



VV.F. - Unione Sindacale di Base settore Vigili del
Fuoco

LETTERA CIRCOLARE n. 6/2019 (diritto alla mensa)



Nazionale, 26/08/2019

Alla Direzione Centrale delle Risorse Logistiche e Strumentali
ing. Silvano BARBERI

Dipartimento dei Vigili del Fuoco del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile
Capo Dipartimento
Prefetto Salvatore Mario MULAS

Tramite:

Ufficio I - Gabinetto del Capo Dipartimento
Capo del Gabinetto del Capo Dipartimento
Viceprefetto Roberta LULLI

Capo del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco
Vice Capo Dipartimento Vicario
ing. Fabio DATTILO

Al responsabile dell'ufficio Garanzia dei Diritti Sindacali
dott.ssa Silvana LANZA BUCCERI

e p. c. Al Ministro dell'Interno
On. Matteo SALVINI

Al Sottosegretario di Stato all'Interno
On. Stefano CANDIANI

Oggetto: lettera circolare n. 6/2019 (diritto alla mensa).

Premesso che la psicologia già da tempo ci mette in guardia: “il meglio sa essere nemico del bene”. Dobbiamo affrontare il nostro modo di stare a tavola che in questi ultimi decenni si è modificato moltissimo e purtroppo siamo stati sopraffatti da questi cambiamenti e dobbiamo conciliarlo con il diritto che abbiamo di mangiare nei nostri luoghi di lavoro.

Partiamo dal concetto di “tempo”: è evidente a tutti che non c'è più la stagionalità degli alimenti. Nuovi sistemi produttivi e raffinate tecniche di conservazione dei cibi, permettono di godere per tutto l'anno di frutta a verdure. Ma non è solo questo! **È stato infatti stravolto anche il concetto di “tempo”, inteso proprio come durata dei pasti e come tempo che dedichiamo al momento della preparazione e del consumo del cibo.** I ritmi diventano sempre più frenetici e la nostra convinzione è che “non abbiamo abbastanza tempo per[...]”. È entrato sempre più, nel nostro modo di alimentarci, il concetto del “mordi e fuggi”!

Anche il concetto di “luogo” è cambiato enormemente: anticamente le abitudini alimentari erano legate al territorio; la dieta delle popolazioni mediterranee era molto diversa da quella degli abitanti dei paesi nordici. Nel tempo, le abitudini si sono modificate, molto gradualmente, seguendo i ritmi delle migrazioni, delle conquiste, delle esplorazioni. I contatti tra i popoli portavano al mescolarsi di vari costumi e tradizioni, ma tutto avveniva con molta lentezza e, in ogni caso, l'introduzione di nuove colture poteva essere attuata solo se le condizioni climatiche e territoriali lo permettevano. Anche in questo caso le tecniche di conservazione e la possibilità di trasportare rapidamente da un luogo ad un altro ingenti quantità di prodotti alimentari, hanno permesso di superare i confini della tradizionale geografia gastronomica. I prodotti del territorio regionale sono reperibili a migliaia di chilometri di distanza, mentre l'aumentata facilità di scambio delle culture ha permesso l'affermarsi di stili e modi di consumare il cibo, che sono spesso totalmente differenti dal nostro. Di tutto questo si sono accorte le industrie alimentari. È evidente che tutto questo porta a delle conseguenze culturali gravissime: non c'è più, a livello alimentare, una mentalità di tipo educativo, una predisposizione alla conoscenza, una voglia di appassionarsi. Ci si dimentica di come si cuociono i cibi, di come si dosano, di come si possono abbinare per esaltarne il sapore: si atrofizza completamente il gusto.

Nei nostri luoghi di lavoro tutto questo avviene già da troppo tempo. Attraverso lo sfruttamento di lavoratori interinali (lavoratori delle mense) la qualità e la quantità del cibo è sempre più legata al reddito delle grandi multinazionali del cibo che tra le tante aberrazioni del contratto mensa ma legati al concetto che abbiamo espresso sopra non tengono conto del “chilometraggio zero” ma continuano a non garantire la diversità alimentare che oggi è un risultato proprio della globalizzazione gastronomica.

Onnivori, carnivori, vegetariani, vegani, crudisti, fruttariani, macrobiotici, ecc sono delle realtà che non possono più essere “dimenticate” e quindi non possiamo non garantirle nei nostri luoghi di lavoro.

Invece, la scrivente Organizzazione Sindacale, in riferimento all’oggetto duole constatare, come ancora una volta le scelte dell’amministrazione vertano su un unico comune denominatore IL RISPARMIO. Sponsorizzare i buoni pasto, proporre il catering veicolato, fare appalti al massimo ribasso, questa è la proposta.

Questa organizzazione sindacale da sempre richiede che ai lavoratori venga somministrato un pasto di qualità, all’insegna della cultura alimentare, col giusto apporto di calorie e nutrienti, rispediamo al mittente quindi la cultura del buono pasto, con cui non ti puoi permettere un pasto caldo e nutriente, la proposta per i distaccamenti che non hanno centri di cottura è la convenzione con un ristorante della zona.

Per le altre sedi, chiediamo che gli appalti abbiano un tempo di valutazione di almeno 6 mesi, in cui i lavoratori possano dare giudizi sulla qualità del servizio, e attraverso le commissioni mensa, controllare che la gestione sia conforme al progetto di gestione col quale si è vinto l'appalto, in assenza di giudizio positivo del personale su uno o sue entrambi i punti l'appalto va revocato.

Si rimane in attesa di riscontro.