



AGRICOLTURA

Vendemmia in offerta nell'anno senza voucher

DE POLO ALLE PAGINE 16 E 17

Cooperative nei vigneti con braccianti "a noleggio"

Dopo l'addio ai voucher fioccano offerte di società private per raccogliere l'uva

» La manodopera costa in media dai 12 ai 15 euro l'ora anziché 10 come prima. Le grandi cantine propongono il servizio ai propri conferitori. È un contratto d'appalto di Andrea De Polo

Da rito familiare a catena di montaggio, con i braccianti "a noleggio": tra i filari della Marca sbarcano le cooperative della vendemmia, gruppi organizzati di lavoratori, gestiti da società private, in grado di sollevare (a caro prezzo) i piccoli produttori da quello che ormai era diventato un rebus, cioè la raccolta dell'uva rispettando le nuove regole. Un rebus ancora più complicato, quest'anno, dall'abolizione dei voucher e dall'intensificazione dei controlli in vigneto. I piccoli produttori non possono più chiamare in aiuto gli amici (il caso del viticoltore di San Pietro di Feletto condannato ad assumerli tutti, un anno fa, ha fatto scuola), e così si appoggiano a coop private che - promettendo di avere tutte le carte in regola - mettono a disposizione la loro manodopera a 12-15 euro all'ora per persona. Cari, ma sicuri.

Cooperative in vigneto. Il fenomeno quest'anno è esploso: le grandi cantine stanno "offrendo" ai piccoli soci che conferiscono l'uva squadre attrezzate per la vendemmia. Il vantaggio principale è che l'anziano

prosecchista, o l'azienda individuale, non deve scervellarsi per capire chi può assumere e che tipo di contratto deve fargli: una grana vera e propria tanto che, ha annunciato Confagricoltura ieri, finora non è stato registrato alcun contratto di prestazione occasionale, lo strumento che avrebbe dovuto sostituire i voucher. «Quello che sta succedendo è evidente, conferma Innocente Nardi, presidente del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene, «ci sono sempre più cooperative e società private che offrono prestazione d'opera, con relativa fattura. Per i viticoltori, è un "pacchetto" completo: le società erogano una prestazione perfettamente regolare, fanno il prezzo all'ettaro oppure a persona, generalmente dai 12 ai 15 euro l'ora. In questo modo non c'è la necessità di assumere persone a tempo determinato o a chiamata. E società di questo tipo stanno spuntando ovunque».

Caccia agli "avventurieri". Anche Confagricoltura Veneto ha contezza del nuovo fenomeno. E, visto il proliferare delle offerte, mette in guardia i produttori da possibili "avventurieri": «Per ora mi risulta che tutte le cooperative di lavoratori siano serie, spesso sono consigliate dalle grandi cantine. Ma bisogna comunque rispettare una serie di adempimenti: il loro lavoro, per esempio, non può configurarsi come manodopera, sono contratti d'appalto con limiti ben

definiti», gli operai possono soltanto raccogliere l'uva e - dove concordato - trasportarla alla cantina.

«Rito familiare superato». Certo, i nuovi lavori collegati alla raccolta tolgono un po' di fascino al rito agricolo più antico della Marca: «Sì, sono modalità diverse, ma abbiamo sempre vendemmiato, e lo faremo anche quest'anno» commenta Stefano Zanette, presidente Consorzio di Tutela Prosecco Doc, «per le aziende il concetto di "rito familiare" era già superato da tempo, certo fino all'anno scorso l'utilizzo dei voucher garantiva maggiore facilità di organizzazione». E anche il "cugino" della Docg Asolo Montello, Armando Serena, commenta: «La festa collegata alla raccolta dell'uva si sta spegnendo, è un aspetto che si affievolisce sempre di più. Hanno tolto strumenti che funzionavano, ed è un'assurdità». Le cooperative della vendemmia sono più richieste in collina (dove maggiore è lo sforzo richiesto) che in pianura (dove però possono utilizzare i mezzi meccanici per la raccolta). La prossima settimana è ritenuta quella in cui si vendemmerà il Prosecco: fino a fine mese, i vigneti saranno un grande cantiere a cielo aperto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



➔ I VIGNAIOLI INDIPENDENTI

«Disobbedienza civile se non cambiano le regole sui registri»

Sono stati definiti "gli eretici del Prosecco", loro preferiscono definirsi «contadini veri», e oggi - come i loro colleghi più istituzionali - ce l'hanno con le nuove regole che rendono il loro lavoro un po' più complicato. Tanto da minacciare la disobbedienza civile. Sono i Vignaioli Indipendenti Treviso (V.I.T.), braccio locale della Fivi, la Federazione italiana, e puntano il dito contro Agea, l'Agenzia per le erogazioni in agricoltura, che ha chiesto loro di compilare le dichiarazioni di giacenza su supporto cartaceo. Ma come, nell'era dell'Industria 4.0, si chiede di tornare al vecchio supporto di carta proprio mentre le cantine introducono il registro elettronico? Per le piccole aziende, che rappresentano la quasi totalità degli iscritti alla Fivi, non si tratta di un problema di poco conto. «Abbiamo scritto qualche settimana fa ad Agea», racconta Matilde Poggi, presidente nazionale Fivi (in foto), «cercando di avere delucidazioni. A nome dei 1100 Vignaioli Indipendenti Italiani che



aderiscono alla nostra associazione chiediamo che l'obbligo di comunicare le giacenze anche in formato cartaceo venga eliminato e che Agea ottenga il dato direttamente dal database del Sian», un portale su cui dovrebbero essere visibili tutte le documentazioni relative alle attività di cantina. Il paradosso è che quando fu introdotto il registro «Le aziende aderenti alla Fivi sono aziende familiari, di medie e piccole dimensioni, spesso con limitate risorse economiche o di

personale. Con grande sforzo si sono adeguate alla telematizzazione dei registri in cantina nella speranza di procedere verso la semplificazione burocratica promessa» spiega ancora l'associazione. «Se non riceveremo una risposta che soddisfi le nostre richieste - prosegue Poggi - siamo pronti alla disobbedienza civile, rifiutandoci di fornire in formato cartaceo dati già in possesso della pubblica amministrazione». Per statuto, possono aderire alla Fivi solo i produttori che soddisfano alcuni precisi criteri: «Il Vignaiolo Fivi coltiva le sue vigne, imbottiglia il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Vende tutto o parte del suo raccolto in bottiglia, sotto la sua responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta». Sono numerosi i Vignaioli Indipendenti in provincia di Treviso. Il loro leader è Luca Ferraro, vignaiolo blogger di Bele Casel, numerosi seguaci sui social dove racconta ogni giorno la sua passione "artigianale" per il vino.



A sinistra
Armando
Serena
presidente
del Consorzio
Prosecco
Asolo
Montello Docg
A destra
Stefano
Zanette
presidente
del Consorzio
Prosecco Doc



Innocente Nardi
presidente Consorzio
Conegliano Valdobbiadene Docg

