

# INFORMAZIONE DI PARMA



EDITORE: SERVIZI EDITORIALI PAVANI SCARL, Registrazione Tribunale di Parma n. 10/2008 del 16/07/2008  
Direzione e Redazione: Parma via Dei Morti, 16/A cap. 43100 Parma Tel. 0521/941553  
E-mail: redazione@informazioneparma.com. Pubblicità: PUBBLICITÀ, via De' Mercati, 16/A, 43100 Parma.  
Tel. 0521/941212. E-mail: info@pubblicita.com. Fax: 0521/941553. commercial@informazioneparma.com  
Poste: Editore S.p.A. - Specialità in Abbonamento Postale - D.L. 35/9/2004 (con. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, ICH (R)



Abbinamento obbligatorio  
con LA STAMPA

Anno II numero 15  
VENERDÌ 16 GENNAIO 2009

€ 1,00

Incontro con la Flai Ggil per conoscere il Prosciutto di Parma e i principi contenuti nei contratti di lavoro

## Gli Usa studiano il sindacato italiano

### Delegazione Citterio della Pennsylvania in visita a Langhirano

Dagli Stati Uniti a Langhirano per scoprire il segreto del Prosciutto di Parma, vera e propria eccellenza della Food Valley. Un gruppo di lavoratori della Citterio di Freeland, una cittadina della Pennsylvania, accompagnati da una delegazione del sindacato locale Ufcw 1776, ha fatto visita al prosciuttificio Il Ponte per toccare con mano il sistema produttivo, l'organizzazione e la tipologia di lavorazione.

Lavoratori e sindacalisti si sono detti «piacevolmente colpiti dalla passione e dalla cura usate per creare vere e proprie opere d'arte». Ad accoglierli, l'assessore alla Cultura Cristiano Casalini: «Il Prosciutto di Parma vanta il suo prestigio grazie a un percorso in evoluzione sempre migliore che ha fatto tesoro della tradizione artigianale abbinandola alle innovazioni tecnologiche, portando quindi alla nascita di un prodotto impareggiabile conosciuto ben al di là dei confini nazionali che ha saputo dare a questo territorio e al mondo un contributo importante in termini economici e di turismo». Favorevole all'incremento dei legami



La delegazione americana ospite a Langhirano

internazionali anche Federico Desimoni, responsabile Affari legali del Consorzio: «Il Prosciutto di Parma è un prodotto alimentare a denominazione di origine protetta, una certificazione che è garanzia di qualità intrinseca al prodotto ma anche di qualità del lavoratore e del modo di operare del produttore. Queste caratteristiche devono rimanere inalterate ed esportate all'estero». La delegazione americana ha poi vi-

siato il Museo del Prosciutto. I due giorni di permanenza hanno permesso ai visitatori di approfondire i meccanismi sindacali vigenti in Italia, al fine di cogliere alcuni principi di fondo alla vigilia della scadenza dell'accordo collettivo per i lavoratori Citterio. «La nostra intenzione - ha spiegato Michele Kessler, responsabile locale del sindacato Ufcw - è quella di creare una relazione a lungo termine con il sindacato italia-

no, per cogliere alcuni idee e principi che ci aiutano a risolvere le problematiche vigenti nella realtà americana, legate soprattutto alle condizioni dei lavoratori in termini di sicurezza, salute e salari». La riunione alla Ggil di Parma fra i delegati sindacali Ufcw americani e una delegazione di tutti gli otto stabilimenti Citterio d'Italia, ha consentito il confronto su due realtà molto diverse. «In America - ha detto Ivan Comotti di Flai Ggil - non esiste un sistema solidaristico nazionale come da noi ed è importante continuare la collaborazione per mantenere viva l'etica del marchio del Prosciutto di Parma, che è garanzia di alti livelli di controllo, salute, retribuzione equa e sicurezza in contrapposizione ai fenomeni di contraffazione e sovraccarico dei diritti del lavoratore». Presenti all'incontro anche Tina Pagnetti di Flai Ggil Parma e Daria Cibrario di Uifa Ginevra, mentre i rappresentanti americani erano Alan Spaulding del sindacato nazione e gli altri delegati sindacali Ashley Marino, Robert Gresh, Joseph E. Myers, Kurra A. Schmeer e Catherine Scawinsky.