

## L'agricoltura intensiva e la monocoltura di nocciole accusate della non potabilità dell'acqua in provincia di Viterbo

*La produzione di nocciole nell'Alto Lazio è attività molto redditizia e diffusa. Anche in seguito al Progetto Nocciola Italia del Gruppo Ferrero le piantagioni sono arrivate a coprire più di 21.700 ettari nella regione e l'obiettivo è quello di aumentare del 30% gli ettari dedicati a questa coltura entro il 2025. Ma la monocoltura intensiva della nocciola porta allo sversamento nel lago di Vico di grandi quantitativi di composti azotati e fosfati che provocano un'intensa fioritura di alghe, innescando un processo di eutrofizzazione che minaccia la sopravvivenza degli habitat naturali*

Vi abbiamo già riferito della sentenza del 7 settembre della **Corte di Giustizia Ue** che ha condannato lo **Stato italiano** per il mancato rispetto dei parametri stabiliti nella **direttiva sull'acqua potabile** per la **pericolosità** e **insalubrità** delle acque di Bagnoregio, Civitella d'Agliano, Fabrica di Roma, Farnese, Ronciglione e Tuscania, tutti in provincia di **Viterbo** (in "Condannato lo Stato italiano per non aver rispettato la direttiva sull'acqua potabile", 28 settembre 2023, che trovate [qui](#)).

Adesso giunge la sentenza del **Consiglio di Stato** n. 8897, pubblicata il 12/10/2023, su ricorso proposto da

**Clientearth Aisbl** e da **Lega Italiana Protezione Uccelli** – **Lipu**, che ha **sanzionato** il mancato intervento sostitutivo della **Regione Lazio** di fronte all'inerzia degli enti (comuni di Ronciglione e Caprarola; gestore unico Talete s.p.a.; Servizio Idrico dell'Ambito Territoriale Ottimale n. 1 – Lazio Nord Viterbo) che non hanno *"adottato azioni di carattere preventivo e correttivo per il contrasto del fenomeno della **fioritura algale del lago di Vico**", le cui acque sono destinate al **consumo umano**. Alla regione è stato ora ordinato di adottare un **provvedimento espresso** entro il termine di sessanta giorni dalla notifica della sentenza.*

Il **lago di Vico** fa parte di **Natura 2000**, la rete ecologica istituita dall'**Unione Europea** per garantire il mantenimento a lungo termine degli **habitat naturali** e delle specie di flora e fauna minacciate o rari. Considerato un vero e proprio **tesoro naturalistico**, a una sola ora da Roma, è meta ideale per escursioni in bici o trekking grazie ai molti sentieri presenti segnalati dal Cai, con un patrimonio boscoso fatto di faggi, aceri, querce, e castagneti tipici della zona che ospitano una grande quantità di specie di uccelli sia stanziali che migratori, rapaci notturni e diurni, anatre e folaghe, gufi, tassi, faine, cinghiali, moscardini, ghiri, quercini, ululoni e testuggini palustri.

Un articolo di **Ilaria Sesana** del 27 gennaio 2023 sul sito di **Altreconomia** riporta che *"periodicamente le acque del lago di Vico si tingono di rosso a causa dell'intensa fioritura di alghe che **tolgono ossigeno** all'acqua, innescando un processo di **eutrofizzazione** che minaccia la sopravvivenza degli habitat naturali. Non solo: questo tipo di alga rilascia **sostanze chimiche cancerogene e tossiche** (dette **micro-cistine**) che non possono essere uccise né filtrate. Per questo motivo"* -sempre secondo Sesana- *"l'acqua che esce dai rubinetti delle case di Ronciglione e Caprarola, i due Comuni limitrofi al bacino dove vivono circa 15mila persone,*

*è stata dichiarata "non potabile" dalle amministrazioni locali: le delibere dei sindaci in materia risalgono rispettivamente al 2015 e al 2012. Una situazione nota alle autorità locali e che le associazioni denunciano da anni, su cui peraltro è stata anche accumulata una quantità importante di dati scientifici".*

La causa di questa situazione – secondo **Antonella Litta**, medico e referente per l'Associazione medici per l'ambiente-**ISDE Italia**- deriva dallo sversamento nel lago grandi quantitativi di composti azotati e fosfati a causa per lo più di **attività agricole intensive**. Le presenze algali sono ormai **stabili** e consistenti dell'ecosistema lacustre vicano è da mettersi in relazione alle attività antropiche che si svolgono nella caldera lacustre in particolare alla **monocoltura intensiva** della **nocciola**. Ciò favorisce la riproduzione esplosiva dei **cianobatteri** a svantaggio di altri microrganismi lacustri: si crea così una massa algale tanto fitta da ridurre anche il passaggio della luce. Così periodicamente le acque del lago di Vico si tingono di rosso a causa dell'intensa fioritura di questi microrganismi della specie cianobatteri e in particolare della '**Planktonix rubescens**'. Questa rilascia **sostanze tossiche** dette **micro-cistine** che hanno anche attività **cancerogena**. La variante LR è la più studiata da questo punto di vista ed è un promotore tumorale molto potente, classificata come 2B nella scala dei cancerogeni dell'**International agency for research on cancer**. L'esposizione cronica, anche a basso livello, può correlare con i carcinomi epatici e del colon. Inoltre, questa micro-cistina non è termolabile: non viene distrutta con la bollitura dell'acqua e nemmeno da altre fonti di calore.

L'indice è puntato sulla produzione di nocciole nell'Alto Lazio, attività molto redditizia e diffusa. Intanto, anche in seguito al lancio da parte del **Gruppo Ferrero** e della sua controllata

**Ferrero Hazelnut Company**, del **Progetto Nocciola Italia**, le piantagioni sono arrivate a coprire più di **21.700 ettari** nella regione. L'obiettivo del colosso dolciario è infatti quello di **umentare del 30%** gli ettari dedicati a questa coltura entro il **2025**, per garantirsi un approvvigionamento prevalentemente italiano.