

Impianto di produzione di energia elettrica agrivoltaico di potenza nominale pari a 71,05 MWp situato nei Comuni di Troia (FG), Lucera (FG) e Biccari (FG) e relative opere di connessione alla RTN nel Comune di Troia (FG), in provincia di Foggia

RELAZIONE SU RILIEVO DELLE PRODUZIONI AGRICOLE DI QUALITÀ

Nov. 2023	00	Richiesta A.U.	PAOLO CASTELLI	PATRIZIA RUBERTO	DOMENICO ANTONIO NUZZOLO
Data	Rev.	Descrizione Emissione	Preparato	Verificato	Approvato
Logo Committente e Denominazione Commerciale 			ID Documento Committente H004_FV_BPR_00095		
Logo Appaltatore e Denominazione Commerciale  <p> sede legale e operativa San Martino Sannita (BN) Loc. Chianarile snc Area Industriale sede operativa Lucera (FG) via A. La Cava 114 P.IVA 01465940623 Azienda con sistema gestione qualità Certificato N. 50 100 11873 </p> <p> Il Progettista Dott. Agr. Paolo Castelli </p> 			ID Documento Appaltatore SEZIONE 8 00095_ Relazione su rilievo delle produzioni agricole di qualità		

Sommario

1. Premessa	2
2. Introduzione	2
3. Inquadramento Geografico e Territoriale	3
4. Analisi dello stato di fatto	5
6. Produzioni di qualità	10
5. Produzioni IGT, DOC e DOCG	13
5.1 Tavoliere delle Puglie DOC	14
5.2 San Severo DOC	15
5.3 Aleatico di Puglia DOC	17
5.4 Orta Nova DOC	18
5.5 Cacc'e mmitte di Lucera DOC	19
5.6 Daunia IGT	20
5.7 Puglia IGT	21
6. Produzioni DOP e IGP	23
6.1 Caciocavallo silano DOP	23
6.2 Olio di oliva extravergine Dauno DOP	24
6.3 Olio di Puglia DOP	25
6.4 Canestrato Pugliese" DOP	27
6.5 Uva di Puglia IGP	28
7. Regime di Qualità Regionale - Marchio "Prodotti di Qualità"	29
8. Presidi Slow Food	29
9. Valutazioni finali	30

1. Premessa

La società IREN Green Generation Tech srl ha in itinere un progetto per la realizzazione di un impianto solare per la produzione di energia elettrica con tecnologia agrivoltaica da realizzarsi nel Comune di Troia, Lucera e Biccari, in provincia di Foggia. L'impianto avrà una potenza nominale pari a 71,05 MW e l'energia prodotta verrà immessa sulla rete RTN in alta tensione. Per il proseguo dell'iter autorizzativo del progetto, il sottoscritto Dott. Agr. Paolo Castelli, iscritto all'albo dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della provincia di Palermo al n° 1198 Sez. A, ha redatto il presente studio per meglio comprendere le eventuali criticità insite nell'inserimento di una tale opera nel contesto agricolo del comprensorio di riferimento in relazione alle produzioni agricole di qualità.

2. Introduzione

I parchi fotovoltaici, sovente, si trovano ad essere oggetto di svariate critiche in relazione alla quantità di suolo che sottraggono alle attività di natura agricola. Le dinamiche inerenti alla perdita di suolo agricolo sono complesse e, sostanzialmente, riconducibili a due processi contrapposti: da un lato l'abbandono delle aziende agricole che insistono in aree marginali e che non riescono a fronteggiare adeguatamente condizioni di mercati sempre più competitivi e globalizzati e dall'altro l'espansione urbana e delle sue infrastrutture commerciali e produttive. Le recenti proposte legislative della Commissione Europea inerenti alla Politica Agricola Comune (PAC), relativa al nuovo periodo di programmazione 2021-2027, accentuano il ruolo dell'agricoltura a vantaggio della sostenibilità ecologica e compatibilità ambientale. Infatti, in parallelo allo sviluppo sociale delle aree rurali ed alla competitività delle aziende agricole, il conseguimento di precisi obiettivi ambientali e climatici è componente sempre più rilevante della proposta strategica complessivamente elaborata dalla Commissione EU. In particolare, alcuni specifici obiettivi riguardano direttamente l'ambiente ed il clima. In ragione di quanto asserito si porta alla luce la necessità di operare una sintesi tra le tematiche di energia, ambiente ed agricoltura, al fine di elaborare un modello produttivo con tratti di forte innovazione, in grado di contenere e minimizzare tutti i possibili trade-off e valorizzare massimizzando tutti i potenziali rapporti di positiva interazione tra le istanze medesime.

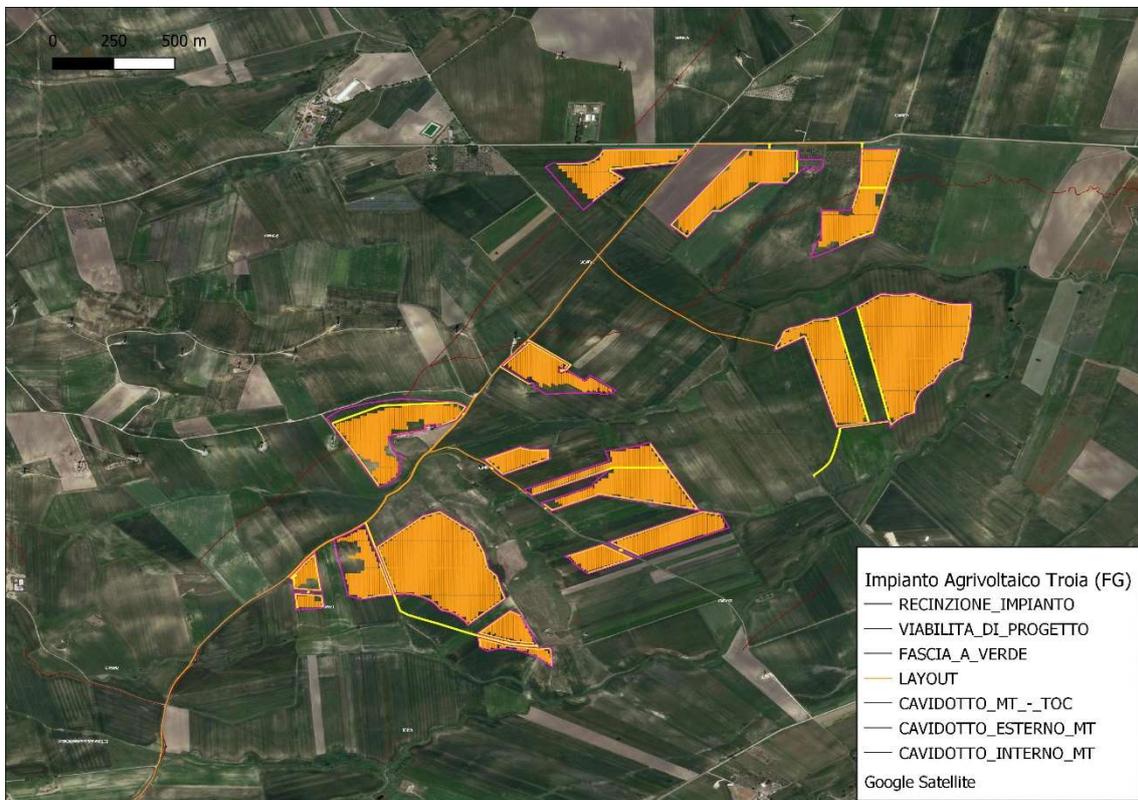
A fronte dell'intensa ma necessaria espansione delle FER, e del fotovoltaico in particolare, si pone il tema di garantire una corretta localizzazione degli impianti, con specifico riferimento alla necessità di limitare un ulteriore e progressivo consumo di suolo agricolo e, contestualmente, garantire la salvaguardia del paesaggio. Contribuire alla mitigazione e all'adattamento nei riguardi dei cambiamenti climatici, come pure favorire l'implementazione dell'energia sostenibile nelle aziende agricole, promuovere lo sviluppo sostenibile ed un'efficiente gestione delle risorse naturali (come l'acqua, il suolo e l'aria), contribuire alla tutela della biodiversità, migliorare i servizi ecosistemici e preservare gli habitat ed i paesaggi sono le principali finalità della nuova PAC.

3. Inquadramento Geografico e Territoriale

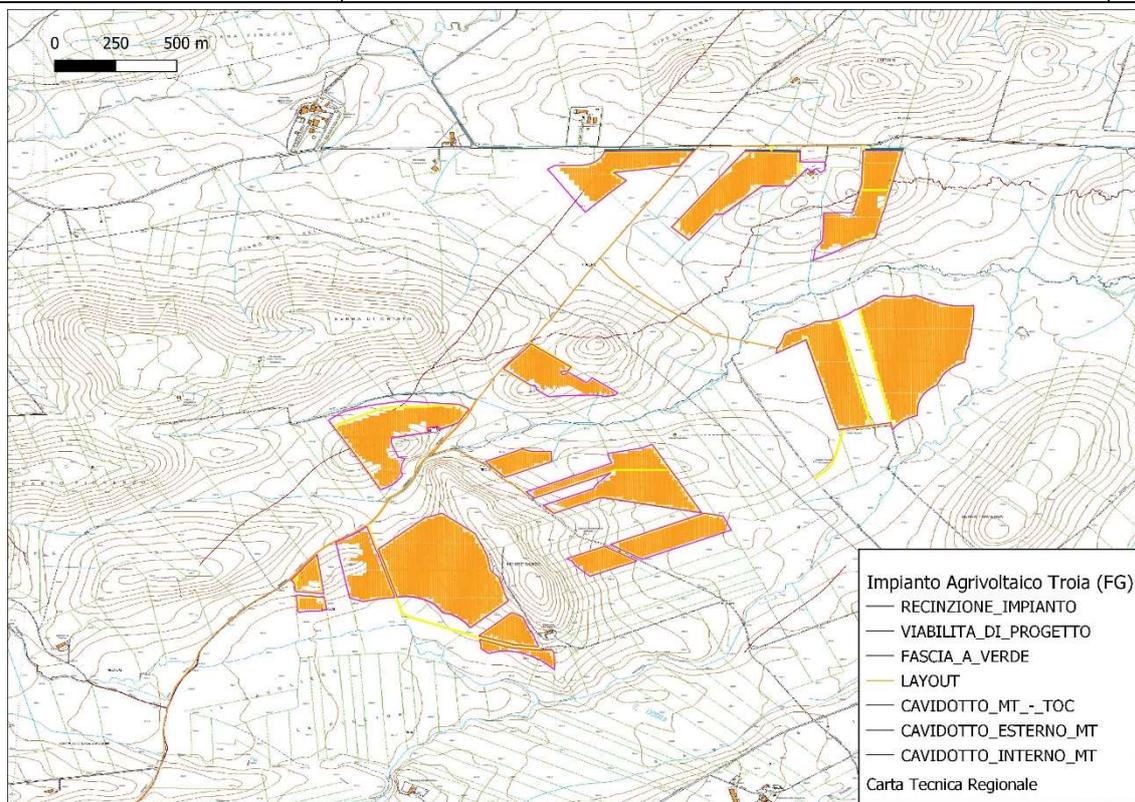
L'area in cui è prevista la realizzazione dell'impianto agrovoltaiico è ubicata interamente nei Comuni di Troia, Biccari e Lucera, in provincia di Foggia, mentre le opere di connessione alla RTN ricadono all'interno del Comune di Troia (FG). L'impianto agrivoltaiico è suddiviso in diverse aree non continue, identificate nei Comuni sopra menzionati. Le aree sono ottimamente servite dalla viabilità legata alla SS17 e SS90, che si dirama in varie strade provinciali. Tra tutte la SP132 permette di raggiungere agevolmente i lotti di terreno proposti. L'impianto non insiste all'interno di nessuna area protetta, tantomeno in aree SIC o ZPS. Dal punto di vista dell'identificazione dei terreni legati al presente impianto si rimanda al piano particellare che fa parte degli elaborati del progetto definitivo.



1- Inquadramento geografico e territoriale



2 - Inquadramento su ortofoto in relazione alle aree di impianto



3 - Inquadramento su ICTR in relazione alle aree di progetto

4. Analisi dello stato di fatto

Da un punto di vista paesaggistico, l'area in studio si inserisce all'interno dell'unità paesaggistica denominata "Tavoliere" (Ambito 3 del PPTR). L'ambito del Tavoliere è caratterizzato dalla dominanza di vaste superfici pianeggianti coltivate prevalentemente a seminativo che si spingono fino alle propaggini collinari dei Monti Dauni. La coltura prevalente per superficie investita è rappresentata dai cereali. Seguono per valore di produzione i vigneti e le orticole localizzati principalmente nel basso tavoliere fra Cerignola e San Severo. La produttività agricola è di tipo estensiva nell'alto tavoliere coltivato a cereali, mentre diventa di classe alta o addirittura intensiva per le orticole e soprattutto per la vite, del basso Tavoliere (INea 2).

La vegetazione in pieno campo presente nei siti di impianto risulta costituita ampie distese di colture estensive ad indirizzo cerealicolo con presenza elevata di uno strato erbaceo caratterizzato, a livello intercalare, da malerbe infestanti di natura spontanea. Facendo riferimento all'area che sarà interessata dall'intervento in progetto, le specie arboree e

arbustive risultano essere rappresentate all'esterno delle aree in esame: si riscontrano, in particolare, specie arboree di interesse agrario quali l'olivo (*Olea europea*). Lo strato erbaceo naturale e spontaneo si caratterizza per la presenza di graminaceae, compositae, cruciferae, ecc.. La copertura di un tempo è totalmente scomparsa e visivamente il paesaggio agrario in certe zone ricorda un'area a seminativo ormai del tutto abbandonata. Su questi terreni si sono verificati, e si verificano anche oggi, degli avvicendamenti fitosociologici e sinfitosociologici, e conseguentemente, delle successioni vegetazionali che sulla base del livello di evoluzione, strettamente correlato al tempo di abbandono, al livello di disturbo antropico (come incendi, disboscamenti e ripristino delle coltivazioni, ecc..) oggi sono ricoperti da associazioni vegetazionali identificabili, nel loro complesso, come campi incolti, praterie nude, cespugliate e arbustate, gariga, macchia mediterranea, ecc.. Si fa presente che tali superfici non risultano legate ad alcun accordo e non risultano attive pratiche comunitarie per l'acquisizione di contributi quali, in via esemplificativa, biologico, OCM vino, ecc... e gli attuali proprietari, prima di cedere i loro terreni, non hanno in atto alcuna procedura di coinvolgimento delle aree in pratiche di conferimento ad organismi responsabili di produzioni di qualità. Per quanto sopra asserito la rete ecologica insistente ed esistente nell'area studio risulta pochissimo efficiente e scarsamente funzionale sia per la fauna che per le associazioni floristiche limitrofe le aree interessate al progetto. Infatti, il territorio in studio si caratterizza per la presenza sporadica di piccoli ecosistemi "fragili" che risultano, altresì, non collegati tra loro. Pertanto, al verificarsi di impatti negativi, seppur lievi ma diretti (come distruzione di parte della vegetazione spontanea attraverso pratiche di incendio controllato per il controllo delle malerbe infestanti), non corrisponde il riequilibrio naturale delle condizioni ambientali di inizio disturbo. A causa dell'assenza di ambienti ampi e di largo respiro i micro-ambienti naturali limitrofi non sono assolutamente in grado di espandersi e di riappropriarsi, anche a causa della flora spontanea "pioniera" e/o alle successioni di associazioni vegetazionali più evolute, degli ambienti che originariamente avevano colonizzato. Gli interventi di mitigazione previsti per la realizzazione del parco agrivoltaico saranno finalizzati, quindi, alla minimizzazione delle interferenze ambientali e paesaggistiche delle opere in progetto. Nel caso specifico, considerata la tipologia dell'opera si provvederà alla realizzazione di una macchia arbustiva perimetrale, a ridosso

della recinzione, e di piante arboree nella zona a nord, al fine di schermare l'impatto visivo. Il progetto non comporta alcuna compromissione significativa della flora esistente e nessuna frammentazione della continuità in essere. Di seguito un report fotografico dei sopralluoghi effettuati.



8– report fotografico aree di impianto



9– report fotografico stato di fatto areale di intervento



10– report fotografico stato di fatto areale di intervento



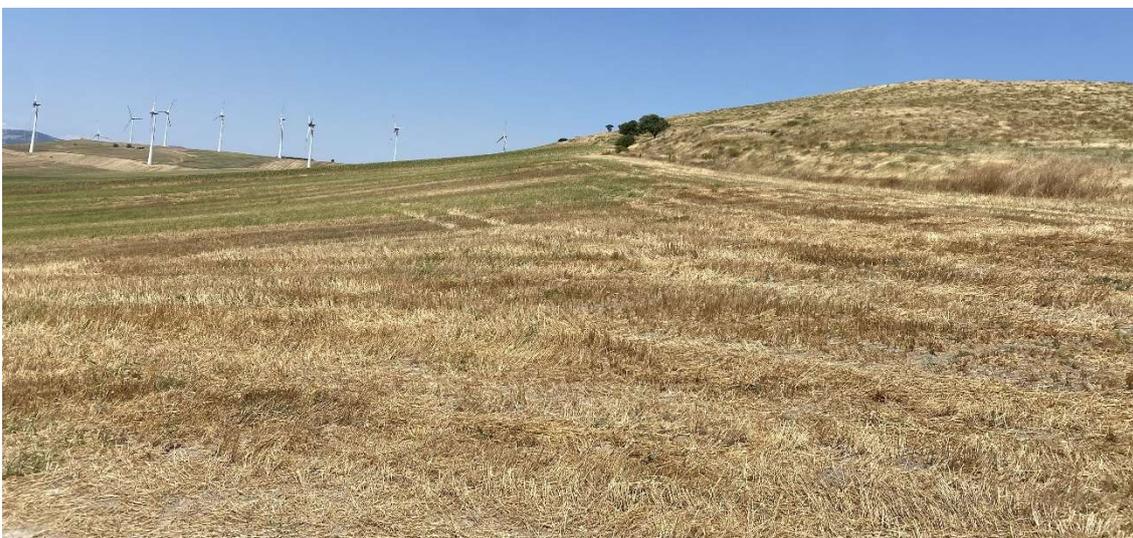
11– report fotografico stato di fatto areale di intervento



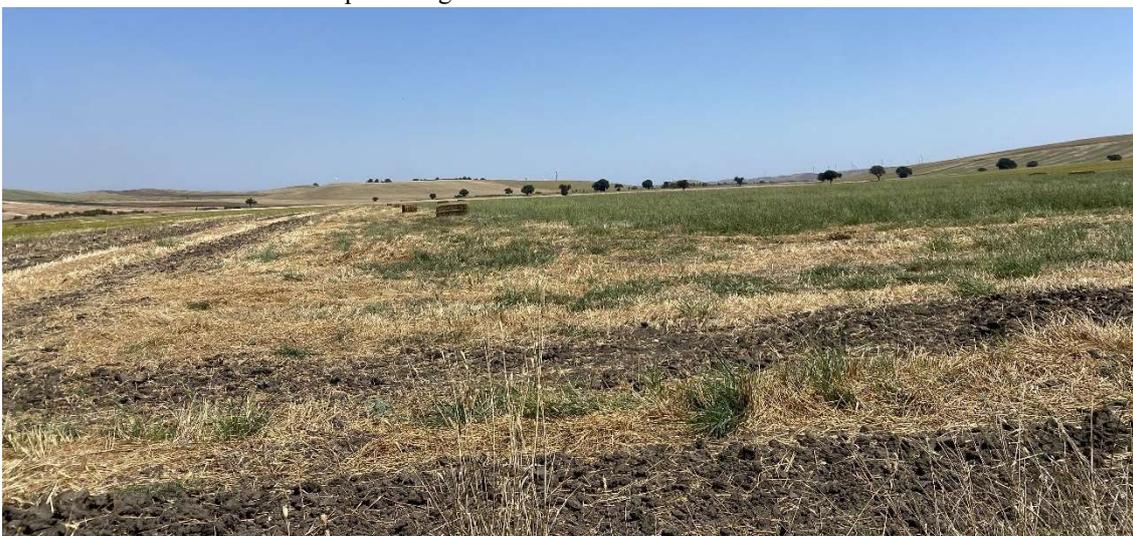
12 – report fotografico stato di fatto areale di intervento



13 – report fotografico stato di fatto areale di intervento



14– report fotografico stato di fatto areale di intervento



15– report fotografico stato di fatto areale di intervento



16– report fotografico stato di fatto areale di intervento

6. Produzioni di qualità

Le produzioni di qualità sono riconoscimenti da parte di organismi terzi (organismi di controllo accreditati) assegnati ad un certo prodotto che risulta conforme ad una predeterminata disciplina di produzione e a determinati standard qualitativi. Con tali produzioni è possibile apporre un marchio di qualità che rappresenta un sistema identificativo che consente al consumatore di riconoscere un prodotto sulla base di alcune caratteristiche specifiche. I tre principali marchi di qualità riguardano i prodotti DOP, IGP e STG ma anche i PAT e i presidi. Le principali norme che regolano le produzioni di qualità sono le seguenti:

- Regolamento (UE) n. 1151 del 21 novembre 2012;
- Regolamento delegato (UE) n. 664 del 18 dicembre 2013;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 668 del 13 giugno 2014.

Il disciplinare di produzione definisce le regole a cui i produttori devono attenersi (gestione della qualità): esso consiste nella descrizione completa delle pratiche adottate per l'ottenimento della certificazione di un determinato prodotto. Le aziende si assoggettano al controllo sistematico dell'Organismo di Controllo che verifica la conformità del prodotto e delle procedure adottate a quanto definito nel disciplinare (controllo della qualità). Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF) è

l'autorità preposta al coordinamento delle attività di controllo. Tutte le denominazioni registrate sono tutelate contro qualsiasi impiego commerciale, usurpazione, imitazione, o indicazione che possa indurre in errore il consumatore sull'origine dei prodotti. Con la nascita dell'unione europea, per proteggere la tipicità di alcuni prodotti alimentari, l'Unione Europea ha varato nel 1992 una precisa normativa attivando alcuni sistemi noti come DOP, IGP e STG (Specialità Tradizionale Garantita) per promuovere e tutelare i prodotti agroalimentari. Gli obiettivi delle certificazioni di qualità dei prodotti alimentari risultano essere:

- Garanzia del consumatore che l'alimento che sta acquistando è stato prodotto secondo standard qualitativi di un certo tipo fornendo loro delle informazioni sul carattere specifico dei prodotti;
- Incoraggiare le diverse produzioni agricole;
- Proteggere i nomi dei prodotti contro gli abusi e le imitazioni.

Tutta l'Europa è ricchissima di una immensa varietà di prodotti alimentari; tuttavia, quando un prodotto diventa conosciuto al di fuori dei confini nazionali si trova in un mercato in cui altri prodotti si definiscono genuini e ostentano uno stesso nome. Questa concorrenza sleale non solo scoraggia i produttori ma risulta fuorviante per i consumatori. La Denominazione d'Origine Protetta (DOP) identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono aver luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata. Il marchio designa un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità e caratteristiche siano essenzialmente, o esclusivamente, dovute all'ambiente geografico (termine che comprende i fattori naturali e quelli umani). Nell'Indicazione Geografica Protetta (IGP), il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto. Inoltre, il prodotto gode di una certa fama. In sostanza la sigla IGP identifica un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità, reputazione e caratteristiche si possono ricondurre all'origine geografica, e di cui almeno una fase della produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nell'area delimitata.

Per ciò che riguarda le Specialità Tradizionali Garantite (STG) non fanno riferimento ad un'origine ma hanno lo scopo di valorizzare una composizione tradizionale di un prodotto

o di un metodo di produzione tradizionale. Tra i vari strumenti di tutela e valorizzazione dei prodotti agroalimentari facciamo anche riferimento ai cosiddetti PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) siciliani che risultano inseriti in un elenco curato dal Ministero delle Politiche Agricole (MiPAAF) ed aggiornato su proposte emanate dalle singole regioni. Il requisito principale dei PAT è quello che il prodotto deve essere ottenuto con particolari e storici metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura, seguendo delle regole tradizionali per un periodo di almeno 25 anni. Nell'elenco dei PAT non rientrano i prodotti dei marchi DOP e IGP perché già tutelati dai marchi stabiliti in sede comunitaria. I PAT in Sicilia sono 264 e sono tutte prelibatezze tradizionali, dai prodotti della terra allo stato naturale fino a quelli trasformati. Infine, annoveriamo anche dei prodotti legati a particolari tutele che fanno riferimento a presidi territoriali: tali strumenti fortemente presenti nei vari territori, a differenza dei marchi IGP e DOP per cui l'Unione Europea regola e protegge la produzione e il made in Italy, sostengono quei prodotti a rischio di "estinzione", esclusi dalle regole di mercato della grande distribuzione organizzata per problemi legati a rese produttive o per costi eccessivi. In relazione alle aree di progetto si asserisce che i terreni presi in esame, pur evidenziando in taluni delle colture permanenti (vigneti), questi non sono inclusi in disciplinati di qualità per la produzione di colture di pregio. Le aree agricole potenzialmente sottratte verranno ripristinate e/o ampliate in zone limitrofe e, pertanto, non si avrà alcun impatto significativo sulle superfici ad indirizzo agricolo.

L'agricoltura pugliese rappresenta il 4,2% del valore aggiunto dell'economia regionale, un dato che va sempre più consolidandosi e rafforzandosi nel tempo; le ultime statistiche descrivono infatti un comparto caratterizzato da un tendenziale incremento di questo valore.

Un rilevante apporto a queste performance economiche è dato dall'industria alimentare che, rispetto al contesto delle regioni del Mezzogiorno si distingue per rappresentarne più del 21% del valore aggiunto. I notevoli risultati raggiunti sono resi possibili soprattutto dagli elevati standard qualitativi dei suoi prodotti e dal loro stretto legame con il territorio, dalle competenze dei produttori e dalle tradizioni locali.

Tutelare e riconoscere il valore delle produzioni di qualità pugliesi significa favorire la crescita del sistema agroalimentare, e allo stesso tempo tutelare il consumatore,

migliorando il posizionamento dei prodotti di qualità sui mercati nazionali ed internazionali attraverso la qualità e la sicurezza alimentare.

La qualità delle produzioni agroalimentari e vitivinicole regionali, che rappresenta un punto di forza e un vantaggio competitivo importante per i produttori, è quindi parte integrante del patrimonio culturale e gastronomico vivo del territorio. Al fine di valorizzare e tutelare le numerose eccellenze agroalimentari del territorio, la Regione Puglia si avvale di tutti gli strumenti messi a disposizione dalla normativa comunitaria e nazionale. La Puglia possiede un ricco patrimonio di prodotti agroalimentari e vitivinicoli a Denominazione di Origine Protetta - DOP e a Indicazione Geografica Protetta - IGP. A questi si aggiungono i prodotti a Marchio “Prodotti di Qualità” del Regime di Qualità Regionale. Di seguito si riportano le principali produzioni di qualità legate generalmente al comprensorio in esame.

5. Produzioni IGT, DOC e DOCG

La Puglia si sviluppa per ben 400 chilometri da nord a sud con le sue 4 DOCG, 28 DOC e 6 IGT presenti in quattro zone principali: la Daunia, la Murgia, la Messapia con la Valle d’Itria e il Salento. Nella Daunia, in provincia di Foggia, dove spiccano denominazioni come il Cacc’e Mmitte di Lucera o il San Severo, troviamo il nero di Troia e il bombino bianco, con la presenza del sangiovese, del montepulciano o anche del negroamaro. Nella Murgia il terreno si caratterizza con agglomerati di rocce calcaree che scendono verso le coste adriatiche. Qui la denominazione più rappresentativa è Castel del Monte, dove domina un vitigno autoctono quale il nero di Troia. Vini bianchi li ritroviamo nella Valle d’Itria con la denominazione Locorotondo, realizzata principalmente con verdea e bianco d’Alessano, mentre nella Messapia, comprendente la piana di Lecce, quella Zagarese, Capo d’Otranto, Matino sul mar Ionio fino a Santa Maria di Leuca domina il primitivo, sia nelle versioni IGT che nella denominazione più famosa di tutta la Puglia, il Primitivo di Manduria. Il terreno risulta calcareo, molto fertile e di colore rosso per la forte presenza di ferro nel sottosuolo. Simile il terroir salentino dove regna il negroamaro, cui di solito viene associata la malvasia nera, come si vede nelle denominazioni d’origine di maggior reputazione, come il Salice Salentino, il Leverano, il Brindisi o lo Squinzano.

A queste si affianca una delle due patrie che si contendono l'origine del primitivo, Gioia del Colle.

5.1 Tavoliere delle Puglie DOC

La Denominazione di Origine Protetta 'Tavoliere delle Puglie' o 'Tavoliere' è riservata alle seguenti tipologie di vini 'Rosso', 'Rosato' e 'Nero di Troia', entrambi anche Riserva, ottenuti dal vitigno "Nero di Troia" per almeno il 65% per il Rosso e il Rosato e per almeno il 90% per il Nero di Troia, a cui possono aggiungersi le uve di altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione in Puglia per la zona di produzione omogenea "Capitanata" e "Murgia Centrale", rispettivamente, nella misura massima del 35% e 10%. La zona di produzione comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Lucera, Troia, Torremaggiore, San Severo, S. Paolo Civitate, Apricena, Foggia, Orsara di Puglia, Bovino, Ascoli Satriano, Ortanova, Ortona, Stornara, Stornarella, Cerignola, Manfredonia nella provincia di Foggia e dei comuni di Trinitapoli, S. Ferdinando di Puglia e Barletta nella provincia della BAT (Barletta-Andria e Trani). I vini a Denominazione di Origine Protetta 'Tavoliere delle Puglie' o 'Tavoliere' Rosso Riserva e 'Nero di Troia' Riserva, prima dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, di cui almeno 8 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione trattasi pertanto di terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio limosi, sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità del promontorio garganico e della provincia della BAT. Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella

presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge. L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi. L'areale si estende tra la cornice montuosa Dauna, la Murgia nord barese, il tavoliere e le pendici del Gargano, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore altitudine ossia l'Appennino Dauno ed il Gargano; la “Puglia Piana” che si estende dal tavoliere sino alla piana di Barletta e Trinitapoli, registra forti estremi termici indotti dal contrasto dei diversi fattori sia climatici sia orografici.

5.2 San Severo DOC

La denominazione di origine controllata “San Severo”, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione. I vini San Severo bianco, rosato e rosso, devono essere prodotti nella zona di produzione in cui rientra il territorio già delimitato con D.M. 29 marzo 1932, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'otto aprile 1932, n. 82, e comprende per intero i territori dei comuni di San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina. Tale zona è così delimitata: partendo dall'estremo nord in agro di Lesina (caposaldo) segue la strada di bonifica n. 7 San severo- Torre Fortore sino ad innestarsi sulla Provinciale Ripalta-Lesina, entra in agro di Poggio Imperiale, segue il canale La fara risalendo fino alla ferrovia Bologna – Otranto. Segue il tracciato di detta ferrovia fino alla località Coppa franceschiello, costeggia il confine degli agri di Apricena, Poggio Imperiale deviando sul confine degli agri di San Paolo di Civitate-Apricena costeggiando la strada di bonifica n.7 San Severo- Torre fortore fino all'incrocio della strada provinciale Serracapriola – Apricena. Costeggia poi detta strada sino all'abitato di Apricena, s'innesta sulla strada Statale 89 seguendola fino al km 17. Devia quindi sulla pista a fondo naturale S. Nicandro – Foggia sino ad incrociare la strada di bonifica

Apricena –Stazione di S. Marco in Lamis seguendola sino allo scalo ferroviario, segue per un tratto la ferrovia garganica San Severo - Rodi Garganico e devia costeggiando il confine degli agri San Severo – Apricena. Entra poi in agro di Rignano Garganico seguendo la strada di bonifica pedegarganica sino all’incrocio dei torrenti Candelabro – Triolo. Risale quest’ultimo torrente sino all’incrocio della strada di bonifica n.23, sino ad incrociare la Rignano – scalo ferroviario, sino al confine degli agri San Severo – Rignano, segue i citati confini proseguendo con quelli di Foggia e sino all’incrocio degli agri San severo- Lucera. Devia sul confine dell’agro di Lucera-Foggia sino a congiungersi sulla strada di bonifica n. 11, la segue in agro di Lucera sino alle località Grotticella-petrilli, s’immette su una pista a fondo naturale sino al torrente Salsola, lo costeggia sino ad incrociare la strada di bonifica n.9, la segue sino al bivio della strada di bonifica n. 13 e la segue sino ad incrociare la strada di bonifica n.5. Segue detta strada sino ad incrociare i confini dell’agro di Torremaggiore. Costeggia i confini degli agri di Torremaggiore-Lucera-Castelnuovo-Casalvecchio-Serracapriola, sino al confine dell’agro di San Paolo di Civitate. Da qui segue il confine degli agri di Serracapriola-Lesina sino alla località Coppa delle Rose, incrocia la strada di bonifica n.33 in agro di Lesina e la segue sino alla borgata di Ripalta. Segue la strada Ripalta – stazione sino alla contrada San Colombo, segue una strada vicinale sino alla ferrovia Bologna- Otranto, la segue sino al canale Pontone percorrendolo sino all’incrocio con la strada di bonifica n.7 San Severo- Torre Fortore.

La zona geografica delimitata dal disciplinare di produzione è denominata “Alto Tavoliere” e fa parte della più ampia area della Daunia. Dal punto di vista cartografico la zona è orientata a Nord Ovest della provincia di Foggia. I comuni rientranti nella zona delimitata sono: San Severo (comprese le due frazioni denominate Salsola e Vulganello del comune di San Severo ricadenti in territorio di Foggia), Torremaggiore (compresa la frazione di Castelnuovo della Daunia, Masseria Monachelle, inclusa nel territorio di Torremaggiore), San Paolo di Civitate e parte dei territori dei comuni di Apricena, Lucera, Poggio Imperiale e Lesina. In particolare, San Severo è situata nella parte settentrionale del Tavoliere, su una lieve altura (mt. 86 s.l.m.) tra 41° 40’ e 41° 42’ di latitudine Nord e tra 2° 55’ e 2° 57’ di longitudine Est da Monte Mario. La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla

loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all'argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione. L'altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 60 e i 250 metri sul livello del mare e con un' escursione altimetrica, quindi, di 190 metri. La giacitura dei terreni è prevalentemente piana. Le pendenze, quando presenti, sono lievi e concentrate nei territori a ridosso del Sub Appennino Dauno ed alle falde del Promontorio del Gargano. Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 650 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 250 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30-35° C e scendono sotto 0° C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

5.3 Aleatico di Puglia DOC

La denominazione di origine Aleatico di Puglia DOC si riferisce a diverse tipologie di vini rossi, a vari livelli di dolcezza, derivati dal vitigno Aleatico. L'area coperta dalla denominazione è molto ampia, comprendendo essenzialmente tutte le sei province pugliesi: Foggia, Barletta-Andria-Trani, Bari, Taranto, Brindisi e Lecce. In questa vasta area tradizionalmente veniva prodotta più uva da tavola che uva da vino. Inoltre, gran parte della produzione di vino viene tuttora utilizzata per vini da taglio o come base per vini fortificati e liquori. A causa di un disciplinare piuttosto morbido e dell'ampia zona coperta, l'Aleatico di Puglia DOC non è così famoso o stimato come i vini appartenenti alle altre denominazioni di Aleatico DOC, come ad esempio l'Aleatico di Gradoli DOC o l'Elba Aleatico Passito DOCG. L'Aleatico di Puglia tradizionale è più dolce e corposo

rispetto alle tipologie del Lazio o della Toscana, soprattutto per il fatto che in Puglia il clima è notevolmente più secco e caldo.

La denominazione di origine controllata “Aleatico di Puglia” è riservata al vino rosso ottenuto dalle uve prodotte nel territorio delle province di Bari, Foggia, Brindisi, Lecce e Taranto provenienti dai vigneti composti dal seguente vitigno:

- Aleatico minimo 85%;
- Negro amaro, Malvasia nera e Primitivo, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 15%.

5.4 Orta Nova DOC

La denominazione di origine controllata “Orta Nova” è riservata ai vini rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione. Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in provincia di Foggia tutto il territorio amministrativo dei comuni di Orta Nova e Ortona e la parte idonea dei territori dei comuni di Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia. comuni Ascoli Satriano, Carapelle, Foggia e Manfredonia. La pedologia del suolo presenta le classiche terre derivate dalla dissoluzione delle rocce emerse dal mare, caratterizzate dalla loro ricchezza di potassio e la relativa povertà di sostanza organica che costituiscono un privilegiato substrato per la coltivazione di varietà di uve per vini di pregio. I terreni, tendenti all’argilloso ed argilloso-limoso in alcune zone, sono poveri di scheletro affiorante, sufficientemente dotati di elementi minerali, capaci di conservare un buon grado di umidità. La roccia madre si trova ad una profondità tale da garantire un buon strato di suolo alla vegetazione. Quando però la “crusta” è superficiale viene opportunamente macinata dando origine a veri e propri terreni bianchi ricchissimi di scheletro ma non di calcare attivo. Generalmente sono di medio impasto, profondi, poco soggetti ai ristagni idrici, di reazione tendenzialmente neutra, di buona struttura e con un ottimale franco di coltivazione. L’altitudine delle aree coltivate a vite è compresa tra 60 e i 250 metri sul livello del mare e con un’ escursione altimetrica, quindi, di 190 metri. La giacitura dei terreni è prevalentemente piana. Le pendenze, quando presenti, sono lievi e concentrate nei territori a ridosso del Sub Appennino Dauno. Il clima è del tipo caldo arido, con andamento pluviometrico molto variabile e precipitazioni che, a seconda delle annate, vanno dagli 650 mm ai 400 mm di acqua, concentrate per circa il 70% nel periodo

autunno-invernale. Considerato l'andamento riferito al periodo vegetativo della vite, che è compreso da aprile a settembre, si riscontrano valori di precipitazione molto modesti aggiratesi sui 250 mm. di pioggia. Non sono rare estati senza alcuna precipitazione, la Puglia deve il suo nome dal latino *apluvea*. L'andamento medio pluriennale termico è caratterizzato da elevate temperature che raramente superano i 30-35° C e scendono sotto 0° C. Durante il periodo estivo le temperature minime difficilmente scendono sotto i 18° C.

5.5 Cacc'e mmitte di Lucera DOC

La denominazione di origine controllata "Cacc'e mmitte di Lucera" è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti del disciplinare di produzione specifico. Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lucera Troia Biccari in provincia di Foggia. L'area delimitata dal disciplinare, produzione della DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", corrisponde all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione, trattasi pertanto di terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbio-limosi sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità della zona di produzione che comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di: Lucera Troia Biccari in provincia di Foggia. Da un punto di vista orografico, l'areale di produzione della DOC "Cacc'e mmitte di Lucera", è ripartito tra una parvenza di montagna nel centro della Daunia e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare. L'area interessata è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e cioè caldo-asciutto con inverni dolci, primavera corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore altitudine ossia l'Appennino Dauno,

Gargano, alla “Puglia Piana” tavoliere, registra forti estremi termici indotti dal contrasto dei diversi fattori sia climatici sia orografici. Oggi vengono presi in considerazione genotipi poco vigorosi al fine di non esaltare eccessivamente lo sviluppo vegetativo delle viti in primavera, allorché il terreno è ancora dotato di buon livello d’umidità. Attualmente, si realizzano principalmente vigneti con densità di 4.348 viti/ettaro (2,30 m x 1,0 m) nei nuovi impianti a contro spalliera. Nei casi in cui permane la forma d’allevamento a tendone si adotta densità di piantagione di 2.500 viti/ettaro, con distanze di piantagione di 2,0 m x 2,0 m. La maggior parte dei vigneti è allevata con sistema di potatura corta facilmente meccanizzabile, come il cordone speronato, e sistemi di potatura mista, con ritorno al Guyot.

5.6 Daunia IGT

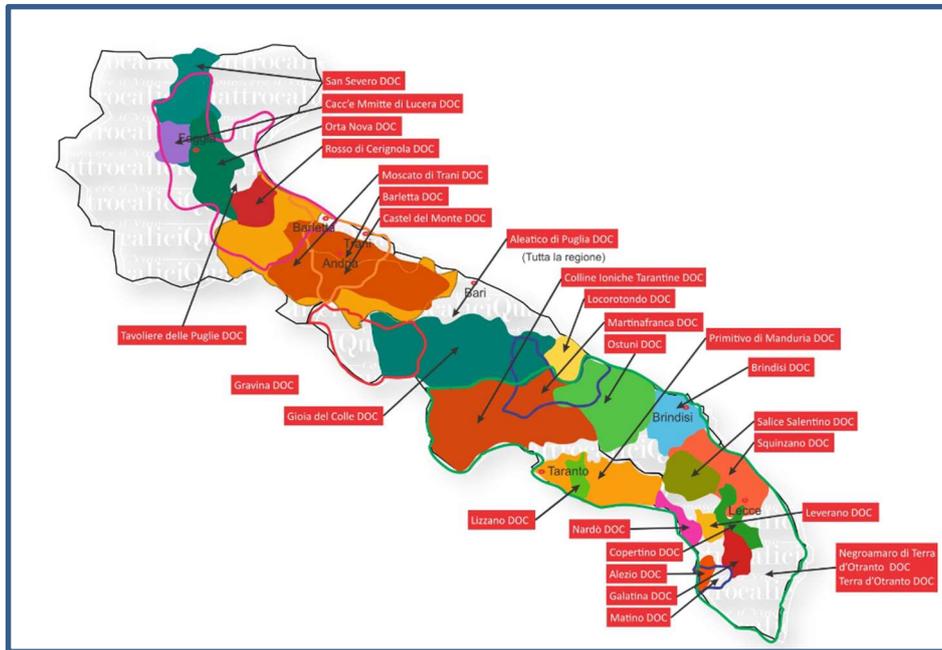
La zona di produzione geografica tipica delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica "Daunia" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia, il territorio della provincia BAT (Barletta-Andria-Trani), limitatamente ai territori amministrativi dei comuni di Margherita di Savoia, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli. L'area individuata nel disciplinare, corrispondente all'area occupata dagli antichi dauni, ossia la zona nord della Puglia sino al limite nord della provincia di Bari, è caratterizzata da un suolo argilloso o argilloso/limoso di colore grigio scuro o nerastro profondi almeno 1 metro e poggianti direttamente su banchi di argilla marnosa o argilla azzurra. Sono pertanto ricchi di limo o argilla in parte rigonfiabili. Possiedono una discreta dotazione dei principali elementi nutritivi ed una elevata capacità idrica a cui fa riscontro una bassa velocità di infiltrazione, trattasi pertanto di terreni con media capacità produttiva. Si alternano anche abbastanza diffusamente terreni sabbiolimosi, sabbio-argillosi e sabbio-silicei. Ma la tipologia più diffusa è quella derivata da calcari mesozoici e poggianti su di essi compatti e che costituiscono la quasi totalità del promontorio garganico e della provincia della BAT. Da un punto di vista orografico, l'areale in oggetto, è ripartito tra una parvenza di montagna nel nord/ovest della Daunia al confine col Molise e nella presenza di una notevole estensione di pianura inasprita da una zona collinare formata dal compatto altopiano delle Murge. L'area di nostra competenza è una regione a clima spiccatamente mediterraneo e

cioè caldo-asciutto con inverni dolci, primavere corte, estati calde e lunghe, autunni miti e piovosi. L'areale si estende tra la cornice montuosa Dauna, la Murgia nord barese, il tavoliere e le pendici del Gargano, il mese più caldo è prevalentemente agosto rispetto a luglio, il più freddo è prevalentemente gennaio. Le zone più fredde sono quelle condizionate dal fattore altitudine ossia l'Appennino Dauno ed il Gargano; la “Puglia Piana” che si estende dal tavoliere sino alla piana di Barletta e Trinitapoli, registra forti estremi termici indotti dal contrasto dei diversi fattori sia climatici sia orografici.

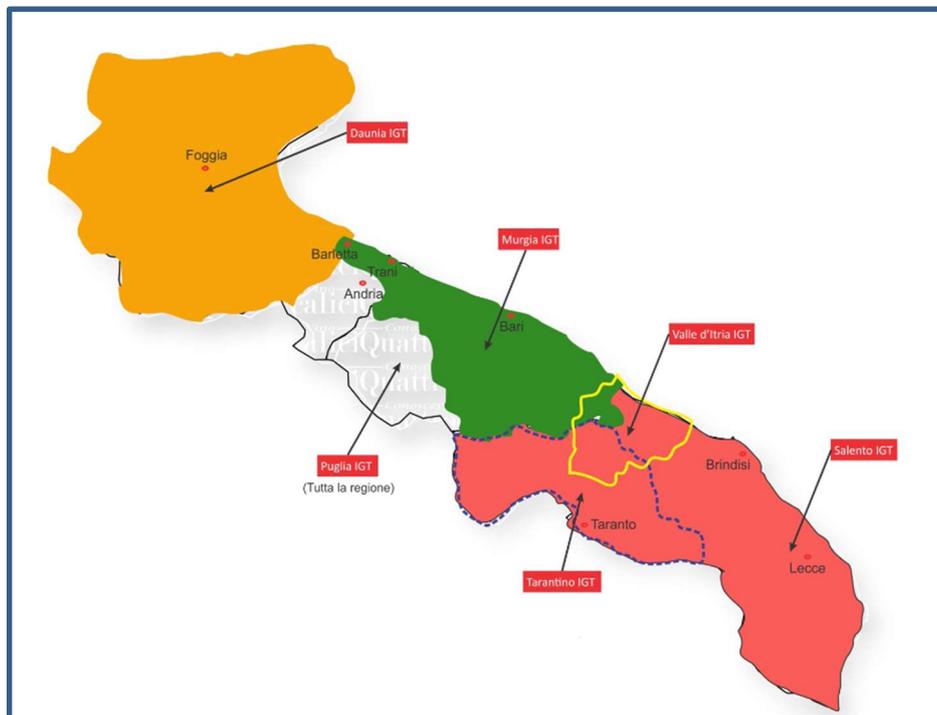
5.7 Puglia IGT

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

Le caratteristiche genetiche e morfologiche del territorio di produzione, l'esposizione prevalente dei vigneti localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, il clima mite e particolarmente favorevole concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta, ottenendo ottimi risultati qualitativi ed organolettica.



17 - Produzioni DOC in Puglia



18 - Produzioni IGT in Puglia

6. Produzioni DOP e IGP

Delle 8 DOP presenti nel territorio pugliese, ben 6 sono dedicate all'Olio Extravergine di oliva, una al formaggio Canestrato DOP e l'altra al famoso e rinomato Pane di Altamura DOP. Le 4 IGP sono tutte attribuite a prodotti di natura ortofrutticola.

6.1 Caciocavallo silano DOP

L'area di produzione è rappresentata dalle regioni Campania, Molise, Puglia, Calabria e Basilicata. In particolare, per quel che concerne la regione Puglia, le province interessate sono Foggia, Bari, Taranto e Brindisi. Formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca intero di forma ovale o tronco-conica con testina o senza e di altezza e diametro variabili. La forma è tipicamente a pera, il sapore è dolce e burroso quando è di media stagionatura, piccante quando è di stagionatura avanzata. La crosta è dura, liscia, sottile e lucida di colore bianco avorio ricoperta da muffe. La pasta è cruda e filata. Se stagionato a lungo friabile, scagliosa di un colore bianco o giallo oro, omogenea e compatta o con lievissima occhiatura. Il metodo di produzione consiste nel prendere il latte pastorizzato e portarlo a 35°C con aggiunta del caglio di vitello. Dopo la coagulazione viene rotta la cagliata. La pasta viene lasciata maturare sotto siero caldo per diverse ore, per poi farla spurgare sul tavolo di sgrondo. La pasta viene lasciata maturare per 3-4 giorni tagliata a pezzi. La filatura avverrà successivamente in acqua a 80-85 gradi. La salatura si effettua in salamoia da due a dodici ore, a seconda del peso. Matura in un mese in ambiente aerato e fresco, dove le forme vengono appese a coppia a cavallo di un bastone orizzontale. La stagionatura si protrae dai 3 mesi fino ad un anno in cantina a temperatura costante.



19 - Caciocavallo
Silano DOP

6.2 Olio di oliva extravergine Dauno DOP

La denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni geografiche: Alto Tavoliere, Basso Tavoliere Gargano, Sub-Appennino, è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva comprende nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia i territori olivati della medesima provincia atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Alto Tavoliere", comprende, in provincia di Foggia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Castelnuovo della Daunia, Chieuti, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola e Torremaggiore. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati ad esclusione del comune di Castelnuovo della Daunia il cui territorio olivato interessato è delimitato geograficamente dalla contrada Monachelle, che presenta caratteristiche orografiche e pedoclimatiche simili a quelle dei terreni del comune di Torremaggiore. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Basso Tavoliere", comprende in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Carapelle, Cerignola, Foggia, Manfredonia, Margherita di Savoia, Ortona, Ortanova, Rignano Garganico, San Ferdinando di Puglia, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Stornara, Stornarella, Trinitapoli, Zapponeta. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni sopracitati ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo e San Marco in Lamis. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di- oliva a denominazione di origine controllata "Dauno", accompagnata dalla menzione geografica "Gargano", comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Apricena, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Lesina, Manfredonia, Mattinata, Monte S. Angelo, Peschici, Poggio Imperiale, Rignano Garganico, Rodi Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro

Garganico, Vico del Gargano, Vieste. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei comuni predetti, ad eccezione di Manfredonia, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, e San Marco in Lamis. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Dauno" accompagnata dalla menzione -geografica "Sub-Appennino" comprende, in provincia di Foggia, tutto o in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Accadia, Alberona, Anzano di Puglia, Ascoli Satriano, Biccari, Bovino, Candela, Carlantino, Casalnuovo Monterotaro, Casalvecchio di Puglia, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Castelluccio Valmaggiore, Celenza Valfortore, Celle S.Vito, Deliceto, Faeto, Lucera, Monteleone di Puglia, Motta Montecorvino, Orsara di Puglia, Panni, Pietra Montecorvino, Rocchetta S. Antonio, Roseto Valfortore, S. Marco la Catola, S. Agata di Puglia, Troia, Volturara Appula, Volturino. Tale zona, riportata in apposita cartografia, è delimitata dai confini amministrativi dei predetti comuni ad esclusione del territorio amministrativo del comune Castelnuovo della Daunia relativo alla contrada Monachelle, che risulta inserito nella menzione geografica aggiuntiva "Alto Tavoliere".

6.3 Olio di Puglia DOP

L'Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare. L'"Olio di Puglia" a Indicazione Geografica Protetta si contraddistingue per la grande varietà di caratteristiche sensoriali che traggono origine dal genotipo delle sue numerose cultivar autoctone, dalle particolarità dell'ambiente geografico e pedo-climatico e dalle tecniche colturali ed estrattive tipiche del territorio di origine. La zona di produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Puglia.

La domanda di riconoscimento si basa sia sulle caratteristiche di qualità che sulla reputazione dell'Olio di Puglia. La Puglia è la regione più orientale d'Italia bagnata dalla porzione meridionale del Mar Adriatico e dal Mar Ionio e ed è caratterizzata da clima spiccatamente mediterraneo, di tipo semi-arido. Le piogge ammontano in media sui 600 mm l'anno, sono irregolari e si concentrano, per due terzi circa, nel periodo invernale,

anche con qualche precipitazione nevosa a quote basse, per irruzioni di aria fredda da Nord o Nord-Est. I venti che soffiano più frequentemente in Puglia provengono in prevalenza dai quadranti meridionali; in estate le risalite dello Scirocco o del Libeccio accompagnano invasioni di aria molto calda africana che causano rapide e marcate impennate dei termometri. Le temperature sono molto miti complessivamente specie nelle pianure costiere per gran parte dell'anno. La natura carsica di gran parte del territorio pugliese e la scarsità di precipitazioni rendono la regione particolarmente povera di corsi d'acqua superficiali. La Puglia non ha barriere orografiche. La metà del territorio pugliese è pianeggiante, con quote che non superano i 100 metri di altezza. La fascia collinare raggiunge poco più di 680 metri di altitudine. Le caratteristiche distintive dell'olivicultura pugliese sono ascrivibili a queste particolarissime condizioni geografiche, orografiche e pedoclimatiche, che rendono eccezionale la vocazionalità agronomica dell'olivo. Il particolare andamento climatico che si verifica nell'areale geografico tipico di coltivazione, prima descritto, durante le fasi di inolizione e maturazione dei frutti rappresenta il primo fattore ambientale importante, essenziale nella determinazione di alcuni indici di qualità del prodotto, quali il contenuto fenolico e quello volatile. Gli stress termici ed idrici che si verificano durante la fase di inolizione delle olive (agosto-settembre) inducono la sintesi di polifenoli che si accumulano all'interno dei frutti stessi. I polifenoli si formano a seguito di stress intensi, quali stress idrico e/o termico e vengono utilizzati dall'albero stesso per contrastare la produzione di radicali liberi. Le piogge autunnali (ottobre-novembre), invece, favoriscono la sintesi dei composti volatili. Questa particolare successione temporale delle condizioni climatiche pugliesi, cioè calde e asciutte durante l'inolizione e più fresche ed umide nel corso della maturazione dei frutti, determina prima l'accumulo di polifenoli e successivamente quello di composti volatili. I polifenoli conferiscono l'amaro ed il piccante e determinano quel valore salutistico che rappresenta una caratteristica qualitativa tipizzante e distintiva dell'IGP "Olio di Puglia" rispetto allo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione. I secondi conferiscono, invece, quei sentori vegetali tipici dell'IGP "Olio di Puglia". L'interazione di queste caratteristiche combinata con i genotipi di olive determina una espressione fenotipica unica. La letteratura scientifica a conferma del binomio genotipo/ambiente sulle caratteristiche qualitative del prodotto è ampia e le

testimonianze partono fin dai primi anni '60. Le cultivar prevalenti sono le più antiche varietà coltivate regionali e sono diffuse su tutto il territorio regionale, sia pure con aree più specializzate. Tali cultivar favoriscono l'ottenimento di olio con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche, ben individuabili che ne definiscono un profilo ben riconoscibile dal consumatore. La Puglia, proprio grazie a questa variabilità di condizioni sopra descritte, genera una produzione di oli extravergini di oliva con intervalli ampi delle caratteristiche di colore, fruttato, amaro e piccante che sommati al contenuto in biofenoli (>250 mg/kg all'atto della certificazione) prodotti dagli stress termici e idrici, rappresentano caratteristica tipica di legame con la zona geografica di riferimento. È dunque questo l'aspetto che accomuna gli oli pugliesi, i cui valori di amaro e piccante compresi tra 2 e 7 possono essere identificate quali caratteristiche qualitative in grado di differenziare l'olio extra vergine di oliva IGP "Olio di Puglia" dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione. Il gusto amaro e piccante dovuto alle molecole polifenoliche, è oggi un elemento incluso nelle caratteristiche positive del prodotto, ed è un elemento utile ad identificarne la freschezza. Infatti tali molecole nel tempo tendono ad ossidarsi perdendo il loro gusto caratteristico e le proprietà salutistiche che conferiscono al prodotto. Il disciplinare IGP "Olio di Puglia", pensato per veicolare anche il concetto di "freschezza" del prodotto, come elemento distintivo, prevede che sia indicato in etichetta obbligatoriamente sia l'anno di raccolta delle olive, sia la campagna di commercializzazione. Le specifiche condizioni pedoclimatiche e geografiche determinano anche la composizione sterolica, terpenica e volatile, come confermato da diversi lavori scientifici. In particolare gli oli provenienti dall'areale tipico pugliese sono particolarmente ricchi di esanale, il quale conferisce agli oli il sentore di erba tagliata. Le tecniche di coltivazione contribuiscono a fissare ed esaltare tali tipicità, in particolare l'epoca di raccolta e la gestione irrigua.

6.4 Canestrato Pugliese" DOP

Il "Canestrato Pugliese" DOP è un formaggio stagionato a pasta dura, non cotta, prodotto esclusivamente con latte ovino intero, modellato attraverso adeguate pressature con stampi idonei denominati "canestri" che conferiscono alla crosta la caratteristica rugosità. Il latte utilizzato per la produzione del "Canestrato Pugliese" DOP, deve provenire da bestiami alimentati con foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della

zona, con integrazione di fieno ed eccezionalmente di mangimi semplici concentrati. La zona di produzione e di stagionatura del Canestrato Pugliese DOP comprende l'intero territorio della provincia di Foggia e alcuni comuni ricadenti nella provincia di Bari. La stagionatura avviene in locali freschi debolmente ventilati per un periodo che va dai due ai dieci mesi. Quando la maturazione non è inferiore a sei mesi è usato come formaggio da tavola o da grattugia. Il "Canestrato Pugliese" DOP è immesso in commercio in forme cilindriche con un peso che varia dai 7 kg ai 14 kg e si caratterizza per una crosta di colore marrone tendente al giallo, più o meno rugosa, dura e spessa e trattata con olio di oliva, eventualmente in miscela con aceto di vino. La pasta, compatta, friabile, discretamente fondente, poco elastica, con occhiatura grassa appena visibile, presenta il tipico colore paglierino più o meno intenso in relazione alla stagionatura. Il sapore è piccante caratteristico e piuttosto marcato.

6.5 Uva di Puglia IGP

L'I.G.P. "Uva di Puglia" è riservata all'uva da tavola delle varietà Italia b., Regina b. Victoria b., Michele Palieri n., Red Globe rs., prodotta nella zona comprende diversi territori della regione Puglia posti al di sotto dei 330 m. s.l.m.. La zona di produzione dell'Uva di Puglia è caratterizzata da condizioni pedoclimatiche ideali per lo sviluppo dell'uva da tavola. Terreni di medio impasto ricchi di potassio e di calcio, clima mite anche di inverno, caratterizzato da discreta piovosità nel periodo invernale e da scarse precipitazioni in quello primaverile-estivo, luminosità elevata, rispondono appieno alle esigenze di una coltura, come la vite, potassofila ed eliofila. L'"Uva di Puglia" continuava ad essere segnalata come esempio di successo del prodotto sul mercato grazie alla sensibilità e capacità dei produttori, in grado di utilizzare al meglio la vocazionalità pedoclimatica della regione.



20 - Uva di Puglia IGP

7. Regime di Qualità Regionale - Marchio "Prodotti di Qualità"

Il Regime di Qualità Regionale (RQR), istituito in conformità dall'art. 16 par. 1 lettera b) del Reg. (UE) n. 1305/2013 e notificato alla Comunità Europea ai sensi della Direttiva 98/34/CE (numero notifica 2015/0045), ha per oggetto i prodotti alimentari di origine vegetale e di origine animale, inclusi i prodotti ittici, quelli florovivaistici e le produzioni tradizionali regionali di qualità non riconosciute come DOP o IGP, con specificità di processo e di prodotto e caratteristiche qualitativamente superiori alle norme di commercializzazione correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale o caratteristiche specifiche dei processi di produzione. Il RQR è identificato dal Marchio "Prodotti di Qualità" - *Qualità garantita dalla Regione Puglia*, registrato all'Ufficio per l'Armonizzazione nel Mercato Interno (UAMI) il 15/11/2012 al n. 010953875.

8. Presidi Slow Food

8.1 Fava di Carpino

I terreni calcarei e argillosi di Carpino sono perfetti per la coltivazione delle fave. Una delle varietà più apprezzate di tutta la Puglia si produce in rotazione con il grano duro, le barbabietole da zucchero, i pomodori e i lupini. La semina avviene nei mesi di ottobre e novembre. Non si concima (anzi, la fava è una pianta che arricchisce il terreno di azoto) e non si tratta: le erbe infestanti si tolgono a mano. Tra giugno e luglio, quando le piante sono ingiallite, si falciano a mano e si legano in covoni (i cosiddetti manocchi) da far

seccare sul campo. Nel frattempo, si predispongono un'area circolare (arij) bagnando il terreno, ricoprendolo di paglia e pressandolo. Lo scopo è quello di creare uno strato duro e compatto su cui lavorare. Nel mese di luglio, quando i manocchi sono ben secchi, si sistemano sull'arij (dopo aver eliminato la paglia) e, quando il sole è alto, si passa alla pesa: un agricoltore sta al centro dell'area, mentre uno o più cavalli girano in tondo schiacciando i covoni. Quindi, con tradizionali forche di legno, si separano le fave dalla paglia. Per eliminare anche le particelle più minute, infine, si sollevano con pale di legno e si gettano in aria approfittando della brezza pomeridiana. Si raccoglie da giugno a luglio, essiccata è tutto l'anno

9. Valutazioni finali

La Puglia è una regione molto ricca dal punto di vista di prodotti di qualità. Anche il comprensorio di riferimento relativamente alle zone in esame rappresenta un'area interessante dal punto di vista agricolo e dei prodotti freschi e/o trasformati. Come già descritto nelle fasi iniziali della relazione, le superfici del progetto non risultano legate ad alcun accordo e non risultano attive sui medesimi terreni pratiche comunitarie per l'acquisizione di contributi quali, in via esemplificativa, biologico, OCM vino, ecc... Inoltre, i proprietari dei fondi non hanno in atto alcuna procedura di coinvolgimento delle aree in pratiche di conferimento ad organismi responsabili di produzioni di qualità.

Palermo, 24.10.2023

Il Tecnico
Dott. Agr. Paolo Castelli

