



Città di Vignola



Dunnia Berveglieri - Liliana Albertini

Le cernitrici

donne protagoniste dello sviluppo
nella valle del Panaro
inizi '900 - 2000

*una storia di lavoro e di conquiste
che non va dimenticata*



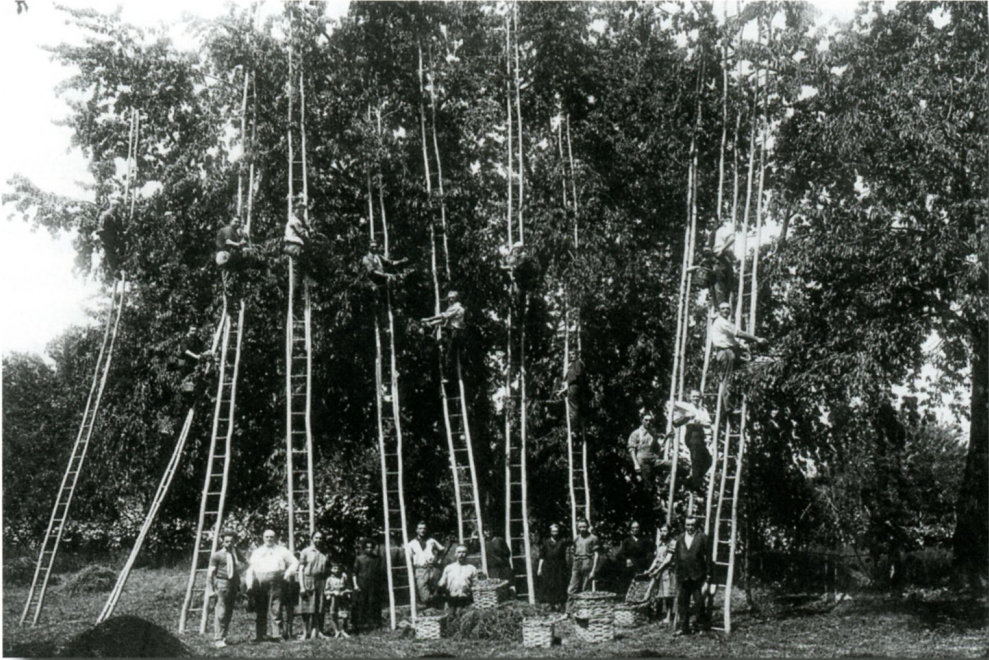
in collaborazione con



FONDAZIONE
DI VIGNOLA

Sommario

Presentazione	pag. 5
Premessa	pag. 7
Metodologia seguita	pag. 8
PARTE PRIMA	
Le ciliegie rendono famosa Vignola	pag. 12
Come si afferma la coltivazione del ciliegio	pag. 13
La raccolta	pag. 14
La commercializzazione e il trasporto	pag. 17
Le innovazioni nel trasporto e nella conservazione	pag. 19
La frutta e la ciliegia di Vignola creano occupazione	pag. 22
Come proteggere la raccolta delle ciliegie	pag. 24
La nascita del mercato ortofrutticolo	pag. 27
L'unione fa la forza?	pag. 30
La tutela della ciliegia di Vignola	pag. 31
I primi segnali di crisi	pag. 32
PARTE SECONDA	
Il ruolo strategico delle donne nella commercializzazione della frutta	pag. 34
Il lavoro delle cernitrici	pag. 35
Il confezionamento delle ciliegie	pag. 37
Le condizioni di lavoro delle cernitrici	pag. 39
Il lungo percorso di rivendicazioni per il riconoscimento e l'affermazione dei propri diritti	pag. 42
PARTE TERZA	
Le testimonianze	pag. 53
BIBLIOGRAFIA	pag. 95



Inizi Novecento, raccolta delle ciliegie. Da notare le lunghissime scale, anche sovrapposte l'una all'altra, costruite con montanti "a tutto tondo" e non segati longitudinalmente come nelle scale più recenti.

Montorsi Collections



Anche le donne partecipano alla raccolta.



1955. Accanto al "ragioniere" del Provvigioniere (in questo caso, il noto maestro Achille - Mario - Vandelli) una "lista" che segna le pesate chiamate.



Stanghiere e pesatore con la stadera: un antichissimo sistema di pesatura rimasto in vigore a Vignola fino all'inizio degli anni Ottanta.



Reparto imballaggio della Coop Legno di Spilamberto, negli anni Cinquanta.

Le condizioni di lavoro delle cernitrici

Per molto tempo le cernitrici hanno lavorato duramente e lottato per migliorare le loro condizioni lavorative. All'interno dei magazzini, dove si confezionava la frutta, le donne non si limitavano a svolgere le mansioni legate alla cernita e al confezionamento.

Spesso dovevano occuparsi anche del carico e dello scarico di pesanti casse, di entrare e uscire dalle celle di refrigerazione. L'orario di lavoro era estenuante, il salario bassissimo, le coperture assicurative e mediche in caso di infortunio inesistenti e persisteva il mancato rispetto dei diritti contrattuali sottoscritti.

Al progresso e allo sviluppo economico raggiunto dal settore intorno agli anni Sessanta, infatti, non corrispondeva un adeguato trattamento economico e questo accadeva nonostante le lotte portate avanti dalle lavoratrici. Esse continuavano ad essere considerate "stagionali" con metodi di assunzione discrezionali anche quando il loro lavoro, grazie alle celle frigorifere, continuava per quasi tutto l'anno. La paga, che spesso veniva conteggiata in modo forfettario non teneva conto dell'orario di lavoro, dell'anzianità maturata, delle ferie, degli straordinari spesso pagati in nero.

Occorre aggiungere anche che le donne spesso non erano trattate con la dovuta dignità e rispetto. Capitava, infatti, che in alcuni magazzini volassero all'indirizzo delle donne urla e parole offensive.

1958/59.

Scarico a mano di pesanti casse
da un autocarro
in un magazzino di Brodano.
Raccolta Diana Garofani Manzini



Carla

Sono nata a Riccò di Serramazzoni il 17/02/1945. In famiglia eravamo in 6: mia madre, mio padre e 4 figli di cui 3 femmine e un maschio. Nel 1958 ci trasferimmo a Vignola perchè con il lavoro da contadini dei miei genitori non si riusciva più "a tirare avanti".

Una delle mie sorelle emigrò in Francia per raccogliere fiori in Provenza, l'altra andò "a servizio" a Modena e mio fratello a Calcara, nel Bolognese, per fare il casaro.

Io, compiuti i 14 anni, venni assunta in un magazzino di Vignola che in quel periodo occupava circa un centinaio di donne e ricordo che almeno 20 venivano da Marano.

Come le altre ragazze più giovani, le mie mansioni consistevano nel portare ai banchi, dove si faceva la cernita e il confezionamento, materiali da imballaggio, cassette di legno, ma anche scatoloni di cartone, che venivano riempiti di frutta e una volta chiusi bene, spediti in Arabia Saudita. Per fare questo lavoro spesso ero costretta a fare la spola dalla cella al banco di lavorazione.



Quando ero “la lista”

Vignola 1959. Tra i tanti lavori svolti, sin da bambina, il più amato e che ricordo con piacere è stato quello della LISTA nel vecchio Mercato Ortofrutticolo. Eravamo un gruppo di ragazzine e ragazze, assunte dal Comune per tutta la stagione “della frutta”, guidate da una bravissima, educata persona, Tonino Zamboni, che ci istruiva sul lavoro da compiere, sul modo di farlo, sull’atteggiamento da tenere che doveva essere composto, attento e veloce, senza “dare confidenza ad alcuno”. Entravamo, infatti, in un ambiente a prevalenza maschile e che non proveniva certo dalle “Orsoline”. A tale proposito, è giusto dire, però, che mai ci è capitato che qualcuno abbia usato verso di noi modi maleducati: anzi, eravamo ben volute e trattate con gentilezza e rispetto. Noi *liste* arrivavamo a cancelli ancora chiusi e prima che la sirena delle ore 17 suonasse: il Mercato era già tutto in fermento, gente che andava di qua e di là, pesatori in giro con la *stanga* e la *stadera* in spalla; tutti erano pronti ad accogliere la fiumana di gente e i tanti camion che sarebbero arrivati di lì a poco. Avevamo i nostri abitini a palloncino che poi ci cambiavamo indossando un grembiule nero stretto in vita e con colletto bianco: eravamo carine e con una certa aria professionale. Poi, velocemente, ognuna di noi, con un blocchetto prestampato e una matita (o penna) in mano, raggiungeva la postazione dove si trovavano “i pesatori” compagni di lavoro.



Anni Settanta. Il provvigioniere Ottavio Bazzani sta trattando una partita di “frutta rossa”. I pesatori sono in attesa. A destra, in abito verde, una “lista”.

Archivio Bazzani

nostra frutta così confezionata. Eravamo solo noi a confezionare in modo così curato e scenografico. Le pere Passacrassana andavano in Francia con le cassette a un solo strato e tutte incartate ad una ad una. Ognuno si inventava il suo marchio, poi andava da Fabbri, che dava gli ultimi consigli e stampava. Quando i francesi hanno cominciato a pagare meno per risparmiare sulla confezione, ho cominciato ad usare il nespak.

Le ciliegie venivano confezionate in cassette da 3 chili che chiamavamo “carrarmati” oppure nelle balestrine da 5 chili.

Abbiamo esportato la frutta in tanti paesi europei, in Germania, Francia, Russia e poi in Africa, nello Yemen e in Libia.



*Archivio
Storti.*



*Archivio
Storti.*

Per realizzare il Progetto Ciliegio, si creò un gruppo di tecnici capeggiato dal Dott. Alessandro Fornaciari, responsabile dell'Ufficio Regionale Agricoltura, dal Dott. Dario Caccamisi, Direttore del mercato e da Valter Monari, tecnico dell'Ufficio Regionale Agricoltura. Questo gruppo, insieme a rappresentanti dell'Amministrazione, andò anche in Canada per cercare varietà nuove con innesti nuovi e portainnesti nanificanti, per poi introdurli nelle nostre cultivar. Ovviamente, bisognava prima avviare una sperimentazione seria; quindi, all'interno del Progetto Ciliegio, furono avviati 3 campi sperimentali (il primo nei pressi della Scuola di Agraria, il secondo nelle Basse di Vignola presso l'azienda Garavini e il terzo nell'ex impresa Mancini). Tutti i terreni erano di proprietà del Comune.

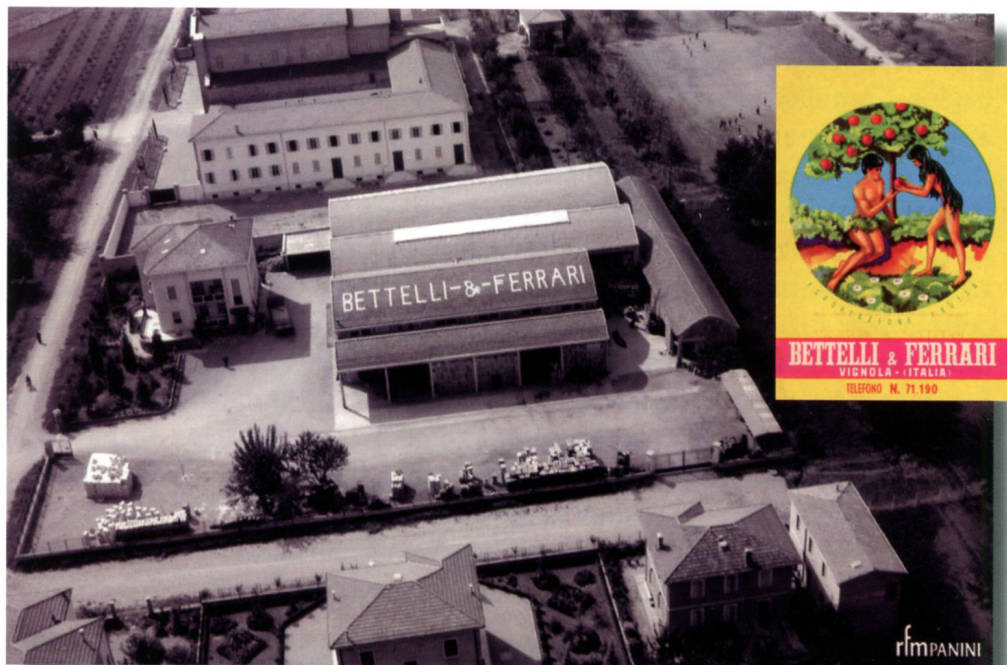
Per questo progetto, che doveva realizzarsi in 5 anni, l'Amministrazione stanziò 500 milioni di lire, che per quei tempi era una bella somma.

Ad ogni modo fu una grande rivoluzione culturale.

Si fecero tante riunioni con i contadini per spiegare loro la validità del progetto perchè erano piuttosto restii ad accettare l'innovazione.



1979. Il Vicesindaco Luigi Ori presenzia alla inaugurazione della Società Cooperativa AGRA. *Raccolta Luigi Ori*



Il magazzino Bettelli e Ferrari negli anni '50. Via Resistenza si ferma alla fine dello stabile.
Archivio Raccolta Panini



Magazzino Bettino Bettelli. Le cernitrici sono impiegate in due diverse attività: il confezionamento delle ciliege nelle balestrine e la cernita delle ultime mele, conservate in frigorifero. *Archivio Carlo Clò*