

DAL CONTINENTE NERO

Eccellenze locali contaminate. Parmigiano e Prosciutto: quasi un lavoratore su quattro proviene dall'Africa



Purtroppo il compito dei consorzi è solo quello di vigilare sulle caratteristiche dei prodotti

Luca Ferrari della Flai-Cgil

Food Valley a basso costo con il facchino-prosciuttai

Food Valley, terra di gioielli come il Prosciutto di Parma, il Parmigiano-Reggiano e il Culatello di Zibello. Prelibatezze Dop conosciute in tutto il mondo alle quali si aggiungerà presto il Salame di Felino. Ma se l'attenzione verso i disciplinari di produzione che garantiscono i prestigiosi marchi è altissima, la stessa cosa non può dirsi per chi sta alla base delle diverse filiere: i lavoratori.

Da qualche anno la figura dell'operato alimentarista ha lasciato sempre più spazio a quella del facchino precario assunto da una cooperativa esterna con contratto "low cost", nella maggior parte di casi straniero, che invece di manovrare muletti ha risalito il ciclo produttivo, soprattutto nei sa-

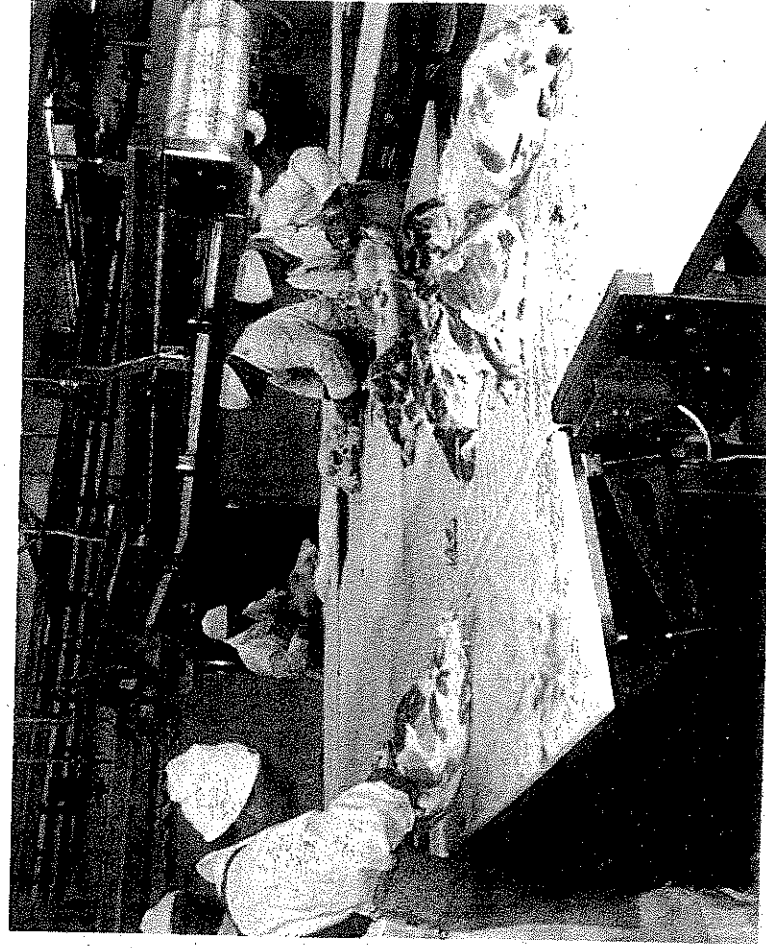
Costano due euro in meno all'ora rispetto agli operai alimentaristi

lumi. Armato di coltello e sgorbia, il facchino-alimentarista disossa i prosciutti o riempie le vaschette di affettati, in barba alle più elementari norme igieniche e sanitarie. Un fenomeno «a macchia di leopardo, difficile da quantificare» spiega Luca Ferrari della segreteria Flai Cgil di Parma - che sta creando diversi problemi. Come sindacato operiano verifiche con l'Ispettorato e la Medicina del lavoro, anche perché in diversi casi mancano i dispositivi di protezione e quando ci sono vengono fatti pagare ai dipendenti. Poi ci sono i controlli dei Nas che si occupano di sicurezza alimentare».

Capita anche che una ditta non sappia nemmeno chi sta lavorando nel suo stabilimento, «ed è gravissimo - sottolinea Ferrari - perché serve una profilassi e ci sono norme precise sulla manipolazione degli alimenti. Un senegalese una volta mi ha detto: "Oggi non vado a lavorare ma ci mando mio fratello". Ci sono delle buste paga, anche in aziende rinomate, che in un mese vengono divise tra diverse persone».

I facchini delle cooperative dovrebbero occuparsi soltanto di logistica, spedizioni e magazzino, ma poi, visto che costano poco e la flessibilità è massima, finiscono con il sostituire l'operato in vacanza, oppure si vedono assegnare intere linee di produzione. «Non

Spesso sono extracomunitari e vengono assunti da cooperative per servizi di logistica. Ma poi si sostituiscono agli operai lavorando alla produzione, senza alcun controllo igienico sanitario



Il fenomeno interessa soprattutto le aziende con produzioni di scarsa qualità, come i prosciutti che non vengono marchiati "Parma". Poi c'è anche chi esagera e si degnera nel lavoro nero

fanno pause né ferie e sono precari, pertanto ritraibili - osserva il sindacalista -. Così facendo, però, non c'è più controllo e nasce un problema sanitario».

Nella maggioranza dei casi il fenomeno non interessa gli stabilimenti dei prosciutti di Parma, ma chi produce quelli di scarsa qualità che non potranno mai fregiarsi della corona a cinque punte. E ci sono comunque diverse cooperative che assumono personale con un contratto da alimentarista. «Il fatto è che c'è chi esagera - aggiunge Ferrari - e si degnera anche nel

Capita che un'azienda non sappia nemmeno chi sta lavorando nel suo stabilimento

lavoro nero, come è stato scoperto recentemente in due prosciuttifici a Langhirano e Lesignano». Ma i consorzi, come quello del prosciutto, non controllano il rispetto delle regole? «Purtroppo no - risponde -. Sono attenti soltanto alle caratteristiche dei prodotti che garantiscono i marchi. Da anni ci battiamo per l'introduzione di un "Codice etico", chiedendo che i lavoratori vengano assunti con contratti regolari. Sarebbe nell'interesse delle aziende stesse, che non si troverebbero più alle prese con la concorrenza sleale».

La busta paga di facchino è infatti molto più leggera di un operato alimentarista. Il primo guadagna sei euro all'ora, mentre il secondo otto come minimo, senza contare i premi di produzione. L'esercizio degli sfruttati è composto per lo più da lavoratori extracomunitari e si scopre che sono proprio loro a fornire una quota consistente di manodopera per le nostre produzioni di qualità. «Nel Parmigiano-Reggiano rappresentano il 30 per cento e vengono soprattutto dal Nord Africa - spiega Ferrari -, mentre nei prosciutti siamo al 20 per cento e troviamo soprattutto ghanesi, senegalesi e nigeriani». Chissà cosa ne penserà la Lega Nord, nel scoprire che i tesori agroalimentari della Padania vengono prodotti da mani extracomunitarie.

Il caso

Marzolarà e la rivolta dei cingalesi

Dalla coscia fresca al prosciutto fatto e finito. Il tutto per mano di facchini cingalesi. Accadeva alla Tino Prosciutti di Marzolarà, balzata ai disonori delle cronache nell'agosto del 2009 grazie a una denuncia dei sindacati. Invece di movimentare prosciutti, 21 immigrati dallo Sri Lanka assunti da Global Services, una cooperativa di Formigine, salavano, sguonavano, disossavano e affettavano, proprio come i loro colleghi operai alimentaristi, ma con uno stipendio nettamente più basso. Una parte della loro busta paga, poi, tornava al titolare dell'azienda, Gianfranco Fian-dri. Come?

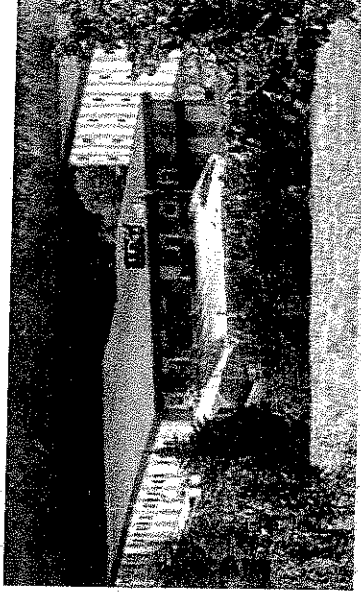
I 21 facchini, spiegò l'allora segretario della Flai Cgil Alessandro Chiesa, pagavano allo stesso titolare 260 euro al mese per un letto, stipati a gruppi di 4 o 5 in piccoli appartamenti da 50 metri quadrati a pochi

metri dallo stabilimento. «Affitto niente male per una zona come Marzolarà», ironizzò il sindacalista. Il 4 agosto 2009, però, i cingalesi si ribellarono, proclamando uno sciopero ad oltranza.

A far traboccare il vaso già colmo fu l'annuncio che, a causa della crisi, la loro paga oraria sarebbe stata ridotta di un euro. Immediatamente si rivolsero alla Camera del Lavoro, che dopo due giorni e mezzo di serrate trattative raggiun-

se un accordo con la cooperativa e l'azienda. La Global Services si impegnò a richiedere la cassa integrazione in deroga per due mesi rinunciando alla riduzione del salario, mentre la Tino Prosciutti

si rese disponibile, una volta terminata la cassa integrazione, a ridiscutere con Flai e Flai l'inquadramento dei lavoratori con il Contratto nazionale degli alimentaristi nell'appalto con la cooperativa modenese.



Casa e lavoro: di notte stipati in piccoli appartamenti. Di giorno, sottopagati, a dissossare prosciutti