confini nazionali.

Storia

Le origini della Pizza Napoletana STG risalgono all'inizio del XVIII secolo, fra il 1715 e il 1725, come riportano diversi documenti e testi storici dell'epoca. Nello stesso periodo si diffondono le prime pizzerie dove era possibile trovare anche i tipici maccheroni al pomodoro. Sembra che perfino il re di Napoli, Ferdinando di Borbone, avesse scelto di frequentare questi locali per sperimentare la tanto popolare ricetta, violando le regole dell'etichetta.

Relazione Essenze

3 RILIEVI DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI PREGIO

Ai fini della realizzazione del rilievo delle produzioni agricole di particolare pregio rispetto al contesto paesaggistico, previsto al punto 4.3.2 della D.D. n. 1/2011, è stato necessario localizzare le colture agricole presenti che potrebbero dare origine ai prodotti con riconoscimento I.G.P., I.G.T., D.O.C. e D.O.P.. Il rilievo è stato realizzato per l'area del parco fotovoltaico, per la stazione di step-up, per la condotta di connessione tra le due e per i siti di localizzazione dei nuovi tralicci.

Inoltre è georiferito e dotato di una legenda esplicativa che permette di riconoscere le colture.

Come già detto in premessa la analisi è stata condotta estendendo l'indagine al buffer di 500 metri dalle aree indicate.

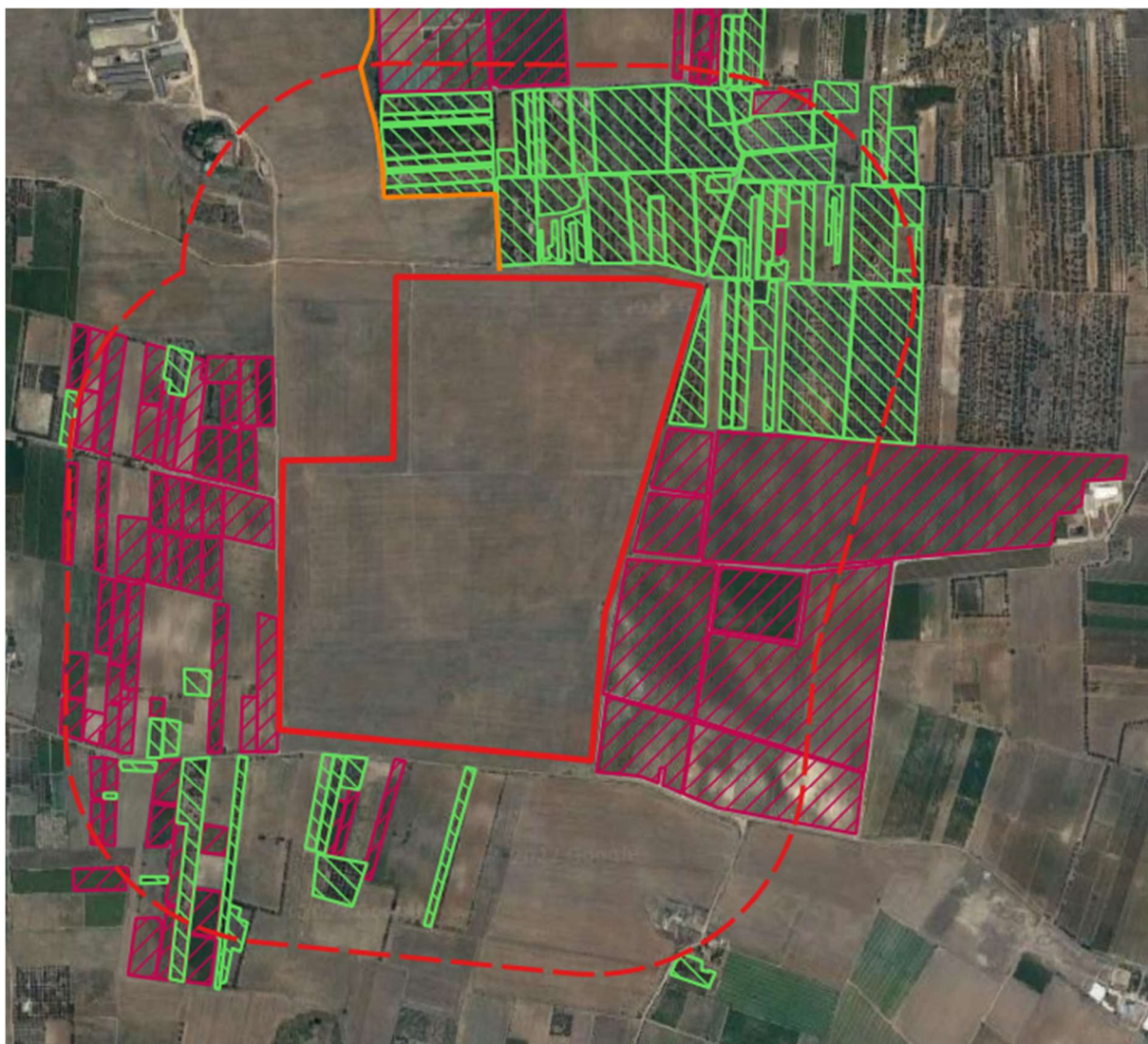


Figura 3-1: Inquadramento dell'impianto di generazione fotovoltaica su ortofoto (rosso: limiti catastali) con il buffer di 500 m (rosso tratteggiato) e il censimento delle produzioni di pregio (amaranto: vigneti, verde: uliveti).

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)



Figura 3-2: Inquadramento delle particelle per la stazione di step-up su ortofoto (rosa: limiti catastali) con il buffer di 500 m (rosa tratteggiato) e il censimento delle produzioni di pregio (amaranto: vigneti, verde: uliveti).

Relazione Essenze

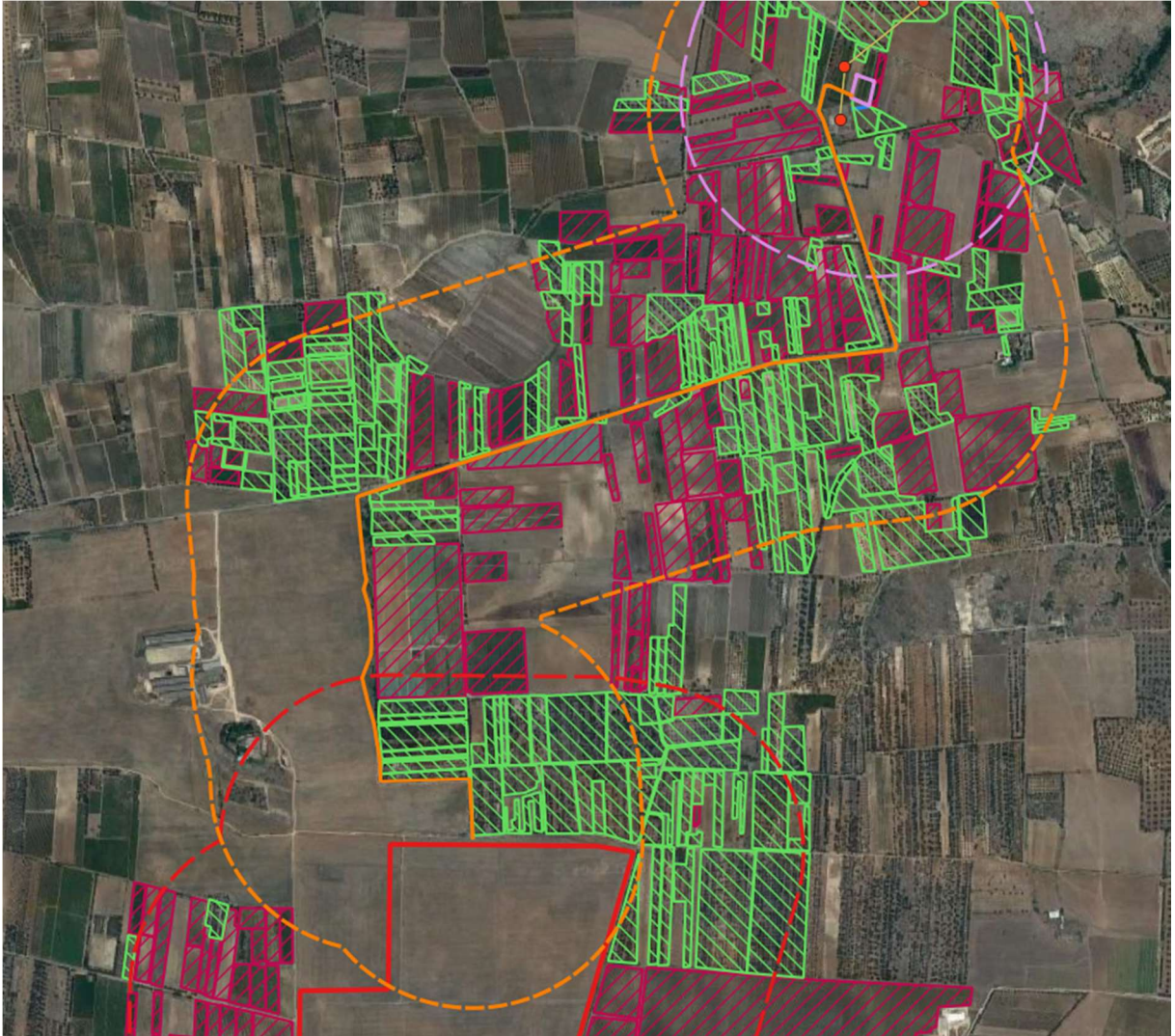


Figura 3-3: Inquadramento dell'area di connessione tra il parco fotovoltaico e la stazione di step-up su ortofoto (arancione: rete di connessione) con il buffer di 500 m (arancione tratteggiato) e il censimento delle produzioni di pregio (amaranto: vigneti, verde: uliveti).

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

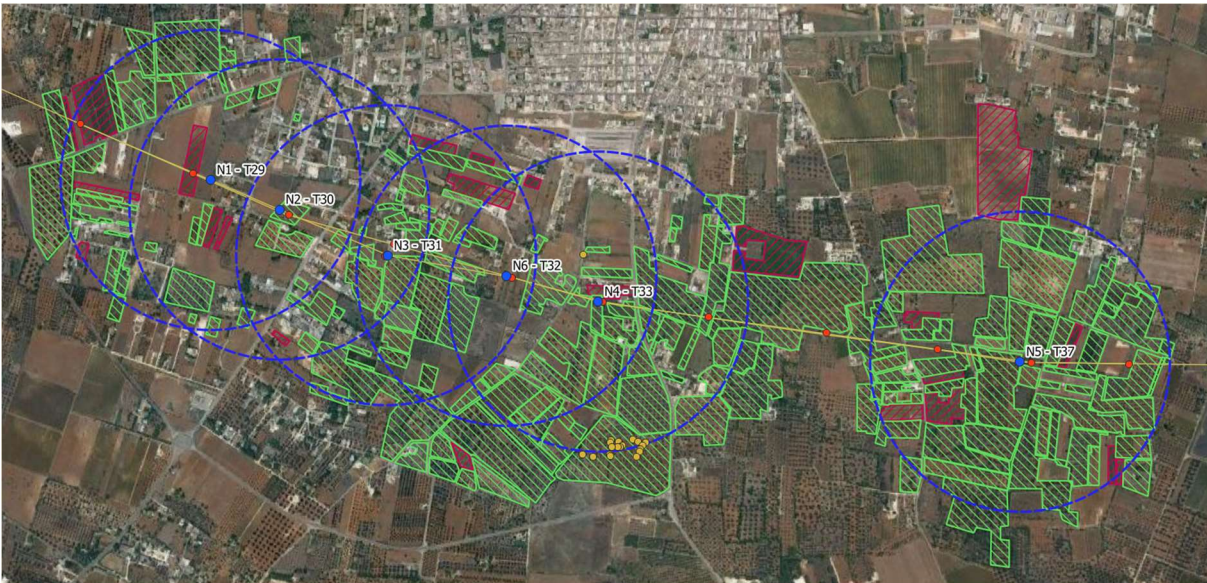


Figura 3-4: Inquadramento dell'area dei tralicci su ortofoto (blu: tralicci) con il buffer di 500 m (blu tratteggiato) e il censimento delle produzioni di pregio (amaranto: vigneti, verde: uliveti).

Sono state censite prevalentemente due tipologie di coperture vegetali che potrebbero essere teoricamente destinate alle colture di pregio ossia uliveti e vigneti.

L'area è caratterizzata dalla presenza di numerosissimi uliveti che differiscono per età delle piante, sesto d'impianto più o meno regolare, densità e dimensioni.

Nell'elaborato cartografico in formato shape per ogni uliveto censito è stato definito il sesto d'impianto, l'età fisiologica (giovane, adulto e maturo) e la densità, così da dettagliarne le caratteristiche salienti.

I rilievi di campo sono stati corredati anche da fotografie delle tipologia maggiormente presenti e diffuse nell'area al fine di rappresentare anche fotograficamente i popolamenti presenti.

Nelle particelle direttamente interessate dal progetto sia del parco fotovoltaico sia della stazione di step-up non sono presenti uliveti. Invece nei luoghi di localizzazione di tralicci N2, N4 ed N5 sono stati censiti uliveti ma non con individui monumentali.

Relazione Essenze

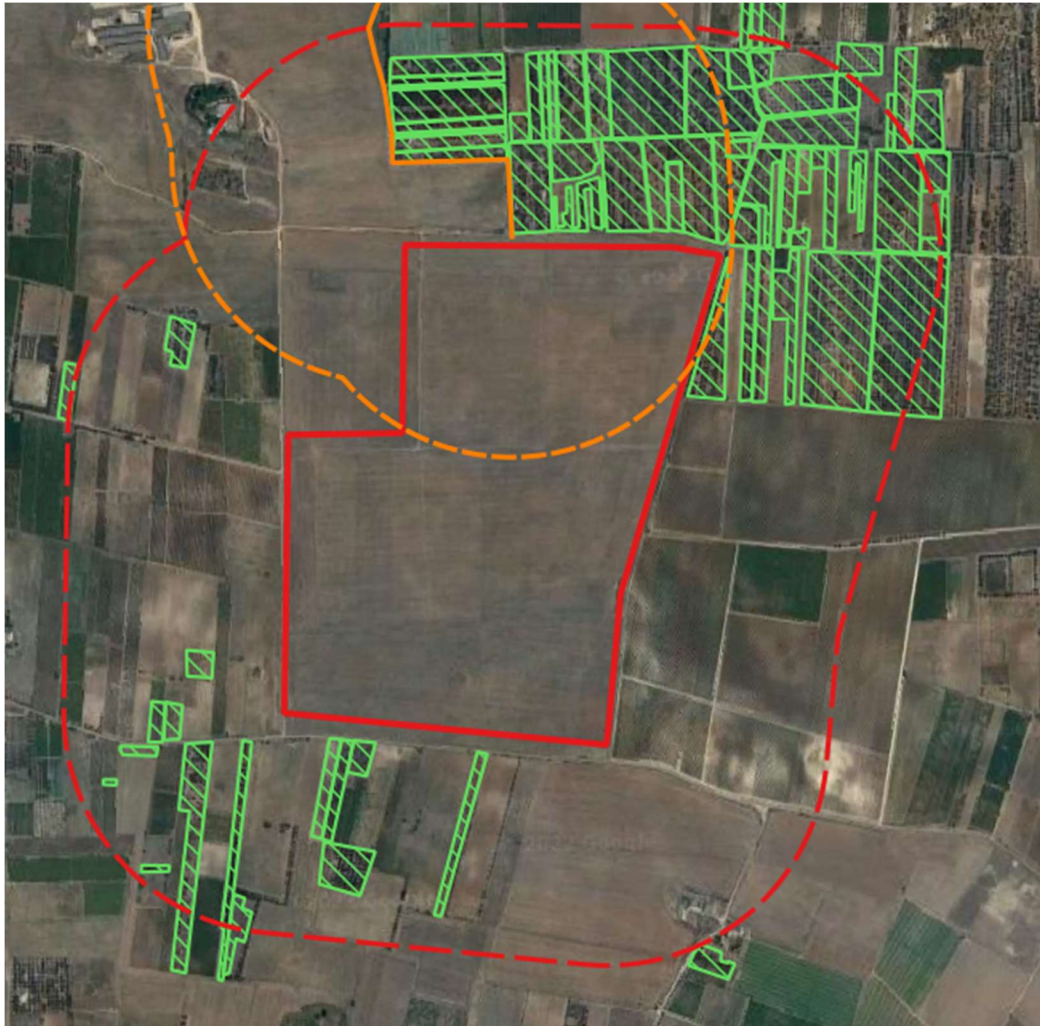


Figura 3-5: Localizzazione degli uliveti intorno all'area di progetto

A nord e a nord-est dell'area che sarà destinata ad ospitare il parco fotovoltaico, sono presenti prevalentemente piccoli uliveti con caratteristiche differenti spesso disetaneiformi ed adulti.

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)



Figura 3-6: Uliveto disetaneo localizzato a nord dell'area



Figura 3-7: Uliveto misto a fruttiferi localizzato a nord dell'area

Come mostrano le foto, spesso il sesto d'impianto è intervallato da altre specie di fruttiferi (mandorlo, fico, e fico d'india) [Figura 3-7](#) e [Figura 3-9](#) e in alcuni casi all'interno di una cornice di ulivi adulti è stato impiantato un giovane uliveto [Figura 3-8](#).

Relazione Essenze



Figura 3-8: Uliveto biplano localizzato a nord dell'area: i giovani esemplari sono stati impiantati all'interno di una cornice di alberi adulti



Figura 3-9: Uliveto rado localizzato a nord-est dell'area

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

Gli altri uliveti sono localizzati a sud dell'area di progetto ed hanno prevalentemente sesto d'impianto di tipo regolare.



Figura 3-10: Uliveto irriguo a sesto regolare localizzato a sud dell'area



Figura 3-11: Localizzazione degli uliveti nel buffer intorno alla stazione di step-up

Relazione Essenze

Gli uliveti sono uniformemente distribuiti intorno alle particelle di progetto della stazione di step-up: l'uliveto localizzato a nord dell'area è rado e disetaneo come mostra l'immagine seguente, invece ad ovest e a sud dell'area di impianto gli uliveti sono caratterizzati dal sesto regolare anche se spesso sono costituiti da poche file (Figura 3-13). Ad est sono localizzati uliveti spesso aventi sesto regolare (Figura 3-14).



Figura 3-12: Uliveto rado e disetaneo localizzato a nord dell'area della stazione



Figura 3-13: Uliveto a sesto regolare localizzato a nord-ovest dell'area

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)



Figura 3-14: Uliveto a sesto irregolare localizzato a est dell'area

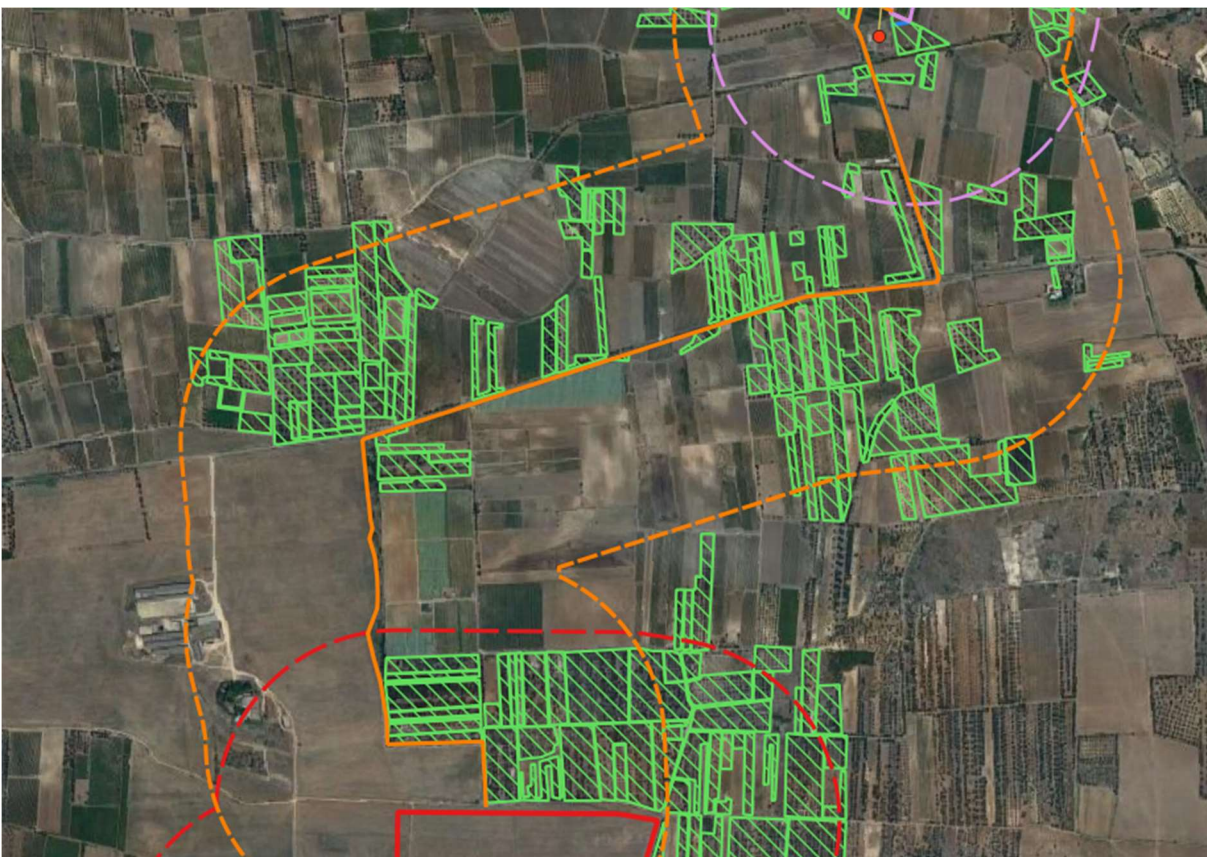


Figura 3-15: Localizzazione degli uliveti nel buffer intorno alla rete di connessione

Ne buffer di 500 metri dalla rete di connessione che verrà realizzata per trasportare l'energia elettrica prodotta dall'impianto fino alla stazione di step-up sono presenti molti uliveti.

Relazione Essenze



Figura 3-16: Area a vigneto localizzata nella porzione occidentale del buffer

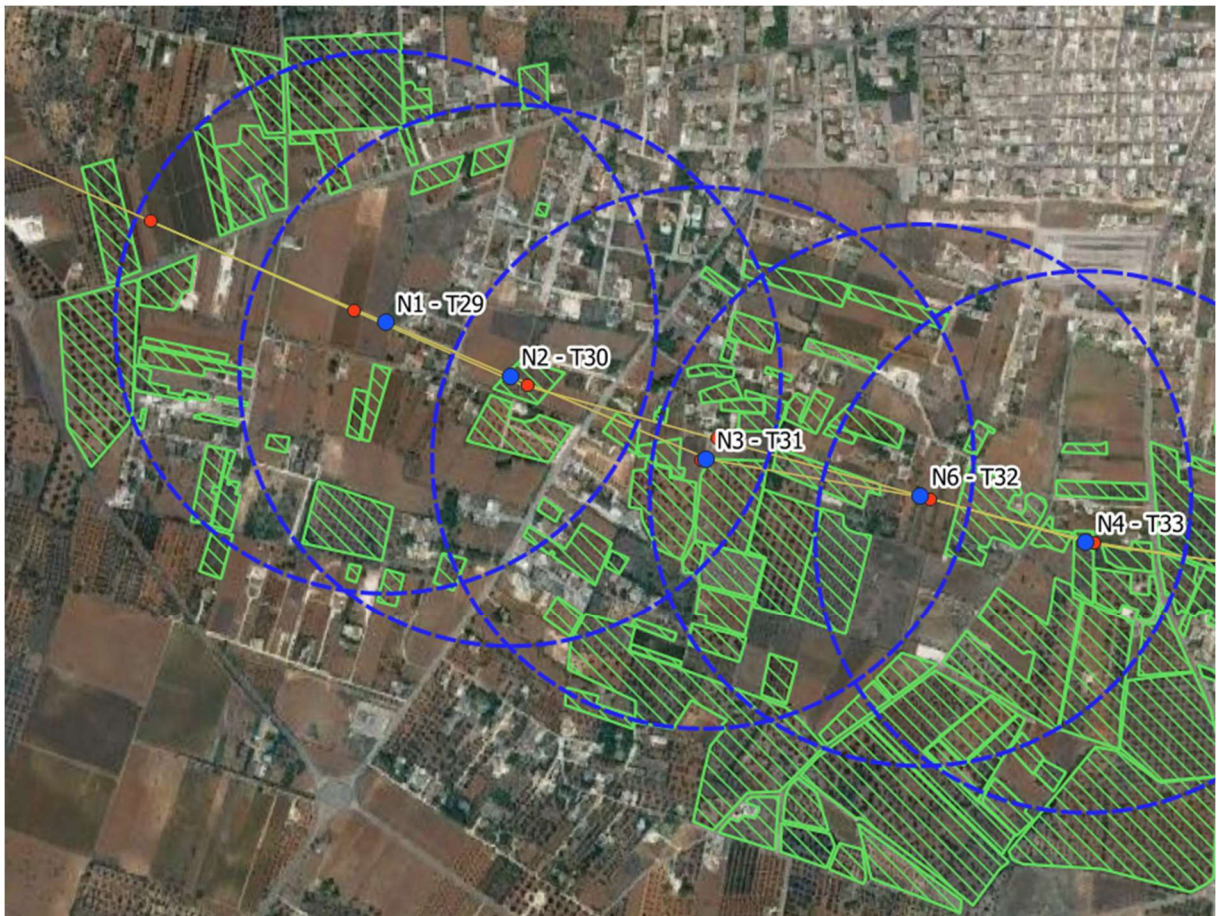


Figura 3-17: Localizzazione degli uliveti nel buffer intorno ai tralicci N1, N2, N3 ed N6.

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

Gli uliveti nell'area a sud di Sava sono la tipologia culturale più diffusa ed hanno una elevatissima variabilità in termini di età, sesto d'impianto e mescolanza. Così come molto varie risultano essere le tecniche di coltivazione e potatura, anche se la modalità prevalente rimane quella policonica.



Figura 3-18: Uliveto a sesto regolare localizzato lungo la SP 118



Figura 3-19: Uliveto a sesto irregolare localizzato a sud del traliccio N3

Relazione Essenze

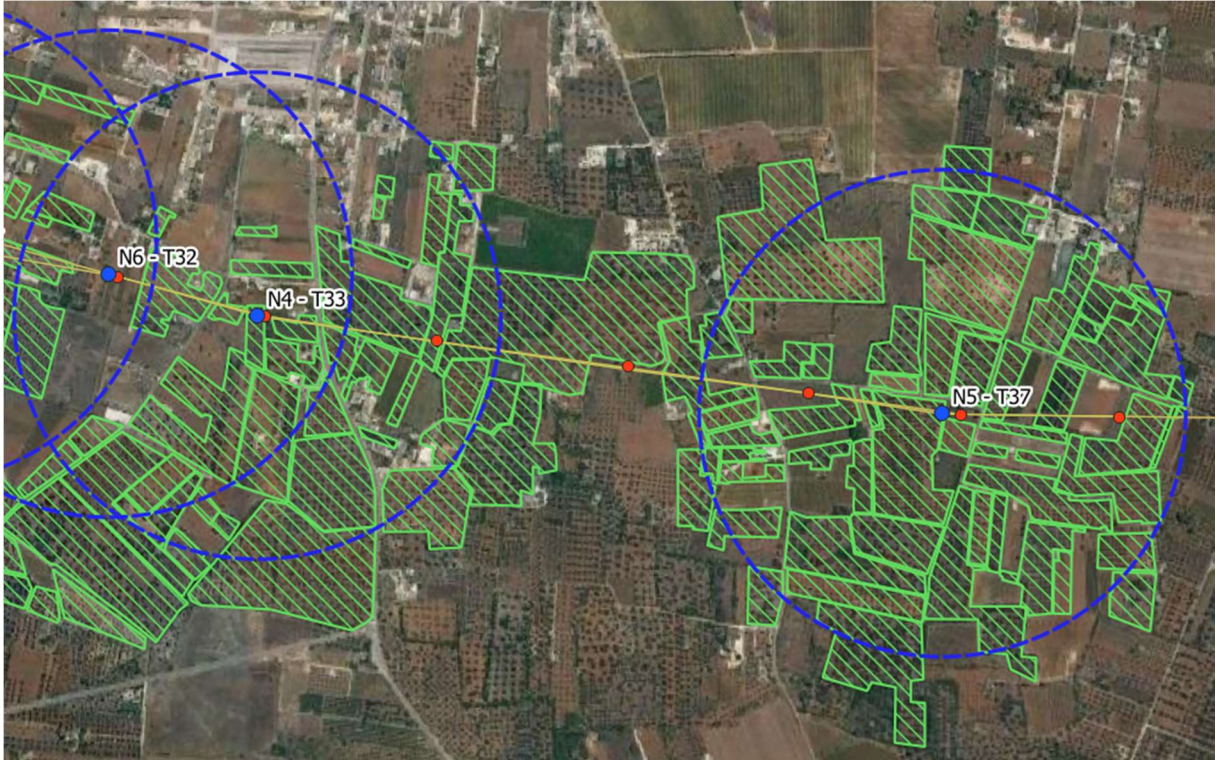


Figura 3-20: Localizzazione degli uliveti nel buffer intorno ai tralicci N4 ed N5

Anche nel buffer intorno ai tralicci N4 ed N5 risultano presenti prevalentemente uliveti e sono stati censiti anche degli esemplari secolari (puntini gialli nella immagine precedente).



Figura 3-21: Uliveti di età differente localizzati nel buffer del traliccio N5

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)



Figura 3-22: Uliveto con esemplari secolari localizzati al limite meridionale del buffer del traliccio N5

Relativamente alla componente dei vigneti la planimetria seguente mostra la distribuzione dei vigneti nel buffer di 500m intorno all'area di progetto del parco fotovoltaico.

Relazione Essenze

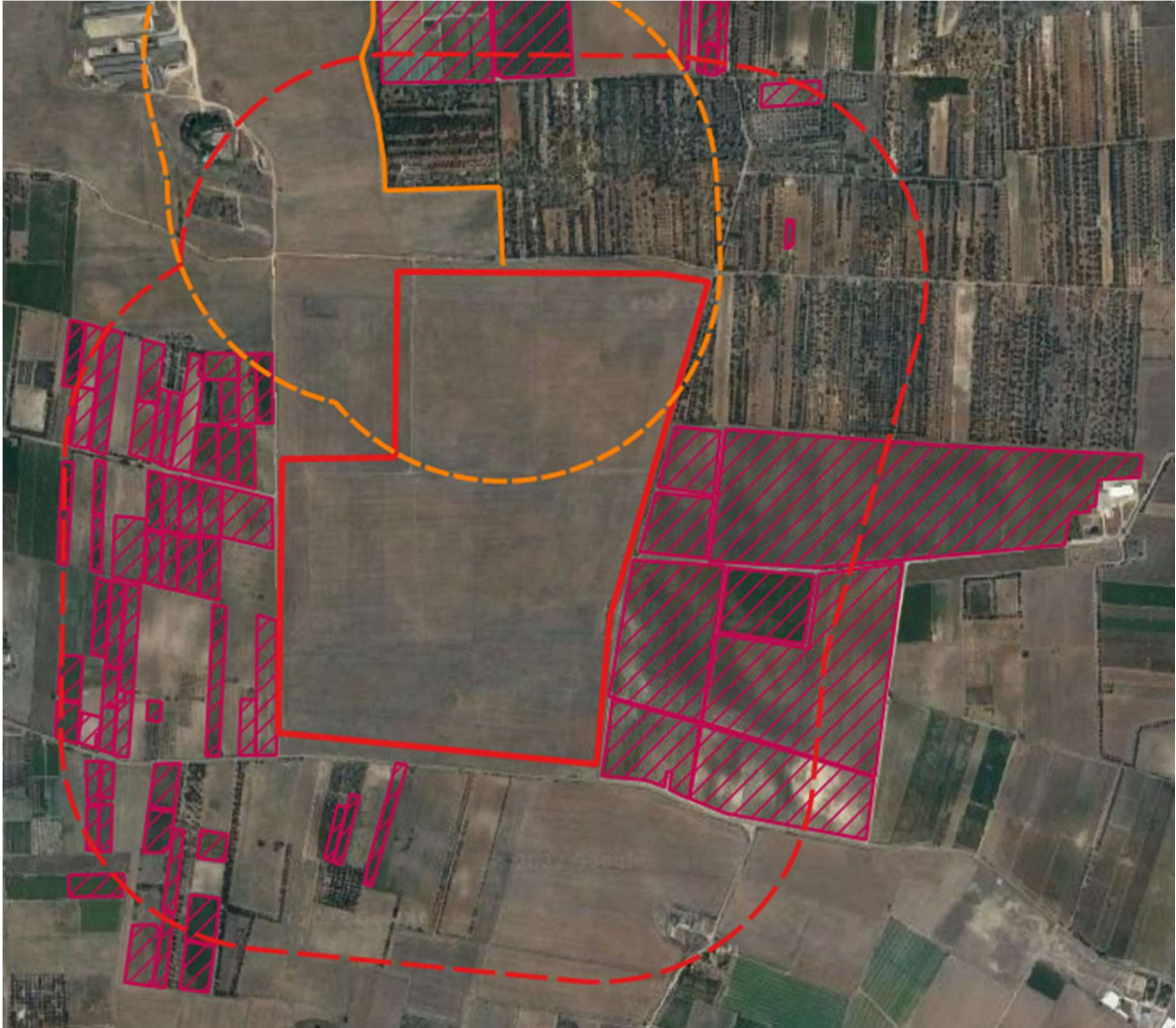


Figura 3-23: Localizzazione dei vigneti intorno all'area di progetto

Gli uliveti sono distribuiti prevalentemente ad est e ad ovest dell'area, e nell'elaborato in formato shape sono dettagliate, mediante attributo dell'area, le relative caratteristiche.

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)



Figura 3-24: Vigneto ad ovest dell'area di progetto

Alcuni vigneti sono circondati da alberi di ulivo, molti sono irrigui ed è stato rilevato un giovane impianto di neo-realizzazione



Figura 3-25: Vigneto a nord-ovest dell'area di progetto circondato da ulivi

Relazione Essenze



Figura 3-26: Vigneto ad ovest dell'area di progetto



Figura 3-27: Giovane vigneto ad ovest dell'area di progetto

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

Relativamente alla componente dei vigneti la planimetria seguente mostra invece la distribuzione dei vigneti nel buffer di 500m intorno all'area della stazione di step-up.

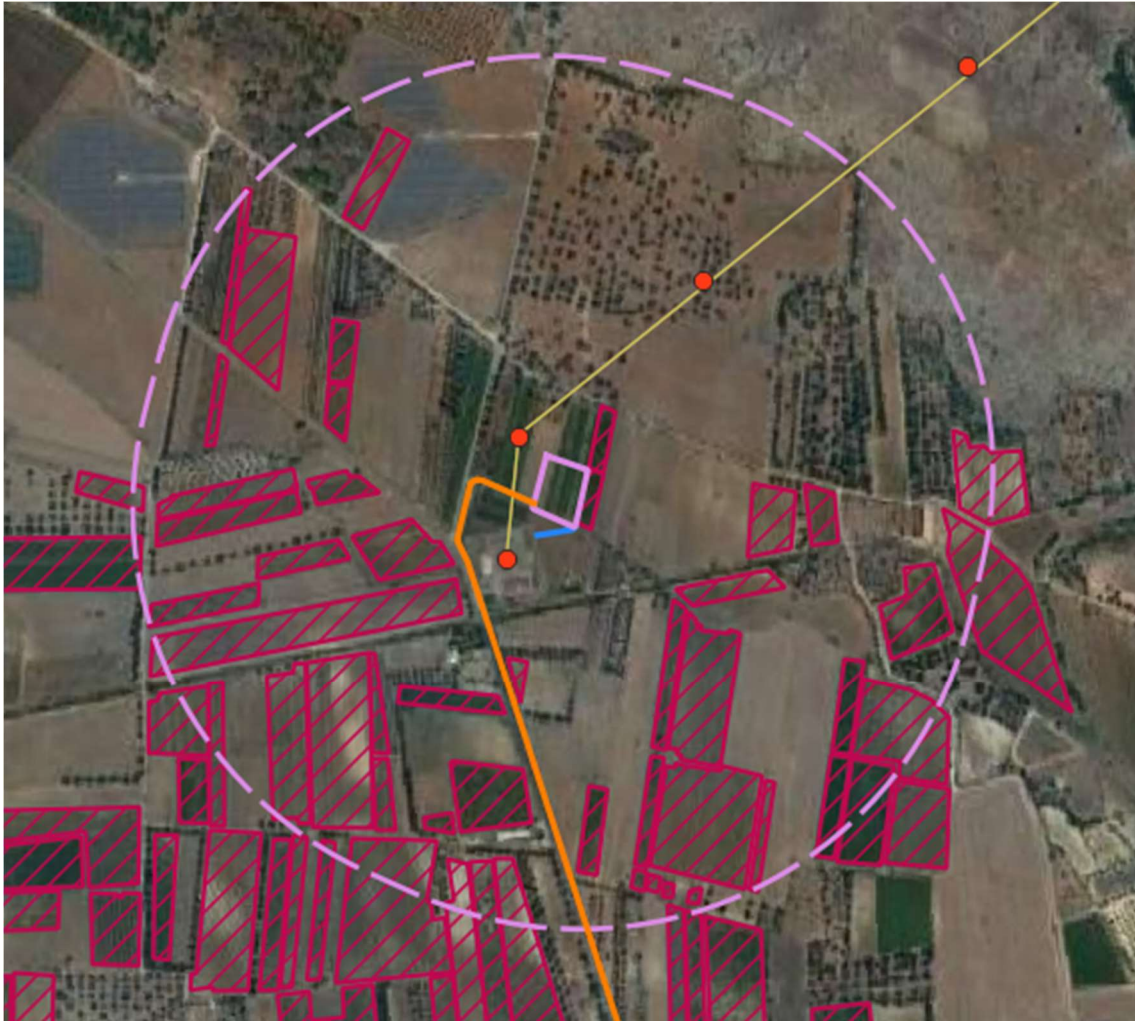


Figura 3-28: Localizzazione dei vigneti intorno all'area della stazione di step-up

Relazione Essenze



Figura 3-29: Vigneto a sud dell'area di progetto della stazione



Figura 3-30: Vigneto ad ovest dell'area di progetto della stazione

In alcuni casi le due tipologie di colture si sovrappongono individuando un sistema culturale biplano con il vigneto sotto uliveto.

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)



Figura 3-31: Vigneto sotto uliveto ad ovest dell'area di progetto della stazione

I due vigneti a tendone localizzati nelle particelle n. 153 e 155, censite al foglio 16 del Catasto terreni del comune di Lizzano, non saranno interessate dal progetto, come evidenziato nella planimetria seguente.

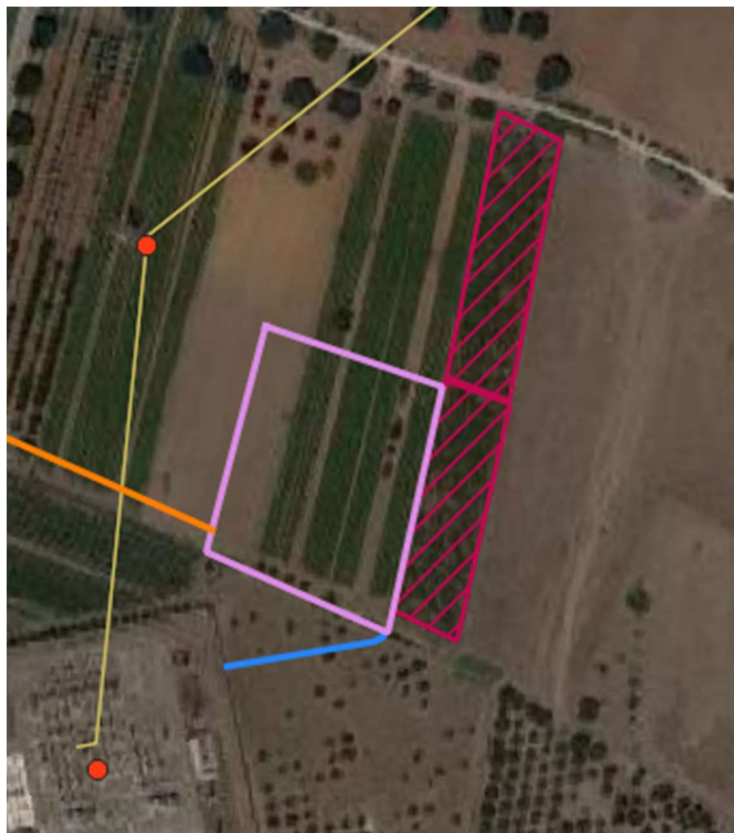


Figura 3-32: Localizzazione dei vigneti di fianco all'area della stazione di step-up

Relazione Essenze

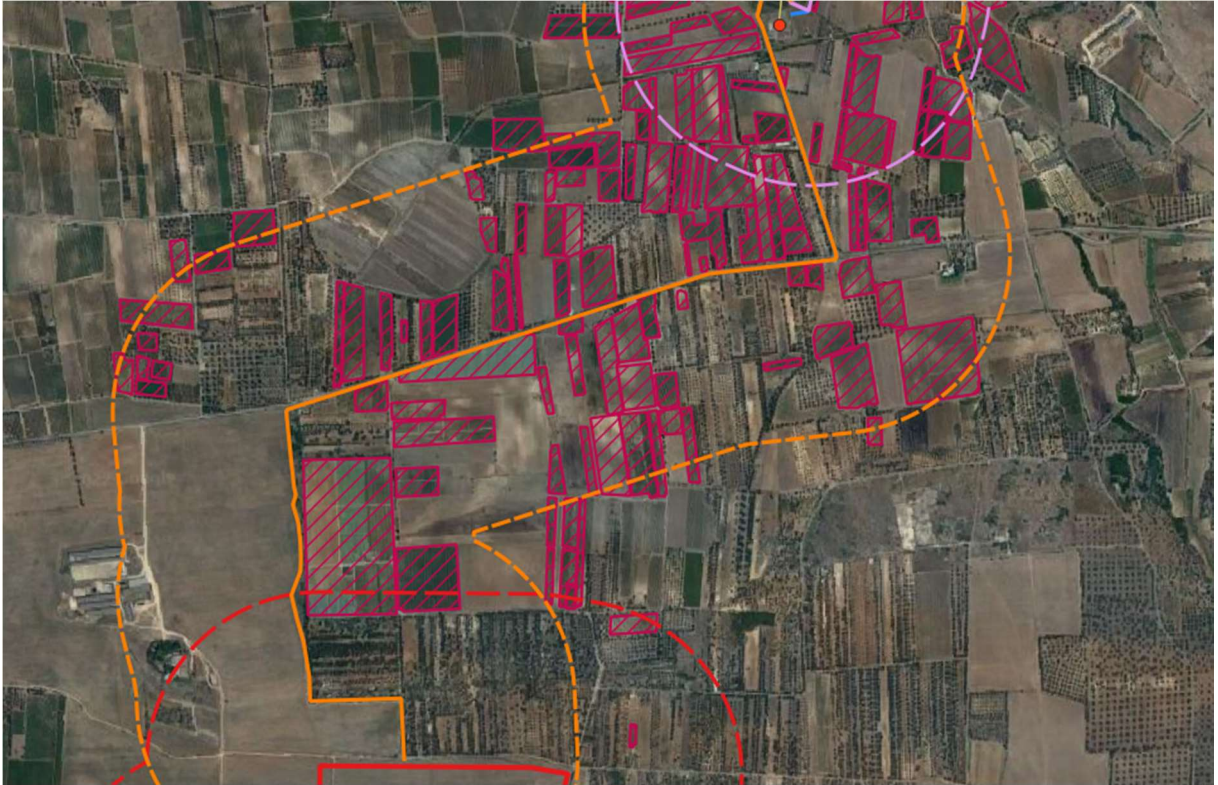


Figura 3-33: Localizzazione dei vigneti nel buffer dell'area di connessione

Anche nel buffer intorno all'area di connessione sono presenti molti vigneti alcuni dei quali per la produzione di uva da tavola e non da vino, che rappresenta invece la scelta varietale predominante.



Figura 3-34: Vigneto localizzato nella porzione orientale del buffer

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)

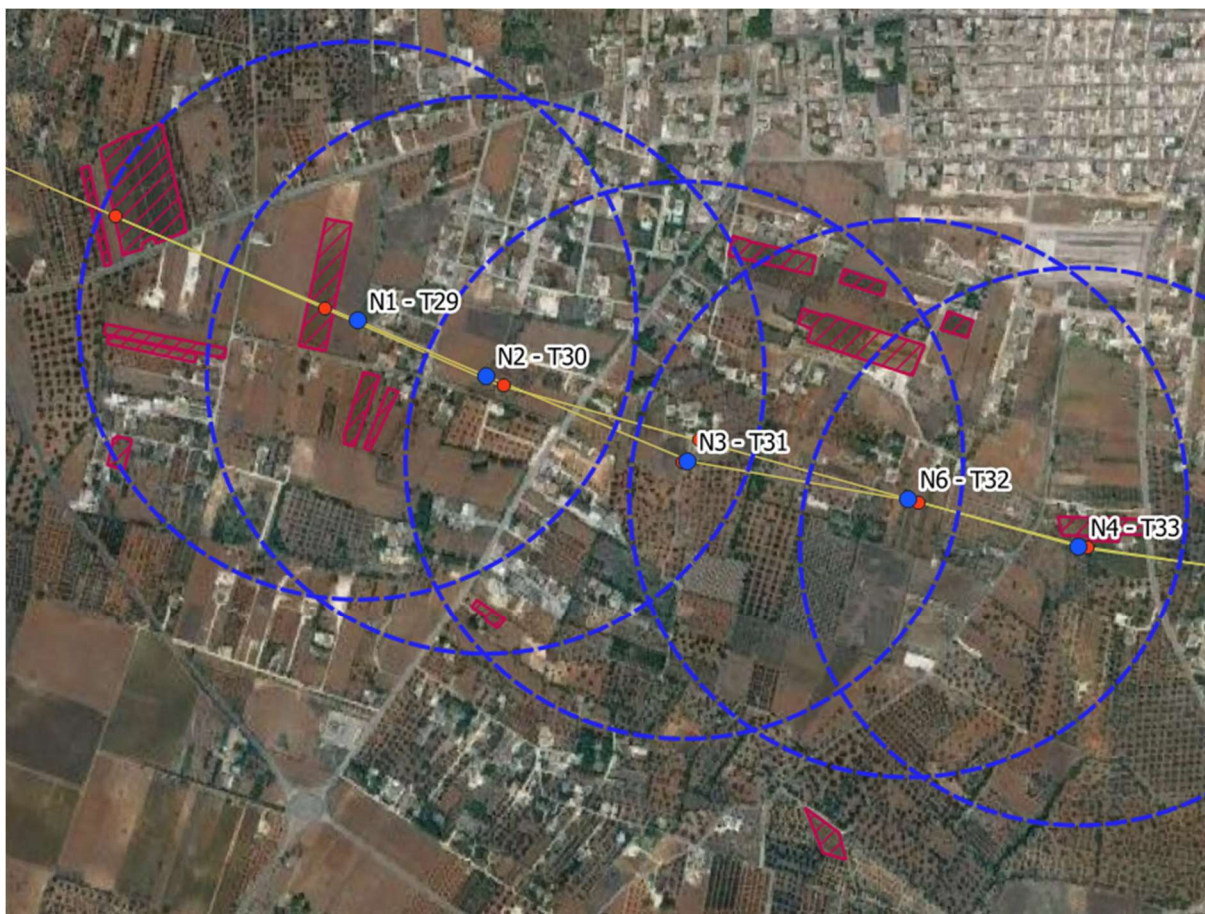


Figura 3-35: Localizzazione dei vigneti nel buffer intorno ai tralicci N1, N2, N3 ed N6

Nella parte meridionale del territorio Comunale di Sava i vigneti sono abbastanza limitati sia in numero che in estensione, come indicato nella planimetria precedente e riconfermato nella successiva relativa ai tralicci N4 ed N5.

La tipologia prevalente nell'area è rappresentata dal tendone ma con appezzamenti di ridotte dimensioni.

Relazione Essenze

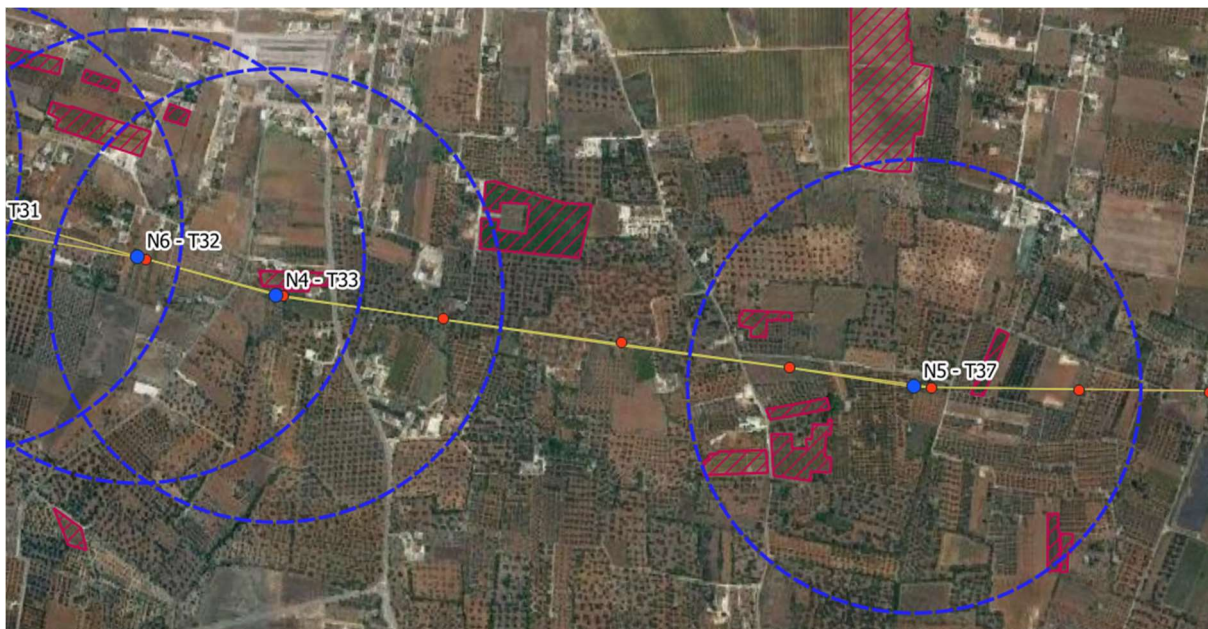


Figura 3-36: Localizzazione degli uliveti nel buffer intorno ai tralicci N4 ed N5

La Regione Puglia con la legge regionale 14/2007, tutela e valorizza gli alberi di ulivo monumentali, anche isolati, in virtù della loro funzione produttiva, di difesa ecologica e idrogeologica nonché quali elementi peculiari e caratterizzanti della storia, della cultura e del paesaggio regionale.

Il carattere di monumentalità può essere attribuito quando l'ulivo abbia un accertato valore storico-antropologico o un tronco con determinate dimensioni e/o particolari caratteristiche della forma e per la vicinanza a beni di interesse storico-artistico, architettonico, archeologico riconosciuti.

La tutela degli ulivi non aventi carattere di monumentalità resta disciplinata dalla L. 144/1951, (Modificazione degli articoli 1 e 2 del decreto legislativo 27 luglio 1945, n. 475, luogotenenziale concernente il divieto di abbattimento di alberi di ulivo), la cui competenza è del Servizio Territoriale competente della Regione Puglia.

Relativamente alla presenza di alberi secolari, identificati e cartografati ai sensi della L. 10/2013, nel comprensorio della sezione C del territorio comunale di Taranto non sono stati censiti esemplari aventi le caratteristiche individuate dalla norma, inoltre data la posizione dell'area di progetto, la ricerca di eventuali alberi monumentali è stata estesa, con esito negativo, anche ai comuni di Lizzano e Pulsano.

Risultano presenti invece nel territorio del Comune di Sava ed in particolare nel buffer di 500 metri dal traliccio N4: un esemplare risulta censito a nord dell'area di realizzazione del nuovo sostegno, non rintracciato in sede di sopralluogo ed una decina di individui ricadenti a sud a limite meridionale del buffer.

Nessuno degli esemplari secolari verrà abbattuto per la realizzazione dei tralicci.

PARCO SOLARE FOTOVOLTAICO CALAPRICELLO

Sede impianto: Strada provinciale 123 "Pulsano Monacizzo" – 74122 Taranto (TA)



Figura 3-37: Planimetria ulivi secolari nel buffer del traliccio N4

Relazione Essenze

Nell'area di progetto dell'impianto fotovoltaico, della stazione di step-up e della rete di connessione e nel buffer di 500 metri intorno alle aree indicate, come mostra la planimetria seguente, tratta dal portale cartografico regionale: <http://webapps.sit.puglia.it/freewebapps/ParchiAreeProtette/index.html> non risultano censiti in nessuna ulivi monumentali o uliveti secolari. Le aree delimitate più vicine si trovano localizzate nei comuni di Sava, Torricella e Fragagnano.

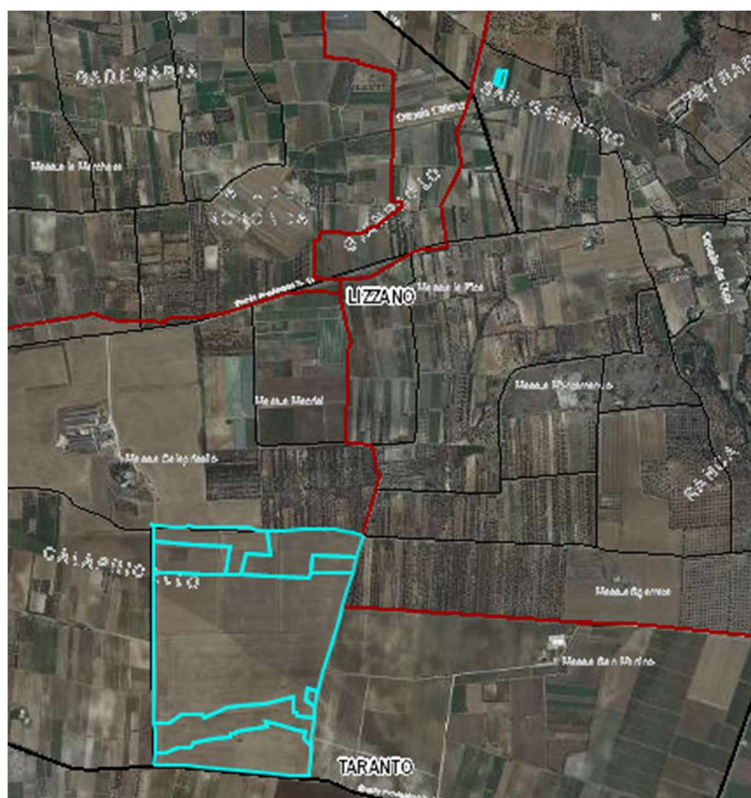


Figura 3-38: Planimetria ulivi secolari in azzurro le particelle di progetto

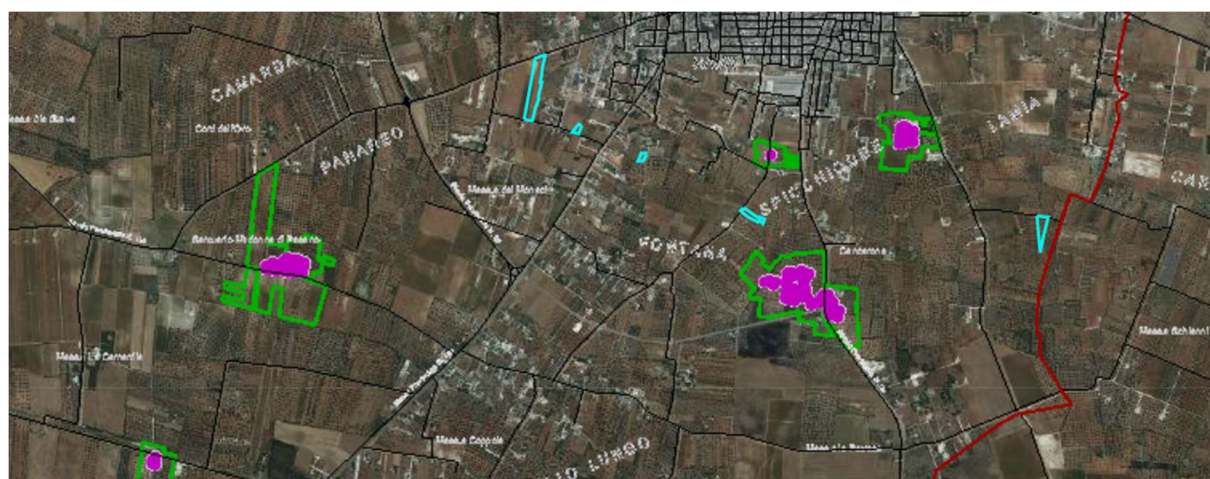


Figura 3-39: Planimetria ulivi secolari in azzurro le particelle in cui sono localizzati i tralicci

4 CONCLUSIONI

L'area oggetto di intervento è inserita in parte nel contesto agricolo della sezione C delle campagne di Taranto, localizzata tra i territori comunali di Pulsano e Lizzano, ed in parte in area agricola a sud dell'abitato di Sava.

Da un punto di vista agronomico le aree di progetto sono inserite in un più ampio contesto di tutela di origine di prodotto, ma non sono presenti all'interno dei confini catastali di progetto, coltivazioni inserite nei disciplinari DOP, DOC, DOCG, IGP e IGT.

Le aree limitrofe censite in un buffer di oltre 500 m dai limiti delle aree oggetto di intervento presentano coltivazioni a uliveto e vigneto, come evidenziate nella presente relazione e nella planimetria georiferita del rilievo.

Nel file shape, in forma di attributo, sono state censite le caratteristiche specifiche per le singole tipologie di vegetazione tuttavia non è possibile per nessuna delle aree rilevate stabilire la reale adesione ai sistemi di qualità che consentono la certificazione DOP, DOC, DOCG, IGP e IGT.

Taranto, luglio 2022

Proponente / Gestore
REN. 152 S.r.l.
Amministratore Unico

*documento informatico firmato digitalmente
ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.*



Il tecnico
Dott. For. Francesca ANTONUCCI

*documento informatico firmato digitalmente
ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.*