

6.

RL. REGIONE LAZIO

RIVISTA
BIMESTRALE
DEL CONSIGLIO
REGIONALE DEL LAZIO
ANNO VIII
NOVEMBRE-DICEMBRE
1992



L'Ufficio di Presidenza del Consiglio regionale
00163 Roma - Via della Pisana, 1301 - Tel. 6708

Presidente:
Carlo Proietti

Vice Presidenti:
Angiolo Marroni
Antonio Molinari

Segretari:
Raniero Benedetto
Filippo D'Urso
Andrea Ferroni

Questori del Consiglio:
Armando Dionisi
Domenico Gramazio
Primo Mastrantoni

La Giunta Regionale
00147 Roma - Via C. Colombo, 212

Presidente:
Giorgio Pasetto
Tel. 5115003-5127562

Vice Presidente:
Giuseppe Paliotta
Tel. 5115186

Agricoltura, foreste, caccia, pesca, usi civici:
Fernando D'Amata
Tel. 5133490

Artigianato e industria, commercio, fiere e mercati, cave e torbiere, acque minerali e termali, coordinamento e controllo dei consorzi industriali, formazione professionale:
Rodolfo Gigli
Tel. 5115205

Programmazione economica, bilancio, tributi, società finanziarie, parchi, Provveditorato, rapporti con la CEE e coordinamento fondi comunitari
Potito Salatto
Tel. 5120602

Problemi del lavoro, personale, affari generali, demanio e patrimonio:
Giacomo Troja
Tel. 5120031

Trasporti, sistema integrato dei trasporti regionali, energia e protezione civile:
Giuseppe Paliotta
Tel. 5133781

Cultura, diritto allo studio, valorizzazione e tutela dei beni monumentali e ambientali, informazione e documentazione regionale, rapporti con il Consiglio regionale:
Giorgio Pasetto (ad interim)
00196 Roma - Via Maria Adelaide, 14 - Tel. 3610651

Turismo, industria alberghiera, sport e tempo libero, terme:
Giacomo Miceli
Tel. 5120181

Enti locali, aggregazioni sovracomunali e servizi sociali, emigrazione:
Giovanni Antonini
00147 Roma - Via del Caravaggio, 105 - Tel. 5135888

Sanità, igiene, igiene ambientale:
Antonio Signore
Tel. 5139448

Urbanistica, assetto del territorio e tutela ambientale:
Adriano Redler
00147 Roma - Via del Giorgione, 129 - Tel. 5942711

Lavori pubblici, informatica:
Enzo Bernardi
00154 Roma - Via Capitan Bavastro, 108 - Tel. 5780578

Ambiente:
Antonio Della Fratte
Tel. 5133552

I Gruppi Consiliari
00163 Roma - Via della Pisana, 1301

Democrazia Cristiana
Tel. 65000654

Capogruppo:
Alfredo Antoniozzi

Componenti:
Giovanni Antonini, Raniero Benedetto, Fabio Ciani, Fernando D'Amata, Luca Danese, Armando Dionisi, Filippo D'Urso, Alessandro Forlani, Federico Fautilli, Domenico Gallucci, Giuseppe Gentile, Rodolfo Gigli, Arnaldo Lucari, Piero Marigliani, Francesco Maselli, Giorgio Pasetto, Potito Salatto, Domenico Salvati, Candido Socciarelli, Raniero Spazzoni, Giacomo Troja.

Partito Democratico Della Sinistra
Tel. 65000655

Capogruppo:
Danilo Collepardi

Componenti:
Matteo Amati, Renzo Carella, Anna Rosa Cavallo, Umberto Cerri, Lionello Cosentino, Luigi Daga, Vezio De Lucia, Andrea Ferroni, Angiolo Marroni, Pompeo Michele Meta, Stefano Paladini, Pietro Tidei, Vittoria Tola, Pietro Vitelli.

Partito Socialista Italiano
Tel. 65771064

Capogruppo:
Michele Svidercoschi

Componenti:
Celestre Angrisani, Francesco Cerchia, Antonio Delle Monache, Giacomo Miceli, Giuseppe Paliotta, Carlo Proietti, Adriano Redler, Antonio Signore.

Movimento Sociale Italiano/ Destra Nazionale
Tel. 65000653

Capogruppo:
Oreste Tofani

Componenti:
Giovanni Alemanno, Evelina Alberti, Domenico Gramazio,

Partito Repubblicano Italiano
Tel. 65000692

Capogruppo:
Giuliano Masci

Componenti:
Enzo Bernardi, Antonio Molinari

Partito Socialdemocratico Italiano
Tel. 65000652

Capogruppo:
Gianfranco Schietroma

Componenti:
Antonio Delle Fratte

Verdi Sole Che Ride
Tel. 65000694

Capogruppo:
Arturo Osio

Partito Liberale
Tel. 6708 int. 640

Capogruppo:
Teodoro Cutolo

Verdi Arcobaleno
Tel. 65000760

Capogruppo:
Primo Mastrantoni

Gruppo Misto
Tel. 65771065

Capogruppo:
Laura Scalabrini Benatti

Antiproibizionisti
Tel. 65000651

Capogruppo:
Paolo Emilio Guerra



LA VERA RICCHEZZA

1

è la sua varietà. Varietà del tessuto sociale e produttivo, varietà della cultura, ricchissima e stratificata secolo dopo secolo, varietà dei paesaggi creati dall'uomo ma anche di quelli ancora incontaminati. Proprio tra questi ultimi, un aspetto poco conosciuto è legato alle montagne per lo più poco note che sono presenti nella Regione. Abituati come sono alle vette, giustamente celebri, dell'area settentrionale, i più trascurano una realtà geografica che, invece, RL. vuole mostrare ai suoi lettori.

Da centinaia di anni l'uomo beve il vino, e ne scrive. Anche noi abbiamo voluto far "assaggiare" questo prodotto che non è solo un alimento, e certamente rappresenta per il Lazio qualcosa di molto importante sotto tanti profili. Un viaggio enologico e geografico ci aiuterà perciò a conoscerne alcuni.

Cosa significa concretamente solidarietà? Quanta strada è stata percorsa e quanta altra occorre compiere prima di dare davvero ciò che serve a chi è meno fortunato, a chi non ha la piena libertà fisica e psichica? E come si intreccia il rapporto complesso tra strutture pubbliche, locali e volontariato? Ecco alcune domande, nel contesto di una materia che ha risvolti spesso drammatici, cui abbiamo cercato di rispondere in questo numero fissando per di più con le cifre le dimensioni dell'handicap nella nostra regione.

L.B.G.

«RL», rivista bimestrale
del Consiglio regionale del Lazio,
a cura dell'Ufficio Stampa, Relazioni
Pubbliche ed Informazioni.
Anno VIII, n. 6 Novembre-Dicembre
Direttore Editoriale:
Carlo Proietti
Direttore Responsabile
Lamberto Biagioni Gazzoli

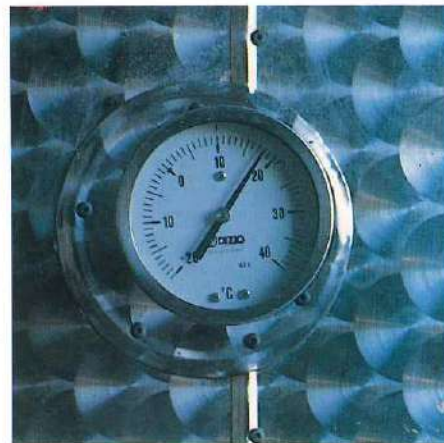
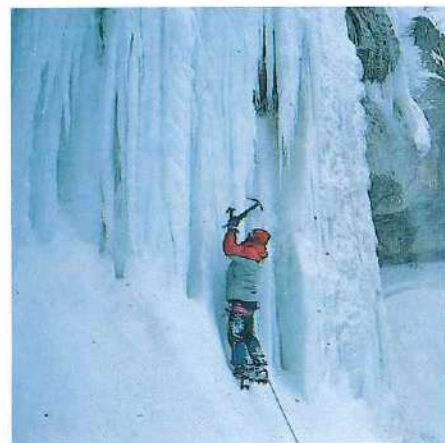
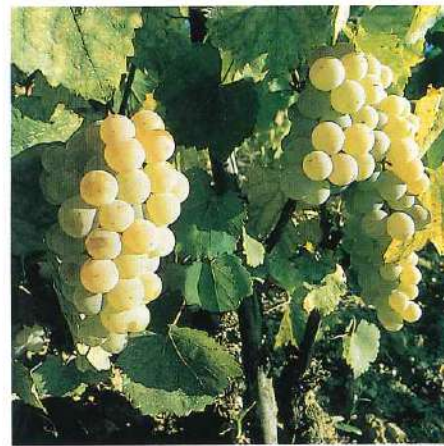
Grafica: **Michele Spera**
Stampa: **Industria Grafica Romana**
Via Cancelliera, 24 - Albano Laziale (Roma)

Registrazione presso il Tribunale di Roma
n. 231 del 23/4/1985.

Finito di stampare il 28 dicembre 1992

Redazione:
Orfeo Notaristefano,
Stefano Pietra
Segreteria di redazione:
Gilda Alfano, Leonella Montanucci.
Direzione, redazione, amministrazione:
Via della Pisana, 1301, 00163 Roma
Telefono: 65000691
Fax: 65000671

2



Le foto di questo numero:

Agenzia fotografica "Popper photo",
 Agenzia fotografica "Vision", Stefano Ardito,
 Zeno Colantoni, Consorzio laziale vini,
 Fazio e Mangione, "Le Clic", Salvatore Sciré



In questo numero di **L.B.G.** pag. 1

LE GRANDI MONTAGNE DEL LAZIO, a cura di Stefano Ardito

Il Terminillo	pag. 6
I Monti della Laga	pag. 8
I Monti della Duchessa	pag. 10
I Monti Simbruini	pag. 12
I Monti Ernici	pag. 14
I Monti del Parco d'Abruzzo	pag. 16
Le Mainarde	pag. 18

IL LAZIO DEI VINI, a cura di Ruggero Alcanterini

Le leggi del vino	pag. 23
La qualità per imporsi sul mercato, intervista a Fernando D'Amata	pag. 24
Rivedere l'impianto legislativo, intervista ad Antonio Delle Monache	pag. 25
Riorganizzare l'offerta, di Antonio Molinari	pag. 26
Produzione e consumo	pag. 27
Da Pramaggiore alla Rocca Sforzesca di Dozza	pag. 30
"Forza del Lazio quanto sei soave"	pag. 32
Vini & olii, con uso di cultura	pag. 34
Dalle antiche vigne, al carrettiere a vino	pag. 36
La qualità fa venticinque	pag. 41
Grandi aziende, grandi firme	pag. 48
Piccole aziende, molto amore, grandi vini, di Ruggero Alcanterini	pag. 54

UNA LEGGE PER SUPERARE L'HANDICAP, a cura di Stefano Pietra

Il ritorno del sociale, intervento di Nicola Mancino	pag. 67
Disabilità senza handicap, di Claudio Gelati	pag. 71
Primo: assicurare la dignità della vita, di Orfeo Notaristefano	pag. 73
Il diritto riconosciuto	pag. 74
Costruire una rete di collaborazioni	pag. 76
Le fasi dell'intervento	pag. 78
La nuova normativa richiede "alta amministrazione", di Giovanni Antonini	pag. 80
Prevenzione e riabilitazione nel Lazio	pag. 83
Disabili: le dimensioni del problema	pag. 85
L'analisi sociale	pag. 86
L'inserimento nella scuola	pag. 88
Per una progettazione a misura di ogni uomo	pag. 90
Down: che fare? di Gilda Alfano	pag. 91
Il welfare severo	pag. 93

LE GRANDI MONTAGNE DEL LAZIO

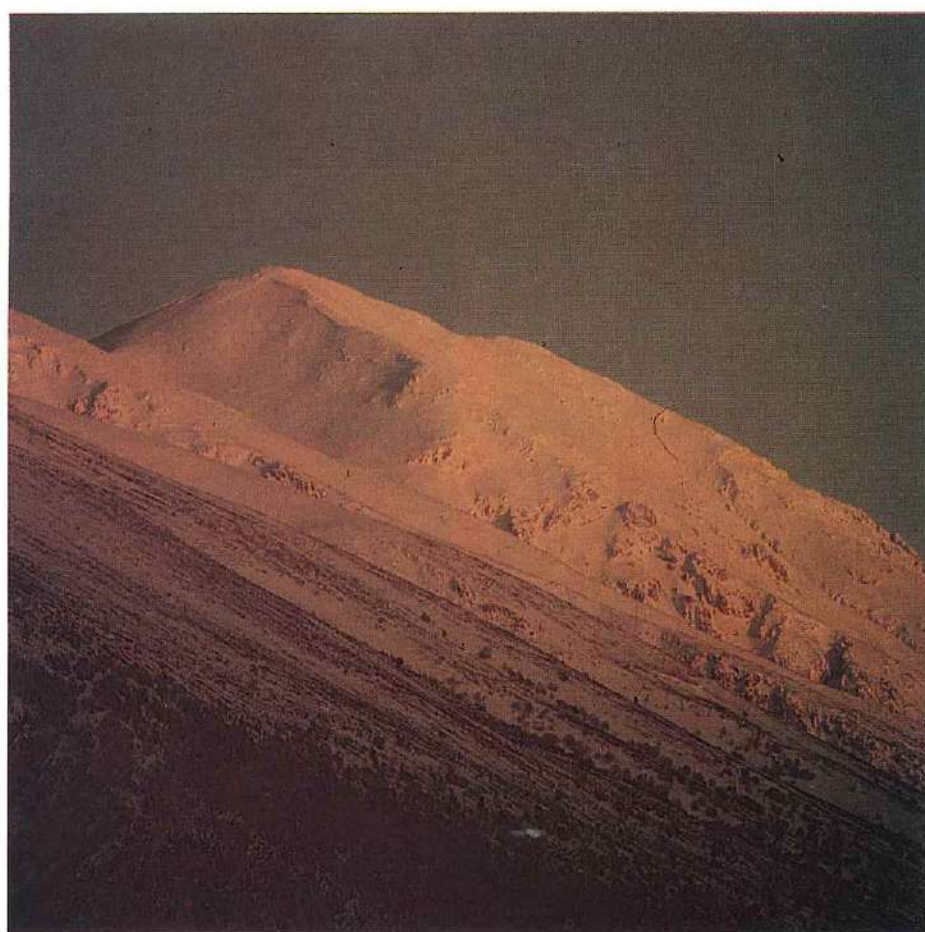
4

Non ci stancheremo di dirlo e scriverlo: il Lazio è bello e sconosciuto e aspetta solo di essere visto e forse amato un po' di più. Ai forzati delle avventure in ogni parte del globo, proponiamo il piccolo "tetto del mondo" in cui abitiamo. Agli incalliti consumatori di settimane bianche nelle più rinomate stazioni sciistiche italiane e straniere, suggeriamo qualche week-end dietro l'angolo: in tempo di recessione l'occhio al portafoglio non guasta proprio. "Chi cerca trova", dice il vecchio adagio popolare, ed è proprio vero: inerpicatevi su di una delle tante montagne che superano i 2000 metri e troverete molti di quei tesori che tutti i cosiddetti "cittadini" rimpiangono: aria pura, paesaggi da cartolina, storia ed un mangiare ancora genuino. Grazie alla penna e alle foto di Stefano Ardito, un giornalista free-lance, specializzato in escursionismo appenninico, conduttore del programma televisivo della Rai "Geo", collaboratore di "Airone" e autore di libri, tra cui segnaliamo "A piedi nel Lazio", andiamo su e giù per le grandi vette della nostra regione.

Basta salire al Gianicolo, in una giornata serena d'inverno. Al di là delle cupole e dei palazzi, delle meraviglie e dei problemi di Roma, compare la montagna. A nord, oltre il Ministero degli Esteri e lo stadio, inizia la sfilata il Soratte. La sua piramide aguzza domina la valle del Tevere. A destra, altissimo e bianco, il Terminillo sembra alzarsi alle spalle di Villa Medici e del Pincio. Per ammirare il Gran Sasso, come consigliavano già i Baedeker ottocenteschi, occorre arrivare alla Storta, sulla Cassia. Altrettanto bianche, di norma, sono il Nuria e le montagne vicine, preziose perché da esse sgorga l'acqua di Roma. Scuri, salvo annate eccezionali, sono invece i Lucretili, i monti cari ad Orazio, che dominano la Campagna romana e Tivoli. Segue il Velino, 2487 metri, la terza delle grandi montagne abruzzesi dopo Gran Sasso e Maiella. La vetta appare come un triangolo bianco elegante, alle spalle dell'Altare della Patria. Ancora a destra – in direzione sud – le gioiaglie allungate dei Simbruini hanno un aspetto più bonario. Quasi a dimostrare ai romani che qui, alle sorgenti dell'Aniene e del Liri, vi sono le piste da fondo più gradevoli dell'intero Appennino. Poi l'orizzonte si alza ancora. Il Viglio, il Cotento, il Tarino portano a 2000 metri i Simbruini. La mole scura del Crepacuore e dei monti di Campo Catino

concludono la carrellata dei monti. Poi il profilo dei Castelli accompagna l'occhio verso l'Aventino e il Tevere. La montagna, insomma, esiste anche a portata di mano da Roma. Vette, rocce, campi di neve del Lazio (e del vicinissimo Abruzzo) appassionano i romani da un secolo e più. Una sezione del Club Alpino esiste a Roma dal 1873, ogni domenica partono verso le alte quote molte migliaia di appassionati, d'estate con pedule e zaino e d'inverno con gli sci. Alpinisti romani e di altri centri del Lazio (in particolare Rieti e Frascati) sono stati sul Cerro Torre e sul K2, sulle vette dell'India, della Groenlandia, delle Ande. Cent'anni fa il tedesco Ferdinand Gregorovius scriveva di "valli eccezionalmente pittoresche", percorse da "torrenti spumeggianti". L'alpinista Enrico Abbate, autore delle prime guide dell'Appennino, enumerava i possibili vantaggi per una Leonessa trasformata in "una piccola Svizzera". Facile a dirsi, osservando da Roma. Per gran parte del Lazio, per secoli, la montagna ha avuto un significato diverso. Si alzava sulla porta di casa, significava la fatica, il duro lavoro quotidiano, la ricchezza sotto forma di pascoli e boschi, acque pulite, selvaggina. Poi, lo spopolamento ha colpito. Nei primi decenni del secolo, l'emigrazione ha ridotto del 50% e più gli abitanti di molti paesi

della montagna laziale. Oggi, quasi tutti i paesi – Amatrice e Filetino, Picinisco e Settefrati, Leonessa e Cervara – vivono di pendolarismo, di terziario, solo in piccola parte di risorse dei monti. Anche il turismo, finora, non ha dato l'apporto sperato. Un passo indietro s'impone. Gran parte del Lazio è montagna, ma in queste pagine parliamo solo di alcune montagne "speciali". Di quelle, poco più di una ventina, divise in 7 massicci, che superano la quota, magica per l'Appennino, dei 2000 metri sul mare. Per completare il quadro, occorrerebbe includere il Gennaro (1271 metri) caro agli erboristi del Seicento, il Navegna (1506 metri) con i suoi panorami sui laghi, le vette dei Lepini e degli Aurunci, addirittura splendidi "montarozzi" come il Soratte e il Cimino, il Monte Cavo e il Circeo. La montagna laziale, però, ha un serio problema d'immagine. Gli americani e i giapponesi credono che il Cervino sia in Svizzera, le Dolomiti in Austria, il Monte Bianco in Francia. Troppo forte è l'immagine dell'Italia "classica", Roma, Firenze, Venezia, le colline del Chianti – per pensare che lo stesso paese ospiti, da solo o in condominio, molte delle cime più belle delle Alpi. Qualcosa del genere accade anche qui. L'immagine da Roma per chi arriva da lontano, schiaccia spesso quella del resto del Lazio. E per chi a Roma vive, le colline della Tuscia e quelle ciociare, i castelli ed i borghi, le isole e le spiagge celano il volto più selvaggio del Lazio. Si identifica l'Appennino con l'Abruzzo (più il Terminillo, magari). Pochissimi sanno che il Lazio ospita pareti di roccia, laghi d'alta quota, severi paesaggi innevati. Nessuno o quasi sa che, nel Lazio, vivono il lupo, l'orso, l'aquila reale. Pochi si sono resi conto, finora, che il territorio regionale è interessato da ben tre (Abruzzo, Gran Sasso-Laga, Circeo) dei 18 parchi nazionali italiani, 13 dei quali istituiti un anno fa. E che dire delle guide, dello sci, dei sentieri? Molti partono dal Lazio per fare trekking sulle Dolomiti e in Nepal. Ma perché il Sentiero Italia laziale, dal confine umbro a



quello molisano, è stato progettato da 7 anni e non è ancora segnato? Altri si fanno condurre dalle guide di Zermatt o di Cortina. Ma quanti sanno che, nel Lazio, operano una dozzina di professionisti che hanno la stessa preparazione dei loro colleghi delle Alpi? L'elenco potrebbe continuare a lungo. Il fondista trova sui Simbruini e in altre zone itinerari straordinari. Chi cerca l'avventura su roccia, trova nel Lazio pareti verticali, belle, difficili. Chi preferisce passeggiare sui sentieri della storia, nel Lazio può seguire le orme di Annibale, dei monaci di Montecassino, dei pellegrinaggi a Vallepietra e Canneto. Gli anni del boom dello sci di pista

sono finiti da un pezzo. Le autostrade, i prezzi, la qualità e quantità delle piste danno alle località delle Alpi un vantaggio incolmabile sul Lazio e sull'Appennino intero. Il turismo "diverso" non è ancora decollato. Ma i parchi, la fauna, i sentieri, il fondo, la storia permettono a molti paesi di montagna del Lazio uno sviluppo simile a quello che, negli ultimi 10 anni, ha investito Cogne, Civitella Alfedena, Pescasseroli. C'è ancora molto da fare prima che la "risorsa-montagna" venga utilizzata come merita e può. Conoscere le grandi vette del Lazio è un primo passo utile.

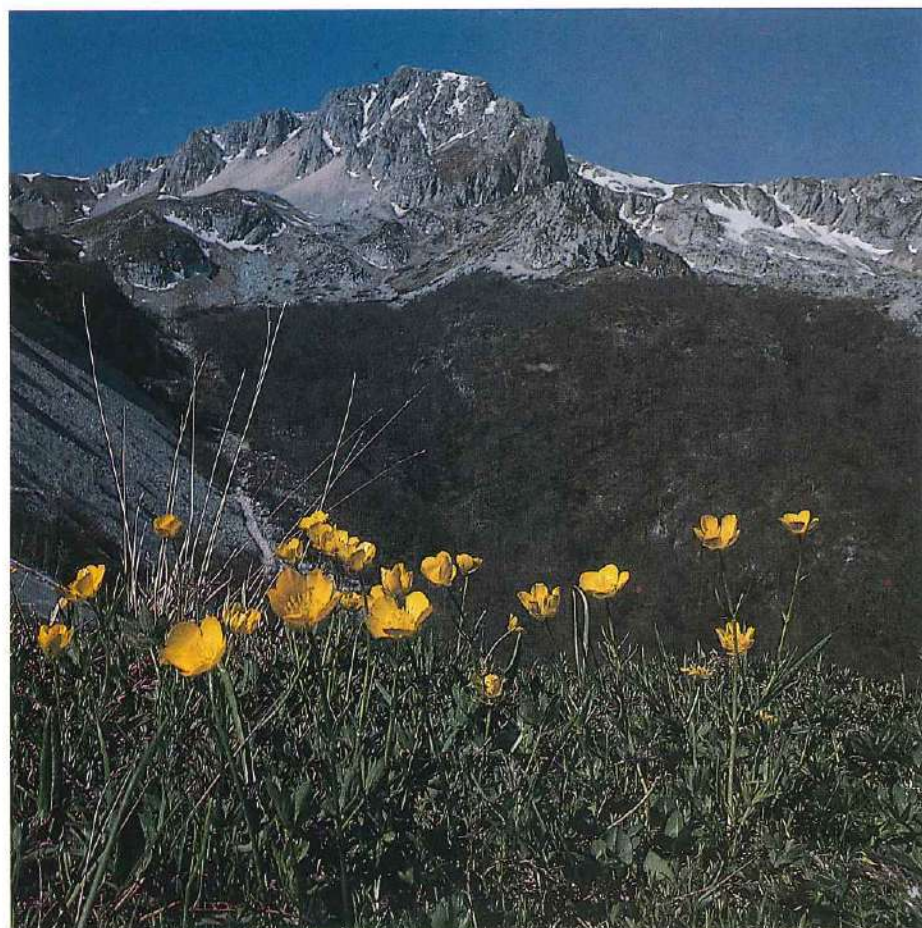
Stefano Ardito

IL TERMINILLO



- 6 Chi non conosce la "montagna di Roma"? Simbolo della neve e dello sci per un'intera regione, il Terminillo domina il centro di Rieti. D'inverno, bianchissimo, appare fin dal centro di Roma. Tra i cittadini del Lazio che hanno calzato almeno una volta gli sci, moltissimi hanno vissuto le prime traballanti esperienze tra Campoforogna e Pian de' Valli. Ma il Terminillo non è solo piste. Già intorno al 1890, Enrico Abbate, segretario della sezione di Roma del CAI, descriveva sulla stampa nazionale del Club una montagna affascinante, varia, non sempre facile, capace d'inverno di somigliare a "una difficile salita alpina". E soprattutto vicina. Vantaggio non da poco, per escursionisti e alpinisti abituati a interminabili viaggi in diligenza o a piedi tra le valli dell'Appennino. La topografia della zona è semplice. Il Terminillo vero e proprio, alto 2216 metri, è il centro orografico del massiccio, verso cui salgono i valloni tormentati dell'Acquasanta e della Meta, il canyon della Valle Ravara, la selvaggia Valle Scura. Non lontano, il Terminiletto tocca quota 2105. Già nel 1901 vi fu eretto un rifugio, dedicato a re Umberto I. Oggi vi arrivano i più alti impianti di risalita del Lazio. D'inverno, la cresta che sale alla vetta più alta è uno splendido, aereo merletto di neve. Qui è il confine, insomma, tra la montagna addomesticata dall'uomo e quella ancora integra e selvaggia. A nord, dalla cima del Terminillo, si stacca la lunga dorsale dei Sassetelli, grande classica per gli escursionisti reatini e tutta sopra i 2000 metri. A oriente, il bifido Monte Valloni (molti lo conoscono però con il nomignolo di Elefante) è una méta a portata di mano dal comodo rifugio Sebastiani. Ancora a nord, affacciato su Leonessa e su Posta, il Monte di Cambio è il simbolo di un Terminillo diverso. Qui, a 2084 metri, la natura c'è ancora. L'aquila si lascia avvistare nel cielo, verso Albaneto scendono faggete tra le più belle dell'Appennino. Poco sotto la cima, il Fosso di Cambio forma, con le sue fantastiche erosioni, un'autentica "piccola Cappadocia"

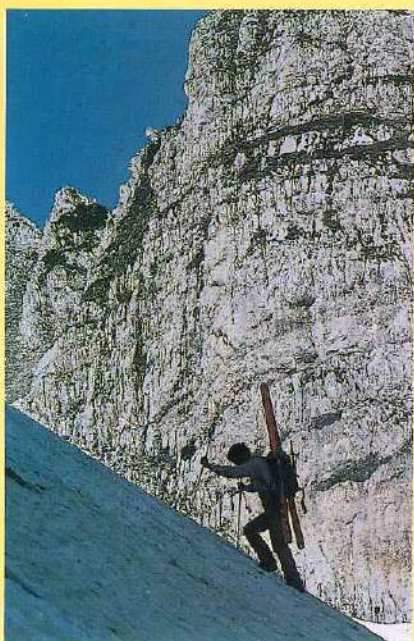
- 1) Discesa sulla cresta est, sullo sfondo il Gran Sasso.
2) Il Terminillo dalla Vallomina.



- 1) Papaverino di monte
2) Leonessa

L'ALTRO SCI

C'era una volta lo sci da pista. C'è ancora: eppure, mai come da qualche anno a questa parte, anche le attività "alternative" sulla neve attirano un pubblico crescente. Un glossario s'impone. Sulle piste da discesa è facile incontrare gli appassionati del *monosci* e del *surf da neve*, che si distinguono per la posizione dei piedi. Il *fuoripista* è la discesa in neve fresca all'esterno delle piste. Lo *sci-alpinismo*, in più, comporta la salita a piedi alla cima o al valico da cui poi scendere. Lo *sci da fondo* esiste in due versioni. Quello *veloce*, su pista battuta, e quello *escursionistico*, che proprio nell'Appennino trova un campo d'azione straordinario, tra faggete e pianori. Infine il *telemark*, che utilizza sci più pesanti di quelli da fondo. Con una tecnica antica, reimportata dalla Norvegia e dagli USA, ci si può spostare in piano, ma anche scendere ripidi pendii.



reatina. Che il Terminillo molto offra – affollamento a parte – agli appassionati dello sci di pista è ben noto. Conviene però aggiungere la comoda rete di sentieri segnati dell'estate, le splendide discese fuori pista d'inverno, le molte possibilità per chi ama il volo in aliante, parapendio, deltaplano. A sorpresa, c'è anche l'alpinismo. Nei valloni ai piedi della montagna, le torri di calcare di Capolattera, di Cantalice, di Grotti offrono agli appassionati le rudi raffinatezze dell'arrampicata sportiva, con difficoltà fino al decimo grado. Più in alto, le rocce della vetta massima sono state percorse per molte vie, anche difficili, su roccia tutt'altro che esaltante. Da dicembre a marzo, però, il Terminillo è la grande scuola di alpinismo invernale dell'Appennino. Ogni domenica, decine di cordate affrontano il non difficile Canalone centrale, la impressionante via Pietrostefani-Chiaretti e gli altri itinerari della vetta massima. Più difficile, la parete Nord di Monte Valloni domina la selvaggia Valle Scura. Dalla cima, in tutte le stagioni, il panorama stupisce. Lontani, a occidente, appaiono i colli della Toscana, il Soratte, la valle del Tevere. Più vicini, tutt'intorno, il Gran Sasso, i Monti della Laga, i Sibillini, il Velino formano uno dei più classici quadri dell'Appennino. Ancora più vicino, il contrasto. A sud, ecco gli alberghi di Pian de' Valli, gli skilift, la strada che sale serpeggiando da Rieti. A settentrione sono le grandi foreste della Vallonina, i valloni silenziosi dove vive ancora il lupo, le vette più solitarie e autentiche, dal Monte di Cambio al solitario Macchialaveta. Gli anni del boom sono finiti anche qui. Ora, anche al Terminillo, è arrivato il tempo di un equilibrio – tutto da trovare – tra il "circo bianco" e la natura.

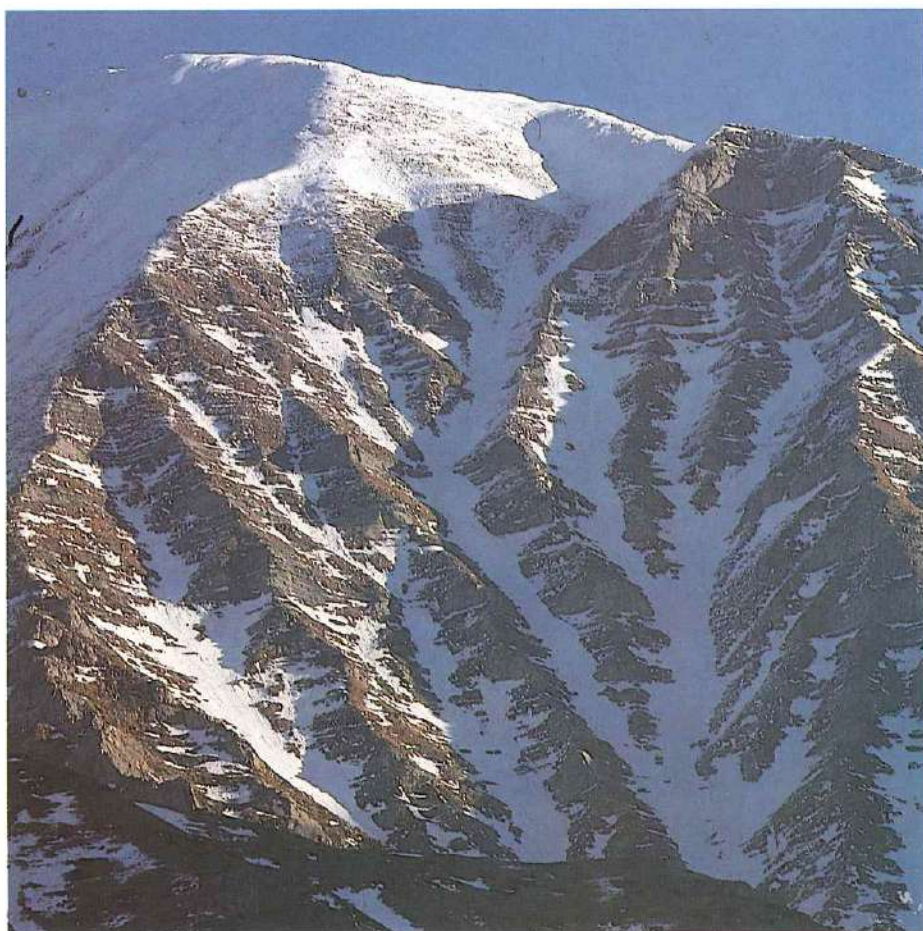


I MONTI DELLA LAGA



1) Gigli rossi
2) I canali di Cima Lepri

8 “A perdita d'occhio alberi per una superficie d'un trenta chilometri quadrati non segnata da alcun sentiero. Spesso, con la scure e la roncola, dovevamo farci largo tra i tronchi, i virgulti, i rovi”. Da questa gita del naturalista teramano Pannella è passato un secolo e più, è anche i Monti della Laga sono stati raggiunti dalle strade e dalle altre costruzioni dell'uomo. Non c'è dubbio, però, che il massiccio sul confine con l'Abruzzo e le Marche sia l'unica zona autenticamente selvaggia, l'unica wilderness rimasta nella nostra regione. Alte, le cime della Laga lo sono senz'altro. Con i suoi 2458 metri, il Gorzano incombe su Amatrice, ed è la vetta più elevata del Lazio. A nord, la catena prosegue con i 2455 metri di Cima Lepri, i 2419 del Pizzo di Sevo, poi una serie di elevazioni minori. A mezzogiorno, le cime della Laghetta (rispettivamente 2372, 2369, 2270 metri) sono dei fantastici belvedere sul Lago di Campotosto e il Gran Sasso. Ma la quota, per una montagna, non è tutto. A vederle da lontano, le aspre gioaie della Laga sono arrotondate, morbide, tranquille. Poco attraenti, insomma, se paragonate alle rocce verticali (e vicine) del Corno Grande, del Vettore, dello stesso Terminillo. È stata proprio la forma, il carattere poco appariscente, a lasciare la Laga al di fuori dal primo boom turistico dell'Appennino. E a risparmiarle il cemento. Ad avvicinarsi, la tranquillità sparisce molto presto. I sentieri sono pochi, difficili da seguire, spesso intricati come e più di cent'anni fa. Di colpo, i dolci pendii di pascoli si interrompono di fronte a canyon spettacolari, che la forza delle acque ha inciso da secoli nella roccia. A primavera, zampillano impressionanti cascate. Nelle foreste e sui pascoli della Laga vivono ancora il lupo, il capriolo, il gatto selvatico, il tasso. Più fonti hanno segnalato la presenza (o il ritorno) dell'orso. In cielo, volano l'aquila reale, il gracchio corallino, il gheppio. Sui pascoli, tra maggio e giugno, compaiono il giglio rosso, il giglio martagone, la nigritella, molte specie di orchidee. Solo da pochissimi anni, naturalisti ed escursionisti delle tre



Alpinismo su cascate di ghiaccio

regioni vicine hanno scoperto il fascino della Laga. E grazie al loro impegno diretto (culminato nell'aprile '89 in una manifestazione con 4000 presenti), il massiccio è stato finalmente tutelato. Dal dicembre '91, infatti, il Parco Nazionale Gran Sasso-Monti della Laga include i selvaggi territori montani di Amatrice, Accumoli e dei comuni vicini. Wilderness, però, non significa necessariamente lunghe e faticose avventure. A chi ama le tranquille passeggiate, il versante laziale della Laga offre lo splendido sentiero che sale da Capricchia a Selva Grande, quelli che portano alle numerose cascate, i panorami dal "tracciolino di

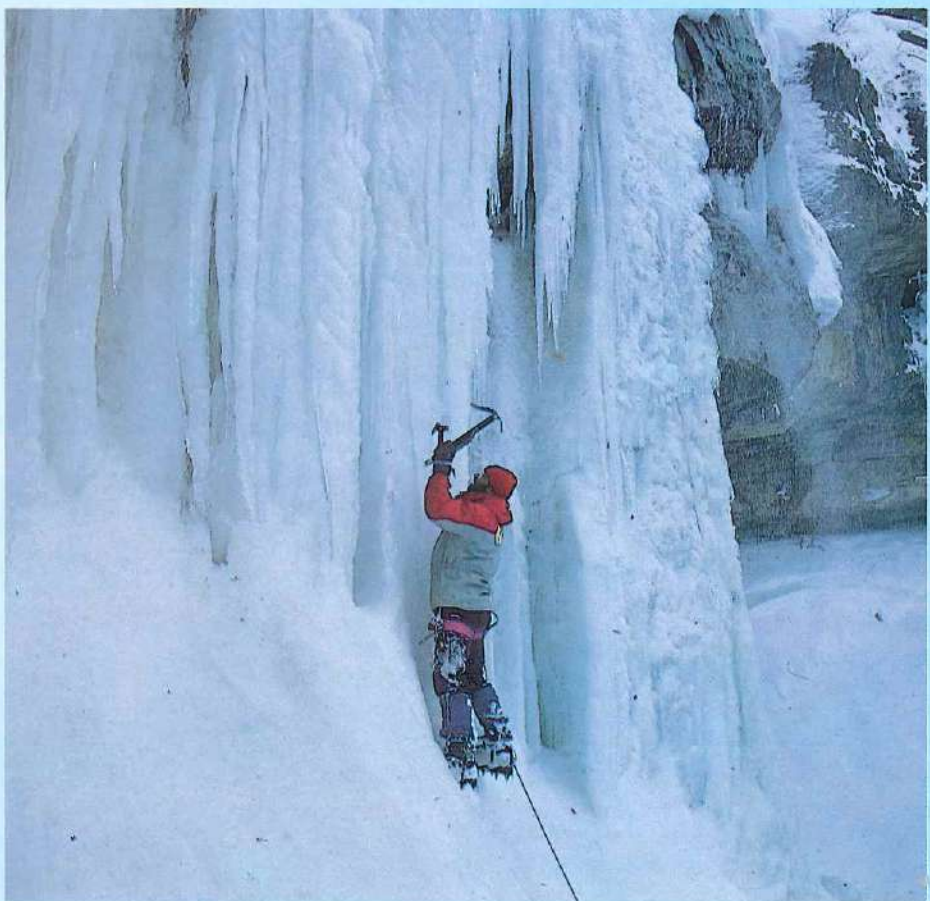
Annibale" e dal Pizzo di Sevo. È possibile – ma non confermato dagli storici – che il Cartaginese sia passato proprio dalla Laga, nel 217 a.C., nel suo viaggio dal Trasimeno a Canne. Ma anche chi cerca l'avventura è servito. D'estate, tutte le cime maggiori offrono lunghe escursioni in ambiente solitario, mentre la traversata integrale del massiccio è uno splendido trekking di due giorni. Il "Grande Anello della Laga" consente una settimana di cammino. D'inverno, le carrarecce della Laga diventano splendide con gli sci da fondo ai piedi, e le vette sono mèta di gite di sci-alpinismo di prim'ordine. Quando il freddo

colpisce, le cascate della zona ghiacciano: i fossi di Ortanza di Valle Conca, della Pacina e le cento cascate e cascatelle della Laga diventano teatro per un alpinismo difficile, spettacolare, d'avventura. Nelle pieghe della montagna laziale, ci si può sentire sul Monte Bianco.

9

CASCATE DI GHIACCIO

L'arte è nata in Scozia, sulle basse montagne che il gelo artico corazza di ghiaccio in inverno. Poi si è diffusa sulle Alpi. Infine è arrivata all'Appennino, dove però le giornate e i luoghi adatti sono pochi. La Laga, da qualche anno, si è rivelata il luogo migliore. Nel Lazio, le cascate più classiche sono le Barche, le Prata, i fossi ghiacciati di Ortanza, della Pacina e di Valle Conca. Per salire le cascate gelate – difficile arte alpinistica – occorrono tecnica raffinata, sangue freddo, e attrezzatura adeguata: piccozze a becca ricurva, ramponi e scarponi rigidi, corda, imbragatura, casco, chiodi da ghiaccio al titanio. L'abbigliamento deve essere impermeabile e caldo. Sulle Alpi, spesso le cascate sono a pochi minuti dall'auto o da una funivia. Sulla Laga, occorre camminare per ore, spesso nella neve alta e con grande fatica. Anche l'alpinismo, qui, ben s'intona alla wilderness.



I MONTI DELLA DUCHESSA



- 1) Il Velino dal Gianicolo
2) Il rifugio Sebastiani

10 Il Lazio è una regione di laghi. Ci sono i bacini costieri come quelli di Fogliano, di Caprolace e dei Monaci, tutti sul litorale del Circeo e frequentati da fenicotteri e aironi. Poi ci sono i laghi di collina, e qui la scelta è veramente molto ampia. Dai laghi dell'Alto Lazio (Bolsena, Vico, Bracciano) si passa ai Colli Albani, con i bacini Albano e di Nemi. Chiudono la sfilata i laghetti ciociari, da Posta Fibreno al Canterno. Più in alto, si sa, la questione è diversa. Calcareia, permeabile, la montagna laziale non trattiene le sue acque in superficie. Dallo Scandarello al Turano e al Salto, i laghi di montagna laziali sono bacini artificiali. L'eccezione c'è, e si trova nel Reatino. Ai piedi del Nuria, i bacini gemelli di Cornino e Rascino impreziosiscono con la loro presenza due belle conche di pascoli poste rispettivamente a 1150 e 1250 metri. Più a sud, il piccolo Lago della Duchessa rallegra le scure montagne cui ha dato il nome, al margine del massiccio del Velino. La zona è selvaggia, di grande respiro, facilmente accessibile da Roma. Difficile immaginare un massiccio meglio raggiungibile del Velino. Proprio ai suoi piedi, in vista di tutte le sue cime, si biforcano le autostrade per L'Aquila e per Pescara. Dai caselli di Avezzano e dintorni, basta poco per raggiungere la base della vetta più alta. Da quello di Valle del Salto, sulla A 24, una manciata di chilometri porta all'inizio dei sentieri. I due più belli, più frequentati, più noti, iniziano dalle poche case e dalla torre medievale diroccata di Cartore, tra silenziosi boschi di querce. Uno s'impenna nella Val Fua, supera brevi tratti intagliati nella roccia, raggiunge la faggeta della Valle del Cieco e poi, in due ore, il lago. L'altro penetra nella selvaggia Val di Teve, una delle più spettacolari del Lazio, fino alla conca tra le creste del Costone e il Velino. Quattro o cinque ore sono sufficienti per abbinarli, e compiere una delle escursioni più belle dell'Appennino laziale. E non abbiamo ancora detto delle cime. Quella del Velino, 2487 metri, appare da Roma ma è interamente in Abruzzo. Lo stesso vale per i

suoi vassalli più vicini, il Caormia, 2409 metri, e il Sèvice, che ne misura 2332. Sul confine regionale sono però il roccioso Costone, alto 2239 metri, e soprattutto il Muro Lungo, 2187 metri, che domina la bassa Val di Teve con una parete rocciosa colossale quanto spettacolare. Tutto laziale è il Morrone, alto 2141 metri: l'itinerario per salirvi inizia dallo splendido borgo medievale di Corvaro, accanto alla cima sono dei valloni modellati da antichi ghiacciai. Il Monte Cava, 2000 metri giusti, si sale ancora da Corvaro. Agli automobilisti è noto perché, insieme al Monte San Rocco, forma la galleria con la quale l'autostrada passa verso la conca

aquilana. Austere e selvagge, queste montagne lo sono senz'altro. I cavalli al pascolo presso il Lago della Duchessa dividono il loro spazio vitale con le ormai rare coturnici, l'aquila che nidifica in Valle Majelama, i lupi. Una piccola Riserva naturale dello Stato, gestita dal Corpo Forestale, tutela la Val di Teve e la vetta vera e propria del Velino. Ancora sulla carta, purtroppo, è la Riserva regionale del Lazio istituita nel 1990. Come conoscere queste vette e queste valli? Mète di lunghe e faticose escursioni, i Monti della Duchessa e il Velino si possono raggiungere anche pernottando al rifugio Sebastiani (del CAI Roma, da non



- 1) Lago della Duchessa
2) Duchessa Corvaro

ORCHIDEE SELVAGGE

Molti, a sentir parlare di orchidee, penseranno subito all'Amazzonia, al bacino del Congo, agli altri luoghi caldi e umidi della Terra. Invece, delle ventimila specie che appartengono alla famiglia della *orchidaceae*, circa 120 sono presenti in Italia. I massicci dell'Appennino ne sono particolarmente ricchi. Le orchidee selvatiche del Lazio e dell'Appennino hanno colori e forme molto diverse tra loro. La più comune è forse la *Anacamptis pyramidalis*, di colore rosa, che può raggiungere i 50 centimetri di altezza. Alla stessa quota, tra i 1000 e i 1500 metri, si possono osservare la *Orchis morio* (o "Giglio caprino") e la screziata *Orchis tridentata*. Più in alto, sui pascoli d'alta quota, è facile incontrare le *Dactylorhiza latifolia*, con i suoi fiori che possono variare dal rosso al giallo intenso.



confondere con l'omonimo al Terminillo), oppure alla Capanna di Sevice, del Gruppo Escursionisti Velino. Sulla parete del Muro Lungo salgono quattro itinerari diversi, aperti da alpinisti di Roma, Palestrina e Avezzano a partire dal 1972. D'inverno, le profonde valli esposte alle slavine impongono notevole attenzione. Il terreno scosceso lascia pochissime possibilità al fondista. Con piccozza e ramponi, però, la salita alle cime del Costone, del Morrone, del Velino è un'impresa senza rischi, nonostante i forti dislivelli. Qui, l'alpinismo appenninico è ancora quello del passato. A inaugurarla fu, nel 1880, Enrico Abbate. Per raggiungere il Fucino, da Roma, fu costretto a passare per Sora e Avezzano: una settimana di trekking per salire il Velino e il Sirente. Ma da qui l'alpinismo nostrano è decollato per il Nord. Sui Monti della Duchessa, infatti, si è formato negli anni '50 Gigi Panei: abruzzese di Avezzano, il primo uomo dell'Appennino a diventare guida di Courmayeur.

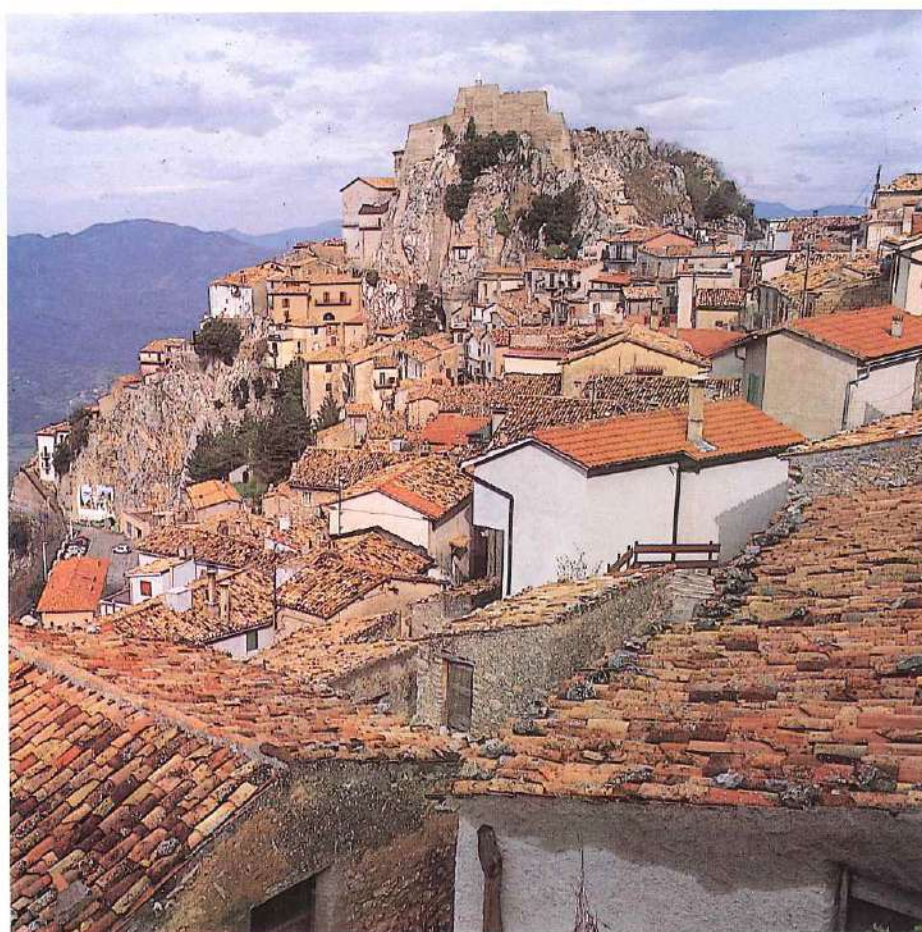


I MONTI SIMBRUINI



- 1) Cervara di Roma
- 2) Il Viglio

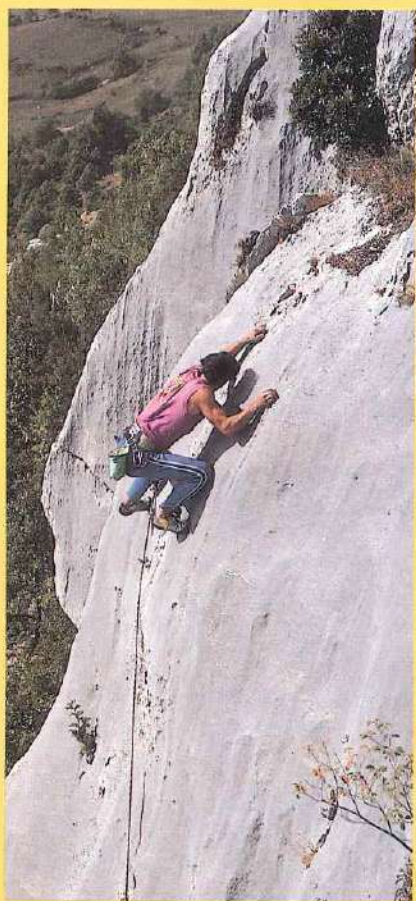
12 "Masse rocciose sempre più erte, vallate romantiche e selvagge, cupi castelli medievali lungo il corso dell'Aniene". Così, nel 1860, descriveva i Simbruini Ferdinand Gregorovius. Da tedesco, era attratto dalla storia dei monasteri di Subiaco, e ancora di più dal ricordo della fine del potere Svevo in Italia a Tagliacozzo, sul versante abruzzese del massiccio. La bellezza dei luoghi lo stupiva a ogni passo. Prima, per Roma repubblicana e imperiale, i Simbruini erano stati la sorgente più importante per la città: ne convogliavano le acque l'*Anio Vetus*, l'*Anio Novus*, l'*Aqua Marcia* riportata in città solo a fine ottocento. Poco a monte di Subiaco, costruì una villa Nerone. Poi arrivò Benedetto da Norcia: e il Sacro Speco e Santa Scolastica divennero luoghi di preghiera tra i più importanti d'Europa. Ma non c'è solo la storia. Al di sopra della Valle dell'Aniene, i Simbruini si allargano in uno straordinario altopiano, che alterna le faggete ai pascoli. D'estate vi pascolano bovini e cavalli tenuti allo stato brado. D'inverno, lo sciatore di fondo trova (a 50-70 chilometri da Roma!) un terreno di gioco stupendo. La parte più occidentale del massiccio culmina nei 1853 metri di Monte Autore e nei 1959 del Tarino. Tra i due, la rupe della Tagliata, affacciata su Vallepietra, ospita con la SS. Trinità un santuario emozionante, e di tradizioni molto antiche. Poi la catena si alza. I Simbruini "over 2000" si riducono a pochissime cime. L'arrotondato Cotento, 2014 metri, che domina le sorgenti dell'Aniene ed è quasi raggiunto dagli skilift di Campo Staffi. Soprattutto il Viglio, 2156 metri, vetta molto bella, carissima a escursionisti e alpinisti laziali, celebrato fin dal secolo scorso. A settentrione del Viglio, gli snelli ma modesti cocuzzoli dei Cantari e del Gendarme allungano, per i più pignoli l'elenco dei "duemila" dei Simbruini. Boschi e rocce, acque e pascoli fanno di queste montagne un ambiente ancora suggestivo e integro, protetto dal 1983 dal primo Parco Regionale della montagna laziale. È allo studio anche la tutela, con analogo strumento del versante abruzzese.



Alba sul Viglio

LE PALESTRE DI ROCCIA

La montagna laziale, com'è ovvio, è ben diversa dalle Dolomiti. Le pareti di roccia sono rare, modeste, spesso friabili. Pure, da quasi vent'anni, il Lazio è una delle regioni d'Italia con più arrampicatori e pareti attrezzate. Molte sono sulla costa. Intorno ai Simbruini, però, se ne contano molte e interessanti. Ingredienti dell'arrampicata sportiva (erroneamente chiamata *freeclimbing* da alcuni) sono un ottimo allenamento, delle rocce attrezzate con chiodi a espansione (gli *spit*), un paio di scarpette a suola liscia, la corda e poco altro. Faticosa ma sicuro, questo sport contagia nel Lazio molte migliaia di praticanti. Per imparare, ci si può rivolgere alle guide alpine o al CAI. Sulla costa pontina, si arrampica a Sperlonga, Leano, Gaeta e al Circeo. In Ciociaria, a Supino e Sora. In Sabina, al Monte Morra. Intorno ai Simbruini, sono le pareti di Pietrasecca, Petrella Liri, Subiaco, Castellafiume e Tagliacozzo. Lunghe, impressionanti e alpinistiche, invece, le vie della Rupe della Tagliata, a Vallepietra.



Nel Lazio, sono interessati i sette comuni di Camerata Nuova, Cervara di Roma, Subiaco, Jenne, Trevi nel Lazio, Filettino. La sede del parco è a Jenne. Come per il Terminillo, le stazioni sciistiche dei Simbruini sono state da sempre tra i campi-scuola dei romani. Livata con il suo campetto e le piste di Campo dell'Osso, Staffi con le sue discese affacciate su un oceano di boschi sono le mètte più note. Oltre il confine regionale, si affiancano loro Marsia e Campo Rotondo. Per chi vuole imparare, la zona è ottima anche oggi. Delle grandi possibilità per il fondo abbiamo già detto all'inizio. A primavera, l'alta valle dell'Aniene, stretta da solitari boschi e da belle pareti di roccia, è particolarmente cara agli appassionati di canoa. I pianori e le sterrate di Camerata Nuova, Vallepietra, Livata hanno iniziato ad affermarsi come un terreno di gioco ideale per l'escursionismo a cavallo. Per chi ama le alte quote, però, il luogo più emozionante dei Simbruini resta la cresta sommitale del Viglio. D'estate, un sottile crinale roccioso collega le rupi del Gendarme con l'ampio pianoro della cima. D'inverno, qui occorrono piccozza, ramponi, piede sicuro. Anche per lo sciatore-alpinista la zona è del massimo interesse. La salita da Fonte della Moscova è facile, la partenza in sci dalla cima dà un groppo alla gola. Di fronte, appaiono il Gran Sasso, la Maiella, il Tirreno.

13



I MONTI ERNICI

5

- 14 "L'occhio cadeva su una profondità vertiginosa dalla quale saliva l'eco del torrente Cosa, poi si alzava verso le magnifiche piramidi montane tra le quali si ergeva, gigantesca, la Monna". Così, nel 1858, Ferdinand Gregorovius descriveva l'arrivo nella valle di Trisulti, cuore della catena degli Ernici. Dai tempi del viaggiatore tedesco innamorato di Roma e del Lazio è passato oltre un secolo. Eppure, per chi sale da Colleparado alla montagna, l'incanto è rimasto immutato. I fittissimi boschi dove è facile avvistare gatto selvatico e scoiattolo, le alte rocce della Rotonaria dove nidifica l'aquila, le gole e le grotte, il torrente. Pochi luoghi, nelle montagne del Lazio, sono più armoniosi di questi. Prosecuzione dei Simbruini verso sud est, gli Ernici sono assai più selvaggi. In quota salgono due sole strade, a Campo Catino e a Prato di Camponi. Per il resto, le vette sono solitarie e remote. Sulla Valle del Cosa, intorno a Campoli, sulla Val Roveto abruzzese scendono faggete fittissime, di suggestiva bellezza. L'elenco delle vette principali non è lungo. A nord ovest, il Crepacuore, alto 1997 metri, segna il confine con i Simbruini. Poi la Monna, che tocca i 1951, ed è tuttavia tra le cime più interessanti della regione. I "magici 2000" vengono superati di 4 metri con il Ginepro, affacciato sull'incredibile Vallone dell'Inferno, lungo 15 chilometri e privo di strade e di presenza umana. Forse vi abita l'orso. Le cime più elevate dominano il pianoro erboso di Campoli, mèta di comode gite da Veroli. Il Monte del Passeggio con i suoi 2056 metri, è il più alto. Più noto, più frequentato e più bello è però il Pizzo Deta, che raggiunge i 2041. Domina come un aguzzo torrione (il nome significa "Pizzo a Dito") la media e bassa Val Roveto. Poi le creste boschive della Serra Comune e della Serra Alta scendono a Sora, alla sua Rocca, al corso del Liri che si allarga sulla pianura ciociara. Tra le montagne del Lazio, gli Ernici sono i più ricchi di storia. Trisulti, la Certosa più suggestiva d'Italia, è proprio al centro del gruppo. Al margine occidentale, l'Arco di Trevi segnava il confine

- 1) L'arco di Trevi
- 2) Monte Crepacuore
- 3) Salita Monte Crepacuore



- 1) Il pozzo Santullo
2) Rifugio di Campo Catino

tra le terre degli Ernici e degli Equi. A sud, le ripide pendici dei monti dominano Anagni, Alatri, l'abbazia cistercense di Casamari. Eremi, mura poligonali, e torri medievali di Vico nel Lazio completano il quadro. Ma non c'è solo la storia. Più che altrove, il carsismo qui ha modellato la montagna. A Collepardo, si visitano la Grotta dei Bambocci, accessibile al pubblico, e il Pozzo Santullo, un impressionante voragine profonda una quarantina di metri e larga sessanta, il cui fondo è occupato da un boschetto. Chiunque, con cautela, si può affacciare dall'alto. La discesa al fondo è però accessibile solo a speleologi esperti, e dotati delle necessarie tecniche. Più in alto, le doline crivellano Campo Catino e dintorni. Poco ad est, ai piedi

della zona sciistica, si aprono le grotte più profonde e difficili del Lazio: la più nota è l'Abisso Vermicano. Sul versante abruzzese, infine, precipita dai fianchi del Monte Crepacuore la cascata di Zompo lo Schioppo. Senza alcun dubbio, è la più alta e impressionante dell'Appennino. Solitari e selvaggi, ricchi di fauna e di flora, gli Ernici sono oggi sulle carte geografiche uno "spazio bianco" tra il verde del Parco dei Simbruini e quello del Parco nazionale d'Abruzzo. È troppo sperare che anche questa catena sia tutelata al più presto?

AQUILE E AVVOLTOI

Tra gli animali, nessuno è simbolo migliore delle alte quote dei grandi rapaci con il loro volo lento, elegante, silenzioso. Il condor è il simbolo delle Ande, le aquile volano sulle montagne dell'Alaska, sul Kilimangjaro, su tutti i massicci più integri delle Alpi. Di recente, si è riaffacciato in Trentino dall'Austria il gipeto, avvoltoio un tempo assai diffuso. Cosa resta di tutto questo nel Lazio? Da qualche anno, purtroppo, si è estinto sul territorio regionale il capovaccaio,

elegante avvoltoio dalle piume chiare diffuso nella Campagna romana come in montagna, e nidificante a lungo tra Simbruini ed Ernici. Il biancone, una splendida aquila che si nutre di serpenti, nidifica sulle alture di tufo della Tolfa. Dei grandi uccelli, sugli Ernici resta soprattutto l'aquila. Non è difficile avvistarla nel cielo di Trisulti, o sopra le vette di Pizzo Deta o della Monna. I nidi, gelosamente difesi dai genitori, sono sorvegliati spesso da volontari della LIPU, per evitare fucilate e furti di nidiacei o di uova.

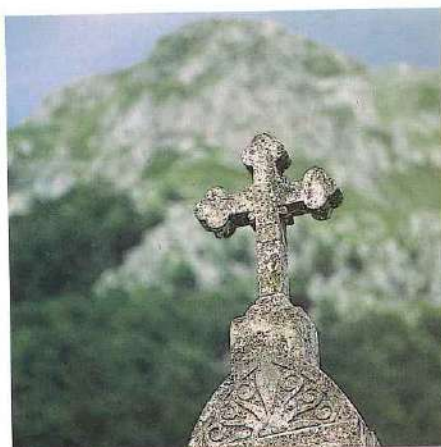


I MONTI DEL PARCO D'ABRUZZO

1) Madonna di Canneto
2) Segnaletica



16 Ha da poco compiuto settant'anni, interessa tre regioni, attira visitatori da ogni parte d'Europa. Comprende vette, faggete, laghi di eccezionale suggestione. Del camoscio, dell'orso, del lupo è quasi superfluo raccontare. Esteso su 46.000 ettari, il Parco nazionale d'Abruzzo interessa anche sette comuni del Lazio. Forse, il nome "dell'Appennino" sarebbe più adatto. Meno alte di altri massicci vicini, le vette comprese nel Parco sono però tormentate, rocciose, affascinanti. Delle tre catene dei Monti Marsicani, sono nell'area protetta la centrale (che culmina nel Monte Marsicano) e l'occidentale, che segna il confine con il Lazio. Più a oriente, i massicci del Greco, della Rocca Chiarano, del Genzana, dovrebbero essere tutelati in tempi brevi. Le vette più belle si concentrano proprio a sud-ovest, sul confine ciociaro. Isolata a nord è la mole rocciosa del Cornacchia, alto 2004 metri, balcone sulla Val Roveto e su Sora. Toponimi come la Brecciosa, Monte Breccioso, il Macerone la dicono lunga sull'aspetto sassoso e desolato della cima. Verso sud, scene da questa montagna il Vallone Lacerno, il canyon più impressionante e selvaggio del Lazio. Qui l'orso si può avvistare davvero. Poi, per il lungo tratto che comprende Forca d'Acerò, la "porta laziale" del Parco, le vette sono di qualche metro più basse. A quota duemila si torna con il Petroso, che tocca i 2249 e domina la romantica Val Canneto. Poi la catena prosegue con il tozzo torrione dell'Altare, il Tartaso, infine la frequentata Mèta, alta 2242 metri. Delle Mainarde, che prolungano a sud la sfilata, ci occupiamo più avanti. Qui forse più che altrove, l'appassionato di montagna può scegliere come vuole. Dalle brevi passeggiate nei boschi si passa alle rudi sgroppate verso le cime, con un totale di 300 sentieri segnati (circa un terzo dei quali nel Lazio). Con gli sci da fondo ai piedi, si può scegliere tra il vallone Capo d'Acqua, la lunga Val Canneto, la Macchiarvana cara ai fondisti di San Donato Val Comino. D'inverno, con piccozza e ramponi, il Petroso si sa far rispettare. Con gli sci, da Picinisco, si



IL CAMOSCIO

Lo chiamano "il camoscio più bello del mondo". E basta salire a Passo Cavuto, ai Tre Confini, a Forca Resuni per scoprire che non si tratta di un soprannome esagerato. Più chiaro del suo cugino delle Alpi, parente stretto del camoscio dei Pirenei, lo splendido animale dalle corna arcuate è capace di muoversi con eccezionale eleganza su ripidi pendii di neve ghiacciata o aeree creste rocciose. Sul versante ciociaro del Parco, lo si ammira intorno a Forca Resuni e al Petroso, oppure sui terrazzi di pascoli ai piedi della



Meta. I circa 500 esemplari sopravvissuti all'interno del Parco hanno però da qualche anno ripreso ad espandersi. Nel 1989, un primo nucleo è stato trasportato sul Monte Marsicano. L'anno dopo, un'altra reintroduzione ha avuto luogo sulla Maiella. Nella scorsa estate, due gruppi di camosci sono stati liberati a Farindola e in Val Maone, sul Gran Sasso. Tra le prossime mète, sono i Monti della Laga, i Sibillini, i Simbruini-Ernici. Li rivedremo numerosi anche nel Lazio?



- 1) Faggete della Val di Rose
- 2) Rifugio di Forca Resuni



2

preferisce puntare alla mèta. Con teleobiettivi e binocoli, conviene salire in cerca di camosci a Forca Resuni e ai Tre Confini. Chi preferisce l'emozione di parapendio e deltaplano può saltare dalla strada di Forca d'Acero, trampolino degli appassionati ciociari. Attività, tutte quante, che si possono praticare ovviamente anche al di là del confine regionale. Ma il versante laziale, spesso ingiustamente trascurato, stupisce per la sua varietà. I boschi ci sono, e spesso sono fittissimi e integri: ma si alternano qui a ripidi pendii rocciosi e sassosi, ad atmosfere "mediterranee" e solari difficili da trovare in Valle del Sangro. Canyon, grotte, lo splendido lago di Posta Fibreno (protetto da una Riserva regionale) aggiungono fascino alla zona. In basso, ormai tra le colline ciociare, gli interessanti centri antichi di Campoli Appennino, Picinisco e Settefrati, le chiese e la torre medievale di San Donato Val Comino, la severa fortezza diruta di Alvito attirano su queste montagne anche chi non cerca soltanto l'alta quota.

LE MAINARDE

Verso il Monte Forcellone

7

18 I monaci di Cassino le conoscevano bene. Secoli fa, le aggiravano a sud per raggiungere San Vincenzo al Volturno, le scavalcavano al Passo dei Monaci per arrivare nella Valle del Sangro. Più tardi sono arrivati i briganti, i soldati borbonici che davano loro la caccia, da ultimi gli scontri del 1944. Oggi, però, le Mainarde sono le meno note tra le grandi montagne del Lazio. Si alzano al confine di tre regioni – il Lazio, il Molise, l'Abruzzo – ed anche il confine della Campania è vicino. Estremo settore meridionale dei monti del Parco nazionale d'Abruzzo, hanno già uno spiccato "sapore di Sud". La luce, la parlata dei

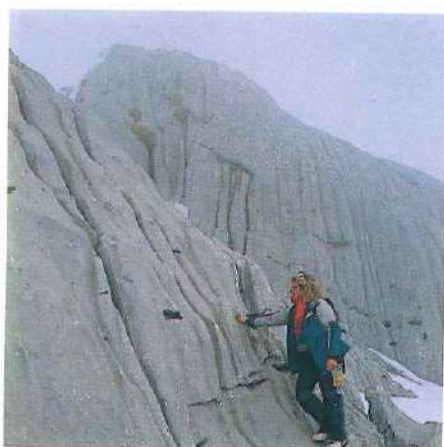
pastori, i panorami sul Matese e le piane di Caserta e di Isernia le avvicinano all'Appennino molisano e campano. Dal Lazio, le Mainarde si raggiungono da paesi raccolti, poco frequentati dal turismo. Grazie ai modesti skilift di Prato di Mezzo, Picinisco è un centro relativamente conosciuto. Ma chi conosce San Biagio Saracinisco, La Selva e il suo lago, Vallegrande e Cardito? Pochi chilometri più a sud, sul versante laziale come in quello molisano, i borghi di Scapoli, Filignano, Acquafondata conservano la nobile e antica tradizione della zampogna. In alto, appare una montagna vera. Aerea e rocciosa è la cresta del

L'ORSO

È lungo due metri, può pesare tre quintali, si nutre di bacche e germogli ma anche di pecore, insetti, prodotti agricoli. Antico signore dell'Appennino, l'orso marsicano sopravvive in meno di 100 esemplari, salvati dall'estinzione grazie al Parco nazionale d'Abruzzo. Presente con piccoli nuclei anche sulla Maiella, il Sirente, la Laga, l'orso è assai difficile da incontrare. Sul versante laziale, lo si può avvistare nel selvaggio Vallone Lacerno, in Val Canneto, oppure tra le aspre gioaie delle Mainarde. Proprio qui, nel 1991, è stato svolto un intenso programma di ricerche. Sporadico predatore delle greggi, ghiotto di mele e granturco, l'orso ha sviluppato nei secoli una autentica simbiosi con l'uomo. A insidiarne l'esistenza, oltre al bracconaggio, sono stati l'abbandono dei pascoli e dei campi. L'orso ha bisogno di un Parco meglio sorvegliato e più esteso: ma anche di una presenza umana che rimanga vitale nell'Appennino.



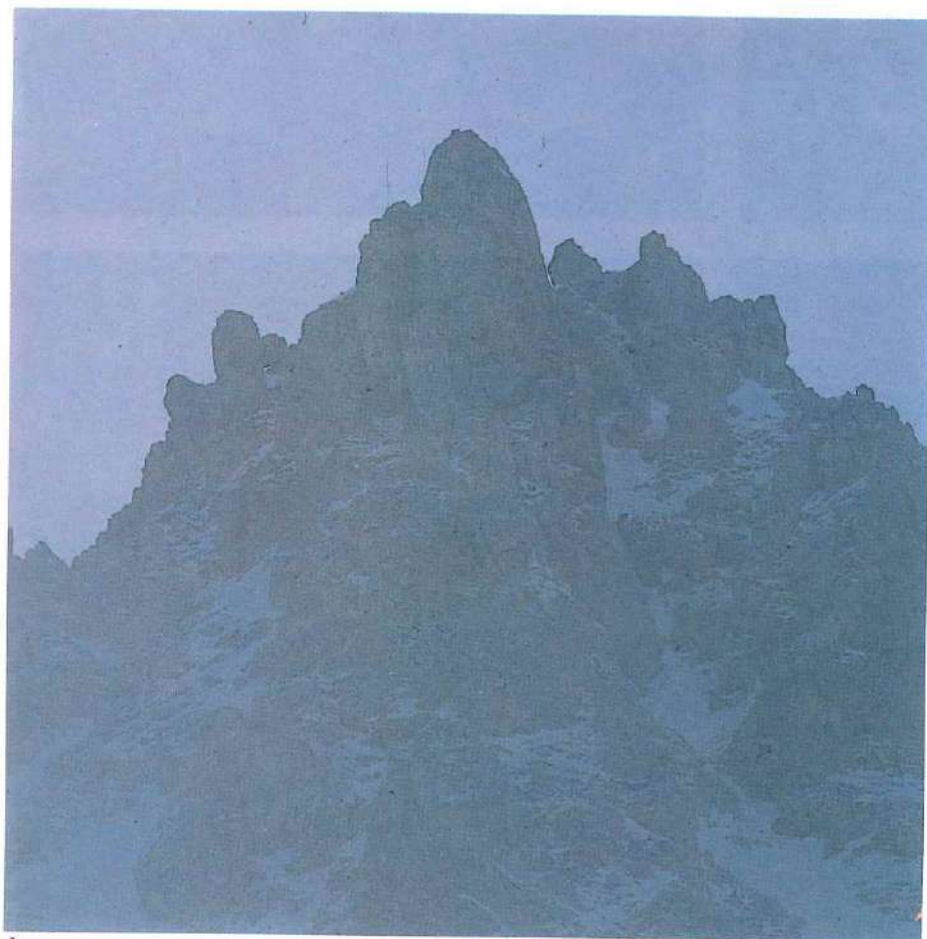
- 1) Salita al Monte Cavallo
- 2) Faggio in valle Tabaccara
- 3) Monte Predicopeggia



1



2



3

Monte Cavallo, la cima più frequentata della zona. Ripidi canaloni e rocce salgono al Monte Forcellone, il più vicino alla Ciociaria. Selvaggi circhi glaciali incidono la costiera della Metuccia, del Monte a Mare, del Cappello del Prete. Anche se di poco, tutte le cime importanti superano "quota duemila": 2039 il Cavallo, 2102 la Metuccia, 2030 il Forcellone, 2020 il Monte a Mare. In montagna, i toponimi raccontano spesso delle storie vere. E così, se il Cappello del Prete deve il suo nome alla forma per chi osservi da Isernia, il Monte a Mare e il quasi omonimo Monte Mare permettono allo sguardo di spaziare sul Tirreno, il Circeo, Ponza, addirittura il Vesuvio. Del Passo dei Monaci abbiamo detto, i religiosi di Cassino sono ricordati anche dalla Valle Monacesca. Tra le Case le Mainarde, in Valle Venafrana, è un edificio seicentesco costruito come dipendenza agricola del monastero fondato da San Benedetto. Ma non c'è solo la storia. Alla loro scarsa frequentazione da parte di escursionisti e sciatori, alla poca invadenza delle costruzioni e delle strade, le Mainarde devono la sopravvivenza di tradizioni e pastori. Ma anche quella dell'orso, dell'aquila, del lupo. Qui, al confine del primo Parco nazionale dell'Appennino, la grande fauna dell'Italia centrale è ancora tutta al suo posto. Trascurate per decenni, le Mainarde sono balzate negli ultimi anni agli onori delle cronache nazionali e non solo per due motivi non indipendenti tra loro. Nel 1988, Rocchetta a Volturno è stato il primo Comune italiano a richiedere "dal basso" l'inserimento del suo territorio in un Parco. È stata accontentata due anni dopo, quando 3000 ettari di 5 comuni molisani sono stati aggregati all'area protetta. Nel 1990, poi, è iniziato il più avanzato progetto di ricerca sull'orso mai condotto in Italia. Come base per censire i plantigradi, applicare a qualcuno di loro dei radiocollari, sorvegliarne le mosse, i ricercatori hanno scelto proprio le Mainarde. Difficile pensare a una prova migliore dell'integrità di un massiccio d'Appennino.

- 1) Duchessa, Architrave a Corvaro
- 2) Simbruini, Affresco del Sacro Speco
- 3) Amatrice, Chiesa di S. Agostino

20



1

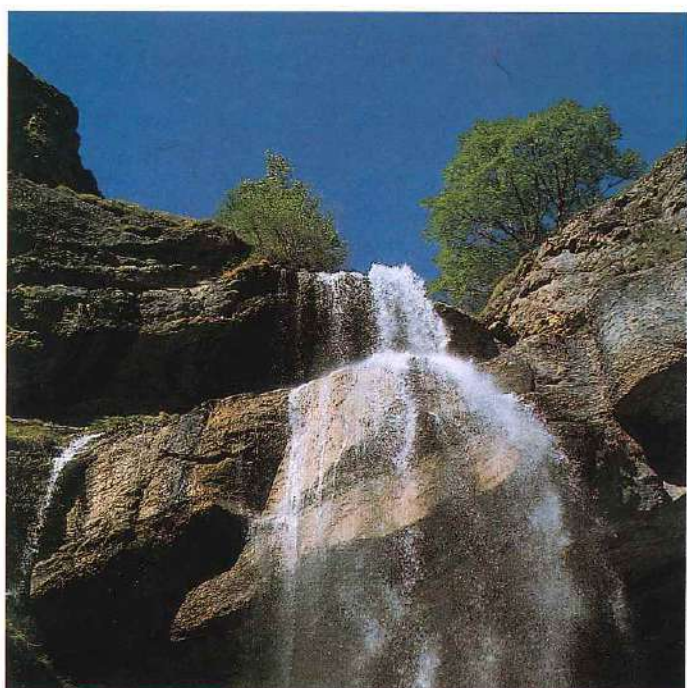


2

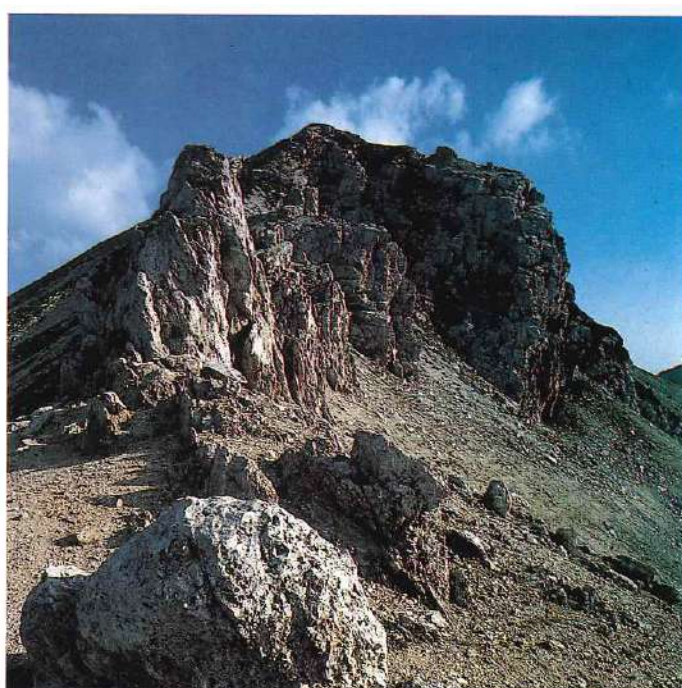


3

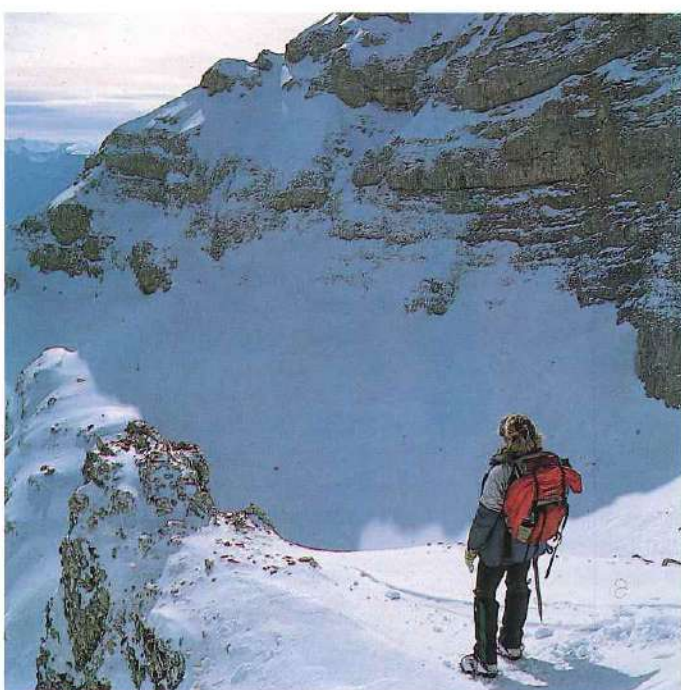
- 1) Monti della Laga, Cascata delle barche
- 2) Val Roveto, Cresta Monte Crepacuore
- 3) Il Viglio
- 4) Parco d'Abruzzo, S. Donato Valcomino



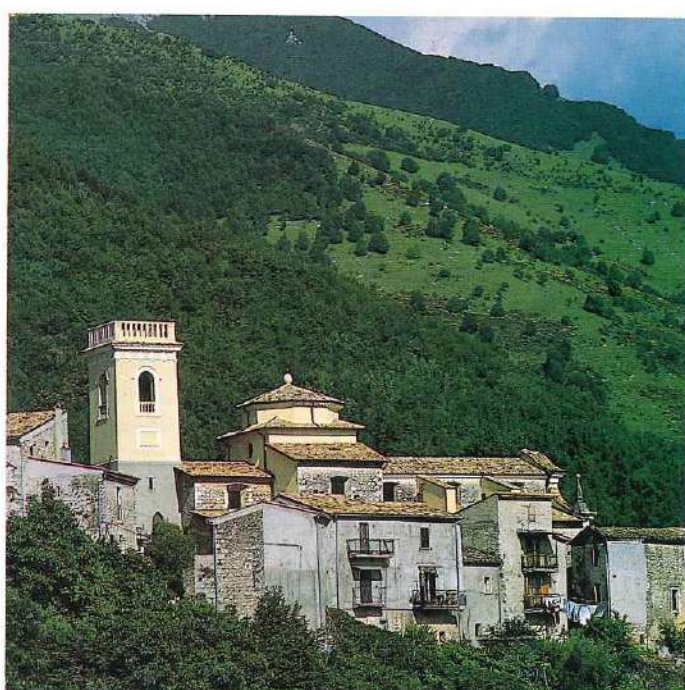
1



2



3



4

IL LAZIO DEI VINI

Il bere bene è segno di civiltà antica e moderna. L'antica sapienza dell'uomo coltivatore continua ancora oggi a sposarsi con la conoscenza scientifica e la raffinatezza tecnologica della nostra società. Ieri come oggi, dunque, il vino è intelligenza, alimento, risorsa economica e tanto amore: una ricchezza in tutti i sensi. "RL", come sua tradizione, offre ai lettori, in questo numero, la possibilità di scandagliare un mondo: quello del vino e, in ultima analisi, della nostra cultura. L'autore del servizio è Ruggero Alcanterini, giornalista specializzato in problemi del tempo libero e del buon vivere che ha condotto, per circa dieci anni, talk-show per Radio Rai.

L'Italia compete testa a testa con la Francia per il primato mondiale della produzione del vino che oscilla intorno ai settanta milioni di ettolitri ogni anno. Di questo inebriante mare di piacevole bevanda, dalle più diverse tonalità di colore e gradazioni alcoliche, il Lazio è per circa un decimo produttore, una quota di tutto rispetto, ricavata dai novantacinquemila ettari di colture a vigneto in gran parte specializzato. Il vino, o meglio i vini, del Lazio hanno dunque un peso statistico rilevante nel panorama nazionale e internazionale, con un prodotto

quantitativamente pari a quello della Germania e maggiore di quello dell'intera Grecia. Tale produzione è costretta però ad un ulteriore salto di qualità, nonostante i progressi degli ultimi trent'anni, anche grazie all'intervento di nuove colture e di nuove tecniche produttive, e al miglioramento nella promozione e distribuzione. Il maggiore incremento della qualità si è registrato proprio tra i vini bianchi che rappresentano una tradizione ed una caratteristica del Lazio, nonché il novanta per cento della sua intera produzione, con riferimento ai Castelli Romani anzitutto e poi alle zone elettive del Viterbese e del Frusinate, nonché della Piana Pontina, zona di nuova vocazione che manifesta grande vitalità. L'attività vitivinicola della nostra regione è contraddistinta ancora dalla frammentarietà e dalla artigianalità che possono essere considerati al contempo croce e delizia; peculiarità comunque da modificare se si vogliono ottenere il giusto successo e una adeguata remunerazione. I vini a denominazione d'origine controllata (D.O.C.) sono ben venticinque, ma rappresentano appena il sette per cento della produzione complessiva quindi soltanto una parte di questo mezzo milione di ettolitri raggiunge oggi la qualità ottimale, il livello di competitività necessario per il mercato nazionale e

internazionale. La produzione di vini da tavola con indicazione geografica e di spumanti con metodo "charmat" qualifica un'ulteriore quota della produzione laziale di vino. A fronte di una grande potenzialità, oggi solo in parte espressa, vi è la straordinaria storia che ha alle spalle il vino del Lazio, ovvero il vino dei re, degli imperatori e dei papi. Non a caso la "ratio" delle tre leggi regionali sulle "strade dei vini" s'incentra sugli aspetti prestigiosi della storia, della cultura e del paesaggio, sul fascino della "campagna romana". Ma si avvertono per contro le necessità di un miglioramento ulteriore della qualità complessiva, di un finanziamento e di un adeguato utilizzo delle leggi in questione e magari della istituzione di una enoteca regionale, struttura di cui si sente l'assenza, e che il Veneto e l'Emilia Romagna hanno già creato. Il riconoscimento di nuovi vini D.O.C. e le iniziative dell'imprenditoria di settore non riescono però a supplire alla necessità di un punto coordinamento forte, ricco di progettualità e dotato di un'adeguata strategia attuativa, da cui non si può assolutamente prescindere se si vuole contare di più.

Ruggero Alcanterini

Zoom sulle norme

LE LEGGI DEL VINO



Sotto il profilo legislativo, il settore vitivinicolo nel Lazio gode di una legge "quadro", la n. 47 del 1980, che mira al potenziamento, alla riqualificazione, allo sviluppo del settore, alla difesa e alla valorizzazione dei vini regionali, e punta alla razionalizzazione degli impianti produttivi e al miglioramento delle tecniche colturali, al potenziamento delle cantine sociali, nonché allo sviluppo della cooperazione anche al fine di favorire la commercializzazione del prodotto. Questa legge ha indubbiamente favorito la delimitazione delle zone aventi vocazione vinicola e viticola, con riferimento allo sviluppo dei vini D.O.C. Entrando nel dettaglio, con la stessa normativa, la Regione ha stabilito di evitare l'espansione dei vigneti per uva da vino nelle zone di pianura irrigue o interessate da impianti di adduzione, negando per di più incentivi per nuovi vigneti di pianura non ricadenti in zone di qualità (V.Q.P.R.D.). Sono consentiti solo nuovi impianti in zone doc e collinari con chiara vocazione e in assenza di altre alternative colturali. Gli impianti promiscui o vetusti devono essere ristrutturati ed anche l'attività vivaistica è coordinata ed orientata in modo tale da utilizzare barbatelle di tipo "certificato". La legislazione successiva integra e modifica la legge in questione e quelle precedenti, in particolare la n. 27 e la n. 46, entrambe del '74, che recano per di più lo stesso titolo: Provvidenze per il settore vitivinicolo. Anche in conseguenza della legge 47/80, la Regione Lazio ha poi varato, tra il 1983 e il 1988, le "Strade dei vini" che interessano i Castelli Romani (n. 12/83), l'Alta Tuscia (n. 90/89) e le zone del Cesanese (n. 44/88). Tuttavia, mentre per la strada dei vini dei "Castelli Romani" si parla esplicitamente di istituzione e di gestione regionale, per le altre due viene prevista la istituzione e la gestione demandata ad altri organismi. Per la verità, il meccanismo sinergico previsto tra vini D.O.C., ristorazione, artigianato, ambiente e patrimonio culturale non

costituisce una esclusiva della normativa del Lazio, si tratta anzi di una riproposizione di analoghe iniziative in atto in altri Paesi e da anni in altre regioni italiane. Purtroppo, pur essendo il Lazio ben più dotato di risorse complementari di quanto non capiti ad altri territori, le sue "Strade dei vini" ritardano a decollare in attesa di un'adeguata forma di coordinamento e di armonizzazione, del coinvolgimento dei soggetti fondamentali – a partire dalle aziende interessate – e dall'assegnazione di congrui finanziamenti. E veniamo ai comuni interessati. Fanno parte del perimetro della "Strada dei vini dei Castelli romani" i territori compresi nelle zone a "denominazione di origine controllata" dei vini Frascati, Marino, Montecompatri, Colli Albani, Colli Lanuvini, Zagarolo, Velletri, delimitati dai relativi decreti ministeriali di riconoscimento dei vini doc, nonché gli interi territori dei Comuni di Frascati, Marino, Albano, Castelgandolfo, Grottaferrata, Genzano, Ariccia, Velletri, Lanuvio ed in parte i territori dei comuni di Roma, Frascati, Grottaferrata, Marino, Ciampino, Castel Gandolfo, Albano Laziale, Ariccia, Genzano, Lanuvio, Velletri, Montecompatri, Monteporzio Catone, Colonna e Zagarolo. La Regione Lazio per la strada dei vini dei Castelli deve tracciare il percorso, secondo quanto prevede il testo di legge, e produrre una cartografia tematica per indicare anche alberghi, ristoranti, cantine aziende agricole e artigianali, luoghi storici e monumenti. L'azione promozionale si dovrà estendere in Italia e all'estero, facendo conoscere sia il marchio della strada che le botteghe del vino e le enoteche comprensoriali. Per il Cesanese del Piglio, di Olevano e di Affile è un apposito consorzio dei comuni interessati a provvedere alla gestione della strada, sotto il controllo e il coordinamento delle provincie di Roma e Frosinone. Nel caso invece della strada dei vini dell'Alta Tuscia il ruolo promozionale e di gestione è tutto della provincia di Viterbo e i comuni interessati sono: Marta, Capodimonte,



Valentano, Latera, Gradoli, Onano, Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo, Acquapendente, Proceno, Montefiascone, Bagnoregio, Castiglione in Teverina, Lubiano, Graffignano, Civitella D'Agliano.

La risposta di Fernando D'Amata, neo-assessore all'Agricoltura

LA QUALITA' PER IMPORSI SUL MERCATO

24 Qual è la strategia dell'Assessorato in funzione della produzione, del consumo e dell'esportazione dei vini laziali?

«La vitivinicoltura del Lazio risente da sempre un fenomeno di debolezza rispetto alle altre regioni a causa della struttura produttiva. Nel Lazio, infatti, i D.O.C. sono solo l'8-10% dell'intera produzione di vino, che mediamente si aggira sui cinque, cinque milioni e mezzo di ettolitri, di cui solo circa cinquecentomila D.O.C., le cui denominazioni, compresi gli ultimi riconoscimenti del giugno 1992, sono ben 25. È in corso, pertanto, una qualificazione dei vini da tavola in quanto oggi la carta vincente è soprattutto la qualità. A livello produttivo, poi, superando il concetto degli interventi a pioggia, si cerca, attraverso incentivi e disincentivi, di determinare una concentrazione dell'offerta, attraverso consorzi di commercializzazione e/o anche fusioni tra imprese, là ove queste risultino poco idonee, per dimensioni e organizzazioni produttive, ad affrontare i grandi mercati, tanto interni che esteri. A proposito di questi ultimi, la strategia che sarà seguita d'ora in avanti non comprende la presenza delle produzioni laziali ovunque e comunque, ma solo in quei mercati che risultano suscettibili di assorbimento significativo della nostra produzione, sicché le risorse, peraltro limitate, saranno concentrate su quei mercati che ne determinino la massima produttività».

La Regione Lazio ha inteso collegare la produzione vitivinicola alla sua storia e al suo patrimonio culturale con le "Strade dei vini". Quali possono essere gli sviluppi di una così interessante iniziativa?

«È vero che la Regione, grazie ad alcune iniziative, ha cercato di collegare la tradizione, la storia e il patrimonio culturale alla realtà produttiva dei vari territori in primo luogo la vitivinicoltura, attraverso le "Strade dei Vini". Attualmente risultano istituite con leggi regionali la "Strada dei vini dei Castelli Romani", la "Strada dei vini dell'Alta Tuscia", la "Strada dei vini del Cesanese". Purtroppo



bisogna riconoscere che queste iniziative non hanno ancora risposto in pieno alla loro potenzialità promozionale e di valorizzazione, per vari fattori d'origine. In primo luogo va rilevato che abbiamo un caleidoscopio di normative diverse per ogni "strada"; in secondo luogo, l'attuale normativa, mentre coinvolge soprattutto le strutture pubbliche, come la Regione, le Province, i Comuni, emargina del tutto le categorie locali interessate, produttori, ristoratori, albergatori, commercianti che dovrebbero essere, invece, i protagonisti diretti della gestione di queste strutture. Gli sviluppi, pertanto, di queste iniziative sono direttamente collegati ad una revisione ed aggiornamento legislativo regionale per riportare questi organismi alla natura con cui sono nati e sviluppati nelle altre regioni italiane. È necessario, inoltre, completare la legislazione con una legge organica, già prevista quella istitutiva della "Strada dei vini dei Castelli Romani"; ove la gestione e la regolamentazione delle stesse siano omogenee per tutto il territorio regionale e ove sia dato finalmente lo spazio che compete alle categorie produttive delle varie zone. In quest'ottica gli uffici competenti dell'Assessorato stanno già lavorando, revisionando ed aggiornando una proposta già da tempo elaborata e che si cercherà di concretizzare in tempi brevi».

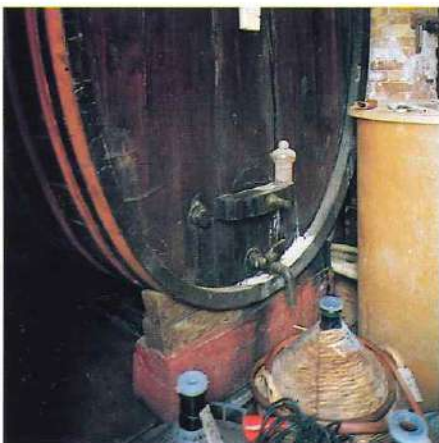
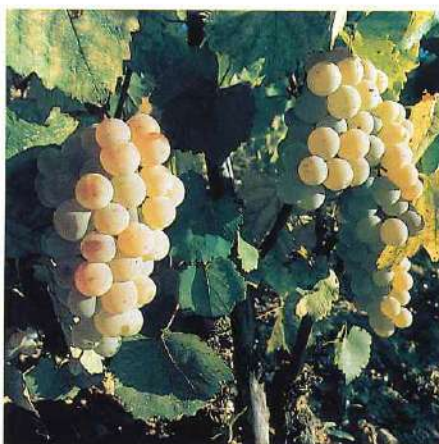
(r.a.)

L'opinione di Antonio Delle Monache,
presidente della Commissione Agricoltura

RIVEDERE L'IMPIANTO LEGISLATIVO

Come valuta la situazione del settore vitivinicolo laziale, rispetto al quadro nazionale e internazionale?

«Per ben inquadrare le problematiche del settore vitivinicolo regionale, una delle più significative attività produttive dell'agricoltura laziale, la risposta deve essere articolata variamente. Se ci riferiamo alla qualità dei vini, il settore vitivinicolo laziale può stare alla pari con altre regioni produttive tanto all'interno quanto all'estero, data l'evoluzione tecnologica avutasi a livello di produzione e trasformazione con un grande sviluppo della cooperazione (cantine sociali) e grazie anche alla politica di sostegno operata dalla Regione a favore delle forme associate. Oggi, infatti, il settore vitivinicolo laziale è fra i primi posti della graduatoria regionale con i suoi 68.000 ettari circa di colture specializzate, dei quali però solo l'8-10% formato dai D.O.C., che con i decreti di riconoscimento per il Genazzano e i Colli Cimini emanati nel giugno 1992, sono ben 25 vini con il marchio di qualità controllata, con una produzione commercializzata di hl 450/500.000. Proprio questi dati evidenziano dall'altra parte una certa debolezza del Lazio per il settore vitivinicolo che è costituito prevalentemente, il 90-92%, dai vini comuni da tavola. Una massa di vino che non ha poche difficoltà di mercato, anche se, ad opera soprattutto di imprese singole ed associate, sono stati fatti passi significativi per la qualificazione. È questa la via, infatti, indicata anche dalla politica regionale, che, superato il concetto di interventi a pioggia, privilegia la qualità e, ove possibile, la concentrazione dell'offerta attraverso strutture consortili e/o fusioni, là ove le imprese risultano di ampiezza non idonee ad affrontare le attuali realtà di mercato ormai senza confini. Particolarmente per l'estero è necessaria una più realistica e concreta riflessione, dati gli alti costi di qualsiasi azione promozionale. È irrazionale e costoso rincorrere tutte le fiere e mostre che si tengono all'estero in qualsiasi Paese. Per



questo tipo di intervento è necessario in primo luogo una oculata selezione delle imprese idonee ad affrontare tali mercati; in secondo luogo una analisi dei Paesi ove esiste una effettiva suscettività di assorbimento dei vini laziali; in terzo luogo una razionale programmazione pluriennale delle azioni di promozione regionale, concentrando su questi Paesi sforzi e risorse».

Oltre alle leggi sulle "Strade dei Vini", che offrono straordinarie opportunità in gran parte da utilizzare, Lei ritiene che si debbano intraprendere altre iniziative?

«Nel Lazio sono state istituite con leggi regionali tre Strade dei vini. È vero che queste strutture dovrebbero essere degli strumenti di promozione e valorizzazione dei territori, ma purtroppo, allo stato attuale sono poco funzionali per varie ragioni. Innanzitutto va evidenziata una certa irrazionalità normativa, tre normative diverse per le uniche tre strade istituite; in secondo luogo va rilevato che nelle diverse normative hanno una figura preponderante le strutture pubbliche (Comuni, Province, Regioni) mentre sono del tutto emarginate le categorie interessate che dovrebbero essere le protagoniste dirette. Ritengo che è urgente affrontare una concreta revisione legislativa che detti norme omogenee, per il funzionamento delle "Strade dei Vini", per tutto il territorio regionale, e nello stesso tempo coinvolgere il settore produttivo e commerciale.

Le cantine sociali si devono associare

RIORGANIZZARE L'OFFERTA

- 26 Abbiamo chiesto ad Antonio Molinari, vicepresidente del Consiglio regionale ed attivo viticoltore della piana di Nettuno, un parere sui problemi del mercato delle uve e del vino.

«La viticoltura nel Lazio, non si è sviluppata uniformemente, vi sono zone a vocazione viticola di antica tradizione e zone di espansione con risultati ancora da valutare. Notevole lo sviluppo delle cantine sociali nel Lazio, polo fondamentale per l'economia agricola regionale, che consentono agli agricoltori la certezza e la tutela del loro prodotto in vendemmia attraverso il conferimento, sottraendoli alla morsa del mercato privato: cooperative che provvedono alla trasformazione delle uve e alla vendita del vino ottenuto, sia imbottigliato che sfuso, impegnate anche alla ricerca della qualità. Anche le cantine private svolgono un ruolo determinante per lo sviluppo della viticoltura laziale. Il settore viticolo enologico, purtroppo attraversa un momento particolarmente difficile e pesante sia alla fonte che al consumo, gli agricoltori ricavano reddito inferiore ai loro auspici anche in confronto con altri settori, per questo abbandonano le colture, con gravi danni per le cantine sociali. Auspichiamo interventi per lo sviluppo della cooperazione di secondo grado (consorzi), finalizzati alla valorizzazione ed alla commercializzazione dei vini laziali; si avrebbero così costi inferiori per la ricerca e l'acquisizione di quote di mercato nazionale ed estero e sarà certa l'eliminazione della conflittualità tra le cantine sociali: oggi, un danno per loro ed un beneficio indiretto che giunge all'imprenditoria vitivinicola privata. Perché non considerare un confronto ed un incontro tra cantine sociali ed imprenditoria privata? L'assessorato all'agricoltura potrebbe giocare un "ruolo" importante, sia per l'aspetto progettuale, che per l'intervento finanziario».



I dati su una bevanda poco valorizzata

PRODUZIONE E CONSUMO

Il territorio laziale risulta vocato al vino, con la sua natura polimorfa fatta di bassure già regno di paludi, di pianure rilevate a vista del mare, di colline e di montagne, di argille, di rocce e anche di lave, di tufi e di tanto, tanto altro materiale d'origine vulcanica in tutte le sue variabili e secondo la fantasia distributiva degli antichi complessi dei Cimini, dei Sabatini e degli Albani. È intersecato da fiumi e rivi, punteggiato da laghi, disseminato di boschi e foreste, accarezzato o battuto dall'intera rosa dei venti. La vocazione però ha da sempre richiesto una grande applicazione da parte dell'uomo nel corso degli oltre duemila anni di storia della viticoltura laziale, che produce uve apprezzabili e rende vini altrettanto validi. Il numero delle aziende che producono è rilevante e l'aggregazione in cooperative favorisce la crescita qualitativa del prodotto che oscilla per quantità tra i quattro milioni e mezzo e i sei milioni di ettolitri all'anno. Di questi quelli che hanno caratteristiche superiori di sapidità, armonicità e colore costituiscono una percentuale di circa il venti per cento. Secondo i dati più recenti forniti dall'Istat a fronte di quasi quindicimila soci funzionano oltre quaranta impianti collettivi di trasformazione dell'uva e altrettante cantine sociali per una quantità complessiva di prodotto lavorato pari a quasi trecentomila tonnellate annue, ovvero circa il quaranta per cento dell'intera produzione (7.697.400 quintali) la cui quota maggiore viene destinata alla tavola e alla lavorazione artigianale. La produzione dell'uva risulta essere la maggiore tra tutte le altre dell'agricoltura laziale che vede al secondo posto il frumento. La produzione del vino nel Lazio per il 1992 si è mantenuta ai livelli quantitativi dell'anno precedente, circa 4 milioni di ettolitri.

La qualità che si annunciava come ottima è scesa con le grandi piogge di settembre, per cui a conclusione della vendemmia è stata considerata come medio-discreta. Insomma, quella del 1992 può essere considerata una vera e propria occasione persa in "zona Cesarini".

Produzione di frumento, granoturco, uva e agrumi - Anno 1990 (dati in migliaia di quintali)

Regioni	Frumento		Granoturco		Uva		Agrumi	
	Totale	%	Totale	%	Totale	%	Totale	%
Piemonte	6.460	7,8	8.383	14,2	4.558	6,2	-	-
Valle d'Aosta	1	-	1	-	49	0,1	-	-
Lombardia	3.630	4,4	14.075	23,8	2.377	2,7	-	-
Trentino A. A.	5	-	6	-	1.553	1,8	-	-
Bolzano	5	-	1	-	563	0,7	-	-
Trento	-	-	5	-	990	1,1	-	-
Veneto	3.430	4,2	17.391	29,4	10.871	12,4	-	-
Friuli V.G.	221	0,3	4.390	7,4	1.755	2,0	-	-
Liguria	66	0,1	79	0,1	416	0,5	4	-
Emilia Romagna	15.514	18,8	4.227	7,1	1.755	2,0	-	-
Toscana	7.421	9,0	2.690	4,5	5.150	5,9	1	-
Umbria	5.127	6,2	1.079	1,8	1.568	1,8	-	-
Marche	8.448	10,2	1.089	1,8	2.490	2,8	-	-
Lazio	6.073	7,4	2.040	3,4	6.454	7,3	246	0,8
Abruzzi	2.725	3,3	502	0,8	4.793	5,4	-	-
Molise	2.660	3,2	318	0,5	762	0,9	-	-
Campania	3.665	4,4	2.141	3,6	3.229	3,7	1.318	4,4
Puglia	7.344	8,9	97	0,2	15.270	17,3	596	2,0
Basilicata	2.328	2,8	214	0,4	633	0,7	625	2,0
Calabria	1.449	1,8	293	0,5	1.172	1,3	8.030	26,5
Sicilia	5.102	6,2	7	-	13.075	14,9	19.090	63,0
Sardegna	861	1,0	159	0,3	933	1,1	388	1,3
ITALIA	82.529	100,0	59.181	100,0	87.815	100,0	30.298	100,0
NORD-CENTRO	56.395	68,3	55.450	93,7	47.948	54,6	248	0,8
MEZZOGIORNO	26.134	31,7	3.731	6,3	39.867	45,4	30.050	99,2

FONTE: ISTAT

Passando al consumo del vino, mantenendo come fonte l'Istat, i cittadini laziali hanno un livello superiore alla media nazionale per la spesa media mensile destinata dalle famiglie alle bevande, però con un dettaglio che tradisce la produzione proprio del vino, perché a fronte di un consumo medio per cittadino italiano di 96,2 decilitri al mese, il laziale è appena a quota 51. Al riguardo è interessante sottolineare il fatto che diversamente il

consumo, che rimane molto basso anche per l'acqua minerale, il latte e l'olio, esplode letteralmente a favore di caffè, the e surrogati con un rapporto di 448 a 97,8. Se si considera che parte del vino consumato è rappresentato da prodotti extra-regionali o addirittura esteri, si vince che l'aspetto promozionale è importantissimo non soltanto per la esportazione, cosa alla quale provvede l'Ente Regionale di sviluppo agricolo (E.R.S.A.L.) con



PRODUZIONE NAZIONALE DI VINI

Vino prodotto	Produzione (hl)	Vini DOC (hl)	Percentuale dei DOC rispetto alla produzione totale
Italia settentrionale	34.994.100	4.857.511	14.0
Italia centrale	19.445.100	2.743.291	14.2
Italia meridionale	31.605.800	945.737	3.0
TOTALI	86.545.000	8.546.539	9.9

REGIONI VITIVINICOLE (in ordine alla Produzione D.O.C.)

N.	Regione	Produzione Vini a D.O.C.				Percentuali risp	
		Totale Vino prodotto (hl)	Bianchi	Rossi	Totale	Prod. Reg. totale	Prod. Nazionale
1	Veneto	11.288.600	824.467	868.543	1.693.010		19
2	Toscana	5.718.800	114.575	1.338.389	1.452.964		17
3	Piemonte	4.776.800	391.515	569.612	961.127		11
4	Trentino	1.482.100	140.019	595.697	735.716		8
5	E. Romagna	13.054.300	169.723	547.650	717.373		8
6	Lazio	6.481.100	511.434	52.462	563.893		6
7	Friuli V.G.	1.443.900	219.883	189.371	409.254		4
8	Sicilia	12.044.100	378.369	19.949	398.318		4
9	Lombardia	2.516.200	113.329	220.232	333.561		3
10	Marche	2.612.600	202.986	106.998	309.984		3
11	Sardegna	2.361.900	210.098	52.929	263.027		3
12	Abruzzi	3.476.900	56.190	192.954	249.144		2
13	Puglia	12.594.600	93.506	133.450	226.956		2
14	Umbria	1.154.100	127.628	39.675	167.306		2
15	Calabria	1.161.700	4.655	40.562	42.217		0
16	Campania	3.015.700	5.011	1.941	6.952		0
17	Liguria	399.800	4.317	2.586	6.903		0
18	Basilicata	427.800	—	5.267	5.267		—
19	Valle D'Aosta	32.400	—	567	567		—
20	Molise	501.600	—	—	—		—

NOTE: a) Le quattro regioni della Emilia Romagna, Puglia, Sicilia e Veneto, superano il 50% della produzione vinicola nazionale totale, totalizzando da sole hl 48.981.600;

b) Le cinque regioni del Veneto, Toscana, Piemonte, Trentino A.A., Emilia Romagna superano il 65% della produzione nazionale vini a DOC, totalizzando da sole hl 5.560.190.



particolare attenzione al movimento associativo tra i produttori, ma anche per il mercato interno in Italia e nel Lazio. Sempre per la promozione, non va trascurato l'apporto di singoli produttori, di enti pubblici, di enti locali, delle Camere di commercio e dell'I.C.E. che hanno comunque consentito al Lazio di superare in questi ultimi anni la media nazionale dell'export, coinvolgendo anche nuovi mercati come quello degli Stati Uniti, del Canada e del Giappone, nonché i paesi dell'Europa dell'est di giovane democrazia. In effetti il Lazio con i suoi centomila ettari di superficie vitata ha una quantità di ragioni per investire nel settore, essendo peraltro la sesta regione per quantità di vini D.O.C. prodotti, dopo il Veneto, il Piemonte, la Toscana, l'Emilia Romagna e il Trentino Alto Adige. Si registra una tendenza a scendere per quantità e a salire percentualmente per qualità (vini D.O.C.) con un indice intorno al 17%. In questa logica è importante entrare nel dettaglio della produzione D.O.C. che vede in testa il Castelli Romani (il Frascati, con 194.841 ettolitri, il Marino con 88.530, il Velletri con 60.578 hl bianco e 6.472 rosso tra le province di Roma e Latina, e il Colli Albani con 65.021) seguiti dal Colli Lanuvini (36.089 hl), il Cerveteri (32.535 hl bianco e 3.168 rosso), l'Orvieto (con 23.618 solo nella parte laziale), l'Aprilia (16.356 hl di

Per un'accorta strategia di marketing LA "VERITAS" DEI MEDIA "IN VINO"?

Un convegno a Verona sul "Destino dei vini italiani" ha offerto l'occasione per interrogarsi sul futuro della bevanda e sul modo su cui la stampa ha presentato l'immagine del settore vitivinicolo e dei produttori in occasione delle polemiche che nella primavera scorsa si sono registrate sulla vicenda, poi ridimensionata, dell'adulterazione con il metil-isotiocianato. Dalla conclusione dell'indagine sugli articoli pubblicati realizzata da Daniele Romano, esperto di marketing e di ricerche motivazionali, abbiamo tratto alcuni passi significativi.

«Non si può abbandonare a se stessa e ai suoi stereotipi l'immagine del vino. Va accompagnata, guidata, orientata e fatta crescere senza aumentare le paure collettive, ma creando nuove e più ricche motivazioni di consumo presso i nuovi segmenti di pubblico. Questo non si ottiene certo con messaggi pieni di buone intenzioni ma fallimentari sul piano della comunicazione,

come ad esempio un recente spot, in cui il vino viene mostrato all'interno di una rassegna di persone e prodotti artificiali, come trasformazione illusionistica di un bicchier d'acqua con una polverina. La situazione non è rosea: aumentano le ansie collettive del vino, si impoverisce il suo vissuto, la sua immagine, relegando nello sfondo il patrimonio di tradizione e di identità. Rischiamo così nei prevedibili risultati perversi di un'indagine impoverita, di non supportare, aiutare l'allineamento europeo dei prezzi dei vini italiani agli occhi dei consumatori. Innovare l'immagine del vino, ciò che i media comunicano e ciò che la gente percepisce, rappresenta il punto di partenza di un percorso oggi in salita ma che può assicurare una prospettiva solida per riaffermare una posizione di centralità del vino nei nuovi stili di consumo alimentari».

Trebbiano, 4.446 Merlot e 1.491 di Sangiovese), l'Est! Est! Est!!! di Montefiascone (16.498 hl), il Cori (9.428 bianco, 517 rosso), il Bianco Capena (6.453 hl), il Montecompatri Colonna (4.304 hl), il Cesanese del Piglio (2.471 hl) e, infine, il Cesanese di Olevano romano (con 1.640 hl), lo Zagarolo (con 591 hl) e l'Aleatico di Gradoli (301 hl) mentre per il Cesanese di Affile non si sono avuti dati di produzione. Il rapporto tra produzione D.O.C. ed esportazione ha delle incidenze logiche anche nella compensazione della sensibile contrazione dei consumi di vino registratasi in Italia negli anni ottanta (oltre il 35%). In questi

ultimi anni la produzione laziale si è sempre più orientata sui mercati esteri, sino a sfiorare i duecentomila ettolitri, con un indice dell'86% a favore del "Castelli Romani". Gran Bretagna, Germania e Svezia costituiscono l'ossatura essenziale dell'export.

Enoteche regionali: una strada da seguire

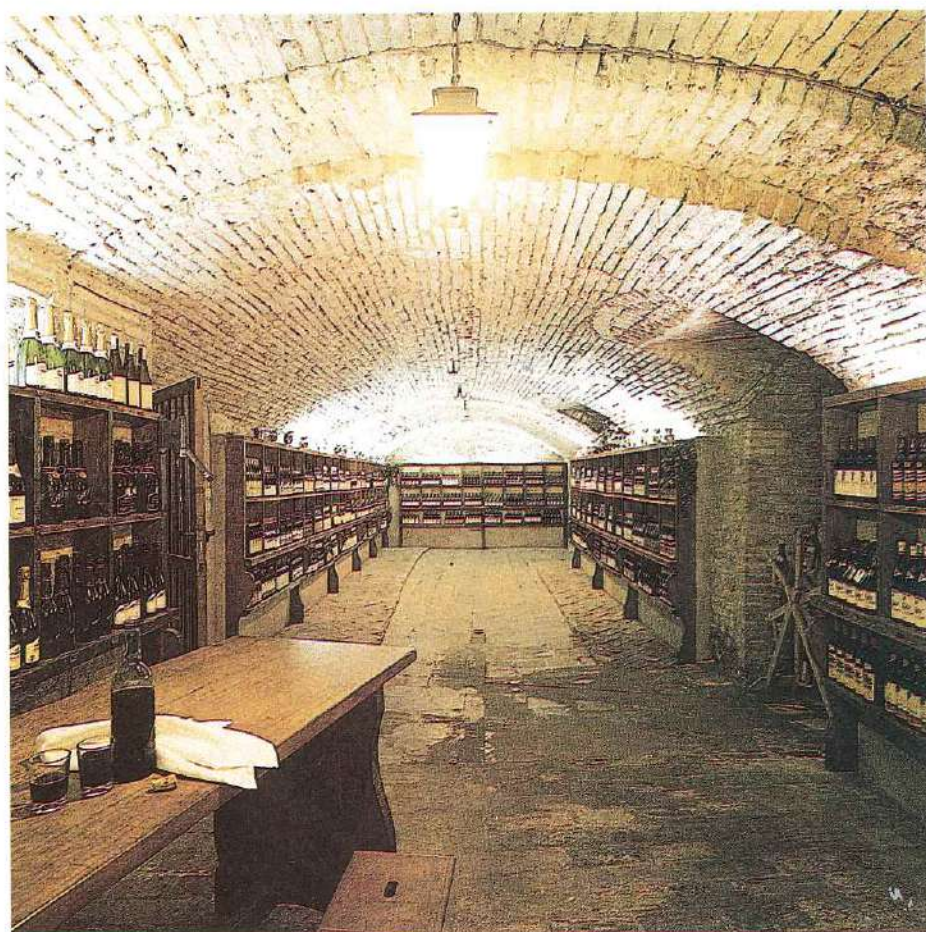
Emilia Romagna

DA PRAMAGGIORE ALLA ROCCA SFORZESCA DI DOZZA

- 30 Rispetto alla realtà vitivinicola laziale che ambisce al decollo qualitativo che le compete, altre situazioni regionali, tradizionalmente più avanzate, possono utilmente fornire parametri, esperienze consolidate, stimoli e suggerimenti. A tal riguardo ci sembra che, escludendo le due regioni che producono la maggiore quantità di vino, la Puglia e la Sicilia, con caratteristiche del tutto particolari e con opportunità simili ma diverse per condizione (la Sicilia in quanto Regione autonoma a statuto speciale, ad esempio) i riferimenti più interessanti possano essere quelli del Veneto e dell'Emilia Romagna, che producono più o meno la stessa quantità di vini, sono Regioni a statuto ordinario ed hanno investito con successo nel settore. La creazione ed il puntuale funzionamento delle "strade dei vini", come ad esempio quella del "Bardolino" nella zona del Lago di Garda con posti di ristoro e vendita sempre aperti il sabato e la domenica, la massiccia promozione dei prodotti in Italia e soprattutto sui mercati esteri, la realizzazione di centri di straordinaria polivalenza e prestigio, come le enoteche regionali, sono i punti di forza di una politica per il settore che ha dato risultati più che apprezzabili. Di particolare rilievo, appunto, sono le enoteche. Vediamo cosa è stato fatto.

Emilia Romagna

Nel 1970, per iniziativa del Comune, della Pro-Loce e di alcuni produttori di Dozza, con il concorso degli Enti pubblici della provincia di Bologna interessati al settore vitivinicolo, fu costituita un'Associazione denominata "Enoteca Regionale Emilia-Romagna". Gli scopi principali dell'Enoteca erano di concorrere alla valorizzazione delle migliori produzioni regionali, promuovendone e diffondendone la conoscenza, nell'interesse dei consumatori. L'iniziativa fu apprezzata dai produttori, dai commercianti e dagli industriali, che numerosi aderirono e presentarono le loro





produzioni. La Regione Emilia-Romagna, con legge dell'agosto 1978, ha individuato nell'Enoteca lo strumento idoneo ad attuare iniziative di promozione, sia in Italia, sia all'estero. Tale riconoscimento ha accresciuto il prestigio dell'Enoteca, consentendole, con adeguati finanziamenti, più efficiente capacità operativa. L'Enoteca ha la propria sede legale e la Mostra permanente, in un ambiente di grande suggestione: nei sotterranei dell'imponente e maestosa Rocca Sforzesca di Dozza. Al suo esordio, l'Enoteca ha limitato la propria attività alla esposizione dei vini in bottiglia, prevalentemente romagnoli,

opportunamente controllati da un'apposita Commissione che ne garantiva la qualità. Le bottiglie offerte erano in vendita a scopo promozionale al pubblico dei visitatori. I vini potevano essere acquistati soltanto in piccole quantità e al prezzo stabilito dai produttori, con ovvia soddisfazione dei visitatori che approfittavano della conveniente occasione. Ancora oggi questa attività continua, anzi si è notevolmente accresciuta sia nelle vendite, sia nell'esposizione della vasta gamma delle produzioni regionali, affermandosi sempre più fino a divenire una vetrina dei vini emiliano-romagnoli nel mondo. Infatti, sempre in

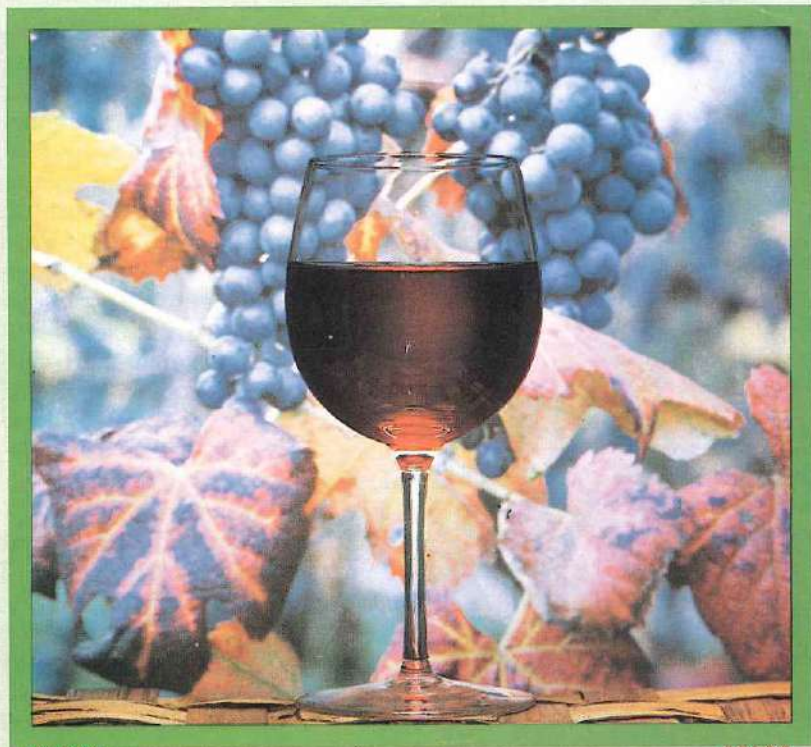
Veneto

aderenza ai compiti istituzionali, ma con il notevole impulso reso possibile dalle indicazioni e dai mezzi offerti dall'Ente Regione, l'esposizione realizzata a Dozza è uscita dal suo ristretto ambito territoriale per proiettarsi in diverse direzioni, sia in Italia, sia all'estero, rappresentare ormai tutti i vini delle migliori e più note ditte produttrici. Ma i maggiori progressi si sono realizzati sviluppando l'iniziale attività promozionale. Presente nelle più importanti manifestazioni fieristiche, l'Enoteca offre ai produttori e a chiunque intenda consolidare il prestigio delle produzioni enologiche regionali, un servizio efficiente ed apprezzato. L'Enoteca, infine, organizza anche convegni, tavole rotonde e visite di gruppi di varia provenienza. Pertanto, può essere considerata anche un punto d'incontro per uomini di scienza e di cultura, di operatori e consumatori, di quanti hanno con il vino e per il vino, un razionale rapporto privilegiato. Simile è l'esperienza del Veneto.

31

Veneto

Pramaggiore, importante centro vinicolo, zona di famosi vini D.O.C. di "Lison-Pramaggiore", ospita l'Enoteca Regionale del Veneto, mostra permanente degli oltre 300 tipi di vini che si producono. Pramaggiore, immersa nei vigneti, è facilmente raggiungibile seguendo un itinerario che tocca la pittoresca Portogruaro, di eleganza tutta veneziana, e Concordia Sagittaria, ricca di importanti testimonianze archeologiche dell'epoca romana. All'Enoteca Regionale Veneta di Pramaggiore, oltre alla degustazione di vini D.O.C., si trovano piatti regionali veneti, assaggi gastronomici, salumi, formaggi e tante specialità tradizionali, tutte all'insegna della genuinità, in un ambiente accogliente e con un servizio cortese ed ospitale. Si può inoltre acquistare, alla produzione, vini di qualità garantiti dal Consorzio che ne tutela la zona di origine.

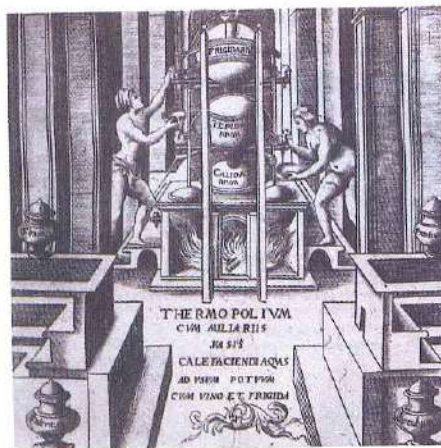


Mostra Nazionale Vini
Enoteca Regionale Veneto
Pramaggiore

Da un verso dell'Alcyone di Gabriele d'Annunzio

"FORZA DEL LAZIO QUANTO SEI SOAVE"

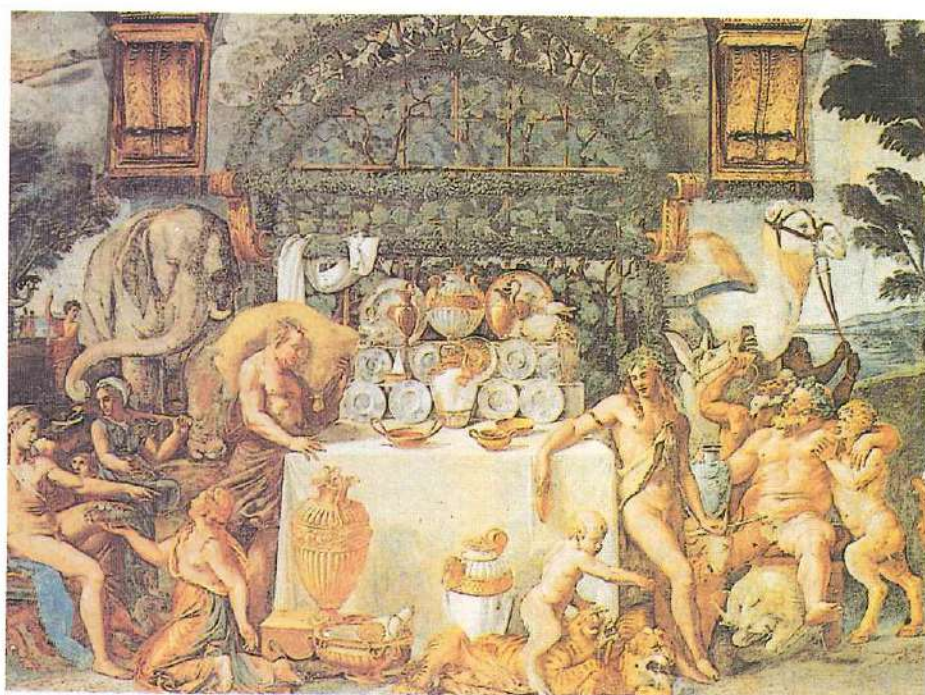
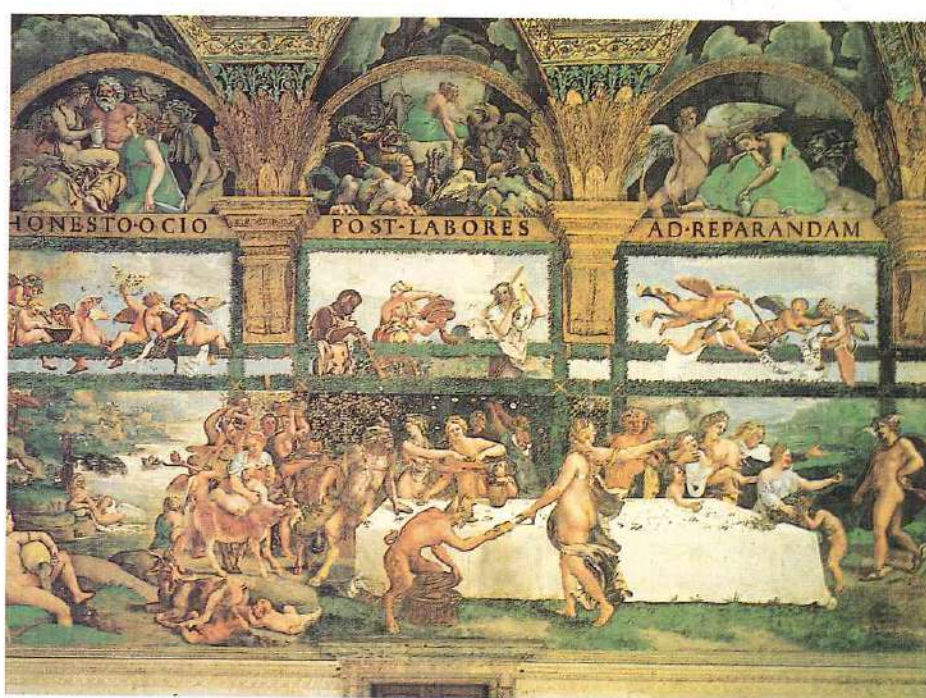
32 La storia del vino o meglio dei vini laziali si identifica per un lunghissimo periodo, dalle origini, con la storia di Roma. Tra le "feste romane", i "Vinalia" che venivano solennemente celebrati il 19 agosto, avevano la funzione di allontanare dall'uva ormai matura, fino alla vendemmia, il maltempo o meglio le "tempestates" di Giove, cui venivano dedicate anche le altre "feste" come i "Vinalia priora" del 23 aprile e i "Metidrinalia" all'inizio dell'autunno, ovvero dell'undici di ottobre in occasione della "medicazione" del mosto con vino dell'anno precedente. In realtà, le genti latine e i Romani del periodo repubblicano abituati ad un regime alimentare basato sul latte e sui cereali fecero fatica ad acquisire il vino come abitudine: esso per molti secoli costituì l'eccezione. Nel 279 a.C., Cinea, ambasciatore di Piro a Roma per la negoziazione della pace, si espresse con sarcasmo sulla qualità del vino prodotto con le uve dei Sette Colli: in effetti all'epoca il vino di qualità veniva importato dalla Grecia ed era costosissimo. Per il resto la funzione era rituale ed il suo consumo era sottoposto ad una severa regolamentazione, per cui gli uomini non potevano berne prima di aver compiuto i trent'anni e le donne affatto. Il vino rosso veniva definito "atrum", ovvero nero e il bianco "candidum". Il vino secco non era assolutamente compreso nella gamma che andava dall'*austerum* (semisecco) al *mesum* (medio): questi potevano essere peraltro acidi o amari, sciropposi o rancidi. In ogni caso il vino veniva sistematicamente miscelato con l'acqua, per cui dai 16-18 gradi scendeva a 5-6. Naturalmente se le viti erano esposte al vento dovevano essere lasciate a terra, ma se riparate venivano rese simbiotiche a vari tipi di albero e finanche al pioppo e all'olmo: due vini di cui è rimasto imperituro il ricordo, il "Cecubo" e i "Falerno", erano ricavati da viti alte, come ricorda Virgilio, sommando fino a dieci viti per albero, che il Columella del "De re rustica", in "De Arboribus", definiva *arbustivum genus*. La fermentazione del vino in contenitori di legno



fu acquisita poi dalla Gallia, ma erano i grandi *dolia* in terracotta a svolgere le funzioni per la fermentazione e l'immagazzinamento del prodotto trattato secondo l'uso greco, per la conservazione, con acqua di mare selezionata e lavorata per anni. Il trattamento aveva straordinarie proprietà stabilizzanti. La salatura del vino era raccomandata anche perché così trattato non avrebbe ubriacato, ma esistevano alternative come la pece o il gesso, la calce o la creta, o la resina secondo la tradizione greca, che ad oggi perdura. Il problema della conservazione del vino veniva affrontato con le tecniche più diverse, anche per contrastarne il cattivo odore e così si provvedeva con fumigazioni e additivi aromatici: in ogni caso il vino prima di essere bevuto da larghe coppe dal fondo piatto, atto a trattenere l'eventuale deposito, veniva mescolato nel "cratere" con acqua calda o fredda, dopo essere stato filtrato e aromatizzato con anice, sedano, mandorle amare, mirto. Il vino, dunque, era talmente lavorato da tradirne l'origine, ma non per questo meno apprezzato. Con l'avvento di Cesare e dell'Impero la situazione migliorò. Il vino aumentava di pregio con il tempo e veniva conservato anche per quindici anni in anfore sigillate con pece, argilla o gesso. C'era chi come il ricco Ortensio riusciva a conservare nelle proprie cantine sino a diecimila "dolia" di

vino. I più ricercati e adatti all'invecchiamento erano i vini di Opimio che si narra avessero resistito addirittura per 160 anni. Il porto di Ostia era "vinarius" ovvero organizzato per il commercio del vino e il traffico doveva essere particolarmente intenso se rapportato alle 185 varietà in uso, di cui 80 di qualità superiore, come riferiva Plinio. Comunque, Virgilio ebbe la buona idea di soffermare la sua attenzione sugli "eccellenti", ovvero il Falerno che aveva una forte gradazione e per questo definito "vino ardente", il Cecubo, il Sabino, il Sezze (prediletto da Augusto) ed infine l'Albano. Per i Romani la birra, ricavata dalla fermentazione di cereali, era considerata buona soltanto per i plebei o per i barbari. Diversamente si concedevano variabili sul vino con il "Passum", prodotto con uve secche di moscato, i vini mielati da inizio pasto (*gustatio*) e aromatizzati alla violetta, al serpillio, al sambuco, al cipresso, all'anice o al timo, mentre il massimo della trasgressione era rappresentato dal "vinum piperatum" e le varianti sul tema coinvolgevano frutti come fichi, more, pere, mele, datteri, melograni. Nel Medioevo il vino era tenuto in grandissima considerazione e non a caso i grandi latifondi erano soprattutto coltivati a vigneto, com'è testimoniato dall'inventario relativo all'Abbazia di S. Nilo, a Grottaferrata, dall'anno Mille sino all'inizio del '300. Tant'è che il 20 maggio 1347 Cola di Rienzo eletto Tribuno del Popolo festeggiò l'avvenimento facendo sgorgare vino dalle narici del cavallo bronzeo di Marc'Aurelio (allora in Piazza Laterano sotto le mentite spoglie di Costantino), imitato il 3 novembre del 1644 da Papa Innocenzo X che fece scaturire vino rosso e bianco dalle fauci dei leoni alla base della scalinata capitolina, in occasione della sua incoronazione. Tornando al '300, il vino in vendita nel Lazio veniva offerto in quattro variabili: il romanesco, il forestiero (di altre regioni), il greco (prodotto con vitigni di quella terra) e lo straniero (proveniente dalla Francia e preferito da Urbano V e dalla sua corte). Poi, Paolo III, grande intenditore,

riconducesse in auge il vino laziale, asserendo che: "I vini francesi danno alla testa". Il Papa Farnese amava i vini ricavati dalla malvasia e consumava vino "greco" non solo ai pasti ma anche per le abluzioni mattutine "con particolare riferimento agli occhi e agli attributi virili", non disdegnava i vini di Gradoli e dei Colli Albani, ma la sua vera passione era per la produzione di Monterano. Nell'Ottocento i vini a Roma arrivavano trasportati dai famosi "carretti a vino" che, provenienti dai Castelli, percorrevano la Via Appia, mentre i vini non laziali erano detti "ripali", perché venivano trasportati sul Tevere sino ai porti cittadini di Ripa Grande. La sintesi del Vino Lazio per definizione di Gabriele d'Annunzio, che lo considerava "la più tipica e metitabonda bellezza terrestre che sia sotto il sole", è in un verso del suo *Alcyone*: "... forza del Lazio quanto sei soave". Forse l'Immaginifico si riferiva proprio alla quintessenza della soavità e quindi alla forza del vino come espressione di un sì complesso coacervo di attributi che non a caso lo stesso Shakespeare, nell'*Otello*, scriveva: "... il buon vino è gioviale creatura se ne cogli lo spirito". Il sommo Dante, per parte sua, nel XXV Canto del *Purgatorio* elevava il tono con: "Guarda il calor del sol che si fa vino, giunto all'umor che dalla vite cola".



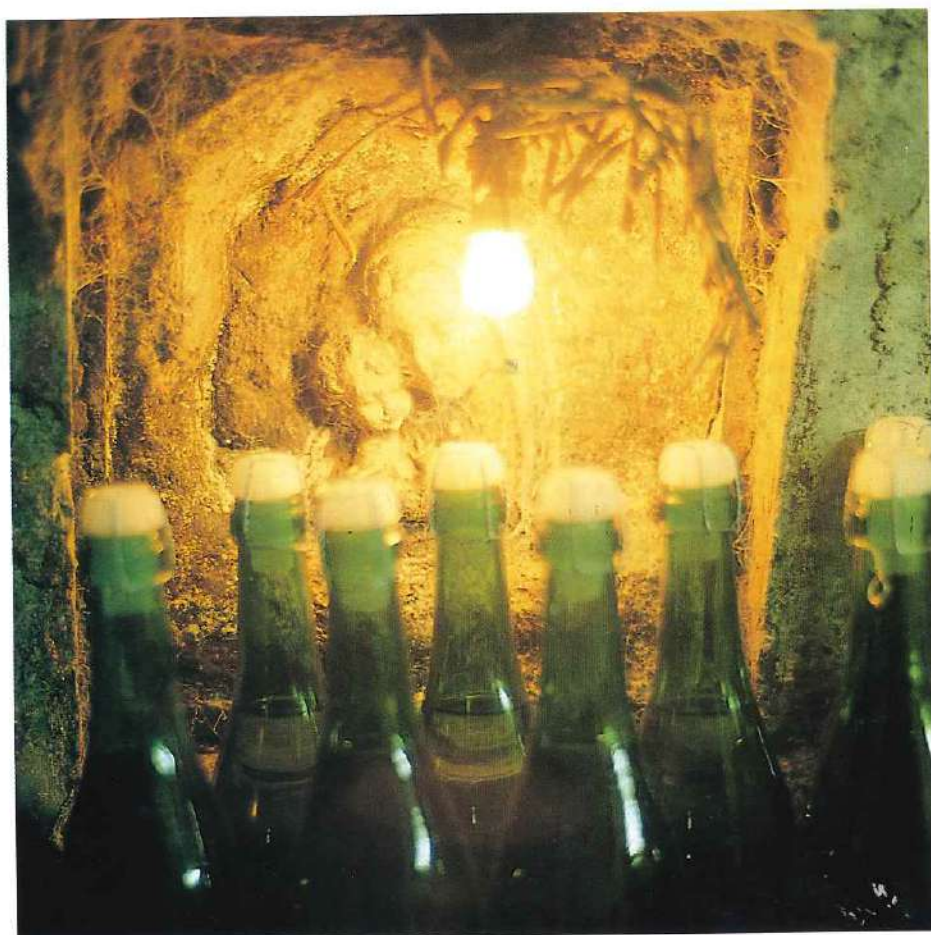
La storia dell'Antica Enoteca Capranica

VINI & OLII CON USO DI CULTURA

34 **Vino e cultura.** Due termini che spesso rappresentano l'occasione di fare retorica. Ma a volte non è così. La vicenda di una antica mesquita romana, ad esempio, lo testimonia. Al centro dell'area dell'antico complesso dedicato ad Adriano dal figlio Antonino Pio, si apre a Roma oggi piazza Capranica, nelle cui vicinanze affiorano o restano celati sotto gli edifici moderni i resti degli antichi templi: la parte superiore di un muro in laterizio e il troncone di una colonna di cipollino nel vicolo della Spada d'Orlando; dodici imponenti colonne di età imperiale sotto il palazzo della Compagnia del Rosario, oggi del Pio Istituto del SS. Rosario e dall'Arciconfraternita omonima e le fondazioni della chiesa di S. Maria in Aquiro, una delle più antiche diaconie della V regione ecclesiastica tra il Pantheon e piazza Colonna, le cui remote origini forse risalgono al pontificato di Anastasio I, nel IV secolo. Il Palazzo Capranica, invece, fu costruito a partire dal 1425 dal Cardinale Domenico Capranica, inglobando una cappella dedicata a S. Agnese. Edificio massiccio, inizialmente ad un solo piano con una torre laterale, il complesso è un caratteristico palazzo signorile romano prerinascimentale, simile, per alcuni versi, al palazzo di piazza Venezia di Pietro Barbo. Di architetto ignoto, l'edificio probabilmente fu completato verso la metà del XV secolo in due fasi: la più antica a destra con bifore, mentre l'altra è con tre finestre a croce guelfa e torre. Secondo il Vasari e altre fonti, la facciata era decorata da dipinti e graffiti. Le fortune della famiglia Capranica ebbero appunto inizio con Domenico, nato a Roma da un cortigiano dei Colonna, signori di Capranica Prenestina, paese da cui trasse il cognome. Il giovane Domenico godette della protezione di Martino V Colonna, di cui divenne più tardi segretario e da cui ottenne nel 1430 la nomina a Cardinale. Insigne cultore di studi filosofici e teologici, ed egli stesso autore di varie opere, nel suo palazzo completato sotto Niccolò V, il Cardinale ospitò un'Accademia letteraria e nel



1456 vi istituì il Collegio che porta il suo nome al fine di educare giovani bisognosi da destinare alla carriera ecclesiastica. Nel Collegio, tuttora attivo, che gode di speciale patrocinio papale, studiarono giovani sacerdoti che poi divennero prelati illustri e Cardinali e Papi, come Pio IX, o, in anni più recenti, Paolo VI. Qui da molti decenni è "radicata" la famiglia Santarelli, che ha promosso la creazione di diverse enoteche a Roma e che nei locali del palazzo Capranica ha iniziato ad offrire una selezione di numerosi vini dal 1914. Oggi Antonio Santarelli ha fatto restaurare i locali che, oltre al vino, ospitano la buona tavola, dovuta alla "Cucina di Angelo





Paracucchi", il "filosofo culinario" che ha teorizzato la valorizzazione della cottura e l'uso limitato dei grassi animali. "Ma il vino e l'alta cucina non potevano bastare – dice Antonio Santarelli – e quindi abbiamo voluto legare questi locali carichi di storia ad una funzione che fosse anche culturale. È nata così l'idea di ospitare incontri dedicati a temi di interesse per una città che ha "fame" di buoni alimenti ma anche di cultura". Il primo incontro, moderato in modo brillante da Paolo Conti del Corriere della Sera, ha chiamato a discutere di "Storie di restauro e altre storie" degli interlocutori di primo piano, come il prof. Filippo Coarelli, la professoressa Rizzi e gli architetti Lollighetti, Mannucci e Crescenzi che hanno espresso il punto di vista di esperti che, impegnati nelle Università e nelle Sovrintendenze, si misurano ogni giorno con il dilemma dell'uso, del riuso e della musealizzazione dei monumenti e dei luoghi storici che qualche volta, come a Piazza Capranica, per fortuna servono ancora anche come enoteca.

Progetto Ampelos DALL'OLIMPO IL NETTARE DI ENEA

Secondo una leggenda raccolta anche da Virgilio nell'Eneide, fu Giove stesso a concedere il Lazio a Enea. Ciò avvenne perché Giove accettò il sacrificio di Enea che gli offriva tutto il vino del Lazio, contro un empio avversario che rivendicava tale vino per sé. La leggenda prova che il vino, per gli antichi, non era un semplice prodotto agricolo come gli altri, ma una sostanza sacra, ritenuta cara agli Dei perché dotata di meravigliosi poteri che mettevano l'uomo in sintonia con la divinità. Del resto, la sacralità del vino permeava la cultura di tutti i contemporanei di Enea. Ad esempio, l'implicazione con il vino del Giove etrusco, che si chiamava Tinia, è dimostrato dal fatto che ancora oggi tale nome (il Tino) è sopravvissuto in un recipiente usato per la pigiatura dell'uva. Nella tragedia "le Baccanti" di Euripide, il dio del vino, Dionisio, viene indicato come colui che ha fatto dono ai mortali del rimedio per i loro affanni. Ma già il corrispondente dio egiziano Osiride veniva da secoli venerato come il dio che aveva insegnato agli uomini a coltivare la vite. L'archeologia, oltretutto l'arte e la letteratura classica, ci provano che l'antichità era permeata dalla cultura del vino. Fino a farne un salvifico credo religioso, tanto mirabilmente esaltato dalla civiltà greco-romana, ma egualmente sentito da tutte le civiltà che l'avevano preceduta nel Mediterraneo. E da quelle che da essa provengono, come la nostra che, non a caso, ne ha tratto la sacralità del vino. Tutte le testimonianze giunte fino a noi provano la stretta correlazione esistente tra la crescita socio-religiosa dell'occidente ed il simbolismo dell'uva, dei tralci, della vite e della vendemmia. La vendemmia, poi, oltre il significato simbolico, aveva concreti risvolti sociali e civili con la festa autunnale della

raccolta delle uve. Era la più grande festa dell'antichità e la più amata dal popolo: era occasione d'invito per gli amici più cari, e l'allegria regnava sovrana tra musiche, canti e danze festose. Già Omero, nell'Iliade, parla di feste della vendemmia, nelle quali l'allegria cresceva man mano che i vendemmiatori ricevevano del buon vino: ma tutta la poesia drammatica greca ha tratto dalla vendemmia e dal vino motivi per quella feconda produzione artistica che è alla base della nostra cultura. A Roma si dava inizio alla vendemmia con la festa detta "Vinalia rustica", alla fine di agosto; si celebrava invece l'assaggio del vino nuovo con la festa di aprile, detta "Vinalia prima". Varrone, nel "Trattato dell'agricoltura" dice testualmente: "Del vino si prendevano nel Lazio non lieve cura: poiché il flamine diale apre egli la vendemmia, e, dopo aver ordinato che si colga l'uva, sacrifica a Giove un agnello e, in quel tanto che è fra l'uccisione e l'offerta, coglie la prima uva. Nel cerimoniale dei "Tuscolani" sta scritto: "il vino nuovo non si porti in città se prima non siansi bandite le vinalia". Tutto ciò che sappiamo sulla civiltà classica, insomma, dimostra una chiara "vocazione enologica" della cultura e una evidentissima implicazione del vino nella religione, cosa questa che lo faceva trattare con rispettose regolamentazioni "dietetiche" anche nei consumi di carattere sociale. Ben conoscendo, infatti, la pericolosità degli eccessi nel consumo del vino puro, il mondo antico lo beveva esclusivamente miscelato con acqua. I precedenti concetti costituiscono il filo conduttore del discorso espositivo di "operazione Ampelos", un insieme di mostre in avanzata fase di progettazione da parte dell'architetto Benedettucci, per propagandare la civiltà del vino.

Alcune curiosità della civiltà del bere

Prati di Testaccio,
di E. Roesler Franz

DALLE ANTICHE VIGNE, AL CARRETTIERE A VINO

36 Di curiosità il "Lazio dei vini" ne offre a non finire. Ci sembra opportuno selezionarne alcune legate a filoni particolari, come quelli delle antiche vigne romane, di cui rimane traccia nei nomi delle moderne strade, degli antichi mestieri e della antica usanza della "passatella", gioco d'osteria i cui partecipanti subivano – al limite della sbornia – l'arbitrio di chi veniva favorito dalla sorte o dalle carte. Mentre ci rimettiamo a quanto scritto da Costantino Maes sull'usanza "romanesca" della passatella, passiamo all'approfondimento dell'argomento vigne, secondo lo stradario della Capitale. Le reminiscenze fanno riferimento palese a quanto fu in zone centrali e periferiche e a coloro che furono proprietari di autentici angoli di Eden in genere scomparsi con il dilagare dell'asfalto e del cemento. Ad esempio, l'antico nome di Via del Parlamento era Via della Vignaccia, contigua al Vicolo della Vigna e alla omonima contrada: si trattava di una proprietà annessa alla Chiesa di S. Maria in Via. Gli altri riferimenti sono tutti meno centrali, ma pur sempre significativi: molte di queste vie sono ubicate al Quartiere Portuense e Gianicolense, come Via di Vigna Alvi, traversa di Via del Casaleto e testimone dell'antica omonima proprietà; Via di Vigna Ceccarelli in cui si trovano ancora l'antico casale e l'osteria ed in cui nel 1866 oltre alle catacombe di Gerosa vennero alla luce gli edifici sacri dei sacerdoti Arvali; Via della Vignaccia, da Via di Brava a Via Accoramboni; Via di Vigna Consorti al Trullo; Via di Vigna Corsetti, da Via Oderisi da Gubbio a Via Cardano; Via di Vigna Due Torri tra il Tevere e La Magliana, dove un tempo sorgevano due sepolcri romani successivamente fortificati; Via di Vigna Girelli da via delle Vigne a Via S. Niccolò; Via di Vigna Jacobini presso Largo Mengarini all'altezza dell'Istituto Spallanzani; Via e Viale di Vigna Pia, in ricordo dell'Istituto Agrario "Vigna Pia" voluto da Pio IX nel 1850, dopo la caduta della Repubblica Romana, per avviare al lavoro i giovani poveri "vagabondi e incorreggibili"; Via di Vigna Rigacci, traversa di Via Camillo Serafini al Gianicolense; Vicolo di



Vigna Rosati, da Via Baffi alla campagna, a ricordo dell'agro lottizzato; Via di Vigna Zega, da Via di Vigna Girelli; Via delle Vigne, da Via della Magliana a Via Portuense, alla memoria della lunga teoria di vigneti un tempo esistenti in quella zona. Le altre antiche vigne di Roma erano distribuite al Tiburtino, dove si trova Via di Vigna Bertone, omonima del Casale; Via e Vicolo di Vigna Fabbri all'Appio Latino; Via di Vigna Filonardi ai Parioli, contigua all'area di Villa Emiliani dove sorgeva il Tiro a Volo Lazio; Via di Vigna Lais al Tuscolano; Via e Vicolo di Vigna Mangani a Pietralata; Via di Vigna Murata al Laurentino, confinante con Via Ardeatina e impreziosita dall'antica Fonte Meravigliosa, dall'acqua salutare; la vigna era detta "murata" perché era intersecata da una moltitudine di muri a secco di varie epoche; Via di Vigna Pozzi e Via di Vigna Serafini, lungo Via delle Sette Chiese al Quartiere Ostiense; Largo e Via di Vigna Stelluti da Corso Francia a Piazza dei Giochi Delfici; Via delle Vigne Nuove che ricalca l'antica Via Patinaria tra Sette Bagni e Castel Giubileo che in passato apparteneva alla famiglia Chiari. S. Anna era la protettrice dell'Università dei Mercanti dei Vini a Roma e tornando agli antichi mestieri, chi meglio di Massimo d'Azeglio poteva rendere l'idea dei "Carrettieri a Vino"?

"... Nel loro aspetto, né loro atti, nel modo di stare, d'andare, di atteggiarsi, è un'espressione altiera, una sicurezza orgogliosa, che in nessun popolo del mondo m'è accaduto d'incontrare... Se li trattate alla pari, vi trattano bene anche loro. Ma a voler guardarli d'alto in basso, si ricordano d'essere loro i Romani veri. Adoperano carretti d'una forma che ha del grandioso, come dianzi accennavo, ed insieme d'una semplicità antica. Due lunghe e forti stanghe posano da una parte su due ruote alte, e dall'altra, in linea orizzontale, sul dorso d'un cavallo, anche esso d'alta statura, quasi sempre nero morato, con un'incollatura, una testa, un tutt'insieme che ricorda i cavalli dell'arte antica. Il carretto non ha parapetti. Semplici traverse lo connettono di sotto, sulle quali posano otto barili. Verso sera i carrettieri partono da Genzano, e viaggiano tutta la notte dormicchiando seduti sul barile più vicino alla groppa del cavallo, appoggiandosi da lato alla così detta forcina, che è un ramo d'albero fitto nel carretto, e che dividendosi come le dita delle mani in rami minori, forma una specie di nicchia, che rivestono nell'interno con una pelle di pecora. Viaggiano per lo più in parecchi, uno de' quali veglia (disposizione prudente in campagna di Roma), e così una lanterna di tela pendente sotto un carretto serve per l'intera carovana".

Massimo d'Azeglio

- 1) Una conta del vino,
di A. Pinelli
- 2) Rinfresco di carrettieri a vino,
di A. Pinelli

Forse con più colore rendeva l'idea Giggi Zanazzo nel suo poemetto "Li quattro mejo fichi der bigonzo":

*"Io, frater caro, sò trasteverino
e tutto me poi di' forché pidocchio:
quando facevo er carrettiere a vino
l'orologio solo me costava n'occhio.
Marciaivo che parevo un signorino:
carzoni corti insiemet'ar ginocchio,
giacchetta de velluto sopraffino,
fibbie d'argento e scarpe co' lo scrocchio.
Er fongo, a pan de zucchero, infiorato,
un fascione de seta su la panza,
e ar collo un fazzoletto colorato.
Portavo tanti anelli d'oro ar deto,
e catene che, senza esageranza,
parevo la Madonna de Loreto".*

Oltre a quello di "carrettiere a vino", che tra tutti i mestieri legati all'argomento appare il più caratteristico, possiamo parlare di quello dell'acetaro, che fabbricava e vendeva da ambulante l'aceto di vino, come l'acquavitaro cassettante che distillava e piazzava anche porta a porta i prodotti della sua arte. Quello dell'assaggiatore è un mestiere reso famoso da Martino con l'Est! Est! Est!!! di Montefiascone, oltre sei secoli or sono; ed è oggi una professione per i pochi dotati di particolari capacità. Barilari e Bottari sopravvivono anch'essi come indispensabili maestri artigiani, dedicandosi alla costruzione e alla riparazione con i Tinozzari, oltre che di barili e botti, di cupelle e caratelli. Il Bibbitaro aveva e forse ha ancora la funzione di aiutare a risolvere indigestioni e sbornie con le sue miscele al citrato, mentre tra Bettoliere e Bottigliere c'era addirittura una differenza di censo, ovvero da gestore di una infima taverna a curatore della cantina di un principe. L'abitudine di confezionare l'Orvieto e il Montefiascone in fiaschi e fiaschetti aveva dato origine al mestiere del Fiaschettaro e, cosa ancora più curiosa, coloro che vendevano vino nei giorni di festa di precetto dovevano



Rivive nelle pagine di uno scrittore dell'Ottocento

LA PASSATELLA

Anche questa è una gloria romana. I nostri buoni antichi, quegli ominini, che passeggiavano pel mondo colle legioni, come ora noi giriamo coi treni di piacere da Roma a Napoli, o da Roma a Firenze, i capi di quello Statuccio, che governava dal Campidoglio provincie, che ora sono Regni, Imperi e parti di mondo per esempio la Gallia (Francia), la Britannia (Inghilterra), la Germania, l'Acaja (Grecia), l'Egitto, l'Asia, l'Africa, la Siria ed altri piccoli paesi; ebbene questa gente da quattro a soldo giuocava alla *Passatella*. Sì, signori. Gente per bene assai, poeti grandi, come Orazio, uomini sommi di Stato e filosofi, come Cicerone, facevano la *passatella*. Mi rincresce dovere sfoderare un po' di latino; ma non sarà molto, e poi non deve saper male a voi, lettori e lettrici, che discendete dai padroni del mondo, biasciare talvolta quella lingua, colla quale i vostri antenati facevano stare al posto tedeschi, inglesi, francesi, d'allora. Un poco di traduzioncina poi raddolcirà la cosa. Eccettuata dunque poca diversità di termini, la *passatella* d'allora era la *passatella* stessa che ora si giuoca dai nostri buoni popolani da *Melafumo* e da *Cucciarello*; colla differenza però che i nostri antichi erano persone molto, ma molto a garbo; questo divertimento restava sempre nei limiti di un divertimento, e non finiva mai (almeno i giornali d'allora non lo dicono) in risse, pugni e sangue, come talvolta putroppo avviene ora. Dunque chi giuoca alla *passatella* si ricordi di giuocarla colla testa a segno, e senza il coltello in tasca, come facevano i nostri grandi antichi. La *passatella* ai tempi eroici non si chiamava così, ma invece *regnum vini*, cioè il *regno del vino*, vale a dire con quel giuoco si sceglieva chi dovesse comandare sopra i bicchieri di vino, ossia colui che nella *passatella* moderna è detto il *padrone*. Questo *padrone* gli antichi lo



chiamavano *Magister* maestro, o *Rex* ossia *Re*, ed era un *Re* non costituzionale, non frenato da alcun Consiglio di ministri, ma *Re* assoluto, assolutissimo, che faceva bere magari una botte di vino a chi gli pareva e piaceva, e restare a bocca asciutta, arsa, escarizzata chi gli garbasse meglio. Questo *Re* si eleggeva a sorte, gettando i dadi; altra piccola varietà, che non altera nulla l'origine classica di questo nostro romanesco costume. Chi traeva a dadi una certa combinazione di numeri, la quale riputavasi la migliore, era il *Re* ossia il *Padrone*; ed era quando tutti e quattro i dadi presentavano punti diversi: chi faceva un tiro di questa sorte era vincitore. Questo tiro era detto di *Venere*, ovvero tiro *Reale*; pel contrario chiamavasi del *Cane* quel tiro in cui i dadi mostrassero i medesimi numeri. In un biglietto d'invito a pranzo ad una persona molto per bene, a Pompeo Varo, Orazio, il gran poeta latino, non si vergogna d'invitarlo alla *passatella*, e gli dice:

*Quem Venus arbitrum
Dicet bibendi?*

cioè:

Da Venere chi fa
Re del ber sorseggiato?

(Lib. 1, ode VII, v. 25-25)

Lo stesso Catone non arrossisce di confessare che si sollazzava assai a questo giuoco, e se ne gloria presso Cicerone, che si vede approvava assai la cosa, come di una istituzione rispettabilissima dei maggiori. Ecco le parole: "Me vero et magisteria delectant a majoribus instituta (avete capito, a majoribus instituta?), et is sermo, qui muore majorum a summo, adhibetur in poculis" (Cic. *De senect.* XVI). Il che vuol dire: "Oh io prendo sommo piacere alle maestranze (del vino), istituite dai nostri maggiori, e a quella parlata che si fa da chi siede in capo alla tavola (dal *Re* e dal *Padrone*) nei banchetti". Donde impariamo che il *padrone*, o *Re* del vino, aveva l'obbligo di fare un bel predicozzo ai convitati. Ricordiamoci dunque che la *passatella* è una istituzione de' nostri maggiori, che il *padrone* o il *Re*, che sortiva arbitro del convito, comandava come un capitano in battaglia quando, e come, e quanto, e in onore di chi dovevasi bere, le sue sentenze non avevano appello (come adesso): inoltre faceva un predicozzo agli altri convitati, che speriamo sarà stato morale. Ricordiamoci però pure che i romani, da gente ben disciplinata, si sottoponevano senza replicare e senza risentimento agli ordini del *Re* del convito, e non cavavano mai il coltello. Siamo dunque degni dei nostri antichi almeno nella *passatella*.

Dal volume "Le curiosità romane", di Costantino Maes, Roma 1885.

nascondere acquirenti e avventori con opportune schermature: un editto del 1703 dava tassative disposizioni in tal senso ai Magazzinieri da vino. Nel 1600 il mosto e il vin cotto erano considerati sfiziosi al punto che venivano acquistati da ambulanti specializzati. La lunga teoria delle famose osterie romane giustifica il peso del mestiere cardine, quello dell'oste. Ricordiamo tra le tante osterie romane passate alla storia con nomi suggestivi quelle dell'Antica Impannata in Via della Scrofa; quella del Babuino; dei Beccamorti in Piazza della Cancelleria, frequentata dai becchini; della Bella Donna in Via di S. Crisogono a Trastevere, gestita sempre da avvenenti ostesse; della Cacarella in Vicolo del Colonnato; del Cannone in Via dei Banchi Vecchi, frequentata dai maestri di trioniera di Castel S. Angelo; della Corda e del Compasso a Piazza Montanara; del Carciofoletto a Borgo Pio; del Diavolo in Via di Marforio, gestita da un oste bestemmiatore; dei Sorci in Via della Lungaretta; della Sirena in Via dei Banchi Vecchi; dei Signori in Via di Campo Marzio; dello Schizzetto in Vicolo S. Agata, per via di un gestore burlone; del Pulciaro in Via delle Fratte, per via delle pulci che la infestavano; del Pidocchietto nel Vicolo del Puttarello; della Moretta in Via di Monserrato, per via del colore della moglie dell'oste; del Mondezzaro in Via della Pista Vecchia; della Farfalla in Vicolo del Bologna; del Violino in Via di Panico; delle Vedove nella omonima via in cui era una casa di riposo per la "categoria"; del Vecchio in Via di S. Cecilia, per via del padrone vissuto la bellezza di 108 anni; delle Tre Stelle in Via de' Coronari; delle Tre Parrucche sempre in Via dei Banchi Vecchi; dei Tre Mori in Via del Moro e infine della Testa di Morto nel Vicolo del Giglio, per via della tetra somiglianza del padrone alla "comare secca". Ci sembra giusto concludere questa carrellata sugli antichi mestieri del vino a Roma con un personaggio straordinario, il Poeta d'osteria, ovvero colui che recitava versi suoi o altrui girando di

locale in locale. Una qualità particolare di "cantastorie" che, a parte il celebrato "Sor Capanna", come è avvenuto per i "Musici da burla" amici del fiasco e del boccale, non hanno lasciato nomi ai posteri. Allora, volendo rendere l'onore dei versi a questi protagonisti oscuri ma non di meno importanti, abbiamo pensato di coinvolgere Trilussa, la voce del popolo "Pasquino" e Giuseppe Gioacchino Belli.

Er vino

*Se anticamente s'intoppava uno
Er vino je sfogava in allegria,
faceva una cantata e annava via
senza rompe le scatole a nessuno.
Ma se s'intoppa adesso, mamma mia!
Cià sempre l'aria de scannà' quarcuno:
strilla, biastima, ruga e fa er tribbuno
ch'è la cosa più brutta che ce sia.
Tutta corpa der vino. Mi' marito,
quanno che se pijava le tropee,
era addirittura er cocco der partito.
Poi, co' la cosa de le convursioni,
lassò da beve, mijorò l'idee
e rassegnò le propie dimissioni.*

Trilussa

Immaginario dialogo tra Papa Gregorio XVI e S. Pietro affidato da un anonimo autore a Pasquino nel 1846, all'indomani della morte del Pontefice, noto per essere stato in vita un grande consumatore di vini marinesi:

– Chi è?
– So' io, so' Gregorio.
– Che vvoi?
– Vojo entrà in Paradiso.
– Ma ce lo sai che da la morte de Gregorio
Magno gnissun altro Gregorio c'è entrato
mai?
– E vabbé, ma però si io nun so' Gregorio
Magno, so' Gregorio bbevo!

Non a caso dieci anni prima, nel 1836, Giuseppe Gioacchino Belli aveva dedicato un

suo sonetto proprio a Gregorio XVI, invitato dal "Sor Prospero Cuccagna" a fare una indiscreta visita alla superfornita cantina papale:

*«Mentre stavo guardanno la cucina / e
pensavo lassù come se magna / è passato er
sor Prospero Cuccagna / cionnolanno le
chiavi de cantina. / E noi appresso. Che vòì
vede, Nina! / Nun ce la po, perdio, piazza de
Spagna. / E lì cipro, e lì orvieto, e lì
sciampagna, / e màliga, e genzano, e
granatina... / "Brìngia – dico – che bona
libreria! / Che bell'archivio d'editi e de
bolle! / Che oratorio! Che brava sagristia! / E
senza aiuto de todeschi e russi / se po er papa
asciugà tutte st'impolle?" / Dice "Tra pranzo
e messa? Eh ce ne fussi!"».*

Giuseppe Gioacchino Belli



PICCOLO GLOSSARIO ENOLOGICO

ABBOCCATO - se si comincia a presentire il vero sapore dolce.

ALCOOLICO - di grado alcolico elevato.

AMABILE - se il gusto di dolce si distingue nettamente e con una certa persistenza sulla lingua.

AMAROGNOLO - se l'amaro è piacevole ed appena percettibile.

ARMONICO - se diversi sapori si fondono in un gusto complesso e gradevole.

ASCIUTTO - quando vi è ancora una piccola traccia di zucchero nel vino, senza peraltro che si avverta decisamente un sapore dolce.

BOUQUET - complesso delle sensazioni odorose di un vino.

BRILLANTE - se il vino ha una trasparenza cristallina, guardato sia per luce diretta sia riflessa.

CANNELLINO - bianco, dolce, tipico dei Castelli Romani.

CON RETROGUSTO - si dice di vino che, dopo bevuto, lascia un secondo gusto nella bocca.

CORPOSO (o di giusto corpo) - se si avverte nella deglutizione del vino un senso marcatamente accentuato di rotondità.

DELICATO - se si sente una sensazione di morbidezza e di soavità.

DOLCE - quando il gusto dolce è notevole e persistente e copre tutti gli altri sapori.

ETEREO - molto profumato.

FINE - dotato di qualità fini.

FRANCO - di un vino che non ha retrogusto.

FRIZZANTE - un vino che, per la presenza di parti di anidride carbonica, acquista un piacevole sapore pungente.

FRUTTATO - quando il vino dà al palato una sensazione di frutto maturo.

GENEROSO - vino di forte gradazione alcolica ed accompagnato da altri elementi corroboranti e fortificanti.

GIALLO PAGLIERINO - da colore giallo paglia, che può essere più o meno carico.

LIMPIDO - se il liquido è trasparente ma non cristallino.

LIQUOROSO - vino ad alto contenuto zuccherino e ad alta gradazione alcolica e profumato.

MORBIDO - che dà al palato una sensazione piacevole di una carezza su superficie levigata.

PASTOSO - si dice specialmente dei vini bianchi, per interpretare una caratteristica intermedia fra i vini liquorosi e quelli secchi.

PIENO - se si avverte nella deglutizione del vino un senso di rotondità.

PROFUMATO - detto di vino in cui i principi odorosi normali sono in armonia.

ROSATO - rispondente al colore dei petali di rosa, molto chiaro, talvolta tendente un po' al giallo.

ROSSO GRANATA - detto di vino dal colore della melagrana.

ROSSO RUBINO - più o meno chiaro, più o meno vivace, più o meno terso, e che ricorda proprio il colore della pietra rubino.

ROTONDO - se si sente una pienezza e morbidezza al gusto.

SAPIDO - se il vino si presenta saporito, vivace, per giusto contenuto di acidità.

SECCO - è il gusto del vino completamente fermentato, che si manifesta con un'impressione che sa di arido in bocca.

STOFFA - qualità dei grandi vini che alla degustazione riempiono la bocca e sembra acquistino dimensione e volume nuovi.

TANNICO - di un vino ricco di tannini, ostico in bocca, ma sicuro. Detto di un vino giovane, ha quasi sempre valore di elogio.

TENUE - se l'impressione d'insieme è leggera.

VELLUTATO - sensazione ancora più marcata e più gradevole del morbido, come di carezza sul velluto.

VINOSO - è il sapore fondamentale che presenta qualunque vino sano, genuino e di giusta composizione.

I DOC della nostra regione

LA QUALITA' FA VENTICINQUE

Le motivazioni con cui 25 vini della nostra regione hanno ottenuto per decreto il debito riconoscimento di "denominazione d'origine controllata" e molti altri di "indicazione geografica" sono sicuramente quanto di più interessante si possa immaginare e soprattutto dire, in attesa di degustare... E cominciamo la nostra ricognizione dal Viterbese, con il mitico "Est! Est! Est!!!" di Montefiascone, vino bianco sia asciutto che abboccato, quindi da tutto pasto. Il "doc" Orvieto non deve trarre in inganno, non si tratta soltanto di un vino umbro, ma a pieno titolo laziale d'origine etrusca, per via delle viti che affondano le radici nel magico humus di Castiglione in Teverina, Civitella d'Agliano, Graffignano, Lubriano, Porano e finanche tra gli incredibili calanchi di Bagnoregio e della sua straordinaria Civita: si tratta di un bianco delicato che gradisce tartufo e paté d'oca. Per concludere, i "doc" di Viterbo si completano idealmente con l'Aleatico di Gradoli, vino da dessert rosso granato-violaceo e liquoroso, unico del genere nel Lazio, prodotto in piccole quantità con uve appassite e sottoposto ad affinamento per almeno sei mesi. Passiamo alla provincia di Roma e iniziamo dal "Bianco Capena" asciutto o leggermente abboccato, degno della tradizione che portò Orazio a scrivere delle ubertose vigne di Capenam, mentre gli offerenti dedicavano le primizie alla locale dea Feronia da cui la zona archeologica "Lucus Feroniae" ed il nome della stessa cantina sociale. Il richiamo storico si trasferisce dalla zona etrusco-faliska di Capena a Cerveteri già potente lucumonia etrusca con il nome antico di Caere, dove la coltivazione delle viti e la vinificazione ebbero ruolo emancipatorio nei confronti dei cugini rivali al di là del Tevere. Il "rosso" e in particolare il "bianco" di Cerveteri sono due "doc" molto apprezzati: il secondo è considerato ideale per accompagnare molluschi e zuppe di pesce. Dire Frascati è dire vino bianco dei "Castelli": è stato il primo vino "doc" del Lazio ad essere riconosciuto con decreto ministeriale nel 1933, ma conclamato vino dei Romani e vino dei papi

da sempre: il classico asciutto si abbina nella tradizionale "fraschetta" o se preferite nell'antica osteria con il profumato ed amabile "cannellino". Genzano e Lanuvio danno origine ad un "bianco" che trae dalle sostanze vulcaniche del comprensorio giusto corpo e gusto vellutato. Il "Marino" fa il paio con il "Frascati" nella storia del classico vino laziale, bianco asciutto e decantato, al centro della tradizione con "fontane che danno vino" come ricordato nella popolare canzone "Gita ai Castelli". Il "Colli Albani", frutto di un grande lavoro di qualità e di organizzazione richiama un passato di grandissimo prestigio che si va rinnovando. Il "Montecompatri Colonna" si produce in un'area che insiste entro il perimetro del "vulcano laziale" laddove sorgeva l'antica Labicum, ai confini con Zagarolo e Montecompatri: è un vino asciutto da tutto pasto molto gradevole. I papi Gregorio VII e Bonifacio VIII non furono i soli ad apprezzare il generoso vino di Velletri, già Velitrae per i Romani. Protetta dal massiccio Monte Artemisio ed ancora riparata dalla corona dei Monti Lepini, a vista del mitico Circeo, nel dolce degradare dei filari maturano uve per un vino generoso, d'alta gradazione sia bianco che rosso. Si torna al bianco "Zagarolo" con il coinvolgimento di vigne e vignaroli di Galliciano per un vino gradevole e consimile nelle caratteristiche al migliore dei "Castelli Romani". Si conclude la carrellata "romana" dei "doc" con un rosso, il Cesanese di Olevano che si presenta nelle versioni asciutto e amabile, morbido, leggermente amarognolo, generoso nella gradazione. Latina è una provincia giovane dal cuore antichissimo ed una prima significativa testimonianza la troviamo a Cori con due "doc" in versione bianca e rossa: Ovidio e Marziale ebbero modo di decantare i pregi dei vini all'epoca prodotti nella zona. Merlot, Trebbiano e Sangiovese sono i vitigni adottati in quel di Aprilia circa sessant'anni fa da viticoltori d'origine veneta di ritorno dalla Tunisia: i frutti di questa esperienza sono validi e i tre "doc" sono molto apprezzati. Penultima



tappa nel frusinate, per una visita d'obbligo a Piglio, la vera patria del "Cesanese". Su questo era perfettamente d'accordo l'imperatore Nerva, che amava trascorrere momenti di relax nella sua villa suburbana a pochi passi dall'attuale cantina sociale. Conclusione significativa con gli ultimi quattro vini "doc" riconosciuti per decreto giusto il 29 giugno 1992. Si tratta di aggiungere altre due tessere al mosaico dell'Alta Tuscia, con il bianco ed il rosso dei Colli Cimini, da 10,5° a 12° (da pesce, carni bianche, arrostiti, caggiagioni), altra zona vulcanica che insiste nella ridente e suggestiva area del Lago di Vico. Infine, un ulteriore riconoscimento all'area vocata della provincia romana, con il bianco ed il rosso di Genazzano (da 10,5° a 12°, da tutto pasto), posizionato con i suoi vigneti nell'alta valle del fiume Sacco su di uno sperone collinare a quasi quattrocento metri d'altezza: d'origine romana come il suo sapido vino, Genazzano ha goduto sempre di grande vitalità, infeudato ai Colonna e alla Chiesa, a vista del grande santuario prenestino della Fortuna Primigenia". In totale i vini a "denominazione d'origine controllata" del Lazio sono ben venticinque: aggiunti agli altri venticinque ad "indicazione geografica" (elencati nella tabella) fanno un quadro complessivo notevole, al punto da esclamare che davvero ce ne sono per tutti i gusti!

CESANESE DEL PIGLIO

(Disciplinari: D.P.R. 29/5/1973)



Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: caratteristico del vitigno di base.

Sapore: morbido, lievemente amarognolo; secco e amabile o dolce.

Gradazione alcolica minima: .. 12°

Acidità totale minima: 5,5‰

Area di produzione: Comuni di Pignone e Serrone, in parte Acuto, Anagni e Pignone.

Vitigni ammessi: Cesanese (di Affile e/o comune) non meno del 90%; limitati fino al 10%: Sangiovese, Montepulciano, Barbera, Trebbiano toscano (Passerana), Bonvino bianco (ottonese).



18°/14°C.



Il secco con piatti di carne.
L'amabile per fine pasto.

MERLOT DI APRILIA

(Disciplinari: D.P.R. 13/5/1966
e 22/11/1979)



Colore: rosso granato.

Odore: vinoso, gradevole.

Sapore: pieno, armonico di giusto corpo.

Gradazione alcolica minima: .. 12°

Acidità totale minima: 5‰

Area di produzione: Comune di Aprilia ed in parte Cisterna, Latina e Nettuno.

Vitigni ammessi: Merlot per almeno il 95%.



18°C.



Da tutto pasto; ottimo per carni in genere.

SANGIOVESE DI APRILIA

(Disciplinari: D.P.R. 13/5/1966
e 22/11/1979)



Colore: rosato più o meno carico.

Odore: vinoso, profumo caratteristico.

Sapore: asciutto, armonico.

Gradazione alcolica minima: .. 11,5°

Acidità totale minima: 5‰

Area di produzione: Comune di Aprilia ed in parte Cisterna, Latina e Nettuno.

Vitigni ammessi: Sangiovese per almeno il 95%.



16°/18°C.



Vino da tutto pasto.

TREBBIANO DI APRILIA

(Disciplinari: D.P.R. 13/5/1966
e 22/11/1979)



Colore: giallo paglierino più o meno carico.

Odore: vinoso, profumo caratteristico.

Sapore: caratteristico delicato del Trebbiano, armonico.

Gradazione alcolica minima: .. 11°

Acidità totale minima: 4,5‰

Area di produzione: Comune di Aprilia ed in parte Cisterna, Latina e Nettuno.

Vitigni ammessi: Trebbiano giallo e/o toscano per almeno il 95%.



10°C.



Ottimo per antipasti, minestre e pesce.

CORI Bianco e Rosso

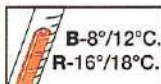
(Disciplinari: D.P.R. 11/8/1971
e 1/10/1987)

Bianco

Colore: paglierino più o meno intenso.
Odore: gradevole, caratteristico.
Sapore: secco, amabile o dolce di giusto corpo, armonico.
Gradaz. alcolica min.: 11°
Acidità totale minima: 4,5‰
Area di produzione: Comune di Cori e parte Cisterna.
Vitigni ammessi: Malvasia di Candia fino al 70%; Trebbiano toscano fino al 40%; talvolta Bellone e/o Trebbiano giallo fino al 30%.

Rosso

Colore: rosso rubino.
Odore: vinoso, caratteristico persistente.
Sapore: secco, morbido; vellutato.
Gradaz. alcolica min.: 11,5°
Acidità totale minima: 5‰
Area di produzione: Comune di Cori e parte Cisterna.
Vitigni ammessi: Montepulciano 40/60%; Nero buono di Cori 20/40%; Cesanese 10/30%.



B-8°/12°C.
R-16°/18°C.
Bianco: il secco con antipasti, minestre e pesce;
il dolce con il dessert.
Rosso: paste asciutte e piatti a base di carne.

BIANCO CAPENA

(Disciplinari: D.P.R. 19/5/1975
e 22/6/1987)



Colore: paglierino più o meno carico.
Odore: leggermente aromatico, caratteristico.
Sapore: caratteristico, leggermente abboccato o asciutto.
Gradazione alcolica minima: 11°
Acidità totale minima: 4,5‰
Area di produzione: Comuni di Capena, Fiano, Morlupo e Castelnuovo di Porto.
Vitigni ammessi: Malvasia di Candia e Toscana (55%); Trebbiano toscano giallo e romagnolo (25%); limitati Bellone e Bonvino.



7°/10°C.
Da tutto pasto; piatti a base di pesce.

CERVETERI Bianco e Rosso

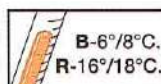
(Disciplinari: D.P.R. 30/10/1974
e 16/11/1988)

Bianco

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.
Odore: vinoso, delicato.
Sapore: asciutto o amabile, leggermente amarognolo, sapido, armonico.
Gradaz. alcolica min.: 11°
Acidità totale minima: 4,5‰
Area di produzione: litorale di Cerveteri e Ladispoli; in parte Comuni di Roma, Civitavecchia, Tolfa e Tarquinia.
Vitigni ammessi: Trebbiano toscano, giallo o romagnolo (non meno del 50%); Malvasia di Candia e del Lazio (non più del 35%); limitati Verdicchio, Tocai e Bellone.

Rosso

Colore: rosso rubino più o meno intenso.
Odore: vinoso.
Sapore: asciutto, fondo leggermente amarognolo, armonico, di giusto corpo.
Gradaz. alcolica min.: 12°
Acidità totale minima: 5‰
Area di produzione: litorale di Cerveteri e Ladispoli; in parte Comuni di Roma, Civitavecchia, Tolfa e Tarquinia.
Vitigni ammessi: Sangiovese e Montepulciano (almeno il 60%); Cesanese comune (non oltre il 25%); limitati Canaiolo nero, Carignano e Barbera.



B-6°/8°C.
R-16°/18°C.
Bianco: zuppe di pesce, molluschi ecc.;
da tutto pasto.
Rosso: piatti robusti, carni e arrosti in genere.

CESANESE DI OLEVANO ROMANO

(Disciplinare: D.P.R. 29/5/1973)



Colore: rosso rubino, con l'invecchiamento tende al granato.
Odore: delicato, caratteristico del vitigno di base.
Sapore: morbido, leggermente amarognolo, secco amabile o dolce.
Gradazione alcolica minima: 12°
Acidità totale minima: 5,5‰
Area di produzione: Comune di Olevano Romano ed in parte Genazzano.
Vitigni ammessi: Cesanese di Affile e/o Cesanese comune (per almeno il 90%); limitati Sangiovese, Montepulciano, Barbera, Trebbiano toscano (Passerana), Bonvino bianco (oltone).



18°/20°C.
14°/16°C.
Il secco con piatti robusti e arrosti.
L'amabile per fine pasto, dolci e dessert.

COLLI ALBANI

(Disciplinari: D.P.R. 6/6/1970
e 19/7/1986)



Colore: giallo paglierino e paglierino scarico.
 Odore: delicato, vinoso.
 Sapore: caratteristico fruttato, secco, abboccato o amabile.
 Gradazione alcolica minima: ..11°; tipo superiore 11,5°
 Acidità totale minima: 4,5‰
 Area di produzione: Comuni di Ariccia e Albano; in parte Castelgandolfo, Lanuvio e Pomezia.
 Vitigni ammessi: Malvasia bianca di Candia (fino al massimo del 60%); Trebbiano toscano, romagnolo, giallo e di Soave da soli o congiuntamente (dal 25% al 50%); Malvasia del Lazio (dal 5% al 45%).



10°C.



Antipasti, minestre asciutte con sugo di carne; vino da tutto pasto.

COLLI LANUVINI

(Disciplinare: D.P.R. 8/2/1971)



Colore: giallo paglierino più o meno intenso.
 Odore: vinoso, gradevole.
 Sapore: secco o amabile, sapido di giusto corpo, armonico.
 Gradazione alcolica minima: ..11,5°
 Acidità totale minima: 4,5‰
 Area di produzione: Comuni di Genzano ed in parte Lanuvio.
 Vitigni ammessi: Malvasia bianca di Candia e puntinata (fino al 70%); Trebbiano toscano, verde e giallo (non meno del 30%); limitati Bellone e Bonvino (massimo 10%).



8°/10°C.



Piatti di pesce, antipasti, piatti tipici; da tutto pasto.

FRASCATI

(Disciplinari: D.P.R. 3/3/1966
e 18/11/1987)



Colore: paglierino più o meno intenso.
 Odore: vinoso, profumo caratteristico delicato.
 Sapore: sapido, fine, vellutato, secco o asciutto, amabile, Cannellino (o dolce).
 Gradazione alcolica minima: ..11°; tipo superiore 11,5°
 Acidità totale minima: 4,5‰
 Area di produzione: Comuni di Frascati, Grottaferrata, Monteporzio Catone ed in parte Roma, Montecompatri.
 Vitigni ammessi: Malvasia bianca di Candia e Trebbiano toscano (da soli o congiuntamente) non inferiore al 70%; Greco e Malvasia del Lazio massimo 30%.



7°/10°C.



Antipasti, minestre, pesce. Vino tipico laziale da tutto pasto.
 Il Cannellino per fine pasto, dolci e dessert.

MARINO

(Disciplinari: D.P.R. 6/8/1970
e 19/7/1986)



Colore: dal giallo paglierino al paglierino carico.
 Odore: vinoso, delicato.
 Sapore: secco, abboccato, amabile o dolce, caratteristico fruttato.
 Gradazione alcolica minima: ..11°; tipo superiore 11,5°
 Acidità totale minima: 4,5‰
 Area di produzione: Comuni di Marino ed in parte di Roma e Castelgandolfo.
 Vitigni ammessi: Malvasia di Candia (Malvasia rossa) massimo 60%; Trebbiano toscano, romagnolo, giallo e di Soave (da soli o congiuntamente) dal 25% al 55%; Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) dal 5% al 45%.



8°/10°C.



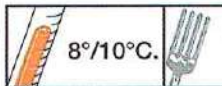
Da tutto pasto; è il vino delle usanze e tradizioni romane.

MONTECOMPATRI COLONNA

(Disciplinari: D.P.R. 29/5/1973
e 19/10/1987)



Colore: paglierino più o meno intenso.
Odore: vinoso, gradevole, delicato.
Sapore: secco o asciutto, amabile o dolce; armonico caratteristico.
Gradazione alcolica minima: .. 11°; tipo superiore 11,5°
Acidità totale minima: 4,5‰
Area di produzione: Comune di Colonna e parte Montecompatri, Zagarolo e Roccapriora.
Vitigni ammessi: Malvasia bianca di Candia e puntinata (fino al 70% massimo); Trebbiano toscano verde e giallo (non inferiore al 30%); Bellone e Bonvino fino al massimo del 10%.



8°/10°C.

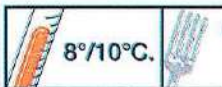
Piatti a base di pesce; da tutto pasto.

ZAGAROLO

(Disciplinare: D.P.R. 29/5/1973)



Colore: giallo paglierino più o meno intenso.
Odore: gradevole, vinoso, delicato.
Sapore: secco o amabile, morbido caratteristico, armonico.
Gradazione alcolica minima: .. 11,5°; tipo superiore 12,5°
Acidità totale minima: 4,5‰
Area di produzione: Comuni di Zagarolo e Galliciano.
Vitigni ammessi: Malvasia bianca di Candia e puntinata (fino a un massimo del 70%); Trebbiano toscano, verde e giallo (non inferiore al 30%); Bellone e Bonvino fino ad un massimo del 10%.



8°/10°C.

Il secco con piatti di magro; da tutto pasto.

VELLETRI Bianco e Rosso

(Disciplinari: D.P.R. 31/3/1972
e 11/5/1987)

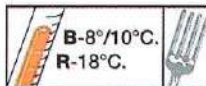


Bianco

Colore: paglierino più o meno intenso.
Odore: delicato, vinoso, gradevole.
Sapore: secco amabile e/o dolce.
Gradaz. alcolica min.: 11°; tipo superiore 11,5°
Acidità totale minima: 4,5‰
Area di produzione: Comuni di Velletri e Lariano, in parte Cisterna.
Vitigni ammessi: Malvasia bianca di Candia e puntinata (fino al 70% massimo); Trebbiano toscano verde e giallo (non inferiore al 30%); Bellone e Bonvino fino al massimo del 10%.

Rosso

Colore: rubino più o meno intenso, per il tipo Riserva tendente al granato.
Odore: vinoso intenso; profumo etereo per il tipo invecchiato.
Sapore: secco, amabile, vellutato, giustamente tannico.
Gradaz. alcolica min.: 11,5°; tipo Riserva 12,5°
Acidità totale minima: 5‰
Area di produzione: Comuni di Velletri e Lariano, in parte Cisterna.
Vitigni ammessi: Sangiovese dal 30% al 40%; Cesanese comune e/o di Affile non oltre il 15%; Bonvino nero, Merlot e Ciliegolo fino ad un massimo del 10%.



B-8°/10°C.
R-18°C.

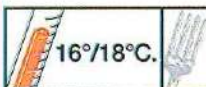
Bianco: piatti a base di pesce, piatti magri, antipasti; da tutto pasto.
Rosso: minestre asciutte, piatti di carne, grigliate.

ALEATICO DI GRADOLI

(Disciplinare: D.P.R. 21/6/1972)



Colore: rosso granato con tonalità violacea.
Odore: aromatico caratteristico.
Sapore: frutto fresco, morbido, vellutato, dolce.
Gradazione alcolica minima: .. 12°; tipo liquoroso 16°
Acidità totale minima: 4,5‰
Area di produzione: Comuni di Gradoli, Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo ed in parte Latera.
Vitigni ammessi: Aleatico.



16°/18°C.

Piatti a base di carne; il liquoroso per fuori pasto, dessert, pasticceria.

Fonte: Assessorato Agricoltura. Uff. IV - Settore 65

46

**EST! EST!! EST!!!
DI MONTEFIASCONE**(Disciplinari: D.P.R. 3/3/1966
e 3/5/1989)

Colore: giallo paglierino brillante.
 Odore: vinoso.
 Sapore: sapido, armonico, asciutto o abboccato.
 Gradazione alcolica minima: ..10,5°
 Acidità totale minima: 5‰
 Area di produzione: Comuni di Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte e Marta.
 Vitigni ammessi: Trebbiano toscano (Procanico) 65% circa; Malvasia bianca toscana 20% circa, Rossetto (Trebbiano Giallo) 15% circa.



8°/12°C.



Da tutto pasto; antipasti, primi piatti e pesce
 (molto freddo anche per aperitivo);
 l'abboccato per fine pasto e pasticceria.

ORVIETO(Disciplinari: D.P.R. 7/8/1971
e 18/11/1987)

Colore: bianco paglierino più o meno intenso.
 Odore: gradevole, delicato.
 Sapore: fine, secco o abboccato.
 Gradazione alcolica minima: ..11,5°
 Acidità totale minima: 5‰
 Area di produzione: Comuni di Castiglione in Teverina, Civitella D'Agliano, Graffignano, Lubriano, Bagnoregio e Porano.
 Vitigni ammessi: Trebbiano toscano (procanico) dal 50% al 65%; Verdello dal 15% al 25%; limitati Grechetto, Drupaggio, Malvasia toscana.



8°/10°C.



Piatti tartufati, paté d'oca, piatti in gelatina;
 fine e fuori pasto.

VINI DOC DEL LAZIO RICONOSCIUTI NEL GIUGNO 1992

COLLI CIMINI Bianco	D.P.R. 29/06/1992	da 10,5° a 12°	Da tutto pasto; piatti di pesce e carni bianche
COLLI CIMINI Rosso	D.P.R. 29/06/1992	da 10,5° a 12°	Da tutto pasto; arrosti, cacciagione e piatti robusti
GENAZZANO Bianco	D.P.R. 29/06/1992	da 10,5° a 12°	Da tutto pasto
GENAZZANO Rosso	D.P.R. 29/06/1992	da 10,5° a 12°	Da tutto pasto



I.G. VINI DA TAVOLA AD INDICAZIONE GEOGRAFICA

DENOMINAZIONE DEL VINO	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	GRADAZIONE ALCOLICA	ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI
PROVINCIA DI ROMA			
CASTELLI ROMANI Bianco	D.P.R. 28/08/1989	da 10,5° a 12°	Da tutto pasto
CASTELLI ROMANI Rosato	D.P.R. 28/08/1989	da 10,5° a 12°	Da tutto pasto
CASTELLI ROMANI Rosso	D.P.R. 28/08/1989	da 10,5° a 12°	Da tutto pasto; arrosti e cacciagione
LAZIO Bianco	D.P.R. 28/08/1989	10,5°	Da tutto pasto
LAZIO Rosso	D.P.R. 28/08/1989	da 10,5° a 11,5°	Da tutto pasto; piatti robusti e carni
NETTUNO Bianco	D.P.R. 02/12/1975 e 05/04/1988	da 11,5° a 12°	Da tutto pasto e piatti di pesce
NETTUNO Rosso	D.P.R. 02/12/1975 e 05/04/1988	da 11,5° a 12°	Da tutto pasto arrosti e cacciagione.
PROVINCIA DI LATINA			
CIRCEO Bianco	D.P.R. 21/07/1989	da 10,5° a 11,5°	Da tutto pasto e piatti di pesce
CIRCEO Rosato	D.P.R. 21/07/1989	da 10,5° a 11,5°	Ottimo per piatti di pesce
CIRCEO Rosso	D.P.R. 21/07/1989	da 10,5° a 11,5°	Da tutto pasto; arrosti e cacciagione
PONTINO Bianco	D.P.R. 03/08/1989	10,5°	Da tutto pasto; carni bianche e pesce
PONTINO Rosato	D.P.R. 03/08/1989	10,5°	Da tutto pasto; ottimo con l'abbacchio
PONTINO Rosso	D.P.R. 03/08/1989	10,5° a 10,5°	Da tutto pasto; arrosti e piatti robusti
PROVINCIA DI FROSINONE			
FRUSINATE Bianco	D.P.R. 18/11/1987	11,5°	Da tutto pasto
FRUSINATE Rosato	D.P.R. 18/11/1987	13°	Da tutto pasto
FRUSINATE Rosso	D.P.R. 18/11/1987	da 11° a 12°	Da tutto pasto; carni rosse e piatti robusti
PROVINCIA DI VITERBO			
CIVITELLA D'AGLIANO Bianco	D.P.R. 22/09/1989	da 11° a 11,5°	Da tutto pasto
CIVITELLA D'AGLIANO Rosato	D.P.R. 22/09/1989	da 11° a 11,5°	Da tutto pasto
CIVITELLA D'AGLIANO Rosso	D.P.R. 22/09/1989	da 11° a 11,5°	Da tutto pasto; arrosti e cacciagione
COLLI CIMINI Rosato	D.P.R. 13/03/1989	da 10,5° a 12°	Da tutto pasto e piatti di pesce
COLLI ETRUSCHI VITERBESI Bianco	D.P.R. 01/03/1988	da 11° a 12°	Da tutto pasto
COLLI ETRUSCHI VITERBESI Rosato	D.P.R. 01/03/1988	da 11° a 12°	Da tutto pasto; piatti di carni bianche e pesce
COLLI ETRUSCHI VITERBESI Rosso	D.P.R. 01/03/1988	da 11° a 12°	Da tutto pasto; arrosti, cacciagione e piatti robusti

Alcuni esempi delle realtà produttive regionali

GRANDI AZIENDE, GRANDI FIRME



48 La complessa realtà vitivinicola del Lazio sul piano produttivo e distributivo ha sostanzialmente due risvolti: uno è costituito dalle strutture consortili e cooperative di grandi dimensioni, l'altro dalle medie e piccole aziende. Il Consorzio Laziale Vini (C.L.A.V.), unica struttura di secondo grado nella regione, raccoglie e commercializza una quota parte della produzione "da tavola" delle cantine sociali della regione. L'attività è iniziata nel 1987 con uno stabilimento capace del confezionamento di venti milioni di litri in un anno. Oltre ai vini da tavola, vengono confezionati in "tetrapak" anche quelli a "indicazione geografica" conferiti da tutte le provincie del Lazio. Il C.L.A.V. è in fase di pieno impegno progettuale con la nuova presidenza dell'ing. Fabio Brugnoli, che ha trasferito la managerialità e l'esperienza maturate nella brillante conduzione di varie aziende agricole e soprattutto al vertice della cantina sociale dell'"Est! Est! Est!!! di Montefiascone", che in questi anni ha fatto registrare un crescente successo sia sul piano dell'immagine che delle vendite. Presso la sede del Consorzio a Vermicino si sta allestendo una prima struttura di vendita al pubblico della migliore produzione in bottiglia delle cantine associate, nella logica della promozione e secondo la filosofia delle "strade dei vini". Altra novità in corso di realizzazione, il laboratorio di ricerca per parametrare la qualità dei vini, coinvolgendo i materiali accessori come i contenitori, i vetri, i sugheri, le capsule, le essenze lignee delle botti, le componenti dei silos in metallo, vetroresina, cemento, ecc. al fine di concorrere alla realizzazione di nuove e più avanzate tecnologie finalizzate alla qualità dei vini laziali. Nell'aprile del '93, il C.L.A.V. sarà presente per la prima volta con un suo spazio al Vinitaly e vi parteciperanno contestualmente con pari opportunità promozionali tutte le cooperative e le cantine associate. I vini del Lazio hanno bisogno di un'immagine, i vitivinicoltori laziali di una



politica vinicola generale comune, il mercato vinicolo di Roma di un approvvigionamento costante, sicuro, agevole, capace di soddisfare molte esigenze diverse: tre motivi per i quali l'ERSAL, Ente Regionale di Sviluppo Agricolo del Lazio, ha realizzato il Centro Enologico Cooperativo di Frascati, affidato in gestione al Consorzio Laziale Vini: il CLAV. Possono aderire tutte le trentacinque cantine sociali del Lazio; attualmente, tuttavia, ne sono associate un terzo che rappresentano, però, il 60% di tutta la produzione vinicola regionale. È soprattutto il vino da tavola ad essere commercializzato, nelle varie linee, nel

centro, ma quest'ultimo propone un discorso globale di immagine e di qualità anche per i 25 doc che le cantine conferenti producono e imbottigliano all'origine. I vini da tavola e ad indicazione geografica vengono imbottigliati direttamente dal Consorzio, al quale ogni anno le cantine aderenti inviano i quantitativi fissati nella conferenza di commercializzazione in relazione alle richieste del mercato. Il Centro Enologico potrà arrivare a commercializzare 150 mila ettolitri di vino. Il CLAV si sta facendo promotore di due distinti interventi. Il primo di carattere tecnico, mediante la creazione di un laboratorio di ricerca

sperimentazione e controllo di qualità sui vini delle Cantine socie. Si vuole la creazione di una struttura tecnica in grado di proporre nuove soluzioni o soluzioni ottimali sia per la coltura della vite nei vigneti che nella ricerca e valorizzazione di cloni di particolare qualità. Il Consorzio, nella ricerca della qualità totale, dovrà dotarsi di idonee attrezzature mobili quali presse soffici, piccoli serbatoi inox, barriques e quanto altro servisse per effettuare microvinificazioni sperimentali presso le cantine dei soci, selezionando particolari qualità e provenienze di uve (CRUS). Inoltre il Consorzio si dovrà dotare di una piccola e tecnologicamente avanzata linea di imbottigliamento in grado di confezionare anche quantitativi minimi di vini derivanti dalla sperimentazione onde poterli porre sul mercato e verificarne i riscontri. Si vuole anche istituire un punto di assaggio, promozione e vendita dei vini doc di particolare pregio delle associate presso la propria sede. Il secondo intervento allo studio è di carattere commerciale: mettere a punto delle promozioni che incentivino il consumo di vini doc di qualità presso la ristorazione, le enoteche ed altri ambienti qualificati sia in Italia che all'estero mediante aiuti finanziari e manifestazioni particolarmente mirate allo scopo. E passiamo ad un'altra grande realtà del settore, in questo caso alla Vini Fontana di Papa, Cantina Sociale Cooperativa "Colli Albani". Anche in questa situazione gioca favorevolmente la managerialità, che abbinata alla migliore tecnologia, determina la qualità del risultato. In questo caso il personaggio cardine è Enrico Papini, già Presidente degli enotecnici del Lazio, direttore di una azienda in piena espansione, che associa ben quattrocento viticoltori, che curano un'area di ben duemilacinquecento ettari nelle zone di Albano, Ariccia, Castel Gandolfo, Genzano, Marino, Velletri. La capacità degli stabilimenti che hanno come epicentro la grande e moderna struttura di Ariccia sulla via Nettunense, ma che si articolano anche con i



centri di vinificazione di Marino, Genzano, Lanuvio e Velletri, è di ben trecentocinquanta ettolitri. Tutti i vini di qualità vengono venduti in bottiglia sia sul mercato nazionale che estero (il 40% della produzione). Fiore all'occhiello della Cantina sociale "Colli Albani" è la tecnologia messa a punto ormai da diversi anni per enfatizzare il potenziale di qualità della materia prima: immediata separazione del mosto dalle sostanze solide e fermentazione a temperature inferiori a 20 °C per i vini bianchi; fermentini autosvuotanti per un contatto programmato del mosto con le

bucce per i vini rosati e rossi; imbottigliamento sterile per garantire al consumatore vini stabiliti nel rispetto della naturalità del prodotto. Dice Papini: "Il Frascati è un vino conosciuto ed esportato in tutto il mondo, ed ha avuto una funzione trainante anche per gli altri vini doc, che oggi sono diventati punti di forza dell'enologia laziale. Il Colli Albani e il Marino, ad esempio sono delle piacevoli realtà degli ultimi trent'anni. I rossi non rientrano nella tradizione produttiva romana. Da secoli i Castelli sono sinonimo di bianco. Oggi, fortunatamente, tra i viticoltori più accorti, c'è

50 la voglia di avviare una cultura del rosso. Naturalmente, essendo vini che nascono ex novo, si configurano subito in base a precisi canoni qualitativi; e con l'impegno di importanti strutture si potrà puntare a risultati in grado di competere con realtà più note. I vigneti tradizionali sono sempre rimasti la base produttiva dei Doc laziali, grazie anche ai disciplinari di produzione. Le caratteristiche peculiari sono state mantenute in linea con la domanda dei consumatori. Ovviamente non è stata trascurata la tendenza attuale ad avere vini fruttati e con contenuto alcolico moderato. È recente l'introduzione nel Lazio dei vari tipi di chardonnay che influenzeranno sicuramente in un prossimo futuro le varie produzioni. Sono certo che questi nuovi vitigni non potranno comunque cambiare la tipicità dei nostri vini doc. Notevole è stato lo sviluppo delle Cantine Sociali nel Lazio ed in particolare nella provincia romana: in alcuni casi forse eccessivo. Comunque, senza la cooperazione non vi sarebbe stata possibilità di sopravvivenza per piccole aziende viticole, che sono predominanti specie nei Castelli Romani. In assenza di strutture cooperative, queste aziende sarebbero state costrette a sopportare maggiori oneri, a produrre con sistemi artigianali e superati il proprio vino, nonché a commercializzarlo senza alcun vantaggio per la tipicità e l'immagine del prodotto locale. Il ruolo fondamentale e trainante svolto dalle cooperative di primo grado non è stato peraltro completato da un adeguato sviluppo di Consorzi di secondo grado per un'adeguata concentrazione produttiva e commerciale. Assieme ed in collaborazione con altri colleghi, è stato possibile sviluppare tecnologie di avanguardia, confrontando risultati e opportunità, sia in funzione della tecnica che della gestione. Negli Anni Settanta, notevoli sono state le battaglie sostenute per far valere la realtà dei vini doc laziali sconosciuti ai consumatori; e se vi è stata un'affermazione della produzione, essa è dovuta alla superiore



qualità ottenuta grazie ad un lavoro mirato e razionale.

La qualità costante sugli standard ottimali conseguiti; differenziazione e completamento della gamma, in linea con la domanda del mercato; consolidamento della politica aziendale sulla linea tracciata già da molti anni sino ad oggi perseguita, che si estrinseca in una continua ricerca della migliore qualità e di migliori servizi, attraverso un rafforzamento e un miglioramento delle strutture commerciali sui mercati nazionali ed esteri. Infine, ma non meno importante, attenta osservazione ed analisi delle esigenze del mercato".

E veniamo all'esame di altre realtà cooperative della provincia romana.

Il credito di cui gode il "Marino", uno dei vini DOC dei Castelli Romani, lo si deve soprattutto all'attività della Cantina sociale di Marino "Gotto d'oro", fondata dai viticoltori della zona nel 1945 e diventata ben presto una delle più importanti aziende che producono vini tipici dei Castelli Romani. Negli stabilimenti di Frascati e delle Frattocchie viene vinificata uva scelta con impianti rispondenti alle più moderne tecnologie. Nonostante che varie aziende producano oggi questo vino, il marchio "Gotto d'oro", che contraddistingue la produzione della Cantina

sociale di Marino, è considerato sinonimo di qualità superiore nei principali mercati mondiali. Il potenziale di produzione di hl 155 mila è piuttosto alto, tenendo conto dell'area di origine limitata ai solo comuni di Marino e parte dei comuni di Castel Gandolfo e Roma. La media commercializzata annualmente va dai 70 mila ai 90 mila hl. Il "Frascati" è controllato dal Consorzio tutela denominazione del Frascati a cui aderiscono le Cantine sociali del circondario, un ente collettivo, numerose piccole e medie aziende oltre 100 singoli viticoltori. Su un totale di 2.050 mila aziende iscritte all'Albo dei vigneti del Frascati, oltre il 40% aderisce al Consorzio, che svolge anche la vigilanza sull'osservanza delle disposizioni del disciplinare di produzione. Il Consorzio, oltre a tutelare la produzione associata, distribuisce agli associati che curano l'imbottigliamento, il "marchio" di garanzia. È, fra i DOC della regione, quello che registra la produzione più alta dai 260 ai 300 mila hl annui con una media commercializzata di circa 200 mila hl. A Velletri, il più distante da Roma dei comuni Castellani, opera dal 1950 il Consorzio Produttori Vini "Velletri" (Co. Pro.Vi.), che attualmente annovera quasi 1000 soci. Essi rappresentano circa il 50% dell'intera produzione locale, vinificando circa 250 mila quintali di uva. Grazie alla attenta fusione delle tecniche tradizionali con quelle più moderne, i vini DOC Velletri, bianco e rosso, sono diffusi in tutto il mondo. L'accurata selezione delle uve conferisce a questi vini un caratteristico sapore di fruttato. Il Velletri è l'unico DOC rosso dei Castelli Romani. È ottenuto da uva Cesanese, Montepulciano e San Giovese. Da tener presente che il tipo "Riserva" deve avere un invecchiamento di almeno due anni.

Concludiamo questa carrellata su alcune delle grandi realtà vitivinicole associate del Lazio, con la Cantina Sociale Cooperativa "Est! Est! Est!!!", unica per questo "doc" storico. Montefiascone è lì da sempre, immanente e

misterioso nel contesto dell'immenso paesaggio. Emana fascino a distanza come la Torre di Babele o il Colosso di Rodi. Lo si avvista con l'ansia di chi guarda al faro cercando di guadagnare l'ingresso al porto e lo si fa anche con l'impazienza e la curiosità di chi si accinge ad entrare nel "paese delle meraviglie", tant'è strano per la forma e per il nome, tant'è bello per i tesori d'arte che racchiude e tant'è buono per i prelibati vini che contiene nelle sue cavità etrusche. Il panorama è straordinario, pieno di particolari degni ognuno del pennello di un gran pittore, a cominciare dalla dolce distesa d'azzurro in cui una rigogliosa natura si specchia e Montefiascone si esalta. Sicuramente laddove sorgeva il santuario etrusco di Voltumna, a vista del Lago di Bolsena, dove sorse nel sesto secolo la città, dove maestri d'arte realizzarono nel millecento S. Flaviano per la gioia degli occhi e dello spirito, non poteva non fermarsi un pellegrino illustre come il vescovo alemanno Johann de Fugger, posto che a lui oltre la gioia dello spirito interessava non poco la gioia del palato. Il vescovo si fermò davanti all'imperativo "Est! Est! Est!!!" così come concordato con il suo servitore Martino che aveva anche la funzione di "assaggiatore". Il vino era straordinariamente buono e così divenne anche famoso, mentre il buon Vescovo de Fugger guadagnava la tomba nella navata di destra dello stesso S. Flaviano: era l'anno del Signore millecentoundici: e nascevano le motivazioni ideali della Cantina Sociale "Est! Est! Est!!!". Le motivazioni sostanziali vennero poi, oltre nove secoli dopo, quando costituita la Cooperativa di soli soci produttori, nel 1966, l'Est! Est! Est!!! festeggiò la sua prima vendemmia doc come unico vino del Lazio riconosciuto "d'origine controllata" all'epoca. La cantina conobbe fasi alterne e poi giunse a sancirne in via definitiva il meritato successo, novello pellegrino da Roma, l'ing. Fabio Brugnoli, socio produttore presidente. Con lui giunse a Montefiascone la musica dell'"Est! Est! Festival" e così si



- 52 animò come per magia la "Città internazionale della vite e del vino" con la suggestione dei concerti, dei corsi di perfezionamento e delle esercitazioni orchestrali alla Rocca dei Papi e nelle piazze: e così "Vino & Musica" divennero un prestigioso binomio. Su cinquantamila ettolitri di generoso vino, di cui quindicimila "Est! Est! Est!!!" a doc e trentacinquemila a "indicazione geografica" (I.G.) prodotti in due stabilimenti (a Montefiascone e Viterbo) si fonda un'esemplare attività promozionale ricca di spunti originali e di puntuali successi, basati sulla qualità dei prodotti e legati alla storia e



L'OPINIONE DEL "MAESTRO ASSAGGIATORE"

Il Generale di Brigata Aerea, Luigi Baldacci, può a ragione, essere considerato un personaggio importante nel panorama ampio e variegato delle attività vitivinicole della nostra regione, tanta è l'esperienza che ha accumulato per pura passione prima e per professione poi. Abbandonati reattori e armamenti, Luigi Baldacci è passato definitivamente ad un mondo non meno affascinante, quello dei vini e soprattutto della loro qualità. Maestro assaggiatore, gastronomo, direttore di corsi per sommelier, insegnante nelle scuole alberghiere, coordinatore di corsi per maitre, conduttore di programmi televisivi sulla materia, il Generale Baldacci ci ha dato la sua opinione sulla situazione vitivinicola laziale. Ecco quello che dice.

"I vini del Lazio sono, generalmente, tuttora incatenati alla concezione artigianale dell'antica tradizione, anche se i viticoltori attuali in numero crescente si sono accostati alle provvide realizzazioni cooperativistiche allo scopo di ovviare all'approssimazione ed al dilettantismo enoico. Il raggiungimento di un traguardo parzialmente accettabile non può rappresentare però la definitiva e rassicurante affermazione capace di stimolare il desiderato interesse degli operatori commerciali e dei potenziali consumatori che progressivamente affinano i loro gusti. Tale constatazione pone

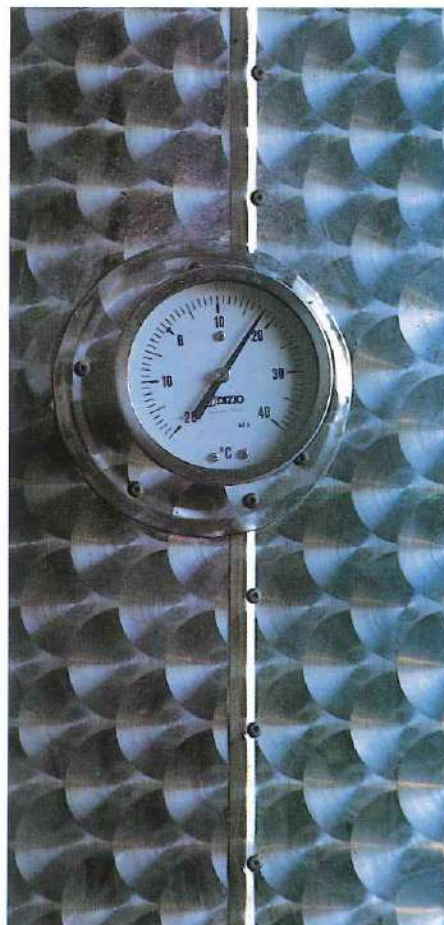
in essere la necessità di fare qualcosa di più e di meglio, più originale. Non solo e non tanto per reclamizzare i prodotti doc, quanto per sollecitare iniziative rivolte a sottolineare e valorizzare l'opera di esperti vinicoltori e meritorie Aziende che, nell'ambito della regione, si siano applicati alla sperimentazione. Come nell'industria anche per l'agricoltura il futuro vincente è rappresentato dalla ricerca, dalla sperimentazione, dalla selezione e dalla preparazione degli operatori. Molta acqua è scivolata sotto i secolari ponti del Tevere e la vitivinicoltura del Lazio è ragionevolmente cresciuta ed adulta per essere considerata tuttora schiava di un vetusto pur onorevole passato storico. Il gusto della gente si adegua giocoforza alle mutate esigenze della modernità incalzante; lo stimolo delle scelte rispetta le estroverse evoluzioni enogastronomiche di un'epoca che pone chiaramente in evidenza una costante riduzione dei consumi quantitativi del settore rispetto alla aumentata ed avveduta richiesta della qualità. È necessario inoltre, riscontrare che la produzione vinicola della regione (salvo poche eccezioni) continua ancora a restare fuori dai circuiti della grande ristorazione e Roma, in particolare, assume in proprio la reale testimonianza di un'assurda situazione".

alla cultura dell'Alta Tuscia. Nascono così nuovi marchi dalle uve dei "Colli Etruschi Viterbesi", come il "Rufus", che trae dal terreno vulcanico la forza e dalle variabili nella lavorazione tradizionale la particolare delicatezza del gusto e affida alla situla bronzea rinvenuta da Re Gustavo di Svezia a San Giuliano la sua immagine. L'idea-forza di qualità e immagine funziona e lo dimostra la riproposizione dell'"Est! Est! Est!!!" con la

splendida facciata di San Flaviano, oltre che con il tradizionale "arrivo" di mons. de Fugger, la cui ricostruzione con relativo corteo storico si abbina ogni anno con l'"Est! Est! Festival". Il ricorso all'immagine "etrusca" è quanto mai appropriato, com'è nel caso del "rosso" dei Colli Etruschi Viterbesi, il Ludus, che richiama direttamente nell'etichetta una scena di banchetto tratta da un affresco in cui le libagioni sono allietate

dai virtuosismi di musicisti e danzatori. Altro esempio splendido quello della biga etrusca di Castro posta a nobilitare il giovane rosso Tusciano. Tanta ricercata cura del segno grafico e del marchio, che ha portato tra l'altro al recupero dello stemma araldico originale di Montefiascone, in cui la botte sovrasta il plurititolato monte, non nasconde ma rimarca una serissima azione di ricerca della qualità del prodotto, partendo dai vitigni e dai sistemi di coltivazione per finire alle tecniche di vinificazione. Oggi, il massimo dell'attenzione è rivolto alla genuinità ed alla salubrità del prodotto, cercando di ottenere un sostanziale ritorno a quelle che erano le irripetibili peculiarità dei vini dedicati agli dei: per questo la Cantina sociale di Montefiascone opera in stretta collaborazione e con la consulenza scientifica dell'Università della Tuscia e in particolare con il prof. Fabio Caporali dell'Istituto di Ecoagricoltura e con il prof. Gabriele Anelli dell'Istituto di Tecnologie Agroalimentari. Il frutto di questa intelligente sinergia voluta dall'ing. Fabio Brugnoli è già in tavola, perché utilizzando uve di Sangiovese da viti allevate in alto, secondo l'uso etrusco e romano, trattate assolutamente ed esclusivamente senza prodotti chimici, su terreno coperto da Trifoglio Subterraneo, è nato un fantastico "rosé" le cui caratteristiche organolettiche sono eccellenti. I quaranta ettari "sperimentali" hanno dato vita al nuovo vino "Rupestre", espressione diretta dell'energia solare che la pianta leguminosa recupera con il suo folto tappeto a terra a favore della vite che con lei vive in simbiosi e si avvantaggia dell'azoto così generato. Il letame, il cascame del trifoglio, i raspi potati dell'uva, dopo la vendemmia meccanica che asporta soltanto gli acini, costituiscono l'esclusiva forma di concimazione del terreno, mentre nel "sottobosco" di trifoglio prospera intensa la micro flora e fauna, secondo un naturale equilibrio che garantisce la salute della vite, dell'uva e del vino che manifesta così una

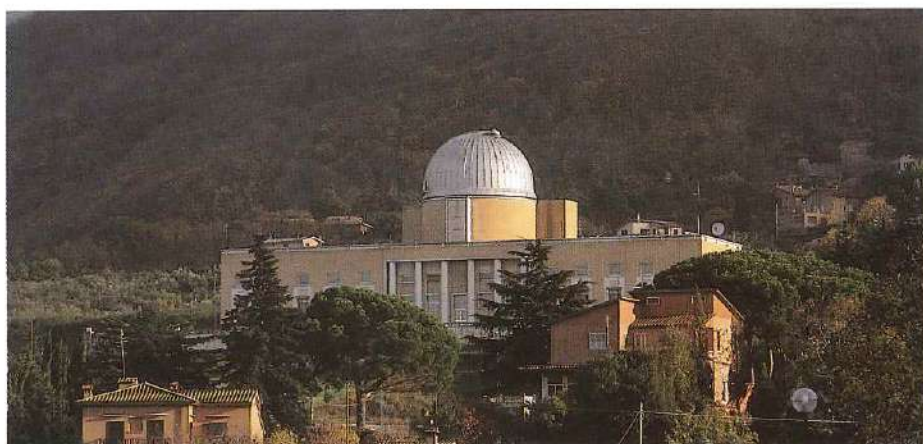
straordinaria spontanea capacità di conservazione. Con questo sistema si dà un calcio alla quantità che scende a centoventi quintali di uva prodotta per ettaro, ma si ottiene l'esaltazione della qualità in termini di sapore, gusto e fragranza. Insomma, nell'Alta Tuscia è iniziata una nuova era del vino all'insegna di una migliore qualità della vita, con tanto di macchine nuove, "leonardesche" nella logica sistemica di un'agricoltura ecocompatibile.



Alla ricerca del bere bene

PICCOLE AZIENDE, MOLTO AMORE, GRANDI VINI

54 Se le vie del Signore sono infinite, lo sono anche quelle del vino, ma quando si tratta di qualità eccellente o eccelsa, il campo delle possibilità si restringe alquanto e soltanto a prezzo di precise scelte si possono ottenere i posti alti della classifica. È dimostrato peraltro che nulla è impossibile e soprattutto che dalle terre laziali potrebbero sortire risultati straordinari, avendo il coraggio di cambiare. Quelli che hanno creduto nelle potenzialità della terra dei vulcani laziali, temprata e corroborata dalle antiche effusioni del più grande complesso di bacini magmatici che l'Europa abbia mai avuto, stanno ottenendo significativi risultati. Alcune di queste aziende "campione" hanno una storia recente, altre sono in attività da generazioni. In questa circostanza, siamo in grado di presentarvene alcune nella loro essenzialità, nella consapevolezza che anche altre cantine ben fanno e ben meritano. Non a caso, riferendosi ai vini italiani all'estero, alcuni anni fa, Luigi Veronelli, dopo aver stigmatizzato la politica dei grandi industriali del settore, che preferivano svendere con il vino di scarsa qualità anche l'immagine complessiva dell'Italia vinicola, si consolava con la constatazione che molti importatori stranieri preferivano i piccoli produttori dediti alla qualità. Il Lazio, in questi ultimi tempi, ha accresciuto le sue proposte di qualità, o meglio le ha consolidate, grazie all'intuito, alla perseveranza e alle capacità di alcuni illuminanti viticoltori-imprenditori, ognuno con le proprie peculiarità, ognuno con la propria storia. Già nel 1986 il maestro-sommellier Antonio Ciminelli, intervistato sull'argomento e in particolare sulle "eccellenze" vinicole laziali, rispondeva: "Ce ne sono degli ottimi come il Colle Picchioni di Marino, il Torre Ercolana del maestro Luigi Colacicchi ad Anagni, il Fiorano del Principe Ludovisi sull'Appia Antica e il Cesanese del Piglio del Vigneto di Massimo Berucci, dalla parte di Paliano". Certo, l'opinione di Ciminelli non è la sola a suffragare l'ipotesi che nel Lazio non si sia del tutto consapevoli dei pregi potenziali della



produzione vinicola, che si propone più spesso e più volentieri nella linea tradizionale del grande consumo. Del resto, Roma stessa sino che il papa fu re, aveva vigne disseminate dentro e fuori le mura Aureliane e il suo vino si chiamava non a caso "romanesco", proprio per distinguerlo da quello dei Castelli. Il "romanesco" era bianco, asprigno, limpido e a bassa gradazione. Così la tradizione della produzione nel territorio dell'Urbe fu ripresa mezzo secolo fa dal principe Francesco Boncompagni Ludovisi nella sua tenuta tra Via di Fioranello e l'Appia Antica su meno di tre ettari a vite, una inezia rispetto alla proprietà

che ne conta attualmente trecentocinquanta ed è curata dal figlio Alberico. Fare invecchiare per almeno cinque anni un "rosso" da uve Cabernet e Merlot e ottenere un plauso unanime dagli intenditori, non è detto che corrisponda ad un buon affare, posto che tra "rosso" e "bianco" il "Fiorano" del principe Ludovisi non supera i cento ettolitri di quantità, cosa che conferma la scarsa funzione accrescitiva dei salubri concimi naturali di cui esclusivamente si avvale l'Azienda Agricola "Fiorano". L'Azienda di Paola Di Mauro a Colle Picchioni, che produce un omonimo vino da pochissimi anni ma già famoso nel mondo e sulle tavole di re e

1) Monte Porzio
2) Frascati

presidenti, ha in comune con il Fiorano il colore rosso e la piccola quantità di territorio utilizzato. I quattro ettari del "Picchioni" a Marino producono 600 ettolitri per ottantamila bottiglie di vino. La signora Di Mauro si è improvvisata apprendista enologa nel 1976, dopo aver acquisito una vigna impiantata a Cabernet Frances e a Cabernet Sauvignon con vitigni originali dalla vecchia proprietaria francese. Il figlio Armando, ha abbandonato la laurea in giurisprudenza per approfondire l'arte di vinificare sotto la guida di Giorgio Crai. La vocazione manageriale di Paola di Mauro si è esaltata, promuovendo un proprio prodotto di qualità indiscutibile, di un cru eccezionale per esposizione, microclima e caratteristiche della vigna, che è quella del "Vassallo". Il rosso di Colle Picchioni ha corpo armonico, razza, nerbo e lunga persistenza aromatica, da cui si avvertono sentori di erba insalata e fragranze di frutti di sottobosco. Al contrario, l'Azienda Agricola di Giancarlo Mastrofini è da oltre cent'anni una delle piccole proprietà che costellano la realtà vitivinicola della zona del "Frascati". Estesa per 10 ettari e condotta a livello familiare, ha da sempre rifornito le tipiche osterie romane che hanno reso celebre il "Frascati" nel mondo. Lo spirito innovatore di Giancarlo Mastrofini – ultimo discendente di una famiglia di contadini – ha trasformato radicalmente l'azienda, operando sia sui vigneti (divisi oggi per vocazione con il sistema del cru), sia in cantina dove moderne tecniche enologiche, fanno nascere in vinificazione un prodotto di gran classe: il "Grigione". I vigneti sorgono su terreni calcarei, medio argillosi, in località Corvio, Torre e Colle Mattia, nel comune di Monteporzio Catone, ancora tradizionalmente coltivati a filare con il sistema Guillot. I vitigni sono quelli tipici della zona dei Castelli, cioè Malvasia di Candia (40%), Malvasia puntinata (50%) e Trebbiano toscano (10%). Trattati con amorevole cura e vendemmiati precocemente danno uve eccezionalmente sane che, dopo una soffice pigiatura, vengono lasciate fermentare solo 24



ore sulle bucce. Del "Grigione", Frascati Superiore DOC vengono prodotte dalle 28.000 alle 30.000 bottiglie da lt 0,75 l'una. Grado alcolometrico: 12% in volume. Aspetto visivo: colore paglierino, carico brillante e limpido. Profumo: delicato, fragrante, persistente, con sentore di frutta ed erba medica. Sapore: secco, elegante, fresco, erbaceo, di ottima persistenza aromatica. Per le sue particolari caratteristiche il "Grigione" si esprime in modo diverso a seconda della temperatura di servizio: a 8 gradi è ottimo aperitivo e perfetto sposo di crostacei e piatti delicati; a 10 gradi rivela l'elegante tipicità del Frascati abbinata ai classici piatti della cucina romana. Rimanendo nell'area dei Castelli e in particolare del Frascati a doc che – lo vogliamo ricordare – fu nel 1966 tra i cinque vini italiani riconosciuti per decreto presidenziale, andiamo a fare visita ad altre cantine in cui la suggestione del marchio è confermata dalla bontà del prodotto, com'è il caso dell'Azienda Agricola "Villa Simone", in cui contano le antiche tradizioni nella coltivazione dei vigneti e le moderne tecniche in cantina. Il "bianco", prodotto con uve Malvasia, Trebbiano, Bellone e Bombino, nella zona di Monteporzio Catone, ha un profumo che ricorda la mela "golden" e la banana e un sapore pieno ed equilibrato. La piccola azienda agricola coltiva circa 6 h di uliveto e 15 h. di



vigneti esposti in dolci declivi nella zona più vocata, dove anche gli antichi Romani producevano il Tusculum (oggi Frascati), vengono ancora concimati con letame organico e con una potatura corta si ottiene una bassa produzione ma di qualità elevata. Sotto la guida dell'enotecnico Alberto Corti, coadiuvato dal giovane enologo Lorenzo Costantini, è stata realizzata una cantina gioiello: il freddo regolato da centraline elettroniche, viene usato per chiarificare i mosti, per la fermentazione degli stessi a temperatura controllata e per la stabilizzazione del vino fino all'imbottigliamento sterile. È grazie a questa tecnica che questo vino conserva profumi e aromi caratteristici dell'uva senza essere sottoposto né a pastorizzazione né a trattamenti chimici violenti e debilitanti, anche se permessi dalle leggi vigenti, e può viaggiare per il mondo (dai Caraibi al Giappone – dagli U.S.A. al Nord Europa) sempre in piccole quantità ma destinato nelle carte dei vini più raffinate. Nella stessa zona di Monteporzio, si trovano le Cantine "Colli di Catone", il cui orientamento commerciale è comunque rivolto alle alte qualità. Il Frascati doc superiore prodotto esclusivamente con uve Malvasia del Lazio e Malvasia di Candia viene vinificato con le bucce per 3/4 giorni e portato a fine fermentazione ad una temperatura tra i 15 e i

Sir Charles Forte, l'uomo d'affari inglese nato in Ciociaria, per i suoi alberghi predilige un vino rosso di Anagni. Nella foto, il piccolo Forte con i genitori, poco dopo l'arrivo in Scozia.

- 56 18°, con un raggiungimento di notevole gradazione (12°). Per i palati più delicati, vengono vinificate in bianco (senza bucce) le stesse uve con l'aggiunta del Trebbiano Toscano, a bassa temperatura: in questo caso la gradazione scende a 11.50%. Torniamo tra i produttori "titolati", alla nobiltà romana, con l'antica azienda S.A.I.T.A. del Principe Pallavicini. Siamo sempre nella zona a doc del Frascati.
- "... E sotto il Tuscolano i deliziosi vini di Frascati, Monteporzio e Marmorelle..." è in quest'ultima località, così definita per la gran quantità di "marmorì" ritrovati, dalla Venere Borghese all'Ercole del Piranesi, che, già da tre secoli, sorge l'Azienda vitivinicola "Principe Pallavicini". Divisa in tre corpi distinti, di complessivi 88 ettari, ricade quasi totalmente nel comprensorio doc del Frascati. Diceva di questa terra, ricca di uve, Andrea Bacci, medico di papi e storico di vini, che i suoi industriosi coltivatori avevano propagato nelle loro vigne le viti più elette d'Italia. La coltivazione della vite ha qui origini antichissime: la natura del suolo di origine vulcanica, la posizione collinare e il clima mediterraneo già in epoca romana avevano spinto i patrizi a scegliere questa zona per costruirvi i cosiddetti "Fructuaria": ville sontuose circondate da zone vignate. Ce lo narrano Varrone, Catone, Cicerone e altri romani illustri. Tale tradizione è continuata nei secoli ed è fiorita così, intorno al '500, tutta una costellazione di ville di grande bellezza e di possedimenti delle maggiori famiglie dell'epoca, tra queste i Principi Pallavicini. Ancora oggi, nel rispetto della tradizione ma con tecniche sempre più sofisticate sono rivolte cure particolarissime alla preparazione del "Frascati Superiore Principe Pallavicini". Le sue uve, per il 70%, sono la famosa Malvasia del Lazio, caratteristica per il suo aroma, e la Malvasia di Candia e per il resto il Trebbiano Toscano. Vinificato con pigiatura sofficiissima e con fermentazione a temperatura controllata viene imbottigliato a freddo. La sua gradazione è di



11,5% ed è fornito nella "classica" normanda nei formati 0,375 e 0,750. Lasciamo la vasta area del "Frascati" per rimanere nei Castelli Romani e orientarci verso l'altro versante, quello che degrada verso la costa tra gli antichi crateri del Vulcano Laziale. Si tratta della zona di Lanuvio, dove opera la Cooperativa "La Selva" - Colli Lanuvini che è formata da 350 soci i quali conferiscono complessivamente circa 100.000 q.li di uva proveniente dai loro vigneti ubicati nei Comuni di Genzano, Lanuvio e limitrofi. La Cooperativa provvede alla selezione delle uve alla vinificazione con l'ausilio delle moderne tecnologie, quali la

sgrondo-pressatura soffice e la fermentazione a temperatura controllata. Il vino doc Colli Lanuvini - come da disciplinare - è prodotto con uve Trebbiano Toscano, verde e giallo, Malvasia di Candia, Bellone e Bonvino. Il fiore all'occhiello è il cru Fontanatorta doc Colli Lanuvini, la produzione del quale è limitata, perché frutto di un'accurata selezione dei soci per giacitura del terreno, del microclima e dei vitigni i quali, pur rispettando le percentuali previste dal disciplinare, esaltano, per le motivazioni di cui sopra, alcune peculiari caratteristiche quali il bouquet, il profumo e la coinvolgente sapidità, dono della brezza che nel

suo naturale flusso arriva ad accarezzare i vigneti della collina Fontanatorta. Scendiamo verso il mare e troviamo l'azienda Agricola Verdiana Scopone, creata per passione da Pietro Benedetti, ex comandante pilota dell'Alitalia.

I vitigni dell'Azienda si estendono su tredici ettari di terreno all'interno dell'agro pontino nella campagna di Nettuno. Diversi sono i vitigni coltivati, Trebbiano, Merlot, Sangiovese, Chardonnay. L'azienda ha da sempre indirizzato la sua politica commerciale verso la qualità. La tecnologia scelta per la produzione dei vini è all'avanguardia, permettendo di ottenere prodotti dalle caratteristiche superiori.

Il prodotto classico dell'Azienda è il Bianco di Nettuno ad Indicazione Geografica.

Ci spostiamo, poi, in quella che fu croce e delizia del paesaggio laziale, la Piana Pontina oggi vocata ad una sana agricoltura intensiva, un tempo zona umida e malarica, ma ben più suggestiva per le selve e le paludi che a perdita d'occhio facevano cornice all'isolato Monte Circello. Per la precisione, raggiungiamo Borgo Montello dove l'azienda agricola "Casale del Giglio", grazie alla sua collocazione geografica in Agro Pontino in provincia di Latina, gode di un microclima particolarmente favorevole, confrontabile con quello di altre regioni viticole esposte all'influenza della costa come il Bordolese e la California, per fare alcuni esempi. La scommessa è stata quella di ottenere una produzione altamente selezionata, liberando il potenziale qualitativo della terra pontina grazie al progresso nelle conoscenze in materia viticola ed enologica. Questa straordinaria esperienza ha cominciato a dare i suoi frutti e sono così nati autentici vini d'autore, che si chiamano Satrico, Sailfish, Albiola, Madreselva e Chardonnay. Il futuro è dunque della sperimentazione. Ma in agricoltura tutti i processi sono molto lenti. "Natura non facit saltus" dicevano gli antichi Romani.

Il Satrico è prodotto da uve della varietà Trebbiano giallo, Trebbiano Toscano e Chardonnay, nella proporzione di circa un terzo

ciascuna. La vendemmia viene effettuata quando le uve non sono ancora giunte a completa maturazione, onde preservare un buon livello di aromi e di freschezza (acidità). Le tecniche di vinificazione prevedono la lavorazione in bianco con spremitura soffice delle uve ed immediata separazione del mosto fiore dalle bucce.

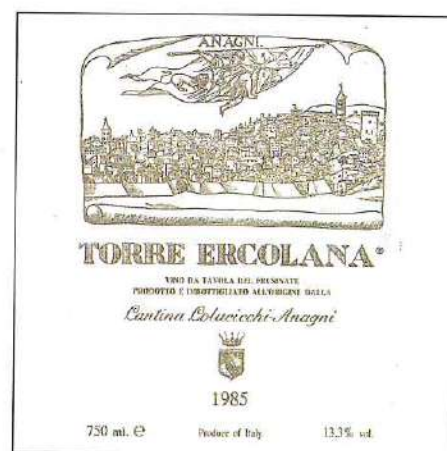
Il Rosé Albiola è prodotto prevalentemente da uve di Sangiovese (per il 90%), con utilizzo, per la parte rimanente, di varietà sperimentali rosse. La spremitura soffice delle uve avviene in bianco, senza che il mosto, naturalmente rosato in quanto ottenuto da uve rosse, entri in contatto con le bucce durante la fermentazione.

In tal modo si riesce ad esaltare il livello di profumi e di freschezza, minimizzando la componente tannica tipica del Sangiovese. Il rosso Madreselva è prodotto da uve Merlot e Cabernet-Sauvignon, nella proporzione variabile di 80%-20%. La vendemmia avviene quando le uve sono in piena maturazione. Viene effettuata una diraspatura lenta del grappolo, quindi si procede alla vinificazione secondo lo schema tradizionale in rosso, con una breve macerazione sulle bucce.

Il Sailfish è anch'esso prodotto da uve della varietà Trebbiano Giallo, Trebbiano Toscano e Chardonnay nella proporzione di circa un terzo ciascuna. Le uve si raccolgono prima del raggiungimento della completa maturazione al fine di ottenere gli aromi più nobili ed un buon livello di freschezza.

Lo Chardonnay è prodotto esclusivamente da uve Chardonnay, ottenute dai filari dell'azienda agricola Casale del Giglio. Rappresenta la prima integrale applicazione dei risultati del progetto di sperimentazione "Casale del Giglio", essendo prodotto al 100% con uve di vitigno di nuova introduzione.

Infine Anagni, dove il ricordo dello schiaffo subito da Bonifacio VIII ad opera di Guglielmo da Nogaret, inviato di Filippo il Bello, è ancora bruciante, pur essendo trascorsi quasi sette secoli dal fattaccio. Nonostante che Anagni vantasse di essere stata la capitale degli Ernici e

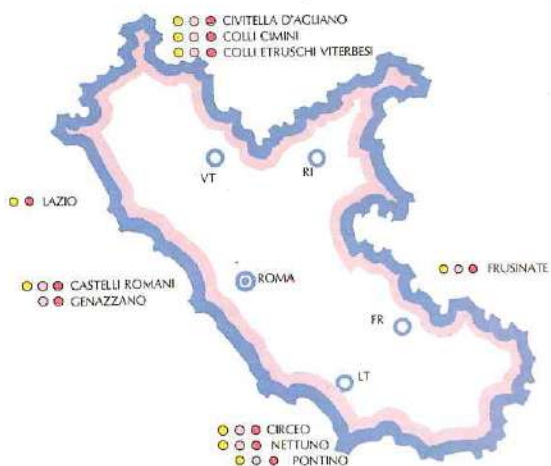


di aver subito ben quattro clamorosi saccheggi da parte degli armati di Pirro, Alarico, Genserico e Totila, fino a qualche anno fa la sua notorietà mondiale era legata ineluttabilmente alla famosa disavventura papale. Oggi, la splendida città della Ciociaria può contare su di un argomento in più per essere menzionata e si tratta di un vino dalle straordinarie qualità, nato in tempi non sospetti, negli anni '20, dalla passione e dalla perizia di un maestro di musica, Luigi Colacicchi, che – antesignano della sperimentazione – ebbe la felice intuizione di piantare nella sua piccola vigna in quel di Romagnano vitigni di Cabernet Sauvignon e Merlot con aggiunta di Cesanese, da cui poi la gloriosa storia del rosso "Torre Ercolana". Il ciociaro più ricco del mondo, l'imprenditore Charles Forte ha pressoché monopolizzato la produzione curata e distribuita dal noto enotecario romano Marco Trimani: infatti negli alberghi della "catena Forte" il top dei vini è proprio il Torre Ercolana. Oltre al "rosso" che con l'invecchiamento tende al granato, emana un persistente profumo di "goudron" ed ha un sapore asciutto, ma al contempo pieno e armonico, la stessa vigna di Romagnano dà un vino bianco che ne mutua il nome: la discreta gradazione e il gusto secco gli conferiscono la caratteristica della longevità.

Ruggero Alcanterini

Vini da tavola a indicazione geografica

● Bianco ● Rosso ● Rosato



I vini da tavola comuni



I vini da tavola frizzanti

● Bianco ● Rosato ● Rosso



I vini novelli

● Bianco ● Rosato ● Rosso



I vini spumanti

● Bianco ● Rosato ● Rosso



59

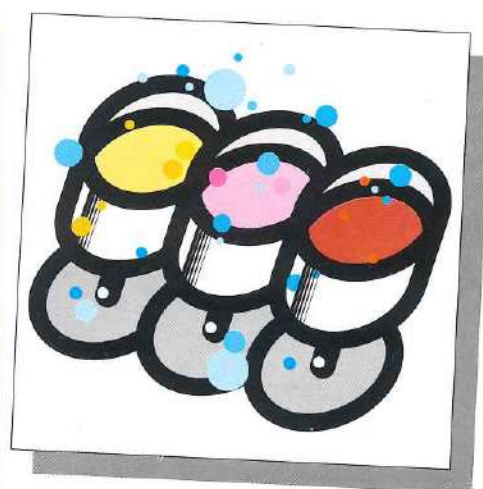


Vini & Cantine

- ☐ Bianco
☐ Rosso
☒ Rosato

DOC	IND. GEOGRAFICA	COMUNI	FRIZZANTI	NOVELLI	SPUMANTE
-----	-----------------	--------	-----------	---------	----------

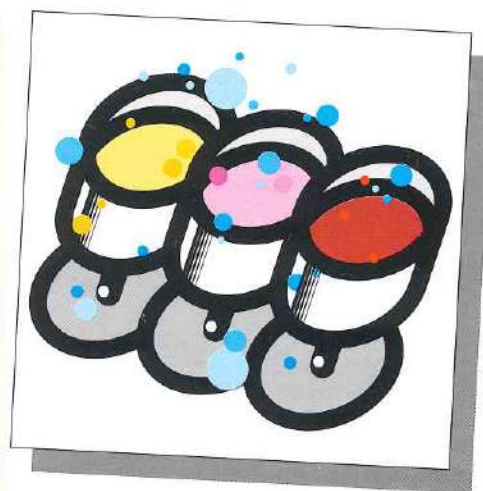
Agricola Alta Tuscia s.c.r.l. Via Cassia Km 137 - 01021 Acquapendente (VT) Tel.0763/74064			<input type="checkbox"/>		
Azienda Agraria A.Funari Via Casal del Finocchio, 301 - 00132 Roma Tel. 06/6169338	<input type="checkbox"/>				
Azienda agraria Mediterranea s.r.l. - F.Ili Parenti Via Aurelia nord Km. 80.200, 00053 Civitavecchia Roma Tel. 0766/380246 - Fax 0766/380364			<input type="checkbox"/>		
Azienda Agricola Bertacco Antonio Loc.tà Poggio Romano - 03018Paliano (FR) Tel.0775/579173	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
Azienda Agricola Costantini Piero Via Frascati Colonna, 29 00040 Monteporzio Catone (Roma) Tel.06/3603575	<input type="checkbox"/>				
Azienda Agricola Duca Trasmondi Via S.Bernardo dei Marsi - 00040 Ardea (Roma) Tel. e Fax. 06/9120150	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Azienda Agricola Italo Mazziotti di Flaminia Mazziotti Via Cassia Km.110 loc.tà Melonia Bonvino - 01023 Bolsena (VT) Tel. 0761/799040 Fax 0761/799040	<input type="checkbox"/>				
Azienda Agricola Proietti Lamberto Via Garibaldi, 53A - 00035 Olevano Romano (Roma) Tel. 06/9563376	<input type="checkbox"/>				
Azienda Agricola Salustri Galli Di Pietro 02031 Castelnuovo di Farfa (Rieti) Tel. 0765/36033			<input type="checkbox"/>		
Azienda Agricola Selva di Fontana Candida s.r.l. Via Fontana Candida , 33 -00040 Monteporzio Catone (Roma) Tel. 06/9419491 - Fax06/9426988	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Azienda Agricola Tiberina di Mottura Sergio Loc.tà Poggio Costa, 1 - 01020 Civitella D'Agliano (VT) Tel. 0761/914501 - Fax 0761/914815	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
Azienda Agricola Verdiana - Scopone di Benedetti Pietro Via Cisterna, 99 00048 Nettuno (Roma) Tel. 06/9858129 - 9858496		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



Vini & Cantine

- ☐ Bianco
- ☐ Rosso
- ☒ Rosato

	DOC	IND. GEOGRAFICA	COMUNI	FRIZZANTI	NOVELLI	SPUMANTE
Azienda Mastrofini Giancarlo Via Casale di S.Maria, 102 - 00132 Roma Tel. 06/2075228 - Fax 06/2075228	<input type="checkbox"/>					
Azienda Vinicola Falesco s.r.l. Pian di Monetto S.S. Cassia Km 94,155 - 01027 Montefiascone (VT) Tel. 0761/826332	<input type="checkbox"/>					
Azienda Vinicola Fiore di Roma Via Casale Ciminelli, 15 - 00132 Roma Tel.06/6169130	<input type="checkbox"/>					
Azienda Vitinicola Nati Panfilio Viale della Resistenza, 18 - 00030 S. Cesareo Roma Tel. 06/9587084	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			
Cantina Bacco s.c.r.l. Via Cisterna, Km1 - 00048 Nettuno - Roma Tel. 06/9151921 - Fax 06/9851921		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Cantina Cerquetta di Vincenzo Ciuffa Via Fontana Candida, 20 - 00040 Monteporzio Catone (Roma) Tel. 06/9424147 - Fax 06/9424223	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Cantina Colli di Catone Via Frascati, 31A - 00040 Frascati (Roma) Tel. 06/9449113 - Fax 06/9448695	<input type="checkbox"/>					
Cantina Colli di Tuscolo - Vini di Frascati s.p.a. Via Passo Lombardo, 137 - 00133 (Roma) Tel. 06/7970211 - Fax 06/7970250 - Telex 621056	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Cantina Cooperativa Agricola Conca s.c.r.l. Via le Ferriere - 04010 Borgo Montello (LT) Tel. 0773/458286			<input type="checkbox"/>			
Cantina Del Carrettiere Via Ramo D'oro, 1 - 00040 Ariccia (Roma) Tel. 06/9330424	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Cantina Del Vodice s.c.r.l. S.S. Pontina Km. 94.300 - 04016 Sabaudia (LT) Tel. 0773/531081		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Cantina Di Montefiascone s.c.r.l. Via Cassia, 22 - 01027 Montefiascone (VT) Tel. 0761/826148 - Fax 0761/826148 Via Gabrini, 79B - 01100 (Viterbo) Tel.0761/251130	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				



Vini & Cantine

- ☐ Bianco
☐ Rosso
☒ Rosato

DOC	IND. GEOGRAFICA	COMUNI	FRIZZANTI	NOVELLI	SPUMANI
-----	-----------------	--------	-----------	---------	---------

Cantina Oleificio Sociale Di Gradoli s.c.r.l.

Via Roma, 31 - 01010 Gradoli (VT)
Tel. 0761/456087

Cantina Produttori Frascati s.c.r.l.

Via di Vermicino, 38 - 00044 Frascati (Roma)
Tel. 06/9408208 - Fax 06/9409304

Cantina Pulcini Pompeo

Via della Scelta - 00040 Monteporzio Catone (Roma)
Tel 06/9449790

Cantina S. Andrea s.c.r.l.

Via Renibbio, 1720 - 04010 Borgo Vodice (LT)
Tel.0773/735028

Cantina di S. Teresa - Vigneti di Colle Pisano

Via Roma, 35 - 00040 Monteporzio Catone (Roma)
Tel. 06/ 9449044

Cantina Sociale Borgo S. Maria s.c.r.l.

04010 Borgo Santa Maria (LT)
Tel.0773/452009

Cantina Sociale Cerveteri s.c.r.l.

Via Aurelia Km.42,700 - 00052 Cerveteri (Roma)
Tel. 06/9930727 - Fax 06/9903707

Cantina Sociale Cincinnato s.c.r.l.

Via Cori Cisterna Km. 2 - 04010 Cori (LT)
Tel. 06/9679380

Cantina Sociale Colli Cimini s.c.r.l.

Loc.tà Piano Trosce - 01039 Vignanello (VT)
Tel. 0761/754591 - Fax 0761/754591

Cantina Sociale Cesanese del Piglio s.c.r.l.

Via Prenestina Km. 42 - 03010 Piglio (FR)
Tel. 0775/502356 Fax. 0775/502499

Cantina Sociale di Montecompatri s.c.r.l.

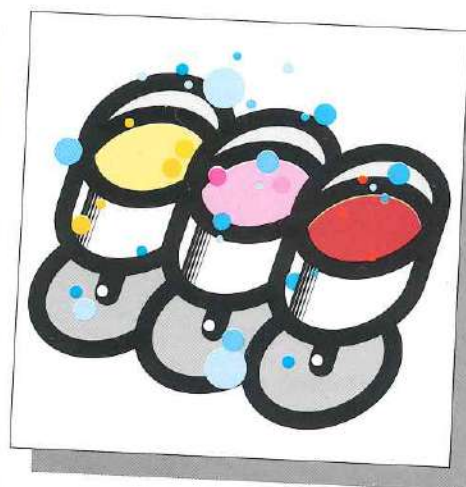
Via S.S. 216 Km. 5.800 - 00040 Montecompatri (Roma)
Tel.06/9485327 - Fax 06/9486858

Cantina Sociale di Monteporzio Catone s.c.r.l.

Via Aldo Moro, 2 - Monteporzio Catone (Roma)
Tel. e Fax. 06/9449195

Cantina Sociale Enotria s.c.r.l.

Via G. Matteotti, 5 - 04011 Aprilia (LT)
Tel. 06/924005 - Fax 06/9200103

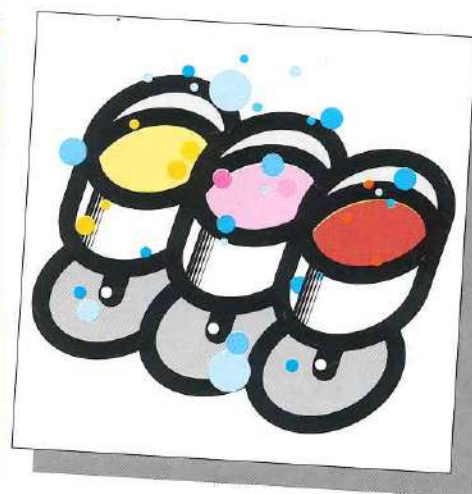


Vini & Cantine

- ☐ Bianco
☐ Rosso
☐ Rosato

DOC	IND. GEOGRAFICA	COMUNI	FRIZZANTI	NOVELLI	SPUMANTI
-----	-----------------	--------	-----------	---------	----------

Cantina Sociale Feronia s.c.r.l. Via Provinciale Km. 11 - 00060 Capena (Roma) Tel. 06/9032117 - Fax 06/9033170	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cantina Sociale la Selva s.c.r.l. Via della Selva, 148 - 00045 Genzano (Roma) Tel. 06/9396085 Fax 06/9399344	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cantina Sociale Vini Dei Colli Sabini VI.CO.SA. s.c.r.l. Via Madonna Grande, 18 - 02046 Magliano Sabina (RI) Tel. 0744/91546	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cantine Conte Zandotti Via Vigna di Colle Mattia, 40 - 00132 (Roma) Tel. 06/6169000 - Fax 06/6198045	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cantine Dante Tosti Via del Castello, 16 - 00044 Frascati - (Roma) Tel. 06/9420275	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cantine F.lli Silvestri s.r.l. Via Nettunense Km. 18.190 - 00040 Lanuvio (Roma) Tel. 06/9303365 - Fax 06/9303645	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cantine Leonardi di Carlo & Giorgio Via del Pino, 12 - 01027 Montefiascone (VT) Tel.e Fax. 0761/826433	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cantine S. Marco Via Frascati, 60 - 00040 Monteporzio Catone (Roma) Tel.06/9422689 - Fax 06/9425333 Telex 613683	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cantine S.Tommaso s.c.r.l. Via Appia Vecchia Km. 3.500 - 00045 Genzano (Roma) Tel. 06/9375863 - Fax 9375 691	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Casa Vinicola S. Luca s.c.r.l. Via Pontina Km.79 - 04010 Borgo S.Michele (LT) Tel. 0773/ 250034 - Fax 0773/250678	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Casa Vinicola Tres Tabernae s.c.r.l. Via Nettuno, Km. 3,400 - 04012 Cisterna (LT) Tel. 06/9698626 - Fax 06/9692326	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
"Casale Del Giglio" C.D.G. s.c.r.l. Strada per Cisterna Km. 13 - 04010 Borgo Montello (LT) Tel. 06/929530 - 5742529 - Fax 06/5750871	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C.LA.V. s.c.r.l. Via Vermicino, 19 - 00044 Frascati (Roma) Tel.06/9425090 - Fax 06/425090	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

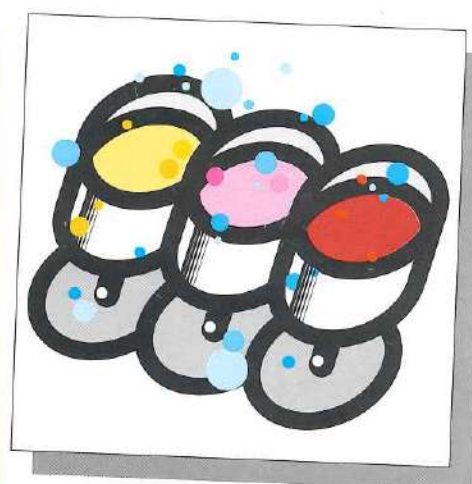


Vini & Cantine

- ☐ Bianco
☐ Rosso
☐ Rosato

DOC	IND. GEOGRAFICA	COMUNI	FRIZZANTI	NOVELLI	SPUMANTI
-----	-----------------	--------	-----------	---------	----------

CO.PA.V. s.c.r.l. Contrada le Corti, 126 - 00049 Velletri (Roma) Tel.06/9632951	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Cooperativa Agricola Artemisio s.c.r.l. Via di Cori, 12 - 00049 Velletri (Roma) Tel. 9640930 - Fax 9641855	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Cooperativa Agricola del Circeo s.c.r.l. Via Pontina Km.85 - 04010 Borgo S.Donato (LT) Tel. 0773/50077 - Fax 0773/50552	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Cooperativa Agricola Prato di Coppola s.c.r.l. Via del Mare Km. 4.200 - 04010 Borgo Sabotino, (LT) Tel. 0773/273411	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cooperativa Agricola Terre di Enea s.c.r.l. Via Laurentina Km.23.500 - 00040 Pomezia (Roma) Tel. 06/9121152 Fax 06/9121355	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Cooperativa Cantina Sociale Cesanese Di Olevano Romano s.c.r.l. Via Vittorio Veneto - 00035 Olevano Romano (Roma) Tel. 06/9564018 - Fax 06/9564454	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Cooperativa Produttori Vitivinicoli di Zagarolo "Gabinia" s.c.r.l. Via Colle Massimo Loc. Pallavicini - 00039 Zagarolo (Roma) Tel. 06/9587444	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Cooperativa Viticoltori Vignanello - Co. Vi. Vi. s.c.r.l. Loc.tà. Piano Trosce - 01039 Vignanello (VT) Tel. 0761/7544482	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Cooperativa Vitivinicola Tusculum s.c.r.l. Via Mola Cavona, 26 - 00044 Frascati (Roma) - Tel. 06/9408383 - Fax 06/9409395	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
CO.PRO.VI. s.c.r.l. Via Oberdan, 113 - 00049 Velletri (Roma) Tel. 06/9625305 - Fax 06/9626096 Telex 621643	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Di Cosimo S.p.A. Via Fontana Di Villa Magna - Anagni (FR) Tel.0775/79271-2-3 - Fax 0775/79133	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Gotto D'Oro - Cantina Sociale Di Marino s.c.r.l. Via del Divino Amore, 115 - 00040 Frattocchie (Roma) Tel. 06/9356931 - Fax 06/9357037 - Telex 622418	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Gruppo Italiano Vini s.c.r.l. "Fontana Candida" Via Fontana Candida, 11 - 00040 Frascati (Roma) Tel 06/9420066 - Fax 06/9448591	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		



Vini & Cantine

- ☐ Bianco
☐ Rosso
☐ Rosato

DOC
IND. GEOGRAFICA
COMUNI
FRIZZANTI
NOVELLI
SPUMANTI

INEC - Casa Vinicola Conte Vaselli S.p.A.
Piazza Poggetto, 12 - 01024 Castiglione in Teverina (VT)
Tel. 0761/948305

La Selva Vini - Azienda Agricola "La Selva Vitivinicola" S.p.A.
03018 Paliano (FR)
Tel. 0775/533124 Fax 0775/533299

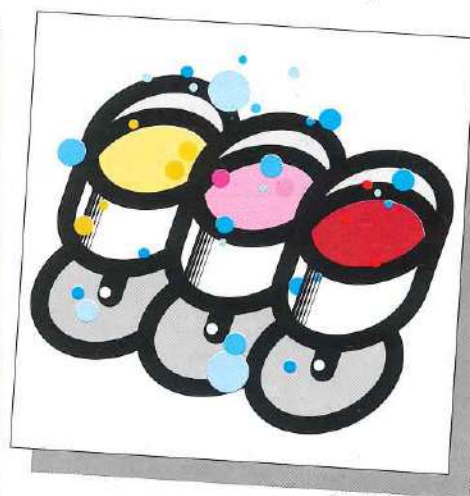
Nuova Cantina Di Genazzano s.c.r.l.
S.S.155 Km. 55.500 - 00030 Genazzano (Roma)
Tel. 06/9578160 Fax 06/9578618

Pallavicini S.A.I.T.A. S.p.A.
Via Casilina Km. 25.500 - 00030 Colonna (Roma)
Tel. 06/4814344 - 4827224 - Telex 622294 SAITA I -
Fax 06/4742615

Torre Nuova s.r.l.
Via dei Cinque Archi, Km.3.00 - 00049 Velletri (Roma)
Tel.06/9612041

Vini Fontana di Papa - Cantina Sociale dei Colli Albani s.c.r.l.
Via Nettunense Km. 10.800 - 00040 Cecchina (Roma)
Tel. 06/93400071 - Fax 06/9342910 - Telex 612106

Vinicola Palleschi Vittorio
Via S. Nicola, 86 - 04010 Cori (LT) - Tel. 06/9678140



UNA LEGGE PER SUPERARE L'HANDICAP

66

Dopo circa dieci anni di confronto e di attese, il Parlamento, al termine della decima legislatura, ha approvato la legge-quadro n. 104 "per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate". La legge, che è del 5 febbraio del '92 e si compone di 43 articoli, è una legge di principi e come tale è ricca di enunciati e non abbonda in indicazioni precise sugli strumenti attuativi. La legge è piuttosto complessa e di non facile attuazione sia per alcuni limiti interni, sia per la novità dei percorsi che prescrive e richiede per dare risposta piena al principio dell'autonomia e della integrazione sociale dei disabili. Non si tratta, infatti, di accrescere solamente i sostegni alle persone handicappate, ma di agire sulle condizioni di normalità per dare qualità e senso all'inserimento di tutti nella società di tutti. Non basta, però, l'enunciazione dei diritti del cittadino disabile, perché, nel concreto, si realizzino quelle opportunità, quei servizi, quelle trasformazioni della cultura e della realtà sociale da cui scaturisce l'esercizio del diritto sostanziale. La difficile partita si sposterà dunque, come prevede la legge, in sede regionale e locale con l'assolvimento di tutta una serie di adempimenti. Molto, quindi, dipenderà dalla capacità degli enti locali, degli operatori e delle associazioni degli utenti di dar vita ad un uso coerente ed integrato dei servizi.



Il senso della sfida posto dalla 104, che interpreta il mutamento che sta avvenendo nell'ordinamento statale, è quello di realizzare il "welfare community", ovvero il benessere della comunità, realizzato nella comunità locale e dalla comunità locale, un nuovo modo per affrontare i problemi sociali di sempre, dando più responsabilità alle realtà periferiche, senza ridurre a brandelli il concetto stesso di stato sociale.

L'intervento del Ministro dell'Interno, Nicola Mancino

IL RITORNO DEL SOCIALE

"Disabilità senza handicap" è stato il tema del Convegno che il Ministero dell'Interno, in collaborazione con la Fondazione Labos, ha organizzato a Roma il 5-6 novembre a Palazzo Viminale. In questa occasione, il Ministro dell'Interno, Nicola Mancino, ha svolto un intervento di cui "R.L." riporta alcuni brani significativi.

La strategia di politica sociale sul territorio, in cui la gente vive ed opera, e che l'Amministrazione dell'interno ha sempre cercato di portare avanti, è stata quella dell'organizzazione di una rete di servizi sociali e di prestazioni assistenziali rivolte alla globalità dei bisogni ed alla generalità dei cittadini. Ciononostante, resta l'esigenza concreta di una maggiore attenzione nell'organizzazione di servizi per le categorie di cittadini che abbiano bisogni particolari, o che si trovino in specifiche situazioni esistenziali. Penso soprattutto ai bambini, alle persone anziane non autosufficienti, ai tossicodipendenti, ai portatori di handicap, appunto. Spesso si è portati a prevedere servizi "ad hoc" per tali categorie: duplicazioni inutili, dispendiose, ghettizzanti; più facili e più comode, ma non positive. I servizi di base cui ho accennato, debbono essere disponibili e flessibili per le varie esigenze e per le diverse situazioni socio-assistenziali. Solo in rari casi servono strutture "ad hoc", ma queste si vanno riducendo man mano che la scuola, gli ambienti di lavoro, i servizi sociali si impegnano verso una "utenza" sempre più variegata e divengono capaci di adattarsi – in senso positivo – ai singoli casi con flessibilità e competenza. Questo della competenza, è il punto nodale da affrontare se si vuole superare

la settorialità e la ghetizzazione degli interventi per categorie, inclusi i portatori di handicap. Il che significa muoversi in due direzioni: una più alta qualificazione professionale degli operatori, con conseguente capacità di produrre interventi sociali frutto di progettualità e di operatività in équipe; una sempre più diffusa disponibilità della società ad accettare i cosiddetti "diversi", in una concezione di vita nella quale la inabilità-diversità non discrimini ma arricchisca, e in cui tutti siano disponibili a convivere con tutti in un rapporto di solidarietà. Si tratta, certamente, di un ribaltamento di concezioni culturali e di modelli di vita, sia per i professionisti dell'intervento sociale, sia per la cittadinanza in genere. Ma è un percorso indispensabile se intendiamo progredire come democrazia, e se non vogliamo regredire verso il medioevo sociale dei forti che sopraffanno i deboli, dei gruppi che si chiudono a riccio e si contrappongono producendo sempre più disuguaglianza, conflitto e dolore. In una tale visione di politica sociale, la sinergia delle prestazioni e delle professionalità diventa un elemento indispensabile per rendere i servizi sempre più adeguati alle esigenze delle persone – che sono "unitarie" – e delle famiglie. Ma anche la collaborazione e l'integrazione tra le istituzioni è irrinunciabile, soprattutto quando si vogliono attuare dei "progetti" idonei ad aggredire le cause di disagi sociali che si trascinano nel tempo. Segno ancora una volta che la legge-quadro per l'handicap è un punto di partenza e non di arrivo. Come tutte le leggi, essa è frutto di una negoziazione politico-istituzionale, superata non poche volte dalla realtà dei fatti. E, purtroppo, va considerata come un potente riflettore che ha acceso l'attenzione delle istituzioni, dei mass-media e dell'opinione pubblica sul problema dell'handicap, creando le condizioni perché i forti segnali di maturità e di sviluppo trovino sbocchi organizzativi e programmatici. L'ispirazione di fondo della legge è ancora quella della programmazione e della decisione



decentrata, al cui interno assumono rilievo i soggetti regionali e locali responsabili delle politiche sociali. La stessa complessità dell'intervento per i disabili rinvia a questa sede per la costruzione di orizzonti e di opportunità di autonomia e di normalità. Le istanze centrali debbono aiutare questo processo attraverso la elaborazione di linee di indirizzo che, rispettando la storia e le esperienze locali, garantiscano una coerenza di azione sul territorio nazionale. La legge-quadro per l'handicap fissa obiettivi e indica un complesso "dover essere" la cui traduzione pratica è demandata a Regioni, USL, Comuni, Provveditorati agli studi e a molteplici altre istituzioni. E, questo, un impegno di lungo periodo in cui chi dovrà realizzare le linee fissate dalla legge non deve essere lasciato solo. Il Ministero dell'interno, lungi dal sostituirsi alle sedi primariamente competenti, ha soltanto l'obiettivo di offrire una occasione di confronto tra livello centrale e livelli periferici. Ci auguriamo, naturalmente, di fornire ulteriori contributi in questo senso ma non posso non richiamare, al momento, un'altra opportunità concreta, permanente, perfettamente in linea con le prospettive di decentramento e di coordinamento a livello locale cui ho fatto cenno. Intendo riferirmi ai Comitati provinciali della pubblica



amministrazione che, presieduti dai Prefetti, sono stati concepiti dal legislatore proprio quali luoghi deputati al coordinamento e alla cooperazione tra le istituzioni, e tra le stesse ed i cittadini, al fine di favorire la cultura della collaborazione e della reciprocità, rafforzando lo spirito di servizio verso la collettività. È, questa, una sicura opportunità per gli operatori che intendano coordinarsi in una logica di organizzazione dipartimentale locale. Vorrei concludere indicando una realtà, che è sempre più sotto gli occhi di tutti: il ritorno del sociale. La dimensione sociale torna sotto forme che non conoscevamo o che non pensavamo

possibili. Una volta, quando si diceva sociale, si diceva poveri (indigenti): oggi il concetto indica in prima istanza il sociale di una collettività evoluta, vale a dire il fronte esteso delle sofferenze dell'uomo moderno che richiede, quale primo rimedio, l'instaurarsi di una convivenza nella quale possano trovare cittadinanza i diritti di tutti. Avendo lo sguardo a questa prospettiva di fondo, ribadisco che è nell'incontro tra ausili offerti dal potere centrale e concrete soluzioni operative, costruite dall'esperienza e dalla professionalità degli operatori locali, che una legge di principi può tradursi in un articolato sistema di servizi:

l'integrazione non si impone per decreto, ma può essere aiutata da un'adeguata cultura istituzionale e resa possibile da appropriati elementi strutturali e funzionali. Di fronte ai radicali cambiamenti della società e alla necessità di offrire una risposta efficace e concreta ai mutati bisogni del cittadino, occorre realizzare un modello di organizzazione dei soggetti amministrativi territoriali e della stessa struttura dello Stato che sia in grado di leggere e di corrispondere alle nuove realtà, al di là delle contingenti ristrettezze finanziarie, che condizionano pesantemente il governo del Paese, penso che la soluzione non sarà, né potrà essere, quella di un arretramento delle amministrazioni di fronte alle nuove esigenze o di uno spostamento indiscriminato sul settore privato; ma, piuttosto, si dovrà pensare ad un avanzamento verso un modello pubblico integrato, capace di selezionare i campi in cui doverosamente operare, senza esorbitanti invadenze od insostenibili pretese di esclusività. Nel nostro modello di società è possibile accettare la sfida che viene da questo momento storico. Ma occorre avere chiaro che il dato fondamentale resta quello della funzionalità delle autonomie locali e dello Stato, che non è solo un problema di efficienza ma, ancor più, una sfida sulla capacità di coinvolgere, nelle risposte da dare ai bisogni della gente, le organizzazioni pubbliche unitamente a tutte le potenzialità attive espresse dalla comunità civile.

Contenute nel primo articolo della 104
LE FINALITA' DELLA LEGGE

La Repubblica:

a) garantisce il pieno rispetto della dignità umana e i diritti di libertà e di autonomia della persona handicappata e ne promuove la piena integrazione nella famiglia, nella scuola, nel lavoro e nella società;

b) previene e rimuove le condizioni invalidanti che impediscono lo sviluppo della persona umana, il raggiungimento della massima autonomia possibile e la partecipazione della persona handicappata alla vita della collettività, nonché la realizzazione dei diritti civili, politici e patrimoniali;

c) persegue il recupero funzionale e sociale della persona affetta da minorazioni fisiche, psichiche e sensoriali, e assicura i servizi e le prestazioni per la prevenzione, la cura e la riabilitazione delle minorazioni, nonché la tutela giuridica ed economica della persona handicappata;

d) predispone interventi volti a superare stati di emarginazione e di esclusione sociale della persona handicappata.



L'articolo 3 indica i soggetti aventi diritto
CHI PUO' USUFRUIRNE

1. È una persona handicappata colui che presenta una minorazione fisica, psichica o sensoriale, stabilizzata o progressiva, che è causa di difficoltà di apprendimento, di relazione o di integrazione lavorativa e tale da determinare un processo di svantaggio sociale o di emarginazione.

2. La persona handicappata ha diritto alle prestazioni stabilite in suo favore in relazione alla natura e alla consistenza della minorazione, alla capacità complessiva individuale residua e alla efficacia delle terapie riabilitative.

3. Qualora la minorazione, singola o plurima, abbia ridotto l'autonomia personale, correlata all'età, in modo da rendere necessario un intervento assistenziale permanente, continuativo e globale nella sfera individuale o in quella di relazione, la situazione assume connotazione di gravità. Le situazioni riconosciute di gravità determinano priorità nei programmi e negli interventi dei servizi pubblici.

4. La presente legge si applica anche agli stranieri e agli apolidi, residenti, domiciliati o aventi stabile dimora nel territorio nazionale. Le relative prestazioni sono corrisposte nei limiti ed alle condizioni previste dalla vigente legislazione o da accordi internazionali.

LE SCADENZE DELLA LEGGE N. 104/92

70

CONTENUTI	COMPETENZE	TEMPI
Art. 6 (Prevenzione e diagnosi precoce)	Regioni	Entro il 18 agosto 1992
Art. 7 (Cura e riabilitazione)	Servizio Sanitario Nazionale	Non indicati
Art. 8 (Inserimento e integrazione sociale)	Regioni	Non indicati
Art. 9 (Servizio di aiuto personale)	Comune, Usl	Non indicati
Art. 10 (Interventi per handicappati gravi)	Comune, Usl, Comunità Montane	Non previsti
Art. 12 comma 1 (Inserimento negli asili nido)	Comune, Usl	Non indicati
Art. 12 comma 9 (Scuole statali in centri di recupero)	Provveditore agli Studi, Usl, Centri di recupero	Non indicati
Art. 13 comma 1a (Accordi di programma)	Ministero della P.I. fissa indirizzi per la stipula tra Organi scolastici, EE.LL., Usl	Entro il 18 maggio 1992
Art. 13 comma 1d (Incarichi professionali nell'Università)	Ministero dell'Università	Entro il 18 maggio 1992
Art. 13 comma 1e (Sperimentazioni)	Ministero P.I. e Organi Collegiali	Non indicati
Art. 13 comma 3 (Assistenza per l'autonomia e la comunicazione personale)	Enti locali	Non indicati
Art. 13 comma 3 e 4 (Docenti di sostegno)	Non specificate	Non previsti
Art. 15 comma 1 (Gruppi di lavoro per l'integrazione scolastica)	Ministero della P.I. fissa criteri per i Provveditorati	Entro il 18 maggio 1992
Art. 17 comma 1, 2, 3, 4 (Formazione professionale)	Regioni	Entro il 18 maggio 1992
Art. 17 comma 5 (Sperimentazioni)	Ministero del Lavoro	Entro il 18 maggio 1992
Art. 18 (Integrazione lavorativa)	Ministero del Lavoro, Regioni, EE.LL., Usl	Entro il 19 giugno 1992 Entro il 18 agosto 1992
Art. 18 comma 6 (Agevolazioni per attività lavorativa)	Regioni	Non indicati
Art. 19 (Collocamento obbligatorio)	Commissioni mediche, Usl + specialisti,	
Art. 23 comma 1 (Attività sportive, turistiche e ricreative)	Ministero della Sanità, Regioni, Comuni, Coni	Entro il 18 febbraio 1993
Art. 24 (Eliminazione e superamento delle barriere architettoniche)	Comitato Edilizia Residenziale, Cassa Depositi e Prestiti, Enti pubblici e privati	Non indicati
Art. 25 (Accesso all'informazione e comunicazione)	Ministero P.T., RAI, SIP	Non indicati
Art. 26 (Mobilità e trasporti collettivi)	Ministero dei Trasporti	Entro il 18 febbraio 1993
Art. 34 (Protesi e ausili tecnici)	Ministero della Sanità	Entro il 18 agosto 1992
Art. 37 (Procedimento penale in cui sia interessata persona handicappata)	Ministeri di Grazia e Giustizia, Interni e Difesa	Non indicati
Art. 39 (Interventi sulla programmazione regionale)	Regioni	Non indicati
Art. 40 (Attuazione di interventi sociali e sanitari)	Comuni	Non indicati

Il responsabile dei Servizi Civili, Prefetto Gelati, illustra le linee della politica sociale per il superamento della diversità

DISABILITA' SENZA HANDICAP

Il titolo di questa nota – che è quello di un convegno realizzato il 5-6 novembre 1992 al palazzo del Viminale del Ministero dell'Interno in collaborazione con la Fondazione LABOS – vuole rendere evidente una linea di politica sociale che negli ultimi tempi si è andata affermando: vale a dire, che le diverse menomazioni (fisiche, psichiche, sensoriali) non debbono costituire una barriera insuperabile per vivere una vita dignitosa e (nei limiti del possibile) autonoma da parte di ogni cittadino. Si evita così un atteggiamento assistenzialistico della società (“risolvo il mio impegno dandoti qualche sussidio”) e ci si oppone alla facile creazione di ghetti (“mettiti là e lasciaci vivere in pace”). È il rifiuto di una concezione della vita suddivisa tra forti e deboli, tra normali e anormali, tra titolari di diritti e destinatari di beneficenza. La difficile esperienza dell'inserimento scolastico di bambini portatori di handicap, superando le “scuole speciali”, ed i significativi tentativi di un inserimento mirato di handicappati non in “laboratori protetti”, bensì nelle imprese artigianali ed industriali, così come l'abolizione delle barriere architettoniche per la fruizione da parte di tutti, anche se impediti nei movimenti, degli spazi comuni stanno ad indicare il concreto raggiungimento di quello che il titolo vuole indicare. È, infatti, facile e gratificante fare nel nostro Paese affermazioni di principio “aperte”, mentre il problema è di avere sì delle idee e degli obiettivi chiari, ma a condizione di attivare conseguentemente delle azioni e degli strumenti di coerente applicazione operativa. Al fine di diffondere e rafforzare questi orientamenti occorre creare una “rete” di sensibilità, di prestazioni, di servizi a favore di tutti i cittadini evitando, per quanto logico e fattibile, servizi speciali riservati agli handicappati. Questi servizi debbono, peraltro, essere disponibili ed attrezzati a rispondere alle specifiche e diversificate esigenze di una utenza sempre più ampia. Ciò torna a vantaggio di tutti, in quanto le qualità del servizio necessariamente si deve elevare. Uno dei presupposti essenziali è



che ci sia, e si persegua, una sempre più alta qualificazione professionale degli operatori, i quali spesso dovranno progettare ed operare in gruppo: modalità di azione a cui la formazione universitaria o professionale di base non prepara e che, pertanto, va stimolata con un impegno costante di formazione permanente nell'ambiente e nelle condizioni di lavoro. In una visione di politica sociale di tale genere, l'integrazione delle professionalità e delle prestazioni diventa un elemento indispensabile, se si vuole rendere i servizi sempre più adeguati alle esigenze delle persone (che sono “unitarie”) e delle famiglie. Anche la collaborazione tra le

organizzazioni (pubbliche e private) è irrinunciabile, soprattutto quando si intendano attuare dei “progetti” ed aggredire le cause di disagi esistenziali che tendono a cronicizzarsi. Considerando il livello regionale, vi è da dire che la Regione è attributaria di un ruolo decisivo nella costruzione di una trama forte a sostegno della vita quotidiana dei disabili, dovendo assolvere a compiti legislativi, programmatici e di modulazione procedimentale, che costituiscono il presupposto necessario degli interventi sociali e sanitari demandati ai comuni. Funzioni da esercitarsi dalla Regione – coordinate a livello

72 nazionale su indirizzi e criteri comuni – sono, in particolare, quelle relative alla promozione ed alla progettazione degli interventi, cui fanno riscontro puntuali adempimenti, quali la costituzione dell'albo degli enti gestori di servizi, la precisazione degli standard delle prestazioni, la formulazione di periodici piani e progetti, il controllo sull'efficienza e sull'efficacia dei servizi. Sennonché, l'impegno – a livello regionale così come quello nazionale – non è solo quello di fissare obiettivi e fornire orientamenti controllandone l'esecuzione, bensì anche, e soprattutto, quello di promuovere iniziative, di fare assistenza tecnica ai centri di servizio, di stimolare la formazione qualificata degli operatori ed una diffusa verifica dei risultati. Quale esperienza positiva nella sfera regionale, voglio ricordare che è stata attivata in una regione la Consulta sui problemi dell'handicap, mettendo assieme le rappresentanze ed i compiti dei diversi Assessorati comunque coinvolti nella questione nonché le competenze delle altre istituzioni interessate. La politica sociale concreta in favore di tutti i cittadini, in specie di quelli con maggiori difficoltà e problemi, la si realizza, ovviamente, a livello locale in "zone adeguate". Il riferimento istituzionale pubblico resta sicuramente il Comune, ma – come l'esperienza ha largamente dimostrato – occorre ricercare linee di azione territoriale più adeguate alla realtà contemporanea, perseguendo una politica di decentamento nelle grandi città di un serio associazionismo tra Comuni limitrofi negli altri casi. Se dimensioni territoriali troppo modeste non permettono di avere un respiro sufficiente onde programmare le risorse minime adeguate per realizzare una rete di attività (assistenziali, sanitarie, educative...), altrettanto negativa è la dimensione territoriale troppo ampia (come purtroppo si sta pensando per la sanità) in cui si tende alla burocratizzazione, si perdono la flessibilità e la personalizzazione dell'intervento, non può essere concretizzato il diritto alla partecipazione sia dei cittadini sia delle loro forme organizzate. Allo scopo di



favorire, in questo ambito, il coordinamento e l'integrazione di cui si è detto, le sperimentazioni degli ultimi anni hanno individuato – anche sulla spinta della riforma delle autonomie locali – diversi strumenti organizzativi funzionali, gli accordi di programma, le conferenze dei servizi, i progetti-obiettivo, i protocolli di intesa, le convenzioni. Un altro sussidio, che si ha intenzione di sperimentare al fine di favorire una continuità regionale dei diversi interventi, è il "libretto personale del disabile", da inserire nella logica operativa di un lavoro dipartimentale. Alcune Regioni, che hanno adottato appositi progetti-



obiettivo, già sembrano orientate verso la creazione di un dipartimento della riabilitazione, quale punto di riferimento unitario dei servizi, avendo chiaro che il Dipartimento è concepito come un servizio per i servizi (o un "metaservizio"), che consente ad una "rete naturale" di divenire "rete governata". In altre parole, il Dipartimento non è strutturale (non è una nuova struttura con locali più grandi e piante organiche faraoniche), ma funzionale (una modalità organizzativa della rete esistente). Come si vede, sia sul piano della promozione culturale di un moderno approccio ai problemi dell'handicap, sia sul piano della predisposizione degli aiuti sociali diretti al superamento della separazione e della emarginazione, si sono compiuti dei notevoli passi avanti. Si tratta, ora, di dare un impulso "forte" alla pratica attuazione dei principi enunciati nella legge quadro sull'handicap (la 104 del 1992), compiendo ognuna la propria parte nella pratica realizzazione dei servizi destinati a prevenire le menomazioni e a superare gli ostacoli che si frappongono all'inserimento (possibile) delle persone avvantaggiate nella vita comune. Ed in questa azione di più soggetti, la Regione dovrà svolgere una parte di primo piano in una dimensione di alto significato politico e sociale.

Claudio Gelati

Nel mondo 500 milioni di disabili:
allarme dalla Conferenza Vaticana

PRIMO: ASSICURARE LA DIGNITA' DELLA VITA

La Chiesa è scesa in campo nella difficile lotta agli handicap dedicando a questo tema la VII Conferenza internazionale, organizzata ogni anno dal Pontificio Consiglio della Pastorale per gli Operatori sanitari, di cui è Presidente Sua Eminenza Cardinale Fiorenzo Angelini. Le dimensioni della Conferenza di quest'anno sono state tali che è stata impegnata l'Aula Paolo VI, mentre gli altri anni veniva usata l'Aula del Sinodo. "Le persone disabili nella società. Le vostre membra sono il corpo di Cristo", questo è il tema e al tempo stesso l'indicazione di quest'anno, che ha coinvolto per tre giorni, dal 19 al 21 di novembre, oltre settemila partecipanti provenienti da cento Paesi: 90 relatori tra scienziati, ricercatori, sociologi, psicologi, giuristi, teologi e moralisti. Negli scorsi anni, il Pontificio Consiglio della Pastorale ha affrontato altri sei temi di forte impatto sociale: "Il farmaco e la vita umana" (1986); "L'umanizzazione della medicina" (1987); "Longevità e qualità della vita" (1988); "Vivere perché? L'Aids" (1989); "La mente umana" (1990); "Droga e alcolismo contro la vita. La speranza oltre ogni speranza" (1991). "I disabili nel mondo assommano a oltre mezzo miliardo, di cui l'85 per cento nei Paesi in via di sviluppo - ha detto il Cardinale Angelini - agli handicap congeniti si aggiungono in maniera crescente quelli prodotti dai modelli di vita e di sviluppo: si pensi alle disabilità conseguenti la denutrizione, le insufficienti o del tutto assenti condizioni igienico-sanitarie, alle vittime delle guerre, degli incidenti stradali, degli infortuni sul lavoro non adeguatamente assistito, dell'inquinamento e del degrado ambientale. Tra le vittime degli handicap indotti, c'è un numero sempre più elevato di bambini e di anziani o comunque delle persone più deboli e indifese". E il Nobel per la Medicina Renato Dulbecco, ha confermato che il 40 per cento degli handicap è di origine genetica, e che la scienza, attraverso progetti internazionali di ricerca, è vicina a individuare cause di grandi patologie invalidanti. Come nel caso dei tumori, la cui ricerca ha compiuto notevoli



progressi negli ultimi anni. Lo stesso Dulbecco è l'ideatore e il coordinatore del "progetto genoma", che ha per obiettivo la mappatura dei geni, su cui si concentrano le speranze di scienziati e non, per la comprensione dei fenomeni che sono alla base delle malattie. "Ma - ha avvisato Dulbecco - lo scienziato indica le priorità, mentre quello che si può fare dipende dalla società". Per Rita Levi Montalcini, anch'ella Premio Nobel per la Medicina, "l'handicap è la sofferenza più forte per l'umanità", e spesso, come nel caso della sclerosi multipla, coinvolge non solo i malati, ma anche le loro famiglie. La Montalcini, che è tra le principali esponenti delle Neuroscienze, è anche presidente dell'Associazione per la lotta alla sclerosi multipla: "Questa conferenza - ha detto - avrà un immenso effetto sulla società e oggi è cambiato l'atteggiamento della Chiesa rispetto all'handicap". Il ministro per gli Affari sociali Adriano Bompiani, presente nei tre giorni in Vaticano, ha detto che presto si terrà a New York una conferenza internazionale sugli handicap, organizzata da 175 Stati, con lo scopo di indicare le strategie di intervento. A suo giudizio, si tratta di "ribaltare il concetto di irreversibilità dell'handicap e di puntare sull'accessibilità alla vita piena per chi si trova nella disabilità. In Italia - ha aggiunto - la legge quadro non ha ancora compiuto un anno

ma una sfida è quella dell'inserimento lavorativo dei disabili, problema comune a tutto il mondo, anche se il tema dell'handicap non è possibile affrontarlo allo stesso modo ovunque: i paesi in via di sviluppo chiedono stampelle non carrozzelle ad alta tecnologia, prodotte dai paesi più avanzati". E sul da farsi ha insistito il Cardinale Angelini: "Abbiamo dato un carattere fortemente partecipativo alla conferenza". Erano presenti, infatti, tra gli altri, il Reverendissimo Pastore Harold Wilke della Commissione mondiale per il decennale delle persone disabili, e la dottoressa Deborah Mcfadden, direttrice dell'Istituto per lo sviluppo dei disabili di Washington, entrambi disabili impegnati per alleviare le sofferenze dei loro simili. "Secondo fonti Onu - è sempre Angelini che parla - i servizi di riabilitazione toccano solo il 15 per cento dei disabili nelle zone urbane, mentre in quelle rurali solo l'1 per cento. Da qui la necessità di agire tutti insieme, anche perché la Chiesa già si occupa dell'assistenza e della cura dei malati nel mondo attraverso ben tremila strutture sanitarie. Ho sempre detto - ha concluso Angelini - che i veri Templi non sono le Cattedrali o le Sinagoghe, ma gli ospedali, perché salute e malattia sono di tutti". Un messaggio forte, dunque, che punta ad abbattere non solo le barriere architettoniche, ma soprattutto quelle culturali, vero ostacolo al riscatto dei disabili. E Papa Giovanni Paolo II, nel concludere i lavori della Conferenza in seduta plenaria, ha lamentato che "l'opinione pubblica, che pur consacra spazio e attenzione a temi, modi e costumi talora effimeri, non dedica tutto l'interesse dovuto a un così grave problema. Le parole che accompagnano il tema di questa conferenza internazionale "Le vostre membra sono Corpo di Cristo" non sono espressione retorica, ma una precisa verità rivelata, da cui si evince un chiaro programma di vita. L'handicap, ogni forma di handicap, non intacca mai la dignità della persona, né il suo diritto alla migliore qualità dell'esistenza".

Orfeo Notaristefano

La legislazione sui disabili

IL DIRITTO RICONOSCIUTO

74 *La 104 costituisce l'apporto di una legislazione che, nell'ultimo ventennio, sia pure in modo tormentato e contraddittorio, ha riconosciuto alcuni principi essenziali per l'inserimento sociale e l'assistenza e raccolto gli indirizzi fissati dalla Corte Costituzionale.*

Il punto di partenza, utile per un confronto, non può che essere la legge n. 118 del 1971. Infatti per la prima volta una legge dello Stato dava una definizione organica dell'invalidità e stabiliva, su questa base, un complesso di provvidenze che riguardavano, sia pure in una prospettiva legata a quel momento storico, i problemi della salute, del sostegno economico, della formazione, del lavoro e delle barriere architettoniche. La legge istituiva le commissioni provinciali e regionali per l'accertamento dell'invalidità civile e fissava le provvidenze economiche per i "totalmente inabili al lavoro" e per coloro che avevano una menomazione superiore ai due terzi: la pensione di inabilità riconosciuta ad invalidi civili di età superiore agli anni 18 totalmente inabili al lavoro, l'assegno mensile concesso agli invalidi di età compresa tra il 18° e il 65° anno di età con invalidità superiore ai due terzi, l'assegno di accompagnamento riconosciuto agli invalidi civili al di sotto dei 18 anni e riconosciuti non deambulanti dalle commissioni sanitarie. In parallelo con la discussione e l'approvazione della legge 118, in Italia si realizzava il più importante mutamento istituzionale con l'avvio dell'ordinamento regionale e l'applicazione degli artt. 117 e 118 della Costituzione. Questo fatto favorì lo sviluppo di una feconda iniziativa dal basso che era già iniziata sul finire degli anni '60,

promossa in particolar modo da operatori d'avanguardia, da associazioni di cittadini e da amministrazioni provinciali e comunali. Un contributo importante al dilatarsi dell'iniziativa democratica giunse dall'approvazione del D.P.R. n. 616 del 1977 che determinava un consistente ed organico spostamento di competenze e di poteri dallo Stato centrale alle Regioni in molte materie. Nel 1975, con la legge n. 405, furono istituiti i consultori familiari, sedi e strumenti essenziali per intervenire sulle condizioni della procreazione e della nascita, in modo da prevenire ed affrontare precocemente l'emergere della menomazione e dell'handicap. Nel 1978 fu approvata la legge n. 180 che poneva l'obiettivo della chiusura dei manicomi (in alcuni dei quali, è giusto ricordarlo, esistevano reparti di bambini oligofrenici) e la realizzazione di servizi territoriali a struttura dipartimentale che consentivano, con la presenza di operatori per l'infanzia, di affrontare nell'ambito delle relazioni il disagio psicologico e il disturbo psichico dei minori. Nello stesso anno il Parlamento approvava la legge n. 833 istitutiva del Servizio sanitario nazionale. Nascevano le Unità sanitarie locali come strumenti operativi dei Comuni, con il compito di realizzare una rete di servizi, differenziati ma unitariamente funzionanti, per la prevenzione, la cura e la riabilitazione, con la possibilità di realizzare l'integrazione tra assistenza sanitaria e assistenza sociale in un unico organismo di gestione e in un comune ambito territoriale. La riabilitazione, per la prima volta, trovava nella legge il rilievo che meritava. Tra l'altro al servizio sanitario, e quindi alla Usl, era affidato il compito di organizzare e decentrare le commissioni per l'accertamento della invalidità, l'organizzazione diretta dei servizi riabilitativi e il controllo sulle strutture e sui centri privati che svolgevano l'attività in convenzione. Ai fini di pervenire ad un più rigoroso assetto del sistema di accertamento delle invalidità, con la legge n. 291 del 1988 si è operato per modificare il precedente sistema di accertamento,



sottraendone la competenza alle Usl per affidarlo alle Commissioni provinciali per mutilati ed invalidi di guerra. La conseguenza è stata un accumulo abnorme di domande inevase e la pratica messa in mora di un diritto pur riconosciuto dalle leggi ai cittadini. È stata necessaria un'altra legge, la n. 295 del 1990, per restituire alle Usl un compito fissato già nel 1978 con la legge n. 833. Ugualmente restrittivi sono stati i molti decreti ministeriali riguardanti l'aggiornamento periodico del Nomenclatore tariffario per protesi ed ausili tecnici indispensabili per sostenere l'autonomia e l'integrazione sociale dei disabili.

Educazione e formazione professionale

L'inserimento prima e l'integrazione dei disabili poi hanno ricevuto risposte via via più organiche e convincenti da parte dell'istituzione scolastica. Anche la normativa si è evoluta progressivamente, sostenuta ed accompagnata da provvedimenti del Ministero della pubblica istruzione e da un impegno crescente dei docenti, delle istituzioni scolastiche e degli organi collegiali della scuola, oltre che dei genitori e di tante associazioni per l'educazione dei minori. I risultati sono evidenti e dimostrano la validità delle norme che il Paese si è dato con la legge n. 517 del 1977. L'articolo 7 della legge sopprimeva le classi di aggiornamento e le classi differenziali, mentre l'art. 10 apriva la strada all'inserimento nelle classi comuni dei bambini non vedenti e sordomuti prescrivendo i necessari sostegni specialistici, educativi ed assistenziali con impegni dell'istituzione scolastica stessa e degli enti locali, titolari della competenza in campo sanitario e sociale. La legge forniva nuovi indirizzi pedagogici e nuove soluzioni strutturali e organizzative: limitava il numero degli alunni per classe in presenza di inserimenti, stabiliva il rapporto tra numero di alunni disabili e numero di insegnanti di sostegno, richiedeva un programma educativo entro cui deve svolgersi l'insegnamento individualizzato, collegava la valutazione finale alla maturazione complessiva dell'alunno registrata nel corso dell'anno. Con la legge-quadro n. 845 del 1978 in "materia di formazione professionale" l'integrazione scolastica compiva un altro importante passo avanti nei confronti "degli allievi affetti da disturbi del comportamento o da menomazioni fisiche o sensoriali". Si apriva la strada alla formazione professionale dei disabili come premessa e fondamento per l'inserimento nell'attività lavorativa. Conformemente a quanto stabilito dalla legge-quadro, spetterà alle Regioni e agli enti locali dare coerente attuazione al disposto legislativo. Le normative

risulteranno parziali e lacunose perché in realtà mancava un disegno coerente ed organico in questo come in altri settori. Bisognerà giungere al 1982 per avere la legge n. 270 con la quale si istituiva il sostegno anche nella scuola materna, con relativo ruolo per i posti anche per la elementare, e la media. L'inserimento e l'integrazione erano giunti alla soglia della scuola secondaria superiore senza aver interessato, se non con esperienze parziali, questo più elevato ordine di scuola. Ma anche tale sbarramento era destinato a cadere. La sentenza della Corte Costituzionale del 3 giugno 1987 n. 215 affermava esplicitamente che gli "alunni con handicap non possono considerarsi irrecuperabili" e sono pienamente in diritto di frequentare qualunque ordine di scuola. La circolare ministeriale n. 262 del 1988 traduceva in proposte operative il disposto della sentenza della Corte. Nella direzione di un mutamento organico degli orientamenti pedagogici e della struttura organizzativa della scuola si muoveva la legge n. 148 del 5 gennaio 1990 "Riforma dell'ordinamento della scuola elementare" per la quale una nuova qualità educativa per tutti è il fondamento e la garanzia dell'integrazione dei portatori di handicap. A questo fine si introducevano modifiche nella composizione delle classi, si faceva perno sulla programmazione ed organizzazione didattica, sull'aggiornamento pluriennale degli insegnamenti curriculari e di sostegno, considerati contitolari della classe o delle classi.

Lavoro

Quando nel 1968 fu approvata la legge n. 482 "Disciplina generale delle assunzioni obbligatorie presso le pubbliche amministrazioni ed aziende private" si realizzò certamente un deciso passo in avanti rispetto alla precedente normativa, fatta di una selva di leggi e di leggine per ogni categoria di disabili. Quella legge è ancora in vigore, ma a distanza di 25 anni rivela i limiti profondi del suo stesso



impianto giuridico e della sua distorta applicazione. L'unica novità si è avuta con la sentenza n. 50 del 1990 della Corte Costituzionale che ha dichiarato illegittimo l'articolo 5 della legge 482 "nella parte in cui non considera, ai fini della legge stessa, invalidi civili anche gli affetti da minorazione psichica, i quali abbiano una capacità lavorativa che ne consente il relativo impiego in mansioni compatibili...". Una sentenza che afferma il diritto al lavoro per tutti e cancella le discriminazioni sanzionate dalla legge oltre che dalla realtà di fatto.

Barriere architettoniche

La materia nel suo complesso è disciplinata dal D.P.R. 384 del 27 aprile '78 che a sua volta è attuazione dell'art. 27 della legge n. 118/71 e riguarda principalmente gli edifici pubblici. La legge n. 13 del 9 gennaio '89 detta "disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati" ed è integrata dalla legge n. 62 del 27 febbraio '89 che ne completa il campo d'intervento. Alle leggi citate devono essere aggiunti il D.M. n. 236 del 14.6.89 contenente le norme tecniche e la circolare esplicativa n. 1669/UL del 22.6.89.

Un impegno di qualità per le istituzioni

COSTRUIRE UNA RETE DI COLLABORAZIONI

76 I molteplici bisogni di una persona disabile devono essere soddisfatti mediante una pluralità di servizi e strutture. Ogni struttura o servizio o programma di lavoro ha una propria ragione d'essere nella specializzazione dell'intervento di cui si occupa e nella specializzazione degli operatori. La conseguenza, sul piano organizzativo, di questa scelta è la complessità del sistema che interviene a favore del disabile. In che modo si può evitare che questa complessità si traduca in un handicap in più per il disabile? Purtroppo, nella sua esperienza quotidiana, insieme alle altre difficoltà che incontra, molto spesso il disabile deve sopportare anche la fatica di rincorrere l'aiuto di servizi sconsiderati e talvolta discordi. A lui e ai suoi familiari è dato il compito di ricomporre un puzzle tutt'altro che semplice.

L'integrazione

Come rendere il sistema dei servizi più chiaro e "amico"? Come passare da un insieme di servizi "autarchici" ad una rete ben governata, che si orienta ad un progetto comune? Da tempo gli operatori del settore spingono verso una organizzazione dipartimentale che consenta di dare un coordinamento più stretto tra servizi che operano nello stesso campo. Tuttavia, il coordinamento, quando esiste, di solito è affidato alle intese informali e alle buone intenzioni degli operatori: più raramente è previsto e sostenuto dal disegno istituzionale. Può essere utile in proposito un confronto con il settore della salute mentale, che da più tempo, in tutte le Regioni italiane, si è organizzato nel dipartimento. Il vantaggio che offre questa formula organizzativa – naturalmente – è solo la premessa di un sistema integrato di servizi. La formula istituzionale infatti non garantisce dalle tendenze "autonomiste" sempre presenti nei vari servizi e nelle diverse équipe di operatori. Sappiamo bene che non si può imporre la cooperazione

per decreto. Tuttavia non va trascurato il vantaggio che si ottiene quando un "sistema" di servizi e presidi ha un responsabile generale (in questo caso è il primario del dipartimento) e raggruppa tutti gli operatori in un unico organico. Il dipartimento permette, là dove gli operatori condividono questa impostazione, di costruire delle regole comuni e anche di sperimentare la rotazione del personale da un servizio all'altro e tutto ciò favorisce la crescita di una cultura omogenea. Nel settore della riabilitazione è difficile immaginare una soluzione analoga a quella del dipartimento di salute mentale, perché i servizi appartengono a istituzioni diverse (per esempio: i terapeuti dipendono dalla Usl, gli insegnanti di sostegno sono dipendenti della scuola, gli educatori e istruttori professionali dagli Enti locali e così via) perché è difficile individuare un'unica autorità che possa essere accettata in un ambiente in cui molti sono gli approcci, le culture, gli specialismi e nessuno si considera subordinato all'altro.

D'altra parte se i servizi devono sviluppare un "progetto di vita", integrato dal punto di vista dell'utente, dovranno sviluppare col tempo una cultura comune che permetta di vedere i problemi nello stesso modo, di chiamarli con lo stesso nome, di seguire gli stessi criteri di priorità nelle decisioni che riguardano l'utente. Tutti i servizi dovranno anche essere collegati "in rete" mediante degli strumenti di comunicazione che trasferiscano i dati degli utenti (il progetto d'intervento, le attività svolte, i progressi ottenuti, ecc.) dall'uno all'altro. La nascita di una rete territoriale di servizi comincia con l'analisi dei bisogni espressi e inespresse delle persone disabili e delle loro famiglie. Si tratta di mettere insieme tutte le informazioni, le conoscenze, le stime di cui dispongono coloro che lavorano nel settore. Il passo seguente di questo percorso è il momento in cui gli operatori rappresentano a sé stessi la mappa dei servizi presenti nel territorio. Di tutti i servizi: pubblici e convenzionati, sanitari, sociali, educativi. Per ognuno dei servizi



presenti nel territorio, gli operatori dovranno poi descrivere il processo di lavoro. Questa operazione concettuale aiuta ad individuare i contenuti specifici del coordinamento che è richiesto dalla situazione e dal contesto locale. A questo punto è necessario promuovere degli incontri tra gli operatori dei vari servizi interessati a concordare delle linee di lavoro comuni. Quando la rete dei servizi consolida una metodologia di lavoro condivisa da tutti gli operatori, diventa più facile rendere trasparente e riconoscibile all'esterno il progetto complessivo, la strategia che sta seguendo. A questo punto matura anche la possibilità di aprire un confronto nel territorio con le forze sociali, con le organizzazioni degli utenti e con gli amministratori e i politici che decidono sulle risorse.

Le tabelle di pag. 70 e 77 sono state elaborate dalla fondazione LABOS e pubblicate su "Guida h".

LA MAPPA DELLA RETE

Alcune domande attraverso cui gli addetti ai lavori, possono costruire la "mappa" della loro "rete" reale a partire dalla mappa teorica.



Ambito	Servizio	Ente competente
Residenziale	Istituto residenziale Casa protetta Comunità alloggio R.S.A.	Usl Enti privati
Domiciliare	Assistenza domiciliare Interventi abitativi Contributi economici	Usl Comune Ministero dell'Interno
Territoriale	Centro di riabilitazione Centro diurno Centro socio-educativo Laboratorio protetto Inserimento scolastico Formazione professionale Inserimento lavorativo Soggiorni estivi Abbattimento barriere architettoniche Trasporti	Usl Comune Provveditorato scolastico Sistema produttivo

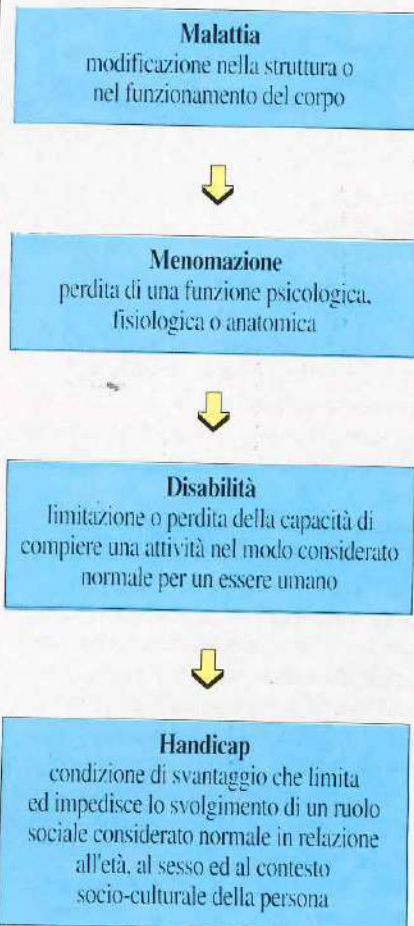
- Quanti e quali servizi e/o interventi sono presenti nel territorio?
- In quale ambito si concentrano i servizi?
- Rispetto alle tre chiavi di lettura (tipo di disabilità, famiglia/disabile, asse territorio/istituto) come può essere classificata l'offerta?
- Quanti e quali servizi sono gestiti direttamente dalla Usl?
- Quanti e quali servizi sono gestiti direttamente dal Comune?
- Quanti e quali servizi sono gestiti in convenzione?
- Esistono servizi gestiti da privati?
- Esistono ulteriori risorse (volontariato, gruppi di auto aiuto, ecc.)

EZIOLOGIA DELL'HANDICAP

Tratto da: OMS, *Classificazione internazionale delle menomazioni, delle disabilità*



e degli svantaggi esistenziali, ed. italiana a cura del Centro Lombardo per l'Educazione Sanitaria (C.L.E.S.), Milano, s.a.



Prevenzione, riabilitazione, assistenza, integrazione

LE FASI DELL'INTERVENTO

78 Gli interventi per i soggetti disabili si articolano in quattro funzioni che la "rete" è chiamata a svolgere:

- la prevenzione;
- la riabilitazione;
- l'assistenza;
- l'integrazione sociale.

I servizi della rete spesso si trovano a svolgere queste funzioni contemporaneamente a svolgere alcune e non altre, al contempo alcune funzioni sono svolte da più servizi.



Prevenzione

La prevenzione è l'unica forma di intervento (OMS 1980) possibile per ridurre a vasto raggio i problemi d'impatto della disabilità sulla collettività. Si configura come un complesso di strategie che puntano a:

- prevenzione primaria attraverso un insieme di interventi che mirino a ridurre l'insorgenza di menomazioni;
- prevenzione secondaria attraverso un insieme di interventi che mirino ad evitare che le menomazioni si trasformino in disabilità;
- prevenzione terziaria attraverso un insieme di interventi che, pur in presenza di una disabilità, limitino l'insorgenza di handicap.

Gli interventi preventivi, quindi, oltre che puntare alla riduzione delle cause di malattie e traumi che possono condurre a minorazioni psico-fisiche (attraverso l'educazione sanitaria), hanno la funzione di evitare che le menomazioni e le disabilità si tramutino in handicap e quindi in condizioni discriminanti. Se la prevenzione primaria si rivolge a tutta la popolazione attraverso l'informazione sui rischi della gravidanza, sui fattori di rischio in ambienti domestici e lavorativi; la prevenzione secondaria e terziaria sono proprie dei servizi e degli operatori che lavorano con i disabili, soprattutto a loro è demandato il compito di collaborare affinché non si creino situazioni discriminanti.

Riabilitazione

Gli operatori che lavorano con persone disabili sanno perfettamente che i bisogni dei loro utenti sono molto articolati e diversificati; si tratta di bisogni strettamente legati ai percorsi esistenziali. Sostanzialmente i disabili chiedono che ogni azione nei loro confronti sia fondata il più possibile sul concetto di normalità.

In questa prospettiva la riabilitazione è fare tutto ciò che è possibile per avere i supporti necessari che aiutano a superare lo svantaggio, per dare alle persone disabili pari opportunità di autorealizzazione.

La riabilitazione non è semplicemente costituita da interventi speciali da effettuare in luoghi separati, con tecniche ed approcci orientati unicamente alla patologia e alla riparazione settoriale (è la riabilitazione funzionale). Riabilitazione è anche cogliere e stimolare in modo unitario, nelle normali sedi di vita, le varie facoltà cognitive, motorie, relazionali ed affettive di un disabile. La riabilitazione è quindi l'asse centrale del programma terapeutico individuale, e come il programma deve essere verificato ed aggiornato.

La riabilitazione è il corredo di interventi che accompagna il disabile nel suo cammino verso l'integrazione sociale.

Assistenza

Le varie forme di assistenza (economica e personale) costituiscono il complesso di interventi atti a superare gli stati oggettivi di non autosufficienza. L'assistenza economica si è andata strutturando in due tipologie:

- assistenza economica sulla base della causa di disabilità (ciechi, sordomuti, invalidi);
- assistenza economica sulla base della patologia e grado di disabilità.

Integrazione sociale

L'integrazione sociale è il risultato ultimo a cui devono tendere tutti gli interventi nei confronti dei soggetti disabili. L'inserimento scolastico e l'inserimento lavorativo sono due dei principali itinerari attraverso cui l'integrazione può essere raggiunta. Il risultato è possibile se c'è stato un recupero di abilità da parte del disabile, ma al contempo se la comunità ha accettato la disabilità ed ha costruito le occasioni (attraverso la scuola, la formazione professionale, il tempo libero, il lavoro) in cui la disabilità non è discriminante per una soddisfacente qualità della vita. I percorsi riabilitativi sono strettamente connessi ad itinerari certi di integrazione; esiste una correlazione forte tra la creazione dei supporti atti a superare gli svantaggi e la creazione delle condizioni affinché questi svantaggi siano superati in strutture e contesti "normali".



ALL'UMBRIA IL PRIMATO DEGLI ASSISTITI

Gli invalidi assistiti nel 1992 risultano 1.299.457 di cui 1.145.002 invalidi civili, 116.310 ciechi civili e 38.155 sordomuti. La spesa del Ministero dell'Interno per il 1991 è stata di complessive L. 11.155.964.397.870 di cui:

- L. 9.849.843.147.465 per gli invalidi civili;
- L. 203.260.937.210 per i sordomuti;
- L. 1.102.860.313.195 per i ciechi civili.

Dall'analisi dei dati emerge che la regione con la più alta percentuale di invalidi assistiti economicamente rispetto alla popolazione residente è l'Umbria, con il 3,96%, seguita dall'Abruzzo che ha il 3,12% di invalidi rispetto ad una media nazionale del 2,17%. Tra le altre regioni, la Toscana conta il 2,59% di invalidi, la Campania il 2,22%, le Marche il 2,62%, la Puglia il 2,34%, la Valle d'Aosta il 2,31%, la Sardegna il 2,38%. La stessa analisi mette in evidenza le profonde differenze esistenti tra le zone più industrializzate e quelle rurali del paese, nelle prime, la percentuale di assistiti è decisamente inferiore. In Lombardia, ad esempio, rispetto all'1,45% della provincia di

Milano, si riscontra il 2,59% della provincia di Pavia, il 2,36% di quella di Sondrio, il 2,34% di quella di Cremona. In Emilia Romagna, mentre Bologna presenta l'1,38%, Parma si attesta sul 3,04%. Nel Lazio all'1,52% della provincia di Roma corrisponde il 3,81% di Rieti e il 3,24% di Viterbo. Al sud il fenomeno presenta caratteristiche analoghe: in Campania la provincia di Napoli ha l'1,95% mentre quella di Benevento il 4,27% rispetto ad una media regionale del 2,22%. In Puglia, mentre Bari presenta l'1,59%, Lecce ha una percentuale del 3,19%. In valore assoluto la Sicilia ha il numero più alto di assistiti (163.734), seguita dalla Lombardia (132.121) e dalla Campania (130.408). Circa l'80% della spesa sostenuta dal Ministero dell'Interno è assorbita dall'assistenza agli invalidi totali non autosufficienti che rappresentano il 53,40% degli assistiti. Nella classifica di tale categoria la Lombardia, al 31 dicembre 1991, risulta al primo posto, con 82.651 assistiti, seguita dalla Sicilia con 17.451 e dalla Campania con 69.290.

Percentuali sulla popolazione residente al 31 giugno 1991

Regioni	Invalidi	% su popolaz.	Regioni	Invalidi	% su popolaz.
Piemonte	52.046	1,19	Marche	32.624	2,27
Valle d'Aosta	2.486	2,11	Lazio	87.630	1,68
Lombardia	117.125	1,30	Abruzzi	42.640	3,36
Trentino A.A.	8.885	1,82	Molise	7.290	2,16
Veneto	61.502	1,30	Campania	117.530	2,00
Friuli V.G.	21.779	1,81	Puglia	80.736	1,97
Liguria	31.802	1,86	Basilicata	16.456	2,63
Emilia Romagna	72.174	1,83	Calabria	96.041	2,60
Toscana	82.340	2,31	Sicilia	139.704	2,68
Umbria	29.740	3,41	Sardegna	31.435	1,88
			Italia	1.861.962	1,00

Fonte: Ministero dell'Interno

L'intervento dell'Assessore Giovanni Antonini

LA NUOVA NORMATIVA RICHIEDE "ALTA AMMINISTRAZIONE"

80 La 104 apre nuovi orizzonti per superare l'handicap e delega alle Regioni, che dovranno assumere precisi impegni legislativi, nuove responsabilità. Sull'argomento abbiamo chiesto all'Assessore agli Enti locali e Servizi sociali, Giovanni Antonini, quali sono gli orientamenti e gli intendimenti dell'Esecutivo.

Fatta la legge, è necessario ora trovare la strada per attuarla e renderla operativa in modo omogeneo su tutto il territorio nazionale. Occorre, cioè, trovare un linguaggio comune per razionalizzare gli interventi attuati dai diversi livelli istituzionali e non istituzionali coinvolti.

La legge quadro per l'Handicap rappresenta un punto di partenza e non di arrivo; va considerata come un potente riflettore che ha messo in luce le molte realtà relative all'handicap, stimolando l'attenzione delle istituzioni, dei mass-media, dell'opinione pubblica, creando le convinzioni perché i diversi e forti segnali di maturità e di sviluppo trovino sbocchi organizzativi e programmatici. La legge 140 ha fissato degli obiettivi la cui realizzazione è demandata alle Regioni e quindi alle UU.SS.LL., ai Comuni, ai Provveditorati agli Studi e alle altre Istituzioni competenti.

Naturalmente questi obiettivi, così come vuole la legge, sono innanzi tutto di cura, riabilitazione, inserimento sociale, e si realizzano con programmi che prevedono prestazioni sanitarie e socio-psicologiche integrate, che valorizzano la persona handicappata e le sue possibilità, che agiscono sulla globalità della situazione di handicap, coinvolgendo la famiglia e la comunità.

La Regione come può essere di stimolo alla corretta applicazione di questa legge?

L'art. 39 definisce i compiti delle Regioni le quali, nei limiti delle proprie possibilità finanziarie, possono provvedere ad interventi sociali, educativi e riabilitativi nell'ambito del Piano Sanitario.

Le Regioni possono inoltre definire le modalità di coordinamento e di integrazione dei servizi, con una serie di accordi con le strutture scolastiche e pre-scolastiche, con le Università e con gli Istituti di ricerca, effettuando anche interventi di controllo periodico per verificare sia l'effettiva situazione di bisogno sul territorio, sia l'adeguata corrispondenza dei programmi messi in atto.

Ma ciò che più impegna la Regione, è la delega a disciplinare con legge i criteri relativi alla situazione e al funzionamento dei servizi di aiuto personale.

Ogni Regione avrebbe dovuto, entro sei mesi dalla pubblicazione della legge 104, mettere in atto quanto raccomandato.

Purtroppo, specialmente per il Lazio, ciò non è stato possibile.

È stato soltanto costituito una Commissione interassessoriale che dovrebbe predisporre quanto necessario alla stesura della legge da presentare alla approvazione del Consiglio Regionale.

C'è da rilevare, purtroppo, che dal 25 maggio 1992, data in cui la Commissione è stata costituita sulla carta, a tutt'oggi non c'è stata alcuna riunione.

Poiché la materia è di grande importanza e l'impegno deve superare i propositi, sarà premura di questo assessorato prendere tutte le misure necessarie affinché quanto previsto si attui nel più breve tempo possibile. Molte Regioni hanno già ottemperato a quanto la legge 104 dispone.

La Regione Lazio, non vuole più perdere tempo, perché questo rappresenterebbe una grave inadempienza della quale si dovrà rendere conto alla pubblica opinione.



Si spera quindi sull'apporto di tutti i gruppi, di maggioranza e di opposizione perché si giunga ad un accordo di programma per assicurare il coordinamento delle azioni e per determinare tempi, modalità, finanziamenti ed ogni altra azione e adempimento.

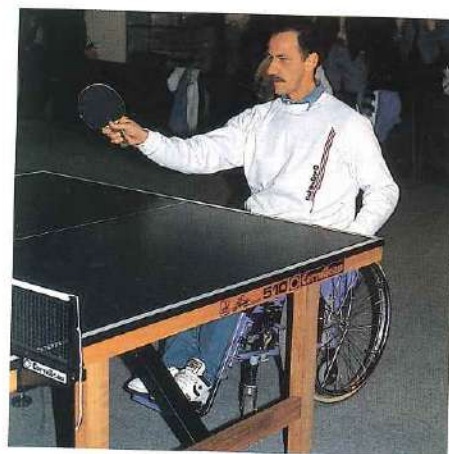
In materia di handicap la Regione Lazio ha sicuramente un fiore all'occhiello: la legge 9 dell'87 sulle cooperative integrate. Qual'è il percorso seguito prima di giungere a questa normativa?

La Regione Lazio, come la maggior parte delle Regioni italiane, si è trovata nella necessità di dover adottare provvedimenti legislativi per il sostegno alle imprese soprattutto alle piccole, come sono le imprese cooperative, che offrivano occupazione e che fossero orientate all'inserimento lavorativo dei cittadini a rischio, quelli meno dotati.

Per favorire questa situazione ha varato una prima Legge, la n. 11 del 7/2/1981, i cui principi fondamentali sono stati sempre tenuti presenti per cui in tutta la produzione legislativa successiva, specialmente per quella relativa ai servizi sociali, si è cercato con tutta una serie di norme, di affermare sempre una sua particolare linea di intervento. Dopo un certo numero di anni di applicazione di questa legge, si è ritenuto di dover andare ad una riflessione su quelli che erano stati i risultati. È

stata quindi promossa da parte della Regione Lazio una indagine nell'universo delle cooperative e delle cooperative integrate in particolare, al fine di verificare e valutare l'efficacia e l'efficienza dei provvedimenti legislativi regionali adottati.

Tanto per poter poi ottimizzare un sistema di diagnosi e di ergonomia applicabile appunto a questo particolare lavoro delle cooperative, per poi poterlo trasferire altrove e servirsi di questi parametri anche in altri contesti lavorativi e quindi raccogliere ed elaborare un insieme di informazioni che potessero essere utilizzate dagli amministratori regionali e comunali, per progettare, realizzare e sviluppare delle imprese cooperative sia ordinarie che integrate con i modelli di valutazione standardizzati sulle capacità residue lavorative dei portatori di handicap, e con una generale individuazione delle condizioni di sviluppo per queste imprese cooperative. I risultati della ricerca saranno utili anche per predisporre un piano per la formazione di quanti già operano nel settore. Devo subito aggiungere che malgrado l'indagine sia stata condotta, ed esista il volume del rapporto conclusivo, ancora da parte del legislatore regionale non c'è stata una riflessione su quelle che erano le finalità della ricerca. Per fortuna, il legislatore, non si è fermato ed ha provveduto a varare un nuovo testo normativo che riguarda in particolare le cooperative integrate, vale a dire la Legge regionale 9 del 14/1/1987, che appunto ridefinisce gli interventi regionali in favore delle cooperative integrate, modificando le norme di cui alla precedente Legge. Per cooperative integrate si intendono le imprese cooperative che abbiano fra i loro soci lavoratori in una percentuale non inferiore al 30% di cittadini che presentino una riduzione permanente delle proprie capacità lavorative causate da invalidità fisica, psichica o sensoriale. Si sono superate così certe limitazioni culturali che sono affiorate in alcune sentenze della Magistratura, persino a



82 livello di Corte di Cassazione, per ciò che concerne gli handicappati psichici. Di questa percentuale almeno il 50% deve essere costituito da persone con invalidità inferiore ai 2/3, norma questa poi modificata d'imperio dalla normativa nazionale che ha previsto appunto la modifica delle percentuali di invalidità.

L'intervento del legislatore regionale non è finito lì, perché anche recentemente ci sono due provvedimenti estremamente significativi: uno è la Legge regionale 66 del 16/11/1989, che riguarda la realizzazione di case alloggio e di strutture finalizzate alla riabilitazione in favore degli handicappati e degli anziani; l'altra è la delibera adottata dal Consiglio, attuativa della Legge regionale 80 del 1988, sull'assistenza domiciliare integrata con particolare valenza sanitaria, per distinguerla da quella sociale, già da tempo operante.

Di questi due provvedimenti, appare particolarmente importante la Legge 66 del 16/11/1989, perché traduce i più validi principi sia sul piano operativo che concettuale, in quanto queste case alloggio e queste particolari strutture — che si è inteso chiamare in maniera diversa — non sono le eterne case di riposo, le altre strutture sempre predisposte allo stesso modo, ma abbiamo qualcosa di nuovo. Nella realizzazione di queste nuove strutture la Regione finalmente si è decisa ad intervenire anche sul piano economico in favore dei Comuni ed altresì delle cooperative, per cui si può dire che quel concetto di riconoscimento del valore istituzionale del volontariato, del privato sociale, questa Legge già lo traduce perché le cooperative, sia pure con una percentuale che è la metà di quella riconosciuta ai Comuni, sono ammesse a godere di un contributo regionale nella misura del 25% del costo complessivo della struttura che si intende realizzare, contributo che viene concesso a fondo perduto. La riflessione su questa Legge 66 è importante non solo per le conseguenze operative ma anche per la proiezione che questa Legge potrebbe avere



soprattutto nella definizione della legge di riordino regionale.

Anche il Regolamento di attuazione della Legge 80 del 1988, riafferma questi concetti e ad una lettura attenta, emerge chiaramente che il servizio di assistenza domiciliare integrata si potrà realizzare soltanto se ci sarà un notevole apporto da parte delle cooperative.

La legge regionale 62 del '74

PREVENZIONE E RIABILITAZIONE NEL LAZIO

La legge Regionale n. 62 del 19/9/74 che ha dettato "norme per lo sviluppo dei servizi di prevenzione e riabilitazione per gli handicappati", ha assegnato contributi in favore dei Comuni, dei Consorzi di Comuni e Comunità montane o dei Consigli Circostrizionali su delega dei Comuni, i quali fino all'istituzione delle U.S.L., dovevano provvedere alla programmazione di interventi preventivi e riabilitativi, alla gestione di servizi ed al coordinamento delle attività svolte nel territorio di competenze in favore degli handicappati nel quadro della programmazione e degli indirizzi socio-sanitari della Regione Lazio.

I suddetti Enti hanno il compito di:

- sviluppare servizi di prevenzione sociale e sanitaria;
- istituire e gestire servizi di riabilitazione e promuovere la trasformazione organizzativa e funzionale di quelli esistenti;
- promuovere e tutelare l'inserimento degli handicappati nelle istituzioni educative e scolastiche normali;
- promuovere e tutelare l'orientamento degli handicappati e il loro inserimento nelle istituzioni normali di qualificazione e riqualificazione professionale, nonché nelle attività lavorative;
- promuovere e sostenere le iniziative

GLI ISTITUTI DI RIABILITAZIONE

Nella tabella sono stati presi in considerazione gli istituti di riabilitazione per handicappati convenzionati con la Regione Lazio.

Dalla suddetta tabella risulta che, in totale, esistono nella Regione 42 istituti concentrati per la maggior parte a Roma (90% circa).

In tali istituti vi sono complessivamente 2.040 posti a tempo pieno (76,5% a Roma),

1.711 posti con degenza diurna (93,7% a Roma); solo 87 sono i posti di assistenza domiciliare.

In media, nella regione Lazio, i posti a tempo pieno,

con degenza diurna e con assistenza ambulatoriale

oscillano tra i 48 posti ed i 41 posti per istituto di riabilitazione.

ISTITUTI DI RIABILITAZIONE CONVENZIONATI CON LA REGIONE LAZIO

	Numero istituti	Posti tempo pieno	Posti degenza diurna	Posti assistenza ambulator.	Posti extra domic.	Posti assistenza domicil.
Frosinone	—	—	—	—	—	—
Latina	1	93	—	—	—	—
Rieti	—	—	—	—	—	—
Roma	38	1.562	1.661	1.727	42	84
Viterbo	3	385	50	170	—	3
LAZIO	42	2.040	1.711	1.897	42	87

Fonte: Regione Lazio - Assessorato alla Sanità (documentazione)



- 84 finalizzate al superamento di situazioni emarginanti anche attraverso l'assegnazione privilegiata di alloggi, il superamento delle barriere architettoniche e l'adeguamento del sistema dei trasporti, ed a consentire la partecipazione dell'handicappato alla vita familiare e sociale;
- f) promuovere e gestire attività di formazione, riqualificazione e aggiornamento del personale operante nel settore, nel quadro delle competenze regionali in materia di formazione professionale;
- g) promuovere iniziative divulgative rivolte a tutti i cittadini e specialmente ai genitori, sui valori socio-culturali dell'inserimento degli handicappati in tutte le istituzioni e sedi normali e sulle conoscenze tecnico-scientifiche che consentono la prevenzione e il recupero degli handicappati.
- La priorità dovrà essere data alla promozione ed integrazione dei servizi per la prevenzione e la diagnosi precoce, alla istituzione di Unità territoriali di riabilitazione, allo sviluppo delle iniziative che favoriscono l'inserimento nelle normali istituzioni educative, ricreative e lavorative e la deistituzionalizzazione.



Da una ricerca dell'ISPES

DISABILI: LE DIMENSIONI DEL PROBLEMA

Quando si affronta il problema degli handicappati sotto il profilo statistico, si incontrano molte difficoltà. In primo luogo c'è la difficoltà di poter disporre di dati ufficiali in materia, in quanto non esiste l'obbligo della denuncia per nessuna delle condizioni che rientrano nell'ambito della definizione di handicap. I dati finora pubblicati sull'argomento sono in genere discordanti e derivano da stime effettuate sulla base di scarse informazioni reali oppure si riferiscono a singole categorie di handicappati od a specifiche e limitate aree geografiche. È per questo che non si può disporre di un panorama completo ed esauriente a livello nazionale e tanto più a livello regionale; comunque le varie stime hanno dato come risultati valori oscillanti tra un milione e mezzo e i due milioni di handicappati a livello nazionale. Dalle varie indagini, l'unica certezza emersa è che tra le varie sottocategorie di handicappati quella degli "invalidi motori" è sicuramente la più numerosa e comprende circa il 50% di tutti gli handicappati. Tra le indagini effettuate da vari Enti e da alcuni Ministeri interessati al fenomeno "handicap", quella che ha dato più garanzie a livello di comparabilità e di attendibilità è stata condotta dall'ISTAT negli anni 1980, 1983, 1986-87 nell'ambito dell'"Indagine campionaria sulle Condizioni di salute della popolazione e sul ricorso ai servizi sanitari". Il campione preso in considerazione ha riguardato oltre 26.000 famiglie con circa 80.000 persone intervistate. La classificazione adottata per l'indagine statistica sulle condizioni di salute della popolazione, distingue cinque tipologie di invalidità permanenti. Per comodità, date anche le finalità dell'indagine, vengono considerate solamente tre grandi sottocategorie di handicap: 1) ciechi, 2) sordomuti e sordi; 3) insufficienti psico-fisici. Nella tabella seguente sono riportati i dati sulle invalidità permanenti relativamente alle tre indagini ISTAT di cui si è detto. Tuttavia si può affermare che, nel complesso, il numero dei portatori di handicap in Italia dovrebbe aggirarsi intorno a 1.600.000 unità con quoziente pari a

circa 28 ogni 1.000 abitanti e la parte più consistente (più del 60%) è rappresentata dagli handicappati psico-fisici il cui numero può essere valutato intorno al milione di unità con un quoziente del 17,3 per mille. Per quanto riguarda la consistenza del fenomeno "handicap" nella regione Lazio e nelle relative province, la situazione dovrebbe presentarsi articolata nel modo che segue. È bene ribadire che, anche se effettuate sulla base di valori probanti e numericamente consistenti, si tratta pur sempre di stime approssimate che, soprattutto a livello di provincia, vanno considerate solo a scopo indicativo. Pur tuttavia,

dall'analisi del prospetto può emergere qualche breve considerazione di carattere generale. Dal punto di vista della consistenza numerica, ovviamente, la presenza della capitale rappresenta un caso del tutto particolare. Nella provincia di Roma, infatti, è concentrato ben il 60% circa di tutti i portatori di handicap della regione con valori pressoché uniformi per le diverse tipologie: sordomuti (64%), mutilati/invalidi psico-fisici (59%), ciechi (55%). Seguono, nell'ordine, la provincia di Frosinone (con il 14% circa di handicappati sul totale regionale), Latina (13%), Viterbo (8%) e Rieti (5%).

85

INVALIDI PERMANENTI IN ITALIA (dati assoluti in migliaia - Quozienti per 1.000 abitanti)						
TIPI DI INVALIDITÀ	1980		1983		1986-87 (1)	
	V.A.	Quoz. %	V.A.	Quoz. %	V.A.	Quoz. %
Cecità	183	3,2	276	4,9	256	4,5
Sordomutismo e sordità (2)	80	1,4	395	7,0	345	6,1
Insufficienza psico-fisica	829	14,7	1.051	18,5	978	17,3
Totale	1.092	19,3	1.722	30,4	1.579	27,9

1) Dati ufficiali

2) Per l'anno 1980 i dati sono riferiti solo ai sordomuti

Fonte: elaborazione ISPES su dati ISTAT

INVALIDI PERMANENTI NEL LAZIO (valori assoluti)				
PROVINCE	Insuffic. psico-fisica	Ciechi	Sordomuti e muti	Totale
Frosinone *	14.000	3.000	5.000	22.000
Latina *	11.000	3.000	5.000	19.000
Rieti *	5.000	2.000	1.000	8.000
Roma *	54.000	12.000	23.000	89.000
Viterbo	8.000	2.000	2.000	12.000
LAZIO	92.000	22.000	36.000	150.000

* Valori stimati

Fonte: elaborazione ISPES su dati ISTAT

Istruzione e condizione lavorative
dei portatori d'handicap nella regione

L'ANALISI SOCIALE

- 86 Per rispondere a talune esigenze di carattere non solo puramente conoscitivo ma anche e soprattutto operativo, è necessaria una conoscenza molto articolata e approfondita della popolazione dei disabili in ordine alle più importanti caratteristiche demografiche, sociali ed economiche degli stessi. Allo stato attuale, purtroppo, la situazione è tutt'altro che confortante: non si dispone infatti di un panorama completo di informazioni a livello nazionale e tantomeno a livello regionale o provinciale. Solo per la scuola, che rappresenta comunque un momento fondamentale per il portatore di handicap e qualificante per tutta la società in cui egli vive, si dispone di una buona mole di dati relativi alla presenza degli handicappati nelle scuole dell'obbligo. Per quanto riguarda, invece, le altre "fasi" della vita del portatore di handicap, le statistiche sono alquanto lacunose. La stessa indagine campionaria dell'ISTAT del 1986/87, di cui si è detto, non fornisce che un numero molto limitato di caratteristiche e, comunque, soltanto al livello dell'Italia in complesso. Un'apposita elaborazione dei dati elementari effettuata, ha consentito di disporre di alcune informazioni preziose, anche se non molto soddisfacenti né dal lato quantitativo né da quello qualitativo, su alcune delle principali caratteristiche degli handicappati nella regione Lazio. Le modalità che si prenderanno in esame, sulla base di questi dati a tutt'oggi inediti, sono rappresentate da: sesso, livello di istruzione, condizione lavorativa.

Handicappati in complesso

Tra le caratteristiche socio-demografiche ricavabili per gli handicappati della regione Lazio non risulta disponibile una classificazione per età che rappresenta, è ovvio, un elemento di prioritaria importanza. A tal fine si è stimato il numero dei portatori di handicap laziale ripartiti in 4 grandi classi di età, presupponendo che la loro composizione sia analoga a quella degli handicappati a livello nazionale, desunta dalla stessa indagine. Come si può osservare, la metà circa delle persone portatrici di handicap, ha un'età

superiore ai 65 anni; l'età media, molto elevata, di questa popolazione è andata peraltro sempre più aumentando nel corso degli ultimi tempi, come si desume da precedenti indagini effettuate. Questa circostanza è dovuta in parte al fisiologico invecchiamento della popolazione in generale, e, in parte ancora più consistente, alla evoluzione delle tecniche mediche, farmaceutiche e riabilitative che consentono oggi di tenere in vita più a lungo anche le persone più colpite. Per quanto riguarda il sesso la distribuzione dei portatori di handicap nel Lazio è riportata in valori percentuali nella



INVALIDI PERMANENTI PER CLASSI DI ETÀ - LAZIO
 (valori assoluti)

CLASSI DI ETÀ	Insuffic. psico-fisica	Ciechi	Sordomuti e muti	Totale
0 - 14	4.000	1.000	2.000	7.000
15 - 39	12.000	3.000	4.000	19.000
40 - 64	28.000	7.000	11.000	46.000
65 e oltre	48.000	11.000	19.000	78.000
TOTALE	92.000	22.000	36.000	150.000

Fonte: elaborazione ISPES su dati ISTAT - Valori stimati

INVALIDI PERMANENTI PER SESSO
 (composizioni percentuali)

	Maschi	Femmine	Totale
Lazio	49,9	50,1	100,0
Italia	49,6	50,4	100,0

Fonte: elaborazione ISPES su dati ISTAT

INVALIDI PERMANENTI PER GRADO DI ISTRUZIONE
 (composizioni percentuali)

	Lic. elemen.	Diploma	Non indicato	Totale
Lazio	63,4	35,1	1,5	100,0
Italia	79,4	19,8	0,8	100,0

Fonte: elaborazione ISPES su dati ISTAT

INVALIDI PERMANENTI PER CONDIZIONE PROFESSIONALE
 (composizioni percentuali)

	< di 14 anni	Occupati	Altro	Totale
Lazio	4,8	19,8	75,4	100,0
Italia	3,2	15,2	81,5	100,0

Fonte: elaborazione ISPES su dati ISTAT

tabella successiva. Come si può vedere esiste quasi una perfetta parità tra i maschi e le femmine, con una prevalenza quasi irrilevante di queste ultime, sia nel Lazio che a livello dell'intera nazione.

Nella tabella che segue è riportata invece una distribuzione molto schematica peraltro, degli stessi handicappati distinti secondo il livello d'istruzione; è bene precisare che con "licenza elementare" si indica il possesso di nessun titolo di studio o licenza elementare, mentre con "diploma" il possesso di diploma di scuola media, media superiore o laurea.

Quello che risalta con maggiore evidenza dall'analisi della tabella, è il livello decisamente basso del grado di istruzione, soprattutto se si considera l'Italia in complesso: 4 handicappati su 5, infatti, sarebbero provvisti al massimo di un titolo di studio elementare (il valore medio della popolazione generale è vicino al 50%).

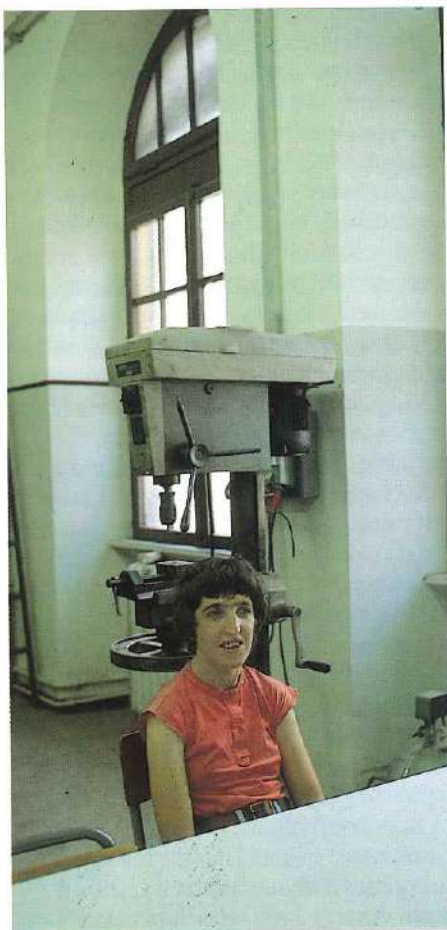
Il Lazio si pone in una situazione molto più favorevole, rispetto al panorama nazionale, con un valore dell'indicatore molto più contenuto (63,4%); notevolmente più alta risulta inoltre la percentuale di handicappati del Lazio che dispongono di diploma di scuola media (inferiore o superiore) o di laurea, pari al 35,1%, rispetto alla media nazionale che invece non arriva al 20%.

Dal punto di vista della condizione lavorativa nella tabella che segue sono riportati i valori percentuali relativi ai portatori di handicap, con età superiore ai 14 anni, che dispongono di un'occupazione e quelli invece che ne sono privi per qualsiasi motivo (in cerca di occupazione, casalinghe, studenti, ritirati dal lavoro, altra condizione), tutti indicati con la dicitura "altro". Il 75,4% dei portatori di handicap nel Lazio non dispone di un'occupazione; quindi soltanto uno su cinque appartiene a pieno titolo al mondo del lavoro. La situazione risulta ancora peggiore se l'attenzione si sposta all'Italia in complesso, dove gli occupati sono appena il 15,2% e 4 handicappati su 5 non hanno lavoro.

Per aiutare gli alunni "svantaggiati"

L'INSERIMENTO NELLA SCUOLA

88 Passando ora ad analizzare il fenomeno handicap nel mondo della scuola per la regione Lazio si può innanzitutto osservare che dal 1974, anno in cui è stato affrontato per la prima volta il problema dell'inserimento del bambino handicappato nel mondo della scuola, il numero degli alunni "svantaggiati" inseriti nella scuola dell'obbligo è andato via via aumentando. Attualmente ha raggiunto una percentuale del totale alunni superiore a quella media nazionale: 2% pari a 10.171 unità, nell'anno scolastico 1989-90. Si può inoltre osservare che per il tipo di istruzione della scuola



dell'obbligo, anche nel Lazio, come già visto per il Paese in complesso, l'inserimento dei bambini "svantaggiati" è stato più lento e graduale nella scuola materna a causa di una ritardata normativa rispetto agli altri tipi di istruzione. Dalla tabella si può osservare anche che nell'ambito della tipologia di handicap il maggior numero di alunni disabili inseriti nella scuola è quello dei minorati psico-fisici (9.578), seguito dai sordi/sordomuti (482) e dai ciechi (111).

Prendendo quindi in considerazione i dati dell'Ufficio Studi e Programmazione, riportati nella tabella si può osservare che, nell'ultimo quinquennio, in tutti i tipi di istruzione della scuola dell'obbligo, i bambini "svantaggiati" inseriti nel mondo della scuola sono aumentati in tutte le province della regione Lazio, avvicinandosi all'1% nella scuola materna e superando il 2% nelle scuole elementari e medie di 1° grado. Scendendo nel dettaglio delle singole province possiamo

notare che a Latina il valore percentuale raggiunge quasi il 2% nella scuola materna, mentre nella provincia di Rieti supera il 3% nella scuola media di 1° grado. Passando invece ad analizzare i dati nel particolare del tipo di handicap si evince che l'inserimento nel mondo della scuola in ogni provincia e per ogni tipo di handicap è in forte crescita nella scuola dell'obbligo nel complesso, ma nella scuola elementare si verifica, invece, un consistente calo percentuale.

ALUNNI PORTATORI DI HANDICAP PER TIPO DI ISTRUZIONE - LAZIO

(Anno 1989/90)

PROVINCE	SCUOLA MATERNA			SCUOLA ELEMENTARE			SCUOLA MEDIA 1° GRADO			TOTALE		
	Alunni	Portat. handicap	%	Alunni	Portat. handicap	%	Alunni	Portat. handicap	%	Alunni	Portat. handicap	%
Frosinone	9.203	63	0,68	25.480	398	1,56	18.916	276	1,46	53.599	737	1,38
Latina	8.328	165	1,98	25.865	421	1,63	20.397	231	1,13	54.590	817	1,59
Rieti	2.457	10	0,41	6.410	143	2,23	4.995	171	3,42	13.862	324	2,30
Roma	45.067	371	0,82	167.084	3.460	2,07	143.651	3.815	2,67	355.802	7.646	2,10
Viterbo	3.622	30	0,83	12.418	346	2,79	9.905	271	2,74	25.945	647	2,40
LAZIO	68.677	639	0,93	237.257	4.768	2,01	197.864	4.764	2,41	503.798	10.171	2,00

Fonte: Ministero della Pubblica Istruzione

ALUNNI PORTATORI DI HANDICAP PER TIPO DI ISTRUZIONE E TIPOLOGIA DI HANDICAP - LAZIO

(Anno 1989/90)

PROVINCE	SCUOLA MATERNA			SCUOLA ELEMENTARE			SCUOLA MEDIA 1° GRADO			TOTALE		
	Minor. vista	Minor. udito	Minor. psico-fisici	Minor. vista	Minor. udito	Minor. psico-fisici	Minor. vista	Minor. udito	Minor. psico-fisici	Minor. vista	Minor. udito	Minor. psico-fisici
Frosinone	3	8	52	7	18	373	18	27	231	28	53	0
Latina	8	2	155	8	1	412	5	1	225	21	4	0
Rieti	—	—	10	2	9	132	1	9	161	3	18	0
Roma	2	22	347	20	143	3.297	28	198	3.598	50	363	0
Viterbo	—	5	25	5	17	324	4	22	245	9	44	0
LAZIO	13	37	589	42	188	4.538	56	257	4.451	111	482	0

Fonte: Ministero della Pubblica Istruzione

Breve storia dell'eliminazione delle barriere architettoniche

PER UNA PROGETTAZIONE A MISURA DI OGNI UOMO

90 Nella discussione dei bisogni e dei diritti degli handicappati il problema delle barriere architettoniche sembra avere un'importanza secondaria ed è abbastanza difficile capire che si tratta invece di un tema fondamentale per l'integrazione sociale. Rispetto alle questioni del minimo vitale, dell'assistenza sanitaria ed economica, dell'istruzione e del lavoro, si potrebbe credere che l'accessibilità o l'inaccessibilità delle abitazioni, degli edifici pubblici, dei mezzi di trasporto ed in genere delle strutture urbane rappresentino aspetti successivi e residuali, un "lusso" che soltanto i paesi scandinavi possono permettersi. In realtà l'eliminazione delle barriere architettoniche costituisce per tutte le persone con ridotte o impedito capacità motorie una condizione preliminare e necessaria per la vita attiva e la riabilitazione. Il tema delle barriere architettoniche è stato trattato per la prima volta negli Stati Uniti nel 1938 di fronte a una commissione che si occupava di bambini handicappati. Al termine di una elaborazione iniziata nel dopoguerra si giunse alla pubblicazione di un progetto di norme, con interpretazioni grafiche, sulla eliminazione delle barriere architettoniche. L'argomento è stato dapprima individuato e diffuso nei paesi anglosassoni e scandinavi, in società altamente industrializzate, dove il secondo conflitto mondiale e grandi epidemie di poliomielite avevano prodotto un alto numero di invalidi e mutilati e l'impegno di reinserirli nella vita sociale e produttiva. Attualmente nell'espressione Barriere Architettoniche si intendono tutti gli impedimenti di natura costruttiva o impiantistica che limitano o non consentono l'uso delle strutture e delle infrastrutture edilizie e urbane a quelle persone che per qualsiasi motivo si trovano, temporaneamente o permanentemente, con ridotte o impedito capacità motorie. Agli inizi i soggetti considerati sono handicappati su sedia a rotelle, con riferimento agli edifici pubblici, successivamente gli interessati sono tutte le persone con ridotte capacità motorie, con

riferimento anche alle abitazioni private, ai luoghi di lavoro, ai mezzi di trasporto, alla rete stradale, all'arredo urbano. Le prime realizzazioni in Europa sono rappresentate da interventi nel settore dell'edilizia residenziale per le persone handicappate gravi per le quali si progettano e costruiscono abitazioni particolarmente attrezzate e dotate di servizi assistenziali comuni. Il primo esempio è un villaggio di bungalows a Doorn in Olanda, dove negli anni '50, vennero ospitati reduci di guerra, paraplegici, tetraplegici. Il modello di Doorn fu seguito per tutto il decennio successivo e raggiunse la sua espressione più importante nel villaggio-quartiere di Het Dorp ad Arnhem: si tratta di un "ambiente progetto" per soli handicappati, che ospita oltre 400 persone, portatrici di handicaps motori molto gravi che possono fruire sia di un alloggio individualizzato, sia di un ambiente senza barriere, sia di assistenza medico-infermieristica continua. Le prime contestazioni alla situazione di Het Dorp produssero la soluzione inglese dello "sheltered housing", cioè alloggi progettati per handicappati inseriti in complessi edilizi "normali" con personale di assistenza residente. È il caso di Princess Crescent a Finsbury Park, Londra. L'atteggiamento attuale è rivolto ad un inserimento abitativo dell'handicappato in contesti residenziali comuni, come nelle realizzazioni svedesi Fokus, nella sperimentazione della Spastics Society a Milton Keynes (Inghilterra), nell'esperienza belga a Woluomé St. Pierre della Cité de l'Amitié e nella città di Evry (Parigi) che ha conseguito l'inserimento in un contesto di edilizia popolare, di persone disabili, molte delle quali gravi e precedentemente ricoverate in istituti. In Italia per la prima volta nel 1965 la "Associazione Nazionale Mutilati e Invalidi nel lavoro" organizza a Stresa una conferenza internazionale su "Gli invalidi e le Barriere Architettoniche". Si apre allora un confronto, sia pure limitato a pochi esperti, sull'eliminazione degli ostacoli fisici ed architettonici che impediscono la fruizione nello



spazio urbano e l'accessibilità agli edifici alle persone con deficit motori. Considerazioni diverse si devono fare circa il Convegno dell'Istituto per lo Sviluppo dell'Edilizia Sociale del tema: "Edilizia sociale e minorati fisici" svoltosi a Roma nell'ottobre del 1967 e preceduto da circa un anno di studi e di ricerche preparatorie. In questo convegno non ci si limitò a constatare il ritardo normativo, tecnologico e sociale, ma furono elaborate proposte, che pur partendo dall'analisi e dall'esperienza di altri Paesi, presentavano una loro autonomia culturale e corrispondevano ad una consapevolezza abbastanza approfondita. Il documento base del convegno dell'ISES fu riportato quasi integralmente nella Circolare 425 del 20 gennaio 1967, dal Ministro dei Lavori Pubblici, quest'ultima fu richiamata nella legge 118 del 30 marzo 1971 e fu trasformata nel regolamento d'attuazione sull'eliminazione delle barriere architettoniche. Soltanto nell'86, con l'approvazione della finanziaria, furono introdotte all'art. 32 alcune norme innovative. La Regione Lazio con la legge 74 dell'89 ha invece indicato i criteri e le modalità di rimozione delle barriere architettoniche negli edifici della Regione e degli Enti locali del Lazio e stabilito gli standards per quelli di nuove costruzioni. Tali indicazioni, è inutile dirlo, porteranno a mutamenti soltanto in un determinato lasso di anni e comporteranno investimenti di un certo rilievo. Nel corso dello stesso anno è stata varata la legge 8 gennaio 1989 n. 13, recante disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati, e licenziata la relativa circolare esplicativa, il 22 giugno, con il D.M. 236, sono state emanate le prescrizioni tecniche per impedire le barriere architettoniche nelle abitazioni.

Da una ricerca promossa dalla Regione Lazio

DOWN: CHE FARE?

La Sindrome di Down è responsabile di circa un terzo dei casi di ritardo mentale medio-grave e rappresenta, pertanto, la forma più comune di handicap mentale. Secondo i dati registrati dall'IPIMC (Indagine Policentrica Italiana sulle Malformazioni Congenite), nell'ultimo decennio sono nati in Italia circa 4.500 bambini Down (uno al giorno, con un rapporto di 1 su 788) e nel Lazio 530 (uno ogni sei giorni, con un rapporto di 1 su 979). Tale differenza è probabilmente dovuta alla maggiore presenza nella nostra regione di centri per la diagnosi prenatale. Malgrado non esista ancora un registro nazionale per la Sindrome di Down né un censimento delle persone con handicap, si può stimare con buona approssimazione che nel nostro Paese vivono circa 25.000 persone Down di cui 2.500 nel Lazio. E proprio per conoscere e approfondire i bisogni clinici, sociali e psicologici delle famiglie con figli affetti da tale sindrome, contestualmente alla verifica della rispondenza dei servizi socio sanitari ai loro bisogni, che la Giunta regionale del Lazio ha affidato all'Associazione Bambini Down l'incarico di effettuare una ricerca mirata. Nelle varie fasi di progettazione e nella predisposizione degli strumenti idonei e necessari, l'Associazione si è avvalsa della collaborazione del Settore Servizi Sociali dell'assessorato agli Enti Locali della Regione Lazio. Alla rilevazione dei dati relativi alle nascite ed all'incidenza dei soggetti Down nella popolazione del Lazio hanno partecipato l'IPIMC e l'Osservatorio epidemiologico della Regione. Il quadro che è emerso non è roseo ma l'utilità della ricerca sta nell'aver individuato soprattutto alcuni bisogni ricorrenti e comuni alla maggior parte delle famiglie prese in esame e le modalità più frequenti di risposta offerte dalle strutture mediche, riabilitative e socio-scolastiche. Cosa fare quindi? Garantire innanzitutto agli interessati il rispetto dei loro diritti attraverso il miglioramento dell'informazione e dell'organizzazione dei servizi. Come?



Da un'indagine, i desideri nascosti di chi vive l'handicap **"IO VORREI CHE..."**

Quali sono i bisogni prioritari sentiti dagli handicappati nella nostra regione? Lo ha rilevato un'indagine campionaria pubblicata l'anno scorso, promossa dall'Assessorato agli Enti locali e servizi sociali e realizzata dal Centro italiano per la ricerca sanitaria e sociale (CIRSS) su 255 disabili scelti opportunamente per tipo di handicap e presenza sul territorio.

La richiesta più pressante da fare alle pubbliche istituzioni, secondo gli handicappati intervistati, è risultata la disponibilità di servizi sanitari e riabilitativi, seguita da mezzi di trasporto e facilità di spostamento e da assistenza domiciliare; minore interesse suscitano i problemi di scolarizzazione, i programmi di istruzione e di aggiornamento e l'inserimento nel mondo del lavoro. Alla richiesta di quantizzare il bisogno relativamente ad alcune grandi tematiche, è corrisposto l'evidenziamento che il bisogno maggiormente avvertito sono socializzazione ed affetti, seguiti da migliori possibilità di spostamento (trasporti, abbattimento barriere architettoniche, ecc.) e da svaghi ed interessi nel tempo libero. La presenza di un'ampia esigenza di socializzazione ed affetti si ritrova nelle risposte alla domanda "se potesse esprimere tre desideri quali sarebbero?". Al primo posto, tra i primi desideri, sono risultati quelli della sfera affettiva: sposarsi, fidanzarsi, avere figli, amici. Anche tra i secondi desideri questo raggruppamento è risultato al primo posto, ed è stato sempre tra i maggiormente indicati anche tra i desideri espressi in terza priorità. Ma il desiderio che segue immediatamente al bisogno di affettività,

riguarda la speranza di guarire, la sfera della salute. Un'altra forte indicazione riguarda l'esigenza di compiere attività specifiche, poter esprimere interessi, viaggiare, suonare, ecc. Questo ambito di desideri è fortemente presente in seconda e terza priorità, come a significare che, una volta risolti i problemi principali dell'affettività e della salute, emergono quelli della voglia di fare cose belle e gradevoli. Meno di un terzo di quanti appuntano i loro desideri sull'affettività, si preoccupano del lavoro, ed un numero ancora minore del denaro, di un'assistenza migliore, dell'abbattimento delle barriere architettoniche, di avere una casa o vivere in una casa famiglia, fino ad un numero veramente trascurabile degli handicappati intervistati che ha chiesto la scomparsa dei pregiudizi. Quello che emerge è la differenziazione di bisogni e desideri al variare di sesso, età, tipo di handicap, disponibilità economiche. Se questo studio permette una descrizione generale delle caratteristiche tipo del portatore di handicap, in ordine ai bisogni prioritari avvertiti, alle correlazioni dei bisogni con le condizioni socio-economiche individuali e familiari, ai servizi socio-sanitari ed all'atteggiamento delle famiglie, apre altresì la strada all'opportunità di approfondire le tematiche indagate in inchieste analoghe specificamente indirizzate per settore.

Favorendo l'aggiornamento dei medici ed individuando sia modalità di informazione sulla sindrome sia presidi medici di riferimento dove si possano effettuare i necessari controlli. Sarà indispensabile rendere meno difficile il reperimento dei servizi cui rivolgersi e la comprensione delle prestazioni offerte al loro interno. E ancora, sollecitare la realizzazione di intese sull'integrazione scolastica e sull'orientamento tra Comuni, UU.SS.LL. e scuole; affrontare in modo definitivo, il problema dell'assistenza agli adulti con l'istituzione di un Servizio ad hoc e nel contempo potenziare le risorse utilizzabili per il loro inserimento nel tessuto socio-lavorativo. Questa può essere, dunque, l'occasione per favorire in futuro la realizzazione di risposte concrete unificate ed integrate ai bisogni delle famiglie coerentemente alle indicazioni della Riforma Sanitaria.

Gilda Alfano

Secondo le valutazioni del Censis

IL WELFARE SEVERO

Né colpevolizzazione, né perpetuazione dello Stato sociale così come è stato fino ad oggi. Il Censis scende in campo e compie una valutazione sul Welfare made in Italy, cogliendo una contraddizione fondamentale della società italiana: dal 1961 al '91 la crescita del benessere è valutata al 385 per cento del PIL. Al tempo stesso – rileva il Censis – la spesa per le politiche sociali non è nemmeno raddoppiata, è cresciuta dal 15 al 27 per cento nello stesso periodo, e, sempre dal '61 al '91, è aumentato del 30 per cento il disagio sociale. Oggi, nel '92, la società italiana si presenta come una società evoluta, economicamente avanzata, ma in essa permangono vasti strati di disagio economico e sociale. In Italia non ci sono indigenti, ma il 50 per cento delle famiglie italiane vive con un reddito inferiore ai due milioni al mese. Questo spaccato della società italiana degli anni '90 induce il Censis ad alcune considerazioni pertinenti e suggestive: esistono situazioni di crescita economica e di funzionamento dei servizi che creano welfare, ma al tempo stesso esistono condizioni di disagio, di inquinamento ambientale, di disoccupazione, di assetto urbano insoddisfacente e di crisi dei trasporti che creano diswelfare. Questa condizione tutta italiana di difficile equilibrio tra welfare e diswelfare, induce il Censis ad avanzare la proposta di delimitazione degli interventi dello Stato centrale e periferico al welfare necessario, per garantire assistenza a chi più ne ha bisogno. Il concetto di welfare necessario implica al tempo stesso il concetto di welfare severo, senza cedimenti e senza disarticolazioni negli interventi. Un welfare per la cui attuazione si pone "l'esigenza di un'alta amministrazione del sociale", che abbia chiara la centralità del ruolo dirigenziale. Numerosi ostacoli si sono frapposti negli anni perché si affermasse un welfare necessario e severo: una difficile integrazione tra ruolo decisionale e ruolo amministrativo; il mancato coordinamento tra diversi settori della Pubblica amministrazione; troppi vincoli organizzativi e

scarsità di risorse dedicate alle funzioni di coordinamento dell'alta amministrazione; mancanza di una cultura della valutazione e della sperimentazione. A giudizio del Censis, occorre individuare obiettivi strategici di carattere innovativo: software decisionale e legislativo, con formule di semplificazione normativa e di definizione dei ruoli di interfaccia; managerialità e cultura dell'innovazione, cultura della valutazione e del controllo; comunicazione e stile di leadership. Se queste sono le linee tendenziali indicate dal Censis per l'immediato futuro, qual è la fotografia del welfare di oggi? Il Censis ha preso a campione due settori strategici delle politiche sociali: la Sanità e il Sistema previdenziale, settori emblematici, la cui comprensione è fondamentale anche per altri campi, come la gestione delle politiche per l'handicap o per l'assistenza agli anziani.

Il caso della Sanità

Nel quadro problematico che caratterizza l'attuale sistema di welfare assumono particolare rilevanza i due "nodi" fondamentali del comparto sanitario:

- la crescita, apparentemente incontrollata, della spesa;
- l'insoddisfazione dei cittadini per il livello di qualità ed efficacia delle prestazioni fornite dal Servizio Sanitario Nazionale e per le modalità problematiche e spesso inique dell'accesso ai servizi.

Sotto il profilo della spesa, tuttavia, non si può fare a meno di ribadire che essa non presenta, a tutt'oggi, livelli eccessivi, se comparati con quelli europei, né appare significativamente cresciuta la sua incidenza sul Pil (sostanzialmente stabile dal 1980, solo nel 1990 ha raggiunto il 6%). La sua presunta ingestibilità si collega piuttosto ad una serie di fenomeni problematici (che vanno dal sottofinanziamento sistematico del Ssn, ad una gestione caratterizzata da sprechi e



diseconomie e da una ridotta responsabilizzazione dei decisori di spesa) che sollecitano un intervento non tanto in termini di riduzione del budget, quanto piuttosto di reale controllo delle destinazioni sotto il profilo della razionalità gestionale e dei risultati. Non si può peraltro dimenticare che la spesa sanitaria appare comunque destinata ad un certo incremento alla luce di alcune circostanze che, a vario titolo, possono intervenire nell'influenzarla:

- modificazioni della struttura per età della popolazione, con l'allargamento della popolazione anziana, caratterizzata dall'incidenza di forme patologiche di natura cronica e degenerativa che richiedono una serie di investimenti sia sotto il profilo della cura che della prevenzione e riabilitazione;
- aumento dell'incidenza di alcune forme patologiche legate a stili di vita e condizioni di degrado ambientale tipici della nostra società;
- sviluppo tecnologico e farmacologico che, se da una parte può introdurre elementi di efficienza e risparmio, dall'altra può comportare una lievitazione dei costi dovuta sia alla complessità dell'intervento clinico che alle nuove possibilità di diagnosi e cura di patologie precedentemente non trattabili;
- nuova complessità della domanda, oscillante tra atteggiamenti di iperconsumo e ricerca di

94 servizi personalizzati e di qualità, anche al di fuori dell'ambito pubblico e convenzionale (con richiami alla natura e ad una concezione ecologica della salute). L'obiettivo da perseguire, pertanto, è un obiettivo di riqualificazione della spesa che è certamente molto più complesso, e alla lunga sicuramente più efficace, di una semplice politica di "tagli" e ridimensionamenti di bilancio non sempre e non automaticamente praticabile. Un intervento che si limitasse ad essa non potrebbe che presentare una portata di breve periodo e non apparire esente da rischi di iniquità in grado di incrementare conflitti ed insoddisfazioni tra gli utenti. Infatti, anche con riferimento al secondo degli aspetti problematici del sistema sanitario – l'insoddisfazione ed il sentimento di insostenibilità crescente da parte degli utenti per il livello e le caratteristiche di prestazioni ed interventi del Ssn – l'azione richiesta è un'azione non facile. Si tratta infatti di promuovere una rivisitazione e una rifondazione dei criteri su cui basare la selezione di utenti e prestazioni, in forme in grado di coniugare positivamente il difficile equilibrio tra uguaglianza ed equità nell'accesso e nella fruizione. Anche su questo fronte, così come su quello della spesa, i grandi cambiamenti negli equilibri demografici ed epidemiologici impongono una sorta di rifondazione o meglio di riscoperta dei principi che sottostanno alle politiche di benessere, e in particolare a quelle sanitarie. La necessità di: – superare il progressivo e crescente squilibrio tra contribuenti e fruitori dei servizi; – eliminare l'occupazione dello Stato Sociale, anche nel campo della salute, da parte delle classi medie, riequilibrando verso "i meritevoli" e verso i bisogni di base richiede la formulazione di un nuovo patto tra generazioni e gruppi sociali, fondato sulla riscoperta dei principi della giustizia distributiva e dell'equità, in un'azione volta a coniugare il perseguimento del comune benessere con una tutela attenta alle esigenze peculiari delle fasce

in stato di bisogno. In questo quadro più generale di riqualificazione della spesa e di rivisitazione dei principi del sistema sanitario pubblico si iscrivono una serie di misure, anche particolari e settoriali, che rispondono alla logica fin qui delineata e consentono di intraprendere la strada verso un welfare "più severo" che, seppure comporta dei costi (da suddividere secondo modalità più eque), appare finalmente in grado di assicurare la necessaria congruenza tra risorse impiegate e risultati ottenuti. Gli interventi analizzati sono classificati in tre modalità, fondate rispettivamente sulla selezione degli utenti e delle prestazioni e sulla razionalizzazione delle procedure. Si tratta di misure che esemplificano le logiche generali (dalla gerarchizzazione alla finanziarizzazione) del passaggio per la "porta stretta" della severità, che oggi è richiesta in forme non più procrastinabili al nostro sistema di welfare.

Misura fondata sulla selezione degli utenti

Le misure qui analizzate si fondano sulla possibilità di procedere alla individuazione di gruppi di utenti portatori di esigenze o comportamenti specifici cui destinare un'attenzione particolare. Nell'ambito del nostro Ssn tuttavia:

- risulta impropriamente applicata la formula dell'esenzione per patologia e reddito, laddove sono assenti, o nei fatti estremamente problematiche, le verifiche su esenzioni allargate e certificazioni improprie (ai circa 13 milioni di esenti stimati dal Ministero al 31.12/1990 è addebitabile il 65% del consumo farmaceutico). Il controllo sulle false esenzioni, grazie al quale si potrebbe ottenere un risparmio annuo di almeno 15 miliardi, rappresenta infatti la reale condizione di efficacia ed equità delle misure di contenimento fondate sulla compartecipazione alla spesa;
- vanno attivate ex novo forme di prevenzione

e attività di informazione e orientamento con attenzione a particolari gruppi a rischio, anche al fine di intervenire sulla peggiore condizione di salute e sul maggiore consumo sanitario delle classi inferiori;

- andrebbe predisposta l'introduzione di forme di assicurazione collettiva e pubblica per pazienti particolari o per rischi incalcolabili e/o molto gravi, in previsione dell'incremento di pazienti colpiti da gravi malattie o fortemente a rischio, che potrebbe esercitare un peso abnorme e non sostenibile sulla spesa;
- potrebbe risultare controproducente l'ipotesi di auto-esclusione di alcune fasce di cittadini dall'assistenza medica di base (mantenendo quella ospedaliera), in cambio della retrocessione di una quota dei contributi. Insieme all'uscita dal Ssn dei soggetti più forti da un punto di vista contributivo (con una perdita stimata di 500 mld per un milione di autoesclusi) si correrebbe il rischio di creare un sistema sanitario a "due velocità": da una parte il privato, fondato sulle assicurazioni per i "ricchi", dall'altra quello pubblico residuale, per chi non può permettersi il primo.

Misure fondate sulla selezione delle prestazioni

- Il "taglio" delle prestazioni rappresenta la misura più facilmente e direttamente perseguibile, riproposta ogni volta che ci si proponga un obiettivo di riduzione della spesa sanitaria. Essa appare legittima solo se inserita nel quadro più generale di una razionalizzazione dell'offerta per la salute, fondata sul principio della gerarchizzazione a seconda dei bisogni. Si tratterebbe cioè di reimpostare il sistema dei servizi prevedendo:
- la copertura del Ssn per la popolazione in particolare stato di bisogno e per la medicina di base;
 - la partecipazione degli utenti alla spesa per la fascia dei bisogni medi e per servizi particolari;
 - l'acquisto diretto dei privati per servizi

L'ORIGINE DEL WELFARE

Il Welfare State, o economia del benessere, nasce come concezione in Inghilterra, alla fine del secolo scorso, con il socialismo fabiano ed entra a far parte dei programmi del Partito laburista. Nel 1942, con l'approvazione da parte del Parlamento britannico del piano Beveridge, ha inizio concretamente il Welfare State: viene istituito un Servizio Sanitario Nazionale per tutti i residenti in Gran Bretagna e garantita a tutti una pensione di vecchiaia. Vengono anche migliorati i servizi sociali per gli anziani e l'istruzione estesa a tutti gli strati sociali. Nello stesso senso si sono mossi i governi scandinavi. Numerosi economisti liberali si sono però schierati contro il Welfare State, sostenendo che assicurare determinati benefici a tutti può costituire un grosso spreco di risorse ed un inaffievolimento sociale. Ma che cos'è e cosa si intende con il termine inglese Welfare State? Con questa espressione viene indicato quello Stato che permette a tutti i cittadini di conseguire livelli minimi di benessere nel campo dell'istruzione, dell'abitazione, della salute e dell'alimentazione. Esso si realizza mediante massicci programmi di spesa pubblica finanziata attraverso un equo funzionamento del sistema fiscale che garantisca una distribuzione omogenea del reddito nazionale. Rigida è la contrapposizione tecnica fra Welfare State e sistema liberale il quale assicura il suo aiuto solo ai cittadini più poveri contrariamente poi allo Stato socialista, il Welfare State non prevede cambiamenti radicali nell'ordinamento economico di un Paese. Si può infine aggiungere che molti Stati nel corso di questi decenni hanno adottato politiche di Welfare o le adottano, seppur con correttivi di vario tipo, per renderlo più confacente alle realtà sociali di ogni Paese e compatibile con le risorse economiche disponibili in una fase congiunturale attualmente recessiva.

(g.a.)

sofisticati (anche con assicurazioni private) e l'integrazione, mediante assicurazione aziendale o su base territoriale, per servizi specifici e per particolari gruppi di utenti. All'interno di tale logica più ampia acquistano valore le diverse ipotesi di selezione delle prestazioni finalizzate al controllo dell'iperconsumo sanitario e/o del consumo non controllato sia sul fronte dei prescrittori che degli utenti. Nel primo caso la gamma di strumenti finalizzati al controllo del comportamento prescrittivo degli operatori, oggi praticamente assente nel nostro Paese, spazia, sull'esempio di quanto accade in Europa, dalla possibilità di commutare una pena finanziaria al prescrittore che superi la media delle prestazioni di categoria, all'attribuzione di un budget limitato all'operatore, fino al sistema dei "voucher" che fissa il numero di prestazioni di cui usufruire in un certo arco di tempo. Il controllo sull'iperconsumo degli utenti richiede innanzitutto un'azione di base finalizzata all'orientamento e all'informazione in grado di facilitare e mirare l'accesso ai servizi evitando sprechi e duplicazioni. Ipotesi più specifiche, esemplificatrici della logica delle gerarchizzazione e della finanziarizzazione, possono prevedere una sorta di "decalogo dei servizi dovuti" ed il taglio di prestazioni sussidiarie, con ipotesi allargate di compartecipazione alla spesa, ed un intervento sul prontuario terapeutico finalizzato ad assicurare il rimborso dei farmaci essenziali lasciando a carico dell'utente l'eventuale opzione per un farmaco più costoso.

Misure fondate sulla razionalizzazione delle procedure

Anche in questo caso è possibile individuare un ambito di razionalizzazione globale nel quale si iscrivono provvedimenti specifici. L'obiettivo è quello di promuovere su tutti i fronti l'efficienza gestionale attraverso un

controllo costante tra impieghi e risultati. Si tratta di promuovere un intervento sostanziale in grado di:

- riequilibrare il rapporto tra entrate e uscite mediante un controllo costante dei risultati di gestione che non tralasci l'aspetto dell'efficacia (in quest'ambito si collocano una serie di strumenti che vanno dai sistemi informativi alla modifica del sistema di bilancio delle Usl, allo snellimento delle procedure di trasferimento dei fondi cui sono addebitabili i costi per i ritardati pagamenti delle Usl);
- riattivare le risorse umane, mediante l'introduzione generalizzata di meccanismi in grado di legare retribuzioni, produttività, qualità delle prestazioni (incentivazione per obiettivi, privatizzazione del contratto, modifica dei livelli di inquadramento, reale attuazione dell'incompatibilità tra incarichi pubblici e privati);
- attivare, ad ogni livello del sistema, strumenti di valutazione (e soprattutto di auto-valutazione), approccio manageriale alla gestione, responsabilizzazione di tutti i soggetti erogatori (clinical audit, clinical budgeting);
- introdurre nuovi mix gestionali e forme reali di concorrenza tra diverse forme di gestione ed erogazione dei servizi, intervenendo sul mercato privato "protetto" dal convenzionamento, che al momento svolge funzioni di supplenza o di duplicazione del pubblico, e promuovendo una gamma di servizi realmente diversificati, in una situazione in cui gli utenti abbiano uguali capacità di accesso alle varie forme di offerta reperibili sul mercato.

Il caso della Previdenza

La previdenza in Italia è uno di quei settori del sistema di protezione sociale dove più elevata è la concentrazione di squilibri e di conflitti di interessi da ricomporre. Dopo più di 10 anni di dibattiti sull'opportunità di una riforma generale del sistema previdenziale – di cui si

96 conoscono con precisione i problemi e i nodi da sciogliere, e si sono individuati ormai strumenti e modi per risolverli non si è riusciti ancora a tradurre questa volontà dichiarata in azione efficace di cambiamento. Le ragioni di questo immobilismo sono molteplici, ma tutte riconducibili alla forte resistenza dei diversi gruppi sociali, portatori di interessi omogenei, a rinunciare a posizioni di vantaggio se non, in qualche caso, di privilegio. Il porre mano ad un sistema consolidato di interessi e di posizioni privilegiate genera inevitabilmente conflitti, che per essere superati richiedono una rinegoziazione delle posizioni relative. Non si tratta tuttavia di ripiegare verso una politica indiscriminata di "tagli" alla spesa previdenziale per ragioni puramente contabili, in cui a ciascuno è richiesto di retrocedere di un gradino indipendentemente dalla sua posizione sulla scala, ma di ricalibrare gli interventi e le politiche per evitare l'inceppamento, o peggio ancora il collasso della macchina previdenziale. I nodi intorno ai quali si gioca il futuro del sistema sono sostanzialmente tre:

- lo squilibrio finanziario, dovuto all'allargamento della forbice tra contribuzioni e prestazioni;
- il mantenimento di forti disparità di trattamento tra categorie diverse di lavoratori;
- la distorsione indotta sulla previdenza da una spesa pubblica utilizzata a fini di mantenimento del consenso.

Tali distorsioni e sfasature non sono più sostenibili, non solo per problemi di compatibilità economica, ma anche perché la maggiore attenzione alla qualità delle prestazioni e all'equità del sistema, espressioni di una domanda di welfare maturo, li rendono sempre più inaccettabili. Come rimuovere, allora, le distorsioni, e con loro gli equilibri consolidati di posizione, governando e mediando i conflitti anziché subirli? Almeno tre appaiono le strade percorribili per la previdenza:

- accompagnare l'evoluzione del sistema di



protezione sociale con logiche di segmentazione e di gerarchizzazione;

- introdurre meccanismi di responsabilizzazione dei soggetti rispetto ai costi sostenuti dal sistema;
- recuperare le ragioni della solidarietà sui particolarismi corporativi.

a) Per quanto riguarda il primo punto - segmentazione e gerarchizzazione - occorre fare selezione sia rispetto ai vecchi bisogni, sia rispetto alla nuova proliferazione della domanda previdenziale. Prima ancora di rispondere ad un problema di distribuzione di risorse limitate si tratta di selezionare ed orientare gli interventi sulle effettive e prioritarie necessità della domanda. L'istituto della reversibilità della pensione al coniuge rappresenta un tipico esempio di carenza dei meccanismi selettivi nell'erogazione delle prestazioni previdenziali. La funzione di reversibilità che spetta ai congiunti nel caso il titolare della pensione muoia, è erogata indipendentemente dalle condizioni di reddito del superstite. Questo meccanismo, se aveva una sua giustificazione in un contesto sociale più semplice, caratterizzato da una scarsa presenza delle donne sul mercato del lavoro, oggi, in molti casi, è diventato un intervento diretto non ad evitare una riduzione del livello di vita del superstite, ma persino ad

incrementarlo quando il superstite percepisce un proprio reddito, magari già elevato.

b) Per quanto riguarda l'introduzione di forme di responsabilizzazione dei soggetti, occorre individuare meccanismi di autoregolazione dei comportamenti centrati su un maggior raccordo tra contribuzioni e prestazioni. In quest'ottica andrebbe rivisto l'attuale sistema di calcolo della pensione che, oltre a rappresentare un elemento di iniquità, costituisce un fattore di deresponsabilizzazione dell'assicurato. Un diverso sistema di contribuzione che tenga conto dell'intera vita lavorativa, anziché degli ultimi 5 anni, aumenterebbe il gettito contributivo, incentivando gli assicurati a versare i contributi lungo l'intero arco del periodo di lavoro, poiché da questi dipenderebbe l'entità della pensione.

c) Infine, la terza strada percorribile per rimuovere le rigidità del sistema consiste nel rimettere al centro le ragioni della solidarietà anziché i particolarismi e gli interessi consolidati dai gruppi sociali.

Nello scontro tra particolarismi, sono gli interessi forti a prevalere e i bisogni dei soggetti deboli a rimanere inevasi. In campo previdenziale, nonostante i progressi raggiunti in termini di copertura dei bisogni, rimane ancora uno zoccolo duro del disagio, rappresentato da quelle situazioni caratterizzate da prestazioni insufficienti al mantenimento di un tenore di vita dignitoso (livello delle pensioni sociali per anziani soli residenti nelle grandi città).

Al contrario assistiamo a situazioni di privilegio, nel trattamento previdenziale di alcune categorie di lavoratori (statali, dipendenti di enti locali, assicurati di altre gestioni speciali), che non trovano giustificazione nel loro impegno contributivo. Un riequilibrio degli interventi sulla base di criteri di solidarietà, non solo aumenterebbe la compatibilità del sistema riducendo i conflitti corporativi, ma darebbe anche maggiore legittimità alle istituzioni previdenziali con ricadute positive da lato delle entrate.

Commissioni Consiliari
00163 - Via della Pisana, 1301

**I. Urbanistica, Ambiente
Ecologia, Assetto del Territorio,
Parchi.**
Tel. 65000662

Presidente:
Raniero Spazzoni, DC
Vice Presidenti:
Michele Meta, PDS
Arturo Osio, Verdi/Sole

DC:
Raniero Benedetto
Alessandro Forlani

PDS:
Anna Rosa Cavallo

PRI:
Antonio Molinari

PSI:
Antonio Delle Monache

**II. Bilancio, Tributi,
Programmazione, Piani sviluppo,
Partecipazioni regionali,
Demanio, Patrimonio,
Provveditorato.**
Tel. 65000663

Presidente:
Gianfranco Schietroma, PSDI

Vice Presidenti:
Armando Dionisi, DC
Stefano Paladini, PDS

DC:
Fabio Ciani
Giuseppe Gentile

PDS:
Angiolo Marroni

PSI:
Celestre Angrisani
Francesco Cerchia

MSI/DN:
Evelina Alberti

PRI:
Giuliano Masci

**III. Affari generali, Personale,
Questioni istituzionali, Rapporti
organi istituzionali, Questioni
Enti Locali, Cultura, Diritto
Studio, Informazione.**
Tel. 65000666

Presidente:
Alfredo Antoniozzi, DC

Vice Presidente:
Oreste Tofani, MSI-DN
Matteo Amati, PDS

DC:
Filippo D'Urso
Alessandro Forlani
Giuseppe Gentile

PDS:
Andrea Ferroni

PSI:
Michele Svidercoschi

**IV. Lavori Pubblici, Viabilità,
Acque ed Acquedotti, Trasporti,
Energia.**
Tel. 65000665

Presidente:
Francesco Cerchia, PSI
Vice Presidenti:
Candido Socciarelli, DC
Pietro Tidei, PDS

DC:
Fabio Ciani
Domenico Gallucci

PDS:
Lionello Cosentino
Vezio De Lucia

PSDI:
Gianfranco Schietroma

VERDI ARCOBALENO
Primo Mastrantoni

**V. Sanità, Assistenza, Igiene,
Problemi inquinamento,
Formazione professionale
sanitaria.**
Tel. 65000667

Presidente:
Francesco Maselli, DC

Vice Presidenti:
Umberto Cerri, PDS
Domenico Gramazio, MSI/DN

DC:
Alessandro Forlani
Domenico Gallucci

PDS:
Vittoria Tola

PSI:
Celestre Angrisani
Michele Svidercoschi

PRI:
Antonio Molinari

ANTIPROIBIZIONISTI:
Paolo Emilio Guerra

GRUPPO MISTO
Laura Scalabrini Benatti

**VI. Agricoltura, Foreste, Caccia,
Pesca**
Tel. 65000668

Presidente:
Antonio Delle Monache, PSI

Vice Presidenti:
Giuliano Masci, PRI
Pietro Vitelli, PDS

DC:
Armando Dionisi
Candido Socciarelli
Raniero Spazzoni

PDS:
Danilo Collepardi

MSI:
Oreste Tofani

PSDI:
Gianfranco Schietroma

**VII. Artigianato, Industria,
Commercio, Fiere, Mercati, Cave
e Torbiere, Acque Minerali e
Termali, Turismo, Industria
alberghiera, Sport, Tempo
libero, Problemi del lavoro,
Formazione professionale.**
Tel. 65000670

Presidente:
Luca Danese, DC
Vice Presidenti:
Renzo Carella, PDS
Michele Svidercoschi, PSI

DC:
Federico Fautilli
Domenico Salvati

PDS:
Luigi Daga

MSI/DN:
Giovanni Alemanno

PRI:
Giuliano Masci

**Commissione speciale per i
problemi di Roma capitale e
dell'Area metropolitana.**
Tel. 6708 int. 551

Presidente:
Carlo Proietti, PSI

Vice Presidenti:
Raniero Benedetto, DC
Vezio De Lucia, PDS
Domenico Gramazio, MSI/DN

DC:
Alfredo Antoniozzi
Fabio Ciani,
Piero Marigliani

PDS:
Lionello Cosentino
Michele Pompeo Meta

PSI:
Antonio Delle Monache

PRI:
Antonio Molinari

PSDI:
Gianfranco Schietroma

VERDI/SOLE:
Arturo Osio

PLI:
Teodoro Cutolo

VERDI/ARCOBALENO:
Primo Mastrantoni

ANTIPROIBIZIONISTI
Paolo Emilio Guerra

**Commissione speciale per la lotta
alla criminalità, al traffico della
droga e ai problemi
carcerari.**
Tel. 65000271

Presidente:
Luca Danese, DC
Vice presidente:
Evelina Alberti, MSI/DN
Anna Rosa Cavallo, PDS

DC:
Raniero Benedetto
Domenico Salvati

PDS:
Angiolo Marroni,

PSI:
Michele Svidercoschi

PRI:
Antonio Molinari

PSDI:
Gianfranco Schietroma

PLI:
Teodoro Cutolo

VERDI/SOLE
Arturo Osio

ANTIPROIBIZIONISTI:
Paolo Emilio Guerra

**Commissione speciale per la
revisione dello Statuto**
Tel. 6708 int. 551

Presidente:
Carlo Proietti, PSI
Vice Presidente:
Angiolo Marroni, PDS

DC:
Raniero Benedetto
Filippo D'Urso

PDS:
Andrea Ferroni

MSI/DN:
Oreste Tofani

PRI:
*Antonio Molinari

PSDI:
Gianfranco Schietroma

GRUPPO MISTO
Laura Scalabrini Benatti

PLI:
Teodoro Cutolo

VERDI/ARCOBALENO:
Primo Mastrantoni

ANTIPROIBIZIONISTI
Paolo Emilio Guerra

VERDI/SOLE:
Arturo Osio

*In copertina:
Tre bicchieri di vino, stilizzati da Michele Spera,
simboleggiano una delle più genuine ricchezze
del Lazio*



RL