

Relazione Tecnica descrittiva dell'uso agricolo dei suoli

Premessa

Con determinazione dell' 11/01/2013 n. 007 il Responsabile dell'Unità Operativa Complessa Promozione, Sviluppo e Gestione Territoriale ha conferito al sottoscritto, dott. Agr. Aldo Mauri con studio tecnico in Angri, in Via Semetelle, 72, iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali di Salerno al n°352, l' incarico della redazione della Carta d'Uso Agricolo e delle attività colturali in atto da allegare al PUC del Comune di Angri (SA).

La Carta dell'uso agricolo del suolo definisce la base fondamentale di conoscenza dell'utilizzo delle risorse del territorio e di conseguenza rappresenta un chiaro quadro di riferimento per la valutazione degli effetti delle attività dell'uomo sull'ambiente.

In prospettiva tale carta, attraverso aggiornamenti prodotti nel corso degli anni, si rivela utile per analizzare e valutare la dinamica ed il livello di consumo della risorsa suolo agro forestale a favore della urbanizzazione e delle infrastrutture.

La realizzazione della carta dell'uso agricolo dei suoli del Comune di Angri (Sa) si articolerà nelle seguenti fasi operative :

1. documentazione preliminare ed analisi dei dati strutturali dell'agricoltura del comune di Angri nei dati del censimento ISTAT 2000 – 2010 ;
2. rilevamento preliminare di campagna;
3. definizione della legenda della carta ;
4. fotointerpretazione e digitalizzazione con il software AutoCad dell'aerofotogrammetria e dei catastali vettorializzati del territorio comunale di Angri (Sa);
5. rilevamento sistematico di campagna;
6. revisione ed editing della carta;

7. analisi ed interpretazione dei dati;
8. stesura del rapporto tecnico finale.

Si redige la seguente Relazione Tecnica descrittiva dell'uso agricolo dei suoli.

1. Il Territorio Comunale

Il Comune di Angri ha una superficie di kmq : 13,75. Appartiene geograficamente all'Agro Nocerino Sarnese (di seguito Agro), nel settore limitrofo all'area vesuviana. L'ambito territoriale riguarda un'area di circa 161 Kmq, corrispondente al territorio amministrativo di 11 Comuni della Provincia di Salerno: Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Pagani, Angri, Scafati, S. Egidio del Monte Albino, S. Marzano sul Sarno, S. Valentino Torio, Sarno, Castel S. Giorgio, Roccapiemonte.

Il territorio comunale va dalla base dei monti Lattari al cuore della [Valle del Sarno](#) in una delle zone più fertili d'Italia. Confina a nord con il Comune di S. Marzano sul Sarno e Scafati, ad est con il Comune di Sant'Egidio del Monte Albino e Corbara, a sud con il Comune di Lettere, Corbara e S. Antonio Abate, a ovest con il Comune di S. Antonio Abate e Scafati.

Il comune di Angri rientra :

- 1) nel SITO NATURA 2000, area SIC IT 803008 “ Dorsale dei Monti Lattari “ per una estensione pari a 1.238.491(mq) pari a 0,8% dell'estensione del sito (superficie totale pari a 14.564,00 ha);
- 2) Parco Regionale del fiume Sarno per un 16% della superficie comunale ;
- 3) Parco Regionale dei Monti Lattari per un 11% della superficie comunale.

2. Orografia e Idrografia

E' un comprensorio a morfologia generale caratterizzato soltanto in parte da lineamenti aspri e tesi mentre risulta costituito in maggioranza da zone completamente pianeggianti. Idrograficamente sono presenti brevi corsi d'acqua a carattere torrentizio.

3. Il clima

Il clima che caratterizza il territorio di Angri, come quello di tutto l'areale dell'Agro Nocerino Sarnese, risente della benefica influenza del mare.

Dal punto di vista termico il Comune di Angri è caratterizzato da una temperatura generalmente mite, così come si evince dalle osservazioni della stazione climatica, con un massimo di 24,5°C ed un minimo di 9 °C. Dal punto di vista pluviometrico, le precipitazioni ammontano a circa 1300 mm. annui concentrati maggiormente nel periodo autunno-vernetino, scarse, invece, durante il periodo estivo. Le escursioni termiche non sono notevoli e qualora il termometro scende al disotto dello zero, non vi permane a lungo. La grandine è piuttosto rara. Sebbene le piogge difettino nei mesi estivi, l'umidità relativa dell'aria si mantiene piuttosto alta.

I venti dominanti sono il Maestro del nord e lo Scirocco del sud.

4. Geopedologia

Dalla Carta dei Suoli dell'Agro Nocerino Sarnese emerge che il territorio comunale è sulla confluenza di diversi sistemi e segnatamente :

PAESAGGIO Sistema : Pianura Intermontana

a) **Sottosistema :** Aree rilevate della pianura alluvionale

Formazione geolitologica : piroclastiti da caduta e da flusso del 79 d.C. e depositi piroclastici rimaneggiati

Unità fisiografica: Superfici pianeggianti, relativamente rilevate e

geomorfologicamente isolate con pendenze inferiori al 2%. Quote comprese tra i 12 e i 14 metri sul livello del mare

Elementi ambientali : Uso agricolo prevalente : colture orticole di pieno campo e protette

SUOLI : Unità cartografica N. 2 **SIGLA** : SEMO **NOME** : Consociazione dei suoli

Semetelle – *Consociazione di suoli molto profondi, piuttosto eccessivamente drenati, sabbioso franchi in superficie e franco sabbiosi in profondità, neutri in superficie, moderatamente alcalini in profondità, non calcarei negli orizzonti superficiali e da moderatamente calcarei a calcarei in profondità; hanno proprietà andiche debolmente espresse.*

CLASSIFICAZIONE : Haplustolls Andici franco grossolani, misti, superattivi, termici.

VALUTAZIONI INTERPRETATIVE : LCC, Land Capability Classification, Classificazione della Capacità d'uso del Territorio, IIS, FCC, Fertility Capability Classification, Sd ; b

b) **Sottosistema** : pianura pedemontana

Formazione geolitologica : pirolastiti da caduta e da flusso del 79 d.C. e depositi piroclastici rimaneggiati

Unità fisiografica: Aree di piana alta, con pendenze comprese tra 1 e 6%, prospicienti il raccordo tra il fondovalle del fiume Sarno ed il sistema montano dei Lattari, a quote comprese tra i 15 e i 66 metri sul livello del mare

geomorfologicamente isolate con pendenze inferiori al 2%. Quote comprese tra i 12 e i 14 metri sul livello del mare

Elementi ambientali : Coltura arboree e colture ortive di pieno campo e protette

SUOLI : Unità cartografica N. 10 **SIGLA** : MARO **NOME** : Consociazione dei suoli

Masseria Grande – *Consociazione di suoli molto profondi, ben drenati, franco sabbiosi, debolmente alcalini in superficie e moderatamente alcalini in profondità, moderatamente calcarei negli orizzonti superficiali e calcarei in quelli profondi, con proprietà andiche moderatamente espresse. Possono presentare entro 50 cm un orizzonte cineritico denso e indurito (surge).*

CLASSIFICAZIONE : Ustivitrands Humici cenerosi, amorfi, superattivi, termici.

VALUTAZIONI INTERPRETATIVE : LCC, Land Capability Classification, Classificazione della Capacità d ‘uso del Territorio, Variabile da I a IV in funzione della profondità del suolo, FCC, Fertility Capability Classification, L (o LR) d ; b; n 2.

c) **Sottosistema** : rilievi carbonatici dei Monti Lattari

Formazione geologica : rocce carbonatiche mesozoiche con coperture di piroclastiti da caduta del 79 d.C. e depositi piroclastici rimaneggiati

Unità fisiografica: Versanti a prevalente esposizione Nord, fortemente pendenti o molto scoscesi (pendenze : 35 / maggiore del 60 %, con densità di drenaggio molto bassa, a quote comprese tra i 100 e i 790 metri sul livello del mare).

Elementi ambientali : boschi cedui di castagno. Localmente sono presenti terrazzi antropici alla base dei versanti.

SUOLI : Unità cartografica N. 13 **SIGLA** : LZO2 **NOME** : Consociazione di Luzio, molto ripidi – *Consociazione di suoli da moderatamente profondi a profondi (limitati dal substrato costituito da rocce carbonatiche mesozoiche inalterate), piuttosto eccessivamente drenati, sabbioso franchi in superficie, franco sabbiosi in profondità , neutri, non calcarei, con proprietà andiche moderatamente espresse.* **CLASSIFICAZIONE** : Ustivitrands Tipici medial, amorfi, superattivi, termici. **VALUTAZIONI INTERPRETATIVE** : LCC, Land Capability Classification, Classificazione della Capacità d ‘uso del Territorio,(IIs sui terrazzi), FCC, Fertility Capability Classification, Sn5 (S sui terrazzi).

d) **Sottosistema** : rilievi carbonatici dei Monti Lattari

Formazione geologica : calcari mesozoici con copertura di piroclastiti da caduta del 79 d.C.

Unità fisiografica: Versanti molto scoscesi (pendenze maggiore del 60 %), con densità di drenaggio molto elevata ed impluvi molto incisi, a quote a quote comprese tra i 320 e i 685 metri sul livello del mare).

Elementi ambientali : bosco ceduo di castagno

SUOLI : Unità cartografica N. 16 **SIGLA** : TRAO/CAVO **NOME** : Associazione dei suoli Tramontano e suoli Cava di Pietra) – *Complesso dei suoli da superficiali a moderatamente profondi, piuttosto eccessivamente drenati, sabbioso franchi in superficie e franco sabbiosi in profondità , neutri in superficie e debolmente alcalini*

in profondità, non calcarei, con proprietà andiche moderatamente espresse e suoli moderatamente rocciosi, molto profondi, eccessivamente drenati, sabbiosi, estremamente ghiaiosi (pomici), in superficie (fino a 50 cm di profondità) e franco sabbiosi in profondità, debolmente alcalini, scarsamente calcarei nel primo orizzonte e non calcarei in profondità, andici che si sviluppano entro una sottile coltre piroclastica recente che ha ricoperto i suoli preesistenti. Hanno proprietà andiche moderatamente espresse.

CLASSIFICAZIONE : Hapludands Humici medi, amorfici, superattivi, termici e Ustivitrands Humici ceneroso-pomici, amorfici, superattivi, termici. **VALUTAZIONI INTERPRETATIVE** : LCC, Land Capability Classification, Classificazione della Capacità d 'uso del Territorio,(Vle), FCC, Fertility Capability Classification, SR (o S) e; n 6 - Se; n 5.

e) **Sottosistema** : rilievi carbonatici dei Monti Lattari

Formazione geologica : depositi detrito – alluvionali, depositi piroclastici rimaneggiati e piroclastiti da caduta del 79 d.C.

Unità fisiografica: Pendii con terrazzamenti antropici, da pianeggianti a debolmente pendenti (pendenze : 3/ 13 %), di raccordo tra i versanti carbonatici del sistema montano dei Lattari e le porzioni alte della piana del fiume Sarno, a quote comprese tra 40 e i 200 metri sul livello del mare).

Elementi ambientali : colture arboree da frutto

SUOLI : Unità cartografica N. 17 **SIGLA** : FEDO **NOME** : Consociazione dei suoli Feudo – Consociazione di suoli molto profondi, piuttosto eccessivamente drenati, sabbioso franchi in superficie, franco sabbioso negli orizzonti profondi, ghiaiosi,(scheletro pomico), neutri, non calcarei e con proprietà andiche moderatamente espresse. **CLASSIFICAZIONE** : Ustivitrands Tipici cenerosi, amorfici, superattivi, termici.

VALUTAZIONI INTERPRETATIVE : LCC, Land Capability Classification, Classificazione della Capacità d 'uso del Territorio, IIs, FCC, Fertility Capability Classification, Sd ; n2-3.

Le capacità d'uso dei tipi di suolo si manifestano nelle colture effettivamente praticate : dai fruttiferi ad orticole di pregio in entrambi i sistemi territoriali. Infatti, caratteristiche

pedoclimatiche quali : giacitura pressoché pianeggiante suoli profondi o molto profondi, tessitura moderatamente grossolana, buona disponibilità di ossigeno e caratteristiche mineralogiche della matrice pedologica che conferisce una elevata fertilità di base con particolare riferimento ad una elevata disponibilità in potassio e fosforo, non pongono alcun limite al tipo di coltivazione praticabile sia essa erbacea che arborea insieme ad un clima particolarmente mite che caratterizza l'intero comune.

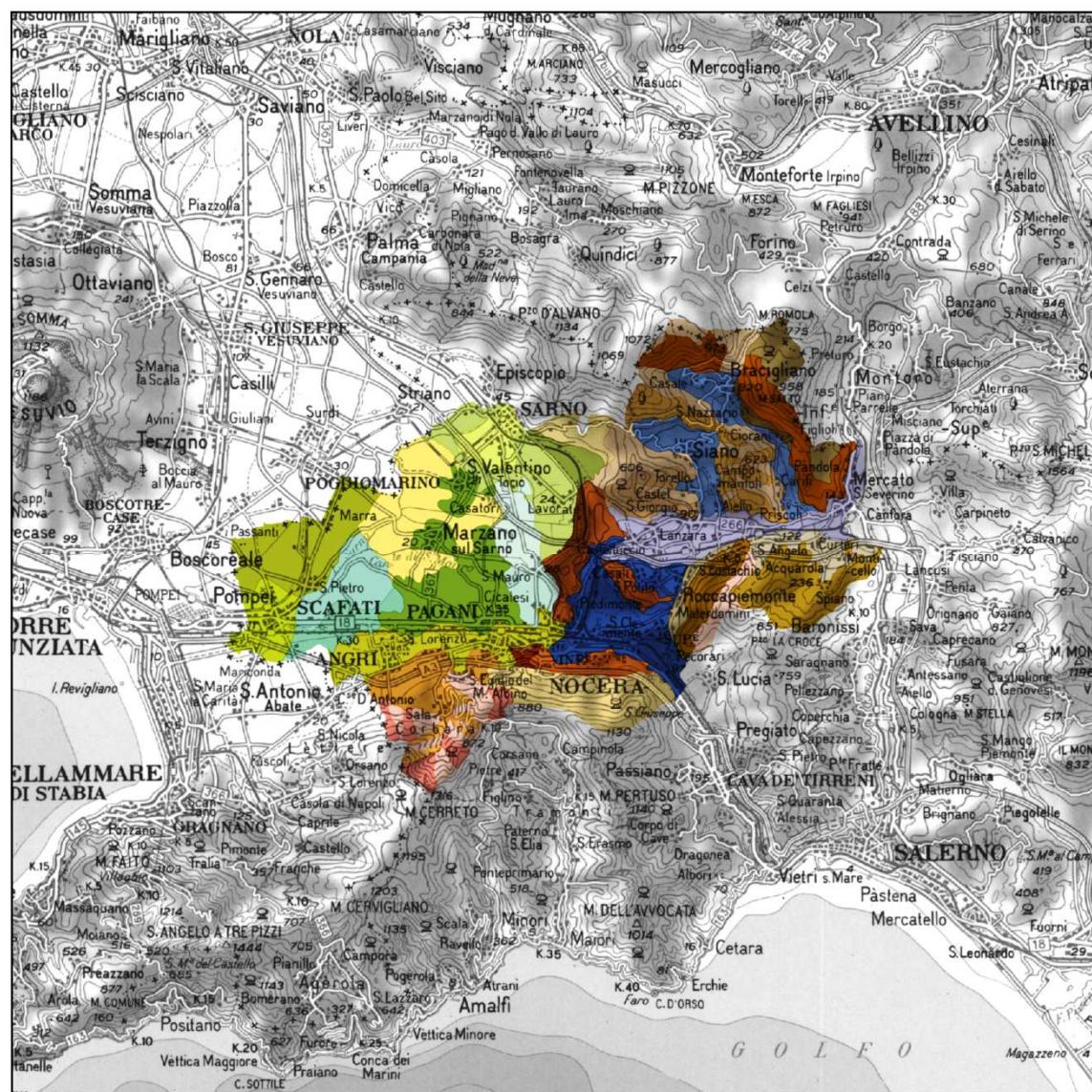


foto n. 1 -

Stralcio della Carta Agricola dei Suoli dell'Agro Nocerino Sarnese relativa al territorio comunale di Angri

5. La vegetazione

Le zone fitoclimatiche di Pavari nel territorio si identificano con il Lauretum 2^o tipo. Ai caratteri generali della classificazione di A. Pavari corrispondono quelli delle fasce di vegetazione di E. Schmid, presenti con il Quercus Pubescens (Q.Pub) fino ai 550-600 metri di altitudine.

In conseguenza della zonazione climatica altitudinale è possibile identificare una ripartizione in “ piani ” od “ orizzonti ” della vegetazione ; tali piani si susseguono in senso altitudinale e parrallelamente alla linea di costa :

- piano basale o mediterraneo (da 0 a 400 mt. s.l.m.) con vegetazione zonale a sclerofille sempreverdi (formazione a Quercus ilex) ;
- piano collinare o sopramediterraneo (> 400 mt.s.l.m.) con vegetazione zonale a latifoglie decidue termofile (querceti).

L'altimetria di questi orizzonti è tuttavia puramente indicativa, in quanto le locali condizioni climatiche e geomorfologiche determinano innalzamenti, abbassamenti o dislocazioni extrazonali dei vari tipi di vegetazione.

5.1. Piano basale

Risulta il più fortemente antropizzato per la presenza di vaste superfici coltivate. Le colture più diffuse sono le ortive inserite nell'ambito di rotazioni molto strette. Molto spesso le ortive sono consociate con piante legnose permanenti : tra queste le più diffuse sono gli agrumi, il susino, il pesco, il loto, l'albicocco, il cilegio, il nespolo, la vite. La macchia, ove presente, risulta formata da suffrutti, cespugli ed alberi che non superano i 2- 3 mt. di altezza.

Le specie dominanti sono il “ *Myrthus communis* ” e “ *Pistacia lentiscus* ” con discreta presenza dell’oleastro (*Olea europea*, subsp. *sylvestris*).

5.2. Piano collinare

Sui versanti ad acclività maggiore sono presenti alcune formazioni di “ *Quercus ilex* ” e il castagno. Alcune superfici del piano collinare sono occupate da cespugli che si sono originati dal taglio dei boschi o dall’abbandono delle attività agricole.

Entrano nella loro composizione essenze di “ *Spartium yuncem* ” e “ *Cytisus scoparius* ”, mentre nelle situazioni di maggior degrado si rinviene il “ *Pteridium aquilinum* ”. La vegetazione erbacea è rappresentata da essenze di “ *Vulpia ciliata* ”, “ *Aegilops geniculata* ”, “ *Aegilops geniculata* ”, “ *Briza maxima* ”, ecc. In corrispondenza di substrati a componente calcarea, a queste specie si aggiungono il “ *Bromus erectus* ”, l’ “ *Eringium campestre* ”, il “ *Phleum coronarium* ” e l “ *Ononis alopecuroides* ”.

6. Verde Pubblico

Il Comune di Angri ha la sua villa comunale nell’area prospiciente il Castello Doria. Essa rappresenta un punto di notevole interesse nel tessuto urbano, grazie alla sua unicità, alla sua favorevole posizione e soprattutto alla sua valenza storico - ambientale. Difatti si rileva l’esistenza di numerose specie di interesse botanico inserite nella topologia risalente alla dominazione dei Doria. Il patrimonio arboreo è composto principalmente da specie prevalenti della macchia mediterranea quali leccio, pino, siliquastro con altre della fascia tropicale : palmizi, esemplari di magnolia, cipressi, aceri, araucaria, ecc. Le alberature delle piazze e delle strade sono costituite principalmente da esemplari della macchia mediterranea.

7. L’agricoltura

Il settore primario ha subito negli ultimi anni una notevole contrazione della Superficie Agricola Utilizzata. Infatti la maggior parte delle aziende agricole ha una superficie che non supera 1 Ha , ciò è da attribuire principalmente all’alto valore della proprietà agraria che ha contribuito a conservare un ordinamento di aziende agrarie di ridotte superfici ; la diminuzione nel tempo del numero delle aziende e della Superficie Agricola Utilizzata è da imputarsi principalmente all’incremento dell’edilizia residenziale che ha aggravato la polverizzazione e la frammentazione della proprietà contadina.

Nonostante tutto ciò l’agricoltura svolge certamente un ruolo tuttora molto rilevante :

- 1) sul piano occupazionale ;
- 2) sulla formazione del reddito delle famiglie ;
- 3) sul mantenimento dell’assetto ambientale ;
- 4) sulla caratterizzazione paesaggistica determinante sotto il profilo ecologico.

I risultati del 6° Censimento generale dell’Agricoltura 2010, consentono di descrivere le caratteristiche strutturali e produttive delle aziende agricole. Si riportano di seguito le definizioni di superfici agricole proposte dall’ISTAT:

- Superficie Totale: area complessiva dei terreni dell’azienda formata dalla superficie agricola utilizzata, da quella coperta da arboricoltura da legno, da boschi, dalla superficie agraria non utilizzata, nonché dall’area occupata da parchi e giardini ornamentali, fabbricati, stagni, canali, cortili situati entro il perimetro dei terreni che costituiscono l’azienda.
- Superficie agricola utilizzata (SAU): insieme dei terreni investiti a seminativi, coltivazioni legnose agrarie, orti familiari, prati permanenti e pascoli e castagneti da frutto. E’ esclusa la superficie investita a funghi in grotte, sotterranei ed appositi edifici.

- Superficie agraria non utilizzata: insieme dei terreni dell'azienda non utilizzati a scopi agricoli per una qualsiasi ragione (di natura economica, sociale od altra), ma suscettibili di essere utilizzati a scopi agricoli mediante l'intervento di mezzi normalmente disponibili presso un'azienda agricola. Sono compresi gli eventuali terreni abbandonati facenti parte dell'azienda ed aree destinate ad attività ricreative. Sono esclusi i terreni a riposo.

La SAU costituisce quindi la superficie investita ed effettivamente utilizzata in coltivazioni propriamente agricole. Per poter analizzare questo aspetto, bisogna effettuare una identificazione particolareggiata della SAU di Angri e della sua evoluzione negli ultimi decenni.

Nella relazione si riportano i dati emersi del 6°Censimento generale dell'Agricoltura (2010) ed il raffronto con i dati del 5°Censimento generale dell'Agricoltura (2000).

Nell'ultimo decennio si è passati da una Superficie Agricola Totale (SAT) a Angri di 665,37 a 392,06 ha, con una riduzione di 273,31 ha (diminuzione del 41,07 %). La SAU è passata da 621,48 a 359,91 ha, con una diminuzione di 261,57 ha (- 42,08 %); il numero di aziende censite è passato da 1177 all'anno 2000, a 373 nel 2010, registrando una diminuzione di 804 aziende (- 69 % circa).

N. Aziende		SAU		SAT	
2010	2000	2010	2000	2010	2000
373	1.177	359,91	621,48	392,06	665,37

Tabella 1: Confronto dati del 5° e 6°Censimento de ll'Agricoltura di numero di aziende, SAU e SAT (superficie in ettari)

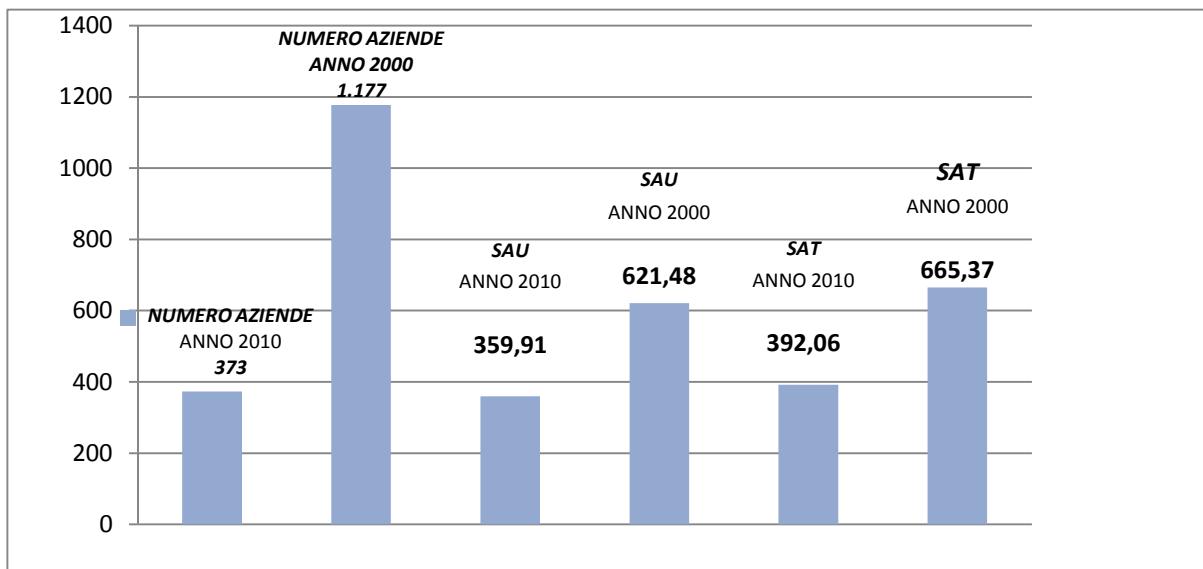


Figura 1: Raffronto SAU e SAT anni 2000 e 2010

Dall'analisi dell'utilizzazione del suolo effettuato negli ultimi Censimento dell'Agricoltura, di riportano le seguenti utilizzazioni dei TERRENI, con le relative superfici investite e numero di aziende operanti :

Tipo	N.Aziende			Superficie (Ha)		
	2010	2000	Variazione	2010	2000	Variazione
Seminativi	313	818	-62%	303,24	354	-15%
Legnose Agrarie	83	464	-83%	49,76	185,12	-74%
di cui vite	6	0	100%	5,29	0,00	529%
Orti Familiari	148	128	115%	6,73	1,94	246%
Prati permanenti Pascoli	1	1	0%	0,18	0,8	-78%
TOTALE	551	1.411	-61%	365,20	541,86	-33%

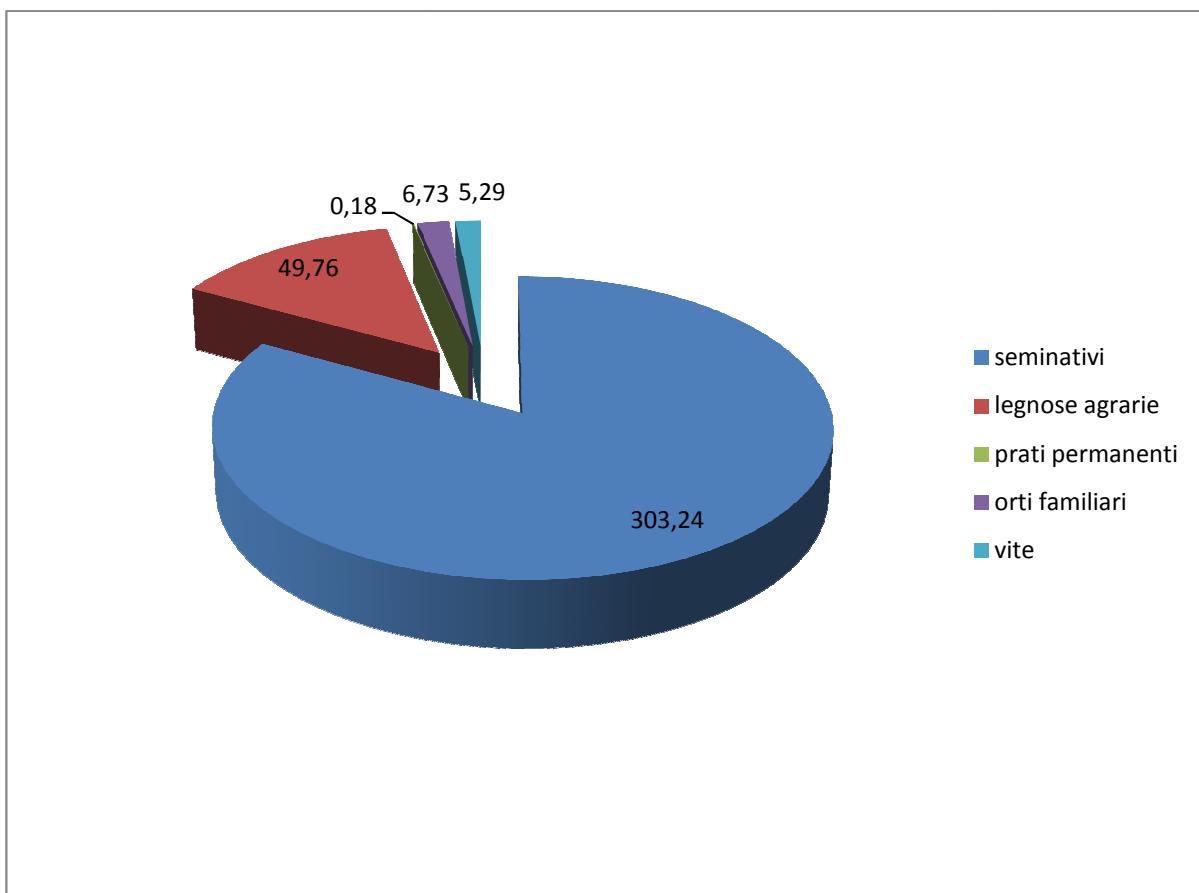


Figura 2: Superfici (Ha) occupate dalle varie classi culturali

Il Sistema di Angri si caratterizza per un ordinamento prevalentemente costituito da seminativi, in particolare da ortive; infatti, ben il 83 % della superficie coltivata è destinata ai seminativi, il 14 % è destinata alle legnose agrarie, il 1,4 % alla vite e 1,6 agli orti familiari.

Dall'analisi dell'utilizzazione del suolo emerge che la superficie destinata ai seminativi è diminuita di 51 ettari, subendo una variazione negativa del 15 %. In particolare, relativamente ai dati dell'ultimo censimento, la classe dei seminativi può essere così ripartita:

ORTIVE IN COLTIVAZIONE DI PIENO CAMPO	TIPO	N.AZIENDE	SUPERFICIE (Ha)
	POMODORO MENSA	18	5,93
	POMODORO INDUSTRIA	11	112,70
	ALTRÉ ORTIVE	149	67,69

ORTIVE IN PIENA ARIA IN ORTI STABILI ED INDUSTRIALI	TIPO	N.AZIENDE	SUPERFICIE (Ha)
	POMODORO MENSA	3	1,74
	ALTRÉ ORTIVE	70	43,83

ORTIVE PROTETTE	TIPO	N.AZIENDE	SUPERFICIE (Ha)
	POMODORO MENSA	24	8,58
	ALTRÉ ORTIVE	85	28,36

FIORI E PIANTE ORNAMENTALI	TIPO	N.AZIENDE	SUPERFICIE (Ha)
	IN PIENA ARIA	7	3,02
	IN CULTURA PROTETTA	33	15,98

PIANTINE	TIPO	N.AZIENDE	SUPERFICIE (HA)
	orticole-floricole-altre	9	1

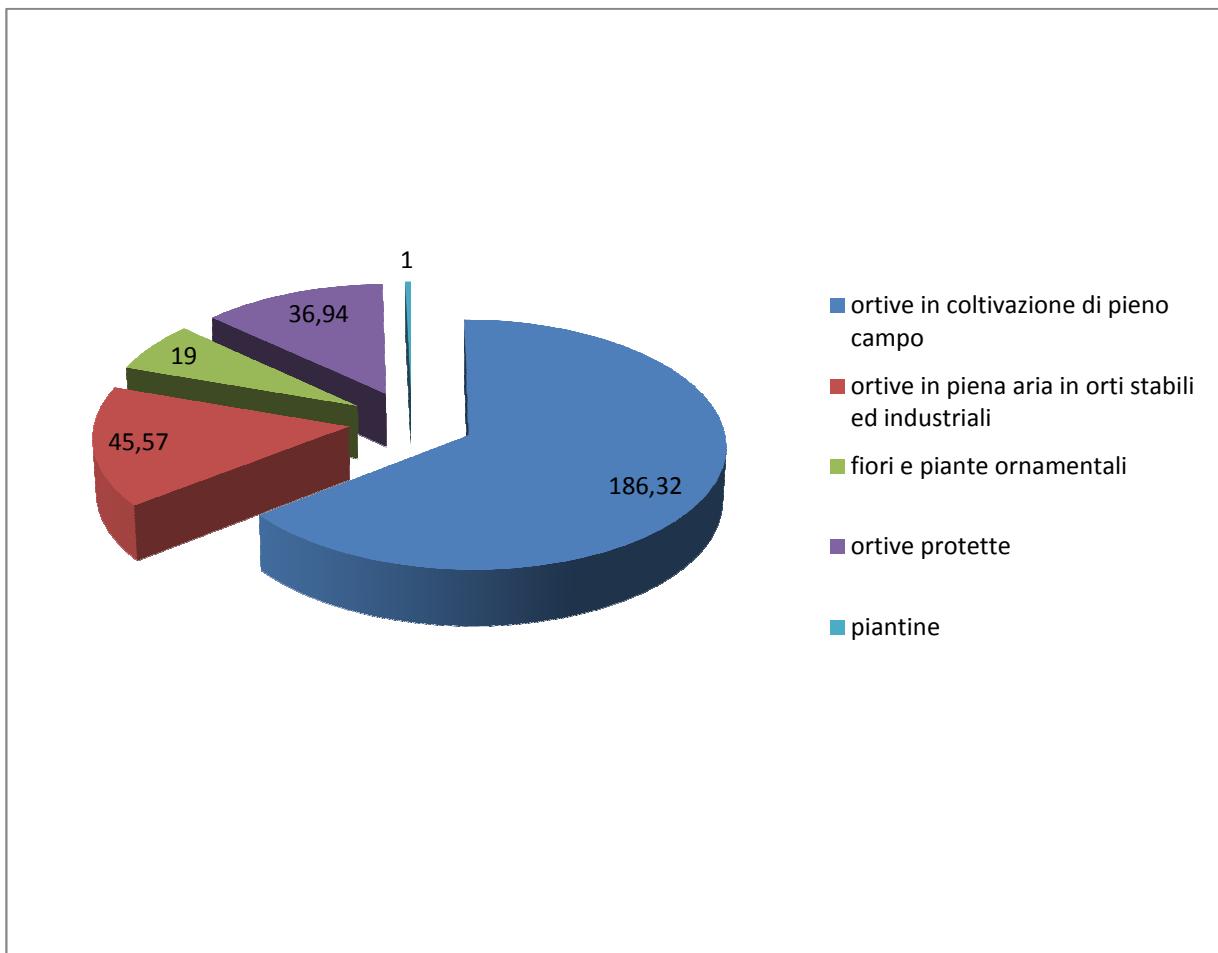


Figura 3: Superfici (Ha) occupate dalle varie classi di seminativi. Anno 2010

La superficie totale destinata alla coltivazione di legnose agrarie è di 49,76 ettari. La maggior parte di essa è occupata dai fruttiferi i quali occupano 15,28 ettari che corrispondono al 5 % della SAU.

Tra i fruttiferi prevalgono la coltivazione degli agrumi, con una superficie di 25,62 ettari, pari al 51,48 % del totale delle coltivazioni legnose.

AGRUMI	TIPO	N.AZIENDE	SUPERFICIE (Ha)
	ARANCIO	47	7,47
	LIMONE	31	6,11
	ALTRI AGRUMI	19	12,04

FRUTTIFERI	TIPO	N.AZIENDE	SUPERFICIE (Ha)
	ALBICOCCO	18	4,32
	CILIEGIO	8	0,44
	ALTRA FRUTTA	17	6,65

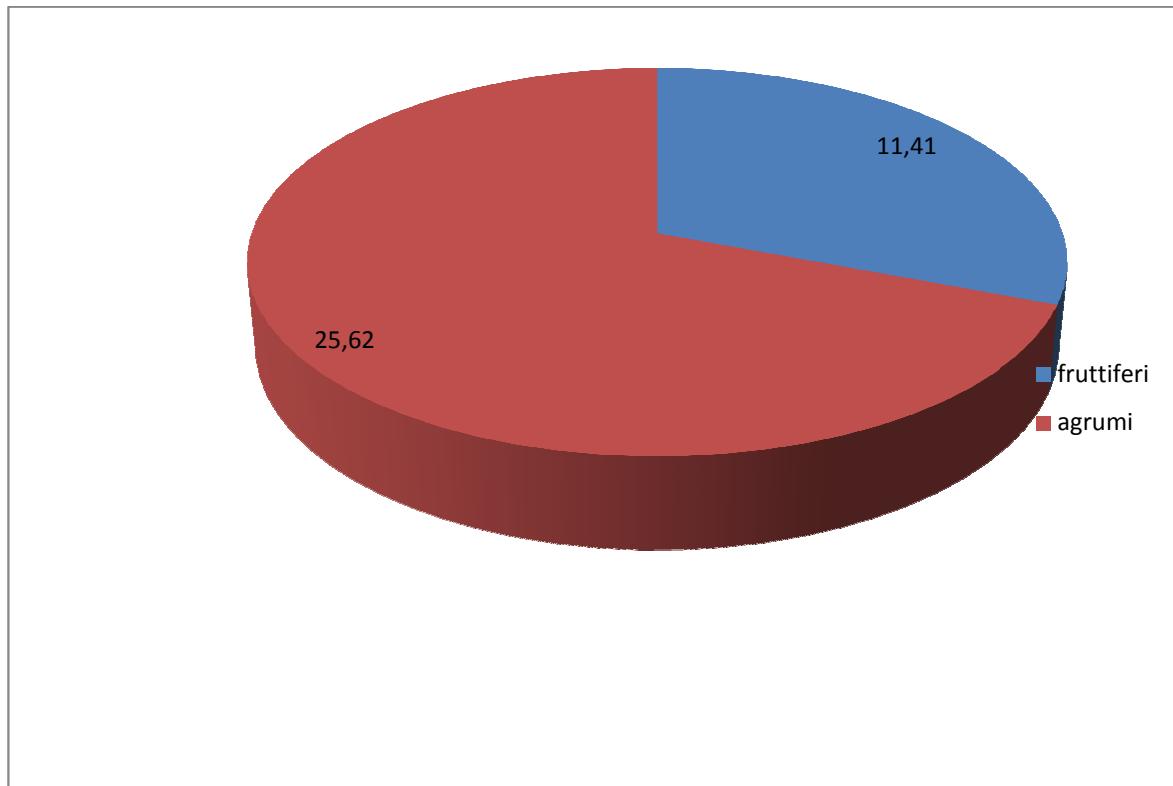


Figura 4: Superfici (Ha) occupate dalle varie classi di legnose agrarie. Anno 2010

Non è invece da considerare SAU la superficie agricola o altri terreni utilizzati per arboricoltura da legno:

BOSCHI	TIPO	N. AZIENDE	SUPERFICIE (Ha)
	BOSCHI	5	5,62
	CEDUI	1	0,2

SUPERFICIE NON UTILIZZATA	TIPO	N. AZIENDE	SUPERFICIE (Ha)
	TERRENI ABBANDONATI,ECC	21	3,83

ALTRE SUPERFICI,	TIPO	N. AZIENDE	SUPERFICIE (Ha)
	SERRE	132	52,92

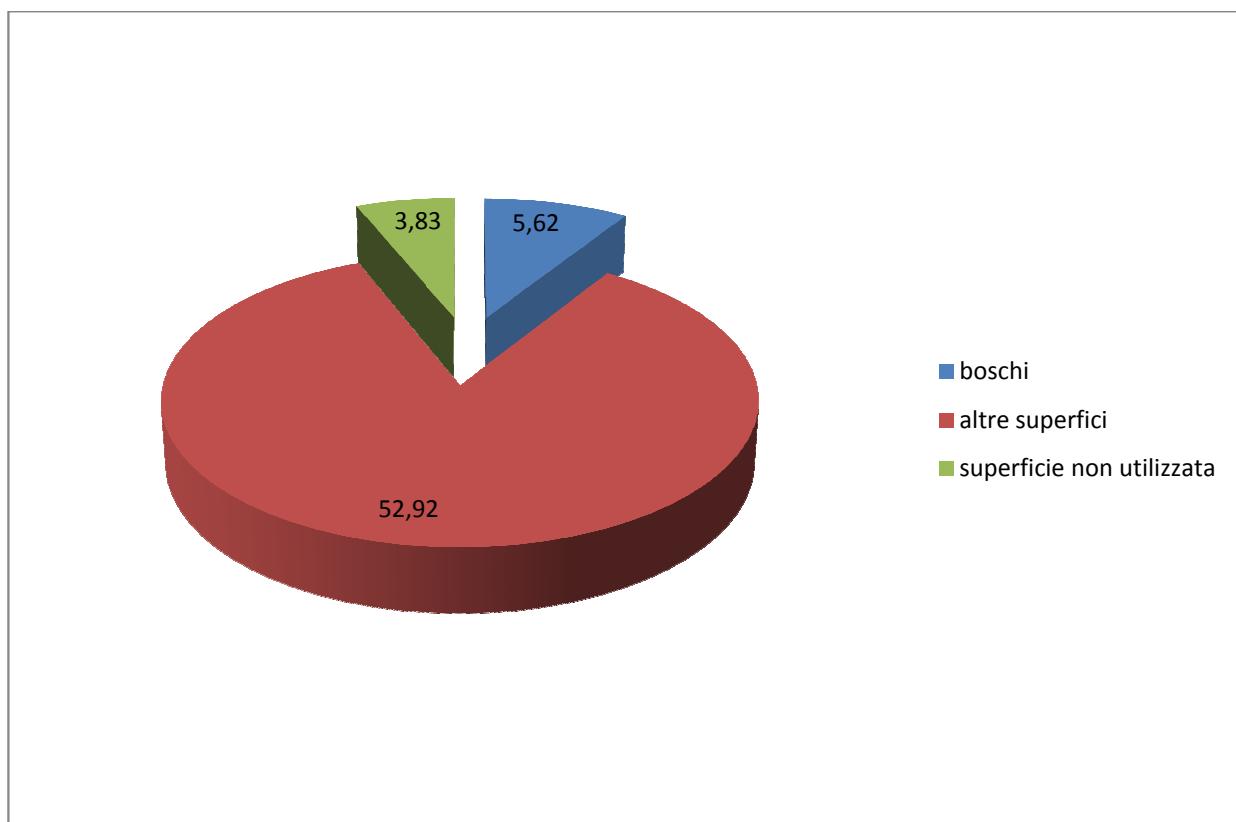


Figura 5: Superfici (Ha) occupate da altre superfici. Anno 2010



Foto n. 2 – Colture arboree



Foto n. 3 – Colture arboree



Foto n. 4 – Colture floricole protette



Foto n. 5 – Colture orticole protette



Foto n. 6 – Colture orticole protette



Foto n.7 – Colture orticole



Foto n. 8– Colture orticole



Foto n. 9 – Colture orticole



Foto n. 10 – Colture orticole



Foto n. 11 – Colture orticole



Foto n. 12 – Colture orticole



Foto n. 13 – Consociazione di colture



Foto n. 14 – Consociazione di colture



Foto n. 15 – Consociazione di colture

8. ALLEVAMENTI

Nel territorio in esame, l'allevamento è poco sviluppato.

SPECIE	N.AZIENDE		CAPI	
	2010	2000	2010	2000
BOVINI	3	1	5	20
SUINI	3	0	5	0
AVICOLI	4	1	432	1300

9. CARATTERISTICHE AZIENDALI

Con riferimento al titolo di possesso, le aziende operano prevalentemente su terreni di “proprietà” per il 87% del totale aziende del Sistema; la superficie corrispondente rappresenta il 80 % della superficie coltivata nel Sistema in termini di SAT e il 79 % in termini di SAU.

Coltivano terreni in “affitto” il 10 % delle aziende e la superficie agricola utilizzata corrispondente si attesta sul valore del 19 % del totale del Sistema.

Coltivano i terreni ad “uso gratuito” il 3 % delle aziende agricole.

La tabella seguente riporta il numero di aziende per titolo di possesso dei terreni:

La forma giuridica prevalente è “l'azienda individuale”. Tale forma conta 366 aziende e caratterizza il 98,12 % delle aziende totali del Sistema. Il dato è quasi in linea con quelle delle tre province, perché la forma individuale a Napoli rappresenta il 97,8% delle aziende totali presenti a Napoli, ad Avellino rappresenta il 98,9% delle aziende totali presenti nel territorio e a Salerno rappresenta il 98,7% delle aziende totali.

FORMA DI POSSESSO	N. AZIENDE			SAU			SAT		
	2010	2000	VARIAZIONE	2010	2000	VARIAZIONE	2010	2000	VARIAZIONE
	278	100	-73%	168,9	511,6	-67%	192,5	548,8	-65%
	32	105	-70%	41,65	63,77	-35%	44,01	68,68	-36%
PROPRIETA'	9	6	15%	3	2,81	1%	3,59	2,99	1,2%
AFFITTO	319	111	-72%	213,6	578,2	-64%	240,1	620,5	-62%

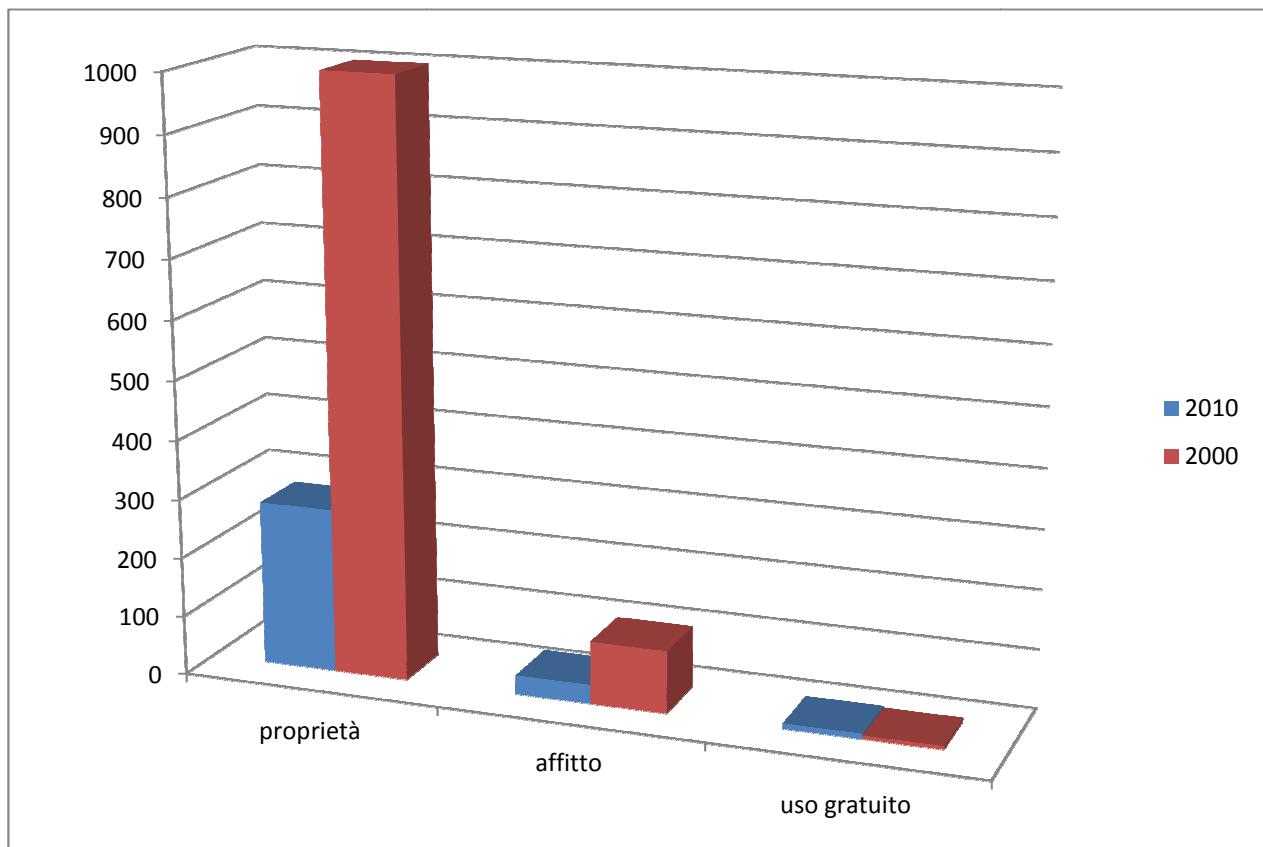


Figura 6: Numero di aziende per forma di possesso, Raffronto anni 2000-2010

Le aziende, il cui centro aziendale alla data del Censimento è ubicato nel territorio di Angri è quasi totalmente a conduzione “diretta del coltivatore” (96 %).

Infatti, il conduttore lavora attivamente nell’azienda, da solo o con l’aiuto di familiari e parenti indipendente mente dall’apporto di manodopera salariata. Le aziende condotte con “salariati”, ossia quelle aziende in cui l’opera del conduttore è limitata alla direzione

dell'azienda, mentre il lavoro è fornito da salariati e/o compartecipanti, rappresentano il 3,75 % delle aziende totali presenti nel Sistema.

FORMA GIURIDICA	N. AZIENDE			SAU			SAT		
	2010	2000	VARIAZIONE	2010	2000	VARIAZIONE	2010	2000	VARIAZIONE
	INDIVIDUALE	366	1,176	-69%	328,35	541,48	-70%	359,01	582,89
SOCIETA' SEMPLICE	2	0,0	200%	0,92	0,0	92%	1,02	0,0	111%
ALTRÉ SOCIETA' DI PERSONE	2	0	200%	1	0,0	100%	2,0	0,0	200%
SOCIETA' DI CAPITALE	1	0,0	100%	1	0,0	100%	2,0	0,0	200%
SOCIETA' COOPERATIVE	3,0	0,0	300%	29	0,0	290%	29	0,0	290%

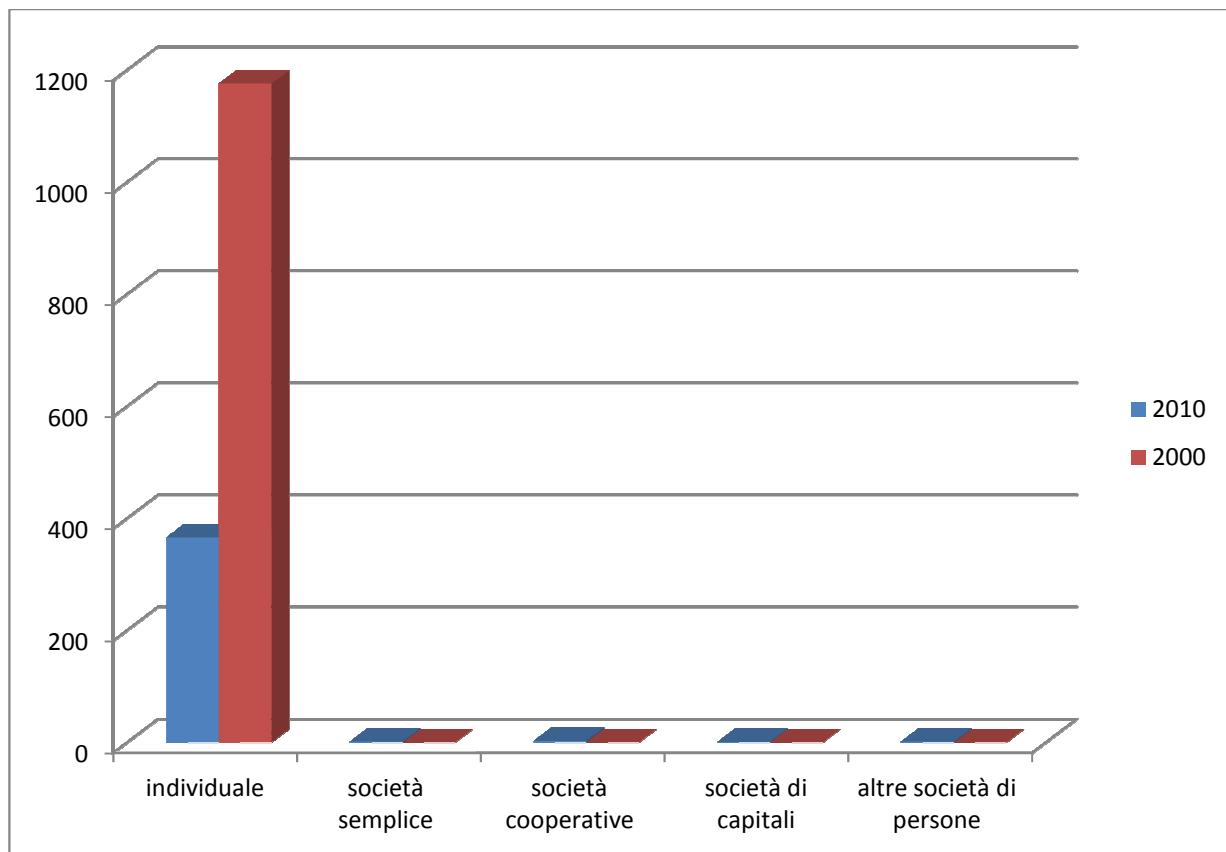


Figura 7: Numero di aziende per forma giuridica. Raffronto anni 2000-2010

TIPO DI CONDUZIONE	N. AZIENDE			SAU			SAT		
	2010	2000	VARIAZIONE	2010	2000	VARIAZIONE	2010	2000	VARIAZIONE
DIRETTA DEL COLTIVATORE	357	1,175	-70%	314,12	541,23	-42%	344,60	582,54	-41%
CON SALARIATI	14	2	700%	24,55	80,25	-70%	25,46	82,83	-70%
ALTRA FORMA DI CONDUZIONE	2	0,0	200%	21,24	0,0	-210%	22,00	0,0	220%

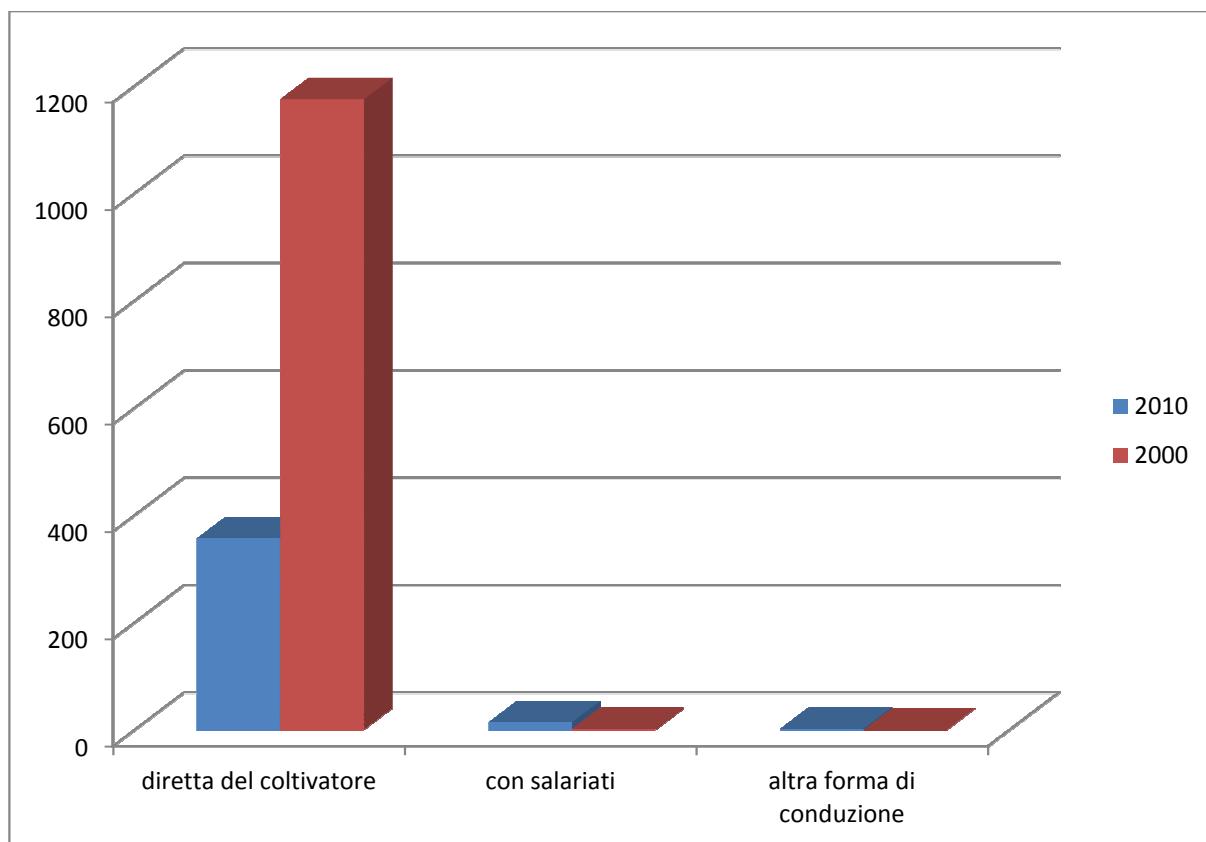


Figura 8: Numero di aziende per tipo di conduzione. Raffronto anni 2000-2010

Il capoazienda è giovane (con età inferiore a 40 anni) nel 5,9 % del totale aziende del Sistema, è maturo (con età compresa tra 40 e 65 anni) nel 55 %; è anziano (con età

maggiore di 65 anni) nel 33 % del totale aziende del territorio in esame. Di seguito si riporta il numero dei capoazienda suddivisi per classi di età:

CLASSI DI ETA'	N. CAPO AZIENDA
GIOVANE	40
MATURO	207
ANZIANO	126

Nel Sistema del territoriale, alla data del 6° Censimento dell'agricoltura, le donne conducono il 35 % delle aziende attive dell'area (130 aziende hanno una donna capoazienda).

SESSO	TOTALE
MASCHILE	243
FEMMINILE	130

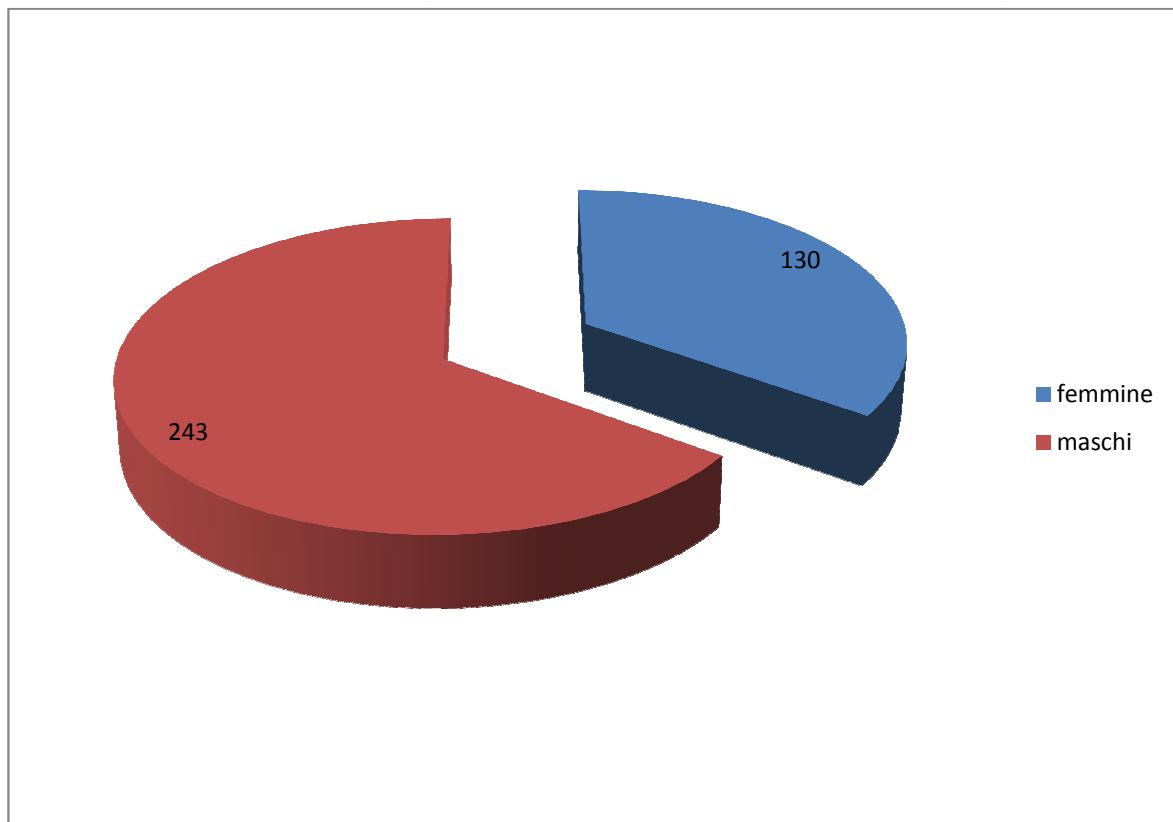


Figura 9: Numero di capo-azienda distinti per sesso. Anno 2010

Il titolo di studio posseduto in prevalenza dai conduttori delle aziende è ancora la licenza elementare (46 % del totale) e la licenza media (37% del totale). Il 3 % dei conduttori non possiede alcun titolo mentre il 5 % dei titolari di azienda possiede un diploma (di cui il 10 % ad indirizzo agrario), nessun conduttore possiede una laurea con indirizzo agrario mentre 1,5 % possiede una laurea non ad indirizzo agrario.

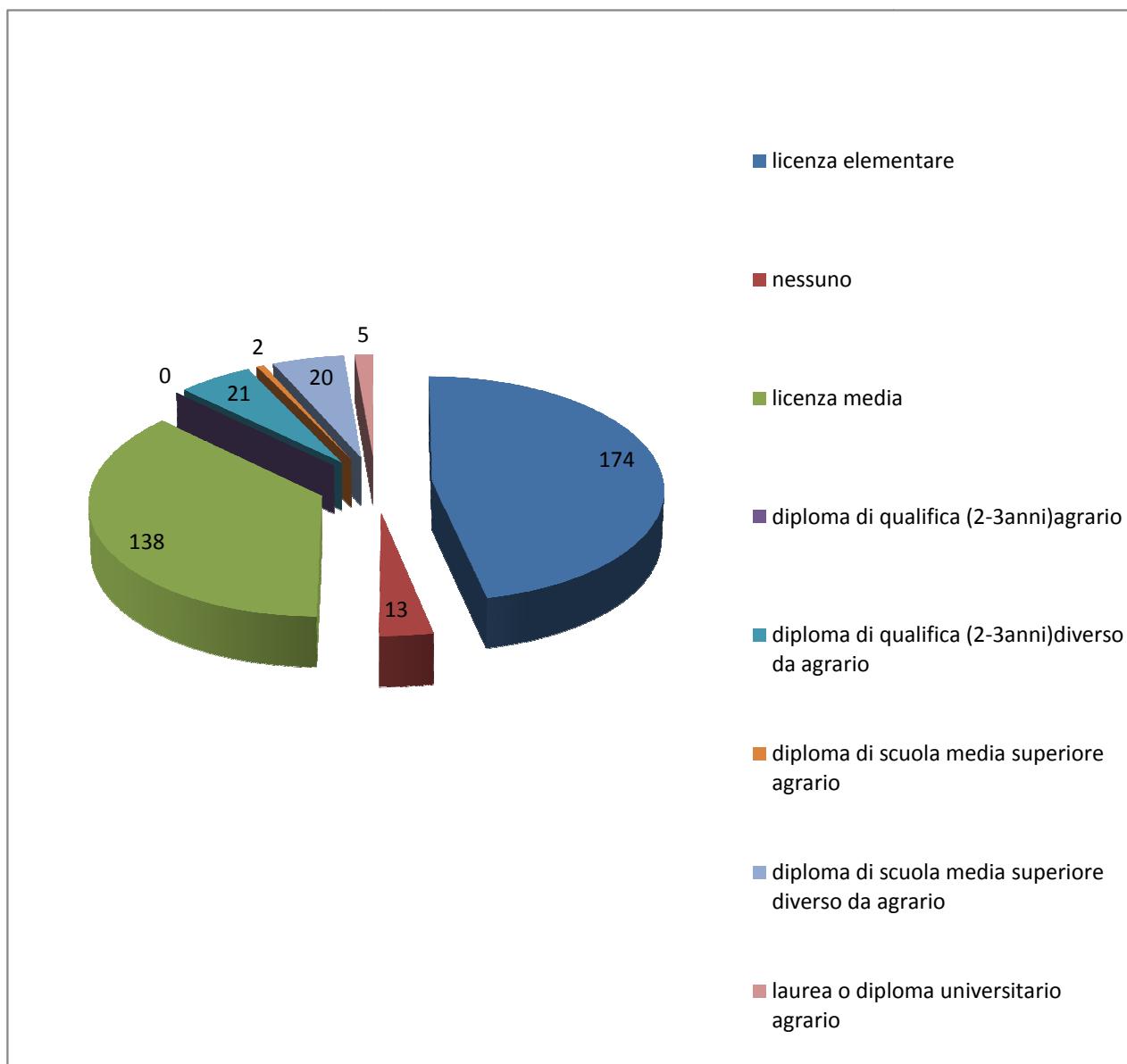


Figura 10: Numero di capi-azienda per titolo di studio posseduto. Anno 2010

TITOLO DI STUDIO	NUMERO CAPO AZIENDA
NESSUNO	13
LICENZA ELEMENTARE	174
LICENZA SCUOLA MEDIA INFERIORE	138
DIPLOMA DI QUALIFICA 2/3 ANNO AGRARIO	0,0
DIPLOMA DI QUALIFICA 2/3 ANNO NON AGRARIO	21
DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE AGRARIO	2
DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE NON AGRARIO	20
LAUREA O DIPLOMA UNIVERSITARIO NON AGRARIO	5

I dati relativi alle attività remunerative connesse a quelle di coltivazione e allevamento realizzate dalle aziende del territorio di Angri evidenziano una realtà agricola e rurale non particolarmente attenta agli aspetti della multifunzionalità e della diversificazione delle attività agricole. Infatti solo 5 aziende, l'1,3% delle aziende presenti sul territorio in esame, affianca alle attività aziendali anche altre attività capaci di aggiungere un reddito a quello agricolo. Le aziende in questione effettuano “altre attività remunerative connesse all’azienda agricola”. Attività agrituristiche n.4.

10. PRODOTTI TIPICI

Scopo del presente capitolo è quello di delineare una definizione di tipicità che coniughi al meglio le caratteristiche che l'agricoltura esprime localmente e le esigenze di rappresentazione dei modi con cui queste hanno interagito con il territorio locale stesso.

L'idea di tipico è associata alla presenza di colture e prodotti tradizionali, strettamente legati agli usi e modi di una comunità, in termini di produzione e di consumo.

Molto spesso, però, i prodotti tipici sono anche espressione di tecniche e sistemazioni culturali tradizionali “tipiche” esse stesse, in grado, quindi, di produrre anche identità paesaggistiche immediatamente identificabili come espressione di quel particolare prodotto.

L'attività agricola esercitata nell'ambito del Comune di Angri ricalca il tipo riscontrabile in tutta l'area dell'Agro Nocerino – Sarnese. Le colture tipiche praticate sono le ortive/floricole sia in pieno campo che sottoserra in successione colturale molto stretta, tale da non lasciare mai libero il terreno durante l'anno.

Il Comune di Angri rientra nell'areale di produzione del “Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino DOP”, del “Cipollotto Nocerino DOP” e tra le più diffuse il Pomodorino corbarino, l'endivia, la lattuga, la melanzana, il finocchio, i peperoni verdi (i friarielli), il cavolo, le leguminose, ecc .

Tra le colture legnose vi sono gli agrumi consociati con fruttiferi frammisti quali albicocco, pesco, susino, con sesti di impianto regolari o misti irregolari. Frequente è anche la consociazione delle legnose ad ortive proprio per quella ricerca di valorizzazione di ogni singolo spazio ai fini della produzione agricola.

10.1. POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESI NOCERINO DOP

10.1.1. CENNI STORICI

Il pomodoro, come è noto, è originario dell'America Centrale. In Europa è giunto nel '600, inizialmente nella sola Spagna, dove gli fu dato un mero valore ornamentale. Il valore alimentare di questa coltura fu scoperto solo successivamente, secondo alcuni non prima del XVIII secolo, quando venne diffuso nei diversi paesi del Mediterraneo.

Secondo alcune testimonianze della tradizione orale si dice che il primo seme di pomodoro sia giunto in Italia intorno al 1770, come dono del Regno del Perù al Regno di Napoli e che sarebbe stato piantato proprio nella zona che corrisponde al comune di San Marzano. Da ciò quindi deriverebbe l'origine di questo famoso pomodoro, che nel tempo, con varie azioni di selezione, ha acquisito le caratteristiche dell'ecotipo attuale. Secondo altre testimonianze però, solo nel 1902 si ha la prova certa della presenza, tra Nocera, S. Marzano e Sarno, del famoso ecotipo.

Delizia dei buongustai, profumo delle domeniche e delle feste comandate, scandite dal rosso sugo che co- priva il bianco della pasta di Gragnano e di Torre Annunziata, il San Marzano assunse grande apprezzamento dal punto di vista gastronomico verso l'inizio del '900, quando sorse le prime industrie di conservazione, ad opera di Francesco Cirio, che producevano il famoso "pelato" da salsa.

In un recente passato il S. Marzano era detto anche "oro rosso" per il valore economico che era riuscito ad assumere per gli agricoltori dell'Agro Sarnese - Nocerino.

Negli anni Ottanta la coltura ha subito una drastica riduzione, sia in termini di superfici che di produzione, per motivi fitosanitari ma anche economici (con riferimento soprattutto all'onerosa tecnica colturale), ma l'azione di recupero, di conservazione delle linee genetiche pure e di miglioramento avviata dalla Regione Campania e oggi consolidata dal Consorzio di tutela, ne ha consentito la salvaguardia e il suo rilancio su base internazionale. Infatti, il pomodoro S. Marzano DOP sta assistendo ad una nuova stagione

di rinascita e oggi viene richiesto non solo in Europa e in America, ma anche in altri continenti, dove va espandendosi grazie anche al crescente successo della “dieta mediterranea”.

10.1.2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il pomodoro San Marzano è conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo per le sue caratteristiche, che vengono esaltate dalla trasformazione in “pelato”. La presenza di una serie di fattori concomitanti quali: il clima mediterraneo e il suolo estremamente fertile e di ottima struttura, l’abilità e l’esperienza acquisita dagli agricoltori dell’area di produzione nel corso dei decenni, ha contribuito al suo successo nel mondo, coronato, nel 1996, dal riconoscimento dell’Unione Europea come D.O.P.

Le caratteristiche intrinseche che hanno esaltato il prodotto, favorendone così la sua conoscenza e il suo consumo sono: sapore tipicamente agrodolce, forma allungata della bacca con depressioni longitudinali parallele, colore rosso vivo, scarsa presenza di semi e di fibre placentari, buccia di colore rosso vivo e di facile pelabilità. Queste, insieme alle caratteristiche chimico-fisiche, lo rendono inconfondibile, sia allo stato fresco che trasformato.

La denominazione di origine protetta designa esclusivamente il prodotto “pelato” (alla UE è in istruttoria la proposta del Consorzio di tutela di ammettere nel disciplinare, oltre al “pelato intero” anche la tipologia “pelato a filetti”), proveniente dalla lavorazione dei frutti appartenenti all’ecotipo San Marzano o a linee migliorate di esso. Il prodotto immesso al consumo deve presentare caratteristiche tecnologiche ben precise: colore rosso uniforme con rapporto colorimetrico a/b non inferiore a 2,2; forma allungata e parallelepipedo, con lunghezza da 60 a 80 millimetri; assenza di saperi e odori estranei; peso dello sgocciolato non inferiore al 65% del peso netto; residuo rifrattometrico non inferiore al 4%; pH tra 4,2 e

4,5. E' consentita l'aggiunta di sale (max 3% del p.n.), foglie di basilico, succo di pomodoro semiconcentrato (ma esclusivamente di S. Marzano).

La tecnica colturale del prodotto fresco prevede l'allevamento di tipo verticale delle piante con l'uso di sostegni, rispettando così la tradizione secolare, anche se, per l'elevato numero di ore di manodopera richieste, tale tecnica incide fortemente sui costi di produzione.



10.1.3 AREALE DI PRODUZIONE E REGISTRAZIONE

Il "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" DOP si coltiva nell'Agro Sarnese - Nocerino, in provincia di Salerno, nell'Acerrano-nolano e nell'area Pompeiana-stabiese, in provincia di Napoli e nel Montorese, in provincia di Avellino, per un totale di 41 comuni (alcuni solo parzialmente). La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) "Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" è stata riconosciuta, ai sensi del Reg. CE n. 2081/92, con Regolamento (CE) n. 1263/96 (pubblicato sulla GUCE n. L 163/96 del 2 luglio 1996).

10.1.4. DATI ECONOMICI E PRODUTTIVI

L'area di potenziale coltivazione del San Marzano si estende su oltre 16.000 ettari, anche se il prodotto destinato alla DOP, nel 2004, ha riguardato un totale di 102 ettari impegnando 228 aziende agricole, con una produzione di fresco di oltre 61.000 quintali destinati alla trasformazione in pelato. Nell'anno 2014 è stata certificata una produzione pari a 3.121.631 pezzi, realizzata da 15 ditte ubicate nell'area DOP.

L'industria dei "pelati" è sempre stata vanto della Campania grazie alla notevole presenza, soprattutto nel territorio dell'Agro Sarnese-Nocerino, del pomodoro tipico locale che, una volta trasformato dalle industrie sorte nell'ambito del bacino di origine del "S. Marzano", veniva commercializzato sul territorio nazionale ed esportato in numerosi paesi dell'Europa e delle Americhe fin dall'inizio del novecento. Ancora venti anni fa la Campania produceva un quarto del pomodoro da industria ora, invece, partecipa con appena il 5% al comarto nazionale.

10.2 CIPOLLOTTO NOCERINO

10.2.1. CENNI STORICI

Testimonianze certe della presenza della cipolla nell'Agro risalgono ad oltre 2000 anni orsono: nella Pompei antica, difatti, cipolle locali sono raffigurate nei dipinti del Larario del Sarno, la cappella dove erano custoditi i Lari, gli dei protettori della Casa. Infatti anche a Pompei, come in Egitto e in Grecia, la cipolla, per i suoi effetti benefici e curativi, era considerata una identità sacra. Il dipinto sintetizza graficamente la realtà della varietà locale, che già all'epoca, rappresentava un'importante e tipica espressione della ruralità locale. E' raffigurato il fiume Sarno, mitizzato con sembianze umane, il quale, da nume protettore, osserva e tutela la produzione e il commercio dei cipollotti che, prodotti nella sua fertile Valle del Sarno, vengono trasportate con una barca sulle sue acque fino alla

città di Pompei. Testimonianza unica e straordinaria che certifica la vocazionalità storica dell'area a tale coltura. Le cipolle raffigurate sono bianche e piccole, pressoché identiche a quelle riferibili oggi al "Cipolotto Nocerino DOP". Dal che si deduce che l'Agro Sarnese - Nocerino- pompeiano storicamente presenta le condizioni ottimali per la coltivazione di cipolla e che per oltre 20 secoli su questa area si sono coltivati e tramandati ecotipi con le stesse caratteristiche fenotipiche e molto verosimilmente con lo stesso plasma germinale di quelle che ancora oggi fanno parte del "Cipolotto Nocerino DOP".

Altre citazioni storiche riportano che nel Medio Evo le cipolle dell'Agro venivano conferite al mercato insieme con le arance, i limoni e le castagne delle aree limitrofe. La famosa Hippocratica Civitas della Scuola Medica Salernitana, fiorente già alla fine del 1400, nel Regimen Sanitas Salernitanum ne consiglia l'uso.

Alla fine dell'800 e nei primi anni del '900 gli ecotipi riferibili al "Cipolotto Nocerino DOP" vengono riportati e descritti nei manuali di Agronomia e nei cataloghi delle più importanti ditte produttrici di sementi. Anche dopo la seconda Guerra Mondiale la coltura del cipolotto bianco ha avuto una rilevante importanza nei sistemi produttivi locali. Con il boom del pomodoro e delle altre specie ortive l'orticoltura meridionale e campana in particolare fu molto apprezzata e richiesta dal mercato internazionale favorendo una dinamica filiera agroalimentare che proprio nell'agro sarnese-nocerino trovò la sua massima espressione. Anche il "Cipolotto Nocerino DOP" ebbe un notevole incremento produttivo e già da alcuni decenni partecipa da protagonista allo sviluppo dell'agricoltura dell'Agro.

10.2.2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il "Cipolotto Nocerino DOP" caratterizza i bulbi della specie *Allium Cepa L.* (cipolla) prodotti da oltre 2000 anni nell'Agro pompeiano-nocerino. Gli ecotipi varietali locali riferibili

alla DOP sono: Nocera (varietà iscritta nel registro CE delle ortive), Precoce la Regina, Precoce Meraviglia, Marzatica fredda, Marzatica calda, No- cerese, Bianca di Castellammare, San Michele, Giugnese.

Le caratteristiche distintive, a livello tecnico-mercantile, del “Cipollotto Nocerino DOP” sono: un calibro alla raccolta di 2-4 cm (fa parte delle cipolle di medio-piccole dimensioni), bulbo tunicato di forma cilindrica, schiacciata ai poli, con leggero ingrossamento alla base delle foglie, colore delle tuniche interne ed esterne interamente bianco, polpa succulenta e di sapore dolce, foglie di color verde intenso, di forma lineare termi- nante a punta. Essendo una cipolla a raccolta primaverile (da marzo a giugno) è utilizzata soprattutto per il consumo fresco, non avendo un'elevata propensione alla conservazione.

Il “Cipollotto Nocerino DOP” deve le sue caratteristiche di pregio che lo fanno distinguere da altri analoghi prodotti soprattutto alle particolari ed eccezionali condizioni geopedologiche ove esso viene coltivato. E' noto che i terreni dell'Agro Nocerino Sarnese e dell'area stabiese-pompeiana, per la loro origine vulcanica, sono sciolti, pianeggianti e di elevata fertilità ed essi conferiscono ai prodotti agricoli locali caratteristiche di elevato pregio, come nel caso del Pomodoro San Marzano DOP. Proprio, le condizioni edafiche e l'assoluta vocazionalità dell'ambiente climatico sono alla base dell'eccezionale valore qualitativo delle produzioni orto- frutticole dell'area. E il “Cipollotto Nocerino DOP” per le sue peculiari e spiccate specificità, dopo il San Marzano, è appunto la specie ortiva più coltivata nell'Agro. Per le sue caratteristiche qualitative ed organolettiche, legate soprattutto alla tenerezza del bulbo e alla dolcezza della polpa, poco acre e piccante, che ne fanno un prodotto di elevata digeribilità, è particolarmente richiesto sui mercati nazionali ed internazionali. Ricercato dagli chef locali è gustato quasi sempre fresco accanto ad insalate verdi, pomodori ma è presente anche in primi piatti ed utilizzato per guarnire tanti altri manicaretti d'autore.

Il “Cipollotto Nocerino DOP”, oltre alla sua tipicità deve la sua fama sui mercati anche per le sue caratteristiche merceologiche di elevata qualità. Questo perché il prodotto finito, sin dal momento successivo alla raccolta, subisce una serie di lavorazioni che gli conferiscono quel valore aggiunto indispensabile oggi per competere sul mercato globale: pelatura del bulbo, lavaggio, selezione, taglio parziale del ciuffetto radicale e delle foglie, legatura a mazzetti, condizionamento. Il prodotto immesso al consumo è classificato di prima categoria mercantile.



10.2.3 AREALE DI PRODUZIONE E DI REGISTRAZIONE

La zona di produzione del “Cipollotto Nocerino DOP” è concentrata nell’agro sarnese-nocerino in provincia di Salerno e nell’area pompeiano-stabiese in provincia di Napoli. I Comuni interessati sono 21, di cui quelli salernitani sono: Angri, Castel San Giorgio, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Pagani, Roccapiemonte, Sarno, San Marzano sul Sarno, S. Egidio del Monte Albino, San Valentino Torio, Scafati, Siano, mentre quelli in provincia di Napoli sono: Boscoreale, Castellammare di Stabia, Gragnano, Poggiomarino, Pompei, Santa Maria La Carità, Sant’Antonio Abate, Striano e Terzigno.

La Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) “Cipollotto Nocerino” è stata riconosciuta, ai sensi del Reg. CE n. 510/06, con Regolamento n. 656 del 10 luglio 2008 (pubblicato sulla GUCE n. L.183 dell’11 luglio 2008). L’iscrizione al registro nazionale delle denominazioni e delle indicazioni geografiche protette è avvenuta con provvedimento ministeriale del 16.07.08, pubblicato sulla GU n. 176 del 29.07.08, unitamente al Disciplinare di produzione.

10.2.4 DATI ECONOMICI E PRODUTTIVI

La coltura del “Cipollotto Nocerino DOP” rappresenta, al momento, la principale fonte di reddito per la maggior parte delle aziende agricole dell’area Nocerino - Sarnese. L’estensione della superficie interessata è valutabile in oltre 1400 ettari, con trend in netta crescita, per una produzione di circa 50 mila tonnellate di prodotto fresco, corrispondente ad un fatturato che supera i 30 milioni di euro.

Il “Cipollotto Nocerino DOP” viene praticamente coltivato e commercializzato tutto l’anno, in quanto il clima mite e il terreno fertile consentono di poter distribuire le semine o i trapianti lungo un periodo che va da luglio ad aprile. Per questa sua caratterizzazione agronomica al momento esso rappresenta la migliore risposta produttiva alla tipologia di aziende dell’agro, connotate da ridotte dimensioni e da conduzione a carattere familiare.

La coltivazione del Cipollotto è in continua crescita e genera un mercato interessante e costante; per la sua precocità arriva sui mercati anche internazionali come primizia spuntando buoni prezzi anche in relazione alle sue caratteristiche qualitative fondate sull’aspetto e soprattutto sul sapore dei suoi bulbi. All’estero è particolarmente apprezzato sul mercato olandese, tedesco e belga.

11. CARTA DELL'USO DEL SUOLO

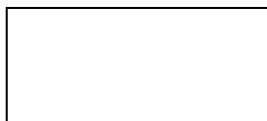
La “Carta dell’Uso del Suolo” (rif. Allegato 1) è una carta tematica di base che rappresenta lo stato attuale di utilizzo del territorio; è stata elaborata riportando le tipologie di uso del suolo secondo la metodologia Corine Land Cover (al III° livello di dettaglio) mediante l’interpretazione di foto satellitari (anno 2012). Il programma CORINE (Coordination of Information on the Environment) è un programma varato dalla Comunità Europea nel 1985 con la finalità di verificare lo stato generale dell’ambiente all’interno della CE e orientare di conseguenza le politiche comuni, controllarne gli effetti e proporre miglioramenti. All’interno del programma si inserisce il progetto CORINE Land Cover costituisce il livello di indagine sull’occupazione del suolo finalizzato alla conoscenza e al monitoraggio delle caratteristiche del territorio con una particolare attenzione verso le necessità di tutela.

Nel quadro del progetto l’unità spaziale da cartografare è stata definita in modo da soddisfare tre esigenze fondamentali:

- Garantire la leggibilità della restituzione cartacea e agevolare il processo di digitalizzazione a partire dai lucidi di interpretazione;
- Permettere di rappresentare quegli elementi della realtà al suolo essenziali per coprire le esigenze tematiche del progetto;
- Raggiungere un rapporto costi/benefici, in termini di soddisfazione delle esigenze conoscitive sulla copertura del suolo, compatibile con le disponibilità finanziarie complessive.

La carta finale risultante, costituisce la base di riferimento geografico e tematico per il calcolo della SAU e per le successive interpretazioni dell’ambiente paesaggistico.

Di seguito si riportano i codici, con la legenda Corine Land Cover, presenti sul territorio di Angri :



1.1.1. Ambiente Urbanizzato continuo

Spazi strutturati dagli edifici e dalla viabilità. Gli edifici, la viabilità, aree non coltivate, le superfici ricoperte artificialmente e occupano più dell'80% della superficie totale.



2.1.1.1. Colture intensive/Colture protette

Sono da considerare perimetri irrigui solo quelli individuabili per fotointerpretazione, satellitare o aerea, per la presenza di canali e impianti di pompaggio. Vi sono compresi i vivai e le colture orticole e floricole, in pieno campo, in serra e sotto plastica, come anche gli impianti per la produzione di piante medicinali, aromatiche e culinarie.



2.1.2. Seminativi in aree irrigue

Sono da considerare perimetri irrigui solo quelli individuabili per fotointerpretazione, satellitare o aerea, per la presenza di canali e impianti di pompaggio. Cereali, leguminose in pieno campo, colture foraggere, coltivazioni industriali, radici commestibili e maggesi. Vi sono compresi i vivai e le colture orticole, in pieno campo, in serra e sotto plastica, come anche gli impianti per la produzione di piante medicinali, aromatiche e culinarie.

2.2.2 Frutteti e frutti minori

Impianti di alberi o arbusti fruttiferi: colture pure o miste di specie produttrici di frutta o alberi da frutto in associazione con superfici stabilmente erbate. Ne fanno parte anche i castagneti da frutto e i noccioli.

3.1.1 Boschi di latifoglie

Formazioni vegetali costituite principalmente da alberi ma anche da cespugli ed arbusti, nelle quali dominano le specie forestali conifere. La superficie a latifoglie deve coprire almeno il 75% dell'unità, altrimenti è da classificare bosco misto.

12. RISULTATI DELLA CARTOGRAFIA PREDISPOSTA

Dalla lettura della carta del suolo si evidenzia nel territorio :

- La prevalenza di superficie agricola investita a seminativi in aree irrigue;
- La modesta presenza di superfici investite a frutteti e frutti minori;
- Superfici interessate da colture intensive/colture protette.

Quanto sopra mostra un'agricoltura diffusa in tutto il territorio e incentrata in maniera dominante su seminativo irriguo, nella quale le altre colture (frutteti, colture intensive (colture protette) hanno spazio molto limitato.

Evidente è l'estensione del tessuto residenziale discontinuo che si sviluppa lungo le maggiori arterie stradali; il tessuto urbano continuo si concentra principalmente attorno al centro storico di Angri. Per maggiori dettagli è opportuna la consultazione della tavola dell'uso del suolo.

13. CONCLUSIONI

L'utilizzazione agricola dei suoli del comune di Angri può essere sintetizzata in tre fasce ben distinte che si possono suddividere in :

- 1) **Zona agricola** : diffusa è la presenza di colture orticole e industriali di pieno campo e Colture protette ;
- 2) **Nucleo urbano** : si caratterizza per la presenza di appezzamenti a destinazione ricreativa parchi e giardini ovvero superfici residuali (appezzamenti di dimensione piccola o piccolissima, ad utilizzazione che va dal giardino all'orto familiare) ;
- 3) **Fascia pedemontana** : è la fascia in cui l'utilizzazione dei suoli è estremamente variegata passando dall'arboreto specializzato a frutteti promiscui, con la presenza nel confine sud di bosco di latifoglie.

E' consentita inoltre la realizzazione di edifici ad uso agricolo, purchè il richiedente sia in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente.

Lo sviluppo economico del Comune di Angri, come quello di tutta l'area dell'Agro Nocerino Sarnese è stato determinato principalmente dalla presenza dell'acqua e dalla peculiare qualità dei suoli che hanno reso l'area particolarmente adatta alla produzione agricola. Il conseguente sviluppo (più o meno organizzato) delle attività rurali, ed in particolare della coltivazione del pomodoro e di altre specie ortive, ha dato vita ad un polo di imprese manifatturiere collegate alla produzione di prodotti del settore primario. L'economia agricola in particolare sconta un limite strutturale oggettivo: la maggioranza delle aziende non presenta gli aspetti della multifunzionalità e della diversificazione delle attività agricole.

Sono molte infatti le aziende monoprodotto e troppe poche le realtà industriali che hanno chiaro il concetto che, solo puntando su una varietà di prodotti trasformati, si può reggere l'urto proveniente da mercati concorrenti. Arricchire il proprio ventaglio di offerta sarebbe una scelta vincente perché consentirebbe di aggredire con prodotti di nicchia i mercati esteri. Il PUC dovrà quindi puntare ad un'attenta pianificazione della gestione delle risorse agricole, puntando alla salvaguardia ed al potenziamento del paesaggio e degli elementi che lo caratterizzano, tenendo conto dei molteplici aspetti ad essi connessi :

- 1) *la salvaguardia dell'ambiente;*
- 2) *la valorizzazione delle attività agricole e zootecniche, nonché dei prodotti tipici;*
- 3) *la promozione di attività collegate all'agricoltura come l'agriturismo o il turismo rurale;*
- 4) *la commercializzazione dei prodotti come elementi essenziali per lo sviluppo socio – economico dell'area.*

In questo quadro, il PUC, al fine di contribuire all'equilibrio dell'ambiente naturale e alla tutela della salute dei consumatori, dovrà promuovere o potenziare la diffusione dei metodi di produzione biologica ed integrata dei prodotti agricoli ed aiutare le aziende ad ottenere le certificazioni di legge e migliorare lo stato e la funzionalità delle aree boschive presenti sul territorio comunale, siano esse pubbliche o private, allo scopo di preservare ambienti di elevato valore ecologico e paesaggistico.

Nel territorio di Angri, un aspetto importante ai fini della pianificazione ambientale potrebbe essere rivestito dalla creazione degli orti urbani ; una corretta regolamentazione di questi porterebbe ad un miglioramento della qualità della vita in città. La diffusione e la corretta gestione degli orti urbani è importante non solo per evitare la saturazione edilizia, ma anche per restituire aree verdi agli spazi abbandonati, produrre cibi sani e di qualità, favorire la coesione sociale e lo scambio di conoscenze e saperi.

Ai fini della promozione del territorio e delle attività legate all'agricoltura, potrebbe

essere interessante sviluppare il modello delle “Aziende Aperte”, che consiste nell’organizzare delle giornate di apertura al pubblico delle imprese agricole, per favorire l’incontro tra la popolazione e le aziende operanti sul territorio. L’attuazione di tale tipo di sistema servirebbe a promuovere i prodotti locali, stagionali e tipici allo scopo di preservare le condizioni socioeconomiche che consentano la sopravvivenza del sistema agricolo locale e a diffondere la cultura del mangiare sano e a coniugare il concetto di relax con quello di benessere per suscitare una sempre più viva curiosità del pubblico per i prodotti della città di Angri.

Angri, 12 giugno 2016

Dott. Agronomo Aldo Mauri

INDICE

Premessa

1. Il Territorio Comunale
2. Orografia E Idrografia
3. Il Clima
4. Geopedologia
5. La Vegetazione
 - 5.1. Piano Basale
 - 5.2. Piano Collinare
6. Verde Pubblico
7. L'agricoltura
8. Allevamenti
9. Caratteristiche Aziendali
10. Prodotti Tipici
 - 10.1. Pomodoro San Marzano Dell'agro Sarnese Nocerino Dop
 - 10.1.1. Cenni Storici
 - 10.1.2. Descrizione Del Prodotto
 - 10.1.3. Areale Di Produzione E Registrazione
 - 10.1.4. Dati Economici E Produttivi
 - 10.2 Cipollotto Nocerino
 - 10.2.1. Cenni Storici
 - 10.2.2. Descrizione Del Prodotto
 - 10.2.3. Areale Di Produzione E Di Registrazione
 - 10.2.4. Dati Economici E Produttivi
11. Carta Dell'uso Del Suolo
12. Risultati Della Cartografia Predisposta
13. Conclusioni

BIBLIOGRAFIA

INSTAT, Istituto Nazionale di Statistica VI Censimento dell'agricoltura 2010