

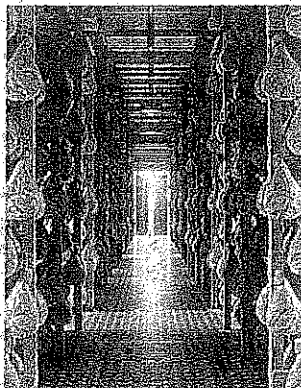
Alla vigilia del Festival del Prosciutto

Lavoro nei salumifici, Cgil chiede la certificazione etica

Nei prossimi giorni verrà celebrato uno degli alimenti principe del territorio parmense: il prosciutto crudo di Parma. Questo prodotto da decenni garantisce lavoro e reddito a migliaia di addetti, lungo una filiera che coinvolge tutto il nord e centro Italia. Assieme al Parmigiano Reggiano è la produzione dop più importante al mondo, per numeri e per notorietà.

La Flai Cgil di Parma, che rappresenta i lavoratori del settore, ha tutto l'interesse a sostenere queste attività e a costruire un ambito di coesione sociale che permetta la competitività nei mercati ormai mondiali. Tuttavia non può non rilevare come questo settore sia ancora a rischio. «La frammentazione delle imprese - si legge in una nota del sindacato - la difficoltà nel regolare il mercato e la concorrenza di produzioni similari ma di più basso valore aggiunto rischiano di compromettere quella coesione sociale che è sempre stata la particolarità del nostro territorio e che, esempio unico a livello nazionale, ha un contratto provinciale collettivo applicato a Parma dalle imprese del settore».

Il sindacato ha più volte denunciato e continuerà a denunciare tutti quei casi di lavoro ir-



Prende il via oggi il festival

regolare, non rispettoso delle norme di legge e dei contratti.

«Le vertenze avviate stanno producendo i primi frutti. L'ultimo contratto provinciale ha introdotto il tema della certificazione etica che sola distingue davanti al consumatore chi applica i contratti di lavoro e vigila nella catena dei sub-appalti rispetto a chi compie pesanti irregolarità sulla pelle dei lavoratori più deboli».

La Flai Cgil auspica che, passata l'importante kermesse, si possa riprendere il lavoro comune sulla diffusione e promozione dell'unica certificazione che non "misura" il prodotto ma che verifica le condizioni di lavoro e di vita di chi contribuisce a portare sulle nostre tavole questa eccellenza del nostro territorio.