

Festival del Prosciutto: è importante la tutela del lavoro

LA FLAI CGIL DI PARMA

Nei prossimi giorni verrà celebrato uno degli alimenti principe del nostro territorio: 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, 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 irregolare, non rispettoso delle norme di legge e dei contratti, che si annida soprattutto tra le società di fornitura di servizi e di "reclutamento" del personale. Le vertenze avviate stanno producendo i primi frutti e non vengono portate avanti per denigrare un settore ma anche nell'interesse della maggioranza degli operatori corretti che rispettano i diritti dei lavoratori. 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.