

## Genova, sciopero del pane e della focaccia: “Contratto e farine, il comparto va tutelato”

di **Redazione**

14 Ottobre 2016 - 10:56



**Genova.** Sabato 15 ottobre niente pane e focaccia a Genova. I lavoratori della panificazione scioperano per il rinnovo del contratto di lavoro e per la tutela del pane e delle farine italiane di qualità.

Lo sciopero di 8 ore coinvolgerà i dipendenti delle aziende che applicano il contratto di lavoro Federpanificatori e Fiesa ed è proclamato da Flai Cgil, Fai Cisl, Uila Uil Nazionali. Al centro della rivendicazione il contratto scaduto da 21 mesi e le richieste di maggiori tutele e migliori condizioni di lavoro.

“L’inaccettabile e assurda pretesa di Federpanificatori e Fiesa di destrutturare il contratto nazionale e l’utilizzo dei voucher vengono rispediti al mittente - spiegano Laura Tosetti, Patricia Matias, Michele D’Agostino, segretari Flai Cgil, Fai Cisl, Uila Uil Genova - il buon lavoro fa il buon pane e quindi va riconosciuto e rispettato. Recenti notizie di stampa hanno evidenziato come anche in questo settore vi siano aziende meno virtuose di altre e che al pari di altri prodotti, anche la panificazione non è immune da frodi e contraffazioni”.

Per questi motivi, e “per tutelare le aziende che rispettano le normative di legge e di contratto”, Flai Cgil, Fai Cisl, Uila Uil di Genova e Liguria, accogliendo anche le proposte pervenute dal Presidente panificatori di Genova, proporranno alle controparti un percorso congiunto con il Comune e la Regione Liguria per promuovere e tutelare i veri artigiani della panificazione che operano nella nostra città e in Liguria.

Sarà l’occasione per chiarire in via definitiva quali sono i panifici artigianali che si possono

---

fregiare di questo titolo e quali quelli industriali che, grazie all'utilizzo della dicitura "prodotti tipici locali", possono andare oltre le normative in deroga e alle Leggi, per non parlare di chi vende il prodotto congelato come prodotto fresco.

"C'è la necessità di tutelare il comparto della panificazione, eccellenza della nostra regione, la qualità del pane e della farina italiana, la professionalità e le competenze delle lavoratrici e dei lavoratori che operano nel settore", concludono.