

Autogrill: cibo scaduto, batteri, pessime condizioni igieniche. I risultati dell'indagine su Rai 3 di Far West



L'emittente Rai 3, attraverso il programma investigativo "Far West", ha puntato i riflettori su uno dei **protagonisti della ristorazione autostradale italiana**. Il reportage, reso pubblico il 17 ottobre 2025, ha aperto a un acceso dibattito su temi come igiene, sicurezza alimentare e dignità lavorativa. Le immagini girate nelle cucine e le testimonianze raccolte hanno sollevato interrogativi diffusi, imponendo un'attenzione particolare su pratiche, regolamenti e responsabilità gestionali nelle aree di sosta ad alto traffico.

Le testimonianze dei dipendenti: condizioni igieniche e turni di lavoro

Le rivelazioni contenute nei servizi giornalistici hanno messo in luce numerosi **aspetti critici del modello organizzativo** legato alle grandi catene di ristoro autostradale. Nel racconto delle puntate trasmesse, particolare risonanza hanno avuto le parole di operatori e lavoratori, spesso intervistati in modo anonimo e parzialmente oscurati, i quali hanno illustrato una realtà fatta di turni molto prolungati e carichi di lavoro difficilmente sostenibili. Secondo le stesse testimonianze, i ritmi sarebbero tali da compromettere la sicurezza sul lavoro e la serenità dell'ambiente interno:

- Orari prolungati, con pochi riposi programmati e scarsissima possibilità di conciliare vita privata e impegni professionali.
- Turnazioni definite "disumane" da alcuni lavoratori, che hanno descritto un clima segnato da pressioni psicologiche e timore di ritorsioni.
- Denunce su episodi di vessazioni e, in alcuni casi, di umiliazioni o comportamenti scorretti.

Ad aggiungere complessità, la figura di un ex dipendente – Pierpaolo Portacci – l'unico tra i testimoni ad aver mostrato il volto in trasmissione, il cui ruolo e attendibilità sono stati oggetto di successive polemiche. Al di là delle controversie personali, il quadro tratteggiato dai lavoratori anonimi riflette una realtà aziendale frammentata, dove la gestione delle risorse umane sembra variare da punto vendita a punto vendita. Alcuni store manager, interpellati a margine, hanno evidenziato che, pur in presenza di direttive generali, le scelte operative ricadono spesso su singoli responsabili, lasciando spazio a difformità nell'applicazione delle regole su igiene, gestione degli scarti e pianificazione degli orari.

Qualità del cibo: cibo scaduto, cariche batteriche e muffe nei prodotti

Uno degli aspetti che maggiormente hanno colpito l'opinione pubblica riguarda la **qualità degli alimenti offerti ai viaggiatori**. Le indagini portate avanti dalla redazione di "Far West" hanno segnalato pratiche preoccupanti nella gestione dei prodotti, come l'utilizzo di ingredienti oltre la data di scadenza e la ricollocazione sugli scaffali di panini avanzati il giorno precedente. A supportare queste affermazioni, alcuni dipendenti hanno dichiarato:

- "Quando la sera avanzano tanti panini, il giorno dopo si risistemano e si rimettono fuori a disposizione dei clienti."
- Il tentativo di ridurre gli sprechi porterebbe a gestioni delle scadenze allungate rispetto agli standard richiesti.

Ulteriori criticità sono emerse dall'analisi di campioni alimentari presso laboratori indipendenti, che hanno rilevato la presenza di forti cariche batteriche e muffe nei prodotti, con concentrazioni fino a sei volte superiori ai limiti di legge. Questa situazione, aggravata dal costo elevato di alcuni alimenti, ha innestato un dibattito sulla tutela dei consumatori e sul rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare ([Regolamento CE 852/2004](#)).

Le reazioni: interpellanze parlamentari, Antitrust e impatto sulla reputazione

Le rivelazioni trasmesse hanno raggiunto i livelli istituzionali. Diversi rappresentanti politici hanno depositato interpellanze parlamentari urgenti dedicate alle **condizioni di lavoro e sicurezza** alimentare nella ristorazione autostradale. Di rilievo, anche una comunicazione

indirizzata all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, meglio nota come Antitrust, per accertare eventuali pratiche lesive della concorrenza e della tutela dei consumatori:

- Le testimonianze raccolte dalla trasmissione di Rai 3 hanno suscitato un effetto domino, imponendo all'azienda l'urgenza di una risposta pubblica e della revisione delle proprie policy interne.
- Professori universitari e specialisti in gestione della reputazione hanno sottolineato i rischi reputazionali legati alle criticità emerse, soprattutto in presenza di uno scenario dove i valori aziendali dichiarati sembrano in contraddizione con la percezione pubblica attuale.
- Molti utenti, influenzati dall'ondata mediatica, hanno manifestato il proprio dissenso attraverso social network e recensioni online, accrescendo la pressione sul management e sugli azionisti principali.

I concetti di “affidabilità” e “autenticità” sono diventati punti centrali nei commenti di esperti e cittadini, evidenziando come la fiducia sia un bene fragile nel mondo delle grandi catene di ristorazione.

Il ruolo degli azionisti, della governance e le problematiche di monopolio nel settore

La catena analizzata gode di una **posizione di semi-monopolio nella ristorazione autostradale italiana**. Il controllo delle principali aree di servizio viene esercitato dalla società e dai suoi azionisti di riferimento, storicamente uniti da forti legami familiari e finanziari. Diverse fonti mettono in correlazione dinamiche di governance non sempre trasparenti e l'assenza di reale concorrenza con alcune delle criticità emerse:

- Il potere concentrato nelle mani di pochi operatori, tra cui Autogrill, limita l'ingresso di nuovi player e, conseguentemente, la spinta al miglioramento continuo dell'offerta.
- L'etica d'impresa e la responsabilità sociale appaiono affievolite in assenza di una pressione esterna e di controlli rigorosi.
- Alcuni opinion leader hanno richiamato l'attenzione sulle implicazioni negative per il consumatore, che in assenza di alternative si trova spesso costretto a subire prezzi elevati e un'offerta qualitativa incerta.

All'interno del dibattito, emergono riflessioni sui limiti della governance e della cultura d'impresa, sottolineando la necessità di regole chiare che sappiano equilibrare le esigenze di redditività con il rispetto per il benessere collettivo e le aspettative di trasparenza.

Risposte e difese di Autogrill: ispezioni alimentari e gestione della sicurezza

Dopo la diffusione del servizio, la società ha rivendicato il rispetto di **sistemi di gestione della sicurezza alimentare certificati** e l'effettuazione di regolari controlli nei propri punti vendita. Nelle dichiarazioni ufficiali si evidenzia la presenza di:

- Un piano interno di autocontrollo secondo la metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), regolato da normativa europea ([Regolamento CE 852/2004](#)).
- Ispezioni condotte da enti terzi per garantire il rispetto dei parametri igienico-sanitari.

In replica, ex dipendenti e sindacati hanno avanzato dubbi sulla reale efficacia dei controlli, denunciando la presunta abitudine di preavvisare i punti vendita in vista delle

ispezioni, fattore che rischierebbe di svuotare di significato tali verifiche. L'assenza di sanzioni o di chiusure immediate ha alimentato dubbi circa l'equità e l'effettività del sistema di ispezione.