# IL MANIFESTO – 13 maggio 2021 - EXTRATERRESTRE

# L’ascesa dolce e amara della multinazionale della Nutella che ha stregato il mondo

Territori. Luci e ombre del colosso dolciario nato ad Alba 75 anni fa, tra business, impatto sui territori e sfruttamento del lavoro.

[Fabio Papetti](https://ilmanifesto.it/archivio?autore=Fabio Papetti)

Nel 1946 nasceva ad Alba, Piemonte, la nota fabbrica Ferrero, chiamata con il nome del fondatore, Pietro Ferrero. Sebbene siano passati 75 anni da quei giorni, l’azienda continua a sottolineare come non sia cambiato lo spirito, basato sull’idea di grande famiglia che si prende cura di tutti i suoi membri. Sicuramente questo è vero per i dipendenti della fabbrica ad Alba: sono rinomati gli incentivi ed i vantaggi che i lavoratori hanno nella fabbrica originaria, tanto che in molti considerano la Ferrero come un esempio positivo di un’industria di famiglia di successo.

PARTENDO DAL PIEMONTE, L’AZIENDA ora guidata da Giovanni Ferrero, nipote del fondatore, si è espansa nel mercato internazionale tramite acquisizioni di diverse aziende dolciarie. Oltre alle acquisizioni passate di TicTac ed Estathè, sono stati inglobati sotto la Ferrero il settore dolciario della Nestlè U.S. e la Kelloggs, entrambe negli Stati Uniti. In Europa invece sono stati acquisiti i biscotti della Fox, inglesi, della belga Delcre e della Kelsen (ex Campbell). Oltre ciò, nel 2014 ha acquisito la Oltan, produttrice di nocciole in Turchia, e la Ice Cream Factory Comaker, fabbrica di gelati che esporta in tutto il mondo.

AD OGGI LA FERRERO HA AVVIATO contratti di produzione principalmente in Costa d’Avorio, Ghana ed Ecuador, per avere un flusso costante di cacao, e in Turchia, principale esportatrice di nocciole nel mondo, così da avere risorse sufficienti per il suo prodotto di punta: la Nutella. A ciò si devono aggiungere le filiali produttive e di logistica aperte il 27 paesi del continente europeo (inclusa la Svizzera e la Russia), la presenza in otto paesi asiatici, tra cui la Cina e l’India, e la creazione di nuove fabbriche negli Stati Uniti.

ECCO CHE LA FERRERO, CON SEDE in Lussemburgo, appare come qualcosa di più della fabbrica piemontese di crema di nocciole che le persone si ricordano dall’infanzia. Inizia a delinearsi come una multinazionale dal fatturato di 12 miliardi annui – l’85% del quale proviene dalle esportazioni – che sta cercando di sopperire alla domanda interna che si è creata tramite l’espansione in diversi territori. Nel 2020 l’azienda piemontese si è affermata al terzo posto nel mondo tra le fabbriche di cioccolato e ai primi posti come consumatrice di nocciole.

QUESTO HA PORTATO LA FERRERO ad avere un potere decisionale nei settori da lei dominati talmente elevato che rischia di lasciar fuori le necessità di chi ha stretto contratti con essa. Un esempio è la Turchia, la quale produce a livello mondiale il 70% delle nocciole : dopo l’acquisto della Oltan, la Ferrero ha espanso la sua influenza nel mercato, arrivando a controllare circa il 30% del commercio di nocciole nel mondo. Il peso specifico che ne è derivato ha portato l’azienda a determinare i prezzi di acquisto delle nocciole. Questo ha reso i produttori locali dipendenti da scelte di mercato non loro, eliminato la concorrenza che si è trovata impreparata all’entrata nel mercato di un concorrente così espansivo e ridotto in condizioni critiche il processo produttivo. Delle oltre 50 ditte esportatrici ne sono rimaste cinque, e chi lavorava nei campi di nocciole si è visto ridurre il guadagno sotto la soglia di sostenibilità economica per via dei bassi prezzi decisi dalla Ferrero.

DA QUI SI E’ CONSTATATA LA PRESENZA di minori come lavoratori nei campi, in quanto contribuiscono anche loro all’economia della famiglia intaccata dal ribasso dei prezzi di mercato. Già due anni fa, a fronte delle critiche che sottolineavano un deficit del controllo sulla provenienza delle nocciole appena sotto al 50%, la Ferrero aveva affermato di voler agire per avere una filiera al 100% trasparente entro il 2020. Tuttavia, il termine è passato e l’ultimo rapporto di Anti Slavery International denuncia ancora lo sfruttamento del lavoro minorile e di condizioni di lavoro degradanti per i lavoratori (buona parte rifugiati siriani) presente dietro il marchio Nutella. Ma il problema della trasparenza non si ferma alle nocciole: anche l’industria del cacao in Ghana e Costa d’Avorio è sotto accusa per la presenza di oltre due milioni di bambini nel processo produttivo.

ALLE PROBLEMATICHE RELATIVE alle condizioni di lavoro nei campi si affiancano le preoccupazioni di tipo ambientale: dall’orvietano ai parchi naturali ghanesi, l’impatto degli interessi Ferrero sono stati drastici. Chi abita questi territori lamenta una distruzione dell’ecosistema in favore della monocoltura di turno utile all’azienda piemontese per mantenere costante il flusso di risorse da cui dipende.

ECCO DUNQUE CHE L’«AZIENDA FAMILIARE» e la sua Nutella risultano essere un velo ormai trasparente attraverso cui si possono osservare dinamiche da grande multinazionale che sa muoversi in diversi campi ed essere non solo trasformatrice ma anche produttrice di materie prime, squilibrando i mercati di qualsiasi posto in cui punti i propri capitali per il raggiungimento di ulteriori profitti.

# Ferrero invade la Tuscia e sconvolge la terra delle nocciole

E’ primo mattino nella campagna orvietana quando gli agricoltori arrivano al mercato a preparare i banchi per la vendita. Nell’aria calma, i movimenti lenti dei preparativi vengono raggiunti dai primi raggi di sole. Nel campo convertito a piazza c’è chi monta un gazebo, chi sposta i tavoli di legno formando la via principale del mercato contadino, appuntamento mensile nell’azienda agricola Janas, nell’altopiano dell’Alfina. Uno striscione con la scritta Stop Pesticidi e No monocolture campeggia all’entrata del mercato, sistemato dal gruppo Comunità rurale diffusa (Crd). Contestano l’avanzata dei noccioleti nella zona: «Non è solo il fatto che alcuni contadini stiano passando ai noccioleti – dice Francesco Bifulco, mentre prepara il suo stand – ma ci sono le grandi cooperative e latifondisti che vengono da fuori regione e fanno pressione ai piccoli produttori per comprare le terre».

A meno di dieci chilometri di distanza da qui sono stati piantati più di duecento ettari di noccioleti. Si tratta di uno dei molti campi sorti dal 2018, da quando la Ferrero ha lanciato il progetto Nocciola Italia, prendendo accordi con diverse aziende e coltivatori per espandere la monocoltura corilicola nel Lazio, Umbria e Toscana. Il piano prevede di aggiungere 20 mila ettari a coltivazione esclusiva della nocciola agli oltre 70 mila ettari già presenti in Italia, di cui 45 mila nella Tuscia viterbese.

PER I CONTADINI LOCALI L’INTERESSE della Ferrero per le nocciole significa un reddito garantito visto l’impegno dell’azienda piemontese ad acquistare almeno il 75% del raccolto. Questo fattore ha attratto anche le grandi cooperative: associazioni come Assofrutti, Confagricoltura, ProAgri, Coldiretti e diversi investitori di Caprarola, noto centro di produzione delle nocciole, hanno infatti appoggiato il progetto Ferrero. Tuttavia, diversi gruppi locali composti da coltivatori e consumatori, come la Comunità rurale diffusa e il comitato Quattro strade (cQs), si sono opposti al progetto, definendolo un’invasione e criticandone le modalità di sviluppo.

FRANCESCO ANNARUMI, AGRICOLTORE del Crd, al mercato siede dietro il banco di verdura di sua produzione. Teme per la terra dei contadini, per il loro sostentamento: «Questa corsa alle nocciole ha delle conseguenze. Chi coltivava già nocciole vicino a Caprarola adesso viene qui e compra terreni a prezzi fuori mercato perché tanto qui costano di meno. Così chi possiede la terra la venderà sempre di meno ai contadini del posto e aspetterà le offerte dei nocciolari». La coltivazione della nocciola si sta ampliando grazie anche ai prezzi di mercato favorevoli. La Ferrero infatti garantisce un prezzo minimo d’acquisto in periodi di ribasso a 1,94 euro al chilo (la media è 2,50 al chilo), un prezzo più vantaggioso rispetto a coltivazioni tradizionali come le sementi, vendute in media a 0,2 euro al chilo. Fino al 2018 i terreni dell’altopiano adiacenti al castello di San Quirico erano dati in affitto ai contadini del posto per l’agricoltura ciclica di grano e ortaggi. Oggi, invece, più di 700 ettari tra l’altopiano dell’Alfina e il lago di Bolsena sono stati trasformati in monocolture di nocciole.

QUESTA APPROPRIAZIONE DELLE TERRE «sta negando l’accesso alla terra arabile per i contadini stagionali e la sussistenza dei coltivatori viene messa a rischio» dice Margherita, anche lei contadina e attivista della Comunità, mentre prepara il suo stand di fialette di zafferano rosso essiccato. Secondo i componenti della Comunità rurale diffusa, l’agricoltura intensiva dei noccioleti non è in linea con l’agricoltura biologica praticata nell’Alfina, priva di macchinari e diserbanti. Piero della Crd ribadisce che «si sta sottraendo alle persone tutta una fetta di un’economia che non era da poco. Precari, avventizi, braccianti agricoli o i giovani che facevano la raccolta per alzare qualche cosa adesso cominciano a sparire». Conclude affermando: «Come immagine, può sembrar strano, ma viene quella della desertificazione».

Georg Wallner, dell’associazione Bolsena lago d’Europa (Bleu) spiega che «se si prende come esempio il lago di Vico, è scientificamente provato che vi sia un degrado dovuto alla monocoltura intensiva della zona». Da tempo l’organizzazione Medici per l’ambiente (Isde) ha denunciato l’uso di fitofarmaci e pesticidi nelle coltivazioni adiacenti al lago. Sostanze che avrebbero causato la comparsa dell’alga rossa, dannosa sia per l’ambiente che per l’essere umano. La conferma sulla tossicità dell’alga è arrivata il 20 maggio 2016, quando l’Agenzia regionale per la protezione ambientale (Arpa) del Lazio ha dichiarato le acque del lago non balneabili. Bleu sta cercando di impedire che lo stesso accada al lago di Bolsena, mettendo pressione alle autorità locali. «Ci siamo mobilitati per chiedere ai comuni del lago che si applichino le leggi esistenti. Troppo spesso gli imprenditori che acquistano terreni non li sottopongono a uno studio sull’impatto della monocoltura. È una pratica illegale»

QUESTO VA AD AGGIUNGERSI ALLA TENDENZA secondo cui i coltivatori di nocciole, per ridurre i costi di avvio dell’attività, prendono dalla Pac (Politica agricola comune) finanziamenti europei destinati alle coltivazioni biologiche, praticate dai contadini solo nei primi anni della pianta. Tuttavia, una volta divenuta produttiva, cambiano metodo e tornano a un’agricoltura convenzionale con prodotti chimici. «Abbiamo fatto un esposto alla Commissione Europea – continua Wallner – ma non abbiamo ricevuto risposta. Tutta questa situazione sembra una truffa, e chi ci rimette è il territorio e le persone del posto che vogliono fare un tipo di agricoltura sostenibile».

DA LONTANO SI VEDONO CAMPI DI NOCCIOLE che coprono le colline orvietane come una coperta a maglia larga, che lascia intravedere il suolo privo del manto erboso. Gli arbusti, dal tronco chiaro e con le leggere sfumature verdi che dona la primavera, si riconoscono dalla loro bassa statura: sono stati piantati pochi anni fa. Negli ultimi due anni, più di 400 ettari sono sorti all’interno del bacino idrico del lago di Bolsena. «Questa è un’aggressione ai territori», sostiene Gabriele Antoniella del cQs. «Vogliono costruire i noccioleti su dei bacini idrici importantissimi per migliaia di cittadini. Solo qui sull’Alfina hanno già messo 200 ettari sopra la fonte del Tione, cioè da dove viene l’acqua Panna». L’altopiano è un punto fondamentale per le riserve d’acqua che alimentano Bolsena da un lato, Orvieto dall’altro. C’è il timore che pesticidi e fitofarmaci usati nell’agricoltura intensiva possano filtrare nel terreno e deporsi nel sottostante bacino idrico, contaminandolo e provocando danni al suolo e alle persone.

QUI NELL’ORVIETANO E ATTORNO AL LAGO di Bolsena alcuni agricoltori hanno accettato il contratto con la Ferrero, adottando la monocultura, ma c’è anche chi pratica forme di agricoltura biologica, producendo cibo senza l’uso di macchinari e agenti chimici. Insieme, la Comunità rurale diffusa e il comitato Quattro strade stanno pensando di dar vita a un biodistretto, simile al Biodistretto della Via Amerina. Il progetto prevede la creazione di una rete di mutuo supporto tra agricoltori e istituzioni locali. «Vogliamo prendere accordi con i comuni – dice Wallner – affinché certe attività come le mense si riforniscano di cibo proveniente da coltivazioni biologiche certificate».

LE CERTIFICAZIONI SARANNO RILASCIATE a chi ha rispettato metodi di coltivazione a basso impatto ambientale che la comunità stessa valuterà. Si prevede infatti che un gruppo di agricoltori già certificato vada con i consumatori a ispezionare le nuove coltivazioni. Parte fondamentale di questo aspetto è dunque il rapporto tra produttore e consumatore. Secondo Gabriele Antoniella, «è un aspetto molto importante. La città ha perso il contatto con la campagna e la gente con il cibo, bisogna sensibilizzare le persone ad avere un consumo più ragionato». Francesco Annarumi è dello stesso avviso: «Non ci si può accontentare del cibo plastificato nei supermercati. Anche quella è una scelta. Con quell’azione si sceglie una strada invece di un’altra più sostenibile. E poi, noi mica campiamo a mangiare solo nocciole, mangiamo formaggio, verdure e tutto ciò che possiamo produrre e coltivare».

