CHI HA PAURA DI MC DONALD'S?

Lo sfruttamento del lavoro degli studenti; la multinazionale della globalizzazione «cattiva»; il cibo-spazzatura: per motivi diversi si moltiplicano gli attacchi al simbolo del fast food. Ma centinaia di migliaia di persone vanno ogni giorno a mangiarci. E l'agricoltura italiana ci guadagna.

di Guido Fontanelli

Pisa, venerdì 24 novembre: manifestazione degli studenti contro l'alternanza scuola-lavoro, occupato il McDonald's della stazione ferroviaria. Milano, venerdì 17 novembre: corteo di studenti, fumogeni, striscioni e vetrine imbrattate. Presi di mira l'Enel, alcune banche, un ristorante McDonald's. A Trento protesta-fotocopia con picchetto davanti al McDonald's. Un mese prima, medesimo copione con cortei in varie città italiane: spray di vernice sulle sedi di grandi aziende e di istituti di credito e occupazione del McDonald's di Piazza Duomo a Milano. E se riavvolgiamo la pellicola

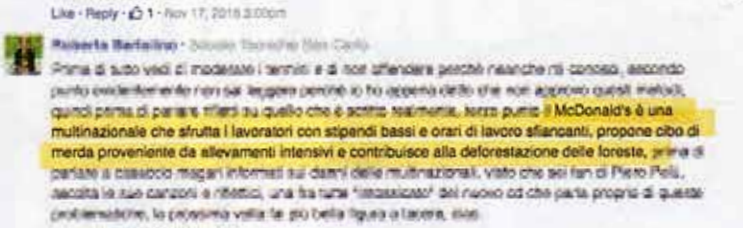
di un anno, eccoci a Torino con sacchi di letame i rovesciati davanti al fast-food americano mentre un portavoce al megafono spiegava: «Questo è quello che pensiamo dell'alternanza scuola-lavoro che il governo ci vuole imporre».

· **Il mondo della scuola è in fibrillazione** contro la collaborazione tra istituti superiori e aziende introdotta dal governo Renzi nel 2015 per avvicinare i ragazzi degli ultimi anni al mondo del lavoro. Il ministero dell'Istruzione ha firmato una settantina di accordi con altrettanti imprese, enti e fondazioni e oltre 650 mila studenti delle terze, quarte e quinte hanno vissuto un'esperienza di alternanza scuola-lavoro nell'anno scolastico 2015-2016. Un migliaio di giovani hanno scelto di farlo da McDonald's, per due settimane, lavorando 3-4 ore al giorno. Ma alcune organizzazioni studentesche contestano l'alternanza, bollata come una forma di sfruttamento.

Al di là della critica legittima a uno strumento perfettibile ma considerato normalissimo in altri Paesi come la Germania, quello che colpisce in queste proteste è l'accanimento contro McDonald's. La catena si trova nuovamente sotto assedio. Un bersaglio facile, certo: marchio noto, ristoranti ben visibili, nomea di cattivo datore di lavoro (McJob è sinonimo di posto mal pagato) e fama di dispensatore di alimenti di bassa qualità, il junk-food o cibo-spazzatura. Di recente la catena è stata presa di mira anche da organizzazioni di estrema destra come Casa Pound a Firenze, in quanto simbolo dell'imperialismo americano, oltre che da organizzazioni animaliste e vegane. Ma molte delle accuse rivolte contro la McDonald's trovano radici in pregiudizi ideologici, falsi miti e vere e proprie bufale e fake news. Dimenticando che ogni anno il gruppo investe nel nostro Paese 250 milioni di euro e assume mediamente mille persone.

Prendiamo la vicenda dell'alternanza scuola-lavoro partendo da un episodio concreto: a Ravenna

La protesta degli studenti contro un ristorante Mc Donald's: secondo loro la multinazionale americana approfitta dell'alternanza scuola-lavoro per sfruttarli. Sotto, un attacco su Facebook.



Like · Reply · 1 · Nov 17, 2016 3:00pm

Roberta Barbolino · Scuola Tecnica San Carlo

Prima di tutto vedi di moderare i termini e di non offendere perché neanche mi conosci, secondo punto evidentemente non sai leggere perché io ho appena detto che non approvo questi metodi, quindi prima di parlare rifletti su quello che è scritto realmente, terzo punto il McDonald's è una multinazionale che sfrutta i lavoratori con stipendi bassi e orari di lavoro sfiancanti, propone cibo di merda proveniente da allevamenti intensivi e contribuisce alla deforestazione delle foreste, prima di parlare a casaccio magari informati sui danni delle multinazionali, visto che sei fan di Piero Pelù, ascolta le sue canzoni e riflettici, una fra tutte "intossicato" del nuovo cd che parla proprio di queste problematiche, la prossima volta fai più bella figura a tacere, ciao.

Mario Federico, amministratore delegato della Mc Donald's italiana.

I FORNITORI MADE IN ITALY

Caffè	Torte	Parmigiano Reggiano Dop	Carne bovina	Pollo-Uova	Arance	Prodot da forn
OTTOLINA Milano	BINDI San Giuliano Milanese (Milano)	PARMAREGGIO Montecavolo (Reggio Emilia)	INALCA Castelvetro (Modena)	AMADORI Mosciano (Teramo)	ORANFRIZER Scordia (Catania)	FRESYST Caivan (Napol

cinque studenti del liceo scientifico Oriani decidono di fare un'esperienza lavorativa da McDonald's. Interviene su Facebook il deputato Giovanni Paglia di Sinistra Italiana, che scrive: «Hanno costruito un Paese in cui si ritiene normale il lavoro coatto e non pagato per una friggitoria multinazionale da parte di studenti che avrebbero il diritto a ben altre ambizioni». Il caso poi diventa nazionale grazie al giornalista Massimo Gramellini che nella sua rubrica quotidiana «Il caffè» sulla prima pagina del *Corriere della Sera* stigmatizza così la scelta degli studenti: «Se quei potenziali ingegneri lavorassero gratis presso un falegname, un cuoco o un barbiere penserei che stanno impiegando il loro tempo libero per apprendere i segreti dell'artigianato italiano. Saperli invece entusiasti di regalare le loro energie a una multinazionale che, date le sue dimensioni planetarie, non può che offrire dei lavori standardizzati e considerare i dipendenti dei numeri intercambiabili, mi fa capire che quei ragazzi ragionano in modo diverso».

«Stimo e trovo molto simpatico Gramellini, tuttavia il suo articolo risente di uno snobismo intellettuale sconfortante» ha dichiarato al sito Ravennaedintorini.it Gianluca Dradi, dirigente del liceo di Ravenna. Fare un'esperienza lavorativa da McDonald's «è pur sempre una modalità per comprendere il mondo del lavoro e quindi svolge la sua funzione orientativa consentendo allo studente di cimentarsi con le regole di funzionamento del mondo che li circonda. Non ci vedo niente di male se degli studenti scelgono di farla».

Una delle studentesse che hanno partecipato all'alternanza scuola-lavoro ha raccontato la propria esperienza allo stesso sito di Ravenna: «Ho fatto questa scelta perché mi pareva quella più attinente con il mondo reale del lavoro, potrà essermi utile un domani se avrò l'urgente bisogno di un impiego stabile. Il primo giorno è andato molto bene, mi è stato assegnato il turno pomeridiano e l'accoglienza è stata ineccepibile, ci è stato mostrato tutto il ristorante e spiegate regole e mansioni che dovremo svolgere. Non possiamo ovviamente cucinare per via delle normative sulla sanità, ma battiamo alla cassa, diamo il resto, puliamo i vassoi e vi disponiamo i pasti per i clienti, dopo aver preso l'ordinazione. È stato molto stancante sì, ma comunque un'esperienza nuova ed eccitante».

È evidente che in certi ambienti la grande «M» gialla fa scattare un riflesso condizionato. «È l'ideologia no-global, anti-mondialistica, venata da un atteggiamento snobistico che nutre questi movimenti contro McDonald's» sostiene Alberto Castelvecchi, docente alla Luiss, fondatore dell'omonima casa editrice ed esperto di comunicazione. «Si accusa la catena di fast-food di fare male alla salute o di danneggiare il pianeta, ma se vado a mangiare una bistecca in un comune ristorante non cambia nulla. Così come si critica l'azienda americana per le condizioni di lavoro dimenticandosi dei lavoratori stagionali sottopagati nelle località di vacanza. È solo

IL MARCHIO IN ITALIA

565 ristoranti

140 licenziatari

700 mila clienti al giorno

20 mila dipendenti
81% ha meno di **35** anni

80% fornitori italiani

250 milioni di investimenti annui

116 tonnellate di parmigiano consumate ogni anno

360 tonnellate di mele trentine acquistate all'anno

rosciutto cotto
SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA
ezzo sull'Adda (Mi)

Mele
VOG PRODUCTS
Laives (Bolzano)

Insalata
BONDUELLE ITALIA/SAB
(Bergamo)

Latte
CENTRALE DEL LATTE
(Brescia)

Frutta
MACÉ
Molino Albergati
(Ferrara)

Pane
EAST BALT
Bomporto (Md)
Monterotondo
(Roma)

Olio extra vergine di oliva
I GRECO
Cariati
(Cosenza)

ideologia, che grazie a internet si diffonde a macchia d'olio. Penso invece che un'esperienza lavorativa in un fast-food sia interessante: forse umile, ma non umiliante. Non a caso ora alla Luiss insegniamo anche a lavorare nell'orto».

Lavoro

Uno dei classici falsi miti riguarda le condizioni di lavoro: è convinzione comune che i dipendenti dei ristoranti McDonald's (quasi tutti di proprietà di imprenditori in franchising) siano assunti con contratti temporanei, siano pagati poco e siano sfruttati. Sicuramente lavorare nei ristoranti della catena non è una passeggiata: nei forum dedicati sono in molti a lamentare ritmi frenetici, ma è anche vero che nelle ore di punta in qualsiasi bar o ristorante si fatica parecchio. E poi, dei 20 mila dipendenti che lavorano per i ristoranti del gruppo in Italia, il 94 per cento ha contratti stabili (di apprendistato o a tempo indeterminato). Il 35 per cento sono studenti, il 60 per cento donne. Lo stipendio dipende ovviamente dalla mansione: un ragazzo con un contratto part time di 24 ore settimanali guadagna 800 euro lordi al mese, che salgono a 900 netti con notturni e festivi. Un direttore di primo livello prende sui 2.100 euro lordi al mese e può incassare un bonus annuale fino a 8 mila euro.

Molti fanno il part time, perché il contratto nazionale del commercio non consente di dividere il tempo pieno a seconda delle necessità del ristorante: per esempio, metà del tempo al mattino e l'altra metà alla sera. Cosa che invece possono fare i camerieri dei ristoranti normali, che in genere non rispettano il contratto di categoria: nel settore «horeca» (hotel, ristoranti e catering) il 35 per cento dei lavoratori sono in nero.

In continua crescita, il sistema McDonald's ha accolto negli ultimi cinque anni 5 mila nuovi assunti, di cui 3.500 tra i 18 e i 24 anni, dando loro la possibilità di fare il primo ingresso nel mondo del lavoro. I dipendenti sono sottoposti a un programma di formazione che in Francia e nel Regno Unito viene riconosciuto come titolo di studio professionale: complessivamente 800 mila ore all'anno, che spaziano dall'accoglienza, alla gestione manageriale fino alla sicurezza alimentare.

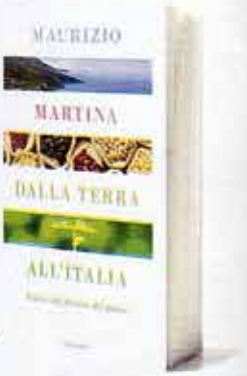
Cibo

E qui si tocca un tema dove le bufale sul cibo di McDonald's si sprecano: dall'hamburger fatto con gli scarti lavati in ammoniaca, al panino che dopo anni è rimasto misteriosamente intatto nella tasca di un soprabito. La verità è che i 565 ristoranti McDonald's sono tra i più controllati d'Italia: ricevono annualmente circa 200 visite spontanee (cioè non indotte da denunce) dalle Asl, mentre ogni locale viene controllato due volte all'anno dalla società esterna Biolab, che replica gli stessi test di sicurezza alimentare e di igiene delle Asl. Per quanto riguarda la qualità del cibo, l'80 per cento dei fornitori della società sono italiani. La carne per esempio viene dall'Inalca (gruppo Cremonini).

Abbiamo chiesto a questa società se il prodotto venduto alla catena è diverso da quello che finisce sugli scaffali dei supermercati: «La carne fornita a Mc Donald's Italia proviene esclusivamente da allevamenti italiani e non subisce alcun trattamento particolare se non il solo processo di macinatura e surgelazione» risponde Giovanni Sorlini, responsabile del dipartimento Quality assurance, environment and sustainable development di Inalca. «Ed è la stessa materia prima che viene fornita anche alla grande

A CACCIA DI GIOVANI TALENTI CHE CREDONO NELLA TERRA

Ai giovani che stanno rilanciando con passione e sacrifici l'agroalimentare italiano, il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina ha dedicato il libro *Dalla Terra all'Italia* (Mondadori, 176 pagine). Tra le tante storie, una riguarda un progetto premiato dalla McDonald's. Eccola nel brano tratto dal libro: «"Credo nella nostra attività, credo nella qualità dei prodotti che sarà sempre più richiesta dai consumatori nei prossimi dieci anni". Ida ha 20 anni, un sorriso solare e una forte determinazione, e ha saputo conquistare una multinazionale come McDonald's. Proprio così: Ida infatti è la più giovane dei 20 agricoltori selezionati per Fattore Futuro, il programma realizzato della multinazionale in Italia per reclutare giovani talenti locali. Imprenditrice agricola di seconda generazione, campana, ha deciso di creare l'azienda Bioadinolfi completamente dedicata alla produzione di insalate baby leaf per quarta gamma. Con l'aiuto dei genitori ha investito per realizzare una struttura di 35 ettari di serre nella Piana del Sele, a Montecorvino Rovella, in provincia di Salerno. Una zona altamente vocata all'agricoltura, ma che negli ultimi anni ha risentito dell'effetto negativo dell'emergenza Terra dei Fuochi. Forse anche per questo Ida ha scelto non solo la produzione biologica ma anche la sostenibilità integrale: nella sua azienda ci saranno un impianto fotovoltaico e uno di compostaggio dei vegetali per ottenere energia geotermica».



distribuzione». Il pane invece viene da un'azienda con sedi in provincia di Modena e di Roma; l'insalata da Bergamo; il parmigiano da Reggio Emilia; l'olio da Cosenza; nel ketchup c'è pomodoro italiano; il pollo è della Amadori, le torte della Bindi. «Ogni anno acquistiamo prodotti agroalimentari italiani per un valore di 200 milioni» dice Mario Federico, amministratore delegato della McDonald's italiana, 54 anni, con precedenti esperienze nel gruppo tra Europa ed Estremo Oriente. «Solo di parmigiano ne compriamo 116 tonnellate, equivalenti a 3.500 forme». Inoltre la catena lancia periodicamente delle promozioni di prodotti tipici italiani: la carne chianina, lo speck, la rucola.

Il risultato è che il mondo dell'agricoltura vede nella catena un partner molto interessante, capace di aprire le porte di un grande mercato: «McDonald's per noi non rappresenta una minaccia ma un'opportunità» sostiene Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura: «La nostra volontà è fare squadra, agire in modo sinergico con tutte le realtà che come McDonald's possano essere al nostro fianco nel raggiungimento dei nostri obiettivi: la valorizzazione degli ottimi prodotti agricoli che produciamo e la crescita, in modo sostenibile e sicuro, della loro presenza a livello globale». Seppur con toni più prudenti, anche la Coldiretti è fiduciosa: «McDonald's può essere un'opportunità per i coltivatori e gli allevatori nazionali se si procederà con decisione nella valorizzazione del vero Made in Italy nei menu con un adeguato riconoscimento economico per i produttori» dichiara il presidente Roberto Moncalvo. «Alcuni primi risultati sono stati ottenuti dalla fornitura di carne di alta qualità proveniente dagli allevamenti di vitelloni di razze italiane storiche, dalla chianina alla piemontese, ma molto di più si può fare».

Uno dei vantaggi di diventare fornitore della McDonald's è vedersi aprire le porte di altri mercati: «Oggi i clienti dei nostri ristoranti in Russia mangiano carne Inalca» rivela Federico. «Le brioches fatte a Napoli vanno a finire anche in Austria, Belgio, Germania, Svizzera. E sempre in Svizzera si condisce l'insalata con olio italiano». Inoltre, per rafforzare il legame con il mondo dell'agricoltura italiana la McDonald's ha lanciato tre anni fa un progetto riservato a giovani imprenditori agricoli che si distinguono per innovazione e sostenibilità: ai 20 migliori è stato offerto un contratto triennale di acquisto di prodotti. Il progetto verrà replicato nel 2019.

Che cosa pensi dei ristoranti Mc Donald's? *Di' la tua sulla pagina Facebook di* Panorama.

Tutto questo non dimostra che la McDonald's il paradiso: è un'azienda che fattura in Italia oltre u miliardo di euro, formata da imprenditori che voglion fare profitti. Nei suoi menu offre anche alimenti po dietetici e sicuramente non vegani. Però in questi an non solo ha dimostrato di rispettare le regole, e in u mondo un po' selvaggio fatto di bar, pizzerie e keba non è poco. Ma soprattutto ha creato posti di lavor ha sostenuto l'agricoltura e ha prodotto ricchezz ogni quattro anni inietta nell'economia italiana u miliardo di euro di acquisti. Forse per uno studente un mondo più interessante del negozio di un barbie o del ristorante sotto casa.

© RIPRODUZIONE RISERVA

QUELL'OSTILITÀ UN PO' SNOB

In Italia ci sono 700 mila clienti al giorno. Senza pregiudizi né paure.

di Serena Sileoni - vice direttore generale Istituto Bruno Leoni

Le opinioni verso McDonald's assomigliano a quelle elettorali. Delle due l'una: o in maniera diffusa le persone dichiarano, secondo la regola sondaggistica della «risposta socialmente desiderabile», di non apprezzare la catena salvo comportarsi in modo contrario, visto che comunque McDonald's ha 700 mila clienti al giorno, con 565 ristoranti sparsi in tutta Italia; oppure è un'ostilità ristretta a una élite culturale che riesce a esprimere la propria opinione più e meglio della generalità delle persone, ma che non la rappresenta.

In entrambi i casi, che sia solo apparente o che sia limitata, l'ostilità è frutto della paura della «colonizzazione», di cui McDonald's rappresenta un modello.

Si tratta di una multinazionale, e già questo è un peccato da scontare. E di una multinazionale straniera del cibo che fornisce alimenti molto lontani dalla nostra tradizione culinaria, e uguali in tutto il mondo. Un attentato alla sacralità della buona tavola e della dieta mediterranea, che è una delle pochissime cose che mette d'accordo tutti nel nostro Paese. È la stessa paura, alimentata da pregiudizi nazionalistici e localistici, che ha fatto vietare le coltivazioni Ogm, proibite non perché non sono sicure ma perché mettono a rischio le colture tradizionali.

Ovviamente, pregiudizi di questo genere scontano tre false partenze e una lacuna: 1) l'idea che i cibi a cui siamo abituati siano prodotti autoctoni (se dovessimo risalire a quelli, probabilmente mangeremmo solo legumi e cereali e non avremmo nemmeno il pomodoro, simbolo per eccellenza dell'italianità a tavola); 2) l'idea che la buona dieta (intesa anche come modo di stare a tavola) sia minacciata anche solo dalla presenza di un'offerta diversa; 3) l'idea che la globalizzazione sia un pericolo, di per sé, per il mantenimento delle tradizioni locali. Quanto alla lacuna, ci si dimentica che la fortuna di McDonald's è dipesa anche dall'accessibilità dei suoi prezzi. Snobbare ristoranti accessibili ai più è dimenticarsi che non tutti possono andare in quelli stellati.