

LIDIA MORETTI CASAVECCHI

ASPETTI GEOGRAFICI DELL'APPROVVIGIONAMENTO DI LATTE A ROMA

Il quotidiano rifornimento alimentare di una grande città suscita un insieme di problemi tanto più vari e complessi quanto più facilmente deperibile è la derrata da trasportare. Particolarmente delicata appare pertanto la situazione nel settore del latte, alimento soggetto ad esigenze peculiari, che non possono in alcun modo essere trascurate. Nella città di Roma l'approvvigionamento di latte si effettua attraverso due canali ufficiali: la Centrale Municipale del Latte e le aziende private che, sempre in maggior numero, introducono sul mercato sia il latte pastorizzato, sia quello sterile a lunga conservazione (1).

Origini, evoluzione e compiti della Centrale del Latte di Roma e problemi relativi alla localizzazione della nuova Centrale. — La Centrale del Latte di Roma ha le sue origini in uno stabilimento della cosiddetta « Azienda Annonaria », creata dall'Amministrazione municipale nel 1910 allo scopo di fornire alla popolazione latte non solo a prezzo equo ma soprattutto nelle migliori condizioni di genuinità e di salubrità. Da quei lontani anni fino ai nostri giorni l'evoluzione subita da questa

(1) Dell'argomento si è già occupato nel 1950 L. GAMBI (cfr. *L'approvvigionamento di Roma in latte*, in « Atti XV Congr. Geogr. Ital. (Torino, 1950) », Torino, I.T.E.R., 1952, vol. II, pp. 670-677, 2 cc.), ma l'argomento merita, a distanza di quasi un trentennio, di essere aggiornato. Per l'approvvigionamento delle grandi città cfr. inoltre R. FAGGELLA, *L'approvvigionamento di Napoli in latte*, in « Atti XVII Congr. Geogr. Ital. (Bari, 1957) », Bari Cressati, 1958, vol. III, pp. 541-549.

istituzione è legata alla necessità di rispondere sempre più alle esigenze della popolazione in continuo aumento (2) ed al perseguimento degli obiettivi che, pur tra difficoltà di varia natura, l'Azienda deve raggiungere e che si sintetizzano nel miglioramento della qualità del prodotto, nella riduzione dei costi e nella garanzia di sopravvivenza delle piccole aziende agricole produttrici di latte (3).

Uno dei principali problemi a cui l'Azienda già da parecchi anni deve far fronte è costituito proprio dalla sede in cui essa opera, sita fra le vie Giolitti e Turati, nel centro della città, a ridosso della Stazione Termini. Tale infelice ubicazione ha comportato nel corso del tempo sempre maggiori difficoltà (4), e purtroppo ancora oggi la gran quantità di latte viene prodotta in uno stabilimento inadeguato, fonte di disagi per i lavoratori, di sprechi e di inefficienze per la commercializzazione (5).

Nonostante l'esigenza di costruire una nuova centrale si fosse manifestata già da lungo tempo, soltanto il 30 giugno 1970 il Consiglio Comunale di Roma approvava all'unanimità una delibera della Commissione amministratrice della Centrale del Latte relativa al bando di appalto-concorso per la progettazione della

(2) L'incremento demografico della città di Roma è risultato più intenso specialmente negli ultimi 40-45 anni. Riguardo all'incremento globale notiamo due periodi di particolare intensità: il quindicennio 1936-51, che ha veduto la città superare il milione e mezzo di abitanti, ed il quinquennio 1956-61, durante il quale si è quasi raggiunta la cifra di 2 milioni. In base al Censimento effettuato nell'ottobre 1971 la popolazione del comune di Roma è risultata pari a circa 2.800.000 abitanti, mentre al dicembre 1978 essa constava di 2.914.640 unità. Tale incremento è stato determinato sia dall'accrecimento demografico sia, ancor più, dall'afflusso di popolazione da altri comuni, fenomeno questo ormai in forte regresso negli ultimi anni.

(3) AZIENDA COMUNALE CENTRALE DEL LATTE DI ROMA (A.C.C.L.R.), *Attività di studio 1967, 1968, 1969*, Roma (3 fasc. annuali).

(4) Ricordiamo a titolo di esempio: a) l'insufficienza della banchina di carico che costringe gli autisti degli automezzi a file anche di un'ora per il carico o lo scarico (causa di notevole aggravio economico per l'Azienda); b) la scarsa disponibilità di spazio (che ha costretto l'Azienda a prendere in affitto locali ubicati a rilevante distanza, con difficoltà tecnico-organizzative e notevole aumento dei percorsi degli automezzi); c) la vetustà dei fabbricati (che, nonostante le profonde trasformazioni apportate negli ultimi anni, non ha consentito di pervenire ad una razionale e moderna organizzazione del lavoro).

(5) Cfr. nota 4; basti pensare, inoltre, che esso era stato preventivato nel 1932 per una lavorazione di 150.000 l giornalieri di latte, mentre oggi ne vengono trattati circa 400-500.000 in condizioni veramente irrazionali.

nuova Centrale del Latte e per la costruzione del primo lotto. Tale iniziativa del Comune si inseriva nel quadro degli interventi tendenti da un lato a potenziare le infrastrutture cittadine, e in particolare quelle concernenti la grande attrezzatura del territorio, perchè idonee a guidare il nuovo sviluppo urbanistico, dall'altro a dotare la città di quelle strutture che, incidendo sulla catena dell'approvvigionamento alimentare, sono destinate a razionalizzare a monte l'attività distributiva. D'altronde, per razionalizzare un'agglomerazione urbana come quella romana, che, con una popolazione di quasi 3 milioni di abitanti (in prevalenza lavoratori a reddito fisso), si estende su un'area di 70 km², uno dei settori-chiave è certamente quello commerciale, con stretto riferimento alla funzione annonaria (6).

L'area prescelta per la costruzione del nuovo stabilimento (sita nei pressi del Grande Raccordo Anulare, in via S. Alesandro, equidistante tra le vie consolari Nomentana e Tiburtina) faceva parte di quella più ampia che il Piano regolatore del 1962 aveva destinato a servizi annonari: ben 15 ettari, dunque, destinati al nuovo impianto, la cui realizzazione era prevista nell'arco di tre-quattro anni, con una spesa complessiva di circa 25 miliardi, da reperire attraverso dei mutui che il bilancio comunale avrebbe provveduto ad ammortizzare nel corso di 30 anni (7).

A distanza di quasi dieci anni la nuova Centrale, ormai in fase di ultimazione, non è però ancora entrata completamente in funzione, e molti dubbi sussistono tuttora sulla possibilità di una sua reale utilizzazione. Vediamone i motivi. La nuova Centrale avrebbe dovuto consentire di superare tutti gli inconvenienti della vecchia, ma, a quanto pare, ne presenta altri; essa fu progettata incautamente per una città di 5 milioni di abitanti, quando si pensava che l'espansione demografica di

(6) Cfr. PIERG. LANDINI, *Note preliminari a una ricerca sui mercati di Roma*, in «Notiziario di Geografia Economica», Roma, 1977, n. 3-4, pp. 25-39.

(7) Riguardo alle vicissitudini del Piano regolatore di Roma, cfr.: I. INSOLE-RA, *Roma moderna. Un secolo di storia urbanistica*, Torino, Einaudi, 1971 (2^a ed.); L. BENEVOLO, *Roma oggi*, Bari, Laterza, 1977; M. COPPA, *La lunga strada per il piano di Roma*, in «Urbanistica», Torino, n. 40, 1964, pp. 25-40; I. INSOLERA e M. MANIERI ELIA, *Tre anni di cronaca romana*, ibid., pp. 41-84.

Roma dovesse continuare in forma esponenziale. Adesso che, fortunatamente, il flusso dell'immigrazione si è arrestato, una Centrale così grande può apparire come un monumento gigantesco destinato a rimanere parzialmente inutilizzato. Sono state apportate, è vero, modifiche al progetto originario per correggerne alcuni errori d'impostazione, ma quest'operazione non è stata gratuita, nel senso che ha comportato un ritardo di circa due anni nei lavori ed un aggravio di costi. Oltre che sulle dimensioni monumentali della nuova Centrale, i pareri non sono unanimi neanche per quanto riguarda la sua ubicazione: se infatti si rendeva necessario liberare il centro storico da tutte quelle destinazioni diventate ormai fattore di irrigidimento (quale, ad es., proprio lo stabilimento della Centrale del Latte), per contribuire in tal modo anche al decongestionamento del traffico, non è certo che la creazione di un solo gigantesco impianto nel quadrante est della città — in cui peraltro, dopo il Centro Carni e la nuova Centrale del Latte, si prevede che verranno localizzate ulteriori infrastrutture annonarie (quali i Mercati Generali) e commerciali, nonché il nuovo Centro Fieristico — costituisca la migliore delle soluzioni possibili.

Originariamente, la localizzazione di questo impianto era stata definita in vista di uno schema ottimale dell'approvvigionamento della materia prima e della distribuzione del prodotto finito, obbedendo contemporaneamente ad una logica di decentramento delle strutture produttive e di servizio. Si pensava inoltre che l'entrata in esercizio dell'impianto avrebbe incentivato l'economia agro-zootecnica, in favore di una programmata espansione degli allevamenti bovini e di una loro più spinta produttività.

I produttori, invece, sono rimasti assai delusi: essi infatti proponevano la realizzazione, al posto di un solo grande impianto, di quattro centraline, dislocate nella periferia, tenendo conto delle principali direttrici di raccolta del latte e della sua distribuzione. I costi di costruzione sarebbero stati inferiori (il preventivo era di 5 miliardi per centralina), come inferiori sarebbero stati i costi di trasporto da affrontare. Del resto non dobbiamo dimenticare che nel 1967 il piano di ristrutturazione del-

l'Azienda, al fine di contenere le difficoltà inerenti al traffico e l'elevato costo dei servizi di raccolta e di distribuzione, prevedeva la costruzione di due nuove centrali (forse, a mio giudizio, la soluzione migliore), ma in realtà questo progetto non fu mai realizzato (8).

La nuova Centrale, poi, aggraverà il costo del latte di circa 50 lire al litro (con una conseguente ulteriore perdita di 7,5 miliardi di lire all'anno), se non si interverrà con profonde modifiche strutturali. La massima parte della lavorazione (800.000 l di latte per turno di lavoro) sarà concentrata su un unico prodotto, e quello meno remunerativo (come del resto avviene nel vecchio impianto), per cui si auspica una ristrutturazione tendente da un lato ad amalgamare i produttori, per affrontare insieme ad essi i problemi comuni, dall'altra ad ampliare la gamma dei prodotti e la quantità del venduto, per ammortizzare meglio le spese di gestione, soluzione che, tuttavia, presenta numerosi problemi ed incognite anche dal punto di vista commerciale (9).

(8) AZIENDA COMUNALE CENTRALE DEL LATTE DI ROMA, *Il rifornimento latte di Roma. Rilevazioni, considerazioni e proposte della Commissione Amministratrice*, Roma, 1967.

(9) AZIENDA COMUNALE CENTRALE DEL LATTE DI ROMA, *Conferenza-Programma su: Ruolo Funzioni e Prospettive della Nuova Centrale del Latte (Relazione del Presidente dell'A.C.C.L.R. M. De Bartolo)*, Roma, 1979 (ciclost.). È necessario a questo punto ricordare anche alcuni degli aspetti economici relativi al rapporto Centrale-allevatori: ad es., il prezzo del latte pagato al produttore. Questo prezzo viene stabilito dal Comitato Provinciale Prezzi e poiché la legge, oltre a prevedere l'incentivazione all'associazione dei produttori agricoli nel settore zootecnico, prevede anche alcune norme per la determinazione del prezzo di vendita del latte alimentare, che viene ancorato al costo di produzione, ogni sei mesi si opera una revisione del prezzo alla stalla, per aggiornare appunto i prezzi ai costi di produzione. Dall'A.C.C.L.R. vengono comunque concessi incentivi in denaro agli allevatori se consegnano latte già refrigerato e proveniente da allevamenti dichiarati esenti da T.B.C., brucellosi, ecc. Se la legge, allo scopo di arginare l'importazione di latte dall'estero, ha assicurato al produttore una garanzia di remunerazione del prodotto, non ha tuttavia attuato provvedimenti relativi alla riduzione ed al contenimento dei costi di produzione, sicché il costo totale della materia prima viene a gravare sull'Azienda e sul consumatore, costituendo così una delle cause fondamentali del deficit dell'A.C.C.L.R., che incide in misura notevole sul totale del deficit del settore annuario (nel 1978 per ogni litro di latte al consumo il Comune ha contribuito con lire 85). Questo problema presenta quindi aspetti direttamente connessi al patrimonio zootecnico, in quanto la Centrale di Roma, in qualità di Ente pubblico, ha il compito di incentivare la produzione locale e di garantire la sopravvivenza delle piccole aziende agricole e deve pertanto lavorare prevalentemente latte fresco di produzione locale, acquistato ad un prezzo assai

Come emerge da queste pur brevi considerazioni, i problemi che la costruzione della nuova Centrale ha suscitato e continua a suscitare sono molteplici; tuttavia, in attesa di una loro concreta e definitiva risoluzione, vediamo come la vecchia Centrale ha finora svolto i suoi compiti.

Conseguenze della politica comunitaria e nascita delle cooperative. — Fino al marzo 1973 la Centrale del Latte di Roma, legata all'esistenza della « zona bianca », la cui delimitazione era stata stabilita con decreto prefettizio nel 1963, aveva, in tutta la sua zona di influenza, il monopolio di vendita del latte intero, mentre quello parzialmente scremato, il cosiddetto speciale, poteva essere venduto anche da altre aziende. Dal marzo 1973, in seguito alla nuova disciplina della CEE, è entrata in vigore la liberalizzazione del mercato del latte, con la conseguente abolizione del regime delle zone bianche e delle norme protettive della « privativa di raccolta » e della « privativa di vendita », in base alle quali la Centrale godeva del privilegio esclusivo di raccogliere il latte della « zona bianca » e di venderlo nella sua zona di influenza (10).

più elevato di quello acquistato all'estero (soprattutto in Francia e in Germania) dalle industrie private. Da ciò scaturisce un forte aggravio monetario dovuto alle spese per la raccolta (piccole proprietà molto frazionate), al costo di trasporto (per i piccoli quantitativi di latte), alle analisi chimiche e batteriologiche (necessarie tanto per le grosse che per le piccole partite).

(10) L'accordo economico collettivo del 31 ottobre 1933, confermato con una delibera governatoriale del 1936, prevedeva che il latte occorrente alla Centrale di Roma fosse reperito, con precedenza assoluta, nelle aziende dell'Agro Romano, sottoposte agli obblighi di bonifica della legge del 1926. Successivamente il decreto prefettizio n. 56 del 31 luglio 1953 stabiliva che l'ordine di precedenza nel rifornimento del latte, adottato da parte della Centrale per i produttori dell'Agro Romano, fosse esteso a tutti i produttori della provincia di Roma. Si passò così ad una nuova estensione della « zona bianca », che rimase in vigore fino al 1963, anno in cui il decreto prefettizio n. 5881 del 12 settembre così delimitava tale area: « intero territorio della provincia di Roma e comprensori di Aprilia e di Campoverde della provincia di Latina, con la seguente delimitazione per tale ultimo territorio, denominato "saliente di Latina": confine provinciale, che segue il fosso Pane e Vino; fosso Pane e Vino dal punto in cui esso si distacca dal confine provinciale fino al punto in cui si getta nel fiume Astura; fiume Astura fino al mare ». La superficie complessiva era di 553.844 ha, suddivisa in 116 comuni, di cui 114 della provincia di Roma e 2 della provincia di Latina (quello di Aprilia quasi per intero e la porzione del comune di Latina compresa tra il confine provinciale e il fiume Astura).

Se nel 1962, con la costituzione del FEOGA, si erano avuti i primi passi verso una politica comune europea in campo agricolo, nel settore lattiero la data di nascita della politica comunitaria si deve far risalire soltanto al febbraio 1964, allorchè fu emanato quel regolamento di base nel quale sono dettate le norme relative alla fissazione dei prezzi dei prodotti. Un avvio regolare del funzionamento del mercato del latte, con tutti i suoi istituti ed organismi d'intervento, è ancora successivo e databile tra il 1966 ed il 1968 (11). Nel 1973, infine, tra gli altri provvedimenti, si è avuta appunto la liberalizzazione del mercato del latte alimentare: da allora l'A.C.C.L. continua ad approvvigionarsi soprattutto dalla zona che corrisponde geograficamente a tutta la provincia di Roma, rifornendosi tuttavia altrove, come vedremo in seguito, quando la produzione di questa area non è sufficiente a soddisfare il fabbisogno della popolazione (12).

In provincia di Roma, come del resto nella regione laziale, la produzione di latte bovino non suscita particolari problemi di collocamento, grazie alla presenza del grosso mercato di assorbimento e di consumo costituito dalla Capitale (13). Tuttavia, i vantaggi derivanti alla produzione dalla prossimità di un così importante mercato di acquisto possono concretizzarsi solo a condizione che i produttori locali, migliorando la produzione, sappiano far fronte alla concorrenza di latte di alta qualità e prodotto a prezzi più bassi in altre zone; ciò si può ottenere sia curando la fase produttiva in modo da ridurre i costi, sia

(11) E. CALCATERRA e V. FAENZA, *Economia e problemi della produzione del latte bovino in Italia*, Roma, Elengraf, 1973.

(12) Si confronti anche H. KRENN, *Der Agro Romano-Kulturlandschaftsebene seit 1870 und moderne Entwicklungstendenzen*, in «Die Erde», Berlino, 1971, pp. 286-306; vi si afferma, tra l'altro, che l'Agro Romano, con le sue grandi aziende, in cui l'allevamento del bestiame per la produzione di latte e le colture alimentari di pregio hanno soppiantato la cerealicoltura tradizionale, è in grado di soddisfare quasi completamente il fabbisogno lattiero di Roma, che un tempo doveva invece rifornirsi da zone assai più lontane. V., inoltre, E. GENTILI POZZI, *La produzione del latte nell'Agro Romano*, in «Nuovi Annali dell'Agricoltura», Min. Agr. e Foreste, Roma, 1937, pp. 129-161.

(13) R. CIANFERONI, *Mercato e produzione del latte a Roma*, Roma, INEA, 1964. Cfr., inoltre, G. ZACCHERINI, *La produzione del latte nella regione laziale*, in «Roma Economica», Roma, 1971, n. 4, pp. 131-139.

organizzandosi in valide forme associative, per concentrare l'offerta e valorizzare la produzione stessa, sia infine sfruttando la disponibilità di terreni di bassa collina, che presentano la possibilità di lunghi periodi di pascolo.

Proprio in relazione al fatto che le forme associative rappresentano oggi una necessità a cui è bene non sottrarsi — e superando la diffidenza propria dei produttori dell'Italia centro-meridionale, tradizionalmente inclini all'individualismo in campo economico —, l'Ente di Sviluppo Maremma, che opera in Toscana e nel Lazio, nel quadro dei suoi compiti istituzionali, ha promosso, in provincia di Roma, la costituzione di quattro cooperative (Aurelia, Salaria, Pontina, Casilina), riunendole in un organismo, l'« Unione Romana Latte » (14), al quale è associata anche la CRABET (15). Tali cooperative provvedono alla raccolta e alla consegna alla Centrale di circa 100-120 milioni di l di latte all'anno, parte del quale refrigerato (16).

Nell'area romana, quindi, la situazione regionale può considerarsi già ben avviata per facilitare un primo passaggio dalla dispersione aziendale alla concentrazione a livello associativo locale, e l'attività finora svolta dall'Ente Maremma in questo settore è del resto testimonianza del fermo proposito di tendere al miglioramento ed all'estensione delle forme associative, che consentano di raggiungere un miglioramento qualitativo e quantitativo di ogni produzione.

Sempre su iniziativa dell'Ente Maremma è stata costituita

(14) Consorzio cooperativo di secondo grado, a cui aderiscono le cooperative di primo grado interessate al settore del latte alimentare, le quali, insieme all'Unione, associano la maggior parte dei produttori di latte della provincia; per i compiti che svolgono, in applicazione della convenzione stipulata con la Centrale del Latte di Roma, si può affermare che esse rappresentano la quasi totalità della produzione.

(15) Cooperative di allevatori il cui bestiame è stato riconosciuto esente da tubercolosi.

(16) Gli scopi delle cooperative consistono nell'incremento e nella valorizzazione commerciale del latte prodotto negli allevamenti dei singoli soci, mediante l'organizzazione della raccolta, della lavorazione e della vendita del latte conferito dai soci, per destinarlo ad uso alimentare o alla lavorazione industriale, e mediante la promozione di iniziative tendenti al miglioramento qualitativo della produzione e del patrimonio zootecnico, attraverso l'attribuzione di contributi statali e di Enti locali, dei quali sono promotrici le stesse cooperative, in nome e per conto dei soci. Cfr. E. BARCACCIA, *Il latte della « zona bianca » di Roma*, Roma, Ente Maremma, 1966.

in provincia di Viterbo la cooperativa Alto Lazio, la cui attività si concretizza nella consegna alla Centrale di Roma di circa 5.300.000 l di latte annui; anche nelle rimanenti province laziali sono state realizzate iniziative per costituire nuove cooperative, o, comunque, per dare un migliore assetto alla produzione. Dal 2 gennaio 1978 sono sorte ad es., nel Reatino, tre cooperative, che conferiscono alla Centrale di Roma da 500 a 1000 l giornalieri di latte: la Zootecnica Flaminia, la Valle Verde e la Perla Verde.

Produzione e raccolta del latte nella provincia di Roma. — La notevole estensione della zona di produzione (cfr. fig. 1) e la particolare struttura agraria della nostra provincia hanno fatto apparire la necessità dei « centri di raccolta », il cui compito è di abbreviare il percorso del latte dalla mungitura al trattamento di filtrazione e di refrigerazione (17); naturalmente tale necessità è tanto più sentita quanto più estesa è la zona di approvvigionamento e più frazionata la proprietà agricola.

In provincia di Roma, del resto, dove gran parte dei terreni si trovano ubicati in collina ed in pianura, circa il 50% delle aziende hanno un'estensione media di appena mezzo ettaro; circa il 40% hanno una superficie oscillante da 1 a 5 ha; circa il 9% da 5 a 20 ha; il resto da 20 a 50 ed oltre i 50 ha. Più del 90% di queste aziende sono a conduzione diretta e poco rilevante risulta il numero sia di quelle a conduzione con salariati, sia di quelle a mezzadria. Inoltre, su circa 4300 produttori che conferiscono il latte alla Centrale di Roma, circa 2000 hanno un numero di capi oscillante da 1 a 4, con proprietà estese da 2 a 3 ha; circa 150 (quasi tutti nel comune di Roma) hanno un numero di capi superiore a 50 e aziende con superficie oltre i 20 ha; i restanti posseggono aziende di media grandezza (10-

(17) Compito precipuo dei centri di raccolta è quello di controllare il latte all'entrata (controllo chimico e batteriologico) per accettarlo come latte ad uso alimentare, di filtrarlo a mezzo pulitrici centrifughe e refrigerare a +4°C sia il latte refrigerato sia quello che non ha ancora subito l'operazione, di compiere lo stoccaggio (collocare cioè il latte in serbatoi di acciaio inossidabile coibentati). Dopo queste operazioni il latte è pronto per essere inviato al centro di trattamento nello stesso giorno o al massimo in quello successivo.

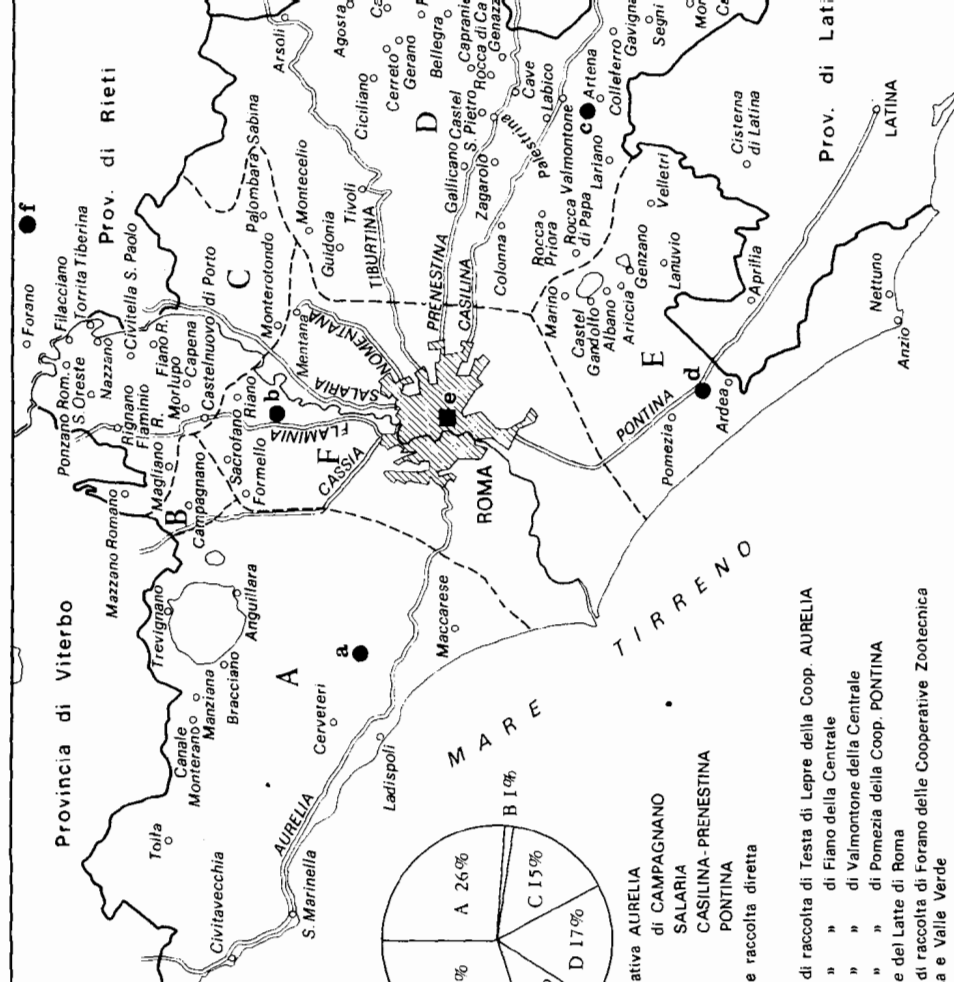


FIG. 1 — ZONE DI APPROVVIGIONAMENTO DELLA CENTRALE DEL LATTE DI

20 ha), assegnate loro dagli Enti di sviluppo, ed un numero di capi oscillante da 10 a 50 (18).

Ora, se sotto il profilo igienico è consigliabile che il latte appena munto subisca una accurata filtrazione ed il raffreddamento, da effettuarsi immediatamente nella stalla, dette operazioni non sono certamente eseguibili in aziende piccole o piccolissime, site prevalentemente in collina o in montagna e, il più delle volte, sprovviste di acqua e di energia elettrica. Solo con un investimento sempre gravoso, se non addirittura antieconomico, queste aziende riescono infatti ad attrezzarsi in modo da ottenere latte veramente idoneo all'uso alimentare. Se non esistessero precisi obblighi di legge, la Centrale del Latte di Roma limiterebbe la raccolta, al pari del resto di altre centrali, esclusivamente a quei produttori che, avendo una stalla dotata di impianti di refrigerazione e di stoccaggio, consentono la raccolta in autobotte una sola volta al giorno ed in qualche caso addirittura ogni 36 ore; comunque, da una prima fase in cui la Centrale di Roma si limitava unicamente a sollecitare la buona volontà dei produttori perchè fossero adottati i provvedimenti necessari alla regolazione degli allevamenti, si è passati all'adozione di misure più producenti ed alla impostazione del rapporto Centrale-allevatori in modo da rendere questi ultimi più consapevoli delle loro responsabilità, tanto che oggi, soprattutto presso le medie aziende (con produzione di 200-400 e più l di latte), si manifesta la tendenza ad attrezzarsi con contenitori refrigeranti che, avendo maggior capacità, consentono di diminuire i costi di trasporto (19). E' stata tuttavia la necessità di non trascurare le piccole partite che ha costretto l'Azienda a far entrare in esercizio i Centri di raccolta (20).

(18) Fonte di questi dati è l'Ente Maremma; per ulteriori informazioni sulla struttura agraria e le forme di conduzione nella provincia, cfr. ISTAT, *2° Censimento dell'Agricoltura*, 25 ottobre 1970; R. ALMAGIA', *Lazio*, Torino, UTET, 1966; E. MIGLIORINI, *Memoria illustrativa della Carta dell'utilizzazione del suolo del Lazio*, Roma, CNR, 1973; A. BIANCHI e C. GUARINI, *Analisi evolutiva della struttura economica del Lazio. Ipotesi di sviluppo 1975-85*, Roma, CIQS, 1972.

(19) Il 70% di tutta la produzione locale proviene da allevatori che hanno contenitori refrigeranti

(20) L'entrata in funzione della nuova Centrale, in cui le banchine di scarico consentiranno giornalmente l'avvicendamento di tutte le autobotti necessarie, de-

Alcune cooperative possiedono un centro di raccolta che autogestiscono, come, ad es., quello di Testa di Lepre, per la Cooperativa Aurelia, e quello di Pomezia, per la Cooperativa Pontina; le altre, invece, consegnano il latte ai Centri di raccolta della Centrale di Roma (Fiano Romano, Valmontone). Le spese degli automezzi usati sono sostenute dalle cooperative, le quali o li posseggono in proprio oppure affidano ad appaltatori la raccolta, che quindi rimane a loro carico. La Centrale di Roma, infine, raccoglie direttamente il latte presso i produttori associati alla CRABET, i quali hanno la possibilità di refrigerare il latte negli appositi contenitori; la raccolta diretta, effettuata con proprio personale ed automezzi debitamente attrezzati, avviene una sola volta al giorno, prelevando dai singoli produttori il latte contenuto in bidoni da 50 l (21).

Ai quattro centri di raccolta che già conferivano il latte alla Centrale di Roma se ne è aggiunto, ai primi del 1978, un quinto, quello di Forano, in seguito alla nascita delle cooperative Zootecnica Flaminia e Valle Verde. Come si rileva ancora dalla fig. 1, essi sono dislocati in modo da creare una sorta di anello intorno alla Capitale. Generalmente le aziende che consegnano ai centri di raccolta i maggiori quantitativi di latte si trovano nella valle del Tevere e nella fascia tra la via Casilina e il mare, quelle con produzione meno consistente si trovano in collina.

Esaminiamo, ora, le caratteristiche dei centri di raccolta e la consistenza del patrimonio zootecnico delle aziende gravitanti su di essi (22).

Il primo centro, quello di Fiano Romano, fu costituito nel 1964, 40 km a nord-est di Roma. Nell'area su di esso gravi-

terminerà, assai probabilmente, l'eliminazione dei Centri intermedi di raccolta e della raccolta diretta, entrambi fonti di sovraccosti sempre più insostenibili da parte dell'Azienda (cfr. la relazione di M. De Bartolo, cit. nella nota 9).

(21) Il latte raccolto direttamente dalla Centrale rappresenta circa il 18% del totale del latte lavorato.

(22) Fonti dei dati che seguono sono: l'A.C.C.L.R.; l'Ente Maremma; la Cooperativa Aurelia (che ha fornito dati anche sulle altre cooperative); l'Ufficio del Veterinario Provinciale di Roma (i cui dati sulla consistenza del patrimonio bovino in provincia di Roma e nei comuni che conferiscono il latte ai centri di raccolta sono riassunti nelle tabb. 1 e 2).

TAB. 1

CONSISTENZA DEL PATRIMONIO BOVINO DA LATTE
NELLA PROVINCIA DI ROMA (*)

partizioni territoriali	allevamenti						capi
	da 1 a 10 capi	da 11 a 20 capi	da 21 a 50 capi	da 51 a 100 capi	oltre 100 capi	totale	
Roma (com.)	386	329	240	89	68	1.112	36.783
Provincia	2.980	690	269	64	33	4.036	42.666
Totale	3.366	1.019	509	153	101	5.148	79.449

(*) Questi dati come quelli della tab. 2, forniti dall'Ufficio del Veterinario Provinciale di Roma, sono relativi al 1976 e non sono comprensivi della consistenza del patrimonio bovino da carne. Da una prima stima per il 1978 risulta che, nonostante una lieve contrazione, i valori non hanno subito variazioni di rilievo.

tante, una parte dei terreni è proprietà di Università Agrarie, il resto appartiene ad aziende private, alcune delle quali, a causa dei non remunerativi guadagni, hanno cessato la propria attività. Eccettuate le aziende di notevole estensione della valle del Tevere (proprietà della vecchia nobiltà romana), ogni appezzamento ha, mediamente, una superficie inferiore ai 10 ha e, pur appartenendo al medesimo proprietario, è spesso frazionato in varie parcelle. Sul centro di Fiano operano:

- la Centrale di Roma, che, in una dozzina di comuni, effettua la raccolta in autobotti direttamente dai produttori soci della Cooperativa CRABET, i quali hanno generalmente grandi aziende con un numero considerevole di bovini da latte, sono forniti di refrigeratori alla stalla e producono in media circa 13 milioni di l annui di latte alimentare;
- la Cooperativa Salaria, con circa 270 produttori di 14 comuni, che hanno in prevalenza piccole aziende, frutto della riforma agraria, per lo più a carattere imprenditoriale. Essa ha una produzione media annua di latte alimentare di 8.390.000 l e di latte industriale di 220.000 l;

- la Cooperativa di Campagnano, con circa 70 produttori del comune stesso e 4-5 del comune di Roma, che ha una produzione media annua pari a 1.440.000 l;
- dal 2 gennaio 1978 anche la Cooperativa Perla Verde, che con 40 soci opera sulla piana di Rieti, conferisce a questo centro 200-300 l giornalieri di latte, prevalentemente ad uso alimentare.

Il secondo centro è quello di Pomezia, che dipende dalla Cooperativa Produttori Latte Pontina, con circa 190 grandi e medie aziende produttrici di latte (distribuite in 14 comuni), parecchie delle quali hanno un numero considerevole di capi; la produzione media annua è di circa 17 milioni di l di latte alimentare e di 130.000 l di latte industriale; la consegna media giornaliera è di circa 50.000 l.

Il terzo centro, Testa di Lepre, gestito dalla Cooperativa Aurelia, interessa circa 950 piccole e medie aziende di 12 comuni, e conta su una produzione annua totale pari a circa 36 milioni di l di latte alimentare e 260.000 l di latte industriale, ceduto a caseifici della zona; la consegna media giornaliera è di circa 100.000 l. Più della metà dei produttori appartiene al comune di Roma ed il solo 20% dei soci produce l'80% del latte (23). Nell'area nord-occidentale, da Maccarese a Civitavecchia, e nella zona interna i produttori, in grande maggioranza assegnatari degli Enti di sviluppo, hanno appezzamenti con superficie oscillante da 10 a 30 ha ed allevamenti con un numero di capi abbastanza cospicuo, che producono da 100 a 1000 l giornalieri di latte. Questa zona appare uniforme sia per la superficie delle aziende sia per la loro forma di conduzione, che è ovunque diretta. Fa eccezione l'Azienda Agricola di Stato di Maccarese, che, con una superficie di 4000 ettari ed una produzione giornaliera di 15.000 l di latte, è affidata a personale stipendiato e salariato.

Il centro di Valmontone, che si trova a 40 km da Roma sulla via Casilina, interessa circa 1700 aziende di 40 comuni,

(23) Socia della Cooperativa Aurelia è anche l'Azienda Agricola di Stato di Maccarese, il cui latte viene ritirato direttamente dalla Centrale di Roma.

che complessivamente producono 24 milioni di l di latte all'anno, mentre la consegna giornaliera è di circa 100.000 l. Su di esso operano:

- la Centrale di Roma, che raccoglie direttamente il latte da 350-400 piccoli produttori, i quali non sono soci di alcuna cooperativa;
- la Cooperativa Casilina (la prima in ordine di tempo operante nella zona), con 800 aziende nel periodo estate-autunno e 1200 in primavera, e una produzione annua di latte alimentare pari a 19 milioni di l e di latte industriale pari a 350.000 l; il 60% dei soci sono piccoli produttori, il 5% è costituito da grosse aziende, il 35% da medie aziende;
- la Cooperativa Prenestina, con un numero di soci oscillante, a seconda della stagione, dai 200 ai 270 (il 95% di essi possiede un numero di capi inferiore a 7) e conta su una produzione annua pari a 2,7-3 milioni di l.

In tutta l'area collinare e montuosa in cui operano le cooperative Casilina e Prenestina, il 60% delle aziende hanno una superficie di 2-4 ha, con proprietà frazionate che, a causa della loro ubicazione, presentano notevoli difficoltà per la raccolta giornaliera del latte. Questa pleora di piccoli proprietari traggono dalle due o tre vacche da latte che possiedono un sostentamento fisso e spesso decisivo per i loro bilanci.

Dai primi del 1978, come già detto, si è aggiunto un quinto centro, quello di Forano, autogestito dalle cooperative Zootecnica Flaminia e Valle Verde, che, con 300 produttori, conferiscono alla Centrale di Roma da 500 a 1000 l giornalieri di latte, ad uso prevalentemente alimentare.

Naturalmente la quantità di latte raccolta da ciascun centro dipende dall'intensità della produzione delle aziende zootecniche della zona, mentre la sua qualità è in relazione al tipo dei prodotti agricoli (24). Pertanto, la produzione del latte non è uniforme-

(24) La vacca da latte dà produzioni massime quando ha disponibili, per un periodo il più lungo possibile dell'anno, foraggi verdi od insilati, ciò che i terreni di pianura sono in grado di assicurare. Nella regione laziale, ed in particolare

CONSISTENZA DEL PATRIMONIO ZOOTECNICO DA LATTE
IN ALCUNI COMUNI DELLA PROVINCIA DI ROMA,
RIPARTITI PER CENTRI DI RACCOLTA (*)

centri di raccolta	comuni	allevamenti	capi	media dei capi per allevamento
FIANO ROMANO	Campagnano di Roma	107	1.535	14
	Capena	21	414	19
	Castelnuovo di Porto	24	473	19
	Civitella S. Paolo	19	170	8
	Fiano Romano	72	1.133	15
	Filacciano	15	78	5
	Formello	82	686	8
	Magliano Romano	30	189	6
	Mazzano Romano	33	632	19
	Mentana	47	347	7
	Monterotondo	31	1.126	36
	Morlupo	—	—	—
	Nazzano	25	111	4
	Palombara Sabina	19	666	35
	Ponzano Romano	61	412	6
	Riano	23	728	31
	Rignano Flaminio	61	975	15
	Sacrofano	60	447	7
	S. Oreste	75	647	8
	Torrita Tiberina	24	206	8
POMEZIA	Albano Laziale	2	157	78
	Anzio	43	206	4
	Ardea	—	—	—
	Ariccia	3	160	53
	Castel Gandolfo	11	226	20
	Genzano di Roma	1	4	4
	Lanuvio	2	410	205
	Marino	21	203	9
	Nettuno	56	435	7
	Pomezia	97	2.058	21
	Velletri	77	546	7

(*) La tabella è stata elaborata in base ai dati forniti dall'Ufficio del Veterinario Provinciale di Roma (relativi al 1976) e a quelli forniti dalle cooperative riguardo ai comuni che conferiscono il latte ai centri di raccolta. Non compare il comune di Roma (v. tab. 1), sul quale la centrale opera la raccolta diretta.

centri di raccolta	comuni	allevamenti	capi	media dei capi per allevamento
TESTA DI LEPRE	Anguillara Sabazia	79	1.215	15
	Bracciano	133	1.233	9
	Canale Monterano	48	320	6
	Cerveteri	201	2.074	10
	Civitavecchia	107	599	5
	Ladispoli	—	—	—
	Manziana	29	229	7
	S. Marinella	12	139	11
	Tolfa	48	223	4
	Trevignano Romano	23	189	8
VALMONTONE	Affile	23	62	2
	Agosta	28	119	4
	Arsoli	2	6	3
	Artena	240	2.204	9
	Bellegra	52	129	2
	Canterano	19	79	4
	Capranica Prenestina	5	43	8
	Carpineto Romano	28	135	4
	Castel S. Pietro Romano	8	93	11
	Cave	76	540	7
	Cerreto Laziale	9	32	3
	Cervara di Roma	6	18	3
	Ciciliano	9	38	4
	Colleferro	53	1.208	22
	Colonna	—	—	—
	Galliciano nel Lazio	28	494	17
	Gavignano	49	460	9
	Genazzano	80	1.069	13
	Gerano	6	20	3
	Gorga	22	102	4
	Guidonia-Montecelio	95	1.951	20
	Labico	22	251	11
	Lariano	50	338	6
	Montelanico	37	253	6
	Palestrina	168	1.941	11
	Rocca di Cave	11	128	11
	Rocca di Papa	24	170	7
	Roccapietra	27	254	9
	Rocca S. Stefano	28	86	3
	Segni	125	1.200	9
	Subiaco	196	753	3
	Tivoli	32	285	8
	Valmontone	283	2.113	7
	Zagarolo	40	217	5

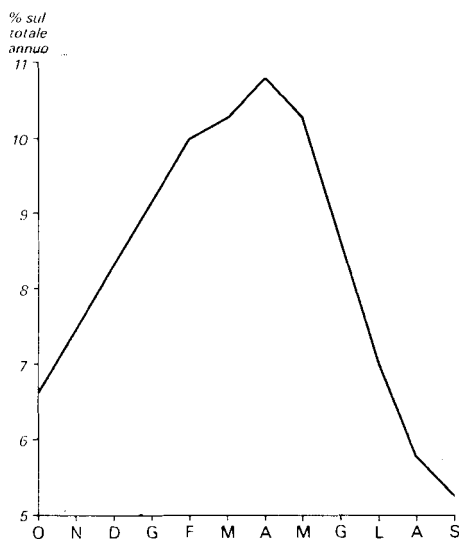


FIG. 2 — ANDAMENTO MENSILE DELLA PRODUZIONE DI LATTE NELLA PROVINCIA DI ROMA.

mente distribuita, ma ha, durante l'anno, livelli diversi, in dipendenza principalmente da due fattori: l'epoca del parto delle vacche e l'alimentazione, che varia per quantità, ma soprattutto per qualità. L'andamento del grafico nella fig. 2 (costruito in base a dati forniti dall'A.C.C.L.R.) dimostra che la produzione, dal minimo di settembre, risale con regolarità fino ad aprile, per poi scendere nuovamente. La fase ascendente ha la durata di sette mesi, quella discendente di cinque. Le differenze fra un anno e l'altro, rispetto ai valori medi, sono in generale lievi, pur variando da mese a mese: i mesi primaverili mostrano scarti molto esigui, quelli invernali scarti un po' più elevati ma non troppo notevoli, quelli estivi (e soprattutto settembre) presentano le maggiori irregolarità.

nella provincia di Roma, vi sono anche estese zone di bassa collina che, per la loro fertilità, consentono la tenuta della vacca da latte; in questi ambienti, la natura dei terreni ed una minore intensità degli avvicendamenti colturali rispetto alla pianura offrono lunghi periodi di pascolo, che influiscono vantaggiosamente sui costi di produzione. Cfr. anche G. ZACCHERINI, *La zootecnia nella regione Lazio*, in REGIONE LAZIO, *Conferenza Regionale dell'Agricoltura*, Roma, 1972, vol. 4, pp. 317-389.

Andamento e distribuzione dei consumi di latte. — Poiché mi sembra opportuno inquadrare questo argomento nel contesto nazionale e regionale, al di là dei valori relativi alla sola città di Roma, ritengo utile una breve digressione sui consumi del latte in Italia. Questi risultano, dal 1900 ad oggi, in continuo, costante aumento (25) (1901: 34 l pro capite; 1951: 48,1; 1961: 61,6; 1971: 69,5; 1975: 77,3), e il dato, d'altro canto, è confermato dalla CEE, che attribuiva per il 1975 all'Italia un consumo di latte liquido pari a 72 l pro capite (26); la flessione rilevata nei consumi delle famiglie tra il 1973 ed il 1975 (da 76,8 a 70,8 l pro capite annui (27)) si spiega pensando che sia aumentata la quota di latte consumata da enti, comunità ed anche dall'industria alimentare (pasticcerie, biscottifici), che in passato ritenevano più conveniente servirsi di latte in polvere. Nel complesso, si può affermare che i consumi di latte in Italia, secondo i dati ufficiali di cui si dispone, siano in aumento su tutto il territorio nazionale, sicché, per far fronte a tale incremento, è stato necessario ricorrere sempre più largamente alle importazioni, che sarebbero passate a 4.195.000 q nel 1975 ed a 6.215.000 nel 1976.

Per quanto concerne non più l'intero territorio nazionale, ma solo l'Italia centrale, i consumi pro capite di questa zona, per i comuni capoluoghi di provincia con oltre 50.000 abitanti, mostrano valori pressoché uguali alla media nazionale (28). La disponibilità di dati statistici riguardanti le singole regioni risulta notevolmente inferiore rispetto a quella riguardante il territorio nazionale; comunque è possibile rilevare che nel 1975 il consumo medio di latte nel Lazio sarebbe stato di 75,6 l pro capite, quindi leggermente superiore al consumo medio nazionale (29). Dati statistici circa l'effettivo consumo del latte nella sola città di Roma non sono invece riportati da nessuna fonte e questo perché, se ufficialmente l'approvvigionamento di

(25) Dati ISTAT.

(26) ISTITUTO STATISTICO DELLA COMUNITA' EUROPEA, *Annuario di Statistica Agraria*, Lussemburgo, 1976.

(27) ISTAT, *I consumi delle famiglie*, suppl. al « Boll. mensile di statistica », 1975, n. 3; 1976, n. 1 e n. 13.

(28) ISTAT, *I consumi delle famiglie*, cit.

(29) Cfr. « Boll. mensile di statistica » (ISTAT), 1977, n. 9, pp. 249-260.

latte a Roma si effettua attraverso la Centrale municipale e attraverso aziende private, in realtà a Roma giunge anche latte proveniente da altre fonti (quali importatori, commercianti e produttori non della provincia, consorzi), il cui quantitativo sfugge al controllo ufficiale; gli unici dati disponibili riguardano quindi il consumo del latte proveniente dalla Centrale.

Secondo le statistiche utilizzabili, a Roma si consuma meno latte che nelle altre città italiane. Nel 1978, infatti, nonostante il continuo (sebbene ormai rallentato) incremento della popolazione, l'Azienda municipalizzata ha venduto meno latte del previsto (da 50 a 47-48 l per abitante), mentre si va espandendo sempre più la presenza sul mercato di aziende private, a scapito della Centrale stessa (30). Dal 1951, come meglio risulta dal grafico della fig. 3, il consumo medio pro capite, è andato aumentando, fino al 1956, da 45,9 a 52,4 l; dal 1957 al 1961 esso si è mantenuto intorno a valori pressoché costanti e oscillanti tra 52,6 e 53,8 l, mentre nel 1962-63 vi è stata una flessione, da attribuire, probabilmente, non già ad un mutato indirizzo dei consumi, bensì al fatto che in alcuni mesi del 1962 e del 1963 l'approvvigionamento a Roma è stato insufficiente, per cui il consumo è sceso intorno a valori di 50-51 l per abitante. Negli anni successivi il consumo medio annuo pro capite, pur presentando variazioni quantitative legate alle diverse condizioni sociali ed economiche delle singole zone di Roma servite dalla Centrale, si è andato stabilizzando su questa media, per scendere ulteriormente a valori di 47-48 l per abitante nel 1978. Da una stima recente operata dall'A.C.C.L.R., risulta comunque che il consumo complessivo di latte a Roma è pari a circa 70-75 l annui pro capite: se ne deduce che quasi 1/3 del mercato del latte è stato conquistato dalle aziende private, a scapito della Centrale stessa.

(30) I consumi del comune di Roma possono essere ricostruiti attraverso i vari canali ufficiali di distribuzione, cioè: il latte distribuito dalla Centrale; il latte distribuito dalle diverse imprese produttrici dei cosiddetti «latte speciali», che, tuttavia, non forniscono informazioni ufficiali in proposito; il latte autoconsumato dai produttori, che, dunque, passa direttamente dalla stalla ai consumatori. I dati relativi ai consumi del latte distribuito dalla Centrale, qui riportati, sono pubblicati nel «Bollettino mensile di statistica» del Comune di Roma.

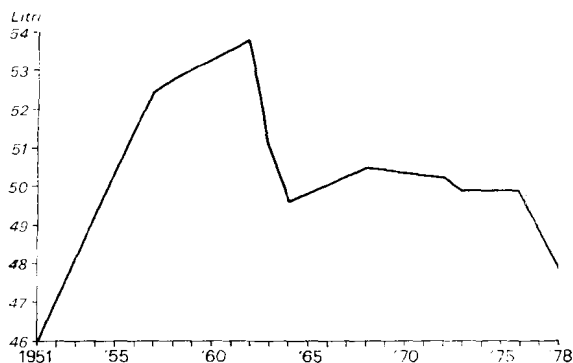


FIG. 3 — CONSUMO MEDIO ANNUO PRO CAPITE DI LATTE NEL COMUNE DI ROMA.

Sulla scorta dei dati del 1974 relativi al consumo annuo pro capite di latte nei rioni, quartieri, suburbi e zone dell'Agro Romano serviti dall'A.C.C.L.R. (31), è stato possibile costruire la fig. 4, nella quale, considerando che nel 1974 il consumo medio di latte della Centrale si aggirava intorno a 50 l per abitante, si sono potute mettere in evidenza aree in cui il consumo appare decisamente superiore alla media ed aree in cui esso si aggira su valori normali oppure appare decisamente al di sotto della media stessa. Purtroppo, talora non è possibile giustificare queste disparità (riscontrate anche in aree che, in quanto a popolazione presente e a composizione per ramo di attività o per età, presentano valori assai omogenei) se non con il fatto che l'A.C.C.L.R. consegna spesso consistenti quantitativi di latte ad un solo rivenditore, in possesso di una cella frigorifera assai capiente, dal quale poi si riforniscono gli altri dettaglianti delle zone limitrofe. E' bene inoltre ricordare che nell'area del centro storico la presenza dei turisti costituisce un elemento assai determinante, ma nello stesso tempo soggetto a fluttuazioni stagionali, mentre nelle aree periferiche il consumo del latte dell'A.C.C.L.R. diminuisce a vantaggio di quello delle aziende private (cfr., ad es., il consumo a Ponte Galeria, dove ha sede l'azienda Latte Sano).

Per quanto concerne i rioni, come meglio appare dalla carta,

(31) I dati sono stati gentilmente forniti dalla Centrale, in base alle stime più recenti da essa operate.

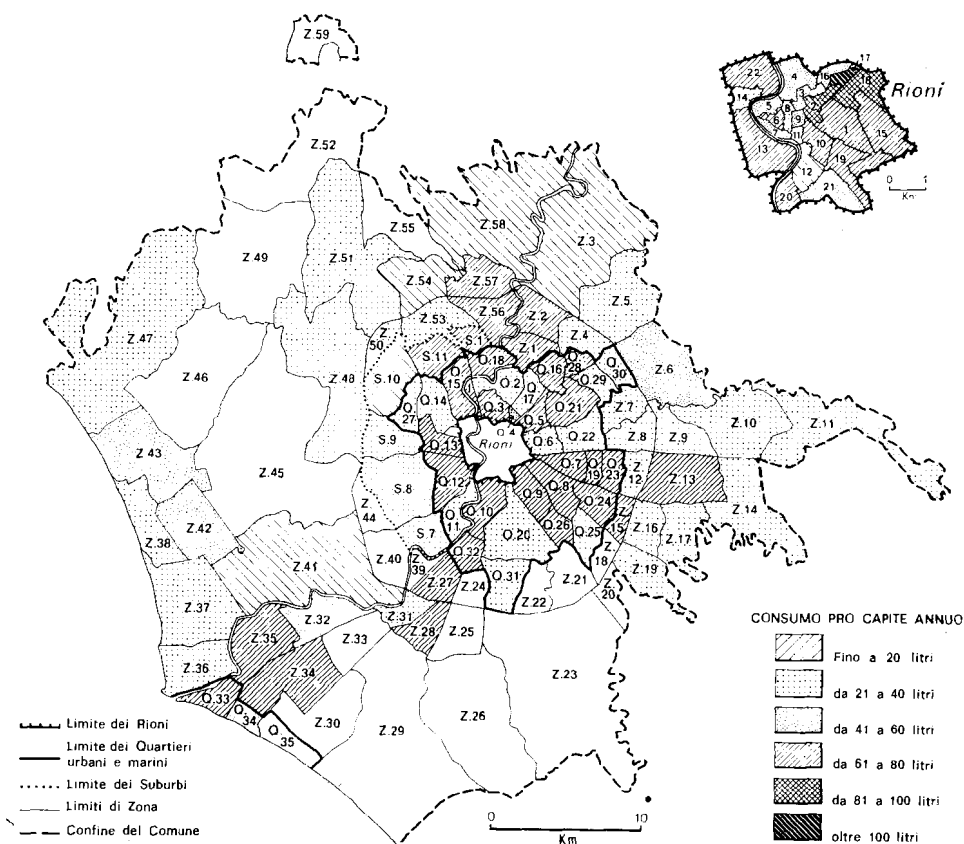


FIG. 4 — DISTRIBUZIONE DEL CONSUMO MEDIO ANNUO PRO CAPITE DI LATTE NELL'AREA URBANA DI ROMA.

Le zone in bianco (ad esclusione dell'area dei rioni, per cui v. l'apposito stralcio in alto a destra) non sono servite direttamente dall'A.C.C.L.R.

RIONI

R 1 Monti
R 2 Trevi
R 3 Colonna
R 4 Campo Marzio
R 5 Ponte
R 6 Parione
R 7 Regola
R 8 S. Eustachio
R 9 Pigna
R 10 Campitelli
R 11 S. Angelo
R 12 Ripa
R 13 Trastevere
R 14 Borgo

R 15 Esquilino
R 16 Ludovisi
R 17 Sallustiano
R 18 Castro Pretorio
R 19 Celio
R 20 Testaccio
R 21 S. Saba
R 22 Prati

QUARTIERI URBANI

Q 1 Flaminio
Q 2 Parioli
Q 3 Pinciano
Q 4 Salaria

Q 5 Nomentano
Q 6 Tiburtino
Q 7 Prenestino-Labicano
Q 8 Tuscolano
Q 9 Appio-Latino
Q 10 Ostiense
Q 11 Portuense
Q 12 Gianicolense
Q 13 Aurelio
Q 14 Trionfale
Q 15 Della Vittoria
Q 16 Monte Sacro
Q 17 Trieste
Q 18 Tor di Quinto
Q 19 Prenestino-Centocelle
Q 20 Ardeatino

nell'area comprendente Trevi (99 l), Colonna (77), Campo Marzio (62), Ponte (72), Regola (72), Pigna (78), Ludovisi (80) e Castro Pretorio (92) il consumo pro capite è assai superiore alla media, alla pari del rione S. Saba (73), situato però dalla parte opposta rispetto ad essi. Tutti gli altri rioni presentano valori abbastanza vicini alla media (Celio 53, Esquilino e Testaccio 51, Trastevere, Monti, Campitelli, Prati e Parione 45-47), eccezion fatta per Ripa, che con 10 l annui registra il minimo dell'area centrale, e per il Sallustiano, che con 170 detiene invece il primato rispetto a tutto il resto della città.

Nell'area occupata dai quartieri urbani, i valori più alti si registrano nel Salario (69), nel Flaminio (57), nel Don Bosco (52) e, come si può ben vedere, non si discostano molto dalla media. Gli altri quartieri presentano valori non molto dissimili fra loro ed oscillanti dai 49 l per abitante dell'Aurelio ai 47 di Pietralata ai 20 dell'Appio Claudio (minimo valore dell'area): si tratta comunque, in genere, di valori tutti, quale più quale meno, al di sotto della media.

Tra i suburbi, è Tor di Quinto che detiene il valore maggiore (59 l, contro i 41 del quartiere urbano); gli altri, eccettuato il Della Vittoria (41), presentano valori nettamente al di sotto della media (Aurelio 33, Trionfale 20, minimo valore dell'area).

Nei quartieri marini e nelle zone dell'Agro Romano i valori

Q 21 Pietralata	S 8 Gianicolense	Z 16 Torrenova
Q 22 Collatino	S 9 Aurelio	Z 17 Torre Gaia
Q 23 Alessandrino	S 10 Trionfale	Z 19 Casal Morena
Q 24 Don Bosco	S 11 Della Vittoria	Z 27 Torrino
Q 25 Appio-Claudio		Z 28 Tor de' Cenci
Q 26 Appio-Pignatelli		Z 31 Mezzocamino
Q 27 Primavalle	ZONE DELL'AGRO	Z 32 Acilia Nord
Q 28 Monte Sacro Alto	ROMANO	Z 34 Casal Palocco
Q 29 Ponte Mammolo		Z 35 Ostia Antica
Q 30 S. Basilio	Z 1 Val Melaina	Z 36 Isola Sacra
Q 31 Giuliano-Dalmata	Z 2 Castel Giubileo	Z 37 Fiumicino
Q 32 Europa (EUR)	Z 3 Marcigliana	Z 38 Fregene
	Z 4 Casal Boccone	Z 41 Ponte Galeria
	Z 5 Tor San Giovanni	Z 42 Maccarese Sud
	Z 6 Settecamini	Z 43 Maccarese Nord
QUARTIERI MARINI	Z 7 Tor Cervara	Z 47 Palidoro
Q 33 Lido di Ostia Ponente	Z 8 Tor Sapienza	Z 48 Casalotti
Q 34 Lido di Ostia Levante	Z 9 Acqua Vergine	Z 50 Ottavia
	Z 10 Lunghezza	Z 51 La Storta
	Z 11 S. Vittorino	Z 53 Tomba di Nerone
SUBURBI	Z 12 Torre Spaccata	Z 54 La Giustiniana
	Z 13 Torre Angela	Z 56 Grottarossa
S 1 Tor di Quinto	Z 14 Borghesiana	Z 57 Labaro
S 7 Portuense	Z 15 Torre Maura	Z 58 Prima Porta

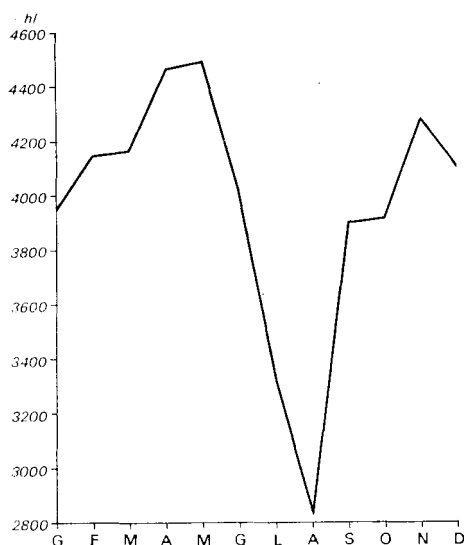


FIG. 5 — ANDAMENTO MENSILE DEL CONSUMO MEDIO GIORNALIERO DI LATTE NEL COMUNE DI ROMA (dati del 1978).

si mantengono abbastanza vicini alla media, tranne qualche punta in eccesso (Ostia Levante 60, Maccarese 67, Settecamini 65) o in difetto (Prima Porta 14, La Giustiniana 9, Ponte Galeria 6, valori, questi ultimi, davvero insignificanti).

Riguardo alla distribuzione mensile dei consumi, bisogna dire che essi non sono uniformemente ripartiti nei diversi mesi dell'anno (fig. 5), ma presentano anzi scarti rilevanti, per cui nel periodo ottobre-maggio il consumo è superiore alla media giornaliera annuale (pari a circa 4000-4200 hl), mentre in giugno-settembre si presenta inferiore alla media (intorno ai 3500-3600 hl). Tale andamento mostra una curva assai regolare, con un minimo assoluto in agosto e due minimi secondari nel periodo di pieno consumo: dicembre-gennaio (in corrispondenza del Natale) e marzo (in corrispondenza di Pasqua). Alle variazioni illustrate, che hanno carattere sistematico, occorre aggiungere anche fluttuazioni giornaliere dovute a cause contingenti, quali, ad es., i periodi di maltempo o le festività infrasettimanali e domenicali.

Quando nella provincia di Roma la produzione di latte non soddisfa il fabbisogno della città a causa delle dimensioni degli

allevamenti, che spesso non consentono produzioni sufficienti ad assicurare la copertura della richiesta, oppure perché negli ultimi anni i produttori non hanno trovato remunerativo il prezzo pagato loro dalla Centrale ed hanno preferito fornire il latte alle aziende private, o perché, generalmente in settembre, si verifica un aumento della domanda in concomitanza con un periodo di minor produzione, la Centrale di Roma importa il prodotto dall'Italia settentrionale (Emilia-Romagna, Lombardia); quando invece il latte prodotto è superiore a quello richiesto, l'eccedenza viene venduta per uso industriale (nella provincia di Roma operano alcune ditte produttrici di formaggi, anche se la produzione maggiore si ha nelle province di Latina, Frosinone e Viterbo).

La diffusione dei «latte speciali». Conclusioni. — L'altra fonte per l'approvvigionamento di latte a Roma, si è detto, è costituita da quelle aziende private produttrici dei cosiddetti «latte speciali», il cui consumo è andato aumentando a partire dall'anno 1960 (32). L'inserimento sul mercato di questi latte a media e lunga conservazione risponde, più che a sollecitazioni da parte della domanda, a precise strategie di mercato da parte delle industrie produttrici, che, con una decisa politica promozionale, indirizzano il comportamento dei consumatori al fine di intensificare le vendite. In altri termini, nel campo del latte alimentare si può affermare che sia in atto una sorta di politica di discriminazione dei prezzi, tendente a frantumare la domanda di latte alimentare in una serie di prodotti distinguibili per caratteristiche qualitative (minor contenuto di grasso) e tecniche (grado di conservabilità del prodotto). Questa strategia persegue essenzialmente due scopi: sfruttare la diversa propensione al consumo, specie in termini qualitativi, da parte delle varie classi di reddito, e sfuggire al controllo del prezzo attuato dal CIP per gli altri gruppi di latte in commercio, con la conseguente

(32) Per «latte speciale» si intende il latte scremato fino all'1,8% di grasso, o fino allo 0,5% (latte magro). Appartiene a questa categoria anche il latte sterilizzato, che ha la caratteristica di essere conservabile per un tempo abbastanza lungo.

possibilità di fissarne liberamente il prezzo di vendita e di assorbire più agevolmente gli eventuali aumenti nei costi di produzione della materia prima (33).

Molteplici sono dunque le cause che hanno portato alla rapida diffusione di questo tipo di latte: una parte degli agricoltori, scontenti del prezzo pagato dalla Centrale, hanno trovato conveniente dirottare la loro produzione lattiera verso le imprese che preparano latte speciale, dato che queste pagavano loro un prezzo più elevato e reso possibile sia dal prezzo di vendita al consumatore (maggiore di quello del latte comune), sia dai minori costi di produzione, grazie anche all'acquisto della gran quantità di materia prima all'estero (dove costa considerevolmente meno), all'utile addizionale derivante dalle scremature e, in generale, alla migliore efficienza produttiva delle suddette nei confronti della Centrale comunale. Inoltre, la mancanza o la carenza, in alcuni casi, del latte prodotto dalla Centrale hanno costretto i consumatori ad acquistare il latte che si trovava sul mercato, anche se scremato. I produttori di latte speciale hanno poi cercato di stabilizzare le vendite attraverso la pubblicità e l'incentivo di un maggior margine di guadagno concesso ai rivenditori. Si deve aggiungere che l'aumento del consumo del latte speciale è stato favorito anche dalla diffusione dell'opinione che quello della Centrale non sia raccomandabile igienicamente, e ciò in seguito alla generalizzazione di alcuni episodi, quali la immissione al consumo di una partita di latte « alla nafta » da parte della Centrale stessa.

In base ad una indagine effettuata nel 1963 risultava che nel comune di Roma erano stati venduti 28 milioni di l di latte speciale, quantità pari al 24,7% del latte consumato. Al momento attuale, la maggior parte delle aziende produttrici, da me interpellate, si è mostrata reticente a fornire indicazioni tanto sulla quantità di latte immesso e venduto sul mercato di Roma, quanto sui sistemi adottati per la raccolta della materia prima nelle zone di produzione. Tuttavia l'A.C.C.L.R. mi ha gentilmente for-

(33) Il prezzo dei latti speciali è concordato dai produttori associati all'Asso-latte (Associazione Produttori Latte), ma in pratica ciascun produttore si regola secondo le proprie esigenze.

nito i primi risultati di una indagine su campione che il proprio Ufficio commerciale sta effettuando presso un certo numero di latterie: da questi risulta che l'A.C.C.L.R. detiene la maggior parte del mercato del latte intero pastorizzato (89%); essa dispone anche di una discreta percentuale per il latte parzialmente scremato (64%), mentre copre quote trascurabili del mercato del latte sterile (22%) e dello yogurt (9%). Complessivamente, nella provincia di Roma, l'A.C.C.L.R. soddisfa circa il 30-40% del consumo globale di prodotti lattieri. Le maggiori quantità di latti speciali provengono da aziende emiliane (Parma, Reggio Emilia), lombarde (Lodi), laziali (Frosinone, alta Sabina) e dello stesso comune di Roma (Ponte Galeria, Torre in Pietra).

Fra le motivazioni di questa sempre più pesante concorrenza esterna, vanno sottolineate, concludendo, le difficoltà che l'Azienda comunale incontra non solo nell'approvvigionamento della materia prima (diseconomie della raccolta capillare alla produzione, di cui si è già detto), ma anche nella distribuzione del prodotto lavorato e confezionato agli oltre 12.000 dettaglianti di generi alimentari che hanno i loro esercizi nella città di Roma (34): basterà ricordare soltanto la pressoché assoluta necessità di raggiungere quotidianamente ciascun punto di vendita, nonché la polverizzazione degli esercizi, la cui ubicazione, nella maggior parte dei casi, risponde esclusivamente a criteri di scelta commerciale, quasi sempre in antagonismo con le esigenze di una rapida mobilità intraurbana.

GEOGRAPHICAL ASPECTS OF MILK SUPPLY IN ROME. — Rome is supplied with milk through two official channels, i.e. the Town Milk Distribution Centre and private dairy-farms which produce the so called « special milks ». The analysis of the problems concerning the location of the new plant of the Milk Centre, as the present one is obsolescent and cannot meet the needs of the Roman population, and moreover the steady economic and commercial difficulties that the management must cope with, enable the Authoress to point out the fact that its operation and the need of its efficiency are deeply connected with the city, social and economic life of the capital. The analysis of the activity of the Town Milk Distri-

(34) Dato IRVAM.

bution Centre, that has been operating since 1929, and of its organization and distribution system gives the opportunity of outlining also the agricultural structure and of taking into examination the amount of the livestock in its production area, i.e. the whole province of Rome that, thanks to its big consumption market, makes the sale of the milk produced sure.

The data concerning the consumptions per capita enable the Authoress to notice that in Rome milk sales are lower than in the other Italian towns. As to the diffusion of special milks to the detriment of the one produced by the Town Milk Distribution Centre, during these recent years they have earned a remarkable share of the Roman market also due to the fact that private dairy-farms operate in more advantageous conditions than the Town Milk Distribution Centre itself.