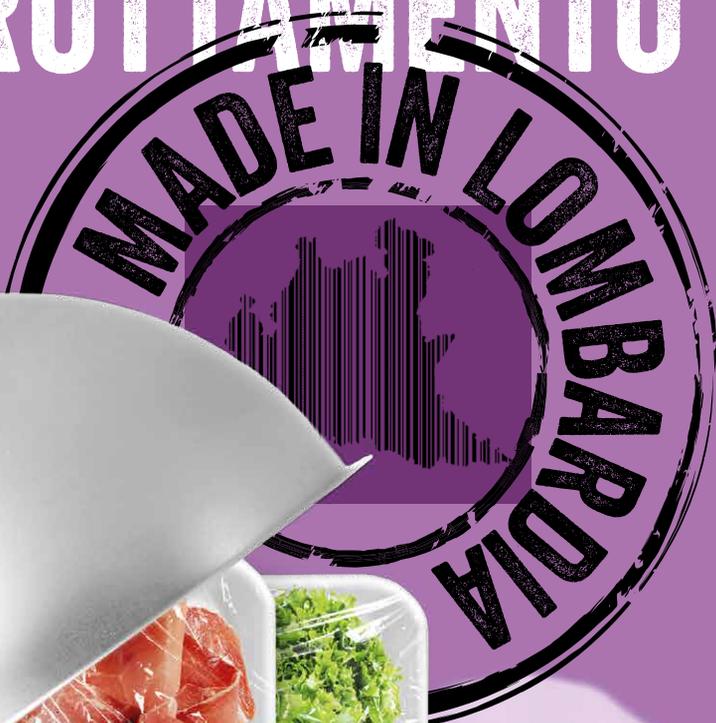


CIBO E SFRUTTAMENTO



Terra!





INTRODUZIONE 4

IL SECOLO DEI MELONI 8

LA GUERRA DEI PREZZI 11

QUANTO COSTA PRODURRE UN MELONE 14

SFUMATURE DI GRIGIO 16

IL METICCIATO NELL'AGRICOLTURA MANTOVANA 18

LE "COOPERATIVE SENZA TERRA" 19

LO SFRUTTAMENTO OCCULTATO 24

STIPATI IN POCHI METRI QUADRATI 25

BEST PRACTICE 26

IL CONSORZIO AGRITURISTICO MANTOVANO 26

LA FABBRICA DI INSALATE 28

READY TO EAT 31

IL COMPARTO CHE HA TRASFORMATO L'AGRICOLTURA 32

DAL CAMPO ALLA BUSTA 33

L'ETICHETTA LA DIFFERENZA 33

IL TEMPO È DENARO 34

LA CRISI DELLA IV GAMMA 36

FINE TURNO MAI 38

LA GIUNGLA DEI CONTRATTI 43

ESTERNALIZZARE LA FATICA 44

LA TERRA DEI SUINI 48

UNA FILIERA PARCELLIZZATA 52

IL PREZZO LO FA LA GDO 53

SUBAPPALTARE LA MANODOPERA 54

LE REGOLE DELL'APPALTO 57

CONCLUSIONI 66



INTRODUZIONE

Se fino a qualche anno fa il caporalato in agricoltura veniva considerato un fenomeno esclusivo del Mezzogiorno, oggi non è più così. Secondo i dati del primo quaderno dell'Osservatorio Placido Rizzotto sulla "Geografia del caporalato" Flai-CGIL, sono 405 i distretti del paese in cui viene commesso il reato di sfruttamento del lavoro in agricoltura; di questi, circa un terzo si trovano nel Nord Italia, che arriva ad essere così l'area italiana in cui il fenomeno risulta emergere con più aggressività.

Il caporalato e, più in generale, lo sfruttamento del lavoro in agricoltura, è un fenomeno che riguarda l'intero Paese e come tale va affrontato. Ma come sta evolvendo e quali sono le peculiarità del Nord Italia? Partendo da queste domande, "Cibo e sfruttamento - Made in lombardia" si è concentrato su una regione specifica, la **Lombardia**, considerata, con i suoi 14 miliardi di euro di valore della produzione agro-alimentare, la prima regione italiana del comparto, ma allo stesso tempo, una delle regioni più colpite da procedimenti giudiziari riguardanti il caporalato¹.

Questa indagine in particolare prende in esame tre filiere produttive importanti, quella della **carne**, **delle insalate in busta** e, **infine, quella del melone**, produzioni che proprio in Lombardia vedono il loro centro nevralgico.

Grazie al lavoro del nostro team di ricerca, siamo stati nei luoghi della produzione, abbiamo ascoltato le voci delle lavoratrici e dei lavoratori, abbiamo incontrato i sindacati e le imprese, le aziende agricole e quelle della trasformazione e, dopo mesi di inchiesta sul campo, ne è emerso un quadro che dimostra, che lo sfruttamento del lavoro è un fenomeno ancora molto presente, sebbene molti operatori intervistati abbiano fatto fatica a definirlo tale- e che, pur cambiando nelle forme e nelle modalità, è parte dell'economia agricola.

Indubbiamente, dopo l'approvazione della legge 199 del 2016, la cosiddetta legge anti caporalato, qualcosa è cambiato e il sistema dello sfruttamento ha iniziato ad assumere sembianze nuove, ine-

1 Nel Rapporto del Centro ricerca interuniversitario l'Altro Diritto e Flai-Cgil si segnala che su 260 procedimenti giudiziari, 143 non sono al Sud, 163 riguardano l'agricoltura, 97 altri settori, 15 lavoratori italiani. Tra le Regioni più colpite, oltre alla Sicilia, alla Calabria e alla Puglia, vi sono Veneto e Lombardia. E.Santoro, C. Stoppioni, Strategie per combattere lo sfruttamento lavorativo dopo l'entrata in vigore della legge 199/2016. I primi dati della Ricerca del Laboratorio di ricerca sullo sfruttamento lavorativo e sulla protezione delle sue vittime Altro diritto/FLAI CGIL. <http://www.adir.unifi.it/laboratorio/secondo-rapporto-sfruttamento-lavorativo.pdf>



dite, più sofisticate. Lo vedremo nelle prossime pagine, il fenomeno ha assunto il volto di cooperative, società e agenzie che sembrano lavorare in un quadro di legalità, seppur somministrando manodopera senza rispettare gli appalti e i contratti collettivi nazionali.

Ma è proprio per queste ragioni, proprio per indagare queste nuove sembianze dello sfruttamento, che è essenziale analizzarlo e denunciarne le storture.

È bene ricordarlo, la legge 199 è una legge importante che ha modificato in maniera sostanziale l'articolo 603-bis del codice penale e allargato le maglie della responsabilità al datore di lavoro che "sottopone i lavoratori a condizioni di sfruttamento e approfittando del loro stato di bisogno". Dopo anni di battaglie – che hanno visto, tra gli altri, il protagonismo di Terra! e della campagna Filiera Sporca - per la prima volta sono stati riconosciuti responsabili due soggetti distinti: non solo il caporale, che si occupa dell'intermediazione illecita della manodopera, ma anche l'imprenditore agricolo, che di questa manodopera fa uso. Elemento quest'ultimo fondamentale perché stabilisce che lo sfruttamento del lavoratore può verificarsi anche senza l'intermediazione del caporale. Cioè, può esserci sfruttamento anche in assenza di un intermediario.

Immagine aerea di una coltivazione di meloni in serra.

Solo nella provincia di Mantova oltre 2500 ettari di terreno sono destinati alla produzione di meloni, che vengono coltivati sia in serra che a cielo aperto.



Uno stabilimento di logistica nel bergamasco.

La logistica è un elemento ricorrente all'interno delle tre filiere analizzate nel dossier: carne, IV gamma e meloni.

È vero, abbiamo trovato un fenomeno in trasformazione, reso più raffinato dai tentativi di aggirare i controlli, ma, allo stesso tempo, alcune caratteristiche sono rimaste invariate.

La prima, senza dubbi, è la richiesta di prestazioni poco qualificate, che rende estremamente semplice “rimpiazzare i prestatori d’opera che rifiutano condizioni di lavoro deteriori rispetto a quelle previste dalla legge, attingendo a una domanda di lavoro pressoché inesauribile, senza che si inneschi alcun processo di contrattazione capace di riequilibrare le opposte posizioni contrattuali²”. Parliamo, quindi, spesso di “persone che si trovano in una situazione di indigenza e marginalità sociale per cui, da un lato avvertono impellente il bisogno di lavorare e, dall’altro, non hanno la possibilità di accedere a impieghi migliori³”. Naturalmente molti migranti – regolari e non – si trovano in queste condizioni.

Questo rende la **manodopera migrante altamente ricattabile**.

Ci sono poi altri elementi che, spesso, si aggiungono a quelli sin qui descritti: le condizioni abitative al di sotto degli standard minimi della dignità umana; la necessità di avere manodopera flessibile e per brevi periodi di tempo a causa della stagionalità della raccolta; l’organizzazione in squadre e il conseguente ricorso al caporale; i luoghi di lavoro estremi.

² E.Santoro, C. Stoppioni, Strategie per combattere lo sfruttamento lavorativo dopo l’entrata in vigore della legge 199/2016. I primi dati della Ricerca del Laboratorio di ricerca sullo sfruttamento lavorativo e sulla protezione delle sue vittime Altro diritto/FLAI CGIL, <http://www.adir.unifi.it/laboratorio/secondo-rapporto-sfruttamento-lavorativo.pdf>

³ Ivi

Il lavoro grigio è la piaga che sembra maggiormente in espansione e si manifesta in tante forme, come nell'espletamento da parte del lavoratore di mansioni diverse o superiori da quelle stabilite nel contratto. Ma più generalmente il lavoro grigio si basa su un tacito – e spesso obbligato – accordo tra il lavoratore e l'imprenditore agricolo: l'imprenditore si assicura un lavoro continuativo tutto l'anno, ma non registra mai più di 180 giornate, il numero necessario ad accedere alla disoccupazione agricola. In questo modo, paga meno tasse e costringe il lavoratore in una condizione di subalternità. Quest'ultimo, dal canto suo, potrà godere degli ammortizzatori sociali previsti grazie a un numero di giornate registrate che però, spesso, è di molto inferiore a quelle effettivamente svolte. Per le giornate che eccedono, sarà retribuito in modo informale (in nero). Così a fine anno, il salario complessivo del bracciante è il risultato della somma di tre voci: quella delle giornate segnate in busta paga, la quota data in nero dal datore di lavoro e la disoccupazione agricola.

Certo, ci sono differenze importanti tra le tre filiere analizzate. Ne è un esempio quella della IV gamma – la cosiddetta insalata in busta – che ha fatto del processo industriale il suo punto di forza e, insieme, quello di debolezza perché ha riprodotto il sistema della catena di montaggio delle fabbriche, fatto di turni estenuanti, giungle di contratti e, anche in questo caso, esternalizzazione del lavoro.

Ancora una volta, uno degli elementi critici è la corretta remunerazione del prodotto, pagato spesso meno del dovuto dalle catene della Grande distribuzione organizzata (GDO). E a farne le spese è la parte agricola che si vede decurtato il proprio guadagno e, di conseguenza, taglia i costi. Come abbiamo dimostrato in passato, in agricoltura il costo del personale è, in assoluto, il costo più comprimibile.

Ma ancora una volta, leggere il caporalato, saperlo interpretare, vuol dire saper guardare all'insieme di questi elementi: la frammentazione degli agricoltori, il malfunzionamento delle Organizzazioni di produttori, i meccanismi di approvvigionamento della GDO, il modello produttivo. Tutti elementi che rendono la filiera agricola sempre più debole e poco competitiva, favorendo l'insorgere di fenomeni distorsivi come lo sfruttamento della forza lavoro.

**L'IMPRENDITORE
SI ASSICURA
UN LAVORO
CONTINUATIVO
TUTTO L'ANNO,
MA NON
REGISTRA
MAI PIÙ
DI 180 GIORNATE**



IL SECOLO DEI MELONI





L'Italia è un paese importante per la produzione e la commercializzazione del melone. Con 598 mila tonnellate prodotte nel 2022, si attesta al secondo posto del podio, a un passo dalla Spagna. Buona parte della produzione - oltre 515 mila tonnellate - viene coltivata a cielo aperto, il restante, invece, in serra.

Secondo le elaborazioni dell'Istat¹, il primato italiano per volumi produttivi spetta alla Sicilia. La Lombardia è un gradino sotto. La provincia di Mantova contribuisce notevolmente al podio padano con quasi 90 mila tonnellate di meloni², coprendo una superficie di 2.587 ettari.

Ed è proprio intorno alla provincia di Mantova, intorno alle sue peculiarità, che si concentra questa indagine. Un territorio disegnato da lingue di terra bagnate dai fiumi Po e Mincio, casolari abbandonati che puntellano le campagne e grumi di capannoni e serre che tracciano lo spazio fisico delle aziende agricole.

La provincia di Mantova è l'epicentro della uniformità paesaggistica della Pianura Padana. Scivola verso sud-est, portando la Lombardia ad incunarsi tra l'Emilia-Romagna e il Veneto. Questa è una zona di confine dove gli smembramenti amministrativi che si sono susseguiti nel corso del tempo non hanno cancellato il miscuglio dialettale e il meticcio delle tradizioni. Qui, attorno alla città che fu dei Gonzaga, quella dei meloni è una delle avanguardie agricole del territorio.

Negli archivi storici della famiglia che dominò Mantova, si rintraccia l'interesse "originario" per il frutto già nel XVI secolo³.

Per la coltivazione del melone, la preparazione del terreno è il primo passo: si inizia con l'aratura e poi con l'amminutamento, ovvero la frantumazione delle zolle per predisporre il campo ad accogliere le piantine. La pacciamatura, la copertura del terreno con un film plastico per proteggere la coltura da sbalzi termici improvvisi, precede il trapianto che avviene da fine febbraio o dalla prima metà di marzo per diversi cicli settimanali: a campo aperto, in serra o coperte da piccoli "tunnel" di tessuto. Le condizioni meteorologiche sono fondamentali per l'operazione e, secondo l'esperienza

¹ <http://dati.istat.it/Index.aspx?QueryId=37850>

² Ibid.

³ <https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/dop-igp/temi/prodotti-dop-e-igp-emilia-romagna/elenco-prodotti-dop-e-igp-dellemilia-romagna/melone-mantovano-igp>: "Lo dimostra una lettera datata 3 agosto 1548 con cui il podestà Felice Fiera si assicurava le grazie del duca offrendogli quattro stupendi frutti di forma tondo-ovale con colore giallo e striature verdi".



dei produttori intervistati, non deve piovare e le temperature non devono scendere sotto i 0 gradi.

«Noi iniziamo la raccolta a metà maggio e finiamo ad ottobre. Ogni melone ha le sue caratteristiche per un dato periodo: se sfiora di quindici giorni, il frutto diventa enorme. Se a settembre posticipo la raccolta, la polpa del melone potrebbe diventare scura per la reazione degli zuccheri», dice una produttrice intervistata.

La filiera del melone parte dai campi e termina sui banchi dei mercati generali o tra le corsie dei supermercati. Come avviene in altri settori agricoli, le Organizzazioni dei produttori (OP) sono i referenti principali per la Gdo e per i grossisti dei Centri agroalimentari. Alcune aziende, però, riescono ad avere canali indipendenti di vendita, anche con i player della Gdo per la commercializzazione del proprio prodotto.

LA GUERRA DEI PREZZI

Nel nostro lungo lavoro sul campo, abbiamo indagato le principali criticità del settore, tentando di individuare e problematizzare le principali condizioni che possono determinare lo sfruttamento del lavoro nei campi. Anche al Nord - come *Terra!* ha denunciato

Immagine aerea di una azienda agricola di meloni nel mantovano.

La produzione di melone si sviluppa da fine febbraio a giugno nelle serre e nel periodo giugno-ottobre a cielo aperto

4 F. Ciconte, S. Liberti, Il prezzo occulto del cibo a basso costo, Internazionale: <https://www.internazionale.it/reportage/stefano-liberti/2018/11/19/prezzo-occulto-cibo>



Lavoratori preparano le serre per la prima piantumazione. I cicli di piantumazione del melone avvengono in media ogni due settimane.

più volte al Sud - esistono una serie di concause, la prima sicuramente legata al prezzo. Quando alla parte agricola non viene riconosciuto il giusto prezzo, iniziano i problemi.

«La grande distribuzione organizzata (Gdo) vuole un melone da battaglia, pretendendo ribassi su ribassi. Preferisce la quantità alla qualità», dice un produttore, sintetizzando un pensiero comune. E la quantità, come confermano in tanti da queste parti, è “troppa” e genera un ulteriore livellamento.

«Io ormai so che devo vendere un determinato quantitativo di meloni durante l'anno. E decido di non produrne di più, perché il prezzo inesorabilmente cala», spiega. I grandi volumi, però, sono necessari per rispondere alle esigenze dei supermercati: esaudire le richieste delle catene commerciali è un imperativo per alcuni produttori. Se disattese, i buyer possono trovare senza troppi ostacoli nuovi fornitori. «L'unica opzione è dire: io sotto questo prezzo non vendo, piuttosto lo butto. Ma sarebbe una singola iniziativa aziendale. E perdi il cliente», dichiara un'altra produttrice di zona.

Eppure, come segnalato dai molti produttori intervistati, le insegne della Gdo continuano con le campagne promozionali, programmando gli sconti al supermercato già tre mesi prima della rac-

IL CONSORZIO DI TUTELA DEL MELONE MANTOVANO IGP

Dopo un percorso lungo quasi dieci anni, il 13 ottobre 2014¹ il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf) - ha riconosciuto formalmente il "Consorzio di tutela del melone mantovano Igp" (indicazione geografica protetta), un riconoscimento importante che indica che una determinata area ha delle caratteristiche peculiari che rendono il prodotto della zona unico e non riproducibile al di fuori di essa.

Il perimetro individuato eccede la provincia mantovana, toccando i distretti limitrofi del cremonese, di Modena, Ferrara e Bologna. **Secondo i dati forniti dal Consorzio di tutela, la superficie coltivata Igp supera i mille ettari, con quantitativi annuali che sfiorano le 10mila tonnellate. I comuni di Sermide e Felonica, Viadana e Rodigo rappresentano il fulcro lombardo della produzione.** Già nel 1966, era stato costituito il "Consorzio del melone tipico viadanese" per salvaguardare la qualità e le pratiche colturali del prodotto locale. Negli anni '80, le aziende agricole del sermidese optarono per la coltivazione del frutto, in sostituzione delle barbabietole, la cui forza economica andava scemando per il fallimento e la chiusura, nel 1982, del celebre zuccherificio. Gli esordi del nuovo millennio segnarono

una svolta: nacque l'organizzazione incubatrice del futuro Igp che aggregava le piccole realtà consortili sorte nel frattempo per dare uno sbocco commerciale a un prodotto che si andava affermando sempre di più nel mercato. Oggi gli associati del Consorzio sono otto e alcuni di questi sono le imprese maggiormente rappresentative del melone². La più grande per quantità raccolte ed ettari coltivati, è l'OP Francescon, con sede a Rodigo (MN). Oltre allo stabilimento lombardo, l'OP Francescon ha altri due due siti produttivi, uno a Licata, in Sicilia, e l'altro a Tassette, in Senegal³, così da coprire l'intera annualità, anche d'inverno.

Il marchio Igp contempla due delle varietà botaniche classiche: il melone "cantalupo" e quello "retato". Da questi ceppi discendono le tre tipologie agrarie di riferimento su cui è possibile applicare il disciplinare di produzione. La "liscia" Honey Moon - per la levigatura della buccia - e le retate Harper e Supermarket. Quest'ultima è la più adatta per il mercato, "con una percentuale di diffusione pari al 70% e nell'immaginario del consumatore rappresenta il melone per eccellenza"⁴. Una varietà funzionale agli standard della Grande distribuzione organizzata (Gdo): longevità e resistenza sugli scaffali dei reparti ortofrutti-coli degli store, anche per 15/20 giorni ad una temperatura tra 0 e 7 gradi, un grado brix - parametro per indicare la quantità di zucchero presente - maggiore di 12, un peso minimo di 800 grammi e un diametro di 10 centimetri. Le varietà retate, inoltre, sono molto più produttive e hanno una quota inferiore di scarto.

1 Decreto 13 ottobre 2014: https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2014-11-07&atto.codiceRedazionale=14A08516&elenco30giorni=false

2 Le aziende associate al Consorzio non producono esclusivamente melone secondo il disciplinare Igp. La percentuale è divergente per ogni azienda.

3 <https://www.francesconmelons.com/siti-produttivi>

4 Dal sito del Consorzio: <https://www.melonemantovano.it/qual-e-il-melone-mantovano-igp/>



Un bracciante raccoglie i meloni all'interno della serra di un'azienda nel mantovano.

La coltivazione del melone è ancora poco meccanizzata e la raccolta viene ancora fatta a mano.

colta del melone. Sconti che, come *Terra!* ha dimostrato nel corso delle sue precedenti indagini, ricadono sulle tasche dei produttori.

«Io non sono contrario alla promozione. Per quanto mi riguarda, potrebbero anche regalare il melone, basta che me lo paghino il giusto. Invece questo non succede ed è un problema» è il commento di un altro imprenditore agricolo. E il caro esponenziale dei costi energetici e delle materie prime, registrato nel 2022, ha acuito questo malcontento. «Gasolio, imballaggi e cassette. C'è stato un incremento complessivo del 35% rispetto al 2019», sottolinea la produttrice. Mentre il prezzo di vendita del melone all'ingrosso, secondo le sue stime, è aumentato soltanto del 12%.

QUANTO COSTA PRODURRE UN MELONE

Produrre meloni ha un costo variabile la cui stima dipende dalla stagione, dalla varietà utilizzata - retata o liscia -, delle modalità di coltivazione, dell'organizzazione del lavoro e alla capacità produttiva dei terreni, che muta di zona in zona. A Sermide, ad esempio, i campi sono prevalentemente argillosi. La qualità del melone è più alta, ma la resa è inferiore.

La stima dei costi da sostenere varia tra i 18 e 20 mila euro per

NUOVA PROPOSTA DI REGOLAMENTO SUI PRODOTTI DOP E IGP IN UE

A fine maggio 2023 il Parlamento Ue ha approvato¹ con una maggioranza di oltre il 95 per cento una proposta di Regolamento dei Prodotti Dop e Igp, che modifica le regole in vigore- **i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2017/1001 e (UE) 2019/787 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012**- incrementando tutele e trasparenza per i prodotti certificati. Fra le novità introdotte, c'è l'obbligo di indicare sull'etichetta di qualsiasi prodotto Dop e Igp il nome del produttore e, per i prodotti Igp, l'origine della materia prima. C'è inoltre il divieto di registrare menzioni

tradizionali che evocano marchi Dop o Igp, come Prosek, il vino croato che richiama il Prosecco italiano. L'etichetta Igp non potrà essere utilizzata per i prodotti trasformati che contengono un ingrediente di un Igp, a meno che non ci sia l'autorizzazione dei produttori. Infine, il regolamento interviene anche sul commercio online, dove tutti i domini che utilizzano il nome di un Igp senza diritto, saranno automaticamente chiusi. L'Italia è leader in Europa con 883 prodotti Dop e Igp tra alimenti e vini, seguita da Francia e Spagna. L'iter legislativo ora proseguirà nei triloghi con Commissione e Consiglio Ue, mentre l'entrata in vigore del nuovo Regolamento è prevista per il 2024.

¹ www.europarl.europa.eu/doceo/document/A-9-2023-0173_IT.html

ettaro ed include l'affitto del terreno (con una media di 1200€ per ettaro), l'acquisto delle piantine (3500€), l'installazione del tunnel di protezione, la pacciamatura, i trattamenti fitosanitari, i costi di concimazioni e, infine, i quelli assicurativi che, a causa dei cambiamenti climatici, stanno aumentando esponenzialmente.

A questi costi bisogna aggiungere quelli della manodopera che, se corrisposti per intero, pesano circa 3.500€ per ettaro.

Tenuto conto che la resa media per ettaro è di circa 280 quintali, questo vuol dire che il produttore, per rientrare dei costi, dovrà vendere il prodotto all'ingrosso tra i 70 e i 90 centesimi al chilogrammo (70 cent x 28.000 chili=19.600€).

Non solo, visto che le imprese e i supermercati impongono una standardizzazione del prodotto sempre più alta e che «produrre frutta oramai equivale a produrre un bullone», lo scarto aumenta: «può arrivare anche al 15%», ci ha raccontato un'imprenditrice. «In quel caso, lo vendiamo alle società che producono biogas». La differenza però è che viene pagato molto meno.

Ecco perché, «**la soglia minima di sopravvivenza è di 80/85 centesimi al chilogrammo**», ha ripetuto con una certa veemenza la produttrice. Su questo dato, salvo alcune oscillazioni, convergono anche le imprese intervistate.

**I COSTI DELLA
MANODOPERA,
SE CORRISPOSTI
PER INTERO,
PESANO SULLA
PRODUZIONE
CIRCA 3.500€
PER ETTARO**

Abbiamo chiesto a diversi produttori i costi per ettaro, diversificati per singola voce.

Qui un esempio delle spese in euro per un ettaro di melone trapiantato a pieno campo a fine marzo:

piantine:	3.740
tunnellino eva:	1.300
pacciamatura:	600
manichetta:	250
trattamenti:	250
concimi e irrigazione:	500
assicurazione grandine:	1.000
affitto del terreno:	1.200
cassette e logistica:	5.000
manodopera:	3.500

Produrre in serra, invece, è economicamente più impegnativo. Un esborso di oltre 24 mila euro per circa 270 quintali di melone retato, ovvero 85 centesimi al chilogrammo. Il prezzo medio di vendita riferito varia tra i 90 centesimi e 1 euro e 10 centesimi. La varietà liscia è più onerosa da coltivare (1 euro e 20 centesimi al chilogrammo) e, secondo alcune testimonianze, quella prodotta a campo aperto è vendibile anche al costo di 1 euro e 40 centesimi.

Ogni singolo passaggio, dalla piantumazione ai trattamenti, fino ad arrivare alla raccolta, prevede l'impiego di manodopera.

La sola campagna di raccolta dura, in genere, 20 giorni. Secondo le stime elaborate da un produttore, tarate sulle dimensioni della sua azienda, è necessario impiegare circa 35 operai agricoli che raccolgono frutta per 2 ore e 30 minuti in media per ogni giornata di lavoro. A questo va aggiunta la preparazione dei tunnelini, le operazioni di trapianto e la pulitura dei campi.

«Dimezzare il costo della manodopera è concorrenza sleale. Ed è un danno per tutti, soprattutto per coloro che producono in regola», tiene a precisare l'imprenditore.

Il suo *modus operandi*, però, non è paradigmatico di come le aziende impostino l'organizzazione del lavoro. «Alcune imprese concentrano la raccolta del melone in un lasso di tempo limitato, servendosi di una squadra di braccianti che, in pochi giorni, lavora intensamente soltanto alla raccolta» aggiunge il produttore. Quel che è certo è che con un margine così risicato tra costi di produzioni e ricavi, l'unico costo su cui è possibile immaginare un risparmio, è proprio il costo del lavoro.

SFUMATURE DI GRIGIO

Il "grigio" è una pratica largamente utilizzata nel mondo agricolo italiano⁴ e consiste nel segnare un numero inferiore di giornate rispetto a quelle realmente lavorate. Tradotto: tassazione soltanto sulla quota ri-

levata, quindi meno contributi da versare per l'impresa e un salario arbitrario nelle tasche dei braccianti. E una patina di legalità con cui aggirare i controlli. *Terra!* ha evidenziato a più riprese la pervasività del fenomeno, scandagliando le campagne italiane ed europee. La Lombardia non è immune al "grigio" e presenta dinamiche estremamente sovrapponibili a quelle esaminate in altri territori.

Anche nel caso della filiera del melone, il lavoro grigio è la piaga



che sembra maggiormente in espansione. Si basa su un tacito – e spesso obbligato – accordo tra il lavoratore e l'imprenditore agricolo: l'imprenditore si assicura un lavoro continuativo tutto l'anno, ma non registra mai più di 180 giornate, il numero necessario ad accedere alla disoccupazione agricola. In questo modo, paga meno tasse e costringe il lavoratore in una condizione di subalternità. Quest'ultimo, dal canto suo, potrà godere degli ammortizzatori sociali previsti grazie a un numero di giornate registrate che però, spesso, è di molto inferiore a quelle effettivamente svolte. Per le giornate che eccedono, sarà retribuito in modo informale (in nero). Così a fine anno, il salario complessivo del bracciante è il risultato della somma di tre voci: quella delle giornate segnate in busta paga, la quota data in nero dal datore di lavoro e la disoccupazione agricola.

Devansh⁵ ha cambiato vita e ritiene chiuso quel capitolo della sua esistenza: le fatiche in agricoltura sono un retaggio del passato. Ha lavorato per diversi anni in una piccola azienda, raccogliendo meloni. Aveva un contratto a tempo determinato di venti ore alla settimana. Ma il tempo trascorso nei campi andava ben oltre le sigle messe nero su bianco: Devansh ha conteggiato, in media, cinquanta ore complessive, più del doppio di quanto pattuito. Il datore di lavoro pagava la differenza in contanti senza registrare il surplus orario.

Danni causati dall'alluvione di metà maggio a una coltivazione di meloni a Santa Croce di Sermide, in provincia di Mantova.

⁵ La testimonianza è ricostruita da Silvio Rosati, sindacalista di Adl Cobas, che ha seguito la vertenza dell'ex operaio agricolo. Il nome è stato cambiato per salvaguardare la privacy.

**NEL 2022,
L'ISPETTORATO
NAZIONALE DI
MANTOVA HA
CONTROLLATO
19 ATTIVITÀ
AGRICOLE
PRODUTTRICI DI
MELONE.
8 DI QUESTE
SONO RISULTATE
ANOMALE. SU
110 BRACCIANTI
INDIVIDUATI, 44
NON AVEVANO
UN CONTRATTO.
15 ERANO SENZA
DOCUMENTI**

«Il fenomeno è ancora altamente diffuso dalle nostre parti. Questo vale per tutte le colture, nonostante la tendenza generale delle aziende, ad oggi, sia quella di mettersi in regola», spiega Ivan Papazzoni, sindacalista di Flai Cgil Mantova.

Ma il grigio, a suo dire, contiene tante sfumature. Succede, ad esempio, che i lavoratori siano costretti a restituire in contanti parte del salario ricevuto. La modalità è la seguente: il datore di lavoro effettua il bonifico dello stipendio che rispetta gli standard contrattuali e ricalca le ore registrate in busta paga. Incassata la somma, il lavoratore preleva il denaro - all'incirca 400 euro di gabella - e lo consegna direttamente nelle mani dell'azienda. Lo scambio dei soldi così non è tracciabile.

«Segnalazioni di questo tipo sono in calo. Ma continuano ad arrivare», rimarca Papazzoni.

Ma lo sfruttamento spesso si tinge anche di nero. Le ispezioni effettuate dall'Ispettorato territoriale del lavoro di Mantova lo certificano. Nel corso dei controlli avvenuti nel 2022, l'ente ha radiografato la situazione di diciannove attività agricole produttrici di melone. Otto di queste sono risultate anomale. Al vaglio le posizioni dei lavoratori: su 110 braccianti individuati, 44 non avevano un contratto. Quindici erano senza documenti. Nel 2020, a Magnacavallo, un blitz dei carabinieri in due diverse aziende ha portato alla luce le storie di venti lavoratori, "buona parte arruolati in nero, e tra questi anche tre stranieri irregolari"⁶. Già 15 anni fa, in realtà, un episodio drammatico aveva mostrato quanto il fenomeno dello sfruttamento riguardasse anche le campagne lombarde: Il 27 giugno del 2008, Vijay Kumar morì di stanchezza mentre raccoglieva meloni in un'azienda di Salina, nel viadanese. Indiano, 44 anni, assunto in nero e senza documenti. Il suo corpo fu ritrovato vicino ad un fosso, lontano dalla tenuta. Secondo le ricostruzioni e le testimonianze dell'epoca, i braccianti lo avevano portato via ancora agonizzante, su ordine dei titolari.

IL METICCIATO NELL'AGRICOLTURA MANTOVANA

Nel mantovano, le persone straniere sono distribuite geograficamente su base etnica, in relazione al radicamento delle varie comunità che costellano la provincia. Secondo i dati Inps del 2019, elaborati dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi

⁶ <https://gazzettadimantova.gelocal.it/mantova/cronaca/2020/05/10/news/braccianti-in-nero-sorpresi-nei-campi-di-meloni-1.38830552>

dell'economia agraria (Crea), su un totale di 9.978 operai agricoli, quelli stranieri sono 5.524 unità, di cui 4.466 a tempo determinato⁷.

I distretti di Viadana, ad ovest verso Cremona, e di Rodigo, a nord, vedono la presenza massiccia di pakistani e indiani, soprattutto dal Punjab. La zona meridionale che costeggia il fiume Po, attraversando località come Malcantone, Poggio Rusco e Magnacavallo, è a maggioranza marocchina. Ci sono anche albanesi, rumeni e bulgari che, però, non fanno riferimento a gruppi storicamente stanziati, ma sono in aumento rispetto agli anni precedenti.

Il comune di Sermide e Felonica è uno dei cuori pulsanti della comunità marocchina. Un gomito di viuzze che si scioglie tra le zolle di terra dissodata. I cittadini marocchini residenti sono 694⁸ su 7.112 abitanti totali⁹. Stando alle elaborazioni del 2015 di Flai Cgil di Mantova, i braccianti di tale nazionalità impiegati erano circa 1.200. Il connubio tra il Marocco e la piccola cittadina va avanti da oltre 20 anni.

«I moldavi, in questo caso, stanno facendo la parte del leone. Sono considerati più efficienti fisicamente e, stanno soppiantando progressivamente i marocchini, nonostante, dal punto di vista numerico, questi siano ancora preponderanti», dice l'assessore Paolo Calzolari. Stando alle analisi dell'associazione Lule, sono soggetti più ricattabili, flessibili ai carichi di lavoro imposti e quindi più appetibili per le imprese agricole. Il fenomeno è appurabile a Sermide e Felonica ma è evidenziato anche nelle altre zone. Per il sindacato¹⁰ è difficile intercettare questi lavoratori perché non usufruiscono dei servizi messi in campo dall'organizzazione.

LE “COOPERATIVE SENZA TERRA”

Alla fine del XIX secolo, Ostiglia e Gonzaga, due comuni dell'hinterland mantovano, furono i teatri di imponenti scioperi contadini che sconvolsero la Pianura Padana¹¹. Le prime leghe bracciantili nacquero agli esordi del 1900: migliaia di operai agricoli si organizzarono per rivendicare un salario più dignitoso e la riduzione degli orari di lavoro. Nel frattempo gruppi di lavoratori

Abbiamo chiesto al produttore di scorporare i costi in euro della manodopera per le mansioni svolte su un ettaro di terreno a pieno campo. La paga prevista è di 10 euro l'ora.

Lavori vari, tra cui la preparazione dei tunnelini:	1.050
Trapianto:	350
Apertura dei tunnelini:	525
Raccolta del melone:	875
Pulitura dei campi:	525

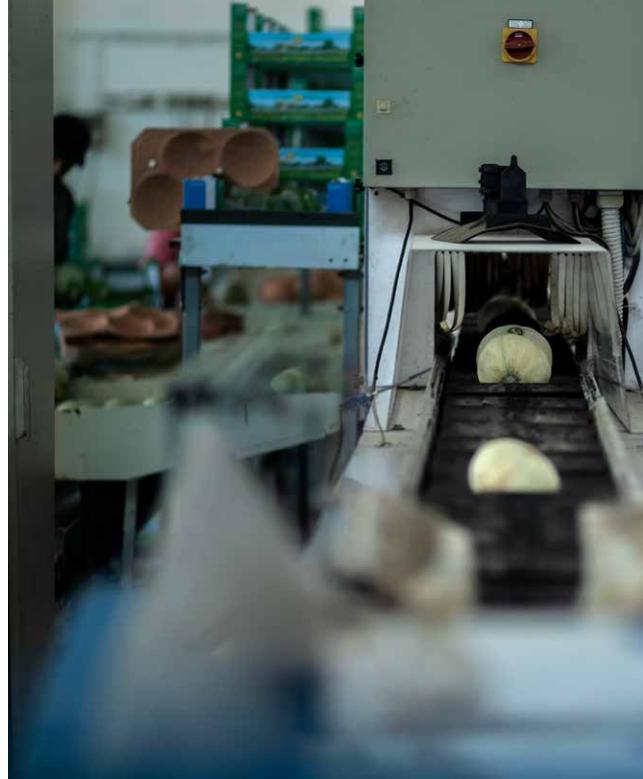
⁷ D. Casella, Gli operai agricoli in Lombardia, Crea, aprile 2021

⁸ Stime fornite dall'amministrazione comunale di Sermide e Felonica.

⁹ Dati Istat aggiornati 01/01/2022: <https://www.tuttitalia.it/lombardia/28-sermide-felonica/>

¹⁰ L'associazione Lule esprime le stesse valutazioni sul fenomeno.

¹¹ M. Ballarini, G. Facchinetti, M. Figurelli, C. Forti, S. Giacobbi, V. Genzini, Braccianti e contadini nella valle padana, Editori Riuniti, Roma 1975.



All'interno dello stabilimento di un'azienda del mantovano.

Dopo il raccolto della mattinata, i meloni vengono portati nello stabilimento per la selezione e il confezionamento. Da qui vengono caricati nei camion per la distribuzione.

12 Tra le richieste delle leghe bracciantili, c'era anche l'istituzione di uffici di collocamento pubblico. "[...] Quest'organo avrebbe provveduto nei momenti di disoccupazione ad istituire il turno e avrebbe evitato la prolungata inazione di coloro che erano malvisti da padroni per le loro idee politiche". M. Ballarini, G. Facchinetti, M. Figurelli, C. Forti, S. Giacobbi, V. Genzini, op. cit., p. 426.

13 La loro storia è emersa grazie alla sinergia tra Flai Cgil e l'associazione Lule. I nomi sono inventati per tutelare la privacy

si erano costituiti in cooperative così da incrementare ulteriormente la forza contrattuale del neonato movimento sindacale. Le cooperative pretendevano e strappavano appalti, trattando sulle condizioni di impiego dei braccianti. L'intento delle associazioni operaie era togliere alla compagine datoriale l'arbitrarietà assoluta con cui veniva scelta la manodopera, "un'arma determinante"¹² negli equilibri di filiera.

Dopo un secolo di stravolgimenti, le cooperative - uno degli strumenti di cui si era dotata la conflittualità contadina - hanno subito notevoli trasformazioni. Oggi la forma più comune è quella delle cooperative senza terra, imprese nate con l'obiettivo di convogliare "braccia" nelle aziende agricole durante i periodi più gravosi della stagione, dove è necessaria maggiore forza lavoro.

La storia di Artiom e Amelia¹³ sono esemplificative. La coppia ha attraversato le regioni balcaniche ed è giunta in Italia con un passaporto rumeno. «Riteniamo che i documenti siano stati falsificati e utilizzati come strumento di ricatto. Non eseguire gli ordini avrebbe comportato la denuncia alle autorità. I due avrebbero perso tutto», dice Laurent Liebstein, operatore della Cooperativa Lule Onlus. Artiom e Amelia peregrinavano per le campagne del Nord Italia seguendo le scansioni temporali della raccolta. Ed erano aggiogati ad



IL “TAVOLO DELLA BUONA AGRICOLTURA”

Siamo alla terza generazione. I figli di coloro che hanno lavorato in agricoltura preferiscono cercare altri impieghi, i genitori li spronano a fare altro», spiega il sindaco Mirco Bortesi. **Paolo Calzolari**, invece, è l'attuale assessore all'agricoltura ed ex primo cittadino di Sermide e Felonica. Ha vissuto gli ultimi dieci anni interrogandosi sulla questione bracciantile. «A partire dal 2015, come amministrazione, abbiamo coinvolto i sindacati, le associazioni di categoria e il Consorzio del melone mantovano Igp. E abbiamo stilato un accordo per far sì che tutti facessero la loro parte, rispettando i principi della legalità». Un luogo permanente di monitoraggio e coordinamento, definito “Tavolo della buona agricoltura”, istituito attraverso la sottoscrizione del “protocollo d'area per la zona del sermidese”. Lavoro, casa e trasporti. Tra le proposte emerse dal tavolo, l'invito alle aziende ad iscriversi alla Rete del lavoro agricolo di qualità.

Inoltre il comune ha stretto una convenzione con **l'associazione Lule Odv «per far emergere situazioni di irregolarità», concedendole un «posto riservato» dove gli operatori possono ascoltare le denunce dei lavoratori più vulnerabili**. Lule, con sede ad Abbiategrasso, nella città metropolitana di Milano, è uno dei cardini del progetto “**Multitasking**” - “**Multi-agenzia e task force contro le ingiustizie dello sfruttamento lavorativo**”. L'intento è **promuovere la cooperazione tra attori istituzionali ed enti del privato sociale così da “favorire il superamento di quella frammentazione che rende difficile agire”**. Il progetto, di cui la Prefettura di Mantova è capofila, è stato finanziato con il “Fondo asilo migrazione e integrazione” (Fami) e ha impostato un approccio “multidisciplinare” al fenomeno. Con una mappatura del territorio, focalizzando l'attenzione sul comparto agricolo e quello tessile, innescando percorsi di emersione da condizioni di estrema marginalità per tutti coloro che hanno bisogno di aiuto. «Abbiamo aperto diverse sedi operative: a Castiglione delle Stiviere, a Mantova, a Cremona e a Casalmaggiore. E ci siamo concentrati sui luoghi di ritrovo delle comunità per captare gli umori e comprendere il contesto in cui operare», dice Laurent Liebenstein, operatore di Lule.

¹ <https://www.luleonlus.it/progetto-multitasking-multi-agenzia-e-task-force-contro-le-ingiustizie-dello-sfruttamento-lavorativo/>

I FIGLI DI COLORO CHE HANNO LAVORATO IN AGRICOLTURA PREFERISCONO CERCARE ALTRI IMPIEGHI, I GENITORI LI SPRONANO A FARE ALTRO” - MIRCO BORTESI, SINDACO DI SERMIDE E FELONICA

**REALTÀ
PROVENIENTI
DALL'EMILIA-
ROMAGNA
E DAL VENETO
PENETRANO
CON FACILITÀ
LE CAMPAGNE
LOMBARDE,
ELUDENDO
I CONTROLLI**

una “cooperativa senza terra” in grado di spostare centinaia di persone sul territorio. Una realtà estremamente influente e conosciuta, attiva da svariati anni, soprattutto nella bassa mantovana. Già nel 2013, in un articolo de *La Repubblica*¹⁴, la giornalista Jenner Melletti citava lo sfogo di un bracciante marocchino. «C'è una certa M., moldava, che ha portato 200 braccianti. Guadagna 2 euro per ogni ora lavorata da ognuno dei suoi uomini». Quando Artiom e Amelia hanno detto basta alle vessazioni a cui erano costretti, si sono ritrovati soli ed estromessi dalla loro comunità di riferimento, costretti a prendere il cibo dalla spazzatura.

Secondo la sequela di interviste e testimonianze intercettate durante la nostra indagine sul campo, le cooperative senza terra rappresentano oggi un modello di caporalato legalizzato dove, spesso, sono state favorite forme di intermediazione illecita, garantendo una parvenza di legalità.

Come funzionano? «Sono capeggiate perlopiù da cittadini stranieri, marocchini, moldavi e indiani, che intercettano e smistano i loro connazionali. Alcune cooperative stringono contatti con i lavoratori in patria e li portano poi in Italia a lavorare», dice Ivan Papazzoni¹⁵. Tali realtà sono definite “spurie” o “false” perché non sono improntate allo spirito mutualistico e comunitario proprio delle strutture cooperative. Nei fatti, sono “società-contenitore”¹⁶ che fungono esclusivamente da serbatoi di braccia da immettere in diversi settori, tra cui l'agricoltura e l'edilizia. I vertici sono caporali schermati dall'identità collettiva e dalla Partita Iva.

Il codice Ateco¹⁷ più gettonato per le cooperative è il 52.24.40. La sigla esemplifica le mansioni che riguardano il “movimento merci relativo ad altri trasporti terrestri”¹⁸. In verità, guardando all'oggetto sociale e alle attività secondarie, le cooperative offrono una vasta gamma di servizi: dalla raccolta dei prodotti ortofrutticoli al servizio di carico e scarico di animali di allevamento, dal trattamento dei rifiuti alla concia delle pelli. Un altro codice Ateco riscontrato è il 25.62.00, “lavori di meccanica generale”. Ovvero tutto ciò che concerne la tornitura, la molatura, la lucidatura e la fresatura di pezzi dei metalli. Anche qui si va dal processo di installazione, gestione e manutenzione degli impianti idraulici alle “pulizie di ogni genere”, passando inevitabilmente per “la semina, raccolta, selezione, preparazione ed imballo dei prodotti e sottoprodotti agricoli ed ogni altra attività connessa”.

¹⁴ <https://quotidiano.repubblica.it/edicola/searchdetail?id=html%3A%2F%2Farchivio.repubblica.extra.kataweb.it%2Farchivio%2Frepubblica%2F2013%2F04%2F08%2Fmantovani-contro-immigrati-ridateci-il-nostro-lavoro.html&hl=&query=mantova&field=nel+testo&testata=repubblica&newspaper=REP&edition=nazionale&zona=sfoglio&issue=20130408>

¹⁵ Lule conferma questo elemento.

¹⁶ Osservatorio Placido Rizzotto, VI Rapporto Agromafie e caporalato, p.200

¹⁷ Codice Ateco visualizzato tramite visure camerali alle società individuate sul campo

¹⁸ <https://www.istat.it/it/archivio/17888#codesearch>



Lo sfruttamento, generalmente, avviene in due modi: l'azienda agricola versa alla cooperativa il corrispettivo congruo, ovvero quello previsto dal contratto provinciale di categoria; la cooperativa, però, elargisce uno stipendio da fame ai lavoratori.

Nel secondo caso, c'è la connivenza anche dell'azienda agricola che, di comune accordo con la cooperativa, tira fuori una cifra ben al di sotto della soglia salariale dovuta. E la cooperativa concretizza il proprio guadagno sulla disperazione dei braccianti. Il salario di piazza si aggira attorno ai 5 euro l'ora a fronte dei 9 euro e 44 centesimi previsti¹⁹, per quanto riguarda i meloni.

Le denunce dei sindacati e l'azione di monitoraggio delle forze dell'ordine, soprattutto del nucleo Carabinieri dell'Ispettorato territoriale del lavoro, hanno assottigliato la platea delle cooperative "autoctone" del mantovano.

La peculiare posizione della provincia, però, permette a realtà provenienti dall'Emilia-Romagna e dal Veneto di penetrare con facilità le campagne lombarde, eludendo i controlli. Il triangolo padano è vergato quotidianamente da un flusso ininterrotto di lavoratori che segue la ciclicità stagionale della raccolta. Un'alta mobilità a livello transregionale per le necessità produttive del capitalismo agrario.

Un cassone di meloni appena raccolti. Il

melone liscio è tipico del mantovano ed è protetto dal marchio Igp.

¹⁹ <https://www.cimimantova.it/documenti>



Lavoratori di origine marocchina si muovono tra una serra e l'altra per la raccolta.

LO SFRUTTAMENTO OCCULTATO

Le false cooperative si presentano con tanto di visura e bilanci stilati alla perfezione, così da accreditarsi agli occhi degli imprenditori agricoli. Le cooperative lasciano un biglietto da visita, salutano e passano all'impresa confinante. “Avete bisogno di manodopera?” è l'oggetto di una mail inviata ad un produttore. “Con la presente ci permettiamo di presentarvi la nostra società”. Chiuso l'accordo, scaricano i braccianti in aree poco distanti dalle tenute agricole per non dare nell'occhio²⁰ e li fanno incamminare verso i terreni dove chineranno la schiena per l'intera giornata. **Le cooperative analizzate da Terra! hanno sede legale nei comuni del rovighe e del veronese.** Molti degli indirizzi segnalati, però, sembrerebbero fittizi: vie e piazze inesistenti, numeri civici errati o che indicano generici appartamenti incastonati in quartieri residenziali. Una delle cooperative ha come sede legale un negozio di imballaggi e opera anche in Puglia. «Ora c'è poco lavoro. Richiamami a fine aprile perché c'è più disponibilità», dice al telefono il responsabile di una cooperativa²¹.

Karim²² ha preso quell'invito alla lettera. La mattina, quando apriva gli occhi, era ancora buio. La Pianura Padana era una distesa oscura. Il furgone della cooperativa era sempre lì, in orario, alle

²⁰ Testimonianza fornita da un produttore.

²¹ Telefonata effettuata fingendo di essere un bracciante di origini marocchine.

²² Nome inventato per tutelare la privacy dell'intervistato.

cinque. Un amico gli aveva detto che nel basso mantovano c'era un connazionale che poteva trovargli un lavoro. Ancora oggi Karim non sa il nome delle aziende per cui ha lavorato 11, 12 ore al giorno. All'epoca, non gli capitava di incrociare lo sguardo dei padroni dei terreni. Ma quello del capo, sì. Era assunto da una cooperativa senza terra, trascinato in ogni anfratto della provincia, sconfinando anche in Veneto. Karim non sa neanche quantificare la sua paga oraria. In busta paga le giornate erano segnate a caso, racconta. Il posto letto, il trasporto, i pasti e gli oneri per le pratiche burocratiche mensili erano sottratte alle poche centinaia di euro che percepiva. La cooperativa metteva a disposizione poca acqua e poco cibo. Un giorno, racconta, una sua compagna di lavoro era svenuta per il caldo asfissiante.

Il capo lo aveva preso in giro. Karim lo ripete più volte. All'annuncio della sanatoria voluta dall'allora Ministro Teresa Bellanova, nel 2020, il lavoratore aveva tirato un sospiro di sollievo. Pur essendo in Italia dal 2017, era privo di documenti. Per iniziare l'iter della pratica, però, la cooperativa gli aveva chiesto 500 euro. Il nuovo stipendio ammontava a 300 euro al mese. La regolarizzazione aveva un costo, gli dicevano.

STIPATI IN POCHI METRI QUADRATI

Nelle fasi più acute del ciclo produttivo²³ l'imprenditore ha bisogno di forza lavoro immediata e flessibile. Le cooperative coagulano queste aspettative, occupandosi del trasporto nei campi, dell'alloggio e del cibo. Molti braccianti convivono in uno stesso appartamento in condizioni estremamente precarie. Otto o nove persone stipate in pochi metri quadri. Il costo per un posto letto è di 100 euro. Non ci si può permettere di più. L'affitto della casa è generalmente intestato ad un'unica persona - il caporale o il referente della cooperativa - che incassa le quote traendone un guadagno. Alcune aziende, invece, mettono a disposizione degli alloggi di loro proprietà, detraendo il canone dal salario. Sul fronte abitativo, esistono anche situazioni totalmente illegali. A Volta Mantovana, un comune situato nella parte settentrionale della provincia, i carabinieri hanno sgomberato un capannone, occupato da lavoratori stranieri. Un cubo di cemento scrostato su un'altura a pochi passi dal centro abitato. Il presunto caporale gestiva le loro esistenze indirizzandole, dal lunedì al venerdì, nei campi di zucchine. E il sabato e la domenica, invece, negli allevamenti dei polli.

**MOLTI DEGLI
INDIRIZZI
SEGNALATI
SEMBREREBBERO
FITTIZI: VIE
E PIAZZE
INESISTENTI,
NUMERI CIVICI
ERRATI**

23 Osservatorio Placido Rizzotto. Elaborazioni di Flai Cgil Mantova, III Rapporto Agromafie e caporalato, pag. 127 "la fase in cui l'impiego della manodopera straniera è preponderante è quella della raccolta": 4.500/5000 braccianti.

**«L'INDUSTRIA
AGROALIMENTARE
UTILIZZA A
SPROPOSITO
IL TERMINE
CONTADINO.
NON ESISTE UNA
NORMATIVA
CHE TUTELI LE
NOSTRE PRATICHE
COLTURALI,
NONOSTANTE I
DIVERSI TENTATIVI
LEGISLATIVI»
MARCO
BOSCHETTI
DIRETTORE
CONSORZIO
AGRITURISTICO
MANTOVANO**

BEST PRACTICE **IL CONSORZIO AGRITURISTICO MANTOVANO**

«Abbiamo conquistato il palazzo d'inverno», dice Marco Boschetti osservando la creatura che dirige. Il mercato di Borgochiesanuova, a Mantova, è un pullulare di vita fin dalle prime ore del mattino, un formicolio di gazebo, cassette di frutta, tagli di carne sottovuoto e fette di formaggio. Lo stabile sovrastante il piazzale è la sede del Consorzio agrituristico mantovano “Verdi terre d'acqua”. L'edificio ha ospitato il primo ipermercato della città. E oggi, invece, è la centrale operativa per 400 aziende che hanno scelto di produrre in modo diverso. «La nostra rivincita», sostiene Boschetti.

Nel 1998, il progetto “da casalina rurale a imprenditrice agricola”, coadiuvato dalla legge 215 del 1992 per l'imprenditoria femminile, diede avvio alle danze. Negli anni, furono inglobati soggetti pronti a scommettere sul turismo agricolo e la cultura contadina. Occorreva, quindi, dotarsi di una struttura appropriata alle nuove sfide. «Siamo andati su e giù per l'Europa per capire cosa stessero combinando gli altri Paesi», racconta Boschetti. L'esempio che ha soddisfatto i palati lombardi è quello francese, dove entità consorziate sono presenti in ogni distretto, sostenute dalle *Chambres d'agriculture* o da enti dello Stato transalpino. Così i mantovani peregrinanti per il Continente, una volta tornati a casa, diedero impulso alla nascita di innumerevoli reti sul territorio, intrecciate tra loro. La costituzione dei mercati rionali, l'aggregazione dei produttori contadini, la germinazione di fattorie didattiche e sociali. Il punto di convergenza era ed è il Consorzio che offre servizi di supporto tecnico e logistico agli associati, attraverso personale specializzato. «Il filo conduttore delle nostre attività è puntare sulla biodiversità, non solo come fatto in sé ma, soprattutto, come fattore commerciale: queste aziende sopravvivono e possono svilupparsi se rafforzano la propria identità», spiega Boschetti. «Devono differenziarsi con prodotti alternativi, riconoscibili, eticamente e qualitativamente superiori».

Valter Cavalli ne è consapevole. Insieme al figlio Lorenzo, gestisce la Cascina Ca' Vecchia, un'azienda completamente vocata al biologico, a Casalmaggiore, in bilico tra le province di Cremona e Mantova. Il tesoro a cui tiene, però, è il melone “rospo”. La varietà è una di quelle antiche, dalla buccia rugosa e spessa, dal sapore deciso e tendente al piccante, somigliante ad una zucca. Abbandonata perché poco resistente



e antitetica, per peso, forma e gusto, alle attuali tendenze di consumo. Introvabile negli store della Gdo o nei centri ortofrutticoli all'ingrosso. Cavalli ha recuperato i semi e li custodisce gelosamente. Con il presidio Slow Food Oglio Po, di cui è membro, ha ripescato alcune ricette risalenti ai Gonzaga, dove il melone era usato per condire il minestrone. «Abbiamo organizzato delle degustazioni proponendo un menù a base di meloni antichi, e il rospo è stato il protagonista. Dagli antipasti al dolce», dice Cavalli.

Per far sì che la biodiversità permanga, è necessario trovare uno sbocco ai prodotti che non trovano posto nella distribuzione contemporanea. L'assunto è prioritario per il Consorzio. Gli assi strategici: la vendita diretta e la conseguente definizione di un ecosistema aperto a consumatori e produttori. «Noi riteniamo che i mercati contadini siano luoghi della comunità del cibo dove le persone si incontrano, socializzano, si scambiano informazioni e conoscenze. I mercati assicurano un reddito ai produttori e buon cibo alla collettività», dice Boschetti. Il Consorzio ne gestisce 37, dislocati tra Mantova, Milano, Cremona, Reggio Emilia e Verona. Inoltre, è stato realizzato il marchio "Prodotto in Fattoria" per rimarcare ulteriormente l'identità delle aziende associate. Una sigla che esonda nello spazio virtuale dell'E-commerce con un portale digitale che raggruppa tali realtà. «L'industria agroalimentare utilizza a sproposito il termine contadino. Non esiste una normativa che tuteli le nostre pratiche colturali, nonostante ci siano stati diversi tentativi legislativi caduti nel vuoto. In Italia esiste un problema di *contadino sounding*».

**Gazebo delle
aziende agricole
del Consorzio
agrituristico
mantovano durante
il mercato che ogni
sabato si svolge a
Mantova.**



LA FABBRICA DI INSALATE





La IV gamma - vale a dire i prodotti ortofrutticoli (spesso le insalate) confezionati, pronti al consumo e in vendita tra gli scaffali della Gdo - ha conquistato, negli anni, un ruolo da protagonista nel panorama alimentare. Innovazione tecnologica, rete logistica e alto contenuto di servizio hanno garantito lo sviluppo di un comparto che sul concetto di velocità ha gettato le basi del suo successo. Ma la congiuntura economica data dalla triangolazione di più fattori - le conseguenze della pandemia da Covid-19, il cambiamento climatico, il caro energetico e l'inflazione - ha minato la sostenibilità del settore.

Come *Terra!* abbiamo approfondito le dinamiche della IV gamma, mettendo in evidenza come i risultati conseguiti dal *ready to eat* abbiano portato con sé una serie di criticità ambientali ed esternalità negative. Ne sono un esempio: l'eccesso di imballaggi in plastica e le serre che hanno contribuito ad impermeabilizzare il suolo.

In questo rapporto, invece, ci siamo concentrati sulle dinamiche di filiera di un settore che in Lombardia vede un importante distretto produttivo. Quello della IV gamma è, infatti, un comparto che ha fatto dell'industrializzazione il suo punto di forza, dove i meccanismi tipici della catena di montaggio sono diventati prevalenti. Se, da un lato, questo sistema porta con sé i vantaggi dell'efficientamento e della standardizzazione, dall'altra si trascina tutte le falle del sistema industriale: ritmi di lavoro massacranti, esternalizzazione del lavoro, giungla di contratti.

E sono proprio questi gli elementi principali che abbiamo individuato in questa indagine che, dobbiamo dirlo in premessa, fortunatamente non ha visto emergere sistemi di caporalato classicamente inteso o casi di lavoro nero direttamente imputabili al settore. Persistono, in ogni caso, diverse criticità di un settore che, lo vedremo, vive una fase di flessione che rischia di avere importanti ripercussioni sulla componente lavorativa.



READY TO EAT

Poligoni grigi, smaltati, che risplendono al sole, montati su spianate di terra. Colate di plastica e nervature di asfalto su sfondo verde. Il paesaggio del bergamasco e del bresciano è simile ad un'opera di arte contemporanea: agglomerati di serre e arterie stradali percorse da grossi camion. Tra le bretelle agricole che congiungono le due città elette capitali italiane della cultura per il 2023, i prodotti di IV gamma sono specificità e prerogative del territorio. Soprattutto le insalate, una volta che sono state colte, tagliate, lavate e imbustate. Direzione: gli scaffali refrigerati dei supermercati italiani ed europei. Sebbene non ci siano numeri concordanti circa gli ettari destinati alla IV gamma, secondo alcune stime, sarebbero circa 500 le aziende produttrici per una superficie coltivata di 6500 ettari¹, di cui la metà in serra. E 120, invece, gli stabilimenti di trasformazione, la maggior parte situati in Lombardia.

Il quadrilatero tra Calcio, Palosco, Martinengo e Romano di Lombardia e le zone di Carobbio, San Paolo d'Argon e Telgate sono le sorgenti produttive del bergamasco. Manerbio è la leva bresciana mentre le campagne di Asola, Castiglione delle Stiviere e Guidizzolo rappresentano le appendici a nord della provincia

Distesa di serre per la coltivazione di insalate tutte appartenente alla stessa azienda della provincia di Brescia.

¹ Le stime in D. Casati, A. Baldi, L'importanza economica del comparto della IV gamma, Inteli, 2017, quantificano "700 unità, delle quali il 41% è collocato in Lombardia e il 47% in Campania".



Particolare aereo di una serra della IV gamma. In Lombardia ci sono oltre 2000 ettari di terreno agricolo coperti da serre.

di Mantova. Qui, nei reparti dell'industria agroalimentare e negli appezzamenti di rucola e lattuga, uno sciame di lavoratori, soprattutto migranti, presta la propria manodopera.

IL COMPARTO CHE HA TRASFORMATO L'AGRICOLTURA

I prodotti di IV gamma hanno preso piede in Europa agli inizi degli anni '80. La culla degli ortaggi *lightly - processed* furono gli Stati Uniti. Il vettore industriale, per il Vecchio Continente, fu la Francia. In Italia, gli imprenditori agricoli delle zone di Bergamo e Brescia fiutarono il business, divenendo, in poco tempo, il perno tricolore dei vegetali *ready to eat*.

La crescita del comparto, nel successivo decennio, portò le aziende lombarde a trovare un posto al sole, esportando il modello produttivo nella Piana del Sele, un'area pianeggiante di circa 500 chilometri quadrati a sud di Salerno, in Campania. Le condizioni pedoclimatiche del territorio favorirono la coltivazione in serra non riscaldata, garantendo almeno otto raccolti all'anno. E così la zona è diventata il secondo polo dell'orticoltura ad alto contenuto di servizio².

Per il sociologo Gennaro Avallone, avvenne una sorta di "colonizzazione tecnologica ed economica"³. Cicone e Liberti sottolineo-

² M. Panariello, A. Fotiadis, F. Cicone, S. Liberti, M. Paone, EUxploitation, il caporalato una questione meridionale: Italia, Spagna, Grecia, pag. 11, 2021.

³ G. Avallone, Una colonizzazione tecnologica ed economica. Produzione e distribuzione della quarta gamma nella Piana del Sele, Meridiana, rivista di storia e scienze sociali, 2018.

ano come il processo costituente delle Op, avviato dai produttori campani investiti dalle novità del settentrione, ha di fatto realizzato “le potenzialità inesprese di un comparto, salvaguardandone la competitività e le produzioni locali”⁴. Le stime indicano che il 31% della produzione di settore è in Lombardia mentre il 30%⁵ è concentrato in Campania. Le due enclave agricole⁶ risultano complementari dal punto di vista della stagionalità, nonostante le serre abbiano livellato il portato della natura.

DAL CAMPO ALLA BUSTA

L'elemento che caratterizza il comparto è la forte integrazione tra produzione agricola e trasformazione. Se normalmente siamo abituati a filiere agricole le cui le aziende - spesso raggruppate attorno ad Organizzazioni di produttori (OP) - vendono il prodotto alle industrie di trasformazione, nella IV gamma, al contrario, i capannoni di trasformazione sorgono accanto alle serre agricole e la proprietà dell'azienda e dei capannoni è della stessa persona.

Anzi, «molte delle OP sono emanazione dell'industria di trasformazione», spiega Domenico Perrotta, professore associato in Sociologia dei processi economici e del lavoro presso l'Università degli studi di Bergamo. Insieme a Martina Lo Cascio, ricercatrice all'Università di Padova, ha realizzato uno studio approfondito sulle dinamiche del comparto.

Queste sono vincolate alle strategie industriali e commerciali delle aziende che, a loro volta, dipendono dagli ordinativi della Gdo. Le OP funzionano da cerniera con il cosmo della trasformazione. Altre volte, invece, le due entità combaciano⁷. Gli agricoltori forniscono i vegetali esclusivamente all'organizzazione dei produttori.

L'ETICHETTA LA DIFFERENZA

Il settore della IV gamma è il “partner ideale”⁸ della Gdo. Frutta e verdura prodotte in serie, standardizzate, qualitativamente ineccepibili e funzionali alle aspirazioni dei mercati. **La distribuzione contemporanea ha modellato la filiera a sua immagine e somiglianza, assumendo un ruolo apicale: detta i ritmi e i tempi della produzione e ne fissa i parametri.**

**LE STIME
INDICANO CHE
IL 31% DELLA
PRODUZIONE
DI SETTORE È
IN LOMBARDIA
MENTRE IL 30%
È CONCENTRATO
IN CAMPANIA**

⁴ M. Panariello, A. Fotiadis, F. Ciconte, S. Liberti, M. Paone, *EUxploitation, il caporalato una questione meridionale: Italia, Spagna, Grecia*, pag. 11, 2021.

⁵ <http://www.pianetapsr.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2774>

⁶ N. Moraes, E. Gadea, A. Pedreno, C. De Castro, *Enclaves globales agrícolas y migraciones del trabajo: Convergencias globales y regulaciones transnacionales*, Política y Sociedad, 2012. Definizione ripresa da G. Avallone. “Le enclave agricole sono quei contesti che «sviluppano un'attività agricola orientata all'esportazione, sono dominati dalle catene distributive dei Paesi sviluppati, registrano un elevato grado di industrializzazione e tecnologia di diverse fasi dei processi produttivi [...]».

⁷ Abbiamo riscontrato che molte OP trasformano e confezionano la frutta e la verdura e vendono il prodotto a proprio nome o con marchi creati ad hoc. Inoltre sono anche copacker.

⁸ F. Ciconte, S. Liberti, *Il grande carrello. Chi decide cosa mangiamo*, Editori Laterza, 2019

**I VEGETALI
A FIRMA
GDO HANNO
MEDIAMENTE
UN PREZZO PIÙ
CONVENIENTE
RISPETTO
ALLE MARCHE
COMMERCIALI.**

Il 56⁹% di questi vegetali è venduto con il marchio del distributore impresso sulle buste. Una quota preponderante se raffrontata alle percentuali del private label per le altre referenze¹⁰. La sigla Mdd¹¹ concretizza la totale assimilazione tra l'universo distributivo e il comparto agroindustriale. I vegetali a firma Gdo hanno mediamente un prezzo più conveniente rispetto alle marche commerciali. «La verdura che trattiamo noi è la stessa, sia per le 'nostre' insalate sia per quelle Mdd. Cambiamo soltanto la bobina della macchina etichettatrice e facciamo poi ripartire il nastro», spiega una dipendente di un'impresa di IV gamma nei dintorni di Brescia. Uno scontro, quello sulla convenienza, che ingloba anche le stesse insegne della distribuzione e le loro linee *private* che sul risparmio per il consumatore hanno fondato le strategie di marketing.

IL TEMPO È DENARO

Gli ortaggi sono lavorati e imbustati entro 48 ore dalla raccolta nei campi e spediti alle piattaforme logistiche della Gdo. Gli hub riforniscono i loro punti vendita. Così il consumatore potrà, la mattina dopo, acquistare il pacco di insalata o di carote tagliate. La *shelf-life* media, ovvero l'inglesismo usato generalmente per definire il tempo di conservazione, è di circa 7 giorni.

Il ciclo è continuo e la catena di approvvigionamento non deve mai spezzarsi. Gli ordini della Grande distribuzione organizzata sono quotidiani. Le filiera sottostante, invece, lavora con due, tre giorni di anticipo, ipotizzando le commesse dei supermercati.

Le aziende della IV gamma hanno messo a punto modelli previsionali o software con cui pianificare i flussi di prodotto, basati sullo storico delle richieste. Le inesattezze devono essere risolte istantaneamente. Le imprese agricole così ricevono la comunicazione dei quantitativi sollecitati dalla Gdo, raccolgono gli ortaggi e caricano i camion che, da tutta Italia, convergono negli stabilimenti per il lavaggio e il confezionamento.

Il connubio tra logistica, informatica e tecnologia è importante per comprendere le dinamiche della IV gamma. Bergamo è uno snodo fondamentale della cosiddetta Regione logistica milanese, una delle aree d'Europa a più alta densità di aeroporti, ferrovie e magazzini. E di automezzi che macinano chilometri sulle arterie stradali. In Lombardia, la circolazione delle merci e gli sviluppi

⁹ Le stime di D. Casati, A. Baldi, L'importanza economica del comparto della IV gamma, Inteli, 2017, indicano il 68 %.

¹⁰ Ibid, pag. 24

¹¹ Marca del distributore



del settore hanno una precisa corrispondenza geografica. Nel corso del tempo, nuove infrastrutture hanno preso vita. La Bre.Be.Mi è stata inaugurata nel 2014: l'autostrada collega Brescia a Milano ed è stata realizzata, secondo alcuni osservatori, per “plasmare un territorio e metterlo a disposizione per nuove intraprese”¹².

La velocità è la determinante della creazione di valore per il comparto¹³. E il costruito ideologico che genera significato lungo gli anelli della filiera: il prodotto offerto non è il vegetale. Ma è il “tempo libero”¹⁴ propedeutico al consumo. Tale servizio, forgiato nelle diverse fasi di lavorazione, ha un prezzo. Nel 2020, un chilogrammo di insalata *pret-à-manger* valeva mediamente 7 euro e 21 centesimi. A parità di peso, l'insalata sfusa, in cespo, era quotata a 2 euro e 19 centesimi¹⁵. Un gap del 329%, alimentato anche dall'impiego delle tecnologie più avanzate per espellere le impurità.

Visori ottici che scannerizzano le insalate, scartando le foglie inadatte, per colore e forma, alla perfezione voluta dalla Gdo. Macchinari che setacciano il prodotto per eliminare grumi di terriccio o un piccolo animale avvinghiato al vegetale. Il lavaggio è effettuato nelle vasche e le buste sono sigillate in atmosfera protetta. La componente industriale è predominante e ha occultato la vocazione agricola della filiera. Le campagne sono soltanto l'incipit

L'interno di una serra coltivata a insalata di un'azienda del bergamasco.

¹² <https://www.internazionale.it/reportage/wolf-bukowski/2021/02/22/aziende-logistica-bassa-bergamasca>

¹³ Lo Cascio, D. Perrotta, Il sistema produttivo delle insalate di “quarta gamma”: tra informatica, logistica e la “paura del corpo estraneo”, Fuori Luogo, 2021

¹⁴ F.Ciconte, S.Liberti, *Il grande carrello. Chi decide cosa mangiamo*, Editori Laterza, 2019

¹⁵ Dati Ismea: <https://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11426>; Le elaborazioni Ismea su dati Nielsen Iq, presentate al convegno “Fuori suolo e IV gamma tra presente e futuro”, organizzato dalla testata Fresh Cut News, alla fiera Novel Farm Export di Pordenone, indicano per il 2020 un prezzo di 7 euro al chilogrammo per l'insalata di IV gamma: http://www.corriereortofrutti-colo.it/wp-content/uploads/2023/02/FV_IV-Gamma_2023.pdf



Lavoratori sikh durante il turno di raccolta, che avviene nelle ore della mattina.

di un percorso più complesso. «È un'altra agricoltura», commenta il responsabile di un OP con sede in provincia di Bergamo, nonché produttore e trasformatore di insalate, da anni nel mondo degli ortaggi *ready to eat*.

LA CRISI DELLA IV GAMMA

Qualcosa sta cambiando rispetto ai fasti del passato. Un manager di un'azienda di media grandezza della IV gamma ne è convinto. Non intende apparire con il suo nome e rilasciare dichiarazioni. Le sue (poche) parole, però, fanno intravedere la visione che alcuni operatori hanno del futuro. Il passaggio per i vegetali in busta, da prodotto ad alto contenuto di servizio a semplice "commodity". Una merce, quindi, priva di distinzioni qualitative, le cui variabili non sono percepite dal consumatore. Sempre secondo il manager, ciò è causato dal posizionamento del prodotto sugli scaffali, dalla mancata segmentazione delle marche e da politiche di filiera inadeguate.

La IV gamma ha chiuso il 2022 con un valore complessivo pari a 982 milioni di euro¹⁶, registrando una crescita del 5,1% (a valore) e del 5,4% (a volume), rispetto all'anno precedente. Le insalate e i radicchi hanno assorbito circa il 70% degli acquisti al dettaglio.

¹⁶ <https://frescheepronte.it/>

La rucola ha trangugiato un ulteriore 9% della torta. Complessivamente, la spesa per i prodotti *fresh cut* ha superato il miliardo di euro con 153,7 milioni di chilogrammi di ortofrutta venduta, oltrepassando il baratro scavato dal Covid-19. Durante la fase più acuta della pandemia, nel 2020, il segno meno aveva caratterizzato il trend: una flessione del 4% sulle quantità acquistate e una diminuzione della spesa stimata attorno al 5,6% sul 2019¹⁷. Propensione al risparmio e mutamento improvviso delle abitudini alimentari per le restrizioni sanitarie. Il 2021, invece, ha visto una ripresa, consolidata poi nell'anno appena trascorso.

Ma sussiste un problema. Stando alle elaborazioni di Ismea su dati Nielsen IQ¹⁸, il settore avrebbe perso marginalità: tra il 2019 e il 2022, il prezzo medio al chilogrammo della frutta e della verdura targate IV gamma è sceso da 6 euro e 83 centesimi a 6 euro e 59 centesimi. Un calo di 24 centesimi ogni mille grammi di prodotto. Il prezzo della rucola è rimasto quasi invariato, circa 10 euro al chilogrammo, e quello delle insalate, invece, ha subito una variazione di 31 centesimi, da 7 euro e 12 centesimi a 6 euro e 81 centesimi. Secondo alcuni analisti¹⁹, la progressiva compressione del valore non ha permesso di retribuire in modo adeguato i vari anelli della filiera.

L'inflazione, il costo dell'energia e delle materie prime. E gli strascichi economici della pandemia. La triangolazione di fattori, definita come la "tempesta perfetta", ha fatto incagliare il vascello della IV gamma. Il prezzo è calato ma gli oneri sono aumentati, minando la competitività dei prodotti.

Nel primo trimestre del 2022, l'aggravio dei costi sostenuti dai produttori per le colture vegetali è stato del 20,4%²⁰. L'industria del *fresh cut* è energivora: il ferro, la plastica, i fertilizzanti, il combustibile per le macchine e la refrigerazione costante degli ambienti dello stoccaggio e della trasformazione per il mantenimento della catena del freddo. «Hanno inciso notevolmente gli imballaggi e il trasporto sulle voci di spesa: l'incremento è stato tra l'8 e il 10%», sottolinea il responsabile dell'Op.

Il decreto 23 dicembre 2022, pubblicato il 28 febbraio in Gazzetta Ufficiale²¹, ha destinato 10 milioni di euro alle imprese ortofrutticole produttrici di prodotti IV gamma. Già alla fine del 2020²², erano stati stanziati 20 milioni di euro per sostenere l'ecosistema agricolo per i vegetali *ready to eat*.

**TRA IL 2019
E IL 2022,
IL PREZZO
MEDIO AL
CHILOGRAMMO
DELLA FRUTTA E
DELLA VERDURA
TARGATE IV
GAMMA È SCESO
DA 6 EURO E
83 CENTESIMI
A 6 EURO E 59
CENTESIMI**

¹⁷ <https://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11426>

¹⁸ <https://www.freshcutnews.it/2023/02/16/volumi-prezzi-prodot-ti-iv-gamma-i-dati-2022-e-di-genna-io-2023/>

¹⁹ <https://www.italiafruit.net/la-iv-gamma-in-un-vicolo-cieco>

²⁰ <https://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11813>

²¹ <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2023/02/28/23A01173/sg>

²² <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16340>

**TROPPE AZIENDE
SONO SALITE SUL
CARRO RITENUTO
VINCENTE.
ALCUNE STANNO
MORENDO
O VENGONO
ASSORBITE DA
QUELLE PIÙ
GRANDI PERCHÉ
NON REGGONO
IL PESO DELLA
CONCORRENZA**

Le cause dello scombussolamento, però, sono rintracciabili anche in un elemento strutturale che ha contraddistinto il settore, fin dai suoi primi sviluppi. «Troppe aziende sono salite sul carro ritenuto vincente. Alcune stanno morendo o vengono assorbite da quelle più grandi perché non reggono il peso della concorrenza». L'alta redditività del settore ha fatto gola agli agricoltori che hanno posato la vanga e hanno poi costruito impianti di lavaggio e confezionamento ai margini delle tenute, divenendo degli industriali. L'offerta ha sopravanzato la domanda e il collo di bottiglia si è fatto sempre più stretto, soprattutto in tempi di crisi economica e di stagnazione dei consumi, dove il prezzo più basso la fa da padrone. «La carenza della materia prima è un fobia che si ripropone periodicamente. E ogni anno facciamo lo stesso errore. Nel 2022, ho buttato il 30% del prodotto», dice l'imprenditore bergamasco.

Alle domande di *Terra!* riguardanti le questioni finora analizzate, molti operatori del *fresh cut* non hanno risposto, tergiversando o posticipando l'intervista a data indefinita. Un'insegna della Gdo ha rifiutato di rilasciare dichiarazioni in merito alle attuali dinamiche del comparto, dicendo di lavorare «a tavoli interni ed esterni con le organizzazioni di settore su questa materia che è in grande evoluzione».

FINE TURNO MAI

Fino a qui è stato utile raccontare i principali meccanismi di funzionamento del settore proprio per le sue specificità. Come funziona il mondo del lavoro all'interno di questa filiera? Di certo è una tipologia di lavoro molto diversa da quella a cui siamo abituati a pensare quando parliamo di agricoltura. In questo caso, infatti, molto del lavoro «agricolo» si svolge all'interno delle serre, con ritmi estremamente serrati e precisi. La costante che abbiamo rintracciato nel corso del lavoro di inchiesta è che si tratta di un lavoro estenuante, massacrante.

Abhai²³ dice di non aver mai lavorato in una serra, nonostante abbia un contratto agricolo. Sta sempre «sulle macchine», osservando cumuli di insalata scorrere sul nastro. È assunto direttamente dall'Op. Ed è stanco. «Vogliono andare sempre più veloci, forzando i macchinari a fare di più», riferendosi ai capi. Abhai percepisce 1.200 euro netti al mese ma con lo straordinario sfiora

23 Nome inventato per tutelare la privacy del lavoratore. Le interviste fatte ai lavoratori indiani sono state possibili grazie all'aiuto dell'Organizzazione internazionale per le migrazioni (Oim).



La IV gamma è strettamente legata all'innovazione tecnologica. Nei campi ormai è tutto meccanizzato, la raccolta avviene attraverso piccoli automezzi che falciano e risucchiano l'insalata.





24 "I cittadini indiani regolarmente soggiornanti in Italia sono 153.946 al 1° gennaio 2021. [...] La distribuzione territoriale della popolazione indiana vede prevalere il Nord Italia, dove si trovano circa i tre quinti della comunità. In particolare la presenza è rilevante in Lombardia (prima regione per presenze indiane), che accoglie il 30 % circa della comunità". <https://www.lavoro.gov.it/documenti-e-norme/studi-e-statistiche/Documents/Rapporti%20Annuali%20sulle%20comunit%C3%A0%20migranti%20in%20Italia%20-%20anno%202021/India-rapporto-2021.pdf>. Secondo L'Istat, su 12.680 permessi di soggiorno rilasciati nel 2021 alla comunità indiana, il 37,7 % è per motivi di lavoro: <https://www.istat.it/it/files/2022/10/Report-cittadini-non-comunitari-2022.pdf>

25 <https://www.tuttitalia.it/lombardia/provincia-di-bergamo/statistiche/cittadini-stranieri/india/>

i 1.500 euro. Il freddo, racconta, è la costante nel trambusto metallico del capannone industriale. Circa 70 persone lavorano nello stabilimento nella provincia di Bergamo: gli indiani sono la maggioranza schiacciante. Le donne sono poche e si occupano della “monda”, del taglio dell’insalata.

I lavoratori stranieri prestano braccia all’industria agroalimentare lombarda²⁴. Nella provincia di Bergamo, la manodopera indiana, perlopiù sikh, è una presenza importante e consolidata. Vive attorno agli indotti industriali: Martinengo, Telgate e Romano di Lombardia sono i tre piccoli capoluoghi orobici della comunità²⁵ che, negli anni, ha eretto i propri luoghi di culto. Il Gurdwara Singh Sabha a Cortenuova, ogni domenica mattina, è un brulichio di fedeli. Il tempio è un capannone riconvertito, incastrato tra i cubi di cemento della logistica. Nel suo ventre, centinaia di persone pregano assiepate davanti all’altare, mangiano il cibo tradizionale, seduti a terra, le gambe accavallate. E si rilassano, togliendosi di dosso, non solo metaforicamente, gli abiti da lavoro. Tra di loro, si esprimono solitamente in punjabi. Ma i termini “contratto”, “indeterminato”, “straordinario” e “busta paga” emergono unicamente in italiano.

La IV gamma non fa eccezione. La forza lavoro indiana è fondamentale. Soprattutto tra le linee della trasformazione e del confe-



zionamento. Nei campi, la meccanizzazione della raccolta ha fatto tabula rasa del sudore umano, con piccoli automezzi che falchiano e risucchiano le insalate, guidati da braccianti, prevalentemente indiani, pakistani o provenienti dai Paesi del Nord Africa. «Sei o sette persone sono in media impiegate per dieci ettari di coltivazioni», spiega l'imprenditore bergamasco.

Nelle aziende più piccole, invece, dove le macchine ancora non si sono imposte, le braccia sono ancora fondamentali. Chintan²⁶ lo sa bene. La schiena piegata tra le gallerie in plastica delle serre per «200, 300 ore» al mese. Ha lavorato per oltre 12 anni in una tenuta agricola, le cui insalate, consegnate ad un'Op del territorio, andavano ad ingrossare le fila della IV gamma. Quest'anno è stato mandato via, senza nessun preavviso. «Ho iniziato prendendo cinque euro l'ora. L'anno scorso sono arrivato ad otto euro», spiega. Con il solito meccanismo: una parte del suo stipendio in busta, dove erano segnate meno ore per un corrispettivo di 400 euro. Il resto era dato in nero. Racconta di essere stato trattato male dal padrone, con insulti e umiliazioni. «Non potevo neanche fermarmi per prendere un caffè». Chintan non avrebbe mai immaginato di ritrovarsi in quelle condizioni. Aveva attraversato due continenti, pagando una pletora di trafficanti, nazione dopo

All'interno dello stabilimento dove l'insalata viene selezionata, pulita, confezionata e distribuita.

Nelle aziende più innovative si possono trovare macchinari all'avanguardia, come lo scanner che riconosce le foglie "belle" da quelle "brutte". Le temperature in questi ambienti non arrivano a 7 gradi.

²⁶ Nome inventato per tutelare la privacy del lavoratore.



Ogni lavoratore ricopre un ingranaggio della catena di montaggio che trasforma la piantina di insalata in una confezione porta all'uso.

Il tempo che trascorre dalla raccolta alle piattaforme logistiche della Gdo non supera le 48 ore.



nazione, per farsi portare verso in Occidente. Giunto in Italia, non mangiava da quattro giorni. Il suo primo pensiero è stato di chiamare i parenti in India.

LA GIUNGLA DEI CONTRATTI

Negli impianti di trasformazione, ogni impresa applica un contratto diverso per i lavoratori e le lavoratrici alle dirette dipendenze, nonostante il comparto produttivo sia lo stesso. Le tipologie individuate: quello agricolo, del commercio, quello per i dipendenti della piccola e media industria, quello dell'ortofrutta e quello per l'industria alimentare. Quest'ultimo, secondo i sindacati interpellati, sarebbe l'articolazione più consona alle attività svolte negli stabilimenti di lavaggio e confezionamento. Ma presuppone un costo maggiore per le aziende e, di conseguenza, un salario più alto per la componente operaia. Il contratto per i dipendenti di aziende ortofrutticole e agrumarie riporta, tra gli ambiti di applicazione, le "attività di produzione e commercializzazione dei prodotti di IV gamma".

Nessuna forma contrattuale, però, tutela la pressione tra le linee, che diventa estenuante quando le richieste della Gdo si fanno impellenti. «Sai quando entri ma non sai quando esci» è il commento di Milena²⁷, una lavoratrice italiana per una realtà bresciana del *fresh cut*. «Guadagnamo troppo poco per ciò che facciamo», prosegue. Le ore in esubero, circa 2,3 al giorno durante i picchi produttivi, le vengono pagate regolarmente in busta paga. Amira²⁸, invece, è assunta a tempo indeterminato in un'azienda nella cintura agricola della provincia di Bergamo e dice di aver lavorato anche 12 ore al giorno, inframmezzate da una pausa di dieci, venti minuti. «L'azienda definisce i miei turni e li cambia a suo piacimento, a seconda degli ordini o dell'umore del capo», rivela. La sua storia evidenzia come le logiche del profitto e le forme di disciplinamento della manodopera camminano sullo stesso binario. Nel settore, la turnazione è spalmata generalmente su tutta la settimana, domenica compresa, contemplando un giorno di riposo. Le analisi di Lo Cascio e Perrotta²⁹ si concentrano su questo aspetto: ricostruiscono, attraverso una serie di interviste, le modalità con cui una nota impresa degli ortaggi *lightly processed* ha introdotto l'orario notturno e quello domenicale. La causa scatenante: le pretese commerciali del cliente. Se le nuove esigenze non fossero state rispettate

**NELLA
PROVINCIA DI
BERGAMO, LA
MANODOPERA
INDIANA,
PERLOPIÙ
SIKH, È UNA
PRESENZA
IMPORTANTE
E CONSOLIDATA.
VIVE ATTORNO
AGLI INDOTTI
INDUSTRIALI:
MARTINENGO,
TELGATE
E ROMANO
DI LOMBARDIA**

²⁷ Nome inventato per tutelare la privacy della lavoratrice.

²⁸ Ibid.

²⁹ M. Lo Cascio, D. Perrotta, *Subcontracted Migrant Labour and Just-in-time Retail Chain Requirements: A Qualitative Research on the Bagged Salad Commodity System in Northern Italy*, Revue européenne des migrations internationales, 2022.

**NEGLI IMPIANTI DI
TRASFORMAZIONE,
OGNI IMPRESA
APPLICA UN
CONTRATTO
DIVERSO PER I
LAVORATORI E
LE LAVORATRICI
ALLE DIRETTE
DIPENDENZE,
NONOSTANTE
IL COMPARTO
PRODUTTIVO SIA
LO STESSO**

in tempi rapidi, ci sarebbe stato il cambio della fornitura. Questo, per i due accademici, è l'ennesima dimostrazione dello strapotere delle catene distributive sulla filiera.

ESTERNALIZZARE LA FATICA

«Andando avanti con l'età, abbiamo sviluppato delle malattie professionali che interessano la parte superiore del corpo: la colonna vertebrale, le spalle, le mani e i gomiti», dice Alessia³⁰, dipendente da oltre vent'anni. Il lavoro è ripetitivo e usurante. Gli operai e le operaie pronunciano spesso queste aggettivi. Tagliare, pulire, alzare e abbassare pesi, essere costantemente sulla linea, preparare i bancali. È la fabbrica, la catena di montaggio dell'agroalimentare. Alcune aziende, come quella di Alessia, hanno riconosciuto il problema e hanno cercato delle soluzioni. Altre, invece, stando alle interviste fatte da *Terra!* alle organizzazioni sindacali e ai lavoratori, perseguono la strada della produttività a tutti i costi. L'automazione e l'acquisto di nuovi macchinari all'avanguardia, nelle imprese più importanti, hanno alleggerito il carico di lavoro.

Amira prepara 500 colli al giorno. E lo fa, sentendo i morsi del freddo. Uno degli assiomi del settore è mantenere basse le temperature per la deperibilità del prodotto vegetale: il termometro non deve sfiorare i 7 gradi, nelle celle di conservazione, e i 14 negli ambienti di lavoro. Un elemento critico palesato più volte dagli operai presi in considerazione. «Mi si intorpidiscono le dita della mano», racconta Amira. La divisa in dotazione non è sufficiente a lenire le rigidità climatiche del capannone. Indossa un pile per tenersi calda.

Molte imprese hanno esternalizzato porzioni sempre più consistenti della manodopera per diverse fasi della produzione, affidandosi ad agenzie per il lavoro, cooperative e Srl che subappaltano ad altre società. Lo scopo: far fronte ai momenti di massima intensità. Ciò ha determinato flessibilità e precarizzazione della forza lavoro, sufficientemente elastica alla ciclicità produttiva dettata dai desideri commerciali *just in time* dei supermercati. «Si estende arbitrariamente l'orario lavorativo, si comprimono i salari e si aumentano a dismisura i ritmi. Ed è possibile tutto questo creando un bacino di operai con meno tutele, a cui attingere», spiega Sergio Caprini, sindacalista Slai Cobas Sc.

La storia di Devendra³¹ è rappresentativa di quanto il discrimine tra l'appalto e l'intermediazione sia labile e controverso. È assunto

30 Nome inventato per tutelare l'anonimato del lavoratore.

31 Ibid.



da una cooperativa con un contratto full time di 8 ore. Dovrebbe pulire i pavimenti di un'azienda della provincia di Bergamo per 1.200 euro al mese. Invece è assegnato al confezionamento degli ortaggi e, in caso di necessità aziendali, svolge anche altre mansioni. Lavora 9 ore al giorno, raggiungendo vette anche di 11 ore consecutive. La pausa, dice, è soltanto una e dura 30 minuti.

Appaltare la manodopera e la sua organizzazione ad entità terze è una pratica diffusa in molti comparti industriali. A spiccare, in base alle cronache giornalistiche, è quello della logistica. Ma anche il comparto della macellazione e confezionamento della carne, come verrà approfondito nel prossimo capitolo. Le cooperative, a differenza di quanto avviene nelle coltivazioni dei meloni, risultano essere entità più grandi e strutturate.

L'azione sindacale degli ultimi anni, però, ha conseguito risultati. Nella zona del bresciano, si sono avviati processi di internalizzazione dei lavoratori della IV gamma. Risalendo faticosamente la china, come commenta Enrico Nozza Bielli, segretario della Flai Cgil di Brescia. «Abbiamo reso sconveniente l'uso delle cooperative, imponendo nelle aziende l'utilizzo dello stesso contratto per tutti gli operai», rivela il sindacalista. I più adoperati: il multiservizi e il trasporto merci.

**Un lavoratore
trasporta cassette
di insalata pronte a
essere caricate nei
camion e inserite nel
mercato della Grande
Distribuzione.**

LE LEGISLAZIONE SULLE SERRE

In Lombardia, sono oltre 2000 gli ettari di terreno agricolo coperti da serre. Le norme regionali che regolano le serre fisse e le serre mobili in agricoltura sono differenti e presentano molte lacune che dovrebbero essere colmate, per prevenire la diffusione di impianti non autorizzati, ma anche per offrire indicazioni più dettagliate alle istituzioni che devono effettuare i controlli. Lo segnala Legambiente, che nel 2019 ha curato un dossier sul tema¹, in cui ha avanzato delle proposte alla Regione e ai comuni lombardi per tutelare i territori in cui le produzioni agricole in serra insistono in misura maggiore.

La prima norma di riferimento è la **Legge Regionale n.12/2005**², seguita poi dalla **L.R. n.4/2008**. Le due leggi introducono per le serre fisse **rapporti di copertura massimi pari al 40% della superficie aziendale, anche su terreni non contigui, che insistono su comuni diversi. Questi rapporti arrivano al 48% per le aziende agricole esistenti alla data di prima approvazione del Piano di governo del territorio (PGT)**. Le strutture devono tenere conto dei PGT dei singoli comuni, per non violare le norme paesaggistiche. Sulle **serre mobili**, il riferimento legislativo è l'art.6 del D.P.R. 6 giugno 2001³, che ne autorizza l'installazione senza permesso di costruire. Ma è solo dopo qualche anno, con il **decreto legislativo 25 novembre 2016**⁴, che si stabilisce che le serre mobili stagionali senza strutture in muratura rientrano **nel regime di edilizia libera**, quindi un imprenditore agricolo che vuole installarle, deve solo notificare al comune la conversione del terreno agricolo a coltura in serra.

La **delibera 7117/2017**⁵ fa chiarezza su alcuni aspetti. La delibera prevede che per le serre mobili,

alla comunicazione al Comune, vada allegata anche una relazione contenente un inquadramento rispetto alle indicazioni degli strumenti di pianificazione locale e sovraordinati, una valutazione di impatto paesaggistico, una relazione di compatibilità idraulica, "nonché una cartografia che indichi l'ubicazione del manufatto nell'ambito della superficie dell'azienda, la superficie agricola totale interessata e una relazione relativa alle tipologie colturali/produitive".

E introduce due categorie di serre mobili, specificando la durata.

Le serre mobili stagionali: vengono rimosse periodicamente **al termine del ciclo produttivo stagionale, almeno una volta all'anno**, per il tempo necessario a far riposare il terreno e quindi a riprendere le attività agricole in pieno campo (minimo tre mesi). Per quelle costruite con opere in muratura, c'è l'obbligo di comunicazione di inizio lavori asseverata (CILA);

Le serre mobili temporanee: hanno una **durata in anni legata alla coltivazione da proteggere; tale durata non può comunque essere superiore ai cinque anni**, al termine dei quali le serre devono essere completamente scoperte, lasciando il terreno nudo per almeno un ciclo produttivo.

Ma la grande novità introdotta dalla delibera sta nel cap. 3 dell'allegato A, che aggiunge i rapporti di copertura massimi, **che possono raggiungere il 70% della superficie aziendale per le serre stagionali, il 60% per le serre temporanee, calcolando questo rapporto su tutti gli appezzamenti, anche non contigui**. Con questa delibera, le procedure si semplificano. Per le serre mobili, non è neanche richiesta l'autorizzazione paesaggistica.



Nell'ottobre del 2018, la Regione Lombardia ha formulato un parere sulla base di alcune questioni sollevate da Legambiente. E chiarisce che i Comuni hanno piena facoltà di prevedere rapporti di copertura inferiori al 40% o 48% per le serre fisse, all'interno dei propri strumenti urbanistici. Nel parere, si legge che questo limite non impedisce al singolo comune che voglia tutelarsi per ragioni ambientali, di prevedere percentuali inferiori sul proprio territorio di competenza. Come sottolinea Legambiente, questo parere conferirebbe ai comuni una grande libertà di azione. Il condizionale è d'obbligo, visto che i Comuni dovrebbero decidere come e quanto presidiare il proprio territorio. Sono gli uffici comunali che dovrebbero predisporre un monitoraggio delle serre, di nuova o vecchia installazione, per verificare il rispetto al quadro normativo. Ma la vigilanza su questo settore appare ancora molto debole. Legambiente ha messo a confronto la normativa lombarda in materia di serre con quella della regione Veneto, che sembra essere più completa, soprattutto per l'analisi agronomica che la accompagna. Tra le richieste di Legambiente alla Regione c'è infatti **la realizzazione di**

una relazione tecnico-agronomica, che definisca elementi classificatori e criteri più stringenti per orientare l'installazione della serra. E c'è la restituzione di una "capacità pianificatoria" ai comuni, che valuteranno, caso per caso, la "capacità di scarico" della serra, sostenibile per quel territorio. Tra le altre cose, si propone anche che **ai comuni vengano affidate funzioni di controllo del rispetto del requisito di stagionalità, che regola la rimozione delle serre mobili e il riconoscimento delle serre e quindi della normativa che lo disciplina come un settore specifico.** Peraltro ai comuni **si chiede di svolgere una ricognizione puntuale della superficie coperta da serre e di introdurre una classificazione delle strutture per la coltivazione in serra esistenti nel comune.**

1 <https://www.legambientebergamasca.it/wp-content/uploads/2019/10/Dossier-serre.pdf>

2 <https://normelombardia.consiglio.regione.lombardia.it/NormeLombardia/Accessibile/main.aspx?iddoc=lr002005031100012&view=showdoc>

3 <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2001/11/15/01A12340/sg>

4 <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/11/26/16G00237/sg>

5 https://www.indicenormativa.it/sites/default/files/2020-02/DGR%20X_7117_25%2009%202017.pdf



LA TERRA DEI SUINI





«Qui ci sono più maiali che esseri umani» è una frase che nella provincia di Brescia viene recitata come un mantra. Un dato di realtà che racconta di una regione, la Lombardia, che ospita il 50% dei capi suini presenti su tutto il suolo nazionale, oltre 4 milioni stipati in 6.747¹ allevamenti.

Nel 2021 sono stati macellati in Italia 10,9 milioni di capi². Lombardia ed Emilia-Romagna detengono il primato per numero di capi macellati, rispettivamente con una quota pari al 36% e al 35% del totale nazionale. In Italia, l'88% dei maiali è rinchiuso in allevamenti di grandi dimensioni. Pur essendo appena il 10% delle aziende totali, contengono ciascuno più di 500 animali³.

Mediamente il 20% della carne di una carcassa di un suino pesante è destinata ai prosciutti DOP, il 60% alla trasformazione in salumi e insaccati, solo il 20% alla carne fresca⁴. Un dato che spiega in parte la necessità di importare annualmente oltre un milione di tonnellate di carni suine, con una preferenza per tagli già macellati, freschi e refrigerati, e un apporto più marginale degli animali vivi. Il tasso di autoapprovvigionamento in Italia si aggira dunque intorno al 62%⁵, con più di un terzo della carne consumata proveniente da fuori confine.

L'industria nazionale del suino ha un fatturato di circa 8 miliardi di euro, con un valore delle esportazioni da oltre 2 miliardi l'anno⁶. Il suino allevato nello Stivale - quasi sempre industrialmente, in allevamenti intensivi che in Lombardia contano mediamente 1000 capi⁷ - si distingue per il peso elevato, oltre i 160 chili, a fronte dei 100/110 kg del resto d'Europa. In Italia, infatti, le tempistiche di ingrasso sono più estese perchè finalizzate alla produzione di quello che in gergo viene chiamato "suino pesante", con carni più mature e uno strato maggiore di grasso. È questo il tipo di maiale utilizzato per la trasformazione in prosciutti e salumi commercializzati con il bollino di una delle 42 Indicazioni Geografiche⁸, 21 DOP e 21 IGP⁹ esistenti nel nostro Paese, cui è destinato circa il 70% dei

1 Anagrafe nazionale zootecnica, dato rilevato al 31 dicembre 2022.

2 Istat, Consistenze degli allevamenti, http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCSP_CONSISTENZE

3 Terra!, Prosciutto Nudo. I costi nascosti dell'allevamento industriale dei maiali, aprile 2018

4 La competitività del settore suinicolo. Il quadro del settore, i trend emergenti e gli strumenti a supporto del rilancio della filiera nazionale. Rete rurale nazionale, dicembre 2020

5 Ismea, Scheda Suino, novembre 2022

6 Ismea, Scheda Suino, novembre 2022

7 Estrapolazione di dati forniti dall'Anagrafe nazionale zootecnica

8 Ismea, Scheda Suino, novembre 2022

9 Ibid.



maiali allevati in Italia. Tra questi disciplinari ci sono il Prosciutto di Parma o il San Daniele, che prevedono che i maiali utilizzati per la trasformazione siano nati, allevati e macellati in Italia.

Nel corso del 2022 le macellazioni hanno subito una forte contrazione: 10,3 milioni in un anno, circa con una diminuzione di 600 mila capi in meno in dodici mesi¹⁰. Una carenza di offerta, trasversale in tutta Europa, dovuta all'emergenza della peste suina e all'incremento delle spese di allevamento determinato dall'aumento dei costi della materie prime. L'incremento dei costi di produzione ha inciso maggiormente sulla filiera italiana, con particolari rincari per gli allevatori, visti i tempi più lunghi dell'ingrasso. Gli aumenti hanno riguardato tutti gli input produttivi, ma in misura minore quelli relativi alla forza lavoro che, come vedremo, resta il fattore più flessibile e spesso sacrificabile dell'intera filiera. Nei primi nove mesi del 2022 Ismea, l'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, ha registrato un + 26% per i mangimi, + 82% per l'approvvigionamento energetico e appena un 2%¹¹ in più per i salari. Un complessivo rincaro che ha comportato aumenti nei prezzi degli animali vivi e delle carni nostrane e, nel 2022, una conseguente crescita delle importazioni, tendenzialmente in calo nel periodo precedente, tra il 2017 e il 2021.

Capannoni per l'allevamento di suini nel cremonese.

Ogni stabilimento ha nelle sue vicinanze una vasca d'acqua o "lagone", utilizzata come approvvigionamento di acqua che serve per la produzione.

¹⁰ Ibid.

¹¹ Ibid.



Immagine aerea di uno stabilimento per l'allevamento di suini nella provincia bergamasca. Dietro i capannoni sono presenti le serre di un'azienda della IV gamma.

UNA FILIERA PARCELLIZZATA

La filiera suinicola è considerata un'eccellenza italiana con alcune produzioni - i prosciutti in particolare - conosciuti in tutto il mondo. Già con il rapporto Prosciutto nudo¹² avevamo evidenziato le criticità ambientali di un prodotto simbolo del made in Italy. Questo rapporto si interroga invece su quanto sia sacrificabile la forza lavoro in questo settore. Ed è per queste ragioni che l'indagine si è incentrata su un aspetto centrale della filiera della carne: il costo del lavoro. Come vedremo più avanti, sono diverse le storture che compongono la filiera e appare evidente che ancora una volta è il costo del lavoro ad essere l'elemento maggiormente comprimibile. Tuttavia, dalle evidenze emerse nel corso della ricerca sul campo, non sono stati riscontrati fenomeni di caporalato propriamente detto. Nonostante questo, le criticità e le forme di sfruttamento del lavoro (e degli animali) appaiono evidenti.

In Lombardia, come nel resto d'Italia, la filiera suinicola si presenta profondamente frammentata e raramente le varie fasi della lavorazione sono integrate in un'unica area. Le aziende di allevamento suinicolo in tutto il paese sono oltre 115 mila mentre le imprese di trasformazione si aggirano intorno alle 3 mila¹³: le più grandi svol-

¹² Terra!, Prosciutto Nudo. I costi nascosti dell'allevamento industriale dei maiali, aprile 2018

¹³ Ismea, Scheda Suino, novembre 2022

gono attività di macellazione, sezionamento e lavorazione finale, le altre solo un segmento del processo produttivo. Il macello acquista suini vivi dagli allevatori e rivende tagli all'industria di trasformazione. «La parcellizzazione è un tratto tutto italiano, con una miriade di piccole imprese private operanti tra allevatori, macellatori e trasformatori», fanno sapere da Assica, Associazione Industriale delle Carni e dei Salumi, organizzazione datoriale di settore. Una peculiarità che si ripercuote sulla fase di commercializzazione dei prodotti in cui la frammentazione della filiera sconta una certa debolezza nel confronto con l'anello finale della distribuzione. Per far dialogare le parti produttive è stata istituita, per la prima volta nel 2007, la Commissione Unica Nazionale Suini, un tavolo in cui a cadenza settimanale vengono stabiliti i prezzi degli animali vivi e di alcuni tagli di carne, dopo una mediazione tra i rappresentanti degli allevatori e quelli dell'industria. Le riunioni, non sempre in grado di giungere a una sintesi, stabiliscono dei prezzi previsionali che possono essere utilizzati dagli operatori commerciali quale riferimento nei contratti di compravendita e di cessione. A causa degli aumenti generali del 2022, il prezzo dei suini pesanti (160-176 Kg) è arrivato nel mese dello scorso ottobre a superare i 2 €/kg peso vivo posizionandosi su un livello superiore di quasi il 36% rispetto all'anno precedente.

IL PREZZO LO FA LA GDO

Se è vero che il prezzo a scaffale è aumentato - nel 2023 il prosciutto crudo di Parma Dop costava 28,47 euro al kg (+11,9% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente), la carne fresca 7,89 euro al kg, + 10,9% - non è stato, però, un aumento proporzionale rispetto ai costi di produzione¹⁴. Ancora una volta, come denunciato più volte da Terra!, i prezzi finali li fa la Gdo e le marginalità di guadagno per le aziende di trasformazione sono ridotte. Questa è una conseguenza di politiche di commercializzazione molto aggressive, messe in atto da discount e insegne della distribuzione anche per prodotti Dop e Igp che finiscono per essere posizionati anche loro tra i prodotti a primo prezzo, quelli cioè più convenienti. Secondo alcune delle persone che abbiamo intervistato, queste politiche rischiano di costringere l'intero settore a vendere a basso costo, soprattutto quando messe in atto da produttori associati a un Consorzio che finiscono per penalizzare tutti gli altri aderenti. Un approccio alla vendita teoricamente proibito.

LA PARCELLIZZAZIONE È UN TRATTO TUTTO ITALIANO, CON UNA MIRIADE DI PICCOLE IMPRESE PRIVATE OPERANTI TRA ALLEVATORI, MACELLATORI E TRASFORMATORI», ASSICA - ASS. INDUSTRIALE DELLE CARNI E DEI SALUMI

¹⁴ Ismea Mercati, Suini, report mercati CUN, settimana dal 10 al 16 aprile.

**SE È VERO
CHE NEL 2023
IL PREZZO A
SCAFFALE È
AUMENTATO,
NON C'È
STATO, PERÒ,
UN AUMENTO
PROPORZIONALE
RISPETTO
AI COSTI DI
PRODUZIONE**

Infatti, recependo la direttiva europea sulle pratiche sleali (633 del 2019), il decreto legislativo 198/2021¹⁵ prevede una serie di prescrizioni utili a tutelare gli operatori del settore agroalimentare da queste azioni. La legge introduce una serie di tutele nella stipula dei contratti, obbligatoriamente in forma scritta, nelle tempistiche di pagamento, stabilite in 30 giorni per i prodotti deperibili, e nell'imposizione di servizi e prestazioni accessorie non direttamente correlate alla prestazione di fornitura e non previamente pattuite. Un enorme passo avanti anche per la filiera produttiva suinicola. «Dalla legge scritta alla pratica ci vuole del tempo», fanno sapere da Assica. «Si stabilisce ad esempio che non si può andare sotto il costo di produzione, ma in una filiera frammentata come la nostra la stima è diversa per ogni azienda, difficile da quantificare. Restiamo comunque favorevoli all'introduzione di procedure standardizzate». Rispetto al processo di riforma sulle Indicazioni Geografiche avviato dalla Commissione Europea nel 2022, l'associazione ribadisce la necessità di una maggiore unitarietà e di un rafforzamento del ruolo dei consorzi che potrebbero, secondo Assica¹⁶, essere insigniti della facoltà, tramite la certificazione delle Camera di Commercio, di fissare dei prezzi minimi al consumo.

SUBAPPALTARE LA MANODOPERA

In una filiera così parcellizzata, costretta a mantenere bassi i costi di produzione, che peso ha il costo del lavoro e come viene gestito? A giugno 2020 nel mantovano¹⁷ esplose un focolaio di Covid-19 all'interno di un impianto di macellazione di carne suina. L'azienda si affrettò a chiudere il mattatoio e a spostare migliaia di maiali presso un altro macello, in provincia di Cremona. Niente di straordinario, in un periodo in cui il virus continua a mietere vittime tra la popolazione e i luoghi di lavoro finiscono per trasformarsi nel principale veicolo di trasmissione dell'infezione. Ma dagli esiti dei tamponi effettuati sui lavoratori emerge un dato interessante: a risultare positivi sono dodici persone, tutte assunte da una cooperativa che lavora in appalto. La storia si ripete, quasi identica, in un altro macello della zona¹⁸. Il virus colpisce soprattutto i lavoratori delle cooperative, segno tangibile che, come abbiamo raccontato nelle pagine precedenti, anche nel caso della filiera suinicola buona parte del lavoro è stato esternalizzato in cooperative dove, pur adempiendo in molti casi agli stessi compiti dei dipendenti direttamente assunti dall'azienda, a fine

¹⁵ Decreto legislativo 8 novembre 2021, n.198, <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2021/11/30/21G00202/sg>

¹⁶ Assica, Rapporto annuale 2021, Analisi del settore e dei dati economici, 22 giugno 2021

¹⁷ Effat, Covid-19 outbreaks in slaughterhouses and meat processing plants, 30 giugno 2020

¹⁸ Ibid.



mese gli operai ottengono paghe sensibilmente inferiori e godono di diritti e tutele al ribasso, quando non del tutto inesistenti.

«Anche in piena emergenza abbiamo lavorato uno attaccato all'altro, senza mascherine», testimonia Ravi¹⁹, operaio indiano che abbiamo incontrato nel corso dell'indagine ma che, per ragioni di sicurezza preferisce mantenere l'anonimato. Ravi dal 2016 squarta, disossa e taglia pezzi di maiale - oltre 400 gli animali lavorati ogni ora. Pur svolgendo sempre lo stesso lavoro presso la stessa azienda, formalmente il suo contratto passa da una cooperativa all'altra e tutte le volte parte del salario viene pagato fuori busta, in nero, dichiarando quantitativi di ore lavorate inferiori a quelli reali. Ravi racconta una realtà esemplificativa di un settore, lo fa con un italiano incerto e, per dimostrare i torti subiti, mostra una profonda cicatrice. Nel 2020, tra il taglio di una coscia di prosciutto e l'altro, dopo ore di lavoro usurante, il coltello solca un muscolo della sua mano. «Sono stato tre mesi a casa e non mi hanno pagato né malattia né infortunio», racconta, ricordando inoltre la minaccia ricevuta dalla cooperativa che lo aveva assunto: se non fosse presto tornato a lavoro avrebbe potuto anche farsi da parte per sempre.

La pratica di spostare i lavoratori da una cooperativa all'altra, sembra una tendenza consolidata. È il caso delle lavoratrici di un impor-

Un trattore durante lo sversamento dei liquami, una pratica dal forte impatto ambientale.

¹⁹ Nome di fantasia



L'interno di un capannone dove vengono allevati i suini in provincia di Cremona.

Le condizioni igieniche delle strutture sono spesso pessime e infestate di topi e blatte.

tante salumificio in provincia di Milano. Quasi tutte donne, l'80% straniera, nella fabbrica ci sono circa 200 operaie. Quaranta di loro passano da una cooperativa all'altra, al ritmo di appalti non sempre del tutto trasparenti, tanto da finire nel mirino della Guardia di Finanza di Lecco che nel 2022 ha sequestrato alla società 4 milioni di euro. L'inchiesta per frode fiscale ha accertato un presunto utilizzo delle cooperative esclusivamente come "serbatoi di manodopera" a basso costo con un meccanismo che avrebbe consentito di evadere l'I-va, dal 2015, e di non versare contributi previdenziali e assicurativi ai lavoratori. A seguito delle irregolarità rilevate, l'azienda ha cambiato società appaltatrice ma, a detta delle operaie, la situazione in fabbrica è pressoché identica, se non peggiore. Ecco perché il sindacato cui sono iscritte, lo Slai Cobas Sc, ha presentato a inizio 2023 un nuovo esposto per fare luce sulle caratteristiche di questo nuovo appalto.

«I ritmi sono estenuanti e i turni di lavoro vengono comunicati spesso il giorno prima, rendendo impossibile l'organizzazione familiare», dice Roberta²⁰ che nello stabilimento lavora da quindici anni durante i quali ha collezionato due ernie del disco. La sua mansione è quella di controllare e imbustare i salumi, affettati dalle dipendenti fisse, che arrivano su un nastro trasportatore. La produttività negli ultimi tempi è aumentata grazie agli investimenti in macchinari. Ma

20 Nome di fantasia

il numero di addette sulle linee è sempre lo stesso e Roberta arriva a maneggiare anche tremila buste di salumi l'ora, in piedi, per sette ore al giorno, a una temperatura fissa di quattro gradi. Nonostante le mansioni e i turni siano i medesimi, Roberta arriva a guadagnare poco più di mille euro, senza gli straordinari, circa trecento in meno di quanto riportato nella busta paga mensile delle dipendenti dirette. «Adesso abbiamo indumenti diversi, forniti dalla ditta appaltatrice», racconta la donna. «Fino a qualche anno fa i camici ce li forniva l'azienda - in contrasto con quanto previsto dalla normativa sulla genuinità degli appalti - poi la vecchia cooperativa ci ha fatto strappare i loghi per differenziarci dalle dipendenti».

LE REGOLE DELL'APPALTO

L'attenzione al vestiario può sembrare irrilevante ma è invece uno dei tanti elementi decisivi per regolarità e genuinità di un appalto, aspetti su cui le aziende, negli ultimi anni, ripongono maggiore attenzione. Anche se impiegati in uno stesso stabilimento, lavoratori diretti e in appalto sono spesso divisi da linee di demarcazione tracciate sul pavimento. A volte, pur indaffarati su una stessa linea di produzione, la differenziazione è temporale e gli operai sono chiamati a lavorare su turni diversi. Infine, per essere lecito, l'appalto dovrebbe essere caratterizzato da un'autonomia di gestione di un intero settore produttivo, con il ricorso a mezzi propri: una prescrizione, come abbiamo visto, raramente rispettata.

Ravi è uno dei tantissimi immigrati ad aver trovato un impiego nella lavorazione della carne suina. Indiani come il nostro testimone, ghanesi, cinesi e cittadini di paesi dell'Est Europa che nel comparto valgono il 50% della forza lavoro impiegata. E questo è un dato esorbitante se pensiamo che l'incidenza di lavoratori immigrati nell'intero comparto della macellazione si ferma al 30% e scende al 10% se prendiamo in considerazione tutti i settori produttivi²¹. Molti di loro sono assunti in cooperative con contratti di lavoro flessibili e questo, per il sindacato, equivale a un risparmio sul costo del lavoro tra il 40 e il 50%²². L'appalto alle cooperative, a volte integralmente composte da lavoratori della stessa etnia, è più diffuso in linee produttive particolarmente faticose e maggiormente soggette all'aleatorietà del mercato, oltre che nei segmenti finali della lavorazione, come la pulizia dei tagli o il lavaggio della strumentazione. In moltissimi casi si

**ANCHE SE
IMPIEGATI IN
UNO STESSO
STABILIMENTO,
LAVORATORI
DIRETTI E IN
APPALTO SONO
SPESSO DIVISI
DA LINEE DI
DEMARCAZIONE
TRACCIATE SUL
PAVIMENTO**

²¹ Valeria Piro, L'intermediazione come infrastruttura. Caporali, cooperative e lavoro migrante nell'agro-alimentare, Labor. Il lavoro nel diritto 4, luglio-agosto 2022

²² Ibid.

**PER GLI
OPERAI DELLE
COOPERATIVE
IL SISTEMA È
DIVERSO: SE C'È
MENO LAVORO,
SI RESTA A CASA
E SI GUADAGNA
DI MENO.
I LAVORATORI
COSÌ INQUADRATI
SONO FACILMENTE
SOSTITUIBILI.**

applicano contratti nazionali, come quello della Logistica o quello delle Pulizie e Multiservizi, con buste paga di 400/500 euro inferiori rispetto al contratto di riferimento dell'industria alimentare.

«Fortunatamente nei macelli legati ai marchi più importanti la tendenza si sta invertendo, grazie all'attenzione mediatica e all'intervento dei sindacati», spiega Ivan Papazzoni della Cgil di Mantova, «ma non sappiamo cosa accade in centinaia di stabilimenti più piccoli, dove non riusciamo a entrare». E quest'ultimo aspetto, in un comparto molto parcellizzato e dove gli stabilimenti piccoli sono la maggioranza, è un problema. Inoltre, la sindacalizzazione risulta difficile se l'iniziativa non parte dai lavoratori stessi. Ma, dalle notizie in nostro possesso, non sono inusuali i casi in cui gli operai a volte sono stati costretti a dare le proprie dimissioni presso Caf compiacenti, e vengono di volta in volta assorbiti da una nuova cooperativa, senza aver maturato alcuno scatto di anzianità²³.

Yamir²⁴ lavora in un importante macello in provincia di Cremona. Ci mostra la sua busta paga di ottobre, poco meno di mille euro netti. Anche nel suo caso l'inquadramento è il contratto collettivo (CCNL) Multiservizi. La tipologia contrattuale di Yamir, anche lui indiano, però, non corrisponde affatto alle mansioni che effettivamente svolge. Se il CCNL Multiservizi prevede “servizi ausiliari alle produzioni industriali fuori linea” o “servizi di manutenzione di impianti industriali”, Yamir, al contrario, lavora parti del maiale esattamente come i dipendenti direttamente assunti dallo stabilimento (che hanno il contratto dell'industria alimentare), dalle 4 di mattina fino all'ora di pranzo. «Facciamo tutto con le mani, questa è l'unica differenza, ma siamo su una linea di lavorazione del maiale, non sulle pulizie», racconta. Chi, prima di lui nella catena, disossa l'animale con la lama, prende fino a 500 euro in più alla fine del mese. Nel suo stabilimento le cooperative sono tre e impiegano quasi 150 persone, in settori di vario tipo, tutte inquadrate con i contratti più svantaggiosi per il lavoratore, quello Multiservizi o delle Pulizie, a prescindere dalle mansioni realmente svolte che spaziano dal sezionamento al facchinaggio al congelamento delle carni. Altre 300 sono assunte dallo stabilimento e un'altra manciata di lavoratori, tutti stranieri, rispondono alle esigenze della produzione attraverso un'agenzia di somministrazione.

La differenza tra dipendenti e impiegati tramite cooperativa non è solo nel netto in busta paga. Ai primi, in caso di malattia, è corrisposto il 100% dello stipendio. Ai secondi il 40/50%, grazie a re-

²³ Testimonianze raccolte dal sindacato Flai CGIL di Mantova

²⁴ Nome di fantasia



Scrofe all'interno delle gabbie di gestazione di uno stabilimento.

Delle vere e proprie gabbie che limitano i movimenti naturali della scrofa e a volte la portano ad autolesionismo. Le scrofe passano quasi il 50% della loro vita rinchiusa.





Suini nella fase finale d'ingrasso, dove vengono portati al peso finale di macellazione di circa 160kg.

golamenti interni adottati dalle cooperative, nei quali viene inserita una clausola di non integrazione delle quote spettanti alla parte datoriale²⁵. I dipendenti hanno un sistema di banca ore che regola le ore lavorate in eccesso e quelle in difetto, con uno stipendio che resta costante a prescindere dai flussi di produzione. Per gli operai delle cooperative il sistema è diverso: se c'è meno lavoro, si resta a casa e si guadagna di meno. I lavoratori così inquadrati sono facilmente sostituibili. «Quando abbiamo scioperato», racconta l'operaio, «le linee di produzione sono andate avanti con altri immigrati, solitamente africani, sempre mandati dalla cooperativa. Se questi non sono disponibili l'amministrazione sposta alcuni suoi dipendenti sulla linea dove normalmente lavoriamo noi: dove sta allora la genuinità dell'appalto?», commenta Yamir.

La costante di queste forme di outsourcing resta il sottoinquadramento contrattuale della manodopera fornita. «È un sistema utile ai marchi più noti per scaricare le responsabilità delle scarse tutele ed evitare magagne legali», spiega Valeria Piro, professoressa di Sociologia e Metodologia della Ricerca Sociale che in una ricerca²⁶ del 2019 ha evidenziato problematiche del tutto analoghe nella macellazione e trasformazione di carne suina in Emilia Romagna. Per la ricercatrice il tema rilevante non è la genuinità,

²⁵ Come spiegato da rappresentanti sindacali di USB.

²⁶ Valentina Piro, La filiera italiana della carne e i diritti dei lavoratori, Progetto Voci Migranti a cura di Altraeconomia, Le debolezze della carne. Gli attori della filiera e gli interessi in gioco, settembre 2019

IL COSTO AMBIENTALE E SANITARIO DEGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI

Servono ben 6mila litri di acqua per produrre, in allevamento intensivo, un chilo di carne di maiale in un processo che libera 12 chili di CO2 nell'aria. Le tonnellate di deiezioni suine prodotte dagli allevamenti vengono stipate in enormi vasche, denominate lagoni, e poi distribuite nei campi come fertilizzanti. Un'operazione che provoca l'emissione di migliaia di tonnellate di ammoniaca - solo il 7,5% di queste sono monitorate - che vanno a formare particolato fine, Pm 2,5, responsabile di cinquantamila morti premature stimate ogni anno in Italia. Gli allevamenti pesano per quasi il 17% nella formazione di Pm 2,5, una percentuale che in Lombardia arriva a toccare il 50% nelle fasi acute. E secondo le analisi di Greenpeace circa la

metà degli stabilimenti grandi inquinatori, quelli che sono costretti a comunicare in dati al registro europeo E-PRTR (European Pollutant Release and Transfer Register), si trovano proprio in questa regione, gli stessi che sono stati destinatari nel 2020 di 17 milioni di euro dei fondi Pac, il 53% di quelli erogati nel complesso a questi allevamenti. **Il circolo vizioso rischia di essere riprodotto se i finanziamenti non saranno vincolati al rispetto reale dell'ambiente circostante e degli animali allevati. Un pio desiderio, secondo Essere Animali, per cui l'unica vera soluzione sarebbe quella di "produrre meno, produrre meglio", slogan del tutto indigesto alle associazioni di categoria della filiera del suino.**

reale o presunta, dell'appalto ma "l'erosione di standard di tutela lavoristica" tramite forme di esternalizzazione previste dalla legge, a danno di una forza lavoro - quella migrante - meno informata sui propri diritti, più fragile e ricattabile.

Negli ultimi anni gli appalti, soprattutto presso le aziende più grandi, vengono sempre più spesso affidati a Srl o Srls. Un'evoluzione che, però, sembrerebbe poco rilevante per gli effettivi diritti dei lavoratori, ancora sottoinquadrati e impiegati nelle mansioni più dure, con orari iperflessibili e paghe molto basse.

Del resto, avere qualche evidenza di questo è molto complicato, poiché le attività ispettive degli enti preposti si contano sulle dita d'una mano, quando non sono del tutto inesistenti. In tre anni, dal 2020 al 2022, i Carabinieri del Nucleo Ispettorato del Lavoro di Cremona hanno ispezionato le tre società cooperative appaltatrici delle attività di facchinaggio e macellazione dell'azienda in cui lavora Yamir, mentre nel 2021 hanno contestato l'appalto illecito con somministrazione fraudolenta di manodopera (48 lavoratori somministrati) nei confronti di due aziende a Romanengo (CR) e a Colturano (LO). L'ispettorato di Brescia, invece, non ha effettuato alcun controllo negli allevamenti, nella macellazione e nella trasformazione della filiera suina.

1 Terra!, Prosciutto Nudo. I costi nascosti dell'allevamento industriale dei maiali, aprile 2018

2 Greenpeace, Allevamenti intensivi: emettono ammoniaca e ricevono fondi pubblici, ottobre 2022



All'interno di un capannone nella zona adibita alle gabbie per il parto.

La gabbia parto è poco più grande di quella per la gestazione e annesso ha uno spazio per i suinetti.



SE QUESTO È UN ANIMALE

I topi sgattaiolano non appena accendiamo la luce. Centinaia di maiali grugniscono all'unisono, stipati in dei recinti che si ripetono uguali dentro il capannone. Dal tetto penzolano grumi di ragnatele. *Terra!* è entrata in due allevamenti intensivi di suini insieme ad Essere animali, associazione che da anni si batte "per costruire una società che riconosca diritti agli animali, lasciandoli liberi di soddisfare i propri interessi". E ha constatato le condizioni ignominiose in cui versano i maiali.

Nonostante i numerosi richiami formali all'Italia da parte dell'Unione Europea, sulla base della direttiva 2008/120/CE¹ che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini, il taglio routinario della coda negli allevamenti italiani resta prassi diffusa per prevenire fenomeni di cannibalismo tra i maiali, dettati dalle condizioni di stress cui sono sottoposti. L'Italia ha predisposto nel 2018 un Piano d'azione nazionale con misure finalizzate alla prevenzione del ricorso al taglio delle code². In alcuni allevamenti sono stati inseriti dei bastoncini di legno, in gabbie da 20/30 maiali, che dovrebbero abbassare il grado di aggressività. Davvero troppo poco per migliorare le condizioni di vita. Secondo le rilevazioni di Essere Animali, la

coda viene tagliata, spesso senza anestesia, nel 98% dei casi. L'anestesia latita anche nelle operazioni di castrazione chirurgica che coinvolgono il 93% dei suini³.

Se tutti i maiali in allevamento intensivo vivono stipati in box costruiti sul cemento, con scarse possibilità di movimento, mangiatoie sporche, particolarmente deplorabile è il trattamento delle scrofe, nella fase della gestazione e del parto. Le scrofe passano quasi il 50% della loro vita reclusi in gabbie individuali, utili a eliminare la competizione per il cibo e a diminuire la mortalità dei suinetti per schiacciamento. «I piccoli finiscono comunque per essere schiacciati, senza considerare l'enorme stress cui questi animali, praticamente impossibilitati al movimento, sono sottoposti», denuncia Chiara Caprio di Essere Animali. Le scrofe così trattate presentano piaghe da decubito e ferite provocate dallo sfregamento continuo contro le sbarre delle gabbie.

Per quanto riguarda il trasporto al macello, la normativa prevede⁴ un orario massimo di otto ore solo per i maiali di peso inferiore ai 10 kg mentre per gli altri viene richiesto solo che il trasporto duri il meno possibile. Un punto su cui le associazioni animaliste sono concordi nel reclamare un'equiparazione che non tenga conto della bilancia. Sono viaggi estenuanti, effettuati in qualsiasi condizione climatica, che si potrebbero evitare integrando la macellazione nei luoghi di allevamento. O limitando il trasferimento di animali vivi, prediligendo quello di carcasse

¹ Direttiva 2008/120/CE del Consiglio, 18 dicembre 2008, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008L0120&from=PL>

² Piano di azione nazionale per il miglioramento dell'applicazione del Decreto Legislativo 122/2011, <https://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf?anno=2019&codLeg=68064&parte=1%20&serie=null>

³ Essere Animali, <https://www.essereanimali.org/sos-pig/>

⁴ Il trasporto degli animali, https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1263_allegato.pdf

«È LEGITTIMO DIMINUIRE L'UTILIZZO DI ANTIBIOTICI MA SE NON SI MIGLIORANO LE CONDIZIONI DELLE STALLE RISCHIA DI CREARSI UN PARADOSSO»

o di tagli pronti. Esistono poi appositi regolamenti per limitare il ricorso alle scosse elettriche, ampiamente utilizzate per spostare gli animali e farli salire sulle rampe dei mezzi di trasporto. Ma l'effettivo rispetto sta poi ai singoli operatori, vista la scarsità e difficoltà dei controlli in questa fase. Problematiche analoghe sono rilevate da Essere Animali nella fase di stordimento, precedente all'uccisione e macellazione del maiale. Sono tanti i casi, testimoniati e filmati, in cui gli animali non vengono storditi adeguatamente e vengono

sgozzati in piena coscienza, ancora capaci di provare dolore, contrariamente a quanto previsto dalle normative di riferimento.

«Ad oggi il rispetto dei parametri esistenti di benessere animale è in capo alle Asl, i cui controlli negli allevamenti sono rari, anche ogni due, tre anni, e spesso concordati. Nel resto del tempo sono demandati ai veterinari aziendali», dice Caprio. Nel 2022 la Commissione Europea ha approvato la direttiva, elaborata nell'ambito del Green Deal, che dà avvio alla Farm to Fork⁵, la strategia

decennale che dovrà guidare la transizione del Continente verso sistemi alimentari maggiormente sostenibili, “dal produttore al consumatore”. Braccio operativo del piano europeo è la Pac 2023-2027 che ha stanziato per l'Italia oltre 35 miliardi di euro, circa la metà dei quali destinati a pagamenti diretti ad allevatori e agricoltori. Quasi due miliardi, 376 milioni l'anno, sono i fondi destinati a pagamenti per la riduzione dell'antimicrobico resistenza e per il benessere animale⁶. Erogazioni dirette cui sarà possibile accedere sulla base del rispetto di alcune condizioni, relative al numero e alla preparazione degli addetti all'interno degli allevamenti richiedenti. Gli impiegati dovranno essere in possesso di una laurea o un diploma in ambito agrario o veterinario o, in alternativa, potranno partecipare a corsi di formazione di dodici mesi o, ancora, potranno beneficiare degli aiuti se dimostrano un'esperienza, nel caso degli allevamenti di suini, di almeno cinque anni. L'accesso ai sostegni è poi facilitato per le aziende zootecniche che abbiano aderito, su base volontaria, al sistema Classyfarm o al Sistema Qualità Nazionale Benessere Animale (Sqnb)⁷. Classyfarm⁸ è un sistema digitale di controllo sull'utilizzo di antibiotici all'interno degli allevamenti e su alcuni parametri sanitari e produttivi che dovrebbero dare all'azienda informazioni utili sulla sua sostenibilità. Lo strumento si basa prevalentemente sull'autocontrollo, con checklist compilate (relative anche alla formazione degli addetti) e inviate dai veterinari aziendali alle autorità. **«L'approccio è però orientato sempre alla biosicurezza, poco al reale benessere degli animali», denuncia Chiara Caprio. «L'utilizzo di gabbie ad**

⁵ European Commission, Farm to Fork Strategy, https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

⁶ Relazione 2021 sul Piano strategico della PAC, https://www.reterurale.it/downloads/PSP_Italia_151120221_Def.pdf

⁷ Disposizioni nazionali di applicazione del regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 per quanto concerne i pagamenti diretti, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19035>

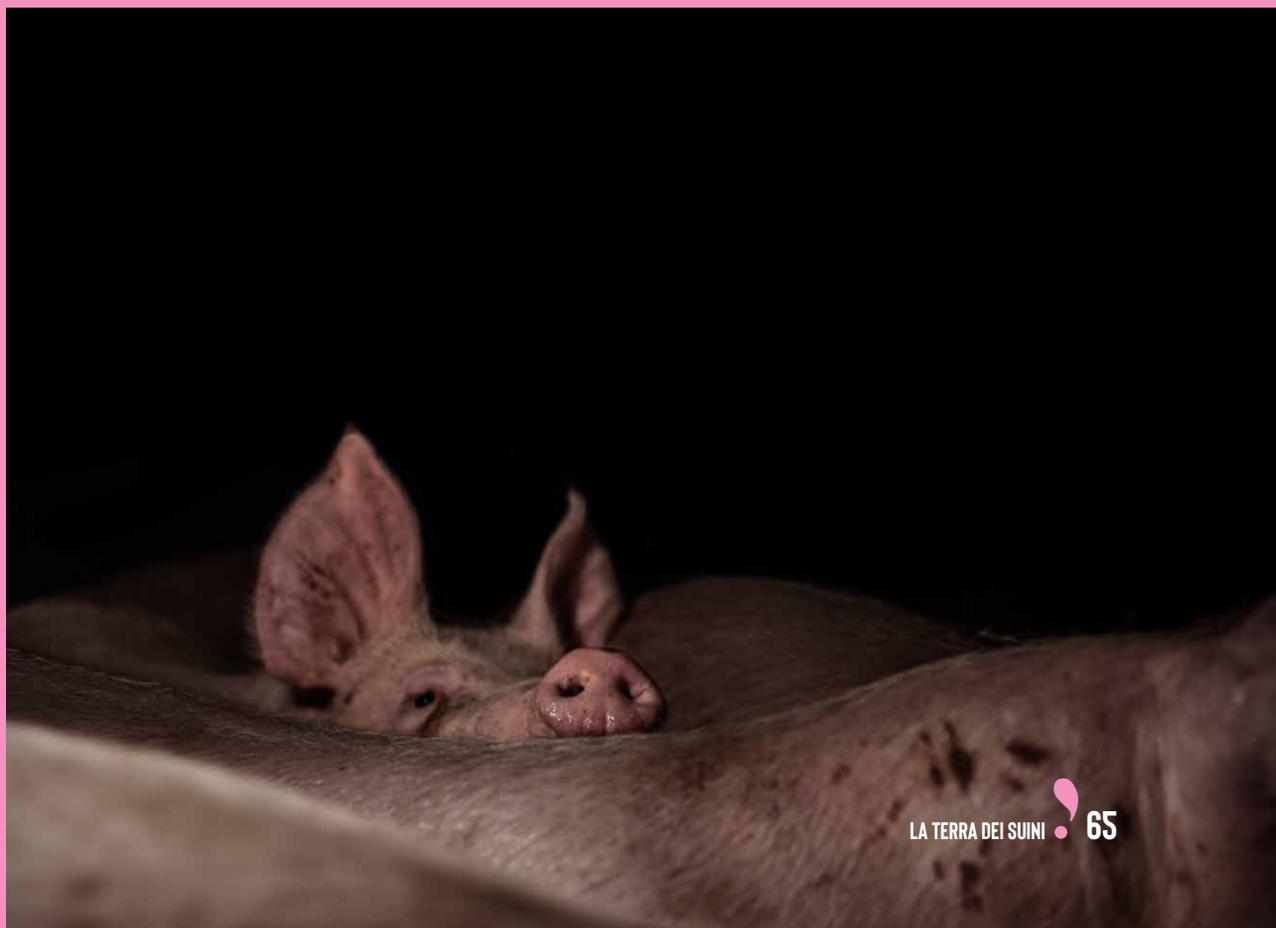
⁸ <https://www.classyfarm.it/>

⁹ Decreto ministeriale recante l'istituzione del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19012>

esempio non rientra nelle checklist, mentre ci sono tantissimi aspetti medicali: è legittimo diminuire l'utilizzo di antibiotici ma se non si migliorano le condizioni delle stalle rischia di crearsi un paradosso».

Il Sqnba prevede l'adesione da parte degli allevatori ad un disciplinare di produzione, caratterizzato da una serie di impegni di tutela che vanno oltre i limiti minimi di legge e che prendono a riferimento la sanità animale, la biosicurezza, la gestione dell'intera fase allevatoriale e le emissioni nell'ambiente. L'allevatore che rispetta i requisiti può accedere al sistema e ottenere la relativa certificazione che permetterà di commercializzare prodotti di origine animale provenienti da allevamenti certificati. Un sistema finalizzato all'e-

tichettatura affiancato, con un altro decreto del 30 novembre 2022, dal nuovo Sistema di qualità nazionale in zootecnia⁹. Entrambe le certificazioni devono ancora essere riempite di significato, mancando una definizione univoca di standard di benessere. «Ad oggi abbiamo visto solo tre disciplinari, tutti relativi agli allevamenti al pascolo, andranno valutati quelli scritti per gli allevamenti intensivi: noi vorremmo venisse riportato se l'animale è allevato in gabbia o meno», spiega ancora Caprio. L'etichetta rischia altrimenti di trasformarsi in una beffa, con carni impacchettate e vendute sotto l'egida di un benessere animale che potrebbe tradursi in scarni elementi di arricchimento ambientale e in limitazioni alla somministrazione di farmaci.





CONCLUSIONI

Mesi di inchiesta sul campo sono serviti ad analizzare a fondo alcuni distretti agricoli importanti per l'economia del Paese. E hanno dimostrato, ancora una volta, che non esiste una sola filiera agricola che possa considerarsi esente da fenomeni di sfruttamento.

“Cibo e sfruttamento Made in Lombardia” nasce esattamente per questa ragione: evidenziare le criticità di un fenomeno che troppo spesso è stato marginalizzato come piaga esclusiva del Meridione, come parte di una presunta cultura retrograda, ma che invece – come testimonia questo rapporto – riguarda anche il Nord Italia.

Abbiamo individuato tre filiere come le più esemplificative ma ogni singolo distretto agricolo – è bene ribadirlo – è toccato dal fenomeno dello sfruttamento e le criticità evidenziate in queste pagine, a partire dalle cooperative senza terra, riguardano l'intero comparto.

Per questa ragione è importante intervenire con azioni multilivello che agiscano sui diversi ambiti della filiera.

Per prima cosa attraverso azioni mirate che valorizzino la catena del valore. L'obiettivo è quello di rendere antieconomico lo sfruttamento ma, fino a quando il margine di guadagno della parte agricola sarà esiguo e il prezzo di acquisto della merce sarà uguale o addirittura al di sotto dei costi di produzione, a farne le spese sarà sempre il lavoro (le lavoratrici e i lavoratori), ovvero il costo comprimibile della filiera. Naturalmente questa debolezza della parte agricola non può e non deve trasformarsi in un alibi ma, al contrario, deve diventare uno stimolo per gli agricoltori per chiedere, insieme a noi, misure e politiche che rendano equamente distribuita la catena del valore. Per questa ragione **chiediamo quindi delle norme per rendere trasparente la filiera, attraverso l'etichettatura trasparente, capace di fornire informazioni non solo sull'origine del prodotto ma anche sui singoli fornitori.** Tali informazioni sarebbero utili ad accompagnare i cittadini che scelgono di fare un acquisto consapevole, e a valorizzare le imprese che lavorano nel rispetto dei diritti. **Chiediamo alla GDO di mettere fine a politiche promozionali così aggressive che ricadono sulle spal-**



le degli agricoltori e, di conseguenza, dei lavoratori. Come abbiamo evidenziato in questo rapporto, quello delle cooperative, degli appalti e dei subappalti appare essere il settore con le maggiori criticità dove lo sfruttamento viene esternalizzato e il costo del lavoro ridotto sensibilmente. È urgente, dunque, intervenire con normative ad hoc sulle cooperative perché non siano più la forma legalizzata del caporalato.

Chiediamo al Governo di rafforzare le misure ispettive e la capacità di intervento dell'Ispettorato nazionale del lavoro, con l'obiettivo anche di stanare la sistematica violazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro da parte delle cooperative subappaltanti che non applicano quello dell'industria agroalimentare ma altri economicamente più vantaggiosi. Lo slancio dimostrato nel biennio 2021/2022 attraverso l'assunzione di nuovo personale e l'aumento delle attività ispettive, ha evidenziato la necessità di tenere alta l'attenzione sul fronte dei controlli presso le aziende.

Chiediamo alla Regione Lombardia l'approvazione di misure di contrasto al caporalato. Appare evidente, infatti, una specificità regionale e la necessità di intervenire con dispositivi normativi specifici. A tal proposito si prendano ad esempio le esperienze della Toscana (si segnala, a tal proposito, il "Protocollo sperimentale contro il caporalato e lo sfruttamento lavorativo in agricoltura"¹) e del Lazio².

**Valter e Lorenzo
Cavalli, proprietari
dell'azienda agricola
Cascina Ca' Vecchia.**

L'azienda fa parte del Consorzio Agrituristico Mantovano e ha tra le sue specialità il melone "rospo", una varietà antica oggi lontana dal mercato della Gdo.

1 <https://www.regione.toscana.it/-/una-guida-contro-il-caporalato-nei-campi-con-le-linee-di-indirizzo-antisfruttamento>

2 <https://www.consiglio.regione.lazio.it/consiglio-regionale/?vw=leggiregionalidettagli&id=9369&sv=vigente>



CIBO E SFRUTTAMENTO



IL RAPPORTO È BASATO SULLE INCHIESTE
CONDOTTE DA
MAURIZIO FRANCO
FILIPPO POLTRONIERI

FOTO
GIOVANNI CULMONE

COORDINAMENTO EDITORIALE
MARIA PANARIELLO

COORDINAMENTO DEL PROGETTO
ELEONORA CAVALLARI

SUPERVISIONE
FABIO CICONTE

IL RAPPORTO E LE INCHIESTE SONO STATE REALIZZATE
CON IL SOSTEGNO DELLA FONDAZIONE CARIPLO

GRAFICA E IMPAGINAZIONE
ALESSIO MELANDRI

RINGRAZIAMENTI
VALENTINO AFFINITA
DANIELE CAUCCI
ALESSANDRA FANTUZI

PER LA GENTILE COLLABORAZIONE
ESSERE ANIMALI
LULE ONLUS
OIM

QUESTO RAPPORTO
È STAMPATO SU CARTA
ECOLOGICA, RICICLATA
POST-CONSUMO AL 100%.



EU Ecolabel : A7/013/001





Terra! è un'associazione ambientalista che ha l'obiettivo di trasformare i sistemi alimentari rendendoli sostenibili dal punto di vista ecologico e ambientale e di giustizia sociale. Terra! lavora in rete con associazioni, comitati e organizzazioni della società civile per difendere le risorse naturali e promuovere un modello di sviluppo e di produzione del cibo agroecologico, accessibile a tutte e a tutti e fondato sul rispetto degli ecosistemi.

www.associazioneterra.it

Con il sostegno di

Fondazione
CARIPLO 

The Cariplo logo consists of a stylized, white, geometric symbol that resembles a combination of the letters 'C' and 'P'.