

San Giorgio-Bigarello, via libera alla fusione

Buona la seconda. Ci sono voluti cinque anni di attesa, ma il progetto di unire i Comuni di San Giorgio e Bigarello, a pochi chilometri dal centro di Mantova, ha finalmente superato lo scoglio del referendum popolare. Nel 2013 i cittadini si erano opposti con uno scarto minimo (0,7% dei votanti), questa volta invece, nella consultazione del 9 settembre, il "sì" ha raggiunto il 73%. Il sindaco di San Giorgio, Beniamino Morselli, e la collega di Bigarello, Barbara Chiesa, hanno espresso soddisfazione per una scelta che offrirà agli abitanti vantaggi concreti sul piano dei servizi. Il Comune di San Giorgio-Bigarello diventerà realtà il 1° gennaio 2019: Beniamino Morselli resterà primo cittadino per alcuni mesi, in vista del successivo voto amministrativo. A questa fusione guardano con interesse anche altri Comuni mantovani, dove il referendum è previsto per il 23 settembre. Si tratta, da un lato, di Pegognaga e Motteggiana e, dall'altro, di San Giovanni del Dosso, Schivenoglia, San Giacomo delle Segnate e Quingentole. La nascita di due amministrazioni uniche - invece delle attuali sei - cambierà radicalmente la geografia del territorio mantovano. (R.D.B.)

Agroalimentare sostenibile, riparte il corso per tecnici



I corsi all'istituto tecnico superiore

Sono tornati in classe, dopo una breve sosta per ferie, i corsisti dell'istituto nato nello scorso febbraio che, dopo il biennio di studi, rilascerà il diploma di tecnico superiore per l'agroalimentare sostenibile. Tecnici per il territorio e per il sistema agroalimentare mantovano, così si è confermato anche dopo gli stage dei mesi di giugno e luglio. La sede dell'istituto è a Mantova, in via dei Toscani 3. Ciascuno dei corsisti, infatti, è stato assegnato a un'impresa mantovana operante nell'agroalimentare, dai tradizionali allevamenti di vacche da latte ai caseifici, dagli allevamenti suinicoli alle imprese di lavorazione delle carni fino a quelle produttrici di meloni e di cereali da destinare all'alimentazione umana. E non solo, come è accaduto ai corsisti impegnati nelle imprese informatiche applicate alla produzione alimentare o nella logistica o, ancora, nelle migliori cantine del nostro territorio. Uno strumento, quello degli stage, utile per

conoscere operativamente il sistema e per sapere dagli imprenditori quali siano le necessità concrete di specializzazione nell'agroalimentare del futuro. Per questo l'istituto ha scelto le medie e grandi imprese mantovane perché meglio attrezzate rispetto ai mercati e quindi capaci di garantire la continuità di lavoro ai propri collaboratori e dipendenti, attuali e futuri. La ripresa del secondo anno ha riservato ancora una sorpresa. Il corso infatti è stato intitolato, per deliberazione di giunta della fondazione, a Felice Carpi, il mantovano appartenente alla comunità ebraica che, nella metà dell'Ottocento, ha donato la propria casa all'allora Provincia. È l'attuale casa del Mantegna. Questo perché si attivassero dei corsi di specializzazione per agronomi e agromeccanici. Già da allora la necessità di ulteriore specializzazione era sentita e da quella iniziativa si è passati, nel corso dei decenni, ai corsi per geometri, fino all'attuale istituto Carlo d'Ar-

co. Presso il quale, sul finire del secolo scorso, è stato attivato il corso "Cerere", con l'innovativo diploma per l'agroindustria. Ora, con l'istituto superiore, la specializzazione torna a proporsi in un istituto biennale dopo il diploma medio superiore. Ed è parso opportuno intitolarlo al benemerito mantovano che ha aperto la possibilità degli studi agrari nel nostro territorio. Il corso non è riservato solo ai diplomati tecnico agrari ma a tutti i diplomati di scuola media superiore. Anche in questo caso la provenienza da esperienze scolastiche diverse è stato un arricchimento per l'intero gruppo-classe. Con il secondo anno, gli insegnamenti riguardano soprattutto la trasformazione nelle diverse filiere dell'agroalimentare e per questo una parte degli insegnanti è costituita dai docenti della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Anche su questo versante una certezza di qualità.

Maurizio Castelli

Il dilagare di episodi di sfruttamento del lavoro impone una profonda riflessione che interroga anche la Chiesa. Non basta parlare di carità se non ci si preoccupa di garantire salari equi

Caporalato, piaga morale sul territorio mantovano



Un campo coltivato a pomodori. È in luoghi come questo che si verifica con sempre maggiore frequenza lo sfruttamento della manodopera, soprattutto straniera

DI SILVIA CANITTI * e ARISTIDE PELAGATTI **

Non passa estate che la cronaca mantovana (purtroppo in linea con molte altre realtà italiane) mostri episodi e situazioni dove lo sfruttamento del lavoro entra nella vita giudiziaria della nostra provincia. Negli anni scorsi ricordiamo i fatti di Sermede e quest'anno quelli di Asola, oltre a tanti altri episodi che meritano un richiamo forte alle nostre coscienze. Il fenomeno del caporalato solo recentemente è stato riconosciuto come reato, prima con l'articolo 12 del disegno di legge n. 138 del 13 agosto 2011 - che ha introdotto l'articolo 603 bis nel Codice penale, il quale prevede il delitto di "intermediazione illecita e sfruttamento del lavoro" - e poi con la legge n. 199 del 2016, che riconosce la responsabilità anche al datore di lavoro e che, fra le altre cose, prevede l'istituzione della Rete del lavoro agricolo di qualità, l'organismo nato per rafforzare il contrasto ai fenomeni di irregolarità a cui possono accedere tutte le imprese che ne fanno richiesta e che corrispondono a determinati requisiti. Oggi i caporalati sono passati da figura intermediale dei padroni a essere padroni loro stessi. «Il passaggio è cruciale perché rivela la grande debolezza culturale e morale del sistema agricolo italiano» - afferma Antonio Giangianni nel libro *Caporalato, povertà e specializzazione* - I caporalati diventano fornitori di servizi, dal trasporto alla mediazione sulle pratiche, tanto che le imprese - impigrite da un certo parassitismo, perché dipendono da fondi pubblici europei - si affidano a loro praticamente per tutto quello che serve. I caporalati, in generale, sono figure di intermediazione tra la proprietà agricola e i braccianti lavoratori. Quando si pensa a un caporale nel senso stretto del termine, viene in mente una figura che controlla la gestione quotidiana dei lavoratori (soprattutto stranieri ma anche

italiani): ne gestiscono gli spostamenti, l'alloggio, la paga e i contatti sociali. Il controllo sul bracciante che lavora è pressoché totale. Alcuni sottopongono i lavoratori a veri e propri ricatti e si fanno pagare per il servizio di intermediazione o per quello di trasporto, qualcuno vende anche generi di prima necessità a un prezzo più alto. Di solito c'è una gerarchia precisa: il capo vero e proprio, il vice, i caporalati intermedi, magari che lavorano con la squadra e il caporale che si occupa del trasporto. Il guadagno dei caporalati varia in base a vari fattori, il posto nella gerarchia - per esempio - o il numero di braccianti che gestisce e controlla. Un caporale con una squadra di cinquanta braccianti arriva a toccare una cifra quotidiana che si aggira attorno ai 500 euro. Per una stagione anche

solo di alcuni mesi è una cifra enorme, che spiega il loro arricchimento e conseguente investimento nella terra, che ora costa molto poco. Poi ci sono i caporalati stranieri, magari diventati tali dopo una condizione di questa figura è da ricercare in vari fattori: un rapporto linguistico, innanzitutto, tra stranieri. Poi di fiducia tra padrone e caporale. Il caporale assicura che la raccolta avvenga in tempo adeguato. Il padrone è contento e si disinteressa delle condizioni di lavoro e di vita dei braccianti. Ma tra le nuove forme di caporalati ci sono anche i tour operator fittizi: coloro che formalmente sono trasportatori ma che nella realtà trasportano solo braccianti, per lo più in pulmini stracarichi». Alla fine, lo stesso tipo di sfruttamento, la stessa paga, lo

stesso degrado umano. Il problema non è solo investigativo/giudiziario ma è soprattutto etico e morale. Lo sfruttamento e l'avaria in questo senso diventano "la radice di tutti i mali". Allora comprendiamo che il problema non è soltanto di competenza delle forze dell'ordine e della magistratura, ma coinvolge la Chiesa e tutte le persone di buona volontà. L'attenzione verso i poveri deve partire dalla salvaguardia di una giustizia che garantisca a tutti un equo sostentamento. Ecco che non è più sufficiente parlare di "carità" se non parliamo anche di "giustizia e legalità". E non da ultimo bisogna ricordare le parole di papa Francesco, che ci esorta a non far finta di niente anche nel nostro piccolo territorio, dove si riproducono fenomeni di degrado sociale che non possono non interpellarci come cristiani: «Chi

accumula ricchezze con sfruttamento, lavoro nero, contratti ingiusti, è una sanguisuga che rende schiava la gente». Bergoglio è tornato con forza a condannare il "lavoro sporco" nell'omelia della Messa celebrata ogni mattina nella cappella della sua residenza di Casa Santa Marta. «Il sangue di chi è sfruttato nel lavoro - ha affermato il Pontefice - è un grido di giustizia al Signore. Lo sfruttamento del lavoro, nuova schiavitù, è un peccato mortale. Le ricchezze in se stesse sono buone, ma sono relative. Vanno messe al giusto posto. Non si può vivere per le ricchezze. È più importante un bicchiere d'acqua nel nome di Gesù che tutte le ricchezze accumulate con lo sfruttamento della gente».

* direttrice Caritas diocesana
** direttore Ufficio Migranti

i dati

Più controlli in provincia

Diciassette arresti da gennaio a oggi: l'impegno delle forze dell'ordine contro il caporalato in Mantovano sta andando avanti senza sosta e dà risultati concreti. Merito di un gruppo operativo che comprende carabinieri, polizia e Ispettorato del lavoro. La collaborazione avviene attraverso indagini che partono da segnalazioni sul territorio: a volte sono gli stessi cittadini, in forma anonima, a contattare le autorità per evidenziare situazioni sospette. I blitz effettuati in varie zone del Mantovano hanno portato a un sensibile aumento degli arresti, quest'anno più che raddoppiati rispetto ai dodici mesi precedenti. In altre parole, allo stato attuale non si può affermare che il fenomeno sia in espansione, bensì che sono cresciuti i controlli. Del resto, il caporalato è una piaga diffusa, da tenere sotto costante

attenzione. Per quanto riguarda la nostra provincia, nel corso del tempo le indagini si sono allargate dall'ambito locale (il distretto dell'Alto Mantovano, nella zona di Castel Goffredo) al settore agricolo, con particolare riguardo per i campi della Bassa. L'ultima operazione è stata effettuata a metà agosto: sei persone, tra cui un italiano e cinque cittadini del Bangladesh, sono state fermate con l'accusa di caporalato in un terreno coltivato a zucchine tra Asola e Piubega. Nell'azienda agricola in cui è avvenuto il blitz erano impiegati come braccianti 42 operai, stranieri e residenti in Italia regolarmente, 24 dei quali lavoravano senza alcun contratto. Le indagini hanno portato alla luce un quadro generale di vero e proprio sfruttamento: gli operai lavoravano un minimo di dodici ore al giorno, per una paga di tre euro l'ora. (R.D.B.)



Controlli dei carabinieri nei confronti di lavoratori agricoli



Oltre il Ducato
di Paolo Lomellini

Quest'estate ha fatto scalpore una "bubala" legata all'agroalimentare. Si era diffusa la notizia che una direttiva dell'Onu metteva sotto accusa i cibi sani e genuini (come olio d'oliva, prosciutto, parmigiano, vini doc...), prevedendo addirittura penalità fiscali per essi, il tutto a favore delle catene di fast food e dei loro "cibi spazzatura". Ha fatto specie che il credito a simili fesserie sia partito da un articolo del "Sole 24 ore" con successiva cassa di risonanza sul "Corriere della sera". Bastava un po' di buona volontà e in pochi minuti si poteva trovare in rete il documento "incriminato" e con un minimo di inglese si verificava che esso conteneva raccomandazioni di assoluto buon senso, in base alle quali semi-ma erano proprio i cibi da fast food a finire nella lista di quelli da evitare o al-

meno ridurre. Ma intanto la frittata era fatta e per un po' di giorni la polemica è divampata nell'opinione pubblica e il panico si è diffuso tra gli operatori del settore (il Mantovano ovviamente è tra i più interessati). Si è alimentato il nostro vittimismo e sono state tirate in ballo le immancabili "colpe" dell'Unione Europea (ormai un bersaglio fisso), rea stavolta di penalizzare il made in Italy agroalimentare. Così per un po' di giorni il circolo mediatico ci ha mostrato video e foto delle "merende" di un ministro che, mentre si avventava su mozzarelle, salumi e bicchieri di rossi italiani, sfoderava battute sprezzanti sull'Europa che discrimina i nostri prodotti. Forse queste scenette da avanspettacolo risulteranno psicologicamente gratificanti per molti nostri concittadini. Temiamo gio-

vino poco alla causa di chi ha veramente a cuore la tutela di questo nostro settore di eccellenza. L'Unione Europea a partire dal 1992 ha iniziato ad approvare direttive sui marchi che certificano provenienza e qualità agroalimentari (come dop o igt). Strumenti che si sono rivelati utili e apprezzati per mettere un po' più di ordine, ridurre le contraffazioni e tutelare la buona qualità. In particolare l'Italia, in ambito comunitario, è nettamente la maggior utilizzatrice e assegnataria dei marchi dop e igt con 860 prodotti registrati su un totale europeo di 3.341. Informazioni interessanti sull'argomento si possono trovare sul sito della Fondazione Qualità (www.qualita.it) e su quello di informazione agraria online (www.agraria.org). Un minimo di serietà non costa poi troppa fatica.

L'Europa dev'essere un'opportunità per la difesa delle nostre produzioni

COSTRUZIONI

BRUNONI

RESTAURI

Sede: via Gualtieri, 2 - MANTOVA
Tel. 0376.39.13.66