

# Oro rosso noir

*Un reportage nell'agro sarnese-nocerino, alla ricerca del fantasma del San Marzano. E di quello del lavoro*

Il testo e le foto (di Stefano Carbone) di questa pagina sono tratti da *Terre in disordine. Racconti e immagini della Campania di oggi*, a cura di Maurizio Braucci e Stefano Laffi, edito da **minimum fax**, un libro che è il risultato di un'inchiesta organizzata per Punta Corsara dalla Fondazione Campania dei Festival.

di FULVIA ANTONELLI  
e MAURIZIO BRAUCCI

**P**oiché l'agro sarnese nocerino è tradizionalmente identificato come zona di produzione del pomodoro, ci si aspetterebbe di vedere anche qui grandi piantagioni a cui sono soprattutto gli stranieri a fornire braccia nella stagione della raccolta, ma non è così. Non è un caso infatti che questo fenomeno, con il suo correlato criminale di caporalato e sfruttamento, abbia come principale scenario la Puglia e non questa zona della Campania. Nell'agro il pomodoro viene ormai soprattutto trasformato, la sua coltivazione in queste terre è diventata scarsa ed è un pomodoro importato dalla Puglia quello che si lavora oggi nelle industrie conserviere di Scafati, Pagani, Angri, San Marzano, Sarno. Ma oltre alla perdita della sua specifica vocazione pomicultrice, l'agro conta un omicidio eccellente, quello del San Marzano, pomodoro che fino a vent'anni fa aveva qui la sua patria naturale con una produzione di almeno il 35% di quella nazionale, oggi ridotta ad appena il 3% dopo essere però completamente sparita per anni. Ma chi ha ammazzato il San Marzano? Dicono che il killer sia stato un virus — il mosaico del cetriolo (*Cucumber Mosaic Virus*) — a cui il San Marzano è risultato particolarmente sensibile e che ha distrutto per anni le piantagioni nell'agro, fino a provocare la completa scomparsa del seme originario. Come in un noir, il principale indiziato dell'omicidio non è però alla fine il vero colpevole e il movente ha più le caratteristiche di una congiura. Per osservare la scena del delitto e avanzare sospetti su cosa possa essere avvenuto, decidiamo di raggiungere il valico di Chiunzi, una delle vette dei monti Lattari da cui si può dominare l'agro con un unico sguardo, estremo limite al di là del quale si affaccia la

costiera amalfitana con il suo mondo a parte. Da qui non è difficile capire che non è stato solo il San Marzano a sparire, ma la terra stessa: infatti una grande macchia nera che va da Scafati ad Angri, Pagani, San Marzano, Nocera Inferiore, Castel San Giorgio, segna il profilo di un'unica e dolente conurbazione. Il terreno rimasto disponibile alle attività agricole è invece una piccola zona «vuota» oltre la quale scorgiamo Sarno.

Abbiamo così il primo imputato: l'espansione edilizia che ha inondato di cemento questi paesi — soprattutto quelli lungo la Statale 18 — cannibalizzando le terre destinate a un'agricoltura da sempre caratterizzata dalla piccola proprietà e da una grande dispersione delle coltivazioni. Il secondo imputato sono le stesse industrie conserviere che, a un certo punto, non ritennero più remunerativa la produzione del San Marzano, un prodotto di qualità che si prestava poco alle produzioni di massa richieste dal mercato: bisognava raccoglierlo manualmente quattro-cinque volte all'anno, seguendo il ritmo delle maturazioni da agosto fino a settembre, e questo permetteva la trasformazione ogni volta solo di piccoli quantitativi di materia prima. Era inoltre un tipo di pomodoro delicato anche nelle fasi di lavorazione: andava infatti pelato a mano con una certa perizia e la sua deperibilità ne rendeva impossibile il trasporto in grandi contenitori. Il diffondersi del virus formò quindi l'occasione per un cambio nella domanda di materia prima da parte delle industrie, che iniziarono a preferire al San Marzano un pomodoro ibrido californiano, più resistente e più produttivo in termini di quantità, che si coltiva sulle grandi estensioni pugliesi, piuttosto che nel mosaico di piccoli campi dell'agro sarnese nocerino. Le colture estensive pugliesi inoltre, grazie ai premi di produttività dell'Ue e allo sfruttamento selvaggio delle braccia del lavoro nero, riescono a fornire alle industrie di trasformazione una materia prima a costi bassissimi, rendendo in questo modo per loro conveniente — nonostante i costi del trasporto nell'agro del pomodoro — un circuito produttivo dagli alti impatti ambientali e sociali per entrambi i territori coinvolti. Il virus dell'industria è risultato così ben più letale per il San Marzano del mosaico del cetriolo. Il paradosso è che proprio questo pomodoro — frutto irripetibile di un territorio che intorno ad esso ha costruito la sua identità e il suo sviluppo economico — ha generato un Golem industriale che alla fine l'ha tradito.

Redivivo per miracolo della scienza, che è riuscita a recuperarne il seme in laboratorio nei primi anni Novanta, il San Marzano ha

ottenuto il marchio dop dall'Unione Europea nel 1996, ma la sua rimane oggi una produzione di nicchia che non arriva nella grande distribuzione, poiché direttamente assorbita dal circuito dei ristoranti o destinata all'esportazione. (...)

L'industria conserviera, con la sua stagionalità, crea occasioni di impiego provvisorio non solo per gli immigrati ma anche per i giovani del posto. Si tratta però di un mercato del lavoro residuale, una sottrazione rispetto a una linea di impiego che per decenni era stata continua, dalla coltivazione all'inscatolamento.

Marco vive a Scafati, è uno studente pendolare a Napoli, un ultrà della Scafatese e un ragazzo dallo sguardo acuminato sulla sua realtà: «Anch'io come moltissimi ragazzi qui mi pago gli studi lavorando nelle fabbriche conserviere d'estate. Ora però il lavoro sta diminuendo. Oggi per reclutare lavoro le industrie usano delle cooperative di fornitura di manodopera che impiegano soprattutto immigrati dall'Ucraina, Polonia, Marocco. Io vengo pagato 5,80 euro all'ora, mentre un polacco viene pagato 4 euro al massimo. Questo sistema conviene all'azienda perché così, tra la fine di agosto e settembre, può assumere dalla cooperativa in un colpo solo centinaia di lavoratori, anche se c'è ancora qualcuno che si rivolge in maniera autonoma all'azienda. In queste fabbriche il sindacato è assente e gli stessi lavoratori lo vedono come un pericolo. I pomodori li importiamo da altre regioni, nella fabbrica dove lavoro io arrivano venti camion al giorno dalla Puglia. In passato era logico aprire uno stabilimento qui dove venivano coltivati, ora è diventato più conveniente farlo là dove vengono prodotti, risparmiando così sul trasporto: per questo alcune imprese hanno chiuso gli stabilimenti e si stanno spostando in Puglia. Una parte del prodotto della fabbrica dove lavoro io viene esportata in Giappone. Per questo spesso vengono degli ispettori giapponesi della Cirio o Del Monte a fare del-

le foto nelle fabbriche, controllano la qualità dei pomodori che importano ma copiano anche il modo di produrre, il rapporto che c'è tra il padrone e l'operaio. Credo che tra un po' la produzione si sposterà direttamente nei loro paesi».

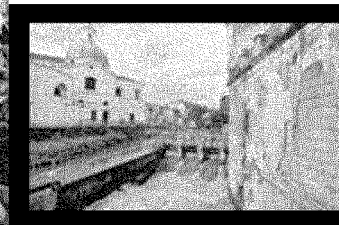
Al caporalato delle campagne fa qui eco un modello di organizzazione del lavoro taylorista, minuzioso, ossessivo, in cui al controllo delle macchine sui corpi si sostituiscono sistemi di subordinazione personale: una sorta di piantagione in fabbrica.

«Tutto deve essere svolto in tempi brevi, in un'ottica affaristica che tende quasi allo schiavismo. Se sulla linea di produzione c'è un ritardo di dieci minuti ti viene scalata un'ora. Il turno è di otto ore però tu entri alle due di notte ed esci alle dieci e quaranta del

mattino, così rubano quaranta minuti, ogni giorno a ogni operaio. Nelle aziende più grandi ci sono condizioni anche meno massacranti, quelle più piccole hanno meno operai ma li spremono in un modo assurdo, per mantenere la produzione e diventare anche loro grandi. Per entrare in fabbrica devi conoscere un fiscalista, un ingegnere, un caporale e, siccome sei tu che hai bisogno di lavorare, devi sottostare a un rapporto verticale in cui non hai alcuna forza contrattuale. Mentre lavori devi stare attento agli ispettori giapponesi, perché devi fare cose che loro non possono vedere, ad esempio raccogliere gli scarti da terra. Se sbagli la colpa è tua, se il giapponese vede che tu raccogli il pomodoro è un casino, anche se lo sai quando arrivano perché c'è sempre chi ti avverte. Poi c'è il sistema squallido del caporalato, il caporale è di norma una persona anche molto dura che sta in fabbrica e vigila affinché si faccia in fretta, esercitando una pressione psicologica. Ma sta lì anche perché deve dirti se arrivano i giapponesi ed è quello che sbatte una scopa a terra quando entra il padrone, così tutti abbassano la testa. I ritmi sono talmente spinti che accadono spesso degli incidenti: io infatti l'anno scorso stavo per perdere una gamba. Mentre mi stavo medicando è venuto il padrone e ha detto: "La macchina va ancora?"... Tutto si svolge così, è un processo di disumanizzazione, una mancanza di etica e di morale totale».



**Anteprima** Esce «Terre in disordine», 5 racconti per parole e immagini sulla Campania di oggi. Scrittori, fotografi e ricercatori per un progetto di Punta Corsara



### Le immagini

Coltivazioni a San Valentino Torio, in alto un cortile a Pagani, il Sarno a Scafati. Immagini di Stefano Cardone dal libro «Terre in disordine»



### La terra sparita

La scena del delitto si osserva dal valico di Chiunzi. E si scopre che a sparire non è stato solo il San Marzano, ma la terra stessa

