



Il caso

L'anno nero del Prosecco “Manca la manodopera vendemmia a ostacoli”

Dopo caldo e grandine non si trova personale “La stagione peggiore degli ultimi 40 anni”

di **Enrico Ferro**

Parte la vendemmia e nel distretto del Prosecco non si trovano lavoratori: servono tra i 3 mila e i 5 mila vendemmiatori ma le aziende faticano ad assumere personale. Le temperature africane hanno bloccato la fotosintesi e i grappoli non hanno sviluppato il grado zuccherino. Il resto l'ha fatto la grandine. «Insomma, questo è proprio l'anno orribile per il Prosecco», ammette Sandro Bottega, titolare di Bottega Spa, azienda familiare fondata nel 1635. «Negli ultimi 40 anni non ricordo un'altra vendemmia simile».

Le bollicine nate in provincia di Treviso che incantano anche Londra e New York rischiano una battuta d'arresto, a causa di una concomitanza di eventi che sta mettendo in grossa difficoltà i viticoltori delle colline patrimonio Unesco. La vendemmia delle uve precoci inizia già questa settimana, mentre per la raccolta del Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Docg bisogna attendere metà settembre. Complessivamente ci sono almeno settemila etari da vendemmiare a mano, per-

ché su molte rive non possono essere utilizzate le macchine. A Valdobbiadene e dintorni stanno provando a correre a ripari con le agenzie interinali, ma c'è anche chi si affida agli appelli sui social, come l'azienda Valternette Prosecco, che già a metà luglio aveva lanciato un appello su Facebook: «Valternette sta già pensando alla vendemmia. Cerchiamo personale. Contattateci solo se interessati». Le caratteristiche richieste sono esperienza pregressa, manualità e flessibilità oraria, con disponibilità a lavorare su turni e nel fine settimana. Inoltre, le aziende cercano personale in grado di far fronte sia alla vendemmia sul campo, sia alla lavorazione e all'imbottigliamento. Non raccoglitori improvvisati di uve, quindi, ma persone che possono essere impiegate anche nel processo di vinificazione. «Mentre a luglio ero ottimista perché sole e pioggia facevano presagire un'annata speciale, ora sono proprio demoralizzato», racconta Bottega. «Con temperature sopra i 35 gradi le uve non hanno sviluppato il giusto grado zuccherino. In queste settimane è uscito un decreto del Consorzio, nel quale si è stabilito che il grado minimo sarà 8,5 invece che 9. Con il caldo africano abbiamo perso mezzo punto alcolico. Credo sia la terza volta che accade nell'ultimo mezzo secolo».

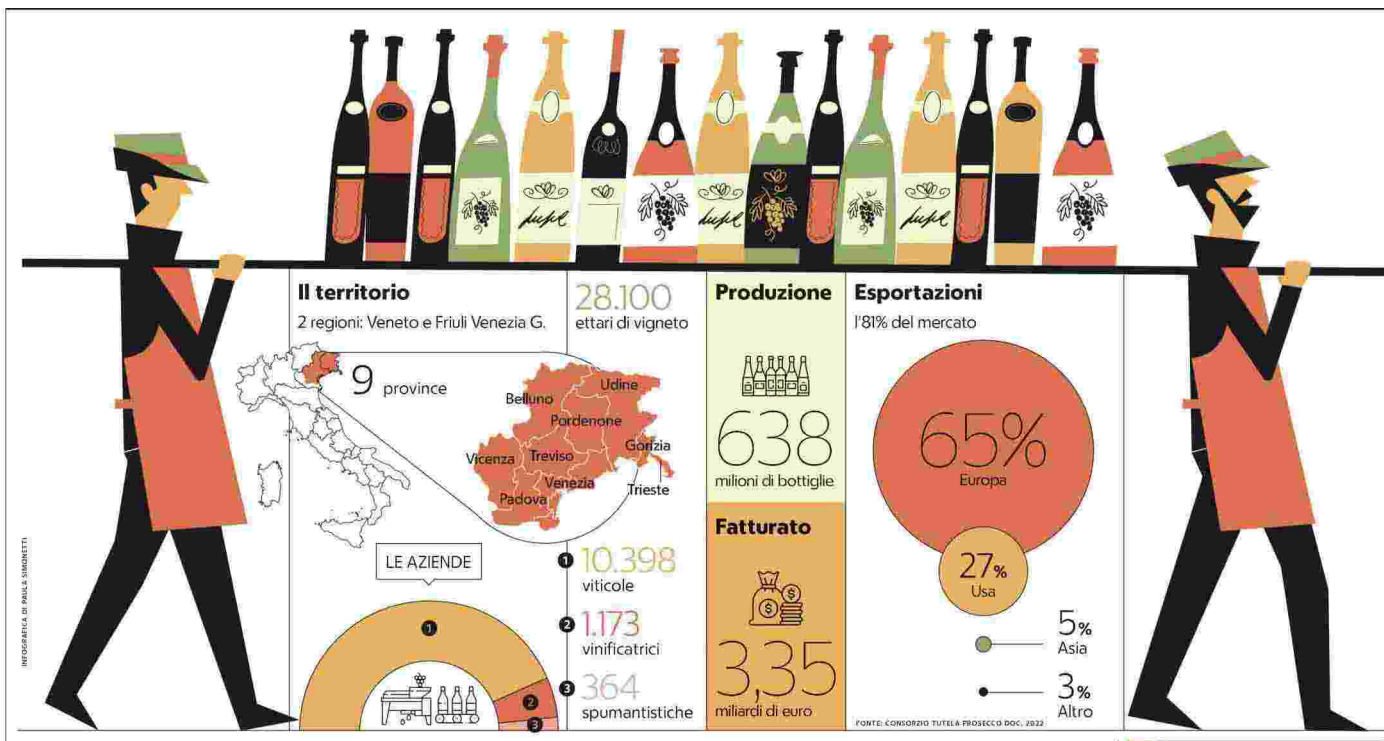
Anche Innocente Nardi, già presidente del Consorzio Docg e titolare dell'azienda “La Farra”, ha notevoli problemi nel reperire personale. «Non troviamo manodopera, specie quella qualificata» dice. «Sempre meno gente trova gratificazione nei lavori manuali. Nemmeno l'introduzione dei voucher ci dà una mano. Qui andrebbero gestiti i flussi migratori anche nell'ottica di dare risposte alle esigenze aziendali».

Le imprese del settore vinicolo, ormai da tempo, preferiscono ingaggiare squadre fidelizzate, che si ripresentano ogni anno per la vendemmia. Ma è comunque un mercato del lavoro in sofferenza. I motivi li snocciola il responsabile regionale della Flai Cgil, Giosuè Mattei. «Mediamente un bracciante agricolo percepisce tra i 6 euro e 50 centesimi l'ora e i 7 euro l'ora, quando la paga dovrebbe essere di 10-11 euro l'ora» dice. «Retribuzioni basse e stagionalità hanno creato un corto circuito nel settore e così i braccianti vanno a lavorare nell'edilizia o nei trasporti, dove trovano la stabilizzazione». Contratti a termine da fame, lavoro nero e lavoro grigio sono i mali che affliggono questo settore, anche in Veneto. «L'area del Prosecco è una punta di eccellenza nel mercato internazionale» riprende Mattei. «Purtroppo questa eccellenza non si trova nei contratti dei lavoratori che ci prestano servizio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



028279