



Intanto il parere legale incastra Acea: se acquista, rischio annullamento

Il caso La proposta del sindaco del capoluogo non convince tutti. E arriva il parere di Lucarelli

Ripubblicizzazione, primi dubbi su come reperire i soldi necessari

RETROSCENA

TONJORTOLEVA

■ A margine dell'incontro di giovedì scorso tra i sindaci dell'Ato 4 e i dirigenti di Acea, alcuni primi cittadini si sono confrontati rispetto alla proposta inviata loro dal sindaco di Latina Damiano Coletta e relativa all'ipotesi di un percorso di ritorno alla gestione pubblica dell'acqua fatto di determinati step. Il nodo su cui i sindaci nutrono più perplessità sarebbe quello del reperimento delle risorse economiche, che dovrebbero arrivare dai famosi canoni concessori che Acqualatina deve restituire ai Comuni.

Quei soldi sono necessari per acquistare il 49% delle quote di Idrolatina. La costruzione dell'offerta economica "congrua", secondo alcuni sindaci, passerebbe però attraverso l'annullamento della delibera dell'Ato4 per la distribuzione dei canoni di concessione maturati dai comuni e mai pagati da Acqualatina. «Quella la consideriamo una delibera storica - spiega un sindaco - che per la prima volta metteva con le spalle al muro il gestore di fronte ad una inadempienza contrattuale pesante e che avrebbe serie ripercussioni sulla formazione del bilancio della società per la costruzione del suo utile fittizio e quindi del-



L'impegno dei canoni concessori viene visto da alcuni come un regalo al socio privato

la valutazione delle quote societarie». In questa maniera - è la logica di chi critica la proposta - prima ancora di acquisire le quote si regala al socio privato un tesoretto da amministrare, nel frattempo, a suo piacimento.

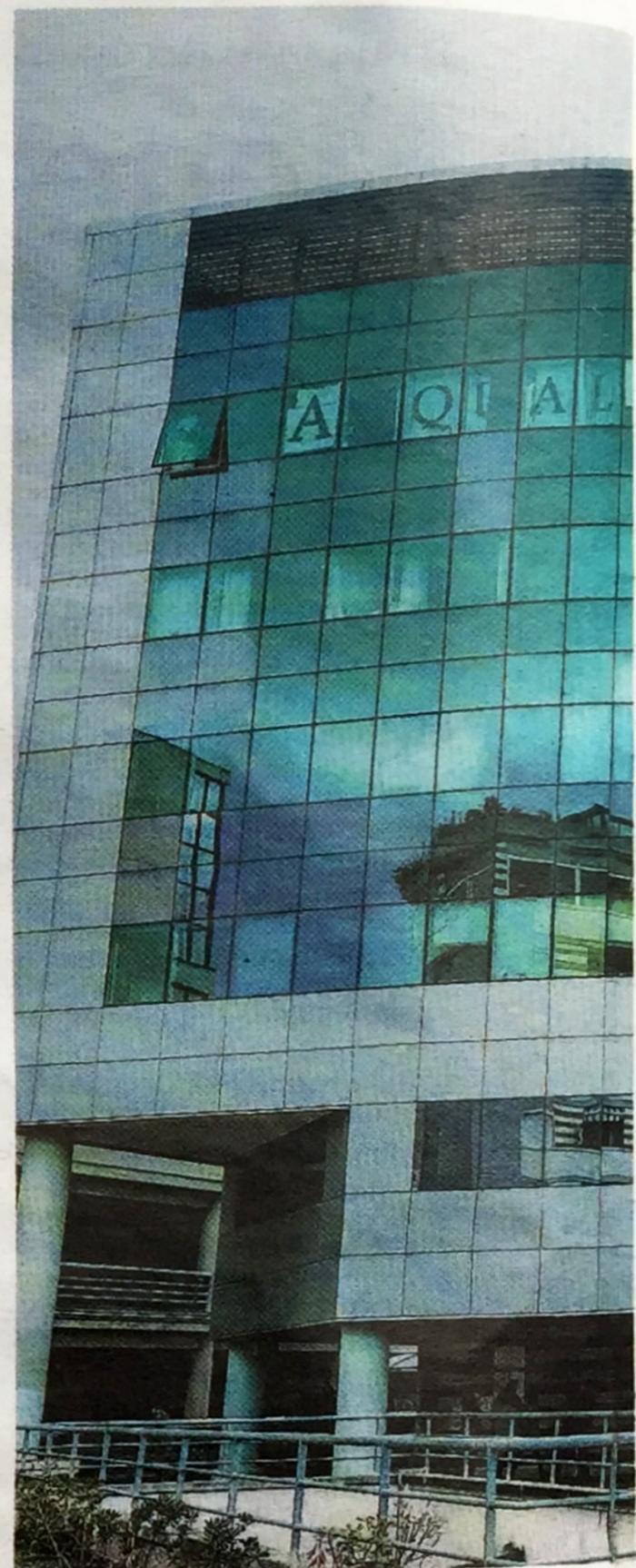
Altro punto cardine della proposta inviata da Coletta è quello dell'uso dei dividendi. Ma anche qui c'è qualche perplessità.

Su tutto pesa come un macigno il pegno con la Depfa che limita alcuni Comuni

L'impegno degli eventuali dividendi che la società genererebbe nei prossimi anni, presuppone che Acqualatina rimarrebbe una S.p.a. anche se a totale capitale pubblico e quindi calata in un contesto di mercato che contraddice l'esito referendario per un'acqua fuori dal mercato e dal profitto, che è di fatto l'obiettivo indicato da sempre da Comune come Aprilia e Bassiano che sono stati i primi a fare la battaglia in questo senso.

Tutto questo senza considerare che al di sopra di ogni decisione pesa "la spada di Damocle" del pegno con la Depfa Bank, forse l'ostacolo più difficile da superare. Per cui qualunque decisione dell'Assemblea dei Soci è resa complessa dal rischio Depfa. Se non si risolve prima il problema del pegno ogni buona intenzione risulterà vana.

A tutto questo va ora aggiunto il parere dell'esperto Alberto Lucarelli. L'ex assessore del Comune di Napoli, fautore della società per l'acqua pubblica partenopea, ha inviato il documento all'autorità d'ambito e oggi le circa 50 pagine di relazione saranno consegnate ai sindaci. Lucarelli si dice convinto che Acea non possa comprare perché la vendita significa un cambio di gestore e quindi così la gara fatta a suo tempo per affidare il servizio, sarebbe nulla. Ci sarà di che discutere. ●



La sede della società Acqualatina. I sindaci dell'Ato 4 sono pronti ad acquistare le quote del socio privato ma la strada per farlo è ricca di insidie



Tariffe idriche troppo basse, così il piano salta

Il ricorso della spa Contestate le scelte dei sindaci, giovedì decide il Tribunale. L'elenco degli errori

IL FRONTE LEGALE

Arriva giovedì davanti al Tar il ricorso della società Acqualatina che non solo può pesare sulle prossime bollette ma può incidere in modo determinante nel rapporto di forza tra l'Ato4, chiamata in causa insieme all'Autorità per l'energia, e Acqualatina che chiede l'annullamento previa sospensiva, del provvedimento con cui a dicembre scorso la conferenza dei sindaci ha deciso di tagliare della metà l'aumento proposto dalla società, passato quindi da +9% a +4,5% per l'anno 2016. Va detto che questa storia potrebbe essere simile a quella già vissuta per Latina Ambiente, ossia in attesa che venga stabilita la tariffa per l'anno scorso, si applicano parametri in bolletta destinati ad essere rivisti con maggiorazioni che si vedranno, concretamente, solo nei prossimi anni.

L'equilibrio economico

Il grosso della domanda cautelare presentata da Acqualatina al Tar poggia sull'esigenza di mantenere l'equilibrio economico e finanziario della società che si fonda, in larga parte, sulla riscossione delle bollette, oltre che (ma in misura minima) su altri servizi come gli allacci nuovi di fornitura idrica e depurazione). Dunque secondo la ricorrente Acqualatina la modifica, in forma di riduzione, degli aumenti già proposti dalla società a giugno del 2016 può mettere in discussione l'equilibrio economico della stessa che pure è previsto nella convenzione del

2002 ed è stato successivamente dato per scontato anche quando sono state modificate alcune clausole contrattuali. In particolare il piano economico della società Acqualatina «è integrato dalla previsione annuale dei proventi da tariffa estesa a tutto il periodo di affidamento, ossia per i 30 anni successivi al 2002.

L'inefficacia

Acqualatina sostiene nel ricorso che «il piano approvato dall'Autorità per l'energia su proposta dell'Autorità d'ambito... risulta complessivamente inidoneo a garantire» l'equilibrio economico e finanziario, anzi è un «piano insostenibile» sotto il profilo finanziario», sia per i mancati introiti finanziari, sia perché «è complessivamente sganciato dalla realtà aziendale», poiché prescinde «dalla effettiva situazione creditoria e debitoria pre esistente al 2016» ed è altresì sganciato dai tempi di incasso-pagamento. Insomma è come se un alieno avesse compilato quella delibera di riduzione. I sindaci, quando l'hanno approvata, lo scorso dicembre, la pensavano diversamente e hanno dichiarato di voler sostenere la riduzione dell'aumento tariffario con una robusta e parallela riduzione delle spese. Va detto che, messa nei termini in cui è stata presentata, la domanda di Acqualatina è estensibile alle esigenze del nuovo socio Acea spa, poiché fa riferimento a quella «realtà aziendale» che il gruppo romano ha scandagliato con due diligence avviata ormai due anni fa. ● G.D.M

La società: in bilico l'equilibrio economico e finanziario stabilito dalla convenzione



L'ultima conferenza dei sindaci e sotto i contatori delle utenze domestiche

Quel velato razzismo territoriale: a sud e quindi morosi

In un passaggio l'accento al contesto locale abituato alla Casmez.

DETTAGLI

Alla fine, tra una motivazione tecnica e una valutazione giuridica un pò di razzismo geografico e culturale è sfuggito, ad Acqualatina o ai suoi avvocati non si sa. Certo è che a pagina 15 del ricorso si ricorda, tra le difficoltà, della società quella a riscuotere le tariffe in un territorio meridionale e in quanto tale col vi-

zietto dell'evasione. Ecco qui il passaggio velatamente macchiato di pregiudizio: «... la ricorrente Acqualatina, pur collocata nell'ambito territoriale centrale, opera in un territorio storicamente appartenente (in larga parte) al Mezzogiorno e da sempre rientrante per questa ra-

Per questo motivo nel 2012 si sarebbe toccato il picco del 10% di mancati pagamenti



gione nelle aree Casmez. In ragione di tale peculiare contesto ambientale Acqualatina nel corso della sua gestione ha conosciuto un tasso di morosità medio del 10,1%. Tasso progressivamente in crescita con l'aumentare della conflittualità politica sul tema dei servizi idrici integrati (avendo toccato nel 2012 un tasso del 18% sul fatturato annuo)... questa peculiarità territoriale spiega, d'altronde, l'introduzione nella convenzione di un'apposita disciplina di rinegoziazione del piano laddove la morosità superi una certa percentuale».

Moscato di Terracina
"Hum"



I vini eccellenti dell'Agro pontino

Il primato Gli esperti della guida di Luigi Veronelli hanno assegnato le tre stelle a 16 etichette della provincia

PROTAGONISTI

— Nove rossi e sette bianchi. A sedici etichette della provincia di Latina gli esperti della guida «I vini di Veronelli» hanno assegnato le «tre stelle», il massimo punteggio. In pratica, si tratta di bottiglie che hanno raggiunto l'eccellenza. Ben cinque sono prodotte dall'Azienda agricola Casale del Giglio de Le Ferriere: l'Antinoo Lazio bianco (Chardonnay e Viognier), l'Antium Bellone Lazio, l'Aphrodisium Lazio passito (Petit Manseng, Greco, Fiano e Viognier), il Madreselva Lazio rosso (Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot) e il Mater Matuta Lazio Rosso (Syrah e Petit Verdot), quest'ultimo è il principe dei vini rossi della Casale del Giglio. Le uve con cui viene prodotto vengono raccolte perfettamente mature e sono vinificate separatamente e separatamente i loro vini vengono fatti invecchiare per 22-24 mesi in barrique. Una volta imbottigliato, il Mater Matuta riposa per altri 10-12 mesi prima di essere commercializzato. Prende il nome dalla divinità italica, la dea dell'aurora protettrice della vita nascente e della fertilità. Dea cui fu dedicato il famoso tempio dell'antica città «Satricum» de Le Ferriere. Di colore rosso rubino denso e cupo, è un vino di rara eleganza e di grande spessore. La cantina consiglia di assaggiarlo abbinato alla provola di bufala, un prodotto che la stessa azienda



fa affinare per 4-5 mesi nelle vinacce fresche di Syrah. Ma si sposa bene, oltre che con grandi arrostiti e primi conditi con sughi di carne.

Quattro invece sono i vini dell'Azienda agricola Sant'Andrea di Borgo Vodice: l'Incontro al Circeo Rosso (Merlot e Sangiovese), il Capitolium Moscato di Terracina passito, il Sogno Lazio Rosso (Merlot e Cesanese) e l'Hum Moscato di Terracina secco. L'Hum è l'ultima etichetta nata in casa Pandolfo. Si tratta di «un vino per chi ama il moscato nella sua veste più originale e unica, quella sec-

ca». Predilige in particolare gli abbinamenti con tutti i frutti di mare e con i piatti preparati con l'utilizzo degli stessi, cucinati in bianco. Ma non disdegna il baccalà, sempre in bianco, la mozzarella di bufala (è uno dei pochi vini con cui si sposa) e i formaggi erborinati. Anche quattro vini dell'Azienda agricola di Marco Carpineti di Cori hanno conquistato il massimo punteggio. Eccoli: l'Apollide Nero Buono Lazio, il Capolemole Lazio Rosso (Nero Buono, Montepulciano e Cesanese), il Dithyrambus Lazio Rosso (Montepulciano e Nero Buono) e Il Moro

F I NUMERI DELLA GUIDA

La scienza in cantina

● Oltre 2.000, per la precisione 2.049, sono le cantine recensite dalla guida «I Vini di Veronelli» e 16.252 i vini selezionati. Secondo Andrea Bonini, responsabile del «Seminario Permanente Luigi Veronelli», quella di quest'anno è la guida più ampia e più esaustiva pubblicata negli ultimi cinque anni. «Il grande vino italiano, quello di eccellente qualità - ha scritto Gigi Brozzoni - continua a crescere in ogni regione e si fa largo in tutti i mercati del mondo, ma, ancor più importante, siamo ormai in presenza di un lento e progressivo cambiamento culturale e stilistico che pensiamo ci porterà a traguardi ben più ambiziosi». In particolare, crescono i vini prodotti con uve autoctone. E ciò grazie anche alla scienza e alla tecnica. «Scienza e tecnica - ha sottolineato Brozzoni - che si sono alleate in cantina e sono diventate patrimonio tanto diffuso e collettivo che, anziché limitare la creatività di enologi e vignaioli, ne ha sviluppato il potenziale inventivo raffinando ogni fase del processo produttivo. Con questi strumenti - ha concluso - la viticoltura e l'enologia italiane sembrano riuscire ad adattarsi con sicurezza e vivacità ai cambiamenti climatici in atto sul nostro pianeta, cambiamenti che hanno reso lo scorrere delle stagioni del tutto incoerente con il passato e imprevedibile per il futuro.



Lazio Bianco (Greco moro e Greco giallo). Quest'ultimo è uno dei vini di punta di Carpineti. Una parte del suo mosto fermenta in botti di rovere. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, colpiscono le sue note di fieno tagliato a falce. Infine, gli ultimi tre vini che hanno conquistato l'eccellenza sono il Perseide Lazio Rosso (Tannat e Petit Verdot) delle Cantine Lupo di Campoverde, il Fieno di Ponza Rosso Lazio (Piedirosso e Aglianico) delle Antiche Cantine Migliaccio e il Colle Amato Nero Buono Lazio della Tenuta Pietra Pinta di Cori. ●

Vitivinicoltura, la situazione nel Lazio



pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA

A detta degli esperti della guida «I Vini di Veronelli» la vitivinicoltura del Lazio non riesce a decollare. «Dopo l'industrializzazione del vino dei colli attorno a Roma ed il capovolgimento del fronte dei consumi a partire dagli anni Ottanta, nel Lazio non ci è parsa particolarmente reattiva, tanto che i cambiamenti, le trasformazioni di vigneti e cantine sono avvenuti lentamente, a singhiozzo, solo in alcune aree ed esclusivamente ad opera di pochi produttori privati più sensibili al richiamo della qualità; cantine sociali ed istituzioni pubbliche hanno latitato completamente per più di vent'anni. Ora, lentamente, le cose stanno cambiando e si respira un'aria nuova nelle aziende che si stanno sforzando per ridare, se non fasto, almeno credibilità alla viticoltura laziale anche andando a recuperare alcuni antichi vitigni da tempo abbandonati, introducendo anche varietà internazionali, ma soprattutto innovando impianti e strutture produttive. Gli obiettivi qualitativi si stanno leggermente elevando, visto che in alcuni casi si sono raggiunti traguardi fino a pochi anni fa impensabili». Trenta sono le Doc del Lazio, di cui ben cinque in Agro Pontino (Aprilia, Cori, Circeo, Moscato di Terracina e Castelli Romani). «Troppe - hanno precisato i redattori della guida - per una regione che non supera il mezzo milione di ettoltri di vino Doc, perché significa che quasi la metà sono denominazioni fantasma, che esistono solo sulla carta; i campanilismi politici hanno prevalso creando illusioni e distorsioni a numerose comunità che hanno creduto che la qualità fosse un facile traguardo». ●

