

Comune di Grottole (MT)



Regione Basilicata



Committente:



RENANTIS s.r.l.

Corso Italia, 3, Milano (MI)

P. IVA 10500140966

Titolo del Progetto:

Progetto di un impianto fotovoltaico con sistema di accumulo integrato con impianto olivicolo - denominato "SAN DONATO"

Documento:	PROGETTO DEFINITIVO	Documento:	A9E100REP_Int
Elaborato:	Relazione essenze agricole di pregio	SCALA:	
		FOGLIO:	-
		FORMATO:	
Progettazione:		Nome file:	A9E100REP_Int.pdf
		il tecnico:	
Consorzio stabile Prometeo Srl via Napoli 71122 Foggia (FG)	GF TECNO Srl via dott. O. Giampaolo n. 13 70020 Toritto (BA)		

Rev:	Data Revisione	Descrizione Revisione	Redatto	Controllato	Approvato
01	14/07/2023	Prima Emissione			

Indice

<i>Parag.</i>	<i>Capitolo</i>	<i>Pag.</i>
1	PREMESSA	3
2	DESCRIZIONE DEL PROGETTO E DELLO STATO DEI LUOGHI	4
3	LE PRODUZIONI AGRICOLE IN BASILICATA E NEL TERRITORIO IN ESAME	5
4	LE PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLARE PREGIO: DOP, DOC, DOCG, IGT, IGP, STG	8
4.1	PRODUZIONI VINICOLE D.O.C. (DENOMIN. DI ORIGINE CONTROLLATA)	8
4.2	OLIO LUCANO IGP	10
4.3	PANE DI MATERA IGP	11
4.4	ALTRE PRODUZIONI DI PREGIO PRESENTI NEL TERRITORIO MA NON SPECIFICATAMENTE RIFERIBILI A GROTTOLE	11
4.5	MARCHI DOP, IGP, STG	12
5	CONCLUSIONI	12

1. PREMESSA

glionico (13 km), a sud con Salandra (19 km) e Ferrandina (23 km) e ad ovest con Grassano (12 km) e Tricarico (29 km).



Chiesa dei Santi Luca e Giuliano detta "Chiesa diruta", Comune di Grottole (MT)

Il nome di Grottole, che deriva dalla parola latina "criptula", rivela le origini antiche del centro abitato che iniziò a formarsi, in epoca preistorica, all'interno di piccole grotte. Ancora oggi questi antri sono presenti nella zona sottostante il borgo e sono stati riadattati per creare dei laboratori per la produzione di vasi in argilla, oggetti che caratterizzano la produzione artigianale locale.

GROTTOLE
BASILICATA



PROVINCIA: **Matera**

NUMERO
ABITANTI: **2.208**

ALTITUDINE: **481 m s.l.m.**

SUPERFICIE: **117,15 km²**

GPS: **40° 36' 3.672" N, 16° 22' 45.408" E**

L'area presa in esame è compresa tra la Strada Provinciale 8 e la SP Valle Basentello ed è caratterizzata da valori altimetrici che tendono a decrescere da nord verso sud con transizione da un ambiente di tipo montano ad un ambiente di collina e pianie alluvionali. L'agente morfodinamico principale, per l'ambito territoriale in cui è inserita l'area di studio, risulta essere costituito dall'azione delle acque superficiali di precipitazione che, scorrendo incanalate in compluvi naturali o liberamente ruscellanti, modellano il paesaggio.

Dal punto di vista delle condizioni di utilizzo del suolo, l'uso attuale prevalente è rappresentato dalla coltivazione di seminativi per la produzione cerealicole e leguminose, alternate da pascoli in evoluzione a macchie mediterranee.

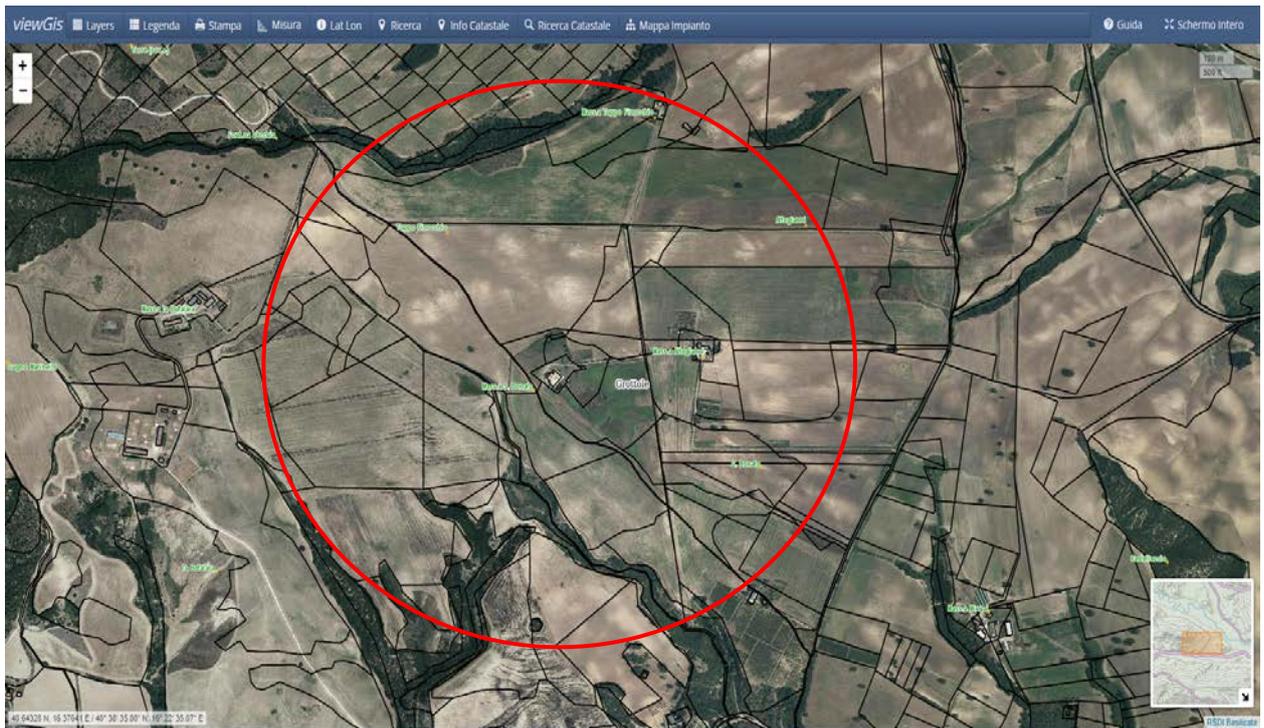
In particolare le colture erbacee ed arboree, anche irrigue, si sviluppano prevalentemente nelle aree sub-pianeggianti.

2. DESCRIZIONE DEL PROGETTO E DELLO STATO DEI LUOGHI

L'impianto agro voltaico ricade in un'area agricola posta nel comune di Grottole, in contrada San Donato, ed è distinto in due appezzamenti.

Attualmente l'appezzamento interessato dal progetto è diviso in due campi condotti da diverse aziende agricole.

Il primo campo dell'impianto fotovoltaico è identificato catastalmente alle p.lle 6, 7, 26, 27, 37 del Fg. 13 del comune di Grottole; il secondo campo è identificato catastalmente alle p.lle 8, 35 e 39 del Fg. 13 dello stesso comune.



Due masserie agricole risultano vicine all'area d'impianto, e precisamente Masseria San Donato o conosciuta anche come Tenuta Bronzino, e Masseria Altogianni.

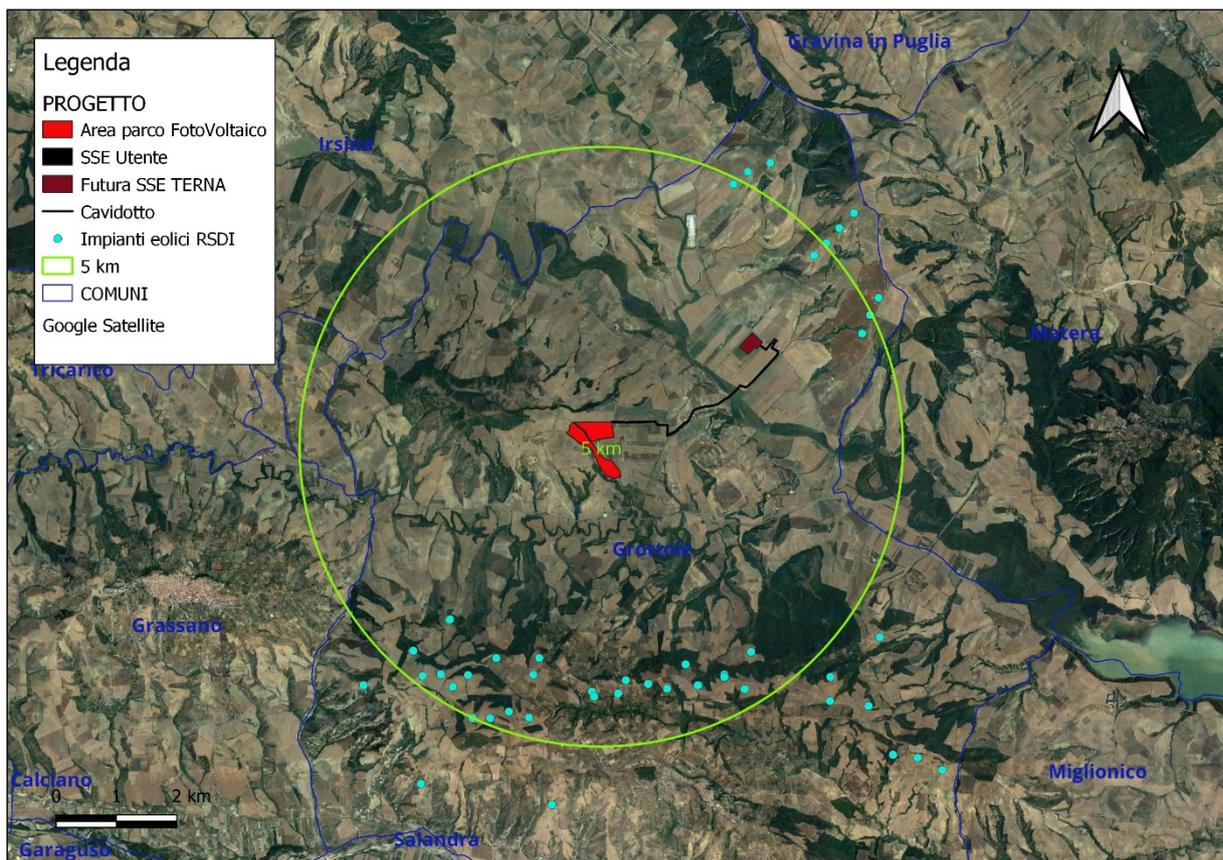


Masseria Altogianni, contrada San Donato, Grottole (MT)



Masseria San Donato o Tenuta Bronzino, contrada San Donato, Grottole (MT)

L'impianto agrovoltaico coesisterà in un'area oggetto di altri impianti di produzione di energia rinnovabile: nello specifico, come si evince dalla cartografia sottostante, di aerogeneratori. Alcuni di questi lambiscono il raggio di 5 km dall'impianto agrovoltaico in progetto, per le cui per le valutazioni degli effetti globali si rimanda all'elaborato "Studio ambientale della flora e della fauna" al paragrafo *impatti cumulativi*.



Aerofotogrammetria in scala 1:70.000

3. LE PRODUZIONI AGRICOLE IN BASILICATA E NEL TERRITORIO IN ESAME

Con la sua densità di popolazione particolarmente bassa¹, la Basilicata si caratterizza per un utilizzo del suolo prevalentemente dedicato all'agricoltura ed alla pastorizia, attività che nel tempo hanno ridotto progressivamente la copertura forestale, molto più consistente in origine, ormai maggiormente presente nelle aree montane e dell'alta collina.

Nell'ambito della zootecnica, i bovini rappresentano il patrimonio più consistente seguito dai suini, ovini e caprini. Tra le razze bovine, alla tradizionale Podolica, che rappresentava l'unica razza allevata fino agli inizi del secolo scorso, si sono aggiunte altre razze, alcune da latte come la Bruno alpina e la Pezzata nera. Queste ultime sono utilizzate nella gran maggioranza degli allevamenti stanziali di fondovalle.

Di particolare importanza per il territorio di Grottole risulta l'allevamento ovino e caprino che, come in tutta la Basilicata, ha origini molto antiche, anche se risulta in fase involutiva negli ultimi decenni. Esso ha rappresentato per molto tempo una risorsa fonda-

¹ provincia di Potenza: 53,5 abitanti per km²; 5 provincia di Matera: 5,4 abitanti per km² (Istat periodo di riferimento 2020)

mentale per le popolazioni, in particolare della montagna. Anche nelle aree collinari e di pianura, a prevalente utilizzazione agricola, questo allevamento era molto diffuso, perché rappresentava una forma di utilizzazione delle aree marginali, incolte, o dei maggesi e delle stoppie.

La coltivazione agricola più diffusa nella regione è quella dei cereali, condotta in seminativo asciutto, in particolare quella del grano duro, seguita da avena, orzo, grano tenero. La produzione di grano duro è aumentata negli ultimi decenni, favorita dagli interventi comunitari di integrazione. Tale aumento ha comportato la riduzione della coltivazione di altri cereali, sia con la riduzione dei riposi.

In particolare l'agro di Grottole si distingue per la produzione di frumento, ortaggi, foraggi, uva, olivo, agrumi e frutta.

Come in tutta la regione, tra le colture permanenti, la vite e l'olivo sono quelle più diffuse.

Le uve coltivate e i differenti sistemi di allevamento della vite permettono di identificare tre aree vitivinicole in Basilicata: il Vulture, con alcune ramificazioni nell'Alto Bradano, la Val d'Agri e la zona di Matera, con i pendii collinari che degradano verso il Mar Ionio.

Con una produzione regionale di uva prevalentemente a bacca nera, nella provincia di Matera è coltivata soprattutto l'uva da tavola, mentre la zona viticola per produzione di vino più sviluppata nella regione è il Vulture, dove si coltiva il vitigno Aglianico che occupa circa il 50% del vigneto lucano, seguito dai vigneti allevati a Sangiovese 20%, protagonista della recente denominazione *Grottino di Roccanova*, seguito da Montepulciano, Malvasia Nera, Primitivo, Merlot e Cabernet Sauvignon. Circa il 10% dei vigneti è invece costituito da uve a bacca bianca: Moscato, Malvasia Bianca di Basilicata, Trebbiano Toscano, Müller Thurgau e Traminer.

Con particolare riferimento al Comune di Grottole, invece, distinguiamo ben due denominazioni di origine: Basilicata IGT e Matera D.O.C.

La coltura dell'olivo è condotta in gran parte con modalità tradizionali, e prevalentemente per la produzione di olio. Negli ultimi anni si assiste a un aumento delle aziende che hanno avviato colture specializzate, soprattutto nel Vulture e nella valle del Bradano, e anche in questo settore la produzione di qualità è in costante incremento. Un vanto della gastronomia locale di Grottole è senza dubbio l'eccellente olio d'oliva, rientrante nella denominazione *Olio Lucano IGP*, che si produce in abbondanza nella zona.

Nell'ambito della valorizzazione e promozione del proprio patrimonio Culturale, la



Regione Basilicata ha ottenuto il riconoscimento per il Comune di Grottole di "Città del miele". Infatti, la conformazione ambientale a basso carico di antropizzazione, la diversità del microclima, l'esposizione del territorio, la varietà della flora autoctona in simbiosi con quella agricola sono condizioni ideali per l'apicoltura e la

produzione di miele. L'apicoltura è strettamente connessa alla qualità ambientale e alla vocazione agricola. Gli apicoltori di Grottole contribuiscono alla valorizzazione commerciale del miele e dei prodotti collegati all'attività apicola, attraendo l'attenzione turistica per il territorio. Ciò si realizza attraverso il coinvolgimento all'osservazione, alla partecipazione e all'apprendimento della cultura e della produzione del miele, della cura degli alveari e della loro "transumanza" da un luogo all'altro in base al clima e alle condizioni naturali. Negli ultimi anni si colgono richieste sempre crescenti di viaggiatori italiani e stranieri che si affacciano al turismo enogastronomico con valenza culturale e paesaggistica.

In generale il forte connubio tra agricoltura tradizionale e valorizzazione dei prodotti locali ha consentito da diversi anni alle aziende agricole lucane di aderire a certificazioni e iscrizioni in appositi albi inerenti delle proprie produzioni di qualità, come DOP olio, DOC, IGP, IGT, ecc.

Inoltre nel luglio 2020 è stato riconosciuto in Basilicata il Distretto Agroecologico delle Murge e del Bradano, che si estende su una superficie di circa 250 mila ettari. Ai comuni situati tra le Murge pugliesi (Altamura, Spinazzola, Gravina in Puglia, Minervino Murge, Poggiorsini, Cassano delle Murge, Santeramo in Colle, Ginosa e Laterza) si aggiunge anche tutta la parte lucana: Matera, Montescaglioso, Metaponto, Pomarico, Miglionico, Grottole, Tricarico, Irsina, Tolve, Cancellara, Pietragalla, Genzano di Lucania, Banzi, Palazzo San Gervasio, Acerenza, Oppido Lucano, Grassano e Bernalda. Il filo conduttore dell'iniziativa è quello di creare sviluppo sociale tramite le risorse naturali e i saperi dell'intero territorio coinvolto, al fine di valorizzarlo e creare economia per le generazioni future. Il Distretto Agroecologico delle Murge e del Bradano ha messo in rete aziende agroalimentari, associazioni di consumatori, associazioni di categoria, università, ambiti religiosi, operatori turistici associazioni sociali, culturali ed ambientali, movimenti, mondo della formazione, della ricerca e

dell'informazione e cittadini tra Puglia e Basilicata per collaborare su un processo di sviluppo locale basato sulla sostenibilità e sulla partecipazione.



Logo (sin) e perimetrazione (dx) del Distretto Agroecologico delle Murge e del Bradano

4. LE PRODUZIONI AGRICOLE DI PARTICOLARE PREGIO: DOP, DOC, DOCG, IGT, IGP, STG

Con le sigle “DOP” e “IGP” si intendono le espressioni “Denominazione di Origine Protetta”, e “Indicazione Geografica Protetta”, con le sigle “DOCG/DOC” e “IGP” si intende la menzione specifica tradizionale “Denominazione di Origine Controllata e Garantita” e “Denominazione di Origine Controllata”, mentre con la sigla “IGT” si intende la menzione specifica tradizionale di “Indicazione Geografica Tipica”.

4.1 PRODUZIONI VINICOLE D.O.C. (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)

In Basilicata vengono coltivati soprattutto vitigni a bacca nera, che rappresentano quasi il 90% dei soli 5.100 ettari vitati di questa piccola regione. L’Aglianico del Vulture, dal quale deriva la denominazione di origine (Aglianico del Vulture D.O.C ed Aglianico del Vulture Superiore D.O.C.G.), è il principale dei vitigni della Basilicata, con oltre il 40% della superficie vitata e rappresenta da solo il 90% della produzione di vini DOP e IGP.

Nella Val d’Agri (Terre dell’Alta Val d’Agri DOC) e nella zona di Roccanova (Grotтино di Roccanova DOC) si coltivano anche i vitigni internazionali Merlot e Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Montepulciano. Nella zona di Matera (Matera DOC) il Primitivo rappresenta il vitigno principale, affiancato anche qui da Merlot e Cabernet Sauvignon.

Altri vitigni a bacca nera presenti in regione sono l'Aleatico, il Bombino Nero. I vitigni a bacca bianca, anche se meno diffusi, comprendono la Malvasia Bianca, la Verdeca, il Bombino Bianco e lo Chardonnay.

L'Aglianico del Vulture si produce in vigneti impiantati con circa 7000 ceppi/ettaro e rese inferiori a 5-6 t/ettaro. Il colore è rosso rubino impenetrabile, il profumo è elegante con sentori di frutta rossa matura e marasca, ciliegia sotto spirito e liquirizia, chiodi di garofano, pepe nero e note tostate dopo il passaggio in barrique, anche se i produttori più legati alla tradizione utilizzano ancora le botti grandi.

La Val d'Agri è un'area che si trova nel cuore della regione, in provincia di Potenza. È un territorio molto interessante nel quale si trovano due delle quattro DOC della Basilicata. I vigneti sono impiantati in terreni ricchi di sabbia e argilla a 600-700 metri.

Da agosto fino a metà ottobre riescono a sfruttare le fortissime escursioni termiche.

I vini della Val d'Agri (Terre dell'Alta Val d'Agri DOC) e della zona di Roccanova (Grottino di Roccanova DOC), rossi a base di uve Merlot e Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Montepulciano, danno vini ricchi di struttura, con sentori di frutti a bacca rossa, spezie e liquirizia.

La D.O.C.G. è riservata a quei vini aventi già la D.O.C. da almeno cinque anni, che oltre ad avere speciali pregi organolettici, abbiano acquisito una particolare fama e siano ritenuti di particolare pregio. Oltre ai controlli previsti per l'ottenimento del marchio D.O.C., per i vini D.O.C.G. è prevista anche un'analisi sensoriale di assaggio eseguita da un'apposita commissione. Il mancato rispetto dei requisiti stabiliti impedisce la messa in commercio del vino con la dicitura D.O.C. G.

I prodotti italiani con riconoscimento di Specialità Tradizionale Garantita (STG) sono prodotti agricoli o alimentari ottenuti da composizioni o tramite metodi di produzione tradizionali.

Per ottenere il riconoscimento STG, il prodotto deve essere conforme ad un preciso disciplinare di produzione, che viene depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MiPAAF), attualmente rinominato Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, il quale provvede a presentare la pratica presso la Commissione europea.

4.2 OLIO LUCANO IGP

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio Lucano" è riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle varietà: Acerenza, Ogliarola del Vulture, Ogliarola del Bradano, Maiatica,

Nociara, Ghiannara, Augellina, Justa, Cornacchiola, Romanella, Carpinegna, Faresana, Sammartinengna, Spinoso, Cannellina, Cima di Melfi, Fasolina, Fasolona, Lardaia, Olivo da mensa, Orazio, Palmarola, Provenzale, Racioppa, Roma, Rotondella, Russulella, Scarpetta, Tarantina, Coratina, Frantoio, Leccino.

La zona di produzione delle olive destinate ad ottenere l'Olio lucano IGP coincide con l'intero territorio amministrativo della regione Basilicata.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Olio lucano viene effettuata nel periodo compreso tra il 15 Settembre e il 30 Gennaio dell'anno successivo. La produzione unitaria massima consentita, per oliveti dai quali si ottiene l'Olio lucano, non può superare 10 tonnellate di olive per ettaro.

Le operazioni di oleificazione delle olive devono essere effettuate entro 48 ore dalla raccolta in impianti di molitura posti nel territorio amministrativo della regione Basilicata.



La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'Olio lucano deve avvenire direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici.

È vietato l'uso di prodotti cascolanti nonché la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella su reti permanenti. Le olive raccolte devono essere trasportate e conservate con cura, in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aerazione.

4.3 PANE DI MATERA IGP

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Pane di Matera" è riservata al pane ottenuto mediante un antico sistema di lavorazione, tipicamente utilizzato dai panificatori del Materano che prevede l'utilizzo esclusivo di semola rimacinata e/o semolato di grano duro le cui caratteristiche qualitative devono essere in linea con i parametri e requisiti imposti dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 ed alle prescrizioni indicate nel relativo disciplinare di produzione.



La zona di produzione del “Pane di Matera” è quella di coltivazione delle vecchie varietà quali Cappelli, Duro Lucano, Capeiti, Appulo e comprende tutto il territorio della provincia di Matera. Almeno il 20% della semola rimacinata e/o semolato da utilizzare per la produzione del “Pane di Matera” deve provenire da ecotipi locali e vecchie varietà sopracitate e coltivate nel territorio della provincia di Matera. Non è ammessa semola derivante da organismi geneticamente modificati.

4.4 ALTRE PRODUZIONI DI PREGIO PRESENTI NEL TERRITORIO MA NON SPECIFICAMENTE RIFERIBILI A GROTTOLE

Per la provincia di Matera sono altresì registrate le seguenti denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite:

Caciocavallo Silano DOP: formaggio semiduro pasta filata, prodotto con latte di vacca di diverse razze, tra cui la Podolica. La razza Podolica è una tipica razza autoctona delle aree interne dell'appennino meridionale;

Canestrato di Moliterno IGP: denominazione riconosciuta ai formaggi ottenuti dalla trasformazione di latte ovino e caprino, immesso al consumo dopo almeno 60 giorni di stagionatura e che potrà essere utilizzato sia come formaggio da tavola che da grattugia;

Lenticchia di Altamura IGP: riservata alla lenticchia secca appartenente alle varietà Laird ed Eston appartenenti alla specie: *Lens esculenta*;

Mozzarella di Gioia del Colle DOP: formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da solo latte intero crudo di vacca, eventualmente termizzato o pastorizzato. È caratterizzato da una tecnologia di produzione basata sull'impiego di siero-innesto autoctono;

Peperoni di Senise IGP: la cui denominazione è riservata a tre diversi tipi morfologici di peperone: il Tipo "APPUNTITO", il Tipo "TRONCO" e il Tipo "UNCINO", facenti parte della medesima popolazione prevista dal relativo disciplinare di produzione.

MARCHI DOP, IGP, STG

I marchi, in ultimo, sono stati definiti dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, "recante modalità di applicazione del

regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari".



*Marchio DOP
(1998-2008)*



*Marchio DOP
(2008-oggi)*



*Marchio IGP
(1998-oggi)*



*Marchio STG
(1998-oggi)*

5. CONCLUSIONI

Da quanto sopra esposto si può affermare che: l'impianto agrovoltico si insedierà nell'ambito di un territorio che nel complesso sta sviluppando ed affermando la propria identità culturale, nell'ambito delle produzioni agricole e della trasformazione delle stesse. A conferma di quanto detto vi è la presenza delle numerose denominazioni di prodotti locali, nonché la propensione della comunità alla crescita socioculturale del territorio in un'ottica di rete, vedasi il recente riconoscimento in Basilicata il Distretto Agroecologico delle Murge e del Bradano nonché il riconoscimento per il Comune di Grottole di "Città del miele".