

La battaglia Mai accaduto in 13 anni e i Comuni pagavano tutto senza fiatare. Si rompe il fronte che ha coperto il conflitto di interessi

Acqua, prime multe alla spa

Contravvenzioni per sedicimila euro al gestore su verbale di accertamento redatto dalla polizia provinciale

IL FATTO

Arrivano le prime multe dell'amministrazione provinciale ad Acqualatina spa e riguardano infrazioni commesse dal gestore nel sud pontino. Tutto questo fino a due anni sarebbe stato impensabile poiché la Provincia ha «coperto» per oltre dieci anni non solo ogni decisione della società (di cui non ha azioni) ma non ha mai sollevato eccezioni su nulla. Ma questa estate, più o meno tra la sorpresa generale, la polizia provinciale ha comminato due multe per circa 16mila euro ad Acqualatina in relazione a lavori di manutenzione svolti sulla rete a Santi Cosma e Damiano e Castelforte in quanto non aveva ripristinato lo stato dei luoghi, come invece prevede la convenzione. E pertanto il costo del rifacimento del manufatto stradale è ricaduto, impropriamente, sull'ente Provincia di Latina e sui Comuni. La contravvenzione prevede che se l'importo verrà pagato entro 5 giorni dalla notifica si ridurrà a 11mila e comunque copia dei verbali è stata inviata alla Prefettura di Latina. Va detto subito che 16mila o 11mila euro per una società come Acqualatina, che fattura 80 milioni l'anno, non sono niente. Per i due comunelli interessati, invece è qualcosa viste le condizioni in cui versano le casse delle amministrazioni locali. Eppure non sono le somme specifiche che contano in questa storia ma il valore simbolico delle due multe: sono le prime in dodici anni di lavori sulla rete che nessuno, oggi, sa come sono andati né chi ha pagato. Probabilmente hanno pagato tutto i Comuni per quella «solita» anomalia della sovrapposizione tra controllore (Provincia di Latina e Comuni dell'Ato4) e controllato (Acqualatina spa), il legame perverso che ha prodotto danni assai più rilevanti come le clausole contrattuali



Veolia difende il cda

Come si sa nel corso dell'assemblea dei soci i sindaci hanno chiesto le dimissioni del cda, ma è un punto su cui il socio di minoranza (Idrolatina srl) è nettamente contrario e anzi difende l'operato dell'esecutivo. E infatti in una nota scrive: «...una proposta che il Socio industriale non intende discutere, per quanto riguarda i propri rappresentanti, visti i positivi risultati ottenuti con il bilancio d'esercizio 2015 ed i precedenti».



Al centro l'assemblea dei soci di Acqualatina spa e sotto l'assessore di Formia, Claudio Marciano



che impediscono ai Comuni persino di sottrarsi all'esercizio del diritto di pegno della banca che ha prestato i soldi alla società partecipata e che stanno pagando con interessi non a tasso fisso, bensì legati ad un velenoso swap (flessibilità del mercato finanziario ad alto rischio). Le multe sono state elevate tra il primo e il 16 agosto, ossia nei periodi di massima riduzione del flusso idrico motivata con la carenza alla fonte e con guasti sulla rete di adduzione (appunto). Avverso il verbale Acqualatina spa può proporre impugnazione davanti al giudice di pace competente (circondario di Cassino) e

la società potrebbe in qualche modo rivalersi con le società che direttamente hanno eseguito i lavori. Molte di queste lacune nonché i danni causati alle strade provinciali e comunali dai cantieri per le riparazioni della rete idrica non sono mai emersi perché nessuna amministrazione comunale li ha segnalati, cioè ha accettato di sostituirsi nelle riparazioni pur essendo a conoscenza del contratto che obbliga il gestore a ripristinare lo stato dei luoghi. Sarà stata ignoranza delle clausole del contratto di gestione o, forse, compiacenza per il gestore. La seconda ipotesi è più credibile. ●

La convenzione prevede il ripristino immediato dello stato dei luoghi

Il bilancio «risorto» spiegato da Besson

Recupero degli incassi delle partite pregresse su parere dell'Authority

NUMERI

Nell'ultima assemblea dei soci di Acqualatina spa, l'assessore all'ambiente del Comune di Formia, Claudio Marciano, aveva elencato una serie di anomalie tecniche. Intervento cui ora la società ribatte con una serie di controdeduzioni.

«Il Bilancio societario 2015, che riporta circa 10 milioni di utile, è stato revisionato, come noto, da una delle più importanti e accreditate Società di revisione dei

conti del mondo, KPMG, che ne ha certificato la correttezza. - dice la società - Inoltre, ogni dubbio in merito alle voci del documento è stato ampiamente sciolto dall'amministratore delegato, Raimondo Luigi Besson, nel corso dell'assemblea. Un esempio su tutti: la richiesta di chiarimenti sull'eccezionale innalzamento dei ricavi per l'anno 2014. In merito, l'ingegner Besson ha chiarito che il 2014 è stato interessato dal parziale recupero delle partite pregresse deliberato dall'Authority per l'Energia Elettrica, il Gas e il Sistema Idrico (AEEGSI). La possibilità prevista dall'AEEGSI era quella di procedere al recupero, in bolletta, in un solo anno. La Conferenza dei Sindaci, però, sta-



Raimondo Besson è ad di Acqualatina spa, sopra con il Presidente Giuseppe Addressi

bili di modularli in 8 anni, così da non gravare eccessivamente sulle utenze, garantendo solo un recupero minimo nel 2014, come detto: mediamente di 3,70 euro a 0,3 al mese. Questa scelta ha creato dei valori che costituiscono un picco, sia come ricavi, sia come accantonamento sull'importo "svalutazione crediti", altra questione sollevata da Marciano e a cui si è fornita risposta nel corso dell'assemblea. Quanto poi alla citata carenza idrica nel Sud Pontino, si chiarisce che i dati ufficiali parlano di eventi eccezionali, dovuti a cause naturali, che superano abbondantemente, in gravità, anche quelli del 2012 e che stanno generando difficoltà anche in altre zone d'Italia». ●



Sperlonga, la rassegna dei sapori del territorio

La location Giunta alla XIII edizione, Saponi di Mare si svolge tra Piazza Fontana e Torre Truglia

L'INIZIATIVA

— Quest'anno «Saponi di mare», la rassegna di Sperlonga dedicata al pesce azzurro e alla cultura del mare, durerà dieci giorni. Giunta alla tredicesima edizione e iniziata giovedì scorso, si concluderà domenica 18 settembre. Negli anni precedenti invece, si era sempre chiusa nel giro di tre giorni. «Negli ultimi tempi la manifestazione - ha affermato Leone La Rocca, presidente di Sperlonga Turismo, che con la sua Worldcompany da sempre organizza l'evento - è cresciuta sia in termini generali sia a livello di partecipazione, confermando così la sua caratteristica fondamentale, cioè quella di rappresentare un momento di promozione turistica e culturale, ben lontana dall'idea di semplice sagra di paese. Le iniziative e le richieste sono tante e condensarle in soli tre giorni era diventato complicato. E' per questo motivo che abbiamo pensato di ampliare lo spazio temporale della manifestazione portandola a dieci giorni usufruendo così di ben due week-end e accontentando turisti ed operatori». Come nelle passate edizioni, la rassegna si sta svolgendo tra Piazza Fontana e la lunga passeggiata di Torre Truglia. A farla da padrone è come sempre il pesce azzurro per l'appunto, cucinato con vecchie e nuove ricette. Ma protago-



nisti sono anche altri prodotti tipici del territorio, come il sedano bianco, le olive di Gaeta, la mozzarella di bufala, l'olio delle Colline Pontine e i vini laziali. Quando si parla di pesce azzurro, in genere si pensa solo alle alici e alle sardine, invece sono diverse le specie che vengono definite così. Eccole: aguglia, alaccia, ricciola, sgombrò, spratto, suro, cicereello, costardella, lampuga, lanzardo, sciabola e pesce spada. Si tratta perlopiù di pesci poveri, che non solo a Sperlonga ma anche nelle altre città delle coste pontine vengo-

no abitualmente consumati e proposti anche dai ristoranti del posto. Pesci che vengono generalmente cucinati in modo molto semplice: con pomodoro, aglio, prezzemolo e olio extravergine d'oliva. Le alici e le acciughe invece, oltre che al forno

Lontana dall'idea di una semplice sagra è un momento di promozione turistica e culturale

con pomodoro e basilico, vengono fritte. Oltre che cotto, il pesce azzurro si mangia anche crudo. Per esempio: le acciughe fresche stanno diventando una specialità della gastronomia italiana. Questa la loro preparazione: dopo averle sfilettate e passate sotto l'acqua finché non perdono la colorazione rossastra, disporle, con il dorso rivolto in basso, in una pirofila con il fondo ricoperto da uno strato di fettine sottili di arancia, e condire con la cipolla rossa, il succo d'arancia, il sedano, il finocchio e il pomodoro. ●

F

OBIETTIVO E PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

● L'obiettivo della manifestazione è «promuovere e valorizzare il litorale pontino e i suoi paesaggi, la storica vocazione delle popolazioni della costa al rapporto privilegiato con il mare e suoi prodotti che, da sempre, rappresentano la fondamentale risorsa dell'economia locale». In programma: degustazioni, concerti, incontri e mostre d'arte. Le degustazioni guidate di vini e birra e gli abbinamenti delle stesse bevande con il cibo si terranno a Piazza Fontana. Durante tutti i giorni della manifestazione i ristoranti locali aderenti all'iniziativa proporranno menù a base di pesce azzurro. Nei fine settimana spettacoli e concerti con la direzione artistica di Spazio Blu Eventi, mentre gli spazi espositivi della caratteristica Torre Truglia, organizzati dall'associazione «Oltre il Mare», ospiteranno mostre d'arte ed incontri culturali. La manifestazione è patrocinata dalla Regione Lazio, dall'Arsial (Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio), da VisitLazio, l'Associazione «Oltre il mare» e Sperlonga Turismo.

Pesce azzurro, le specie più note



pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA

Quella del pesce azzurro è una famiglia numerosa. Ma non tutti i pesci appartengono alla stessa specie. Vengono infatti definiti «azzurri» solo per la loro colorazione blu scuro dorsale e argentea ventrale. In genere sono di piccole dimensioni e abbandonano nei mari italiani. Per questo sono molto economici. «Senza nulla togliere all'importanza che ha per alcuni mercati ittici la pesca, per esempio del suro e dell'aguglia o delle altre specie, sono l'alice, la sardine e lo sgombrò - precisano gli organizzatori della kermesse - i pesci azzurri più diffusi e dunque più utilizzati nelle tradizionali ricette italiane. Tanto che la loro conservazione sottolio o sottosale è tipica di molte regioni e anche la moderna industria conserviera li propone in numerose versioni». Il pesce azzurro, proprio perché pescato in tutti i mari italiani e quindi vicino ai mercati, offre la massima garanzia di freschezza ed economicità. «Negli ultimi dieci anni - continuano gli organizzatori - medici e nutrizionisti hanno evidenziato l'importanza del consumo di pesce quale alimento alternativo ad altri cibi proteici come formaggi, uova e carni. La ricchezza in sali minerali e vitamine, l'elevata digeribilità e masticabilità, fanno del pesce un alimento adatto a tutte le fasce di consumatori». I piatti che proporranno i ristoranti aderenti alla manifestazione saranno appositamente studiati per far conoscere ai turisti gli antichi sapori della cucina marinara pontina. ●

