

FILIERA CARNE Contro il lavoro nero e il caporalato che minano i prodotti d'eccellenza, un premio ai migliori

Per non morire di mafia: prosciutti eticamente corretti

Certificazione di buone pratiche, come quella chiesta dagli americani per non comprare palloni fatti dai bambini indiani. Così per le cosce Parma. La Cgil rilancia la proposta

Arrivano i nostri! Anche nel Far west dei salumi potrebbero essere gli americani ad indurci a superare la frontiera dell'ovest. Non per grandi ideali, quanto per efficace business. Mercati come il Canada o gli Stati Uniti sono più attenti alla "best practice" dopo i famigerati palloni cuciti dalle piccole dita di bambini indiani che hanno scosso le coscienze dell'opinione pubblica. E in Nordamerica, adesso che lo hanno scoperto, il pre-affettato viaggia a gonfie vele.

Si chiama certificazione etica, una sigla SA8000, e la Flai Cgil sta conducendo una tenace battaglia affinché si diffonda anche tra prosciuttifici della Food Valley dove sta invece prendendo piede il caporalato, il lavoro sempre più ommerso e i facchini di colore sprovvisti di dissuasori con operai inglesi fantasmi che compaiono e scompaiono secondo le esigenze. I casi di cronaca sono noti e i segnali i metodi mafiosi sono ormai con-

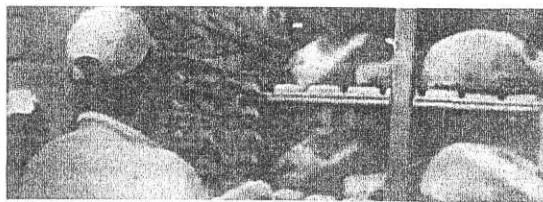
Canada e Stati Uniti sono sensibili al "bollino blu", un antaggio competitivo

matati. In alcuni stabilimenti non entra, ma i prodotti escono regolarmente ed insidiano il mercato di quelli dello stabilimento a fianco e deve aggrapparsi alla qualità e buon nome, ma che non è detto sufficiente. O che possa reggere lungo.

Le denunce negli ultimi anni si sono moltiplicate e la Cgil di Langhirano teme una china lenta e pericolosa. "Business is business": la nodopera offerta a basso costo i facchini costa 6 euro all'ora, l'operaio 8) può rappresentare lo specchio appetibile per reggere la concorrenza soprattutto per prodotti di prezzo, non protetti dallo scudo Dop o dal marchio di qualità.

«Non vogliamo gridare al lupo, lupo» - afferma Luca Ferrari della Flai Cgil - «ma vogliamo lanciare un segnale d'allarme prima che sia troppo tardi. Il video che verrà mostrato alla serata di Langhirano

"Il paese del maiale"



Castelnuovo Rangone, nel modenese. Terra di salumi e di maiali. E di furbetti che riescono a trasformare scadenti cosce estere in appetibili carni italiane, triplicandone il valore. Un operaio filma i colleghi mentre, armati di coltello e piastra, tolgono il marchio dalla cotenna e rimettono un nuovo bollino dop. Impossibile da beccare. Ma il ragazzo ricatta, alza il prezzo e ci rimette la vita. Castelnuovo Rangone non è Parma, li separano settanta chilometri. Ma "Il paese del maiale" di Ruben Oliva racconta di come ragazzi di colore totalmente inesperti vengano messi a dissossare cosce con coltellacci in mano, dodici ore al giorno. Racconta di come venga sfruttata la manodopera senza tutele. Di incidenti, tagli, ferite gravi che avvengono quotidianamente. Castelnuovo non è Parma, ma non sono più di 60 minuti di strada. Le cattive pratiche sono facili da esportare.

Il video denuncia sarà proiettato venerdì 25 marzo, alle ore 20.30, presso il Cinema Teatro Aurora di Langhirano, dove si svolgerà la tavola rotonda, organizzata da Flai Cgil Parma, Comune di Langhirano, Camera del Lavoro di Langhirano e Libera Parma, su "Filiera delle carni. Quali vie di uscita per evitare la degenerazione del mercato del lavoro. Il tema della certificazione etica". L'ingresso è gratuito.

LIBERA CONTRO OGNI MAFIA

Conoscere per combattere



Giuseppe La Pietra

Anche l'associazione di don Ciotti al fianco della Flai Cgil e del sindaco di Langhirano che si stanno impegnando in prima persona per una certificazione etica delle cosce del re dei salumi, il Parma.

«Abbiamo condiviso questo appuntamento - ci spiega Giuseppe La Pietra referente di Libera nonché pastore della comunità metodista di Parma - perché riteniamo opportuno conoscere meglio e da vicino alcuni rischi sui quali si potrebbe venire a trovare l'importante settore dell'agroalimentare. Questo,

stando a ciò che riscontriamo anche dai documenti ufficiali in materia infiltrazioni mafiose in Emilia Romagna, è uno dei settori appetibili all'economia riconducibile alle mafie. Inoltre, temi come il caporalato e il controllo della filiera lavorativa del prosciutto, richiedono una particolare attenzione anche dopo i fatti di cronaca accaduti l'estate scorsa. La visione del documentario "Il Paese del Maiale" offre in modo documentato, professionale e agghiacciante, cosa è accaduto in alcuni prosciuttifici del modenese, dove esponenti della camorra hanno messo le mani nella gestione di alcune cooperative addette al disosso, sguatura, pulizia, etc. Informarsi per Conoscere e conoscere per prevenire ed attivarsi con strumenti di contrasto validi ed efficaci, come la firma della certificazione etica».

racconta di fatti gravissimi accaduti a Castelnuovo Rangone. Non viviamo la stessa situazione ma le aziende citate nel documentario hanno stabilimenti anche nel parmense. I segnali di infiltrazioni mafiose ci sono anche per il nostro territorio. E' il momento di alzare la guardia, non di nascondere la testa sotto la sabbia».

La proposta della Cgil è semplice e viene dalla scuola americana e nordeuropea: la certificazione etica per chi rispetta i contratti collettivi, retribuisce i lavoratori in base alle ore effettivamente lavorate, rispetta i diritti sindacali. Un bollino blu che affascina il Regno Unito e l'America, l'Australia e il Giappone. «Le catene distributive stanno premendo e se la certificazione si diffondesse sarebbe un discrimine tra "buoni" e "cattivi", offrendo un vantaggio competitivo sui mercati internazionali, sempre più interessati ai nostri salumi».

Non è una crociata contro gli imprenditori, precisa il sindacalista

Le catene distributive premono per la certificazione. La Coop è già SA8000

della Flai. «La nostra iniziativa non è fatta contro di loro ma contro i delinquenti che non attuano politiche corrette. Se si sentono chiamati in causa hanno la coda di paglia. Un imprenditore in regola dovrebbero, invece, essere al nostro fianco».

PILATESCHI

Ma il Consorzio del Prosciutto di Parma declina l'invito alla serata di discussione: «Non è di nostra competenza entrare nei rapporti azienda e dipendenti», fa sapere attraverso l'ufficio comunicazione che aggiunge «Il nostro compito è tutelare il marchio e il prodotto». Posizione sacrosanta, ma se, come dice Ferrarini, il prodotto inizia ad andare in mano ad aziende impenetrabili, che fanno un uso massiccio di caporalato o di facchini-alimentaristi non c'è più Dop che tenga. «Ed è quello che dobbiamo evitare», afferma il sindacalista della Flai «Insieme sarebbe meglio».

vi.zeta



SETTIMANALE INDIPENDENTE

25 Marzo 2011 - ANNO 2 - N. 11
EURO 1,50

il NUOVO di PARMA