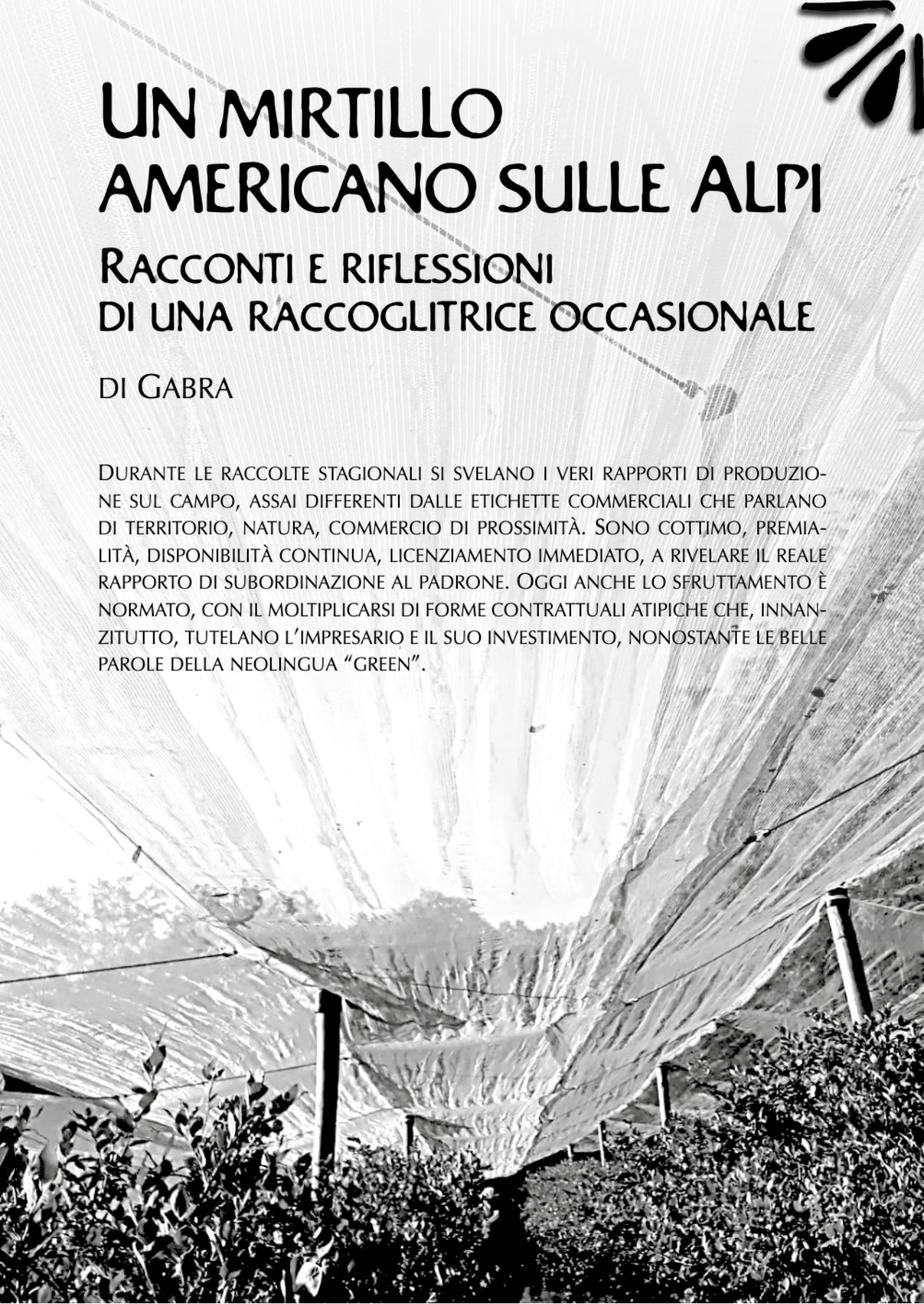
Un mirtillo americano sulle Alpi

Racconti e riflessioni di una raccoglitrice occasionale

di Gabra

Durante le raccolte stagionali si svelano i veri rapporti di produzione sul campo, assai differenti dalle etichette commerciali che parlano di territorio, natura, commercio di prossimità. Sono cottimo, premialità, disponibilità continua, licenziamento immediato, a rivelare il reale rapporto di subordinazione al padrone. Oggi anche lo sfruttamento è normato, con il moltiplicarsi di forme contrattuali atipiche che, innanzitutto, tutelano l'impresario e il suo investimento, nonostante le belle parole della neolingua "green".



Le prime esperienze di coltivazione del mirtillo in Piemonte risalgono alla fine degli anni Ottanta. Si trattava di piccole aziende a conduzione familiare e di impianti di modeste dimensioni, situati per lo più in aree pedemontane, su terreni spesso declivi o marginali. Negli anni Novanta fu poi introdotta la varietà precoce denominata "Duke" (*Vaccinum corymbosum*) che di fatto sostituì tutte le altre. Con gli anni Duemila gli impianti aumentano ancora notevolmente, moltissime aziende investono nel mirtillo, per l'80% di tipo "Duke", e inizia una fase di diffusione crescente, che nel 2018 raggiunge i 513 ettari di superficie e si incrementa di 80 ettari l'anno sino ad oggi, tra le province di Cuneo, Torino, Biella.

Una coltivazione non tipica, senza alcun legame con la storia delle nostre montagne, che per di più abbisogna di notevoli quantità di acqua, soprattutto durante il periodo di raccolta. Ultimamente è anche minacciata da un piccolo insettino che ne attacca le bacche quando sono mature: la *Drosophyla suzukii*. Va reso noto che la lotta contro quest'ultima viene fatta con l'impiego di pesticidi e trattamenti – difficilmente definibili "bio" – anche se consentiti dagli organi di certificazione!

Un piccolo frutto giunto dal New Jersey, apparentemente innocuo, di facile gestione e commerciabilità, decisamente redditizio da rischiare di divenire l'ennesima monocoltura a compromettere il già fragilissimo (quasi estinto?) antico modello, un tempo diffuso e benefico, di agricoltura di prossimità.

Perché qualsiasi scelta a favore delle dinamiche di profitto dell'agroindustria, di fatto non può rispettare né assecondare la naturale vocazione e tipicità della terra e drasticamente trasforma territori e comunità. Impoverendoli.

Con lo spopolamento delle montagne che ha avuto il suo apice nel dopoguerra, di fatto, l'agricoltura alpina in molti territori venne abbandonata e un'intera società contadina si avviò verso una quasi totale scomparsa. Con essa scomparvero una grande varietà di colture che prima era ampiamente diffusa, come il grano saraceno, l'orzo, la segale, l'avena, il miglio e molto altro… Colture più redditizie hanno preso il sopravvento, divenendo in alcune zone vere e proprie monocolture: grano, mais, kiwi (prossimamente sarà la CBD?), per rispondere a bisogni non più locali ma bensì a quelli della famelica e devastante grande distribuzione. Il calo della diversità si accompagna a una diminuzione della salute e del valore nutrizionale delle colture, a una perdita di conoscenze sulla coltivazione e la trasformazione, allo stravolgimento dell'equilibrio agroambientale di intere comunità, alla cancellazione di paesaggi, e alla creazione di una popolazione sempre più spossessata e dipendente da filiere di approvvigionamento sempre più lontane e incontrollabili. È la falce della globalizzazione, il profitto che



prevale su un sano rapporto tra agricoltura, natura e comunità. È accaduto, e accade, sulle nostre montagne come in tanti altri luoghi del mondo.

Dunque, qual è la composizione attuale della popolazione di agricoltori in montagna? È possibile trovare ancora un accordo armonico-simbiotico tra l'ambiente e chi vorrebbe vivere di agricoltura? Dopo il fenomeno della monocoltura del turismo sciistico, dell'idroelettrico e quant'altro… Si diffonde ed è reale la minaccia di neo imprenditori-investitori in ambito rurale nelle nostre vallate alpine?

A porsi questi interrogativi è tutt'altro che un'esperta, perciò mi scuso se queste riflessioni potranno risultare parziali. La curiosità che mi spinge a questa piccola ricerca origina dall'osservazione di varie esperienze di vita in montagna, a me vicine e in corso d'opera, in contrapposizione a una serie di esperienze personali come bracciante stagionale in ambito agricolo montano (non numerose ma reiterate negli anni). Tra queste, la più recente è proprio quella di raccoglitrice di mirtilli Duke, in Val Lemina, nel Pinerolese, in Provincia di Torino. Risale al mese di giugno scorso, in una primavera che prendeva forma nel globale clima di stato d'eccezione da pandemia. Per quest'ultima e per altre ragioni, legate agli interrogativi di cui sopra, si è rivelata un'esperienza esemplare, che merita una breve descrizione.

Circa un mese prima, scandagliando le acque del web, insieme alle compagne con cui ho condiviso quest'esperienza, ci imbattiamo in un'offerta di lavoro di un'azienda agricola biologica pinerolese, che produce mirtilli Duke. «Una volta tanto un luogo di lavoro non troppo distante da quello in cui viviamo», abbiamo pensato, ché non capita spesso di trovare lavori stagionali in ambito agricolo senza dover valicare le Alpi! Così decidiamo di candidarci. La paga è di sei euro e cinquanta l'ora, non certo tanti soldi ma tant'è, queste sono le paghe in Italia. L'offerta ci sembra accettabile per altri aspetti, comunque ci piace lavorare in montagna e poi, a maggiore ragione dopo due mesi di chiusura, un po' di ossigeno è una benedizione! Dal profilo Facebook dell'azienda occhieggiano stupende montagne e mirtilli a ridosso di boschi. Con impeccabile stile rimbalzano in bella mostra concetti importanti come *rispetto dell'ambiente, amore del territorio, attenzione per la coltivazione naturale*… Si riveleranno, ahinoi, nient'altro che facili slogan commerciali, per di più pronunciati da un giovane imprenditore rampante, laureato in economia e commercio, gonfio di tre cognomi di buona famiglia, nonché di una carica penta-stellata in corso come assessore ai lavori pubblici a Pinerolo! Ma queste e altre cose le apprenderemo solo più tardi. In ogni caso, il bellimbusto decide di assumerci, naturalmente con contratto a chiamata! Inizia così, dai





primi giorni di giugno e per tutta la durata del mese, la nostra interessante *green-experience* lavorativa ai servigi di questo esempio di neo-rurale bio-imprenditoria montana.

Il Padrone, nonostante l'aspetto vagamente freak-scarmigliato, si palesa subito in quanto tale in tutto il suo spudorato splendore. È il Padrone, e ne calca il buon vecchio stereotipo senza mezzi termini o ipocrite sfumature *friendly*, con tale parossistica veemenza da risultare quasi grottesco, per nulla comico. La sua monocoltura di bio-mirtillo ha circa una decina d'anni, 7000 piante coltivate per due terzi nella sua tenuta, dove vive circondato da telecamere. Ovviamente. La sua organizzazione del lavoro è banale quanto machiavellica e passa anche da una sorta di neolinguaggio. Assegna a ciascun lavoratore adesivi con un numero corrispondente, da apporre sulle rispettive cassette man mano che vengono colmate del *prodotto*. Ci ritroviamo a essere un numero con un codice a barre, non un nome. Per la privacy, dice. In questo modo può calcolare ora per ora il quantitativo raccolto da ogni singola persona e a fine giornata, come nella casa del Grande Fratello, può decidere chi sbattere fuori e chi premiare con una carota. Infatti, sotto i 45 chili non lavori più, mentre sopra i 65 ricevi un "bonus" di un euro per ogni chilo… Lo chiama *bonus* e non *cottimo*. Forse perché chiamarlo con il suo nome sarebbe illegale? E l'assessore laureato in economia sa usare le forme del linguaggio, più o

meno con destrezza, per declinare la regola a proprio vantaggio: *«le regole sono regole e valgono per tutti», «il frutto che raccogliamo si chiama "prodotto"», «tonnellate dovete raccogliere, altrimenti restate a casa che è pieno di gente che non vede l'ora di lavorare per me!»*… I campi di lavoro li chiama: *«campo uno, campo due, campo tre…»* (nostalgia canaglia!).

Il lavoro è così impostato. L'orario di inizio sono le 6 del mattino, ma si deve essere sul posto 15 minuti prima (chiaramente non retribuiti e «*chi arriva in ritardo non verrà più richiamato!*») per attrezzarsi di quanto necessario alla raccolta (tecnicamente forse già lavoro?). Le ore sono otto, con ben venti minuti contati di pausa per consumare il pranzo che ognuno si deve portare da casa. Poi, per chi si ricorda di avere ancora bisogni corporali, ci sono due bagni chimici a bordo campo. Sostanzialmente impraticabili, per via della mancanza di pulizia ordinaria e per l'ansia di ognuno di rincorrere quei 45 chili in otto ore e non perdere il posto per una pisciata. Dobbiamo raccogliere, selezionare e depositare il *prodotto* in cassette da sei chili, dentro le quali sono incastrate sei vaschette di plastica da un chilo, pronte per essere spedite in Inghilterra, a Roma… Insomma, proprio una piccola distribuzione di prossimità! Non c'è nessun addetto alla selezione, la dobbiamo fare noi sul campo durante la raccolta e se il padrone che attende il raccolto in magazzino si accorge di un mirtillo verde o di un mirtillo mar-



cio (le cassette hanno il numero corrispondente alla tua persona… ah, la tracciabilità!) il giorno dopo, va da sé, *non lavori più*. Del resto è la regola, è un contratto a chiamata, tutto nella norma. Come è da contratto rimanere a disposizione un mese per essere avvisate la sera prima se il giorno seguente si lavora o meno. Siamo tra le venti/ trenta persone circa nel momento di massima raccolta, di tutte le età, per lo più gente del territorio, buona parte alla prima esperienza in ambito agricolo. Tra questi c'è chi lavorava in montagna nel settore turistico e ora, causa *lock-down*, si deve aggiustare con lavori occasionali… Ma anche il padrone-volpone, esperto di ricatto, ha avuto i suoi piccoli grattacapi per via della pandemia… Fino all'anno passato assumeva prevalentemente braccianti dalla Romania, ma ora, a giugno, la frontiera con questo Stato è stata chiusa, costringendolo a ripiegare sulla manodopera locale!

L'occasione di uno scontro con il Padrone non è ovviamente tardata ad arrivare. Per tutta risposta, con estrema serenità, lo stronzo ci ha liquidate dicendo che aveva cose più importanti da fare, che «*forse eravamo stanche ed era meglio se stavamo a casa*»… E ha aggiunto che potevamo anche andare da un sindacato se lo ritenevamo opportuno, non ci stava mica licenziando! Ed effettivamente è questa la natura del rapporto di lavoro regolato dal "contratto a chiamata", ultimo lascito dello sfortunato Marco Biagi (pace all'anima sua).



Il *contratto a chiamata* o *lavoro intermittente*, o ancora *Jobs on call* viene introdotto dalla riforma del lavoro del 2003, la cosiddetta riforma Biagi. Questa figura contrattuale è stata inserita in nome della flessibilità in entrata nel mondo del lavoro, favorisce le imprese ad assumere manodopera disponibile senza spendere troppo, né essere troppo vincolate. È una forma di flessibilità del mercato tra domanda e offerta, decisamente tutta a favore del padrone. Pone il lavoratore nella condizione di mettere a disposizione tempo e forza lavoro fornendo prestazioni discontinue in base alle esigenze della produzione, di fatto senza alcuna tutela contrattuale. Unica regola, il libero mercato.

Il contratto intermittente viene oggi ampiamente utilizzato soprattutto nella ristorazione, nel turismo, nello spettacolo e in agricoltura. Per quanto riguarda quest'ultimo settore il ricorso a tale formula viene giustificata dall'andamento discontinuo delle attività produttive.

La differenza con un contratto a tempo determinato è che i vari elementi della retribuzione indiretta, quali le ferie, i permessi, la tredicesima, il TFR e la contribuzione, con la formula a chiamata maturano in base alle ore effettivamente lavorate e non a quelle da contratto. Quindi i padroni hanno forza lavoro disponibile e a basso costo. La paga oraria di un operaio agricolo comune (cosiddetta area 3) è fissata dal 2019 a 6,71 euro l'ora, ma se si è alla prima assunzione può scendere a 5,80 euro l'ora (fonte INPS circolare n. 113, 29 novembre 2018; tabelle retributive CCNL operai agricoli e florovivaisti).

Chiaramente questi minimi contrattuali, ridicoli, rendono di fatto legale lo sfruttamento di chi lavora in agricoltura duramente tutto il giorno per 50 euro lorde. Senza peraltro dimenticare che 50 euro lorde sono oro se confrontate alle condizioni di vera e propria schiavitù di chi, irregolare perché senza un documento giusto in tasca, si ritrova ad essere ancora più ricattabile!

Insomma, ci sarebbero ancora tanti dettagli da approfondire e ragionamenti da affrontare, ma quanto delineato sopra penso possa bastare a restituire il quadro. La cosa su cui vale la pena soffermarsi, forse la più evidente, è che il modello di imprenditore in cui ci siamo imbattute non è una testa di cazzo isolata, quanto piuttosto la norma! Ovviamente agisce tutelato, nella perfetta legalità. E rientra, purtroppo, nella composizione attuale dell'imprenditoria agricola in montagna! Il capitale avanza, con le sue *regole* di sfruttamento, ed è sempre una minaccia laddove individua risorse da saccheggiare. In ogni dove. È *la regola*.

In questi anni, fortunatamente, posso dire di essere anche testimone di ben altre esperienze di vita e forme di resistenza orientate a un ritorno a modelli *sani* di comunità e ruralità in montagna. Tante sono le energie e l'entusiasmo di compagni vicini che

stanno tentando un approccio di contrasto ai bisogni imposti dal mercato e dal capitale, in varie vallate, con forme il più possibile in accordo armonico con l'ambiente, con il territorio e con chi prima di loro lo amava (per non parlare di altre parti del mondo, dove le lotte contadine sono forti e quotidiane). C'è chi si dedica a riemettere in sesto vigne, chi si occupa di orti in cui crescere antiche varietà, chi recupera e scambia semi, chi raccoglie castagne, legna, chi fa il miele, la birra, il sapone, il pane, tanto altro… Possono forse sembrare piccole cose, e faticose, non certo importanti dal punto di vista monetario, ma arricchenti su ben più alti versanti. Certo, rispetto all'epoca precedente la seconda guerra mondiale, che ha spazzato via la popolazione rurale dalle montagne, il mondo è drasticamente cambiato



e quasi irrimediabilmente anche i bisogni di tutti, sarebbe falso e stupido non ammetterlo. Oggi siamo tutti indiscutibilmente, tanto in città quanto in montagna, legati alla grande distribuzione, alle imposizioni del mercato e alle sue leggi. E lontanissimo appare l'orizzonte di una reale emancipazione. Ma a chiunque tenti di ripopolare e rivitalizzare borgate, terrazzamenti e prati di montagna, nel rispetto della loro natura, va riconosciuto il merito e la determinazione, anzitutto, di provare a intessere e a rafforzare le maglie di una comunità consapevole. Una comunità che si faccia carico di amare e dunque di avere cura del territorio in cui vive. Anche riannodando fili recisi di saperi antichi, di altri modi di abitare la montagna, come di *stare al mondo*, spesso marginalizzati e ridotti a mero elemento folcloristico da ecomuseo. È un cammino in corso, certo, con tutte le sue contraddizioni e difficoltà. Ma è anche una reale *possibilità* di resistenza e di contrasto di fronte all'avanzare delle nocività, dall'industria del turismo a quella delle monocolture e del cemento, dalle grandi opere alle antenne 5G… ed è anche un punto di forza per non ritrovarci costretti ad accettare i ricatti dei prossimi agro-imprenditori e green-stronzi vari… Un sentiero lungo, impervio, non alieno da fatiche e scoramenti. Ma non per questo impraticabile, né privo di soddisfazioni, di bellezze, e di occasioni di riscossa.