

Smak

De ettertraktede italienske tomatglassene rommer mer enn bare godsaker.



TEKST *Line Tiller*

FOTO *David B. Torch*

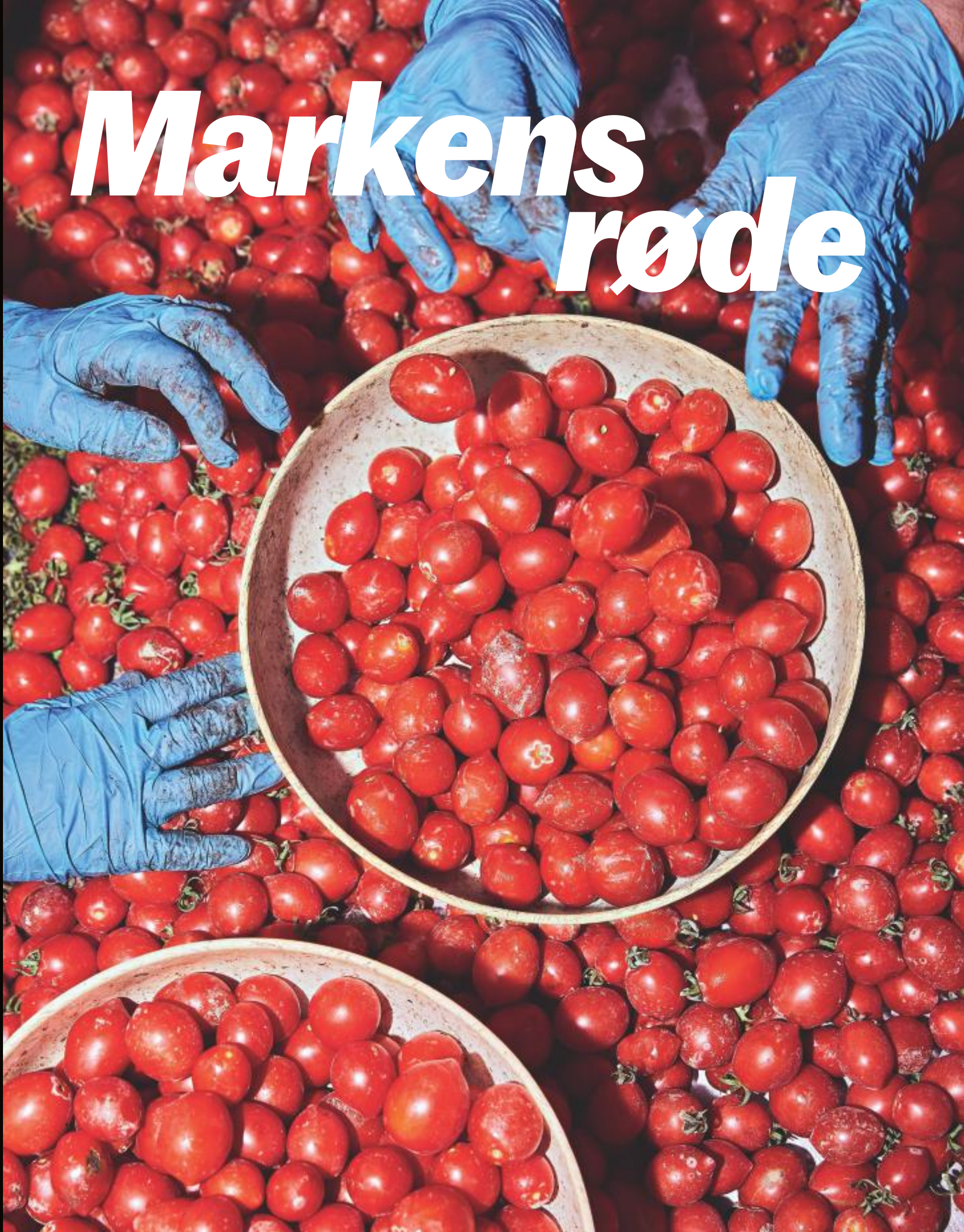
Pompeii, Bari og Nardò



← **Under lokket.** Her, på fabrikken til mange nordmenns tomatfavoritt Mutti, fylles Andy Warhol-aktige hermetikkbokser med sommerferske og solmodne tomater. Det var imidlertid i tomatåkeren til en av Muttis bønder at den sudanske familiefaren og arbeideren Abdulah Muhammed døde i 2015.

→ **Dødsfall.** Ifølge hjelpeorganisasjonen Doctors With Africa har over 1500 flyktninger dødd i den italienske jordbruksindustrien de siste seks årene.

Markens røde





← **Elitens sauskoker.**
For 45 år siden giftet Maria Zampino (70) seg med nabogutten, en bilselger som ble pasta-fabrikkeier. Da hun gikk av med pensjon, begynte *Mamma Maria* å dyrke og selge hele tomater på glass. De er noen av verdens beste, ikke tilsatt annet enn sangstrofer fra de ansatte.

→ **Tomayto, tomahto.**
En tomat er ikke en tomat. Det finnes mange tusen forskjellige typer. Den mest eksklusive heter nok San Marzano og vokser kun her, ved fotenden av vulkanen Vesuv, like ved italienske Pompeii, der Gentiles lille fabrikk holder til.



GENTILE

Pasta- og tomatprodusent i Gragnano utenfor Pompeii

- Het tidligere San Nicola dei Miri.
 - Drevet av 70 år gamle Maria Zampino og hennes familie siden 2009.
 - Produserer 1500 glass hele økologiske hermetiske tomater om dagen. Alt gjøres for hånd, fra plukking til pakking.
 - Bruker bare syv tomatbønder, én for hver type tomat de selger.
 - Er en av få produsenter av den «ekte» San Marzano-tomaten, en spesielt smakfull tomat som kun vokser i nærheten av vulkanfjellet Vesuv i Italia.
 - Leverer tomatprodukter til 14 Michelin-restauranter og diverse gourmet-butikker i Europa.
- pastificiogentile.com

LITT UTENFOR POMPEII, Italia. En gjeng italienske kvinner med rødt søl og bitte små tomatfrø helt opp til neseryggen danser frem og tilbake i en liten tomatfabrikk rett ved en grønn elv. De skreller møre, vulkanjordgrodde og eksklusive San Marzano-tomater for hånd, stapper dem hele ned i store glasskrukker og synger tradisjonelle folkesanger.

Ved en varm kokeplate bak et hjørne står sjefen i forkle – den tidligere språklæreren Maria Zampino (70), eller Mamma Maria, som hun bare blir kalt. Da hun gikk av med pensjon for ti år siden, ble hun en av verdens beste tomatprodusenter.

Maria Zampinos familiedrevne tomat- og pastamerke Gentile, tidligere San Nicola dei Miri, produserer hermetiserte økologiske tomater som blant annet ender opp i palass i Abu Dhabi, på 14 Michelin-restauranter i Europa og i et titall gourmetbutikker i Norge.

Men hun lager også en hemmelig saus for den europeiske eliten.
– Jeg koker gul puttanesca til Angela Merkel i dag, sier Maria Zampino over bestemorens oppskrift, som med sine dagsferske gule og søte cherrytomater, hvitløk, ansjos og kapers trigger til nå ukjente smaksloker.

– Du er altså den personlige tomatsauskokeren til Tysklands forbundskansler?

– Ja, og til han som eier Fiat. Han bestilte også noen glass av årets gryte, sier Zampino, som daglig produserer 1500 glasskrukker med San Marzano-tomater, ikke tilsatt annet enn en sangstrofe.

Likevel ler hun da vi spør når arbeidsdagen for de dansende kvinnene er over. Mellom juli og september slukkes lysrørene i fabrikkene nemlig aldri. Det er for mange tomater og for lite tid. Men arbeidstagerne får god lønn, til og med betalt overtid, sier de selv. De får ta pauser og har tilgang til drikkevann.

Det er ikke en selvfølge for sesongarbeidere i Italia nå for tiden. Folk dør i de italienske tomatåkrene.

BLOODY MARY. Mange av båtflyktningene fra Afrika som har kommet helskinnet i land, som regel sør i Italia, ender opp som tomatplukkere. De bor ofte i enorme gettolignende teltbyer uten

skikkelige sanitærforhold. Om morgenkvisten blir de gjerne frakket til åkrene av folk uten førerkort, i overfylte varebiler, uten setelbeler. Noen av dem forteller at de ikke får ta pauser i 40 graders solstek, og mange besvimer av hetslag.

I løpet av 48 timer i august 2018 døde 16 arbeidere i to ulike trafikkulykker. Ifølge hjelpeorganisasjonen Doctors With Africa har over 1500 flyktninger dødd i jordbruksindustrien i Italia de siste seks årene – blant annet av utmattelse, gettobraner, traktorer som har kjørt over dem – eller etter å ha blitt skutt.

Både eksperter, rapporter og øyenvitner peker på at immigranter blir grovt utnyttet, både av de ulovlige *caporalene*, av kriminelle mellommenn som opererer i den italienske matindustrien, og av *agromafiaen*, italienske mafiafamilier innen landbruk. De presser tomatbøndene for penger, og tomatbøndene kutter kostnader der det er enklest: nederst på rangstigen, der de papirløse, desperate, befinner seg.

– Av og til heiser bonden bare på skuldrene. Jeg har opplevd å ikke få betalt for jobben jeg har gjort overheadet, sier ghanesiske Ibrahim Fatti (39), som er sesongarbeider for ulike bønder i Sør-Italia.

Han er egentlig ingeniør, men har siden 2013 flyttet rundt mellom Italia, Spania og Malta for å plukke tomater, appelsiner og sitroner.

– Noen ganger, etter å ha ventet på lønn i 12 dager, kjører seks, syv menn i full bil for å banke på dørene. Men vi går ofte tomhendte tilbake. Vi er redde for at bonden skal skade oss. Jeg har gått til politiet også, men det hjelper ikke, sier Fatti.

Vi møter ham i en av 80 nye kommunale arbeidsbrakker nær Nardò, ett av Sør-Italias viktigste landbruksområder. Hit kan jordeierne komme, med kontrakt i hånd, og ansette noen av de 250 menneskene som stadig skiftes ut. Plukkerne får med seg en statsstøttet brødslike om morgenen, og her bor fire voksne menn i tette rom med to køyesenger.

– Jeg jobber åtte timer eller mer hver dag, med bøyd rygg og silende svette. Det spør på bonden, men jeg blir betalt i undertak av 3,5 euro for å fylle en kasse bare traktoren kan løfte. Jeg må også plukke en ekstra kasse gratis, til *mafiosoen*. Og betale →



← Ditt nye liv. I mange år har flyktninger i Sør-Italia sovet under trær og busker før de skal på jobb i åkeren. De har lenge kjempet for bedre vilkår, og her i Nardò, hvor flere immigranter har mistet livet, satte kommunen i fjor opp 80 nye arbeidsbrakker, fordelt på opptil 300 menn.

→ Trange kår. – Vi svetter, men har ikke drikkevann, jeg må betale for å bli kjørt til åkeren, og noen ganger får jeg ikke lønn. Folk dør, sier den ghanesiske tomatplukkeren Ibrahim Fatti (39) (til venstre). Her i brakken han deler med Barry Abdourahmane (22) fra Guinea.

→ bonden fem euro for transporten – selv om dagslønnen kan være så lav som 12 euro, sier Fatti og ser ned på skoene sine.

– Får du tilbud om drikkevann?

– Nei.

– Pauser?

– Ikke alltid.

– Hva skjer om du tar pause likevel?

– De kutter i lønnen. Så folk har dødd! Jeg har sett mange besvime. Vi blir helt utslitte fordi vi ikke vil bli fratatt de få pengene vi faktisk tjener til mat.

Ved en liten cd-spiller som han bruker til å lytte til vestafrikansk musikk, ligger en tørr halvspist honningmelon og et uåpnet beger med varm yoghurt.

– Jeg sparer til en flyreise, til Somalia. Jeg vil få et bedre liv der, tror jeg, sier han.

24 MILLIARDER EURO. – Agromafiaen skor seg på inngrodd italiensk rasisme. Dermed blir utlendinger utnyttet og utpresset over en lav sko, sier professor og forfatter Leonardo Palmisano (45).

Han er en av verdens fremste eksperter på den italienske agromafiaen og mener at både jobb og boforhold er verre enn under slaveriet i USA for to århundre siden.

– Flyktninger opplever både fysisk og psykisk vold. De blir utsultet og truet med å bli fratatt alle dokumenter om de ikke lystre. Utenlandske statsborgere ankommer som frie menn, men ender opp som slaver for å fremme italiensk agrikultur.

En sommerdag i 2015 hadde den 47 år gamle familiefaren Abdullah Muhammed fra Sudan sin aller første arbeidsdag i Nardò. Det var lite vann å oppdrive. Han hadde bare vært tomatplukker i ett døgn, men før solen gikk ned, var han død – av hjerteinfarkt. Ingen lege ble tilkalt.

– Mennesker blir brukt som et stykke papir og ikke engang holdt i live. Amerikanske slaver var i det minste verdt noe. Men her er det ingen som bryr seg, sier Palmisano, som mener at minst 100.000 mennesker er under direkte kontroll av agromafiaen i dag.

Det er et tall som støttes av en 2016-rapport laget av Italias jordbruksforbund, Flai-Cgil.

Så hvem er egentlig agromafiaen?

Et knippe familieklaner, ifølge professor Palmisano.

– De bor i store italienske byer og ofte i Tyskland og Nederland. De lever som søkkrike folk gjør, og henger med aristokratiet i Dubai, sier han.

Ifølge en 2018-rapport fra italienske Eurispes, et uavhengig sosialt og politisk forskningsinstitutt, er agromafiaens årlige omsetning nå på 24,5 milliarder euro. En sum som har økt med over 12 prosent på ett år.

Palmisano forteller at agromafiaen har vokst gjennom målrettet familieførøkning og internasjonale investeringer gjort av de «klassiske» italienske mafiefamiliene, som er blitt rike på narkotikatrafikk og oppkjøp av landområder på alle verdens kontinenter. Ifølge professoren går pengeflyten ofte via en bank, deres eget frontsselskap, etablert i Nederland eller Luxembourg. Der kan korrupte landbrukselskaper som samarbeider med agromafiaen, få låne penger til meget lav rente.

– Slik driver de egen hvitvasking, sier Palmisano, som etterlyser tiltak på et høyere politisk nivå:

– Selv om regjeringen endelig sier de ønsker både etisk inspeksjon og sertifisering av alle landbrukselskaper, er det lite som faktisk gjøres på høyt politisk nivå i dag, sier han.

– En lov er vedtatt, men selskapene som har valgt å la seg inspirere for å få etisk sertifisering, er svært få, bare litt over 2000 i Italia. Så slaveriet fortsetter i Europa, mens Brussel lukker øynene. Jeg venter fortsatt på at Europakommisjonen og Den europeiske menneskerettighetsdomstolen skal blande seg inn. For vi italienere kan ikke kjempe denne kampen alene.

GIFT- ELLER GULLEPLE. Tomatplanten vokste opprinnelig vilt i Sør- og Mellom-Amerika. Ifølge David Gentilcores bok «Pomodoro! A History of the Tomato in Italy» begynte urbefolkningen i dagens Mexico å dyrke planten før europeerne kom. →



→ Hele, rene, røde. På Muttis fabrikk Fiordagosto slukkes aldri lyset mellom juli og september. Rullebåndarbeiderne, her ved ett av totalt fem kvalitetsstopp, jobber åttetimersskift i varm damp og sursøt lukt. Bare halvparten av tomatene ender i en Mutti-boks.

→ Siden ble den «oppdaget» av spanske erobrere, som tok med seg tomatfrø tilbake til Europa for snart 500 år siden.

Først brydde ikke spanjolene seg om å drysse olivenolje og salt på den nye frukten. Heller ikke om å steke de grønne artene, mose de små røde eller pare opp fete skiver av de store – som både nesten smaker og ser ut som biff – med brød, ost eller hva som helst.

Nei, tomater vokste som pynt i spanske hager.

Men så, i 1692, ble det utgitt en *italiensk* kokebok, der tomaten for første gang ble nevnt i en oppskrift. Det handlet om en «smakfull saus» som inneholdt hakket løk og chili og «passet godt til kokte retter og alt annet». Ikke lenge etter introduserte hertuginnen av Parma europeernes kjøkkenbenker for tomatrenden, grunnet sin entusiasme for frukten – eller bæret, som det egentlig er.

Også den gang tok tomaten liv. På 1700-tallet brukte aristokratiet i Europa tinntallerkener fulle av bly. Og ettersom tomaten har mye syre i seg, absorberte den giften og tok rikfolk av dage. En stund ble den kalt for gifteple. Men folk lærte fort, og snart erstattet italienerne aztekernes navn på tomaten, «tomatl», med et koseligere ord. De ga den yppige, saftige tomaten navnet *po-modoro*, fra det franske *pomme d'or*: gulleple.

– Vi italienerne har en sterk emosjonell tilknytning til tomaten, sier Francesco Mutti (50), direktør i Mutti, en av verdens største produsenter av hermetiske tomater.

– Den er en del av oss, og faktisk en del av flagget vårt. Den grønne stripen står for basilikum, den hvite for mozzarella og den røde for tomat. Dette er hovedingrediensene i vår kjente pizza margherita, som ble laget til ære for dronning Margherita av Savoia på slutten av 1800-tallet. Italia er pizza og pasta, og i disse rettene finner du ofte tomaten, sier han.

– Tomatbønder står i kø for å bli signert av oss. Vi betaler nemlig våre 700 bønder ti prosent mer per kilo enn alle andre produsenter. Derfor stiller vi strenge krav og arrangerer også en årlig konkurranse. Den beste bonden vinner en tomatnål i ekte gull, verdt 4000 euro. Og han får ansiktet sitt klistret over en helsides annonse i de nasjonale avisene.

Likevel var det under en av Muttis bønders oppsyn at sudaneren og familiefaren Abdullah Muhammed tok sitt siste åndedrag i 2015.

HERMETIKK, TAKK. Oransje morgenstråler lager gylne flekker oppetter skrå heier midt i Italia. Omtrent annenhver lastebil på de svingete riksveiene denne sommermorgenen har grønne plastkasser fylt med røde kuler på lastepalet.

I løpet av 70 dager hvert år kjøres 60.000 tonn tomater gjennom portene til Muttis sørligste fabrikk Fiordagosto. Her, i et industriområde mellom ville kaktuser og lilla fjell, produseres mange nordmenns favoritthermetikk. I en stor smakstest av hermetiske tomater på Smak.no for to år siden havnet Muttis økologiske hakkede tomater på førsteplass.

– Alle våre tomater er i kontakt med italiensk sol og italiensk regn, sier Francesco Mutti.

I dette landet ser du sjelden gartnerier med plasttak eller drivhus av noe slag, hvilket er med på å plassere tomaten fra Italia i en egen klasse.

– Hva skal til for å bli en god tomatbonde? →





→ – Du må være på åkeren daglig, ha erfart flest mulig avlinger og virkelig lytte til naturen, sier Mutti.

– Tomatproduksjon er på mange måter som vinproduksjon, det er en enkel jobb. Etter de første 100 årene.

LÆRDOMMEN. Ikke alle Muttis tomater overlever fabrikkens fem kvalitetssjekker. De som er stygge, sure, umodne eller flekkete, blir kjørt som gratisfôr til kyr hos nærliggende mozzarella-bønder. De symmetriske, hele og ildrøde får skallet flerret av med glovarm damp i en sølvtrummel. Deretter havner de i de hvite og røde hermetikkboksene som i kontorene på den andre siden av gårdsplassen blir brukt til alt fra plantekrurker til blyanholdere.

– Hvordan kontrollerer dere arbeidsforholdene til deres 700 tomatbønder?

– Vi eier ikke jordene selv, og er i så måte ikke ansvarlige for lønn og forhold. Men vi besøker bøndene våre et par ganger i uken. Likevel gjør det store antallet at vi bare må stole på at papirene og kontraktene de viser oss, er i orden, sier Mutti.

– Alt var ikke i orden da Abdullah Muhammed døde i 2015?

– Også den gang hadde vi gode kontroller, tro det eller ei. Men det var jo en tragisk hendelse. Det var faktisk Abdullah som gjorde at vi trappet opp vårt mål om kun å bruke mekanisk innhøsting.

– Hvordan hjelper det?

– Vi unngår å komme i kontakt med de såkalte *caporalene*. Det er et tradisjonelt og dårlig system med grådige mellommenn i jordbruksindustrien, sier Francesco Mutti.

– Ikke direkte mafia, men folk som ikke følger reglene for gode arbeidsvilkår. Risikoen er høy for at de underbetaler folk, ofte dem som ikke har annet valg enn å ta den fysiske krevende og lavtlønnede jobben det er å plukke frukt. Med automatiske maskiner trenger Mutti bare syv arbeidere på jordet, ikke 100, som vi hverken kan garantere god lønn eller gode arbeidsforhold.

SOMMERSMAKEN. To amerikanske ektepar i 40-årene spiser raviolilunsj med panoramautsikt til vaskemiddelblått hav og sukker-toppfjell på Amalfikysten. På tallerkenene ligger to ting: fylt pasta og knallrøde ovale klumper av sommer som eksploderer i munnen.

– Dette gjør meg trist, sier en av damene plutselig.

De kalde vinglassene stopper halvveis i luften. For første gang er det stille rundt bordet.

– *Tenk* at vi ikke får tak i slike tomater i USA lenger, med all den prosesserte maten fra storindustrien. Det er så grusomt! Vi må flytte hit, sier hun, mens de andre nikker.

Cherrytomatene de spiser, har vokst seg søte i solen i grønnsakshagen bare to meter unna. Der står Vincent Amatruda (51), en lokal kokk som holder matkurs for rike turister. Han strekker seg etter et basilikumblad og gnikker det mot en fersk cherrytomat, som så knuses mellom skorpene på et rundstykke, før olivenolje helles over «mini-mini-hamburgeren», der en sprukket rød kule spiller hovedrollen.

– Dette er ekte italiensk lunsj! Karbohydrater fra brødet, vitaminer fra tomaten og fett fra oljen. Du trenger ikke mer, sier Amatruda.

Han forteller at bestemødre i Italia lærer sine barnebarn å «aldri, *aldri* spise tomat utenfor sesong». →



MUTTI

Italiensk produksjonsselskap av flere typer hermetiske tomater.

- Eid av familien Mutti i 120 år. Har fabrikker i Parma og Fiordagosto, nær Napoli, hvor de i 2019 behandlet 410.000 tonn ferske tomater.
 - Muttis økologiske hakkede tomater har fått førsteplass i en smakstest på Smak.no.
 - Samarbeider med over 700 italienske tomatbønder på kontrakter.
 - I 2015 døde den sudanske familiefaren Abdullah Muhammed i tomatåkeren til en av Muttis bønder.
- mutti-parma.com

TOMAT

Blir ofte referert til som både frukt og grønnsak, men er egentlig et bær.

- Stammer fra Sør- og Mellom-Amerika. Innført til Europa på 1500-tallet, men ble ikke alminnelig brukt før på 1800-tallet.
- Tomaten kom til Norge på 1900-tallet. I dag spiser nordmenn 15–20 kilo tomater hver i året, noe som er en femdobling på 25 år.
- Det finnes røde, grønne, oransje og gule tomater i alt fra klinkekulestørrelse til over 250 gram.
- De vanligste typene er plumme-, cocktail, cherry-, klase- og bifftomater.

KILDER: STORE NORSKE LEKSIKON, MATVETT.NO OG LANDBRUKS- OG MATDEPARTEMENTET



← **Arven fra Italia.** Det var i en italiensk kokebok, utgitt i 1692, at tomaten for første gang ble nevnt i en matoppskrift. Den italienske landsbyfølelsen er inntakt i Gragnano, der Gentiles fabrikk ligger.

↑ **Familieselskap.** Muttis direktør Francesco Mutti forteller at hans familieselskap jobber med 700 tomatbønder, som de besøker et par ganger i uken. – Likevel gjør det store antallet at vi bare må stole på at papirene og kontraktene de viser oss er i orden, sier Mutti.

↑ **Aldri tomt.** – Hermetikk fra Mutti er det mest populære tomatproduktet i både Italia, Frankrike, Tyskland og Norge. På fem år har vi doblet produksjonen, sier Lucio Carrozzo, direktør for Muttis sørligste fabrikk.

UTENLANDSKE STATSBOGGERE ANKOMMER SOM FRIE MENN, MEN ENDER OPP SOM SLAVER

LEONARDO PALMISANO – professor og forfatter



→ – For hva er vitsen med en tomat som smaker plastikk?

Mange frukter og grønnsaker smaker ikke lenger slik de en gang gjorde. De er vannet ut, har mistet både vitaminer og kraft. Forbrukeren vil de skal se runde og perfekte ut. De bør ikke få hakk og flekker under langtransport. Dermed har kommersielle planteutviklere valgt hardt skall over god smak. Det skriver forfatteren Barry Estabrook i boken «Tomatoland: How Modern Industrial Agriculture Destroyed Our Most Alluring Fruit».

– Bønder blir betalt etter hvor tunge tomatene er, ikke hva de smaker. Derfor ankommer mange unaturlig store tomatvariasjoner markedet, og den naturlige og smakfulle tomaten har forsvunnet i store deler av verden, skriver amerikanske Estabrook i en epost til D2.

– Det er konsumentbedrageri.

Han synes en god tomat skal være balansert som en god rødvin.

– En banan har bare ett molekyl, som smaker banan. Tomaten inneholder mange forskjellige typer molekyler, som alene ikke smaker tomat. Men blandet gir de den spesielle og komplekse sursøte tomatismaken.

ALLE MANN PÅ MOTORVEIEN! I 2011 fikk utslitte tomatplukkere i Italia nok. Det var da de fikk beskjed om å slutte å riste tomatene av de halvmeterhøye plantene, men heller plukke dem for hånd, én og én. Uten ekstra betaling.

600 flyktninger som sov under åpen himmel om natten og jobbet i åkeren om dagen, satte seg ned på motorveien utenfor Nardò. De streiket i ukevis. Demonstrasjonene spredte seg, og opprøret førte sakte, men sikkert til nye reguleringslover i Italia. I løpet av de siste to årene har etterforskere gjennomført hundrevis av raziaer hvor de har oppdaget uholdbare arbeidsforhold på gårder, og ifølge den kamerunske streikelederen Yvan Sagnet (34), 387 ofre for misbruk. Bønder er blitt fratatt lisenser, og enkelte mellommenn, også fra mafiaen, er blitt fengslet etter at det såkalte *caporale*-systemet ble ulovlig i 2016.

– Så forholdene er litt bedre, men situasjonen fortsetter, fordi ingen tar tak i roten av problemet, sier Sagnet, som i dag er antislaveri-aktivist og holder foredrag om etisk landbruk.

Italias statsminister, jurist og jusprofessor Giuseppe Conte, er klar over problemet og kalte det, etter et besøk hos flyktningene i fjor, for «slavearbeid». Likevel mener flere meningsbærere at han har lammet situasjonen og utsatt tiltak for å skremme bort mulige bølger med flyktninger. Hans tidligere innenriksminister, den svært konservative Matteo Salvini, har nøret opp under fremmedhatet ved å snu situasjonen på hodet og tvitre utsagn som «turen som blindpassasjer er over».

RÅTNE EPLER. Tilbake i Gagnano utenfor Pompeii har familien Zampino satt seg til bords, med ansatte, for å spise Mamma →



➤ **I egne hender.** Omar Dabre (24) fra Burkina Faso er en av over 20 immigranter som bor i Villa Roth og driver det økologiske tomatsausmerket Sfrutta-zero, som betyr «null utnyttelse».

← **Handlekraft.** Moro Abu (41) flyktet fra Libya da krigen brøt ut i 2011. Flukten endte utenfor italienske Bari, hvor han i dag organiserer immigranter på en gammel barne-skole, der de produserer sin egen tomatsaus.



← Forener krefter. I dette tidligere okkuperte murhuset ved Nardò på Italias hæl startet tomatplukker-streikene og demonstrasjonene i 2011. – Et par *mafiosos* er blitt fengslet, men situasjonen er ikke mye bedre i dag, sier deltidsplukker Rosa Vaguo (37) (til venstre). Her med kollegene i Sfruttazero, Paola Francella (24), Angelo Cleopazzo (35) og Giliman Musse (31).

SFRUTTAZERO

Immigrantdrevet tomat-sausprodusent og etisk samvirkeforetak med base i italienske Bari.

- Startet i 2014 av den ghanesiske flyktningen Moro Abu, som fikk med seg de søriitalienske foreningene Diritti a Sud og Solidaria.
- Opprettet som et svar på dårlige arbeidsvilkår i landbruksindustrien og dødsfall blant immigranter i italienske tomatåker.
- Tar hånd om hele produksjonskjeden fra tomatdyrking til salg av saus.
- Driver økologisk jordbruk og utbetaler 45 prosent av totalinntektene til tomatplukkerne, som kommer fra både Italia og ulike afrikanske land.

→ Marias pastalunsj med langkokt tomat i olivenolje under sitrontrærne i grønnsakshagen. Vill kapers krangler seg ut fra midt på murveggen.

De spiser fra keramikk-tallerkener med håndmalte San Marzano-tomater. Til og med vannmuggen har tomater påmalt. De diskuterer om rapini har noe på pizza å gjøre eller ikke, og de diskuterer politikk. Det blir høyløst, det blir gestikulering. Det er ikke en spøk.

– Det er ille at noen lokker de stakkars flyktningene med dårlige arbeidsavtaler, som de ikke har råd å si nei til, sier Maria Zampino.

– Men Italia er en snodig salat med mange friske ingredienser, men også råtne epler. Jeg liker ikke at tomaten får et dårlig rykte. Så fra min lille verden ønsker jeg å være et eksempel på at de som arbeider for deg er en del av ditt produkt. Jeg kaller meg derfor ikke sjef, jeg er *mamma*. Også for mine ansatte, som jeg bryr meg om.

FRA BENKER TIL BÆR. I 2011, året da streikene startet, jobbet ghanesiske Moro Abu (41) som sikkerhetsvakt og vaskehjelp for en amerikansk forretningsmann i Libya, forteller han. Da krigen brøt ut og en bombe falt ved der han bodde, løp han mot havnen. Sammen med flere tusen andre. Men der stoppet ferden. De kom ikke lenger. Et par marinesoldater nikket mot en halvsunken

fiskebåt. Elektrikere og snekkere blant dem fikset fluktbåten i løpet av noen uker, forteller Abu. De fylte den til randen og havnet i Lampedusa.

Moro Abu endte opp i Bari, en liten havneby på Italias hæl. Der opplevde han et Europa han ikke trodde fantes.

– Gryten for å koke ris hadde én pris, og lokket en annen! Alt kostet penger, ingen hadde jobb. Heller ikke italienerne, sier Abu, som i ett år bodde på benker i parker.

Han hadde papirer, men intet liv. Han ønsket å jobbe og organiserte andre hvileløse som gikk rundt i Baris gater, overrasket over hvor kjølige europeerne var.

– Til slutt fikk jeg ordføreren med på å donere en gammel og forlatt barneskole til oss. Her i Villa Roth bor nå 25 immigranter, inkludert tre ektepar og et par unger. Og mange av oss jobber i vår egen tomatåker, sier Abu.

De som bor i Villa Roth, har nemlig sitt eget tomatsausmerke, Sfruttazero, som betyr «null utnyttelse». Abu vokste opp på en gård i Ghana, der familien plantet mais og korn, derfor følte det naturlig å skape en egen tomatsaus.

– Alle i Europa elsker jo tomater?

IMMIGRANTENES SAUS. Sammen med Solidaria, en forening i Bari drevet av unge italienere som hjelper immigranter med å integreres, organiserer, produserer og selger Sfruttazero 22.000 sausglass i året.

– Ingen kikker oss over skulderen, ingen er sjef. Her bestemmer vi alle på likt grunnlag, vi har en flat struktur. Vi er et team, og det er et hav av forskjell fra der jeg jobbet før, sier ghanesiske Mohammed Hardi (31), mens han koker peanøttsuppe med geit på en gassovn i den gamle skoleaulaen.

Han og de andre immigrantene som jobber for Sfruttazero, får gratis vaksiner, tar pauser når de vil, og blir tilbudt kjeks og kaffe på morgenkvisten. De avslutter arbeidet før dagen blir som varmest, og spiser så mange tomater de vil. Ansiktene til seks av plukkerne pryder etikettene. Alle tjener rundt 550 kroner dagen.

– Det står trykket på glassene at 45 prosent av totalinntekten vår går til lønn til plukkerne. Vi dekker også transportkostnadene for dem som vil demonstrere i Milano når politikere i Italia forsøker å skyldte på immigrantene for alt som er galt i landet, sier italienske Marialisa Nanna (32), som er språklærer og deltids tomatplukker i Sfruttazero.

– Livet for italienerne er heller ikke lett om dagen. Politikere er korruperte, lønnet arbeid er vanskelig å oppdrive, sjefene er dårlige og vi vil bestemme over egen arbeidshverdag. Sfruttazero vil, ved å forene krefter mellom europeere og immigranter fra Afrika, vise at vi kan hjelpe hverandre, heller enn å skule på hverandre, sier Nanna.

– Det er ikke enkelt, med det er mulig. **D2**