



appelli di gusto

di Paolo Massobrio

**S**i raccolgono le firme per far diventare la pizza patrimonio dell'Umanità e intanto domenica sul lungomare di Napoli si cercherà di raggiungere il record della pizza più lunga della storia: 2 chilometri. Tutto bene, tutto divertente, ma siamo ancora nella fase un po' goliardica di un prodotto che significa anche economia. In nessun caso si entra nel merito di quel fattore che del

## Pizza, codificare non basta. Troppa confusione su un patrimonio nazionale

marketing è baluardo, ossia la qualità. Ma quale pizza vogliamo che diventi patrimonio dell'Umanità? Quella indistinta che non si digerisce e che fa bere acqua tutta la notte? Oppure si sono fatti passi avanti sugli impasti, sulla ricerca delle farine, sulla qualità e quindi un'iniziativa pubblica può diventare occasione per raccontare l'Italia del gusto che fa passi avanti anche su un prodotto popolare come la pizza? Ma qui entra la politica, spesso, che non va mai di pari passo con quel

lo che è un lavoro. Qualcuno metterà il cappello su questa e quella iniziativa, ci saranno (anzi già ci sono) titoli di giornali e foto, ma senza poi capire quale sia il progetto che accompagna un progresso. Il Made in Italy alimentare non è una cosa scontata: è un progresso verso l'affermazione della qualità italiana. E quindi è un lavoro. Lunedì scorso a Vighizzolo d'Este, dove c'è il Molino Quaglia, un pizzeriaio originario di Tramonti, paese che ha dato i natali a 3.000 pizzeriai, ha ra-

donato i suoi colleghi per parlare dell'identità della loro pizza. Che ha pure la De.Co. (denominazione comunale). Ma la confusione regna sovrana. Per i pizzeriai di Tramonti, con la loro pizza che ha una storia giacché in passato era un impasto di vari cereali (quanto mai attuali) i quali hanno preferito comunicare che facevano la pizza napoletana. Eppure la vera pizza napoletana è quella morbida, mentre la pizza di Tramonti è croccante. E poi storicamente ha un quid,

che Carmine Nasti di Bergamo ha codificato come "pizza integrale impasto di Tramonti" con il finocchietto selvatico. Pizza freschissima, adatta alle esigenze dietetiche di oggi. La De.Co. ha fissato alcuni elementi sui quali si può scommettere, ma se poi non c'è un lavoro, la De.Co. è inutile. Anzi crea confusione, perché c'è sempre qualche politico che immagina che quella delibera comunale sia la via breve per ottenere marchi, certificazioni e quant'altro. Ma non è così. E non si può

restare sempre sulla superficie. Occorre una strategia, mentre ancora si pensa che il lavoro termina nel momento in cui viene stampata una bella foto su un giornale. La pizza italiana - questa è la novità - vive un momento di distinzione qualitativa. Pochi lo hanno capito, ma quei pochi (almeno 200 pizzeriai oggi) sono le avanguardie di un progetto inarrestabile. Questo è vero patrimonio. Ma qualcuno a Roma se ne sta accorgendo?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Riso solidale in piazza per i contadini sfruttati

## Campagna di Focsiv e Coldiretti fino al 18 Puglia, Villaggio anti-caporali per migranti

PAOLO FERRARIO  
MILANO

**S**ostenere l'agricoltura familiare, in Italia e nel mondo, per promuovere il diritto al cibo e la dignità di chi lavora la terra. È l'obiettivo della campagna di raccolta fondi "Abbiamo riso per una cosa seria", promossa fino al 18 maggio da Focsiv (Federazione organismi cristiani di servizio internazionale volontario) e Coldiretti. Per aderire è sufficiente inviare un sms solidale da due euro al 45594, oppure telefonare da rete fissa per donare da 2 a cinque euro. Inoltre, sabato e domenica in mille piazze italiane, nelle parrocchie e nei mercati di Campagna amica, circa 4mila volontari proporranno l'acquisto di pacchi di riso "Roma" 100% italiano, per una donazione minima di 5 euro.

I fondi raccolti serviranno a sostenere i 38 progetti che i soci di Focsiv stanno realizzando nelle aree più povere del mondo a favore di 114.248 famiglie di contadini poveri. Nel mondo, infatti, si stima che la maggioranza di quanti soffrono ancora la fame e l'estrema povertà, circa 800 milioni di persone, siano piccoli agricoltori. Inoltre, secondo dati recenti della Fao, il 98% delle proprietà agricole mondiali è rappresentato da 500 milioni di aziende agricole familiari. Un modello che, nei Paesi in via di sviluppo, rappresenta la principale fonte di reddito ed occupazione per il nucleo familiare e favorisce lo sviluppo locale.

In Italia, la Coldiretti stima in oltre 300mila gli immigrati impiegati con un regolare contratto in agricoltura, che rappresentano circa un quarto delle giornate di lavoro dichiarate dalle aziende. Gli stranieri, quindi, costituiscono una componente fondamentale del made in Italy agroalimentare e contribuiscono in modo determinante al suo sviluppo.

Per salvaguardare questi lavoratori dallo sfruttamento illegale, Coldiretti sostiene il progetto del Villaggio solidale, struttura realizzata in Puglia per dare ospitalità agli immigrati sottraendoli al caporalato, garantendo loro anche un regolare contratto per la raccolta del pomodoro nelle aziende associate alla Confederazione agricola.

«Il modello italiano dell'agricoltura familiare è una sfida su cui investire e da esportare», sottolinea Roberto Moncalvo, presidente Coldiretti. «Con il loro lavoro gli imprenditori agricoli italiani hanno posto al centro la persona per costruire un'agricoltura di straordinaria qualità con caratteri distintivi unici, con

**In Italia, gli immigrati occupati in agricoltura sono circa 300mila e lavorano oltre un quarto delle giornate dichiarate dalle aziende**

una varietà e un'articolazione che non ha uguali al mondo, ma anche percorsi di accoglienza per i migranti». Partecipare alla campagna "Abbiamo riso per una cosa seria" serve anche a rafforzare i piccoli imprenditori agricoli e il modello di agricoltura familiare, minacciato dalle grandi multinazionali, per una vera democrazia alimentare. «L'agricoltura familiare - sottolinea il segretario generale della Cei, Nunzio Galantino - è un modello che restituisce alle comunità il diritto a produrre, prima di tutto, gli alimenti necessari al proprio sostentamento e, poi, può avviare un processo di svilup-

po territoriale che conduce alla democrazia alimentare e, più in generale, all'ecologia integrale».

Contribuendo, sottolinea il presidente Focsiv, Gianfranco Cattai, a formare «cittadini consapevoli», «attivi nelle scelte» e «liberi dalle schiavitù dei prezzi imposti dalle multinazionali dell'agroalimentare». «Grazie all'economia familiare - aggiunge Cattai - gli agricoltori italiani possono dare una risposta concreta al fenomeno del caporalato ed i contadini del Sud possono liberarsi dai condizionamenti dell'agribusiness e non temere l'abbandono della terra».

Obiettivi appoggiati dal ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, che su Facebook sostiene la campagna di Focsiv e Coldiretti. «Sulla dignità del lavoro non si tratta. Va rispettata sempre e in ogni parte del pianeta, a partire dalle campagne. L'Italia in questo deve continuare a svolgere un ruolo di guida come quello tracciato con Expo e con la Carta di Milano. Contro ogni sfruttamento».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# Il caporalato sbarca nel Chianti

## Centinaia di braccianti vessati da coppia pachistana

**L**i chiamavano «negri», li minacciavano e intimidivano ogni giorno. Arrivati in Italia alla ricerca di un lavoro e di un futuro più sereno, centinaia di immigrati, in prevalenza pakistani e provenienti dall'Africa sub-sahariana, sono finiti all'inferno nel cuore del distretto vitivinicolo del Chianti, in Toscana, come documentato anche dalle telecamere nascoste nei campi. Secondo l'inchiesta della Procura di Prato, avviata dalla denuncia di due profughi, il loro aguzzino era un caporale pachistano, Tarik Sikander che, insieme alla moglie, li caricava ogni mattina alle 5,30 per portarli nelle campagne, dove lavoravano anche dodici ore al giorno per quattro euro l'ora. Con la coppia, che aveva assoldato in questo modo più di 150 lavoratori irregolari, collabo-

**Il traffico di stranieri, che lavoravano per 4 euro all'ora, scoperto da una volontaria dell'Opera Santa Rita, impegnata nell'accoglienza**

ravano anche tre professionisti di Prato (commercialisti e consulenti del lavoro), finiti tra i dodici indagati dalla Procura per sfruttamento di lavoratori stranieri irregolari. A scoprirne il turpe traffico di disperati, un'operatrice della Fondazione Opera Santa Rita, che ospita i migranti nell'ex-scuola Santa Caterina. «Un giorno - ricostruisce Ni-

coletta Ulivi, coordinatrice dell'accoglienza dei profughi - al momento del pranzo mancavano contemporaneamente una quarantina di ospiti, che tornarono poi la sera molto stanchi, affamati e sporchi di terra. La stessa situazione si è ripetuta il giorno seguente. Così - continua Ulivi - abbiamo subito convocato una riunione d'emergenza con tutti i richiedenti asilo e i mediatori per farci spiegare cosa stesse succedendo». Dopo la riunione «due giovani sono entrati nel mio ufficio e mi hanno raccontato tutto, comprese le minacce e le violenze subite», ricorda Nicoletta Ulivi. Immediatamente, prosegue la ricostruzione, prefettura e questura sono state avvisate e qualche giorno dopo i due richiedenti asilo sono stati accompagnati in questura a depositare una de-

nuncia da cui sono scattate le indagini della polizia.

«Questa inchiesta - sottolinea il segretario generale della Cisl di Firenze-Prato, Roberto Pistonina - conferma che il caporalato in Italia è un fenomeno esplosivo, che propagandosi riduce i diritti di chi lavora a vantaggio dei più disonesti e spregiudicati che sono i nuovi schiavisti». Duro il commento del sindaco di Prato, Matteo Biffoni, che definisce «vergognoso e inaccettabile», il coinvolgimento di tre professionisti pratesi nel traffico di lavoratori immigrati gestito dal caporale pachistano, mentre il presidente della Regione Toscana, Enrico Rossi, punta il dito contro gli agricoltori che si servono dei caporali.

Paolo Ferrario  
© RIPRODUZIONE RISERVATA