



PANE E VINO, E LA PAGA SUBITO!

INTERVISTA A UN VENDEMMIATORE E A UNA VENDEMMIATRICE STAGIONALI

A CURA DELLA REDAZIONE

IL LAVORO STAGIONALE, UN TEMPO CARATTERISTICO DELLE GENTI DI MONTAGNA, OGGI COINVOLGE MOLTE PERSONE CHE SI SPOSTANO REGOLARMENTE ALL'ESTERO PER RACCOGLIERE FRUTTA, VENDEMMIARE, PASCOLARE LE GREGGI. LAVORI PERIODICI MA SPESSO NON OCCASIONALI, CON SITUAZIONI LAVORATIVE E PAGHE DIFFERENTI, A FIANCO DI MIGRANTI ECONOMICI DI ALTRI PAESI. ATTRAVERSO UNA CHIACCHIERATA CON DUE AMICI TORNATI DALLA VENDEMMIA NELLA SVIZZERA ITALIANA, PROVIAMO A RIFLETTERE SUI PROBLEMI, LE POSSIBILITÀ, I DILEMMI CHE CARATTERIZZANO UNA CONDIZIONE LAVORATIVA PARTICOLARE MA SEMPRE PIÙ DIFFUSA.



Innanzitutto, in cosa consiste il lavoro e in che condizioni si svolge?

A) Il lavoro può essere piacevole, all'aria aperta, hai a che fare con piante e con un ambiente vario, differente da cantina a cantina. Ho sempre lavorato con piccoli produttori, spesso familiari. Principalmente si raccoglie uva sul filare, spostando cassette che vanno dai dodici ai quindici chili. Se l'uva è brutta (acetico, muffa grigia), bisogna selezionare il grappo scartando degli acini, e allora è più noioso. Se piove normalmente non si raccoglie, si comincia alle otto o alle nove, aspettando che sia un po' asciutto. I filari, a guyot o cordone speronato, non sono bassi come in Francia e sono normalmente in piano lungo la fila, anche quando ci sono terrazzamenti. I porteur passano a prendere le casse con la motocarriola, raramente col trattore, e in spalla nelle parti più impervie. Sono vigneti piccoli, vari e inerpicati sulle colline, in aziende che di norma non superano i quattro ettari. L'erba è tagliata un po' lunga, poco il diserbo, magari c'è qualche ortica ma salvo annate eccezionalmente piovose in cui c'è emergenza si lavora bene. Si può parlare, chiedere e imparare molte cose. In più c'è il lavoro di cantina che nei piccoli è sempre successivo alla raccolta, alla sera, per cui c'è possibilità di assistere, dare una mano facendo qualche ora in più e in generale imparare qualcosa del mestiere.

B) Il lavoro spesso per case un po' più grosse dove c'è la possibilità di lavorare anche in altre epoche dell'anno, soprattutto sfogliatura e potatura verde verso maggio... e il lavoro non è così bucolico. Spesso i filari sono lunghi, noiosi, ma soprattutto ritmi e orari non sono così rilassati. Il responsabile del vigneto, che non è un proprietario ma un dipendente che ha in carico una parte dell'azienda, ti sta sul collo: spesso mette le persone distanti l'una dall'altra e le divide se parlano tra loro. Poi a volte si permettono commenti vari sui raccoglitori e soprattutto raccogliatrici, negli ambienti più maschili. Da qualche anno i grossi si avvalgono di "squadre" organizzate da un caposquadra che rende il lavoro più semplice per loro, permettendo al conduttore di rivolgersi solo al capo. Sono squadre di slavi, rumeni, bulgari (una volta erano i portoghesi), con i quali è difficile entrare in contatto, sia per la lingua che per come sono organizzate. In vari casi si è saputo che si trattava di caporalato: della paga versata ne ricevevano solo una minima parte, il resto rimaneva al capo che organizza la squadra. Nello Champagne e nel Beaujolais, in Francia, anche quest'anno sono arrivati alle cronache fatti di sfruttamento quasi schiavistico della manodopera immigrata e irregolare. Sono sicura che ciò avvenga anche in Italia, soprattutto nelle zone di monocultura viticola del nord est.

A) Nelle aziende a conduzione familiare, invece, la vendemmia è un momento importante e chi lavora è visto come un aiutante che partecipa alla buona riuscita dell'annata. Ti offrono il pranzo, il caffè, uno spuntino e il vino, e generalmente sono riconoscenti e l'ambiente è amichevole.

B) Nei grossi ovviamente questo non succede. Inoltre per quanto riguarda l'alloggiamento non è come in Francia, non puoi campeggiare e ognuno si deve arrangiare. Questo è un problema nelle annate piovose dove ci sono vari giorni di stop. Questo vuol dire anche che se hanno fretta di raccogliere perché l'uva va a male, da un giorno all'altro cambiano il numero di persone che vogliono in campo, chiamando tanta gente in una volta sola e riducendo così i giorni di lavoro a testa. Avere un luogo dove stare e beccarsi con gli altri è importante, come è successo quest'anno alla "Little Italy", un luogo che alcuni compagni e compagne hanno messo liberamente a disposizione per chi veniva da fuori a fare questo mestiere.

E le paghe?

A) La quantità totale dipende molto dall'annata. Quest'anno (2019 n.d.r.) è stato ottimo per quantità e per clima: vuol dire tanto da raccogliere e in giorni successivi: io ho lavorato tutti i giorni per tre settimane e credo che porterò a casa più di mille euro puliti. Ma non sempre è così, e ci può essere un buco di una settimana tra i bianchi e il merlot, e un altro con il cabernet, e alla fine ti porti a casa 4-500 euro lavorando poco ma restando comunque tre settimane in zona.

B) Le paghe vanno dai tredici ai quindici franchi (12-13 euro), ma dipende poi dal cambio che negli ultimi anni è buono. Paghe da sedici o da diciotto (per i porteur, trattoristi o chi aiuta anche in cantina) ormai sono quasi scomparse. In alcuni posti si è scesi da sedici a tredici e ancora vorrebbero scalare una parte della paga in buoni-vino. Siccome una bottiglia va dai quindici, diciotto o anche venticinque franchi e più, potete immaginare. Inoltre la presenza del pranzo e gli spostamenti da campo a campo, spesso lontani e da fare con la propria auto, incidono non poco, anche perché il costo della vita in Svizzera è altissimo... e anche le multe per divieto di sosta o eccesso di velocità lo sono.



Se i giorni son pochi e soprattutto divisi, venire da lontano e stare qui non vale la pena. Comunque alla fine, al di là della paga oraria, se non piove nei grandi si fanno molte più ore e nel complesso prendi di più.

A) Ci sono due tipi di vendemmiatori: pensionati, familiari, amici che lo fanno per piacere, e immigrati, noi compresi, a cui la paga può andar bene perché poi rientrano a casa. Come in Italia, i ticinesi si lamentano molto dell'immigrazione e della disoccupazione prendendosela con i frontalieri (pendolari giornalieri che vengono d'oltreconfine, n.d.r.), ma a quella paga di svizzeri non ne ho mai visti: dovrebbero pagare almeno venti franchi l'ora.

B) Poi in alcuni posti, dove non capisci mai quanto sei "regolare" o no (una volta si era in nero totale, ora spesso fanno la notifica di lavoro temporaneo per chi passa la frontiera, che è più una comunicazione di polizia che fiscale) con la storia delle "imposte alla fonte", dalla paga netta superata una certa soglia detraggono delle tasse aggiuntive, soprattutto se fai anche potatura verde e sfogliatura (cioè superi i duemila franchi l'anno). Se poi c'è un amministratore si rimpallano le responsabilità e magari alla fine scopri che la paga non è quello che ti eri calcolata, o arriva dopo mesi.

Ci sono prospettive di lotta secondo voi?

B) Mah, ci sono sicuramente delle possibilità, ma molto dipende da noi. C'è il rischio di perdere i ganci di lavoro, che non sono così male rispetto l'Italia, per cui ci si limita a rallentare il lavoro il più possibile. Si sta qui solo un periodo e poi si torna altrove ed è comodo avere 'sti soldi.

A) Che forse è il motivo per cui in Italia la maggior parte degli immigrati accettano le condizioni di lavoro, come a Saluzzo, oltre che in più rischiano il permesso di soggiorno, il cpr o il rimpatrio. Comunque come dicevi prima prendere contatto con le squadre dell'est è tutto da vedere.



B) Certo, bisognerebbe parlarne tra noi. Comunque è un fatto eccezionale che un discreto numero di compagne e compagni stiano in un piccolo territorio a fare lo stesso lavoro nello stesso momento. Negli anni ci si conosce, magari indirettamente, un po' tutte e tutti. Abbiamo amiche o compagni che lavorano nelle cantine anche il resto dell'anno, e a volte i padroni ci chiedono di formare nostre squadre: spesso comunque preferiscono lavoratrici-lavoratori italiani per la lingua e forse anche perché sono più "malleabili". Bisognerebbe fare dei dossier, mettendo insieme tutti i ganci, confrontando le paghe e le condizioni di lavoro.

A) Beh, poi volendo fare delle ipotesi ci sono dei posti da tenersi, in cui la paga è sicura, e altri che si potrebbero mettere in gioco. Certo che conoscendo il lavoro, valutando il momento, il meteo, e avendo un buon numero di persone si potrebbero fare delle cose. Bisognerebbe anche lavorare un po' sui contratti, e capire cosa è regolare e cosa no. A volte è più facile contrattare in nero che di fronte a contratti di cui non capisci nulla.

Ci sono rivendicazioni che possono essere comuni a tutti?

A) Beh, forse sulle condizioni di lavoro più che sulla paga. Tredici o quindici certo fa la differenza, ma forse vale più avere il pranzo o non averlo, lavorare in ambiente rilassato o per lo meno non stressante, ovviamente non essere molestate e soprattutto essere pagati subito. E bere il vino, che invece in certi posti non vedi neanche.

B) Più si viene da lontano e più è gradito avere i soldi in mano subito... soprattutto da quelli più grossi rispetto a quelli a impostazione familiare di cui in genere ti puoi fidare. Quando ci sono intermediari e amministratori è sempre più complicato. Hanno tanti lavoratori e dicono che dovendo giustificare (fiscalmente n.d.r.) non possono dare i contanti, ma la vendemmia non è una cosa eccezionale... lo sanno prima e a maggior ragione se hai un amministratore che non fa lavoro di cantina si possono benissimo preparare prima, dotarsi di contante e fare i conti delle ore al volo. Poi c'è il discorso che quando possibile, come quest'anno che le raccolte sono state prolungate, lavoratrici e lavoratori passano da una casa all'altra a seconda delle richieste. Quindi se lavoro solo due giorni da uno per tappare un buco, preferisco andarmene con i soldi in mano, anche perché se no qualcuno deve smazzarsi il lavoro organizzativo e contabile e magari anticiparmi i soldi. Si può fare una volta per un'amica ma se diventa sistematico è gravoso.

A) C'è un'altra cosa da discutere secondo me. Personalmente questo lavoro mi piace. Anche se non tutti saranno d'accordo, per me non è solo un modo come un altro per tirar su soldi, perché non è alienante, in certe condizioni puoi imparare e comunque fai qualcosa di utile – perché tutti beviamo vino – senza

molte controindicazioni... Voglio dire non è una banca o una fabbrica chimica. Se poi lavoro bene e sono qualificato le situazioni buone potranno in qualche modo essere mie "alleate", mentre le altre, quelle grandi, potrebbero avere bisogno di me e io avere quindi una posizione di forza come lavoratore, cosa che non capita spesso. Per i piccoli e per quelli di qualità, le grandi case sono come il fumo negli occhi, perché sono in mano a commercianti di vino, che hanno grandi capitali e oltre a fare il prezzo sullo scaffale con il monopolio della distribuzione, strozzano gli altri comprandosi le piccole tenute. Per esempio quest'anno a chi conferisce uva hanno imposto la distruzione del 25% del raccolto come condizione per l'acquisto. In Ticino è difficile trovare vigneti nuovi, lo spazio è quello che è, quindi la strategia è quella di soffiarseli facendo fallire le piccole



aziende, che tendenzialmente fanno fatica a vendere le proprie bottiglie. Il prezzo è alto per l'estero e quindi non esportano, anzi è l'importazione che dà grandi utili. Per questo tra i più odiati ci sono le tenute dei grossi commercianti che occupano con le loro etichette tutta l'alta e media gamma e abbassano il prezzo del prodotto corrente con truffe di vino importato o mosto concentrato, facendo così fallire le piccole aziende. Quindi anche dal punto di vista dei proprietari ci sono situazioni diverse che bisognerebbe distinguere.

Se poi andiamo su ipotesi e opinioni, aggiungo anche che ci sono molti aspetti che non sono lavorativi e "sindacali", per fortuna, e riguardano i rapporti tra di noi, sia individualmente che a livello di gruppo. Sicuramente se volessimo "fermarci" o fare pressione su alcune aziende, questo vorrà dire anche condividere momenti, bisogni, dai pranzi ai momenti di incontro e anche solidarietà, che ne so, economica tra chi si ferma e perde giorni di lavoro e chi no. Questo apre il discorso a un sacco di altre cose che a volte, come compagni e compagne, non siamo abituati a tenere tanto in conto, se non in teoria e in modo un po' formale. Si scinde spesso la solidarietà "politica" da quella umana, fatta anche di piccole attenzioni. Per me non si tratta tanto di prendere un euro in più sulla paga, magari essere pagato subito sì, ma soprattutto si tratta di creare delle buone condizioni sia quando lavoro che quando no, imponendole se necessario ai datori e creandole tra compagni di lavoro. Si tratta di fare rivendicazioni generali che riguardano le condizioni di vita e non solo quelle di lavoro e di soldi. Ci sono qui questioni globali come il commercio su scala mondiale o l'immigrazione e il razzismo, il rapporto col territorio e la chimica in agricoltura, ma anche questioni più specifiche come il riconoscimento sociale che si dà all'attività di produzione del vino. Una questione che, nell'industrializzazione dell'attività dovuta a quanto sopra, porta sempre più i lavoratori a essere operai agricoli dequalificati. Per questo le grandi case possono abbassare le paghe ed estromettere dai loro "doveri" quegli impegni storicamente dovuti ai vendemmiatori quali il cibo, il vino, e la festa di fine vendemmia. Per questo, per usare un'immagine, potremmo dire che non vogliamo solo la paga, ma anche il pane e il vino!