





# Quando l'immigrato è Dop

Testo: Carlo Giorgi  
Foto: Gin Angri

«**C**aseificio sociale San Giovanni Battista» di Antreola, 600 metri di altitudine sul crinale appenninico in provincia di Parma. Qui i vecchi parlano dialetto e la gente vive ritmi e sapori di un'Italia che non esiste più. Oppure esattamente il contrario: di un'Italia che sta per arrivare.

Si chiama Mohammed Marhrani e vive qui da anni il primo e unico casaro marocchino che produce parmigiano reggiano. I contadini locali scommettono su di lui e gli affidano tutto il loro latte. In questo modo, silenziosamente e probabilmente senza rendersene conto, fanno muovere all'Italia un passo decisivo verso l'integrazione degli stranieri:

**Siamo abituati a identificarli con la bassa manovalanza, ma sono sempre più numerosi gli immigrati che hanno ruoli strategici nella produzione di marchi italiani famosi nel mondo. Viaggio inedito nella filiera alimentare italiana, annuncio dell'Italia che verrà**

Mohammed è la prova che in agricoltura gli immigrati non svolgono più solo ruoli di bassa manovalanza. Iniziano invece a imparare tecniche e conoscenze che sono da sempre esclusivo patrimonio italiano.

E questo crea un paradosso: prodotti come il parmigiano, simbolo della nostra cultura anche all'estero, oggi senza sapienti mani extracomunitarie rischierebbero di scomparire. L'Italia conta 175 prodotti certificati Dop e Igp, più di ogni altro Paese al mondo. Ma senza il lavoro specializzato degli immi-

grati non sarebbe possibile grattugiare neviccate di parmigiano, imbottigliare barolo e barbaresco, stagionare il prosciutto di Parma, mondare il prezioso riso da semina del vercellese. È quello che Maurizio Ambrosini, professore di Sociologia dell'Università di Milano ed esperto di immigrazione, definisce come «successione ecologica» del fattore imprenditoriale: «Le attività che un tempo erano degli italiani - spiega Ambrosini - e che gli italiani non fanno più, passano naturalmente agli immigrati, che hanno il merito di riempire spazi



In apertura e qui sotto, Mohammed Marhrani e la moglie, marocchini, nella loro azienda di Antreola (Pr), in cui producono parmigiano reggiano.

lasciati vuoti assicurando una continuità». Anche economica: nel 2007 i generi Dop (Denominazione di origine protetta) e Igp (Indicazione geografica protetta) italiani hanno fatturato, alla produzione, 5 miliardi e mezzo di euro, per quasi 10 miliardi di fatturato al consumo.

«Prendi una scranna, siediti pure!». Mohammed Marhrani, 39 anni, ex studente di economia in Marocco, forse crede di parlare italiano; ma le sue frasi sono

infarcite di dialetto. Ci fa accomodare in cucina, in un appartamento annesso al suo caseificio, e versa un bicchiere di Malvasia dolce, come fa la gente di Antreola per accogliere i forestieri: «Sono nato in un villaggio a

metà strada tra Marrakesh e Casablanca - racconta - e sono venuto via perché in Marocco non c'era lavoro. Un amico che era già qui a Parma mi ha proposto di venire in Italia: ho trascorso un anno da irregolare, poi con i documenti ho trovato impiego in una fabbrica di prosciutti; infine, dal 1996, nei caseifici. Ho iniziato come operaio e un po' alla volta ho imparato il mestiere».

Adesso Mohammed è titolare di una ditta individuale, ha un dipendente anch'egli marocchino e ha vinto l'appalto per la gestione del caseificio San Giovanni Battista. «Mi sveglio alle 5 del mattino, sette giorni su sette, prendo il furgone e ritiro i primi trenta quintali di latte dalle stalle vicine - spiega -

Torno in caseificio e inizio la produzione. Nel pomeriggio il secondo giro per le stalle; poi di nuovo alle vasche del latte. Il lavoro è duro ma è una scelta: il parmigiano mi appassiona». Stivali di gomma sopra il ginocchio, grembiuli di pelle e un berretto: lui e la moglie Fathima sollevano le grandi ruote di formaggio dalle vasche, sistemandole ordinatamente sui ripiani dello spurgo: 350 forme all'anno di parmigiano Dop, «made in Marocco».

La provincia di Parma è il paradiso del sapore. Conta due tra i più rinomati marchi Dop italiani: il parmigiano, appunto, e il prosciutto di Parma. Secondo il sindacato Flai Cgil, qui la presenza immigrata in agricoltura sta aumentando. Nell'allevamento delle mucche e del latte metà dei lavoratori sono immigrati; e nella filiera delle carni la percentuale supera il 25%. Poco distante da Antreola, ecco Langhirano, capitale indiscussa del prosciutto di Parma: 100 prosciuttifici in un Comune con meno di 7mila abitanti. Qui, anche la posizione geografica (60 chilometri in linea d'aria dal Tirreno) permette di produrre un prosciutto famoso in tutto il mondo; tanto che i pullman di turisti giapponesi, dopo una sosta al Battistero duecentesco del capoluogo, fanno rotta per Langhirano, a caccia di shopping alimentare negli *hangar* della stagionatura.

**PROSCIUTTI AFRICANI**

L'azienda leader dell'export di prosciutto di Parma Dop si chiama Galloni e sta dando sempre più spazio a lavoratori immigrati: «Tre senegalesi e un moldavo hanno appena avuto una promozione - racconta Mirella

Galloni, titolare dell'azienda -. Hanno dimostrato di saperci fare e li abbiamo valorizzati». Per maneggiare i prosciutti, ci spiegano in azienda, i senegalesi e gli altri dipendenti musulmani hanno avuto una dispensa speciale dal loro capo religioso.

La Galloni vanta la più grande cantina di prosciutti al mondo: un'infilata di 110mila cosce stagionate. Il 25% della produzione viene venduto all'estero, in particolare negli Stati Uniti, in Giappone, Australia e Canada. «Saremo rappresentati in grandi fiere alimentari: a Mosca in febbraio e a marzo in Giappone», conferma Galloni. Responsabile del «reparto freddo» è Mabruk Addel Fattah, 40 anni, tunisino, in Italia dall'87. «Gestisco il robot dell'azienda, inserisco i dati al computer, verifico la data di macellazione dei maiali - spiega Mabruk -. I miei tre figli parlano italiano. Non voglio più tornare a vivere in Tunisia. Mia moglie è d'accordo». Samuel, ghanese, massaggia il prosciutto di Parma come un fisioterapista la schiena di un atleta. È impegnato nella «sugnature», operazione artigianale di rivestimento dell'affettato. La sugna è un impasto a base di grasso e sale e i gesti di Samuel sono gli stessi fatti da generazioni di contadini di Parma, prima di lui.

Formaggio, prosciutti, ma non solo. Nel 2007 il prodotto italiano che si è classificato al primo posto in termini di produzione certificata è stata la mela dell'Alto Adige Igp: 960mila tonnellate di prodotto. Mele che sarebbero rimaste sugli alberi senza i lavoratori stranieri stagionali: «2.500 extracomunitari e 4mila neocomunitari, soprattutto ro-

**L'Italia conta più prodotti Dop di ogni altro Paese al mondo. Ma senza il lavoro specializzato degli immigrati, la qualità di molti marchi sarebbe a rischio**





Mabruk Addel Fattah, tunisino, responsabile del «reparto freddo» dell'azienda leader nell'export di prosciutto di Parma Dop.

meni - spiega Danilo Mers, direttore regionale per il Trentino Alto Adige di Coldiretti -, che costituiscono da anni in modo stabile circa il 60% della manodopera impiegata per la raccolta». Come per le mele, anche per la raccolta dell'uva, che diventerà in pochi mesi rinomato vino italiano, il contributo degli immigrati è ormai insostituibile. Anche grazie a loro, secondo le prime stime della Coldiretti e della Commissione europea, nella vendemmia 2008 l'Italia, dopo dieci anni, ha riconquistato il primato mondiale della produzione a spese della Francia: quasi 47 milioni di ettolitri. «Senza gli extracomunitari

**Mohammed è il primo casaro marocchino che produce parmigiano reggiano. I contadini scommettono su di lui e gli affidano il loro latte**

ri non potremmo più far nulla - osserva Romano Magrini, responsabile lavoro della Coldiretti -. Sono una presenza fondamentale nelle vigne». La percentuale di immigrati tra i lavoratori della vendemmia varia di regione in regione, quasi di vitigno in vitigno. Così come cambiano le condizioni di lavoro e i diritti negati. Casi gravi di sfruttamento sono quelli che si ripetono ogni autunno nella Valle del Belice in provincia di Trapani, dove il 70% della manodopera è immigrata, spesso in nero e priva di diritti. Situazione simile a quella subita dal 60% dei lavoratori stranieri delle vigne della Capitanata di

Foggia (vedi articolo successivo). Decisamente diverso il caso degli immigrati che vendemmiamo in Francia-corta, Lombardia, dove per reclutare manodopera uno dei canali più utilizzati è addirittura quello moderno delle agenzie di lavoro interinale: il 40% dei lavoratori del settore è straniero. O il caso delle Langhe, unico nel suo genere in Italia. Qui l'80% della manodopera non solo è straniera, ma arriva da un unico Paese: la Macedonia. «Per noi questi macedoni sono una vera manna dal cielo - afferma Flavio Scagliola, assessore all'agricoltura del comune di Canelli, in provincia di Asti -. Hanno iniziato ad arrivare fuggendo dalla guerra dei Balcani; il caso vuole che in Macedonia ci sia una diffusa produzione di tabacco, coltivazione simile a quella della vite. I contadini di qui hanno visto che i macedoni ci sapevano fare e lavoravano molto meglio di altri immigrati. Così sono stati gli stessi contadini a dire di portare amici e parenti, dando il via a una vera catena migratoria».

**Samuel, ghanese, è impegnato nella «sugnature», operazione di rivestimento dell'affettato. I suoi gesti sono gli stessi fatti da generazioni di contadini prima di lui**

Il comune di Canelli conta 643 residenti macedoni su 11mila abitanti, ma in tutte le Langhe si concentra una comunità di almeno 5mila cittadini di Skopje. Quasi il 60% dei lavoratori stagionali macedoni sceglie il Piemonte, così come un terzo di tutti gli operai agricoli a termine. «Il lavoro nelle vigne non è strettamente stagionale - spiega Claudio Rosso, presidente del consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero -. Le vigne devono essere curate e potate durante tutto l'anno. Mentre solo pochi anni fa questi lavori potevano essere fatti da studenti o pensionati italiani, oggi non è più così. E la comunità macedone è diventata essenziale per noi». Un po' alla volta le radici di questo





Due mondine cinesi nel vercellese. A fianco, Wang Xue Reng, ricercatore che ha introdotto in Italia alcune specie innovative di riso.

**«Per noi questi macedoni sono una manna dal cielo», spiega l'assessore all'agricoltura del comune di Canelli, in provincia di Asti.**

gruppo balcanico cercano di attecchire nelle Langhe. C'è addirittura un prete ortodosso, padre Mihailo Matovski, inviato dal vescovo di Skopje ad Alba, per seguire spiritualmente i suoi concittadini. La chiesa di San Michele Arcangelo di Neiva, un tempo piena di fedeli piemontesi e cattolici, oggi è il punto di riferimento degli ortodossi macedoni. E nel paese di Castagnito il signor Vidoe Lazarov ha aperto il «Melissa», primo ristorante macedone della provincia: «Ma il 50% dei miei clienti sono italiani», spiega il titolare con soddisfazione.

**DA PECHINO A VERCELLI**

Mondine cinesi chine sullo specchio d'acqua di una risaia, protette dal classico copricapo conico di paglia intrecciata. Sullo sfondo, chiesa e campanile della bassa padana. Non è un'allucinazione: i campi allagati di riso, tra Novara e Vercelli, da qualche anno a

questa parte ospitano lavoratori dagli occhi a mandorla. «Produciamo solo speciale riso da semina, che ha bisogno di maggiori precauzioni rispetto al riso della grande distribuzione - spiega Claudio Cirio, titolare dell'azienda Cascina Falasco di Castelbeltrame (No) -. Nei nostri campi per togliere le malerbe non possiamo usare pesticidi o metodi meccanici; dobbiamo affidarci a manodopera specializzata. E ormai nessun italiano si presta a mondare il riso». L'azienda di Cirio è nel cuore della produzione italiana. Nella risaia a fianco hanno girato, ai tempi, *Riso amaro*, con Silvana Mangano nei panni della mondina. E Claudio ricorda, da bambino, le comitive di donne che venivano d'estate nelle risaie, da altre regioni, per la mondatura. Negli anni successivi le cose cambiano: il lavoro della mondatura perde progressivamente il suo appeal. Nell'azienda cascina Falasco,

negli anni Novanta arriva Wang Xue Reng, ricercatore cinese che introduce nella zona alcune innovative specie di riso, come il Venere Nero o l'Hermes Rosso. È lui che per primo recluta manodopera cinese: «La produzione italiana è più meccanizzata di quella cinese, noi siamo abituati al lavoro manuale nei campi e la mondatura a mano per noi è più normale - racconta Wang -. Sono circa 200 i lavoratori cinesi, uomini e donne, che faticano ogni stagione nelle risaie italiane. Dalle città, durante la stagione si recano nelle risaie intorno a Vercelli, Novara ma anche in Veneto». «Siamo riusciti a farli venire con il passaparola - spiega Cirio -. Sono immigrati che in Cina lavoravano nell'agricoltura mentre in Italia sono impiegati in settori tipicamente cinesi, come il tessile. Ma nei mesi della mondatura, tornano nei campi».

**LAVORATORI AGRICOLI STRANIERI**

**I primi 10 Paesi di provenienza**

	<b>2007</b>	<b>variaz. %2005-2007</b>
Albania	14.665	+ 2,6
India	9.832	+ 16,1
Marocco	8.851	+ 40,2
Tunisia	7.404	+ 1,6
Iugoslavia	4.758	- 16,9
Macedonia	3.902	+ 41,7
Senegal	3.404	- 8,2
Moldavia	2.532	+ 58,3
Ucraina	1.893	+ 8,0
Pakistan	1.734	+ 35,6

Nota: il dato si riferisce ai lavoratori non comunitari occupati regolarmente nel settore agricolo. Fonte: Caritas/Migrantes, *Dossier statistico 2008*

Il frutto lucido degli immigrati in agricoltura racchiude un baco velenoso. Se da una parte, il settore agricolo rivela esperienze originali di integrazione, dall'altra è ancora infestato da dinamiche di sfruttamento, di cui proprio gli stranieri sono le prime vittime.

Secondo Coldiretti, in Italia nel 2007 erano 133.627 i lavoratori stranieri impiegati a tempo determinato o indeterminato in agricoltura. Il numero, costantemente in crescita negli ultimi anni, corrisponde all'11,7% del totale dei lavoratori agricoli regolarmente registrati. Una percentuale elevata, se si pensa che l'incidenza dei residenti stranieri sulla popolazione è «solo» del 5,8%. Tra i lavoratori agricoli regolari, il gruppo nazionale più numeroso è quello degli albanesi, seguiti da indiani e marocchini (cfr tabella pag. 34).

Accanto ai «regolari» esiste però un esercito parallelo di lavoratori agricoli immigrati privi di documenti o semplicemente non assunti. «In un anno sono almeno 320mila le occasioni di lavoro stagionale irregolare che sfuggono alle statistiche - racconta Gino Rotella, responsabile nazionale del mercato del lavoro degli immigrati per Flai Cgil -. Nonostante ciascun lavoratore possa avere anche più occasioni di lavoro irregolare, spostandosi dai campi dei pomodori a quelli di fragole, alla vendemmia, si tratta comunque di diverse decine di migliaia di persone costrette a lavorare senza tutele». Secondo il sindacato, ci sono aree agricole in Italia in cui si sono formati veri e propri ghetti di lavoratori irregolari: da San Nicola Varco, vicino ad Eboli (Sa), a Casabile, in provincia di Catania, a Gioia Tauro, in Calabria.

#### VINO AMARO

Particolarmente emblematico è il caso della vendemmia. Nella Valle del Belice, in Sicilia, senza il lavoro immigrato l'uva non si trasformerebbe mai in vino. Ma qui la vendemmia si tinge del colore dell'emergenza sociale. «Sul mio territorio

**Ci sono aree agricole in cui si sono formati veri e propri ghetti di irregolari: da San Nicola Varco (Sa) a Casabile (Ct), alla Capitanata, nel foggiano**



## Ma lo sfruttamento corre nei campi

in questo periodo si concentrano circa 1.500 stranieri per lavorare nelle vigne - spiega Giacomo Scala, sindaco di Alcamo -. Costituiscono il 70% di tutta la manodopera impegnata. Ed è una percentuale che, nella provincia di Trapani, rimane invariata anche nel caso della raccolta dei pomodori e delle olive. Per la vendemmia, da agosto a ottobre, assieme a Caritas e Croce Rossa, allestiamo un campo di accoglienza con 170 posti letto e circa 400 pasti caldi al giorno. Due tende per la preghiera e un ambulatorio per visite mediche. L'ospitalità però è riservata agli stranieri regolari». Così, centinaia di persone prive dei documenti, pur lavorando nelle vigne, rimangono fuori dal campo cercando un riparo nei giardini pubblici di Alcamo o in qualche casolare abbandonato. «Le condizioni di vita degli irregolari sono drammatiche - racconta Antonio Virgilio, responsabile di una missione di Medici senza frontiere nella valle del Belice durante la vendemmia 2007 -. I lavoratori vivono in pessime condizioni

igienico-sanitarie e, pur di lavorare, accettano anche 20 euro per 12 ore di lavoro al giorno».

Non molto diversa la situazione alla Capitanata, nel foggiano. «Nel comune di Cerignola abbiamo

circa 3mila lavoratori immigrati, regolari e irregolari, per la maggior parte romeni - spiega Matteo Valentino, il sindaco -. Abbiamo allestito un centro di accoglienza per 150 persone ma il grosso dei lavoratori vive in casolari abbandonati, con evidenti problemi a volte anche di ordine pubblico. Il fatto è che abbiamo comunque bisogno di loro, specie per la raccolta dei pomodori». Pur rimanendo critica, la situazione è però migliorata rispetto al 2007. Prima dell'estate la regione Puglia

ha installato nelle campagne intorno alla città quattro cisterne d'acqua, 60 bagni chimici e ha firmato un protocollo d'intesa per 21 ambulatori medici per stranieri senza documenti. «La nostra terra si presta alla produzione vinicola come poche altre - spiega Valentino -. Ma c'è il rischio di una guerra tra poveri: gli stranieri accettano di farsi sottopagare 20 euro a giornata. La conseguenza è che nessuno dà più lavoro ai braccianti italiani, che di solito chiedono una cifra più dignitosa, intorno ai 40 euro».

**C'è il rischio di una guerra tra poveri: gli stranieri accettano di farsi sottopagare, così nessuno dà più lavoro ai braccianti italiani**