

L'agricoltura nel Lazio

Roma ha l'area agricola più estesa, il cemento però ha divorato un terzo dei terreni Kiwi, uva e pomodori sono le produzioni maggiori, ma nei campi si usano troppi veleni

Ottocentomila ettari di terre coltivate da oltre duecentomila aziende

A tavola macedonia e diserbanti

I campi. Nella mappa dell'agricoltura locale la pianura fa la parte del leone. Irrigate, più facili da lavorare, fertili, le «piane» producono la gran parte dei prodotti regionali. Un'area ricca, che si snoda tra la pianura pontina, la zona di Fondi e Latina, l'area dei Castelli Romani, fino alla fascia costiera, e la Maremma viarese. Arrancano un po', invece, le terre di collina e quelle di montagna. La superficie totale delle aree agricole, secondo il censimento Istat dell'82, è 1.300.000 ettari, ma la zona utilizzata per le colture è molto inferiore: circa 124.000 ettari sottratti all'agricoltura dal cemento e dalla speculazione fondiaria. Più di un terzo (circa 36.000 ettari) sono stati divorati dalla città che avanza: Roma comunque è al primo posto per estensione agricola, seguita da Viterbo, Frosinone, Rieti e Latina. Notevole il «gruzzolo» delle terre di proprietà pubblica. Stato, enti, Province e Comuni possiedono oltre 372.000 ettari di terreno. Solo a Roma, per fare un esempio ben 93.000 ettari su 379 mila sono pubblici. E il comune di Roma è proprietario di 16.000 ettari e ne gestisce direttamente 2600 (tenuta del Cavaliere e Castel di Guido).

Le messi. A parte i prodotti della zootecnica, che rappresentano un terzo dell'intera agricoltura laziale, è il settore ortofrutticolo a detenere il primato delle colture. Leader indiscusso è il pomodoro, destinato però prevalentemente alla lavorazione industriale. Trentatremila quintali raccolti, prevalentemente nella zona di Latina, Viterbo e Roma. Ma zucchine, peperoni, carciofi, finocchi e patate fanno la loro parte. Quest'ultimo sono prodotte un po' in tutta la regione ma Viterbo ne «offre» la gran parte, insieme a Latina e Roma. Le viti, e l'uva, hanno le loro zone preferite: i Castelli Romani

Ottocentomila ettari di campi coltivati, una «fetta» consistente di terre pubbliche, numerosissime anche alle porte della capitale. Oltre 200mila aziende, per lo più di dimensioni medio-piccole, nel Lazio coltivano la terra. E i frutti? Cosa si produce nelle fertili pianure, in collina o nelle zone di montagna? Kiwi,

uva, pomodori, olive e nocciole. La Regione non la finanzia ma l'agricoltura del Lazio va avanti da sola, senza riuscire a «sfamare» gli abitanti delle cinque province. Ecco la mappa di chi, dove, come e quanto si coltiva nella nostra regione e di cosa succede nei campi alle porte della capitale.

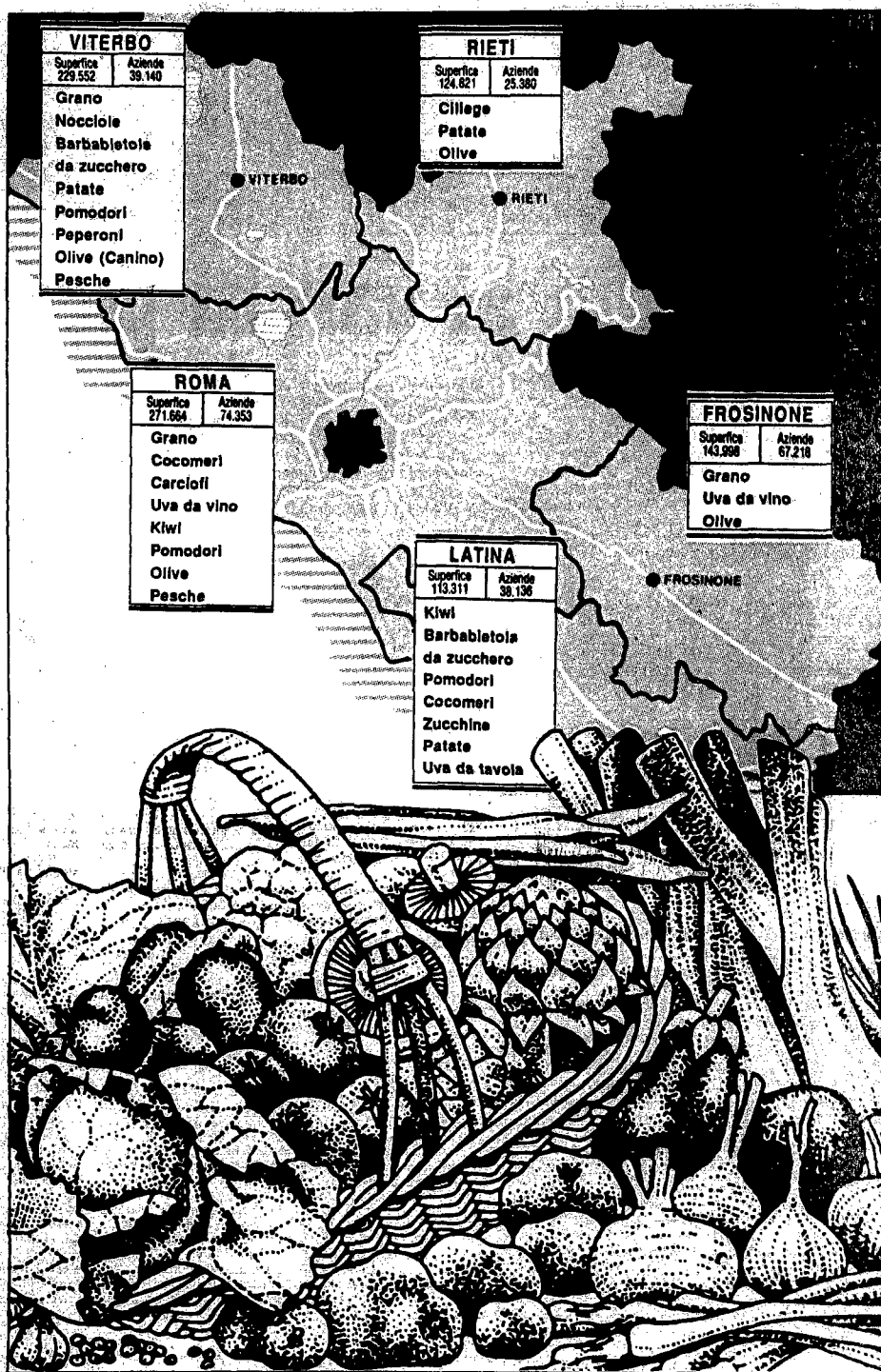
MARINA MASTROLUCA ROSSELLA RIPERT

e l'area intorno a Roma, che hanno il 41% delle vigne di tutta la regione e la zona di Frosinone. In queste due zone è raggruppato il 62% di tutte le aziende viticole laziali. Le «roccheforti» dell'olio sono Viterbo e Roma, quelle del grano duro, Roma, Frosinone e Viterbo, quelle delle barbabietole da zucchero, Latina e Viterbo. La frutta è la cenerentola delle coltivazioni. Ma oltre alla buona quantità di uva da tavola, ci sono eccezioni di tutto rispetto: kiwi di Latina e Roma, conosciuti per quantità e qualità, le pesche della fascia costiera romana e della zona di Latina, le ciliege di Rieti, le nocciole di Viterbo.

Le aziende. Sono più di 244.000, prevalentemente di dimensioni medio-piccole (circa 3,5 ettari), a conduzione familiare. Rispetto al censimento del '70, secondo i dati Istat, in più di dieci anni sono «nate»: 4.000 aziende in più, concentrate prevalentemente a Roma (da 70.000 a 74.000). Una vera e propria frantumazione dovuta anche alla diffusione dell'agricoltura part-time. Circa 1300 sono le cooperative. Trenta sono invece le aziende o cooperative di agricoltori biologici.

Quanto si produce. Il Lazio ha una produzione lorda vendibile pari al 5,4% di quella nazionale. Latte, vino, olio e pomodori sono i prodotti più significativi. I consumi regionali, però, sfiorano il 10% di quelli italiani. Insomma, la produzione c'è ma non «sfama» il fabbisogno delle 5 province. Infatti i prodotti locali coprono solo il 21% del fabbisogno e le importazioni, sia da altre regioni che da paesi esteri, raggiungono quota 76%.

I finanziamenti regionali. Nel bilancio c'erano 3.000 miliardi. Ma la Regione non li ha mai spesi. Il pentapartito ha accumulato una montagna di residui passivi, di fondi mandati in economia, di avanzati di amministrazione. L'agricoltura del Lazio non affonda, ma ha problemi urgenti da risolvere. Prima tra tutti l'emergenza ambientale. «Accanto al sostegno all'agricoltura biologica, serve una lotta ai veleni chimici "guidata e integrata"», ha detto Biagio Minucci, responsabile del settore agricoltura del Pci regionale. «Poi bisogna risolvere il problema del credito e quello della "comercializzazione". Insomma serve una seria programmazione».



Intervista a Romano Zito, oncologo presso il Regina Elena «L'organismo non si abituerà mai i fitofarmaci vanno eliminati»

«Ne ingoiamo tutti i giorni, convinti di assaporare un salutare piatto di verdure o un frutto succoso: i veleni, usati in agricoltura, arrivano anche sulla nostra tavola. Percentuali piccolissime, tanto piccole da essere considerate insignificanti. Ma è proprio così? Ne parliamo con Romano Zito, oncologo presso l'Istituto Regina Elena, specializzato in cancerogenesi chimica».

Diserbanti, insetticidi, fertilizzanti, anticrittogamici. Si usano a tonnellate nei campi, per ottenere prodotti più «presentabili» e apparentemente più appetibili. Quali rischi comportano per la salute?

Dobbiamo distinguere due diversi tipi di rischio: quello tossico e quello cancerogeno. Dipendono dalle sostanze utilizzate, che provocano effetti molto differenti. In linea di massima, però, possiamo dire che i diserbanti sono per lo più tossici, o quasi solo tossici, mentre gli insetticidi hanno effetti cancerogeni. I fertilizzanti, invece, possono svolgere un'azione cancerogena indiretta. Un esempio: il nitrato d'ammonio, una sostanza molto solubile che penetra con facilità nelle falde idriche. Nell'organismo i nitrati ridotti a nitriti, possono dare origine alle nitrosammine, che hanno un effetto cancerogeno provato. Questo, comunque, non vuol dire che i diserbanti siano meteo pericolosi. È solo che le patologie sviluppate variano molto secondo l'esposizione.

Quali sono le malattie d'origine tossicologica?

Vanno dai disturbi tipici dell'intossicazione, come nausea e vomito; a danni neurologici, renali, epatici, allergici, innalzamento della pressione, cecità e così via. Le patologie sono numerosissime e il rischio di morte non è

escluso.

Chi rischia di più?

Sicuramente i coltivatori, spesso disinformati sugli effetti che le sostanze da loro impiegate possono avere, sia nell'ambiente sia per la loro salute. C'è un uso irrazionale dei prodotti, manca l'assistenza tecnica, per cui si fanno trattamenti ripetuti, inutili, con l'immissione nell'ambiente di grandi quantità di veleni. Manca un reale controllo su un'attività così nociva. I coltivatori spesso maneggiano senza particolari precauzioni prodotti chimici dannosissimi, perché non sono al corrente dei rischi a cui espongono se stessi e l'ambiente.

Ci sono studi riferiti al Lazio sul rapporto tra l'uso di queste sostanze e l'insorgere di determinate malattie, di tipi particolari di cancro?

In Italia l'epidemiologia non è molto praticata. Di sicuro ci sono degli studi statumenisi che hanno verificato l'esistenza di questa relazione.

Controlli più puntuali sui livelli di inquinamento dell'ambiente potrebbero servire a limitare questi rischi?

I controlli servono fino ad un certo punto. Il problema vero è che è sbagliata la filosofia dei limiti considerati non dannosi. L'esempio dei diserbanti è lampante. Prima è stata recepita la norma Cee che ne fissava i limiti massimi consentiti nell'acqua. Poi, quando si è scoperta l'atrazina nei pozzi, è stata fatta marcia indietro, con il pretesto che la norma Cee non si fondava su criteri tossicologici. Così i nuovi limiti stabiliscono quanti diserbanti possono essere contenuti nell'acqua senza danni per la salute. Ma non si tiene conto dell'interazione possibile tra le diverse sostanze, tanto che l'acqua potrebbe tranquillamente diventare un cocktail di veleni. È un assurdo. La realtà è che nell'acqua non ci deve essere nient'altro che acqua, nessun elemento estraneo ai componenti naturali, come pure nell'aria. Qualsiasi altro criterio di valutazione non è accettabile. Questa è l'unica «filosofia» possibile e l'Italia deve adeguarsi alle norme fissate dalla Cee.

to, oncologo presso l'Istituto Regina Elena, ci ha spiegato quali sono gli effetti negativi. «Non serve stabilire quanti veleni possiamo assumere senza danni per la salute. L'unica «filosofia» accettabile è che nell'ambiente non ci debba essere nessun elemento estraneo a quelli naturali».

La produzione locale? Sufficiente ma non troppo

«Tre milioni di bocche da sfamare. Ogni giorno Roma ingoia tonnellate di verdure, frutta e ortaggi. La produzione laziale, però, è insufficiente a coprire l'intero fabbisogno. Molti dei prodotti arrivano da altre regioni, spesso anche dall'estero. Approssimati ai mercati generali, dove si incanalano nella rete della distribuzione».

Anche la capitale non riesce a sfamarsi con i prodotti locali. Circa il 50% della frutta e della verdura che mangiamo arriva da lontano. In autunno e in inverno, la campagna laziale riesce a soddisfare circa il 30% delle esigenze della provincia romana. Il resto arriva soprattutto dal Sud: bietta e spinaci dalla Campania, agrumi, peperoni, melanzane, zucchine, pomodori e cetrioli dalla Sicilia, arance e mandarini dalla Calabria e dalla Puglia, che è anche, insieme alla Sardegna, il nostro principale fornitore di carciofi. Patate e carote arrivano dall'Abruzzo, mentre mele e pere dal Veneto, dall'Emilia Romagna e dal Trentino. Nelle anate cattive la produzione delle regioni italiane viene spesso soppiantata da quella di Spagna, Grecia e Turchia, che possono contare su un minor costo della manodopera e prezzi più competitivi.

Da aprile a settembre, invece, il rapporto si inverte. Il 70-80% dei prodotti agricoli lavorati

dai mercati generali romani provengono dalla campagna laziale. La produzione locale potrebbe anche diventare sufficiente - dicono negli uffici della direzione dei mercati - ma servirebbe una maggiore differenziazione delle colture, come è stato fatto in altre regioni. Qualche tentativo c'è stato: prima la frutta veniva quasi tutta da altre regioni, mentre ora esiste anche un prodotto locale. «Ma il problema maggiore è quello dell'assenza di cooperative e consorzi capaci di promuovere e commercializzare la produzione regionale. Vendendo di più, i prezzi scenderebbero».

Sull'andamento dei prezzi, però, incide molto anche l'organizzazione e la struttura dei mercati generali. Costruiti nel '22, per lavorare un milione e mezzo di quintali all'anno, oggi devono sopportare un traffico di oltre 8 milioni di quintali, con gli stessi spazi e le stesse attrezzature. «Prima la merce arrivava su rotaia, mentre ora viaggia su gomma - dicono negli uffici del mercato - Mancano parcheggi per i camion, i limiti di spazio impediscono l'affluenza dei tir, si lavora con mezzi di dimensioni ridotte, con un conseguente aumento dei prezzi. Gli operatori, insomma, dai grossisti alle cooperative di facchinaggio, dagli addetti ai trasporti alla direzione sono tutti d'accordo: serve un nuovo mercato. □ M.M.

«Emergenza veleni dai Castelli a Fondi»

«A prima vista i dati ammiccano rassicuranti. Annunciano trionfi che i pesticidi sono in calo. E dunque fanno aumentare la speranza di non finire avvelenati da un grappolo d'uva dorato o da qualche peperone appetitoso. Invece, passando alla lente «ingrandimento» cifre e percentuali, l'allarme da «veleni» s'impenna. A far calare l'uso dei pesticidi è stato infatti il crack degli anticrittogamici inorganici, quelli composti da zolfo e rame, meno nocivi per l'uomo e per l'ambiente. In aumento invece i «fungicidi» sistemici, la nuova generazione di composti chimici che «attacca» i parassiti di frutta e verdura e s'annida, indelebile, nella polpa. L'impennata di questi micidiali veleni non risparmia nessuna delle cinque province del Lazio. A Viterbo, dall'80 all'85, come risulta dalla tabella fatta dalla Lega ambiente su dati Istat, i «fungicidi sistemici» sono aumentati del 1592%. Oltre astronomiche anche a Rieti, dove si arriva al 1238%, a Roma, dove si sfiora il 1000%, a Latina, dove si è toccata la soglia del 1024%, e a Frosinone, dove si è toccata la soglia del 500%.

Tra gli insetticidi, gli unici a crollare completamente sono i «principi vegetali». Gli altri, quelli tossici, arrivano a percentuali da capogiro: sono gli «acaricidi», usati soprattutto per i vigneti (più 142%) e il lindano (più 25%).

Le sostanze usate per la lotta senza quartiere alle «erbe cattive» continuano a fare la parte del leone. Cresce infatti l'uso di atrazina, che distrugge tutto per «salvare» il mais, di «paraquat» che ha il compito di disseccare, e di «Trifluralin», che viene usato in nome dell'«abbondanza» dei raccolti di grano. Quest'ultimo raggiunge un incremento del 357% a Roma e del 654 a Frosinone. I concimi chimici aumentano invece a Viterbo, area di agricoltura intensiva e a Roma. «La mappa dell'inquinamento agricolo è drammatica - ha commentato Cesare Donnhauser della Lega ambiente - e alcune zone sono ormai veri e propri punti di crisi. Penso alla piana di Fondi, ai vigneti dei Castelli Romani, ai noccioli della zona del lago di Vico. In America hanno fatto degli studi sulla dieta alimentare e dall'analisi dei risultati si aspettano 20.000 morti per cancro in più. Figuriamoci da noi, con la dieta mediterranea, tutta frutta e verdura e... «veleni!». Ma cosa si può fare per arginare questa pioggia di veleni? «Accanto al sostegno all'agricoltura biologica - ha detto Donnhauser - serve la lotta integrata alle sostanze ai pesticidi e ai fertilizzanti». Gli agricoltori hanno bisogno di un sostegno tecnico, di operatori qualificati che sappiano intervenire al momento giusto sulle colture in difficoltà senza ricorrere alla pioggia di «veleni». □ R.R.

