

REGIONE PUGLIA 	PROVINCIA DI TARANTO 	COMUNE DI CASTELLANETA 	COMUNE DI GINOSA 
--	--	---	--

Denominazione impianto: **CONCA D'ORO**

Ubicazione: **Comune di Castellaneta (TA) – Contrada "CHIULLI"** Foglio: 100 - 101 - 102 - Agro di Castellaneta (Impianto FTV)
Particelle: Varie

Comune di Ginosa (TA) – Contrada "LAMA DI POZZO" Foglio: 119 - Agro di Ginosa (Area stazione Utente)
Particelle: Varie

PROGETTO DEFINITIVO

IMPIANTO AGRI-FOTOVOLTAICO DI PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE RINNOVABILE DI POTENZA NOMINALE P=84,324240 MW, DELLE RELATIVE OPERE NECESSARIE ALLA CONNESSIONE ALLA RETE AT-150 KV DI "RTN", RICADENTI NEI COMUNI DI CASTELLANETA (TA) E DI GINOSA (TA) E PIANO AGRONOMO PER LA RIQUALIFICAZIONE A SCOPI AGRICOLI DELL'AREA

PROPONENTE **NEXT SOL PV II S.R.L.**
Via Eugenio Montale, 78 - 85025 Melfi (PZ)
P.IVA: 02040540763 - PEC: nextsolpv2@pec.it



CODICE AUTORIZZAZIONE: ACCR_SG03975



ELABORATO **RELAZIONE DI ANALISI DEL PAESAGGIO AGRARIO** Tav. n° FV – CS – AB.16 – 00
Codice Pratica: STMG 201900895

Aggiornamenti	Numero	Data	Motivo	Eseguito	Verificato	Approvato
		Rev 0	Ottobre 2023	Istanza per l'avvio al procedimento di Valutazione di Impatto Ambientale ai sensi dell' Art. 23 del D.Lgs 152-2006 e ss.mm.ii.		F.S.

- PROJECT MANAGER**
ING. SERGIO MARTANO
GEOM. FELICE SASSI
- IMPIANTI ELETTRICI E SPECIALI
ING. SERGIO MARTANO
ING. ROSSELLA MUSCI
 - AREA TOPOGRAFICA
GEOM. FELICE SASSI
 - AREA VIA - VAS
D.SSA WANDA GALANTE
ARCH. IVAN RISIMINI
 - AREA AGRONOMICA - PAESAGGISTICA
D.SSA WANDA GALANTE
ARCH. IVAN RISIMINI
 - AREA GEOLOGICA - IDRAULICA
DR. FRANCO SOZIO
 - AREA ARCHEOLOGICA
DR. COSIMO PACE – NOVELUNE SRL
 - AREA RILIEVI FONOMETRICI
ING. MICHELE BUNGARO

I TECNICI:

Spazio riservato agli Enti



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

PREMESSA	2
1. RILIEVO DELLE COLTIVAZIONI DI PREGIO	4
1.1. CARATTERISTICHE AREA IMPIANTO FOTOVOLTAICO	4
1.2. CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO LIMITROFO	13
1.3. CONSIDERAZIONI PRODUTTIVE E SOCIO ECONOMICHE	22
1.4. VERIFICA PRODUZIONI DI PREGIO	24
2. RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERISTICI DEL PAESAGGIO AGRARIO	34
2.1. ULIVETI MONUMENTALI	34
2.2. RILIEVO ESSENZE AREA IMPIANTO	36
3. CONCLUSIONI	54



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

PREMESSA

La Sottoscritta dott.ssa Wanda Galante nata a Gioia del Colle (BA) il 03/10/1977 incaricata dalla Società NEXTA SOL PV II S.r.l. con sede in Via Eugenio Montale, 78 – 85025 Melfi (PZ), P.IVA 02040540763 redige la seguente relazione.

Scopo del presente studio è la valutazione del potenziale impatto delle opere di progetto sulle diverse componenti agricole a seguito della realizzazione di un impianto di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili mediante il solo sfruttamento del sole.

Il presente studio rappresenta una parte della documentazione prevista ai sensi dell'art. 2 comma 2.2 punto c) della DGR 3029 *"Approvazione della Disciplina del procedimento unico di autorizzazione alla realizzazione ed all'esercizio di impianti di produzione di energia elettrica"* relativamente agli interventi da insediarsi in zone agricole e, allo stesso tempo, integra e completa il progetto complessivo delle opere.

Lo studio del territorio è stato realizzato in fasi successive, partendo dall'analisi cartografica ed avvalendosi dei lavori effettuati dagli Organi regionali e dagli Organi nazionali.

Terminata la fase preliminare della raccolta dei dati, si è provveduto ad effettuare diversi sopralluoghi sul territorio al fine di studiare e valutare, sotto l'aspetto ambientale e agronomico, tutta la superficie interessata dall'intervento e nel suo immediato intorno (una fascia estesa almeno per 500 m distribuita uniformemente intorno all'impianto e ad esso adiacente).

Nell'area interessata dall'impianto e nel suo immediato "intorno", "nel caso di istanze relative ad impianti da insediarsi in zone agricole", è necessario effettuare un 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.

Pertanto la presente relazione riporta:

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



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

- le tecniche di coltivazione (ad es. irriguo, inerbimento, diserbo etc.);
- un confronto tra quanto individuato attraverso il rilievo sul campo e quanto deducibile dai fotogrammi e relativa ortofoto messi a disposizione dalla Regione, corredato da immagini, al fine di evidenziare, commentare e giustificare le differenze eventualmente individuate.

Nell'area interessata dall'impianto e nel suo immediato "intorno", è necessario effettuare una verifica sul campo e rilevare la presenza di Elementi Caratterizzanti del paesaggio agrario quali:

- alberi monumentali (rilevanti per età, dimensione, significato scientifico, testimonianza storica);
- alberature (sia stradali che poderali);
- muretti a secco.

Dai sopralluoghi effettuati in campo sia nelle aree limitrofe che nelle aree interne prossime non si rilevano coltivazioni che danno origine ai prodotti con riconoscimento I.G.P.; I.G.T., D.O.C. e D.O.P. Non sono presenti Olivi monumentali e muretti a secco. L'area è inserita in un'azienda faunistica venatoria denominata San Mama dal 1967, con frequenti battute di caccia al cinghiale che si effettuano all'interno della Lama del Lato, sono esclusivamente presenti alberature di accesso alle Masserie e ai fabbricati rurali realizzati nel periodo della bonifica e della Riforma agraria. Dal 1980 vasti appezzamenti di terreni coltivati principalmente a seminativo e uliveti sono stati ceduti ad imprenditori agricoli specializzati nella messa a coltura intensiva della Vite da Tavola a diverse cultivar.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

1. Rilievo delle coltivazioni di pregio

1.1. Caratteristiche Area impianto fotovoltaico

La superficie agricola utilizzata totale dell'area interessata dall'impianto fotovoltaico è pari a 156.27.00 ettari, costituita dalle particelle sottoindicate. L'attestazione dello stato dei luoghi è stata verificata in data 05/06/2021 e corrisponde a quanto di seguito riportato:

Dai rilievi effettuati l'ordinamento colturale allo stato dei luoghi risulta essere così suddiviso:

107,30 ha coltivati a seminativo in rotazione ad ortaggi;

26, 57 ha coltivati a vigneto da tavola ;

22,40 ha coltivati ad agrumeti.

*Esclusivamente sulla particella catastale n. 134 del Foglio 101 c'è un aggiornamento rispetto ai fotogrammi e relativa ortofoto messi a disposizione dalla Regione che riportata una quota parte coltivata ad oliveti. All'attualità i terreni risultano tutti coltivati a seminativo a seguito di espianto nel 2020. Nella tabella n. 1 sono state riportate le colture presenti alla data del sopralluogo. Nella tabella n. 2 sono state indicate le caratteristiche di coltivazione per gli impianti arborei di Vite da tavola e agrumi.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

FOGLIO	P.LLE	SUP. UTILIZZATA	AREA DI IMPIANTO	COLTIVAZIONE E VARIETÀ	
n.	n.			2021	
100	107	8.50.00	32.23.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
100	105	9.00.00		SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
100	90	4.20.00		VITE DA TAVOLA	PALIERI
100	86	2.30.00		SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
100	87	0.47.00		VITE DA TAVOLA	PALIERI
100	85	7.60.00		VITE DA TAVOLA	ITALIA
100	81	9.00.00		VITE DA TAVOLA	ITALIA
100	83	5.30.00		VITE DA TAVOLA	RED GLOBE
100	122	13.00.00		AGRUMI/ MANADARINO	OROGROSS
TOTALE HA		59.37.00			
102	2	6.00.00	23.35.67	SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
	98	19.50.00		SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
TOTALE HA		25.50.00			
101	134	32.50.00	58.64.01	SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
101	198	9.40.00		AGRUMI/ MANDARANCE	MANDARANCE
101	205	11.20.00		SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
101	207	11.00.00		SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
101	203	3.20.00		SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
101	200	4.10.00		SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
TOTALE HA		71.40.00			
TOTALE HA		156.27.00	114.22.68		

Tabella n. 1



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

FOGLIO	P.LLE	SUP. UTILIZZATA	COLTURA	VARIETÀ	ETÀ E SESTO DI IMPIANTO	TECNICHE DI COLTIVAZIONE
n.	n.	ha		2021		
100	107	8.50.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO		
100	105	9.00.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO		
100	90	4.20.00	VITE DA TAVOLA	PALIERI	10 – 3X3	ALLEVATA A TENDONE COPERTO CON TELI – IRRIGUO A GOCCIA-
100	86	2.30.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO		
100	87	0.47.00	VITE DA TAVOLA	PALIERI	10 – 3X3	
100	85	7.60.00	VITE DA TAVOLA	ITALIA	15 – 3X3	ALLEVATA A TENDONE COPERTA CON TELI – IRRIGUA A GOCCIA
100	81	9.00.00	VITE DA TAVOLA	ITALIA	15 – 3X3	
100	83	5.30.00	VITE DA TAVOLA	RED GLOBE	10 – 3X3	
100	122	13.00.00	AGRUMI/ CLEMENTINE	OROGROSS	5 – 2,5X4	COPERTA CON RETI ANTIGRANDINE IRRIGUA A GOCCIA
TOTALE AREA 1		59.37.00				
FOGLIO	P.LLE	SUP. UTILIZZATA	COLTURA	VARIETÀ	ETÀ E SESTO DI IMPIANTO	TECNICHE DI COLTIVAZIONE
n.	n.	ha		2021		
102	98	19.50.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO		
102	2	6.00.00				
TOTALE AREA 2		25.50.00				
*101	134	32.50.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO		
101	198	9.40.00	AGRUMI/ MANDARANCE	TEMPLE	20 – 6X6	NESSUNA IRRIGAZIONE
101	205	11.20.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO		



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

			ORTAGGI	TENERO
101	207	11.00.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
101	203	3.20.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
101	200	4.10.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
TOTALE AREA 3		71.40.00		
TOTALE		156.27.00		

Tabella n. 2

La tavola riportata nella Figura n. 1 Uso del Suolo evidenzia come l'area vasta è caratterizzata principalmente da Vigneti da tavola. I rilievi effettuati hanno comunque evidenziato delle variazioni rispetto alla cartografia ufficiale della Regione Puglia.



Fig.n. 1 Uso del Suolo 2011 Carta Tecnica Regionale (Fonte SIT Puglia)



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Come si evince dalla tabella che segue l'Area 1 e l'Area 2 di impianto erano coltivate interamente a Vigneti da tavola a diverse cultivar. L'Area di impianto n. 3, all'attualità coltivata a seminativi e agrumi, era caratterizzata per circa 1/3 della sua superficie da Vigneti da tavola a diverse cultivar.

FOGLIO	P.LLE	SUP. UTILIZZATA	COLTURA	COLTURA
n.	n.	ha	2021	USO DEL SUOLO
100	107	8.50.00	SEMINATIVI/ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
100	105	9.00.00	SEMINATIVI/ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
100	90	4.20.00	VITE DA TAVOLA	VITE DA TAVOLA
100	86	2.30.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
100	87	0.47.00	VITE DA TAVOLA	VITE DA TAVOLA
100	85	7.60.00	VITE DA TAVOLA	VITE DA TAVOLA
100	81	9.00.00	VITE DA TAVOLA	VITE DA TAVOLA
100	83	5.30.00	VITE DA TAVOLA	VITE DA TAVOLA
100	122	13.00.00	AGRUMI/ CLEMENTINE	VITE DA TAVOLA
TOTALE AREA 1		59.37.00		
FOGLIO	P.LLE	SUP. UTILIZZATA	COLTURA	COLTURA
n.	n.	ha	2021	USO DEL SUOLO
102	98	19.50.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
102	2	6.00.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
TOTALE AREA 2		25.50.00		
*101	134	32.50.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	SEMINATIVI/ ORTAGGI
101	198	9.40.00	AGRUMI/ MANDARANCE	AGRUMI/MANDARANCE
101	205	11.20.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	VITE DA TAVOLA/ SEMINATIVI
101	207	11.00.00	SEMINATIVI/ORTAGGI	VITE DA TAVOLA/ SEMINATIVI
101	203	3.20.00	SEMINATIVI/ORTAGGI	VITE DA TAVOLA/ SEMINATIVI
101	200	4.10.00	SEMINATIVI/ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
TOTALE AREA 3		71.40.00		
TOTALE		156.27.00		

Tabella n. 3



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

AREA 1





Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it





Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

AREA 2





Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

AREA 3





Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

1.2. Caratteristiche del territorio limitrofo

Il paesaggio all'attualità è in gran parte costruito attraverso la messa a coltura di coltivazioni intensive di uva da tavola che si alternano a seminativi e ortaggi. Il passaggio all'intensivizzazione è avvenuto attraverso opere di bonifica, di appoderamento e di colonizzazione, con la costituzione di trame stradali e poderali evidenti. Strade, canali, e poderi costituiscono elementi importanti e riconoscibili del paesaggio agrario circostante. La struttura attuale della realtà agricola dell'area in esame è caratterizzata dalla presenza di grandi aziende che attraverso l'impianto dei vigneti hanno portato dagli anni 80 ad una sostanziale modifica alle destinazioni d'uso. La gran parte degli appezzamenti coltivati ad oliveti è stata modificata mediante espunti con rilascio di piante sui filari. Frequente la presenza di frutteti in particolare agrumeti. I vigneti da vino si distribuiscono in piccoli appezzamenti per uso principalmente familiare. Il territorio dell'agro di Castellaneta, storicamente area coltivata ad ortaggi e cereali, si caratterizza per una elevata vocazione agricola, dove il territorio agricolo è quasi completamente interessato da coltivazioni rappresentative quali, frutteti, seminativi, ortaggi. Il clima medio temperato, l'abbondanza di acqua, le caratteristiche intrinseche del terreno, la giacitura ed esposizione, l'influenza del mare, sono tutti elementi che hanno favorito, nella zona oggetto di intervento, un'agricoltura intensiva, con coltivazioni arboree prevalenti di vite da tavola e agrumi e coltivazioni erbacee prevalenti di ortaggi a ciclo autunno invernali (cavolfiore, cavolo broccolo, finocchio, lattuga, scarola, cicoria) e primaverili estivi (anguria, melone, zucca da zuccino, peperone). Poche sono le coltivazioni di cereali come frumento duro e avena.

La coltura che occupa maggiori superfici è l'uva da tavola allevata a tendone, coperta con reti antigrandine e teli in PE necessari per anticipare e/o ritardare la raccolta del prodotto. Infatti, percorrendo le strade comunali nelle immediate vicinanze dei siti di intervento non è difficile scorgere, in diverse direzioni, appezzamenti ad uva da tavola con corpi unici anche di 50 ha .



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Non meno evidenti sono le coltivazioni di ortaggi a ciclo primaverile estivo, altamente specializzate, provviste di pacciamatura in PE nera per evitare l'insorgere delle infestanti e tannellini in PE per anticipare le fasi fenologiche delle piante e quindi la raccolta. Gli ortaggi autunno invernali sono spesso sprovviste di pacciamature poiché in questa stagione le infestanti sono meno invasive e controllate con i diserbanti.

La gestione delle patologie delle coltivazioni sopra descritte è eseguita con l'utilizzo di prodotti fitosanitari vari (anche a base di rame) di origine chimica di sintesi, sia insetticidi, sia anticrittogamici, anche a largo spettro di azione. Le infestanti sono controllate con utilizzo di diserbanti di varia natura. **In media, sull'uva da tavola, per ogni stagione produttiva sono eseguiti circa 54 trattamenti fitosanitari e 2 trattamenti con diserbanti.** Per soddisfare le esigenze nutritive delle piante sono normalmente eseguite concimazioni sia in inverno (concimazioni di fondo), in ragione di circa 4-5 q.li/ha di concimi ternari (a base di Azoto, Fosforo, Potassio), sia nel periodo primaverile-estivo con fertirrigazioni di circa 2-3 q.li/ha di concimi a base di Azoto nitrico e ammoniacale, perfosfato mono e triplo, ossidi di potassio e nitrati e/o ossidi di calcio. Frequenti sono anche le concimazioni fogliari, indispensabili a correggere carenze nutrizionali o esaltare le caratteristiche qualitative dei frutti, a base di rame, zinco, molibdeno, boro, magnesio, manganese. Per ogni ciclo colturale si utilizzano su uva da tavola e ortaggi circa 3500-4000 m² di acqua consortile o proveniente da pozzi artesiani.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 1 Foglio 100 p.lle 111,141,109,137,142



Foto n. 2 Foglio 100 p.lle 111,141,109,137,142



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 3 Foglio 87 p.lla 124



Foto n. 4 Foglio 87 p.lla 66



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 5 Foglio 87 p.lla 70



Foto n. 6 Foglio 87 p.lla 98



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 7 Foglio 87 p.lla 75



Foto n. 8 Foglio 87 p.lla 125



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 9 Foglio 102 p.lla 276



Foto n. 10 Foglio 100 p.lla 157



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n.11 Foglio 101 p.IIa 152



Foto n. 12 Foglio 102 p.IIa 182



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 13 Foglio 102 p.lla 182



Foto n. 14 Foglio 102 p.lla 182,219



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

1.3. Considerazioni produttive e socio economiche

L'orientamento dell'agricoltura verso coltivazioni specializzate ad alto reddito, se da un lato ha favorito negli ultimi cinquanta anni un forte sviluppo socio economico di tutto il territorio dell'arco ionico, dall'altro lato ha favorito lo sviluppo di monoculture su vasta scala con conseguente rottura degli ecosistemi naturali. Infatti, molte patologie vegetali fino a pochi anni addietro inesistenti, oggi sono diventate epidemiche e difficili da eradicare. Su uva da tavola, ad esempio, tra gli insetti seri problemi stanno creando le "cocciniglie", i "tripidi", i "cicadellidi", fino a circa dieci anni fa sconosciuti ai viticoltori ginosini, mentre le crittogame (funghi), "peronospora", "mal dell'esca", "escoriosi", sono diventate sempre più invasive, aggressive e difficili da combattere.

Quindi, la forte specializzazione agricola con orientamenti monoculturali, l'adozione di successioni colturali non razionali, l'utilizzo indiscriminato di prodotti chimici di sintesi (fitofarmaci, diserbanti e concimi) utilizzati per contrastare le patologie insorgenti e aumentare le rese produttive per unità di superfici, stanno provocando riduzione della fertilità del terreno, meglio identificabile come "stanchezza del terreno".

Preoccupanti sono le ripercussioni negative che questo tipo di agricoltura provoca sull'ambiente circostante. Come accennato in precedenza, il territorio oggetto di intervento è ricco di acqua proveniente sia dai fiumi (Sinni), sia dal sottosuolo. L'inquinamento delle fonti di acqua a causa delle attività antropiche è oramai un fatto conclamato. Molecole di fitofarmaci, concimi (nitrati) e metalli pesanti in essi disciolti percolano negli strati più profondi del terreno inquinando le falde superficiali e/o, con il ruscellamento del terreno, finiscono direttamente nei fiumi (vedasi fiume Lato a pochi metri dal sito oggetto di intervento) che scaricano a mare con conseguente "eutrofizzazione" e "ecotossicità". In quest'ultimi finiscono anche frammenti di varie dimensioni di plastiche (PE - polietilene), sempre più utilizzate in agricoltura e spesso non smaltite correttamente attraverso i canali ufficiali: non è difficile nel comprensorio di Castellaneta imbattersi in discariche abusive di plastiche e residui di prodotti speciali, anche pericolosi.

Tutto ciò è diventato di difficile gestione e controllo anche a causa di una riduzione dei redditi del settore agricolo: diminuzione dei prezzi alla vendita e aumenti dei costi di produzione rendono i



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

nostri prodotti non più competitivi con quelli provenienti dai Paesi emergenti che si affacciano sul Mediterraneo.

Con l'avvento dell'agricoltura biologica ed integrata alcune di queste problematiche sono ridotte, altre (vedasi l'utilizzo di plastiche, concimi, insetticidi, anticrittogamici e diserbanti) continuano a pesare notevolmente su tutto il territorio, compreso sulle fonti idriche (fiumi, falde e mari) e sul bilancio energetico delle produzioni.

Pertanto, necessita apportare, su tutto il territorio, radicali e repentini cambiamenti nel concetto di produzione, rivolgendo l'attenzione ad attività economiche, turistiche e ricreative che fruiscono delle risorse naturali (terra, acqua, luce e vento) in modo pulito, non invasivo, tale da evitare il loro depauperamento. Così, da un'agricoltura di tipo intensivo e industriale con produzioni di massa, si deve puntare a un'agricoltura estensiva, con meno superfici coltivate, con produzioni di qualità, tipici dei luoghi e rispettosi dell'ambiente (produzioni biologiche, DOC, IGT), ovvero con produzioni di nicchia ecocompatibili. Si dovrebbe puntare anche al recupero del patrimonio genetico delle vecchie cultivar, tipiche di un luogo (autoctone), che nel corso dei secoli si sono adattate ai diversi ambienti mostrando forte resistenza alle avversità sia ambientali (siccità, caldo, freddo) sia parassitarie (insetti, crittogame, batteri, virus), con conseguente risparmio di energia per la loro coltivazione. Il tutto, però, deve rientrare nella Valutazione del Ciclo di Vita (LCA: uno dei tanti strumenti di valutazione, gestione e miglioramento della qualità ambientale) di un prodotto, ovvero nella valutazione del bilancio energetico di un prodotto attraverso le varie fasi della sua vita, dalla "culla" alla "tomba", dalla produzione di semi/piantine alla realizzazione di frutta e verdura e loro trasporto fino al consumatore. Spesso in tutte queste fasi, non ci si rende conto che si sta bruciando petrolio con emissioni di gas serra (calcolabili in CO₂ equivalenti), contribuendo all'effetto serra e all'acidificazione delle acque meteoriche. Persino l'attività di riciclaggio dei rifiuti ha un impatto sull'ambiente.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

1.4. Verifica produzioni di pregio

La Puglia è una delle Regioni italiane che basa la sua economia sull'agricoltura, attività prevalente, malgrado le difficoltà correlate alla gestione di vaste aree con terreni rocciosi e poco fertili che mal sopportano la cronica carenza idrica. La Regione è però favorita dal clima mediterraneo e dalle grandi estensioni a giacitura pianeggiante. Il territorio regionale si estende per circa due milioni di ettari il 90% dei quali è rappresentato da superficie agricola.

La maggior parte della superficie agricola utilizzata è rappresentata da colture olivicole, viticole e frutticole. Le colture erbacee e foraggere si distribuiscono su una superficie inferiore anche se la Puglia è tra le principali Regioni italiane produttrici di ortaggi la cui espansione, territoriale e produttiva, è stata favorita negli ultimi anni dalla crescita dei mercati esteri.

La coltivazione dell'olivo, in termini di superficie, è la più estesa del territorio regionale. Essa contribuisce a valorizzare molte aree a scarsa fertilità naturale e a mantenere inalterate le caratteristiche paesaggistiche ed ambientali del territorio oltre a rappresentare una cospicua risorsa non solo per la produzione agricola ma anche per i processi di trasformazione industriale del prodotto. Un valido contributo al miglioramento della produzione e alla valorizzazione si attende dai vari riconoscimenti ricevuti dall'U.E. per le produzioni DOP per l'olio di oliva. La superficie interessata alla coltivazione della vite è circa il 13% di quella nazionale e comprende circa sedicimila ettari investiti in vitigni per la produzione di vino DOC.

Il comparto ortofrutticolo in Puglia interessa il 16% circa della superficie ortofrutticola nazionale. L'orticoltura è ampiamente diffusa in tutte le Province, ovviamente nelle aree irrigue. Il sistema agro-alimentare si caratterizza negativamente in quanto è rappresentato da una modesta presenza di aziende impegnate nella trasformazione. L'analisi della struttura produttiva e dei flussi commerciali esterni alla Regione evidenzia che le attività agro-alimentari pugliesi sono concentrate su un numero ridotto di prodotti per lo più di trasformazione o di prima lavorazione.

Pur confermando il ruolo sostenuto da ciascun comparto nel tessuto economico il territorio ha bisogno di una politica agricola più attenta allo sviluppo attraverso misure verticali indirizzate ai comparti produttivi tradizionali (viticoltura, olivicoltura, orto-frutticoltura) e innovativi per dare



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

risposte concrete al contenimento dei costi energetici delle aziende e per la rivitalizzazione di settori in crisi salvaguardando contestualmente l'ambiente.

Nel 2020 in Puglia si contano 22 prodotti agroalimentari di qualità (pari al 5% dei 413 prodotti riconosciuti in Italia) e 38 vini di qualità (il 7% dei 538 nazionali), divisi tra marchi DOP (Denominazione Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita). I prodotti agroalimentari di qualità pugliesi riguardano nello specifico 12 prodotti DOP, 8 prodotti IGP e 2 prodotti STG. Le DOP sono prevalentemente riferite all'olio extravergine di oliva (5) e, a seguire, ai formaggi (3), ai prodotti ortofrutticoli e cereali (2), ad altri prodotti di origine animale (1) e, in ultimo, ai prodotti di panetteria. Quest'ultima voce è riferita al "Pane di Altamura", il prodotto agroalimentare regionale più famoso, per essere stato il primo pane in Italia ad aver ottenuto il riconoscimento del marchio DOP. Le IGP sono prevalentemente riscontrate nel gruppo dei prodotti ortofrutticoli e cereali (7) e solo per un prodotto in quello dei formaggi. È da evidenziare, inoltre, che alle 22 denominazioni pugliesi si aggiunge l'IGP "Olio di Puglia" di recente riconoscimento (Dicembre 2019 - fonte MiPAAF). Relativamente ai vini di qualità la maggior parte dei riconoscimenti riguardano le DOP (32 vini DOP e 6 vini IGP). La produzione di vini DOP e IGP rappresenta una fetta importante della produzione regionale di vino (29%).

I vigneti

I vigneti presenti nel territorio comunale di Castellaneta, rientrano nell'areale dei vitigni presenti nei territori che possono concorrere alla produzione di vini IGT "PUGLIA" (D.M. 3/11/2010 – G.U. n.264 dell'11/11/) e vini IGT Tarantino. **Dai rilievi effettuati non risultano essere presenti nell'area oggetto di analisi impianti di vigneto di uva da vino, elevata è la presenza di vigneti di uva da tavola varietà a diverse cv.**



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

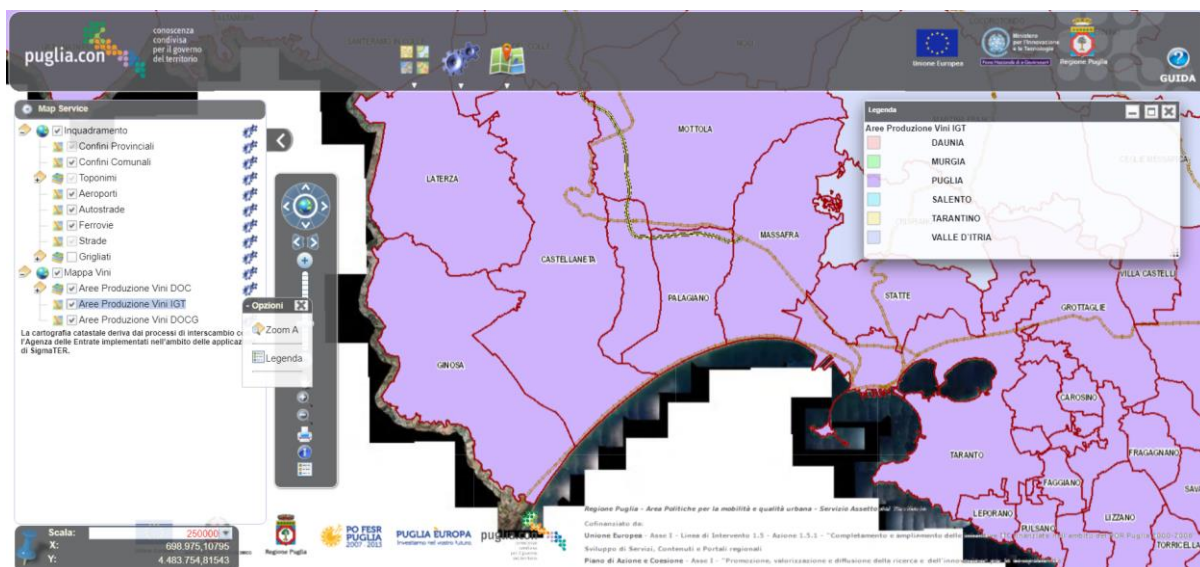


Figura n. 2 Aree produzione Vini IGT Puglia

Gli oliveti

Gli oliveti presenti sempre nell'intero agro del comune di Castellaneta possono concorrere alla produzione di olio I.G.P. "Olio di Puglia" e di "Olio Extravergine di Oliva Terra d'Otranto" D.O.P. (DM 6/8/1998 – GURI n. 193 del 20/8/1998).



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Figura n. 3 D.O.P. Olio d'Oliva s

Tabella 1 - Le Dop degli oli extravergine pugliesi		
Denominazione	Data di registrazione	Superficie rivendicata
Collina Di Brindisi	25/11/97	2,287 ha
Dauno	25/11/97	1,565 ha
Terra di Bari	25/11/97	25,619 ha
Terra d'Otranto	21/03/98	7,104 ha
Terre Tarentine	30/10/04	1,848 ha

Tabella n. 4

Nelle aree limitrofe alle aree di impianto l'oliveto si ritrova sia in monocoltura che perimetrale agli appezzamenti coltivati a seminativo. Le varietà prevalenti sono Ogliarola e Coratina con sesti di impianto regolari 5X5, 6X6 e 10X10 di diversa età.

Si riporta il disciplinare della DOP che caratterizza l'area di intervento.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Disciplinare di produzione "TERRE TARENTINE"

Art. 1 Denominazione La Denominazione di Origine Protetta «Terre Tarentine» è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Varietà di olivo La Denominazione di Origine Protetta «Terre Tarentine» è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente negli oliveti della zona geografica: Leccino, Coratina, Ogliarola e Frantoio, in misura non inferiore all'80%, in percentuali variabili tra loro; il restante 20% è costituito da altre varietà minori presenti negli oliveti della zona di produzione indicata nel successivo art. 3.

Art. 3 Zona di produzione La zona di produzione, trasformazione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva «Terre Tarentine» e di imbottigliamento comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Taranto: territorio del comune di Taranto censito al catasto con la lettera «A», Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Monteiasi, Montemesola.

Art. 4 Caratteristiche di coltivazione Le olive utilizzate per la produzione dell'olio extravergine «Terre Tarentine» devono provenire da oliveti le cui caratteristiche colturali sono quelle tipiche e tradizionali della zona e atte a contribuire, insieme alle caratteristiche pedoclimatiche, al conferimento di quelle doti qualitative tipiche e irriproducibili. Sono idonei gli oliveti situati entro un limite altimetrico di 517 metri s.l.m., i cui terreni di origine calcarea del Cretaceo, con lembi di calcari del Terziario inferiore e medio ed estesi sedimenti calcareo sabbiosi-argillosi del Pliocene e del Pleistocene, appartengono alle terre brune e rosse, spesso presenti in lembi alternati poggiati su rocce calcaree. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. I nuovi impianti devono essere realizzati su terreni idonei allo sviluppo vegetativo ottimale della coltura. Il numero di piante per ettaro può variare a seconda della potenzialità produttiva del terreno, e comunque non può essere superiore a 500 nei sesti di impianto intensivi. Sono vietate tutte le forme di forzatura e tutte quelle pratiche agronomiche volte all'incremento della produzione a sfavore della qualità e della salubrità del prodotto.

Art. 5 Produzioni e rese La produzione massima di olive per pianta può essere di kg 60 negli oliveti con sesto di impianto intensivo e di kg 120 in quelli con sesto tradizionale. La produzione massima per ettaro non deve superare i 120 quintali. Le olive utilizzate per la produzione dell'olio extravergine «Terre Tarentine» devono essere sane.

Art. 6 Raccolta Sono ammesse tutte le procedure di raccolta che effettuano il distacco delle drupe direttamente dalla pianta. Le operazioni di raccolta devono essere effettuate a partire dal mese di ottobre e non possono protrarsi oltre gennaio. Il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata in cui sono state raccolte ed utilizzando contenitori atti a garantire l'integrità delle drupe. Le olive possono soggiornare nel frantoio al massimo per 72 ore prima della molitura ed essere stoccate in recipienti rigidi ed areati collocati in locali freschi ventilati in cui la temperatura non deve subire escursioni tali da compromettere la qualità delle drupe.

Art. 7 Modalità di oleificazione L'oleificazione deve avvenire in frantoi autorizzati, ricadenti nella zona di produzione indicata all'art. 3. Per l'estrazione dell'olio extravergine «Terre Tarentine» sono



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

ammessi soltanto i processi meccanici e fisici, tradizionali e continui, atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche. E ammesso il solo impiego di acqua potabile a temperature non superiori ai 30° C. La resa massima delle olive in olio non deve superare il valore del 22%.

Art. 8 Caratteristiche al consumo All'atto dell'immissione al consumo, l'olio oggetto del presente disciplinare può essere filtrato o non filtrato e deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: giallo verde fluidità: media; sapore: fruttato con media sensazione di amaro e leggera sensazione di piccante; valore minimo del panel test: 6,5; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso: non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio; Numero perossidi: ≤ 12 Meq O₂/Kg; K232: $\leq 2,4$; K270: $\leq 0,15$; acido linoleico: $\leq 10\%$; acido linolenico: $\leq 0,9\%$; acido oleico: $\geq 70\%$; valore campesterolo: $\leq 3,5\%$; trilinoleina: $\leq 0,2\%$. P Murge, possiede aspetti agronomici altamente specializzati e caratteristiche pedoclimatiche favorevoli proprie dell'Arco Jonico Tarantino, godendo di un clima mite. I terreni sono sabbiosi, profondi, in prevalenza del tipo rosso-bruni con scheletro, da assente ad abbondante, composto da ciottoli silicei e calcareo-marmosi; la permeabilità è variabile da medio-alta a molto alta. Il contenuto in argilla non supera il 20%, mentre quello in calcare è al massimo pari al 5%. Il clima è caldo-arido, le precipitazioni medie vanno da un minimo di 10 mm circa nel mese di luglio ad un massimo di 80 mm circa nel mese di novembre; la temperatura media annua si aggira intorno ai 15°-16° C, con punte minime di circa 9° C e massime di 30° C.

Le eccezionali condizioni pedoclimatiche dell'areale dell'Arco Jonico tarantino unite all'ambiente caratteristico della zona di produzione della DOP "Terre Tarentine" conferiscono attributi inconfondibili; difatti il clima mediterraneo caldo-arido e i terreni sabbiosi e profondi, in prevalenza del tipo rosso-bruni, stimolano la produzione di un'ampia gamma di polifenoli che caratterizzano il gusto amaro ed il piccante. Inoltre il genoma antichissimo delle varietà autoctone delle piante secolari conferiscono un flavor riconoscibile e inconfondibile. L'areale dell'Arco Jonico tarantino è unico nel suo genere e nella sua specificità l'olivo si è acclimatato in maniera così radicata che ancora oggi è possibile ammirare piante pluricentuarie; Un vero e proprio patrimonio ambientale e storico. L'unicità del clima e delle caratteristiche pedologiche conferiscono all'extravergine "Terre Tarentine" un flavor ed un gusto tipicamente armonico e caratteristico che molto si distingue dalle produzioni limitrofe del barese (aspro e forte) e del Salento (dolce e delicato) grazie anche ad un mix di varietà coltivate (di cui al punto 3.3) che non si ritrova in maniera così diffusa in nessuna altra zona di produzione. Per gusto tipicamente armonico si intende che a differenza di quello dell'olio proveniente dall'area limitrofa barese fortemente caratterizzato dalla varietà Coratina che imprime un forte gusto piccante e amaro con flavor intenso di fruttato e a differenza del gusto dell'olio proveniente dall'aria limitrofa di lecce fortemente caratterizzato da varietà autoctone che conferiscono una impronta poco spiccata e tendenzialmente piatta e dolce con flavor modesto di fruttato, l'olio Terre Tarentine sviluppa spontaneamente un gusto equilibrato tra amaro, dolce e piccante con flavor di fruttato medio

Le Clementine



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Gli agrumeti presenti sempre nell'intero agro del comune di Castellaneta possono concorrere alla produzione dell' I.G.P Clementine del Golfo di Taranto riconosciute con provvedimento del D.G. per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore del 02/10/2003. Si riporta un elenco delle aziende agricole del Golfo di Taranto che afferiscono all'I.G.P. interessata.

Produttori di Clementine del Golfo di Taranto

AZIENDA AGRICOLA STELLACCIO MASSIMO	∨
COOP. ORTOFRUTTICOLA AGRUMICOLA JONICA A R.L.	∨
PEVIANI S.P.A. C/O LA TORRARA ANGELO & FIGLI	∨
VALLE RITA S.S. DEL DOTT. EGIDIO LUNA	∨

Tabella n. 5

Data la presenza nelle aree limitrofe di superfici coltivate a clementine var. Orogross con sestri di impianto regolari 2,5x4 di giovane età. Si riporta il disciplinare della IGP che caratterizza l'area di intervento.

Disciplinare di produzione - Clementine del Golfo di Taranto IGP

Art. 1 Denominazione L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Clementine del Golfo di Taranto" è riservata ai frutti di clementine derivanti dalla specie C. clementine Hort. ex Tanaka, indicati nel successivo Art. 2, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n.2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione. Le clementine di cui trattasi sono destinate ad essere fomite al consumatore esclusivamente allo stato fresco e devono essere prodotte all'interno del territorio dei comuni della provincia di TARANTO indicati nell'art. 3 del presente disciplinare.

Art. 2 Varietà L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Clementine del Golfo di Taranto" designa le clementine riferibili alle seguenti cultivar e selezioni clonali: Comune, Fedele, Precoce di Massacra (o Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

Art. 3 Zona di produzione La zona di produzione delle "Clementine del Golfo di Taranto" comprende l'intero territorio dei comuni di Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Art. 4 Caratteristiche di coltivazione Il sistema di coltivazione delle "Clementine del Golfo di Taranto", di cui al presente disciplinare, dev'essere obbligatoriamente quello tradizionalmente adottato all'interno dell'area delimitata nel precedente Art.3 e prevede le seguenti tecniche: a) La potatura è praticata ogni anno a primavera inoltrata, è finalizzata ad assecondare l'equilibrio tra la funzione vegetativa e produttiva, con tagli limitati specialmente nei primi anni. La forma di allevamento è quella a globo - vaso. b) La concimazione è sempre basata sullo stato di fertilità del terreno, a seguito di opportune analisi effettuate con cadenza triennale. La concimazione di base viene praticata in inverno - primavera con concimi liquidi e/o solidi ed integrati alla ripresa vegetativa con micro - meso e macro elementi. Trovano applicazione anche la concimazione fogliare, i fitoregolatori e la fertirrigazione.

e) Irrigazione viene praticata in quasi tutti i periodi dell'anno, in assenza di piogge. Il metodo più in uso è quello a goccia o a zampillo, diretto e lontano dalla proiezione della chioma, per evitare possibili attacchi di "marciume" nella zona del colletto.

d) Le lavorazioni del terreno servono per il controllo delle infestanti, l'interramento dei concimi e la riduzione della perdita d'acqua dal terreno per evaporazione.

e) I trattamenti antiparassitari sono praticati con i prodotti fitosanitari a base di principi attivi registrati per gli agrumi.

Per l'ammissione all'I.G.P. i nuovi impianti dovranno essere realizzati in terreni ben drenati. Sono ammessi frangiventi (vivi o morti) per la protezione della coltura nelle diverse fasi.

Fatto salvo i sesti di impianto preesistenti che hanno densità da 350 a 750 piante/ha, nei nuovi impianti la densità non deve superare 500 piante/ha. Sono ammessi impianti a sesto dinamico con diversa densità, fino ad un massimo di 25 anni di età. La produzione unitaria massima consentita per le clementine, è fissata in 50 t/ha.

I nuovi impianti devono essere realizzati esclusivamente con piante innestate, conformi alla norme di qualità CE sulla commercializzazione del materiale di propagazione. I nuovi impianti di agrumi devono essere realizzati usando come esclusivo porta innesto il Citrus aurantium L., volgarmente noto come "Arancio amaro" o "Melangolo".

La raccolta dei frutti deve essere effettuata a mano, con l'uso delle forbici, evitando che i frutti vengano deteriorati. I frutti devono essere raccolti asciutti, senza foglia o con qualche foglia. I frutti privi di calice (rosetta) sono esclusi dalla I.G.P. La tecnica della deverdizzazione non è ammessa. È consentito l'impiego di cere e/o di prodotti conservanti ammessi dalla legislazione del Paese cui i frutti sono destinati, e in quanto tali, agenti esclusivamente all'esterno della buccia, senza alterazione del sapore e dell'odore tipici di ciascuna clementina.

Art. 5 Controlli Gli impianti idonei alla produzione dell'I.G.P. "Clementine del Golfo di Taranto", sono iscritti in apposito elenco, attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo, che è tenuto a verificare, anche attraverso opportuni sopralluoghi, i requisiti richiesti per l'iscrizione all'Elenco. I controlli tecnici saranno svolti da un Organismo di controllo in possesso dei requisiti di cui alle norme EN 45011. I produttori che intendono porre in commercio il prodotto con l'Indicazione Geografica Protetta Clementine del Golfo di Taranto, sono tenuti a presentare all'Organismo di controllo prescelto gli estremi catastali per l'individuazione degli stessi agrumeti, superficie, sesto ed anno d'impianto. I titolari degli agrumeti iscritti nell'elenco che intendono commercializzare il proprio prodotto con l'Indicazione Geografica Protetta Clementine del Golfo di Taranto, devono



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

rispettare le procedure indicate nel piano di controllo predisposto dall'Organismo di controllo prescelto ed approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Art. 6 Caratteristiche al consumo L'Indicazione Geografica Protetta "Clementine del Golfo di Taranto" deve rispondere, oltre ai requisiti previsti dalle norme comuni di qualità in vigore, alle seguenti caratteristiche:

- Forma: sferoidale- leggermente schiacciata ai poli; - Buccia: liscia o leggermente rugosa di colore arancio con un massimo del 30% di colorazione verde; - Colore della polpa: arancio; - Calibro minimo: 6 (mm 43/52); - Contenuto minimo in succo: 40% del peso frutto, ottenuto mediante spremitura con pressa a mano; - Aroma: intenso e persistente; - Rapporto di maturazione: minimo 6:1, ottenuto dal rapporto tra il contenuto in solidi solubili espresso in gradi Brix e gli acidi titolabili espressi in acido citrico; - Apirene, con presenza di un max del 5% di clementine contenenti al massimo tre semi.

Art. 7 Designazione e presentazione Le "Clementine del Golfo di Taranto" devono essere immesse al consumo:

- in confezioni sigillate del peso massimo di 3 Kg., sulle quali dovrà essere riportato il logo della denominazione sotto descritta;

- in confezioni non sigillate, superiori a 3 Kg. fino al massimo di Kg.25, con il logo della denominazione sotto descritta apposto almeno sul 90% dei frutti contenuti nella confezione. E' vietato utilizzare aggettivi che esaltino le caratteristiche commerciali ed esprimano ulteriori valutazioni commerciali. I colori degli imballaggi, nonché la grafica utilizzata, devono essere progettati e realizzati in maniera tale da apparire facilmente identificabili anche a distanza. Raggruppati su di un lato dell'imballaggio, dovranno comparire tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore e dal presente disciplinare. In particolare, sulle confezioni dovrà apparire, in caratteri chiari e facilmente distinguibili da ogni altra indicazione, la scritta "Clementine del Golfo di Taranto" in caratteri almeno doppi rispetto a tutte le altre indicazioni. Immediatamente al di sotto delle suindicate indicazioni, dev'essere riportata la scritta: "Indicazione Geografica Protetta". E' consentito l'utilizzo di indicazioni che si riferiscano a: nomi, ragioni sociali, marchi privati muniti di codice di identificazione, purché non inducano il consumatore in errore od esaltino le caratteristiche dei frutti.

Unitamente alle altre indicazioni obbligatorie, previste dalle Norme di qualità vigenti, devono sempre comparire i dati identificativi dell'imballatore (nome, ragione sociale ed indirizzo) e dell'origine del prodotto; è ammessa la menzione dell'azienda o frazione da cui provengono gli agrumi. Il marchio INE deve essere riportato sulle produzioni destinate ai Paesi terzi. Il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta, è circolare, formato da due cerchi concentrici di colore verde Pantone 356CV. Nello spazio compreso tra i due cerchi è inserita, nello stesso colore Pantone verde 356CV, la scritta: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA. Nella parte centrale sono visibili il cielo azzurro, Pantone 306CV, un frutto di clementine di colore arancio intenso, Pantone orange 021 CV, con peduncolo e foglia di colore verde, Pantone 356 CV. In basso, sotto l'immagine del frutto, è riportata la scritta ""Clementine del Golfo di Taranto", realizzata nei colori arancio, Pantone orange 021 CV. Fra i due cerchi, in basso, si legge in colore verde, Pantone 356 CV, la sigla I.G.P.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Per quanto sopra si può concludere che:

- nella zona in esame si ritrovano degli oliveti per i quali è possibile ritenere che la loro produzione possa essere classificata D.O.P., ma la maggior parte degli impianti evidenzia condizioni tali che difficilmente possono far pensare che la loro produzione rientri nei parametri richiesti dalla D.O.P., primo ed evidente fra tutti la raccolta da terra delle drupe mature con mezzi meccanici dopo la cascola naturale; da indagini svolte la raccolta delle olive avviene con mezzi meccanici;
- Nella zona in esame si ritrovano agrumeti per i quali non è possibile ritenere che la loro produzione possa essere classificata IGP in quanto le cultivar e selezioni clonali non rientrano tra quelle previste dall'art. 2 del Disciplinare.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

2. Rilievo degli elementi caratteristici del paesaggio agrario

Nell'area interessata dall'impianto e nel suo immediato "intorno", dove per intorno si intende una fascia estesa almeno per 500 m attorno al perimetro dell'impianto, si è reso necessario operare una verifica sul campo atta a rilevare la presenza di elementi caratterizzanti il paesaggio agrario quali:

- alberi monumentali (rilevanti per età, dimensione, significato scientifico, testimonianza storica);
- alberature (sia stradali che poderali);
- muretti a secco.

Dal sopralluogo è emerso che nell'area buffer non sono presenti muretti a secco.

Il territorio all'interno del buffer è costituito da vigneti, uliveti, frutteti, ortaggi e seminativi mentre la vegetazione spontanea è relegata ai perimetri dei reticoli idraulici presenti in zona e segnalati dalla carta idrogeomorfologica della Regione Puglia, nonché dei canali di bonifica realizzati in c.a. nell'ambito della Riforma agraria.

Sono presenti, nell'area buffer, alberi con diametro superiore a 70 cm ma non monumentali, l'area è caratterizzata da alcune alberature di Pino domestico, e da aree naturali con caratteristiche di macchia foresta nel pressi della lama del Lato; si rilevano filari frangivento di *Eucaliptus globulus* e *camaldulensis* realizzati durante le operazioni di bonifica dei luoghi si riporta per completezza il report fotografico delle alberature presenti in prossimità del sito.

2.1. Uliveti monumentali

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



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

legge regionale **vieta il danneggiamento, l'abbattimento, l'espianto e il commercio degli alberi di ulivo monumentale**. Per motivi di pubblica utilità o per piani attuativi di strumenti urbanistici ubicati nelle zone omogenee B e C e con destinazioni miste alla residenza, nonché per aree di completamento (zona B) ricadenti nei centri abitati delimitati ai sensi del Codice della strada sono previste deroghe a tali divieti, previa acquisizione del parere della Commissione tecnica per la tutela degli alberi monumentali. È in ogni caso **vietato destinare e trasportare le piante per scopi vivaistici e/o ornamentali**. 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. La Regione Puglia promuove **l'immagine del paesaggio uliveto** della Puglia, in particolare degli ulivi e uliveti monumentali e delle loro produzioni, anche a fini turistici attraverso la seguente normativa:

D.G.R. 1227/2011 - L.R. 4 giugno 2007, n. 14 "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia"- Iniziativa di promozione degli oliveti secolari di Puglia e dell'olio da essi prodotti;

*D.G.R. 501/2016 - L.R. n. 14/2007 "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia". Art. 5. **Approvazione definitiva e aggiornamento elenco ulivi monumentali anni 2012-2015. Primo aggiornamento provvisorio anno 2016;***

*D.G.R. 1413/2017 - L.R. n. 14/2007 e smi recante "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia" - **Approvazione provvisoria e aggiornamento elenco ulivi monumentali anno 2017;***

*D.G.R. 2225/2017 - L.R. n. 14/2007 "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia". Art. 5 **Approvazione definitiva e aggiornamento elenco ulivi monumentali anno 2017;***

*D.G.R. 1491/2020 - L.R. n. 14/2007 "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia". **Approvazione definitiva n. 23.658 e n. 635 ulivi monumentali di cui rispettivamente alle DGR n. 501/2016 e 2225/2017 ed Approvazione provvisoria di ulteriori 1751 esemplari ricadenti nei comuni di Barletta, Carovigno, Cisternino, Fasano, Francavilla Fontana, Manduria, Melendugno, Molfetta, Monopoli, Oria, Ostuni, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis e Sternatia. Aggiornamento elenco ulivi monumentali.***

Gli Ulivi monumentali distano 1,4 km dal sito di impianto, oltre il buffer studiato ed elaborato per la presente relazione.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

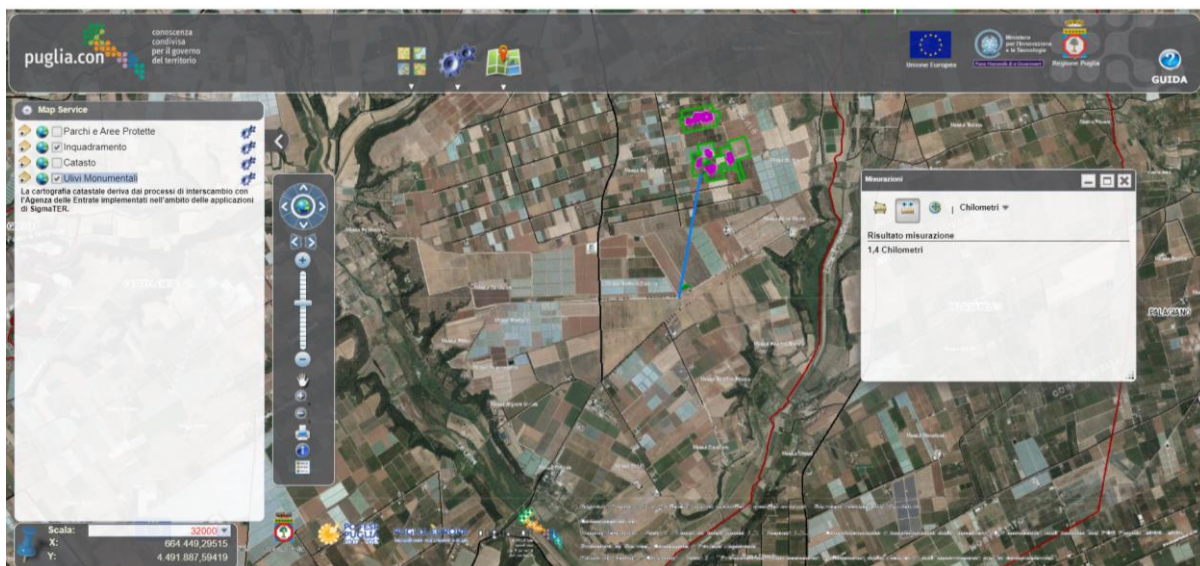


Figura n. 3

2.2. Rilievo Essenze Area impianto

Lo studio ha valutato

- alberi monumentali (rilevanti per età, dimensione, significato scientifico, testimonianza storica);
- alberature (sia stradali che poderali);



Figura n. 4

È fondamentale evidenziare che le aree di progetto sono prossime all'habitat 91F0 *Foreste miste riparie di grandi fiumi a Quercus robur, Ulaevis e Ulmus minor, Fraxinus excelsior o Fraxinus angustifol (Ulmion minoris)*, la presenza di una fitta rete di canali di bonifica e di scolo delle acque nonché d sorgenti attive , fa sì che le aree limitrofe alla Lama del Lato (AREA 1 e AREA 2 dell'impianto) siano caratterizzate da una serie di essenze spontanee che vegetano lungo i canali e nei pressi di aree incolte e o in abbandono. L'area è inoltre caratterizzata dall'introduzione di siepi e viali frangivento nei pressi delle Masserie e dei Viali.

Le aree rientrano infatti da PUG approvato

Nei seguenti contesti rurali:

- ❖ CRM RA Contesto rurale multifunzionale della Bonifica e della Riforma Agraria (Zona agricola E7);
- ❖ CRV.IS Contesto rurale del Sistema Idrogeomorfologico con valore paesaggistico storicamente consolidato (Zona agricola E1).



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Figura n. 5



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Rilievo n.		Descrizione
1	Canale	Le essenze rilevate lungo il canale di scolo delle acque del Consorzio di Bonifica Stornara e Tara interamente in cemento armato, sono <i>Rubus caesius</i> , <i>Humulus lupulus</i> , <i>Vitis vinifera ssp. Sylvestris</i> , <i>Phalaris arundinacea</i> , <i>Pistacia Lentiscus</i> , <i>Eucaliptus camaldulensis</i> , <i>Opuntia ficus indica</i> , <i>Nerium oleander</i> .
2	Masseria Sign.ra Nunzia	Le essenze rilevate fanno parte dei tratti marginali sempre più ridotti nel tempo che caratterizzano le aree di versante presenti <i>Ulmus minor</i> , <i>Eucaliptus camaldulensis</i> , <i>Pistacia lentiscus</i> , <i>Olea europea var. sylvestris</i> e graminacce lungo il bordo dei fabbricati abbandonati.
3	Masseria d'Anela viale d accesso	Le essenze rilevate lungo la SP 13 sono piante di Olivo per scopo ornamentale <i>Olea europaea</i> e <i>Washingtonia filifera</i> , nei pressi vigneti di vite da tavola coperti in plastica. Le piante di olivo seppur presentano diametri superiori a 70 cm non hanno le caratteristiche di monumentalità
4	Vivaio Piante di Mario	Il Vivaio di piante ornamentali e da frutto si trova a ridosso della SP 13 antistante l'AREA n. 3 dell'impianto, naturalmente sono presenti diverse piante ornamentali tra cui si evidenzia la presenza di un <i>Cedrus libani</i> a bordo strada, <i>Pinus pinea</i> , <i>Opuntia ficus indica</i> , <i>Nerium oleander</i> , <i>Rubus ulmifolius</i> ,
5	SP 13	<i>Cedrus libani</i> a bordo strada, <i>Opuntia ficus indica</i>
6	SP 13 incrocio con viabilità pubblica	<i>Opuntia ficus indica</i> Impianto lineare
7	SC	Alberatura <i>Pinus pinea</i> e <i>Opuntia ficus indica</i> Impianto lineare
8	Masseria Casamassima	Frangivento <i>Eucaliptus camaldulensis</i>
9	Masseria Casamassima	Le essenze rilevate fanno parte dei tratti marginali sempre più ridotti nel tempo che caratterizzano le aree di versante presenti <i>Ulmus minor</i> , <i>Quercus ilex</i> , <i>Quercus rotundifolia</i>
10	Masseria Rizzo	Le essenze rilevate fanno parte dei tratti marginali sempre più ridotti nel tempo che caratterizzano le aree di versante presenti <i>Pistacia lentiscus</i> , <i>Olea europea var. sylvestris</i>
11	Fabbricato rurale della Riforma Agraria	<i>Olea europaea</i> Frangivento <i>Eucaliptus camaldulensis</i>
12	Viabilità rurale	Le essenze rilevate fanno parte dei tratti marginali sempre più ridotti nel tempo che caratterizzano le aree di versante presenti <i>Pistacia lentiscus</i> , <i>Olea europea var. sylvestris</i> , <i>Pinus halepensis</i>



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

13	Viabilità rurale	<i>Piante di olivo che seppur presentano diametri superiori a 70 cm non hanno le caratteristiche di monumentalità</i>
14	Masseria Papatonno	<i>Ingresso monumentale giardino privato con Cupressus sempervirens e Arizonica, Piante esotiche, siepi di rosmarino e mirto, macchia mediterranea di lentisco e fillirea.</i>
15	SP 13 Masseria Pozzo le Colonne	<i>Ingresso località Papatonno Eucaliptus camaldulensis n. 2</i>
16	Loc. San MAMA viabilità rurale	<i>Alberatura di rilevanza paesaggistica Pinus pinea che delimita l'AREA n. 2 di impianto</i>
17	Loc. San MAMA viabilità rurale	<i>Cupressus sempervirens</i>
18	Loc. San MAMA viabilità rurale	<i>Le essenze rilevate fanno parte dei tratti marginali sempre più ridotti nel tempo che caratterizzano i reticoli idrografici presenti Ulmus minor, Olea europea var. sylvestris, Salix alba e Populus alba</i>
19	Loc. Papatonno Az. Romanazzi	<i>Frangivento Cupressus sempervirens</i>
20	Loc. Papatonno Az. Antohi	<i>Alberatura viabilità rurale e giardino privato Cupressus sempervirens, Eucaliptus camaldulensis, Pinus halepensis, Alberi da frutto,</i>



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 15 Rilievo n. 1



Foto n.16 Rilievo n. 1



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 17 Rilievo n. 1



Foto n. 18 Rilievo n. 2



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 19 Rilievo n. 3



Foto n. 20 Rilievo n. 4



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

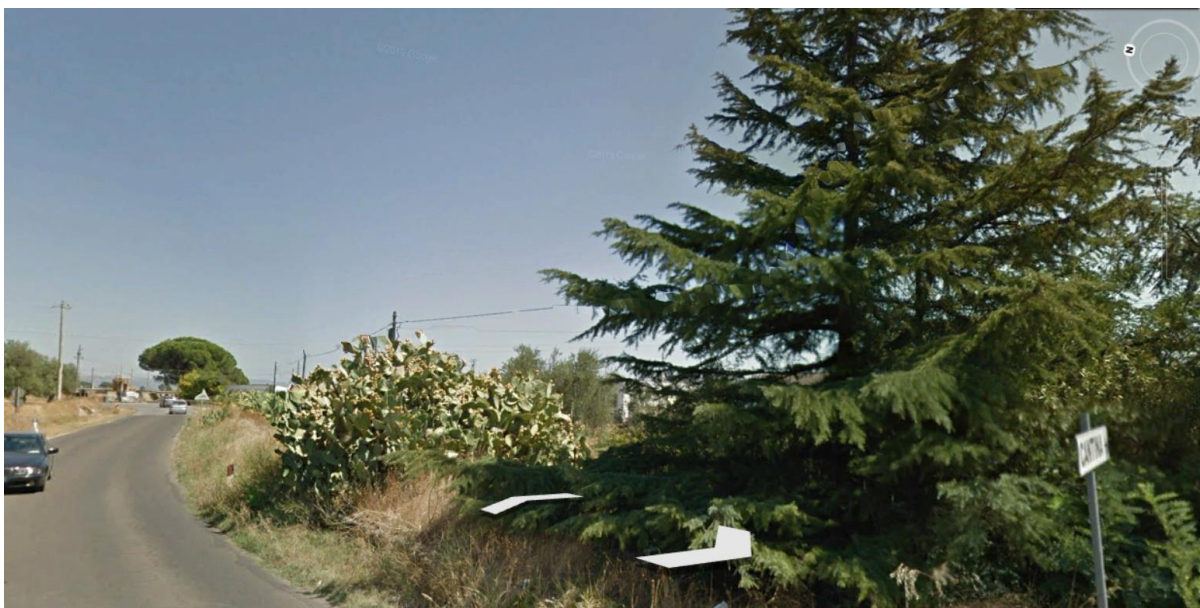


Foto n. 21 Rilievo n. 5



Foto n. 22 Rilievo n. 6



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n.23 Rilievo n. 7



Foto n. 24 Rilievo n. 7



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 25 Rilievo n. 7



Foto n. 26 Rilievo n. 8



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 27 Rilievo n. 9



Foto n. 28 Rilievo n. 10



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 29 Rilievo n. 10



Foto n. 30 Rilievo n. 11



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 31 Rilievo n. 12



Foto n. 32 Rilievo n. 13



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 33 Rilievo n. 14



Foto n. 34 Rilievo n. 15



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 35 Rilievo n. 16



Foto n. 36 Rilievo n. 17



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 37 Rilievo n. 18



Foto n. 38 Rilievo n. 19



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 39 Rilievo n. 20



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

3. Conclusioni

Le colture agrarie praticate, sui terreni oggetto di intervento risultano seminativi in avvicendamento ad ortaggi, vigneti da tavola e agrumi.

La maggior parte dell'impianto rientra nella CATEGORIA 1 MONOCOLTURA PREVALENTE:1.6 **Vigneto prevalente a tendone coperto con films in plastica così come elaborato dal Piano Paesaggistico Regionale (Elaborato 3.2.7)**

Sull'area in esame non insistono delle coltivazioni di pregio o legate a produzioni DOC/IGP.

Il progetto dell'impianto "Conca d'Oro", caratterizzato da una superficie coperta di moduli fotovoltaici pari a 114,20 ha, inciderà con una perdita percentuale dello **0,63 %** sul suolo agricolo comunale attestato su 18.077,26 ha (Area Agricola Totale), la perdita naturalmente non risulta permanente né irreversibile. Considerando tutta la Superficie Comunale pari a 24.170,00 ha l'incidenza si riduce allo **0,47 %**.

Di conseguenza, l'introduzione dell' **impianto Agri-fotovoltaico non potrà interrompere alcuna tradizione alimentare né potrà arrecare alcun disturbo alle vicine colture.**

La porzione di suolo che nei prossimi anni potrebbe essere dedicata al fotovoltaico non provocherà inoltre uno **stravolgimento** dell'agricoltura né un **degrado** irreversibile del territorio.

In definitiva la realizzazione dell'impianto risulta compatibile con l'assetto urbanistico definito dal comune di Castellaneta in quanto l'area risulta codificata quale agricola. L'intervento inoltre, grazie alla sua reversibilità, non modifica la destinazione urbanistica dell'area interessata. Lo stesso intervento, inoltre, appare aderente alle politiche economiche ed ambientali sia nazionali che regionali (Piano Energetico Ambientale Regionale) che intendono favorire ed agevolare, con appositi provvedimenti legislativi, l'utilizzo di fonti rinnovabili sia su scala industriale che civile per la produzione di energia elettrica.

Sulla base dei risultati riscontrati a seguito delle valutazioni condotte nel corso del presente studio, si può concludere che **l'intervento non interromperà alcuna continuità agro-alimentare della zona locale e contribuirà alla diffusione di una cultura "energetico-ambientale", nel rispetto delle**



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

normative vigenti. Pertanto, sul terreno in oggetto risulta ammissibile la realizzazione dell'impianto fotovoltaico.

Tanto dovevo a compimento dell'incarico ricevuto.

Il Tecnico

Dott. For. Wanda Galante





Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

PREMESSA	2
1. RILIEVO DELLE COLTIVAZIONI DI PREGIO	4
1.1. CARATTERISTICHE AREA IMPIANTO FOTOVOLTAICO	4
1.2. CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO LIMITROFO	13
1.3. CONSIDERAZIONI PRODUTTIVE E SOCIO ECONOMICHE	22
1.4. VERIFICA PRODUZIONI DI PREGIO	24
2. RILIEVO DEGLI ELEMENTI CARATTERISTICI DEL PAESAGGIO AGRARIO	34
2.1. ULIVETI MONUMENTALI	34
2.2. RILIEVO ESSENZE AREA IMPIANTO	36
3. CONCLUSIONI	54



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

PREMESSA

La Sottoscritta dott.ssa Wanda Galante nata a Gioia del Colle (BA) il 03/10/1977 incaricata dalla Società NEXTA SOL PV II S.r.l. con sede in Via Eugenio Montale, 78 – 85025 Melfi (PZ), P.IVA 02040540763 redige la seguente relazione.

Scopo del presente studio è la valutazione del potenziale impatto delle opere di progetto sulle diverse componenti agricole a seguito della realizzazione di un impianto di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili mediante il solo sfruttamento del sole.

Il presente studio rappresenta una parte della documentazione prevista ai sensi dell'art. 2 comma 2.2 punto c) della DGR 3029 *"Approvazione della Disciplina del procedimento unico di autorizzazione alla realizzazione ed all'esercizio di impianti di produzione di energia elettrica"* relativamente agli interventi da insediarsi in zone agricole e, allo stesso tempo, integra e completa il progetto complessivo delle opere.

Lo studio del territorio è stato realizzato in fasi successive, partendo dall'analisi cartografica ed avvalendosi dei lavori effettuati dagli Organi regionali e dagli Organi nazionali.

Terminata la fase preliminare della raccolta dei dati, si è provveduto ad effettuare diversi sopralluoghi sul territorio al fine di studiare e valutare, sotto l'aspetto ambientale e agronomico, tutta la superficie interessata dall'intervento e nel suo immediato intorno (una fascia estesa almeno per 500 m distribuita uniformemente intorno all'impianto e ad esso adiacente).

Nell'area interessata dall'impianto e nel suo immediato "intorno", "nel caso di istanze relative ad impianti da insediarsi in zone agricole", è necessario effettuare un 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.

Pertanto la presente relazione riporta:

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



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

- le tecniche di coltivazione (ad es. irriguo, inerbimento, diserbo etc.);
- un confronto tra quanto individuato attraverso il rilievo sul campo e quanto deducibile dai fotogrammi e relativa ortofoto messi a disposizione dalla Regione, corredato da immagini, al fine di evidenziare, commentare e giustificare le differenze eventualmente individuate.

Nell'area interessata dall'impianto e nel suo immediato "intorno", è necessario effettuare una verifica sul campo e rilevare la presenza di Elementi Caratterizzanti del paesaggio agrario quali:

- alberi monumentali (rilevanti per età, dimensione, significato scientifico, testimonianza storica);
- alberature (sia stradali che poderali);
- muretti a secco.

Dai sopralluoghi effettuati in campo sia nelle aree limitrofe che nelle aree interne prossime non si rilevano coltivazioni che danno origine ai prodotti con riconoscimento I.G.P.; I.G.T., D.O.C. e D.O.P. Non sono presenti Olivi monumentali e muretti a secco. L'area è inserita in un'azienda faunistica venatoria denominata San Mama dal 1967, con frequenti battute di caccia al cinghiale che si effettuano all'interno della Lama del Lato, sono esclusivamente presenti alberature di accesso alle Masserie e ai fabbricati rurali realizzati nel periodo della bonifica e della Riforma agraria. Dal 1980 vasti appezzamenti di terreni coltivati principalmente a seminativo e uliveti sono stati ceduti ad imprenditori agricoli specializzati nella messa a coltura intensiva della Vite da Tavola a diverse cultivar.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

1. Rilievo delle coltivazioni di pregio

1.1. Caratteristiche Area impianto fotovoltaico

La superficie agricola utilizzata totale dell'area interessata dall'impianto fotovoltaico è pari a 156.27.00 ettari, costituita dalle particelle sottoindicate. L'attestazione dello stato dei luoghi è stata verificata in data 05/06/2021 e corrisponde a quanto di seguito riportato:

Dai rilievi effettuati l'ordinamento colturale allo stato dei luoghi risulta essere così suddiviso:

107,30 ha coltivati a seminativo in rotazione ad ortaggi;

26, 57 ha coltivati a vigneto da tavola ;

22,40 ha coltivati ad agrumeti.

*Esclusivamente sulla particella catastale n. 134 del Foglio 101 c'è un aggiornamento rispetto ai fotogrammi e relativa ortofoto messi a disposizione dalla Regione che riportata una quota parte coltivata ad oliveti. All'attualità i terreni risultano tutti coltivati a seminativo a seguito di espianto nel 2020. Nella tabella n. 1 sono state riportate le colture presenti alla data del sopralluogo. Nella tabella n. 2 sono state indicate le caratteristiche di coltivazione per gli impianti arborei di Vite da tavola e agrumi.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

FOGLIO	P.LLE	SUP. UTILIZZATA	AREA DI IMPIANTO	COLTIVAZIONE E VARIETÀ	
n.	n.			2021	
100	107	8.50.00	32.23.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
100	105	9.00.00		SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
100	90	4.20.00		VITE DA TAVOLA	PALIERI
100	86	2.30.00		SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
100	87	0.47.00		VITE DA TAVOLA	PALIERI
100	85	7.60.00		VITE DA TAVOLA	ITALIA
100	81	9.00.00		VITE DA TAVOLA	ITALIA
100	83	5.30.00		VITE DA TAVOLA	RED GLOBE
100	122	13.00.00		AGRUMI/ MANADARINO	OROGROSS
TOTALE HA		59.37.00			
102	2	6.00.00	23.35.67	SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
	98	19.50.00		SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
TOTALE HA		25.50.00			
101	134	32.50.00	58.64.01	SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
101	198	9.40.00		AGRUMI/ MANDARANCE	MANDARANCE
101	205	11.20.00		SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
101	207	11.00.00		SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
101	203	3.20.00		SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
101	200	4.10.00		SEMINATIVI/ORTAGGI	GRANO TENERO
TOTALE HA		71.40.00			
TOTALE HA		156.27.00	114.22.68		

Tabella n. 1



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

FOGLIO	P.LLE	SUP. UTILIZZATA	COLTURA	VARIETÀ	ETÀ E SESTO DI IMPIANTO	TECNICHE DI COLTIVAZIONE
n.	n.	ha		2021		
100	107	8.50.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO		
100	105	9.00.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO		
100	90	4.20.00	VITE DA TAVOLA	PALIERI	10 – 3X3	ALLEVATA A TENDONE COPERTO CON TELI – IRRIGUO A GOCCIA-
100	86	2.30.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO		
100	87	0.47.00	VITE DA TAVOLA	PALIERI	10 – 3X3	
100	85	7.60.00	VITE DA TAVOLA	ITALIA	15 – 3X3	ALLEVATA A TENDONE COPERTA CON TELI – IRRIGUA A GOCCIA
100	81	9.00.00	VITE DA TAVOLA	ITALIA	15 – 3X3	
100	83	5.30.00	VITE DA TAVOLA	RED GLOBE	10 – 3X3	
100	122	13.00.00	AGRUMI/ CLEMENTINE	OROGROSS	5 – 2,5X4	COPERTA CON RETI ANTIGRANDINE IRRIGUA A GOCCIA
TOTALE AREA 1		59.37.00				
FOGLIO	P.LLE	SUP. UTILIZZATA	COLTURA	VARIETÀ	ETÀ E SESTO DI IMPIANTO	TECNICHE DI COLTIVAZIONE
n.	n.	ha		2021		
102	98	19.50.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO		
102	2	6.00.00				
TOTALE AREA 2		25.50.00				
*101	134	32.50.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO		
101	198	9.40.00	AGRUMI/ MANDARANCE	TEMPLE	20 – 6X6	NESSUNA IRRIGAZIONE
101	205	11.20.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO		



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

			ORTAGGI	TENERO
101	207	11.00.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
101	203	3.20.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
101	200	4.10.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	GRANO TENERO
TOTALE AREA 3		71.40.00		
TOTALE		156.27.00		

Tabella n. 2

La tavola riportata nella Figura n. 1 Uso del Suolo evidenzia come l'area vasta è caratterizzata principalmente da Vigneti da tavola. I rilievi effettuati hanno comunque evidenziato delle variazioni rispetto alla cartografia ufficiale della Regione Puglia.



Fig.n. 1 Uso del Suolo 2011 Carta Tecnica Regionale (Fonte SIT Puglia)



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Come si evince dalla tabella che segue l'Area 1 e l'Area 2 di impianto erano coltivate interamente a Vigneti da tavola a diverse cultivar. L'Area di impianto n. 3, all'attualità coltivata a seminativi e agrumi, era caratterizzata per circa 1/3 della sua superficie da Vigneti da tavola a diverse cultivar.

FOGLIO	P.LLE	SUP. UTILIZZATA	COLTURA	COLTURA
n.	n.	ha	2021	USO DEL SUOLO
100	107	8.50.00	SEMINATIVI/ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
100	105	9.00.00	SEMINATIVI/ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
100	90	4.20.00	VITE DA TAVOLA	VITE DA TAVOLA
100	86	2.30.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
100	87	0.47.00	VITE DA TAVOLA	VITE DA TAVOLA
100	85	7.60.00	VITE DA TAVOLA	VITE DA TAVOLA
100	81	9.00.00	VITE DA TAVOLA	VITE DA TAVOLA
100	83	5.30.00	VITE DA TAVOLA	VITE DA TAVOLA
100	122	13.00.00	AGRUMI/ CLEMENTINE	VITE DA TAVOLA
TOTALE AREA 1		59.37.00		
FOGLIO	P.LLE	SUP. UTILIZZATA	COLTURA	COLTURA
n.	n.	ha	2021	USO DEL SUOLO
102	98	19.50.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
102	2	6.00.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
TOTALE AREA 2		25.50.00		
*101	134	32.50.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	SEMINATIVI/ ORTAGGI
101	198	9.40.00	AGRUMI/ MANDARANCE	AGRUMI/MANDARANCE
101	205	11.20.00	SEMINATIVI/ ORTAGGI	VITE DA TAVOLA/ SEMINATIVI
101	207	11.00.00	SEMINATIVI/ORTAGGI	VITE DA TAVOLA/ SEMINATIVI
101	203	3.20.00	SEMINATIVI/ORTAGGI	VITE DA TAVOLA/ SEMINATIVI
101	200	4.10.00	SEMINATIVI/ORTAGGI	VITE DA TAVOLA
TOTALE AREA 3		71.40.00		
TOTALE		156.27.00		

Tabella n. 3



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

AREA 1





Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it





Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

AREA 2





Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

AREA 3





Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

1.2. Caratteristiche del territorio limitrofo

Il paesaggio all'attualità è in gran parte costruito attraverso la messa a coltura di coltivazioni intensive di uva da tavola che si alternano a seminativi e ortaggi. Il passaggio all'intensivizzazione è avvenuto attraverso opere di bonifica, di appoderamento e di colonizzazione, con la costituzione di trame stradali e poderali evidenti. Strade, canali, e poderi costituiscono elementi importanti e riconoscibili del paesaggio agrario circostante. La struttura attuale della realtà agricola dell'area in esame è caratterizzata dalla presenza di grandi aziende che attraverso l'impianto dei vigneti hanno portato dagli anni 80 ad una sostanziale modifica alle destinazioni d'uso. La gran parte degli appezzamenti coltivati ad oliveti è stata modificata mediante espianci con rilascio di piante sui filari. Frequente la presenza di frutteti in particolare agrumeti. I vigneti da vino si distribuiscono in piccoli appezzamenti per uso principalmente familiare. Il territorio dell'agro di Castellaneta, storicamente area coltivata ad ortaggi e cereali, si caratterizza per una elevata vocazione agricola, dove il territorio agricolo è quasi completamente interessato da coltivazioni rappresentative quali, frutteti, seminativi, ortaggi. Il clima medio temperato, l'abbondanza di acqua, le caratteristiche intrinseche del terreno, la giacitura ed esposizione, l'influenza del mare, sono tutti elementi che hanno favorito, nella zona oggetto di intervento, un'agricoltura intensiva, con coltivazioni arboree prevalenti di vite da tavola e agrumi e coltivazioni erbacee prevalenti di ortaggi a ciclo autunno invernali (cavolfiore, cavolo broccolo, finocchio, lattuga, scarola, cicoria) e primaverili estivi (anguria, melone, zucca da zuccino, peperone). Poche sono le coltivazioni di cereali come frumento duro e avena.

La coltura che occupa maggiori superfici è l'uva da tavola allevata a tendone, coperta con reti antigrandine e teli in PE necessari per anticipare e/o ritardare la raccolta del prodotto. Infatti, percorrendo le strade comunali nelle immediate vicinanze dei siti di intervento non è difficile scorgere, in diverse direzioni, appezzamenti ad uva da tavola con corpi unici anche di 50 ha .



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Non meno evidenti sono le coltivazioni di ortaggi a ciclo primaverile estivo, altamente specializzate, provviste di pacciamatura in PE nera per evitare l'insorgere delle infestanti e tannellini in PE per anticipare le fasi fenologiche delle piante e quindi la raccolta. Gli ortaggi autunno invernali sono spesso sprovviste di pacciamature poiché in questa stagione le infestanti sono meno invasive e controllate con i diserbanti.

La gestione delle patologie delle coltivazioni sopra descritte è eseguita con l'utilizzo di prodotti fitosanitari vari (anche a base di rame) di origine chimica di sintesi, sia insetticidi, sia anticrittogamici, anche a largo spettro di azione. Le infestanti sono controllate con utilizzo di diserbanti di varia natura. **In media, sull'uva da tavola, per ogni stagione produttiva sono eseguiti circa 54 trattamenti fitosanitari e 2 trattamenti con diserbanti.** Per soddisfare le esigenze nutritive delle piante sono normalmente eseguite concimazioni sia in inverno (concimazioni di fondo), in ragione di circa 4-5 q.li/ha di concimi ternari (a base di Azoto, Fosforo, Potassio), sia nel periodo primaverile-estivo con fertirrigazioni di circa 2-3 q.li/ha di concimi a base di Azoto nitrico e ammoniacale, perfosfato mono e triplo, ossidi di potassio e nitrati e/o ossidi di calcio. Frequenti sono anche le concimazioni fogliari, indispensabili a correggere carenze nutrizionali o esaltare le caratteristiche qualitative dei frutti, a base di rame, zinco, molibdeno, boro, magnesio, manganese. Per ogni ciclo colturale si utilizzano su uva da tavola e ortaggi circa 3500-4000 m² di acqua consortile o proveniente da pozzi artesiani.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 1 Foglio 100 p.lle 111,141,109,137,142



Foto n. 2 Foglio 100 p.lle 111,141,109,137,142



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 3 Foglio 87 p.lla 124



Foto n. 4 Foglio 87 p.lla 66



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 5 Foglio 87 p.lla 70



Foto n. 6 Foglio 87 p.lla 98



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 7 Foglio 87 p.lla 75



Foto n. 8 Foglio 87 p.lla 125



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 9 Foglio 102 p.lla 276



Foto n. 10 Foglio 100 p.lla 157



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n.11 Foglio 101 p.lla 152



Foto n. 12 Foglio 102 p.lla 182



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 13 Foglio 102 p.lla 182



Foto n. 14 Foglio 102 p.lla 182,219



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

1.3. Considerazioni produttive e socio economiche

L'orientamento dell'agricoltura verso coltivazioni specializzate ad alto reddito, se da un lato ha favorito negli ultimi cinquanta anni un forte sviluppo socio economico di tutto il territorio dell'arco ionico, dall'altro lato ha favorito lo sviluppo di monoculture su vasta scala con conseguente rottura degli ecosistemi naturali. Infatti, molte patologie vegetali fino a pochi anni addietro inesistenti, oggi sono diventate epidemiche e difficili da eradicare. Su uva da tavola, ad esempio, tra gli insetti seri problemi stanno creando le "cocciniglie", i "tripidi", i "cicadellidi", fino a circa dieci anni fa sconosciuti ai viticoltori ginosini, mentre le crittogame (funghi), "peronospora", "mal dell'esca", "escoriosi", sono diventate sempre più invasive, aggressive e difficili da combattere.

Quindi, la forte specializzazione agricola con orientamenti monoculturali, l'adozione di successioni colturali non razionali, l'utilizzo indiscriminato di prodotti chimici di sintesi (fitofarmaci, diserbanti e concimi) utilizzati per contrastare le patologie insorgenti e aumentare le rese produttive per unità di superfici, stanno provocando riduzione della fertilità del terreno, meglio identificabile come "stanchezza del terreno".

Preoccupanti sono le ripercussioni negative che questo tipo di agricoltura provoca sull'ambiente circostante. Come accennato in precedenza, il territorio oggetto di intervento è ricco di acqua proveniente sia dai fiumi (Sinni), sia dal sottosuolo. L'inquinamento delle fonti di acqua a causa delle attività antropiche è oramai un fatto conclamato. Molecole di fitofarmaci, concimi (nitrati) e metalli pesanti in essi disciolti percolano negli strati più profondi del terreno inquinando le falde superficiali e/o, con il ruscellamento del terreno, finiscono direttamente nei fiumi (vedasi fiume Lato a pochi metri dal sito oggetto di intervento) che scaricano a mare con conseguente "eutrofizzazione" e "ecotossicità". In quest'ultimi finiscono anche frammenti di varie dimensioni di plastiche (PE - polietilene), sempre più utilizzate in agricoltura e spesso non smaltite correttamente attraverso i canali ufficiali: non è difficile nel comprensorio di Castellaneta imbattersi in discariche abusive di plastiche e residui di prodotti speciali, anche pericolosi.

Tutto ciò è diventato di difficile gestione e controllo anche a causa di una riduzione dei redditi del settore agricolo: diminuzione dei prezzi alla vendita e aumenti dei costi di produzione rendono i



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

nostri prodotti non più competitivi con quelli provenienti dai Paesi emergenti che si affacciano sul Mediterraneo.

Con l'avvento dell'agricoltura biologica ed integrata alcune di queste problematiche sono ridotte, altre (vedasi l'utilizzo di plastiche, concimi, insetticidi, anticrittogamici e diserbanti) continuano a pesare notevolmente su tutto il territorio, compreso sulle fonti idriche (fiumi, falde e mari) e sul bilancio energetico delle produzioni.

Pertanto, necessita apportare, su tutto il territorio, radicali e repentini cambiamenti nel concetto di produzione, rivolgendo l'attenzione ad attività economiche, turistiche e ricreative che fruiscono delle risorse naturali (terra, acqua, luce e vento) in modo pulito, non invasivo, tale da evitare il loro depauperamento. Così, da un'agricoltura di tipo intensivo e industriale con produzioni di massa, si deve puntare a un'agricoltura estensiva, con meno superfici coltivate, con produzioni di qualità, tipici dei luoghi e rispettosi dell'ambiente (produzioni biologiche, DOC, IGT), ovvero con produzioni di nicchia ecocompatibili. Si dovrebbe puntare anche al recupero del patrimonio genetico delle vecchie cultivar, tipiche di un luogo (autoctone), che nel corso dei secoli si sono adattate ai diversi ambienti mostrando forte resistenza alle avversità sia ambientali (siccità, caldo, freddo) sia parassitarie (insetti, crittogame, batteri, virus), con conseguente risparmio di energia per la loro coltivazione. Il tutto, però, deve rientrare nella Valutazione del Ciclo di Vita (LCA: uno dei tanti strumenti di valutazione, gestione e miglioramento della qualità ambientale) di un prodotto, ovvero nella valutazione del bilancio energetico di un prodotto attraverso le varie fasi della sua vita, dalla "culla" alla "tomba", dalla produzione di semi/piantine alla realizzazione di frutta e verdura e loro trasporto fino al consumatore. Spesso in tutte queste fasi, non ci si rende conto che si sta bruciando petrolio con emissioni di gas serra (calcolabili in CO₂ equivalenti), contribuendo all'effetto serra e all'acidificazione delle acque meteoriche. Persino l'attività di riciclaggio dei rifiuti ha un impatto sull'ambiente.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

1.4. Verifica produzioni di pregio

La Puglia è una delle Regioni italiane che basa la sua economia sull'agricoltura, attività prevalente, malgrado le difficoltà correlate alla gestione di vaste aree con terreni rocciosi e poco fertili che mal sopportano la cronica carenza idrica. La Regione è però favorita dal clima mediterraneo e dalle grandi estensioni a giacitura pianeggiante. Il territorio regionale si estende per circa due milioni di ettari il 90% dei quali è rappresentato da superficie agricola.

La maggior parte della superficie agricola utilizzata è rappresentata da colture olivicole, viticole e frutticole. Le colture erbacee e foraggere si distribuiscono su una superficie inferiore anche se la Puglia è tra le principali Regioni italiane produttrici di ortaggi la cui espansione, territoriale e produttiva, è stata favorita negli ultimi anni dalla crescita dei mercati esteri.

La coltivazione dell'olivo, in termini di superficie, è la più estesa del territorio regionale. Essa contribuisce a valorizzare molte aree a scarsa fertilità naturale e a mantenere inalterate le caratteristiche paesaggistiche ed ambientali del territorio oltre a rappresentare una cospicua risorsa non solo per la produzione agricola ma anche per i processi di trasformazione industriale del prodotto. Un valido contributo al miglioramento della produzione e alla valorizzazione si attende dai vari riconoscimenti ricevuti dall'U.E. per le produzioni DOP per l'olio di oliva. La superficie interessata alla coltivazione della vite è circa il 13% di quella nazionale e comprende circa sedicimila ettari investiti in vitigni per la produzione di vino DOC.

Il comparto ortofrutticolo in Puglia interessa il 16% circa della superficie ortofrutticola nazionale. L'orticoltura è ampiamente diffusa in tutte le Province, ovviamente nelle aree irrigue. Il sistema agro-alimentare si caratterizza negativamente in quanto è rappresentato da una modesta presenza di aziende impegnate nella trasformazione. L'analisi della struttura produttiva e dei flussi commerciali esterni alla Regione evidenzia che le attività agro-alimentari pugliesi sono concentrate su un numero ridotto di prodotti per lo più di trasformazione o di prima lavorazione.

Pur confermando il ruolo sostenuto da ciascun comparto nel tessuto economico il territorio ha bisogno di una politica agricola più attenta allo sviluppo attraverso misure verticali indirizzate ai comparti produttivi tradizionali (viticoltura, olivicoltura, orto-frutticoltura) e innovativi per dare



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

risposte concrete al contenimento dei costi energetici delle aziende e per la rivitalizzazione di settori in crisi salvaguardando contestualmente l'ambiente.

Nel 2020 in Puglia si contano 22 prodotti agroalimentari di qualità (pari al 5% dei 413 prodotti riconosciuti in Italia) e 38 vini di qualità (il 7% dei 538 nazionali), divisi tra marchi DOP (Denominazione Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita). I prodotti agroalimentari di qualità pugliesi riguardano nello specifico 12 prodotti DOP, 8 prodotti IGP e 2 prodotti STG. Le DOP sono prevalentemente riferite all'olio extravergine di oliva (5) e, a seguire, ai formaggi (3), ai prodotti ortofrutticoli e cereali (2), ad altri prodotti di origine animale (1) e, in ultimo, ai prodotti di panetteria. Quest'ultima voce è riferita al "Pane di Altamura", il prodotto agroalimentare regionale più famoso, per essere stato il primo pane in Italia ad aver ottenuto il riconoscimento del marchio DOP. Le IGP sono prevalentemente riscontrate nel gruppo dei prodotti ortofrutticoli e cereali (7) e solo per un prodotto in quello dei formaggi. È da evidenziare, inoltre, che alle 22 denominazioni pugliesi si aggiunge l'IGP "Olio di Puglia" di recente riconoscimento (Dicembre 2019 - fonte MiPAAF). Relativamente ai vini di qualità la maggior parte dei riconoscimenti riguardano le DOP (32 vini DOP e 6 vini IGP). La produzione di vini DOP e IGP rappresenta una fetta importante della produzione regionale di vino (29%).

I vigneti

I vigneti presenti nel territorio comunale di Castellaneta, rientrano nell'areale dei vitigni presenti nei territori che possono concorrere alla produzione di vini IGT "PUGLIA" (D.M. 3/11/2010 – G.U. n.264 dell'11/11/) e vini IGT Tarantino. **Dai rilievi effettuati non risultano essere presenti nell'area oggetto di analisi impianti di vigneto di uva da vino, elevata è la presenza di vigneti di uva da tavola varietà a diverse cv.**



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

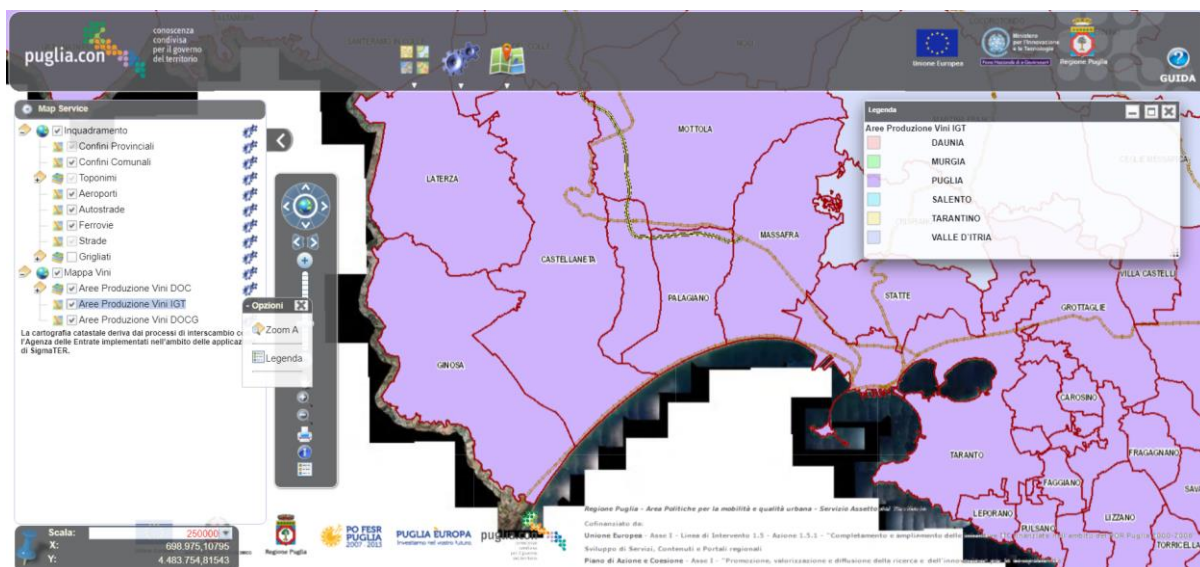


Figura n. 2 Aree produzione Vini IGT Puglia

Gli oliveti

Gli oliveti presenti sempre nell'intero agro del comune di Castellaneta possono concorrere alla produzione di olio I.G.P. "Olio di Puglia" e di "Olio Extravergine di Oliva Terra d'Otranto" D.O.P. (DM 6/8/1998 – GURI n. 193 del 20/8/1998).



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Figura n. 3 D.O.P. Olio d'Oliva s

Tabella 1 - Le Dop degli oli extravergine pugliesi		
Denominazione	Data di registrazione	Superficie rivendicata
Collina Di Brindisi	25/11/97	2,287 ha
Dauno	25/11/97	1,565 ha
Terra di Bari	25/11/97	25,619 ha
Terra d'Otranto	21/03/98	7,104 ha
Terre Tarentine	30/10/04	1,848 ha

Tabella n. 4

Nelle aree limitrofe alle aree di impianto l'oliveto si ritrova sia in monocoltura che perimetrale agli appezzamenti coltivati a seminativo. Le varietà prevalenti sono Ogliarola e Coratina con sesti di impianto regolari 5X5, 6X6 e 10X10 di diversa età.

Si riporta il disciplinare della DOP che caratterizza l'area di intervento.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Disciplinare di produzione "TERRE TARENTINE"

Art. 1 Denominazione La Denominazione di Origine Protetta «Terre Tarentine» è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Varietà di olivo La Denominazione di Origine Protetta «Terre Tarentine» è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente negli oliveti della zona geografica: Leccino, Coratina, Ogliarola e Frantoio, in misura non inferiore all'80%, in percentuali variabili tra loro; il restante 20% è costituito da altre varietà minori presenti negli oliveti della zona di produzione indicata nel successivo art. 3.

Art. 3 Zona di produzione La zona di produzione, trasformazione delle olive destinate all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva «Terre Tarentine» e di imbottigliamento comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Taranto: territorio del comune di Taranto censito al catasto con la lettera «A», Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Monteiasi, Montemesola.

Art. 4 Caratteristiche di coltivazione Le olive utilizzate per la produzione dell'olio extravergine «Terre Tarentine» devono provenire da oliveti le cui caratteristiche colturali sono quelle tipiche e tradizionali della zona e atte a contribuire, insieme alle caratteristiche pedoclimatiche, al conferimento di quelle doti qualitative tipiche e irriproducibili. Sono idonei gli oliveti situati entro un limite altimetrico di 517 metri s.l.m., i cui terreni di origine calcarea del Cretaceo, con lembi di calcari del Terziario inferiore e medio ed estesi sedimenti calcareo sabbiosi-argillosi del Pliocene e del Pleistocene, appartengono alle terre brune e rosse, spesso presenti in lembi alternati poggiati su rocce calcaree. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio. I nuovi impianti devono essere realizzati su terreni idonei allo sviluppo vegetativo ottimale della coltura. Il numero di piante per ettaro può variare a seconda della potenzialità produttiva del terreno, e comunque non può essere superiore a 500 nei sesti di impianto intensivi. Sono vietate tutte le forme di forzatura e tutte quelle pratiche agronomiche volte all'incremento della produzione a sfavore della qualità e della salubrità del prodotto.

Art. 5 Produzioni e rese La produzione massima di olive per pianta può essere di kg 60 negli oliveti con sesto di impianto intensivo e di kg 120 in quelli con sesto tradizionale. La produzione massima per ettaro non deve superare i 120 quintali. Le olive utilizzate per la produzione dell'olio extravergine «Terre Tarentine» devono essere sane.

Art. 6 Raccolta Sono ammesse tutte le procedure di raccolta che effettuano il distacco delle drupe direttamente dalla pianta. Le operazioni di raccolta devono essere effettuate a partire dal mese di ottobre e non possono protrarsi oltre gennaio. Il trasporto delle olive al frantoio deve avvenire nella stessa giornata in cui sono state raccolte ed utilizzando contenitori atti a garantire l'integrità delle drupe. Le olive possono soggiornare nel frantoio al massimo per 72 ore prima della molitura ed essere stoccate in recipienti rigidi ed areati collocati in locali freschi ventilati in cui la temperatura non deve subire escursioni tali da compromettere la qualità delle drupe.

Art. 7 Modalità di oleificazione L'oleificazione deve avvenire in frantoi autorizzati, ricadenti nella zona di produzione indicata all'art. 3. Per l'estrazione dell'olio extravergine «Terre Tarentine» sono



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

ammessi soltanto i processi meccanici e fisici, tradizionali e continui, atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche. E ammesso il solo impiego di acqua potabile a temperature non superiori ai 30° C. La resa massima delle olive in olio non deve superare il valore del 22%.

Art. 8 Caratteristiche al consumo All'atto dell'immissione al consumo, l'olio oggetto del presente disciplinare può essere filtrato o non filtrato e deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: giallo verde fluidità: media; sapore: fruttato con media sensazione di amaro e leggera sensazione di piccante; valore minimo del panel test: 6,5; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso: non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio; Numero perossidi: ≤ 12 Meq O₂/Kg; K232: $\leq 2,4$; K270: $\leq 0,15$; acido linoleico: $\leq 10\%$; acido linolenico: $\leq 0,9\%$; acido oleico: $\geq 70\%$; valore campesterolo: $\leq 3,5\%$; trilinoleina: $\leq 0,2\%$. P Murge, possiede aspetti agronomici altamente specializzati e caratteristiche pedoclimatiche favorevoli proprie dell'Arco Jonico Tarantino, godendo di un clima mite. I terreni sono sabbiosi, profondi, in prevalenza del tipo rosso-bruni con scheletro, da assente ad abbondante, composto da ciottoli silicei e calcareo-marmosi; la permeabilità è variabile da medio-alta a molto alta. Il contenuto in argilla non supera il 20%, mentre quello in calcare è al massimo pari al 5%. Il clima è caldo-arido, le precipitazioni medie vanno da un minimo di 10 mm circa nel mese di luglio ad un massimo di 80 mm circa nel mese di novembre; la temperatura media annua si aggira intorno ai 15°-16° C, con punte minime di circa 9° C e massime di 30° C.

Le eccezionali condizioni pedoclimatiche dell'areale dell'Arco Jonico tarantino unite all'ambiente caratteristico della zona di produzione della DOP "Terre Tarentine" conferiscono attributi inconfondibili; difatti il clima mediterraneo caldo-arido e i terreni sabbiosi e profondi, in prevalenza del tipo rosso-bruni, stimolano la produzione di un'ampia gamma di polifenoli che caratterizzano il gusto amaro ed il piccante. Inoltre il genoma antichissimo delle varietà autoctone delle piante secolari conferiscono un flavor riconoscibile e inconfondibile. L'areale dell'Arco Jonico tarantino è unico nel suo genere e nella sua specificità l'olivo si è acclimatato in maniera così radicata che ancora oggi è possibile ammirare piante pluricentuarie; Un vero e proprio patrimonio ambientale e storico. L'unicità del clima e delle caratteristiche pedologiche conferiscono all'extravergine "Terre Tarentine" un flavor ed un gusto tipicamente armonico e caratteristico che molto si distingue dalle produzioni limitrofe del barese (aspro e forte) e del Salento (dolce e delicato) grazie anche ad un mix di varietà coltivate (di cui al punto 3.3) che non si ritrova in maniera così diffusa in nessuna altra zona di produzione. Per gusto tipicamente armonico si intende che a differenza di quello dell'olio proveniente dall'area limitrofa barese fortemente caratterizzato dalla varietà Coratina che imprime un forte gusto piccante e amaro con flavor intenso di fruttato e a differenza del gusto dell'olio proveniente dall'aria limitrofa di lecce fortemente caratterizzato da varietà autoctone che conferiscono una impronta poco spiccata e tendenzialmente piatta e dolce con flavor modesto di fruttato, l'olio Terre Tarentine sviluppa spontaneamente un gusto equilibrato tra amaro, dolce e piccante con flavor di fruttato medio

Le Clementine



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Gli agrumeti presenti sempre nell'intero agro del comune di Castellaneta possono concorrere alla produzione dell' I.G.P Clementine del Golfo di Taranto riconosciute con provvedimento del D.G. per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore del 02/10/2003. Si riporta un elenco delle aziende agricole del Golfo di Taranto che afferiscono all'I.G.P. interessata.

Produttori di Clementine del Golfo di Taranto

AZIENDA AGRICOLA STELLACCIO MASSIMO	∨
COOP. ORTOFRUTTICOLA AGRUMICOLA JONICA A R.L.	∨
PEVIANI S.P.A. C/O LA TORRARA ANGELO & FIGLI	∨
VALLE RITA S.S. DEL DOTT. EGIDIO LUNA	∨

Tabella n. 5

Data la presenza nelle aree limitrofe di superfici coltivate a clementine var. Orogross con sestri di impianto regolari 2,5x4 di giovane età. Si riporta il disciplinare della IGP che caratterizza l'area di intervento.

Disciplinare di produzione - Clementine del Golfo di Taranto IGP

Art. 1 Denominazione L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Clementine del Golfo di Taranto" è riservata ai frutti di clementine derivanti dalla specie C. clementine Hort. ex Tanaka, indicati nel successivo Art. 2, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal regolamento (CEE) n.2081/92 ed indicati nel presente disciplinare di produzione. Le clementine di cui trattasi sono destinate ad essere fomite al consumatore esclusivamente allo stato fresco e devono essere prodotte all'interno del territorio dei comuni della provincia di TARANTO indicati nell'art. 3 del presente disciplinare.

Art. 2 Varietà L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Clementine del Golfo di Taranto" designa le clementine riferibili alle seguenti cultivar e selezioni clonali: Comune, Fedele, Precoce di Massacra (o Spinoso), Grosso Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89.

Art. 3 Zona di produzione La zona di produzione delle "Clementine del Golfo di Taranto" comprende l'intero territorio dei comuni di Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Art. 4 Caratteristiche di coltivazione Il sistema di coltivazione delle "Clementine del Golfo di Taranto", di cui al presente disciplinare, dev'essere obbligatoriamente quello tradizionalmente adottato all'interno dell'area delimitata nel precedente Art.3 e prevede le seguenti tecniche: a) La potatura è praticata ogni anno a primavera inoltrata, è finalizzata ad assecondare l'equilibrio tra la funzione vegetativa e produttiva, con tagli limitati specialmente nei primi anni. La forma di allevamento è quella a globo - vaso. b) La concimazione è sempre basata sullo stato di fertilità del terreno, a seguito di opportune analisi effettuate con cadenza triennale. La concimazione di base viene praticata in inverno - primavera con concimi liquidi e/o solidi ed integrati alla ripresa vegetativa con micro - meso e macro elementi. Trovano applicazione anche la concimazione fogliare, i fitoregolatori e la fertirrigazione.

e) Irrigazione viene praticata in quasi tutti i periodi dell'anno, in assenza di piogge. Il metodo più in uso è quello a goccia o a zampillo, diretto e lontano dalla proiezione della chioma, per evitare possibili attacchi di "marciume" nella zona del colletto.

d) Le lavorazioni del terreno servono per il controllo delle infestanti, l'interramento dei concimi e la riduzione della perdita d'acqua dal terreno per evaporazione.

e) I trattamenti antiparassitari sono praticati con i prodotti fitosanitari a base di principi attivi registrati per gli agrumi.

Per l'ammissione all'I.G.P. i nuovi impianti dovranno essere realizzati in terreni ben drenati. Sono ammessi frangiventi (vivi o morti) per la protezione della coltura nelle diverse fasi.

Fatto salvo i sesti di impianto preesistenti che hanno densità da 350 a 750 piante/ha, nei nuovi impianti la densità non deve superare 500 piante/ha. Sono ammessi impianti a sesto dinamico con diversa densità, fino ad un massimo di 25 anni di età. La produzione unitaria massima consentita per le clementine, è fissata in 50 t/ha.

I nuovi impianti devono essere realizzati esclusivamente con piante innestate, conformi alla norme di qualità CE sulla commercializzazione del materiale di propagazione. I nuovi impianti di agrumi devono essere realizzati usando come esclusivo porta innesto il Citrus aurantium L., volgarmente noto come "Arancio amaro" o "Melangolo".

La raccolta dei frutti deve essere effettuata a mano, con l'uso delle forbici, evitando che i frutti vengano deteriorati. I frutti devono essere raccolti asciutti, senza foglia o con qualche foglia. I frutti privi di calice (rosetta) sono esclusi dalla I.G.P. La tecnica della deverdizzazione non è ammessa. È consentito l'impiego di cere e/o di prodotti conservanti ammessi dalla legislazione del Paese cui i frutti sono destinati, e in quanto tali, agenti esclusivamente all'esterno della buccia, senza alterazione del sapore e dell'odore tipici di ciascuna clementina.

Art. 5 Controlli Gli impianti idonei alla produzione dell'I.G.P. "Clementine del Golfo di Taranto", sono iscritti in apposito elenco, attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo, che è tenuto a verificare, anche attraverso opportuni sopralluoghi, i requisiti richiesti per l'iscrizione all'Elenco. I controlli tecnici saranno svolti da un Organismo di controllo in possesso dei requisiti di cui alle norme EN 45011. I produttori che intendono porre in commercio il prodotto con l'Indicazione Geografica Protetta Clementine del Golfo di Taranto, sono tenuti a presentare all'Organismo di controllo prescelto gli estremi catastali per l'individuazione degli stessi agrumeti, superficie, sesto ed anno d'impianto. I titolari degli agrumeti iscritti nell'elenco che intendono commercializzare il proprio prodotto con l'Indicazione Geografica Protetta Clementine del Golfo di Taranto, devono



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

rispettare le procedure indicate nel piano di controllo predisposto dall'Organismo di controllo prescelto ed approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Art. 6 Caratteristiche al consumo L'Indicazione Geografica Protetta "Clementine del Golfo di Taranto" deve rispondere, oltre ai requisiti previsti dalle norme comuni di qualità in vigore, alle seguenti caratteristiche:

- Forma: sferoidale- leggermente schiacciata ai poli; - Buccia: liscia o leggermente rugosa di colore arancio con un massimo del 30% di colorazione verde; - Colore della polpa: arancio; - Calibro minimo: 6 (mm 43/52); - Contenuto minimo in succo: 40% del peso frutto, ottenuto mediante spremitura con pressa a mano; - Aroma: intenso e persistente; - Rapporto di maturazione: minimo 6:1, ottenuto dal rapporto tra il contenuto in solidi solubili espresso in gradi Brix e gli acidi titolabili espressi in acido citrico; - Apirene, con presenza di un max del 5% di clementine contenenti al massimo tre semi.

Art. 7 Designazione e presentazione Le "Clementine del Golfo di Taranto" devono essere immesse al consumo:

- in confezioni sigillate del peso massimo di 3 Kg., sulle quali dovrà essere riportato il logo della denominazione sotto descritta;

- in confezioni non sigillate, superiori a 3 Kg. fino al massimo di Kg.25, con il logo della denominazione sotto descritta apposto almeno sul 90% dei frutti contenuti nella confezione. E' vietato utilizzare aggettivi che esaltino le caratteristiche commerciali ed esprimano ulteriori valutazioni commerciali. I colori degli imballaggi, nonché la grafica utilizzata, devono essere progettati e realizzati in maniera tale da apparire facilmente identificabili anche a distanza. Raggruppati su di un lato dell'imballaggio, dovranno comparire tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore e dal presente disciplinare. In particolare, sulle confezioni dovrà apparire, in caratteri chiari e facilmente distinguibili da ogni altra indicazione, la scritta "Clementine del Golfo di Taranto" in caratteri almeno doppi rispetto a tutte le altre indicazioni. Immediatamente al di sotto delle suindicate indicazioni, dev'essere riportata la scritta: "Indicazione Geografica Protetta". E' consentito l'utilizzo di indicazioni che si riferiscano a: nomi, ragioni sociali, marchi privati muniti di codice di identificazione, purché non inducano il consumatore in errore od esaltino le caratteristiche dei frutti.

Unitamente alle altre indicazioni obbligatorie, previste dalle Norme di qualità vigenti, devono sempre comparire i dati identificativi dell'imballatore (nome, ragione sociale ed indirizzo) e dell'origine del prodotto; è ammessa la menzione dell'azienda o frazione da cui provengono gli agrumi. Il marchio INE deve essere riportato sulle produzioni destinate ai Paesi terzi. Il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta, è circolare, formato da due cerchi concentrici di colore verde Pantone 356CV. Nello spazio compreso tra i due cerchi è inserita, nello stesso colore Pantone verde 356CV, la scritta: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA. Nella parte centrale sono visibili il cielo azzurro, Pantone 306CV, un frutto di clementine di colore arancio intenso, Pantone orange 021 CV, con peduncolo e foglia di colore verde, Pantone 356 CV. In basso, sotto l'immagine del frutto, è riportata la scritta ""Clementine del Golfo di Taranto", realizzata nei colori arancio, Pantone orange 021 CV. Fra i due cerchi, in basso, si legge in colore verde, Pantone 356 CV, la sigla I.G.P.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Per quanto sopra si può concludere che:

- Nelle aree limitrofe, esterne al progetto, si ritrovano degli oliveti per i quali è possibile ritenere che la loro produzione possa essere classificata D.O.P., ma la maggior parte degli impianti evidenzia condizioni tali che difficilmente possono far pensare che la loro produzione rientri nei parametri richiesti dalla D.O.P., primo ed evidente fra tutti la raccolta da terra delle drupe mature con mezzi meccanici dopo la cascola naturale; da indagini svolte la raccolta delle olive avviene con mezzi meccanici;
- Nelle zone limitrofe, esterne al progetto, si ritrovano agrumeti per i quali è non è possibile ritenere che la loro produzione possa essere classificata IGP in quanto le cultivar e selezioni clonali non rientrano tra quelle previste dall'art. 2 del Disciplinare.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

2. Rilievo degli elementi caratteristici del paesaggio agrario

Nell'area interessata dall'impianto e nel suo immediato "intorno", dove per intorno si intende una fascia estesa almeno per 500 m attorno al perimetro dell'impianto, si è reso necessario operare una verifica sul campo atta a rilevare la presenza di elementi caratterizzanti il paesaggio agrario quali:

- alberi monumentali (rilevanti per età, dimensione, significato scientifico, testimonianza storica);
- alberature (sia stradali che poderali);
- muretti a secco.

Dal sopralluogo è emerso che nell'area buffer non sono presenti muretti a secco.

Il territorio all'interno del buffer è costituito da vigneti, uliveti, frutteti, ortaggi e seminativi mentre la vegetazione spontanea è relegata ai perimetri dei reticoli idraulici presenti in zona e segnalati dalla carta idrogeomorfologica della Regione Puglia, nonché dei canali di bonifica realizzati in c.a. nell'ambito della Riforma agraria.

Sono presenti, nell'area buffer, alberi con diametro superiore a 70 cm ma non monumentali; l'area è caratterizzata da alcune alberature di Pino domestico, e da aree naturali con caratteristiche di macchia foresta nei pressi della lama del Lato; si rilevano filari frangivento di *Eucaliptus globulus* e *camaldulensis* realizzati durante le operazioni di bonifica dei luoghi. Si riporta per completezza il report fotografico delle alberature presenti in prossimità del sito.

2.1. Uliveti monumentali

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



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

legge regionale **vieta il danneggiamento, l'abbattimento, l'espianto e il commercio degli alberi di ulivo monumentale**. Per motivi di pubblica utilità o per piani attuativi di strumenti urbanistici ubicati nelle zone omogenee B e C e con destinazioni miste alla residenza, nonché per aree di completamento (zona B) ricadenti nei centri abitati delimitati ai sensi del Codice della strada sono previste deroghe a tali divieti, previa acquisizione del parere della Commissione tecnica per la tutela degli alberi monumentali. È in ogni caso **vietato destinare e trasportare le piante per scopi vivaistici e/o ornamentali**. 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. La Regione Puglia promuove **l'immagine del paesaggio uliveto** della Puglia, in particolare degli ulivi e uliveti monumentali e delle loro produzioni, anche a fini turistici attraverso la seguente normativa:

D.G.R. 1227/2011 - L.R. 4 giugno 2007, n. 14 "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia"- Iniziativa di promozione degli oliveti secolari di Puglia e dell'olio da essi prodotti;

*D.G.R. 501/2016 - L.R. n. 14/2007 "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia". Art. 5. **Approvazione definitiva e aggiornamento elenco ulivi monumentali anni 2012-2015. Primo aggiornamento provvisorio anno 2016;***

*D.G.R. 1413/2017 - L.R. n. 14/2007 e smi recante "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia" - **Approvazione provvisoria e aggiornamento elenco ulivi monumentali anno 2017;***

*D.G.R. 2225/2017 - L.R. n. 14/2007 "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia". Art. 5 **Approvazione definitiva e aggiornamento elenco ulivi monumentali anno 2017;***

*D.G.R. 1491/2020 - L.R. n. 14/2007 "Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia". **Approvazione definitiva n. 23.658 e n. 635 ulivi monumentali di cui rispettivamente alle DGR n. 501/2016 e 2225/2017 ed Approvazione provvisoria di ulteriori 1751 esemplari ricadenti nei comuni di Barletta, Carovigno, Cisternino, Fasano, Francavilla Fontana, Manduria, Melendugno, Molfetta, Monopoli, Oria, Ostuni, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis e Sternatia. Aggiornamento elenco ulivi monumentali.***

Gli Ulivi monumentali distano 1,4 km dal sito di impianto, oltre il buffer studiato ed elaborato per la presente relazione.



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

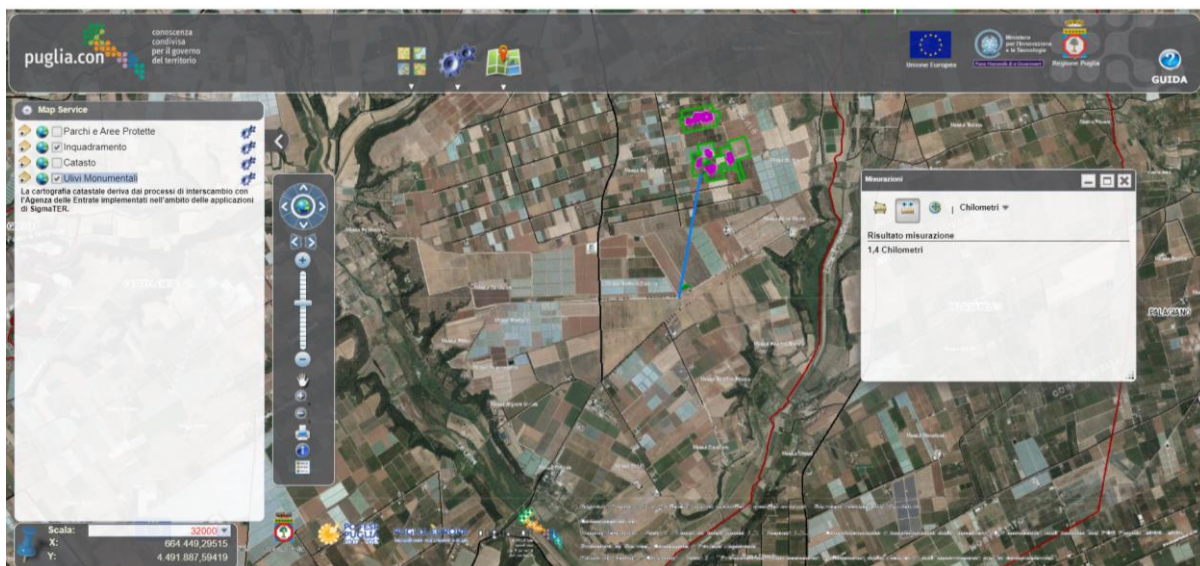


Figura n. 3

2.2. Rilievo Essenze Area impianto

Lo studio ha valutato

- alberi monumentali (rilevanti per età, dimensione, significato scientifico, testimonianza storica);
- alberature (sia stradali che poderali);



Figura n. 4

È fondamentale evidenziare che le aree di progetto sono prossime all'habitat 91F0 *Foreste miste riparie di grandi fiumi a Quercus robur, Ulaevis e Ulmus minor, Fraxinus excelsior o Fraxinus angustifol (Ulmenion minoris)*, la presenza di una fitta rete di canali di bonifica e di scolo delle acque nonché d sorgenti attive , fa sì che le aree limitrofe alla Lama del Lato (AREA 1 e AREA 2 dell'impianto) siano caratterizzate da una serie di essenze spontanee che vegetano lungo i canali e nei pressi di aree incolte e o in abbandono. L'area è inoltre caratterizzata dall'introduzione di siepi e viali frangivento nei pressi delle Masserie e dei Viali.

Le aree rientrano infatti da PUG approvato

Nei seguenti contesti rurali:

- ❖ CRM RA Contesto rurale multifunzionale della Bonifica e della Riforma Agraria (Zona agricola E7);
- ❖ CRV.IS Contesto rurale del Sistema Idrogeomorfologico con valore paesaggistico storicamente consolidato (Zona agricola E1).



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Figura n. 5



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

Rilievo n.		Descrizione
1	Canale	Le essenze rilevate lungo il canale di scolo delle acque del Consorzio di Bonifica Stornara e Tara interamente in cemento armato, sono <i>Rubus caesius</i> , <i>Humulus lupulus</i> , <i>Vitis vinifera ssp. Sylvestris</i> , <i>Phalaris arundinacea</i> , <i>Pistacia Lentiscus</i> , <i>Eucaliptus camaldulensis</i> , <i>Opuntia ficus indica</i> , <i>Nerium oleander</i> .
2	Masseria Sign.ra Nunzia	Le essenze rilevate fanno parte dei tratti marginali sempre più ridotti nel tempo che caratterizzano le aree di versante presenti <i>Ulmus minor</i> , <i>Eucaliptus camaldulensis</i> , <i>Pistacia lentiscus</i> , <i>Olea europea var. sylvestris</i> e graminacce lungo il bordo dei fabbricati abbandonati.
3	Masseria d'Anela viale d accesso	Le essenze rilevate lungo la SP 13 sono piante di Olivo per scopo ornamentale <i>Olea europaea</i> e <i>Washingtonia filifera</i> , nei pressi vigneti di vite da tavola coperti in plastica. Le piante di olivo seppur presentano diametri superiori a 70 cm non hanno le caratteristiche di monumentalità
4	Vivaio Piante di Mario	Il Vivaio di piante ornamentali e da frutto si trova a ridosso della SP 13 antistante l'AREA n. 3 dell'impianto, naturalmente sono presenti diverse piante ornamentali tra cui si evidenzia la presenza di un <i>Cedrus libani</i> a bordo strada, <i>Pinus pinea</i> , <i>Opuntia ficus indica</i> , <i>Nerium oleander</i> , <i>Rubus ulmifolius</i> ,
5	SP 13	<i>Cedrus libani</i> a bordo strada, <i>Opuntia ficus indica</i>
6	SP 13 incrocio con viabilità pubblica	<i>Opuntia ficus indica</i> Impianto lineare
7	SC	Alberatura <i>Pinus pinea</i> e <i>Opuntia ficus indica</i> Impianto lineare
8	Masseria Casamassima	Frangivento <i>Eucaliptus camaldulensis</i>
9	Masseria Casamassima	Le essenze rilevate fanno parte dei tratti marginali sempre più ridotti nel tempo che caratterizzano le aree di versante presenti <i>Ulmus minor</i> , <i>Quercus ilex</i> , <i>Quercus rotundifolia</i>
10	Masseria Rizzo	Le essenze rilevate fanno parte dei tratti marginali sempre più ridotti nel tempo che caratterizzano le aree di versante presenti <i>Pistacia lentiscus</i> , <i>Olea europea var. sylvestris</i>
11	Fabbricato rurale della Riforma Agraria	<i>Olea europaea</i> Frangivento <i>Eucaliptus camaldulensis</i>
12	Viabilità rurale	Le essenze rilevate fanno parte dei tratti marginali sempre più ridotti nel tempo che caratterizzano le aree di versante presenti <i>Pistacia lentiscus</i> , <i>Olea europea var. sylvestris</i> , <i>Pinus halepensis</i>



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

13	Viabilità rurale	<i>Piante di olivo che seppur presentano diametri superiori a 70 cm non hanno le caratteristiche di monumentalità</i>
14	Masseria Papatonno	<i>Ingresso monumentale giardino privato con Cupressus sempervirens e Arizonica, Piante esotiche, siepi di rosmarino e mirto, macchia mediterranea di lentisco e fillirea.</i>
15	SP 13 Masseria Pozzo le Colonne	<i>Ingresso località Papatonno Eucaliptus camaldulensis n. 2</i>
16	Loc. San MAMA viabilità rurale	<i>Alberatura di rilevanza paesaggistica Pinus pinea che delimita l'AREA n. 2 di impianto</i>
17	Loc. San MAMA viabilità rurale	<i>Cupressus sempervirens</i>
18	Loc. San MAMA viabilità rurale	<i>Le essenze rilevate fanno parte dei tratti marginali sempre più ridotti nel tempo che caratterizzano i reticoli idrografici presenti Ulmus minor, Olea europea var. sylvestris, Salix alba e Populus alba</i>
19	Loc. Papatonno Az. Romanazzi	<i>Frangivento Cupressus sempervirens</i>
20	Loc. Papatonno Az. Antohi	<i>Alberatura viabilità rurale e giardino privato Cupressus sempervirens, Eucaliptus camaldulensis, Pinus halepensis, Alberi da frutto,</i>



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 15 Rilievo n. 1



Foto n.16 Rilievo n. 1



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 17 Rilievo n. 1



Foto n. 18 Rilievo n. 2



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 19 Rilievo n. 3



Foto n. 20 Rilievo n. 4



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

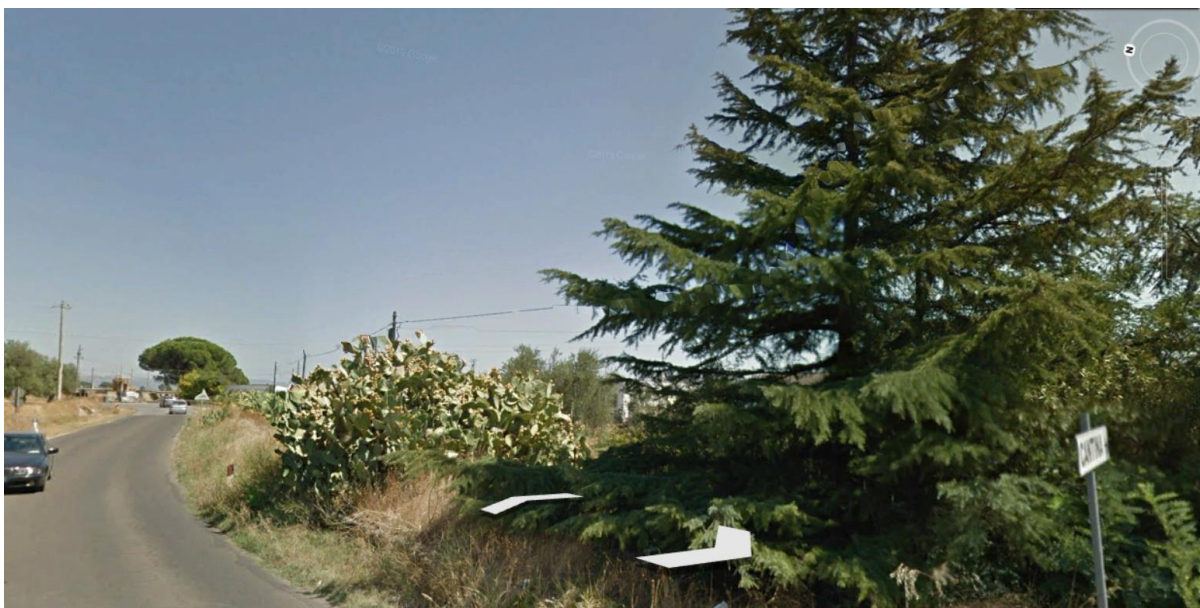


Foto n. 21 Rilievo n. 5



Foto n. 22 Rilievo n. 6



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n.23 Rilievo n. 7



Foto n. 24 Rilievo n. 7



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 25 Rilievo n. 7



Foto n. 26 Rilievo n. 8



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 27 Rilievo n. 9



Foto n. 28 Rilievo n. 10



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 29 Rilievo n. 10



Foto n. 30 Rilievo n. 11



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 31 Rilievo n. 12



Foto n. 32 Rilievo n. 13



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 33 Rilievo n. 14



Foto n. 34 Rilievo n. 15



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 35 Rilievo n. 16



Foto n. 36 Rilievo n. 17



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 37 Rilievo n. 18



Foto n. 38 Rilievo n. 19



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it



Foto n. 39 Rilievo n. 20



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

3. Conclusioni

Le colture agrarie praticate, sui terreni oggetto di intervento risultano seminativi in avvicendamento ad ortaggi, vigneti da tavola e agrumi.

La maggior parte dell'impianto rientra nella CATEGORIA 1 MONOCOLTURA PREVALENTE:1.6

Vigneto prevalente a tendone coperto con films in plastica così come elaborato dal Piano

Paesaggistico Regionale (Elaborato 3.2.7)

Sull'area in esame non insistono delle coltivazioni di pregio o legate a produzioni DOC/IGP.

Il progetto dell'impianto "Conca d'Oro", caratterizzato da una superficie coperta di moduli fotovoltaici pari a 114,20 ha, inciderà con una occupazione percentuale dello **0,63 %** sul suolo agricolo comunale attestato su 18.077,26 ha (Area Agricola Totale), la perdita naturalmente non risulta permanente né irreversibile. Considerando tutta la Superficie Comunale pari a 24.170,00 ha l'incidenza si riduce allo **0,47 %**.

Di conseguenza, l'introduzione dell' **impianto Agri-fotovoltaico non potrà interrompere alcuna tradizione alimentare né potrà arrecare alcun disturbo alle vicine colture.**

La porzione di suolo che nei prossimi anni potrebbe essere dedicata al fotovoltaico non provocherà inoltre uno **stravolgimento** dell'agricoltura né un **degrado** irreversibile del territorio.

In definitiva la realizzazione dell'impianto risulta compatibile con l'assetto urbanistico definito dal comune di Castellaneta in quanto l'area risulta codificata quale agricola. L'intervento inoltre, grazie alla sua reversibilità, non modifica la destinazione urbanistica dell'area interessata. Lo stesso intervento, inoltre, appare aderente alle politiche economiche ed ambientali sia nazionali che regionali (Piano Energetico Ambientale Regionale) che intendono favorire ed agevolare, con appositi provvedimenti legislativi, l'utilizzo di fonti rinnovabili sia su scala industriale che civile per la produzione di energia elettrica.

Sulla base dei risultati riscontrati a seguito delle valutazioni condotte nel corso del presente studio, si può concludere che **l'intervento non interromperà alcuna continuità agro-alimentare della zona locale e contribuirà alla diffusione di una cultura "energetico-ambientale", nel rispetto delle**



Studio di Architettura e Ingegneria - Via ospedale, 6 | 74014 LATERZA TA
tel. e fax 099 821 87 42 - m@il: tbrarching@libero.it



Studio tecnico Wanda GALANTE - C.so V. Emanuele,69 | 74013 GINOSA
email: wandagal@libero.it - pec: w.galante@epap.conafpec.it

normative vigenti. Pertanto, sul terreno in oggetto risulta ammissibile la realizzazione dell'impianto fotovoltaico.

Tanto dovevo a compimento dell'incarico ricevuto.

Il Tecnico

Dott. For. Wanda Galante

