

## MODENA

# «Laila, colpa della macchina»

Il compagno della 40enne morta alla Bombonette rivela i timori della donna sul lavoro «Era preoccupata per la presenza di dispositivi anomali e l'uso di materiali non idonei»



di Daniele Montanari

La macchina su cui lavorava Laila funzionava male e dava almeno tre elementi di preoccupazione. Al punto che lei temeva per la sua incolumità.

È quanto emerso ieri nell'udienza sull'incidente sul lavoro che il 3 agosto 2021 costò la vita a Laila El Harim, operaia 40enne di origini marocchine ma in Italia da oltre vent'anni, rimasta incastrata in una fustellatrice. L'incidente avvenne alla Bombonette di Camposanto, grossa azienda del packaging. A processo (pm Claudia Natalini e Giuseppe Amara) sono finiti Fiano Setti, 87enne di Camposanto, fondatore e legale rappresentante della ditta, e il nipote 32enne Jacopo Setti, di Finale, delegato alla sicurezza. Laila ha lasciato una bimba di 5 anni, avuta dal compagno Manuele Altiero. Proprio lui ieri è stato chiamato a testimoniare, alla luce anche dei suoi 25 anni di lavoro in questo settore.

Davanti al giudice Natalina Pischedda, ha ricordato innanzitutto che erano una coppia



felice, insieme da 10 anni, e con una bimba adorata. Ha spiegato poi che Laila lavorava da 15 anni con le fustellatrici e che si era trasferita alla Bombonette nel giugno 2021, due mesi prima dell'incidente, per uno stipendio maggiore. Aveva sempre lavorato con delle fustellatrici a mano a

**Coppia felice**  
Manuele Altiero insieme alla compagna Laila El Harim morta per un incidente sul lavoro il 3 agosto '21. Erano assieme da dieci anni

reggiatori come quelli della macchina che le era stata alla Bombonette. Una macchina vecchia, del 2000, e che era da tempo inutilizzata in azienda, dove preferivano usarne una del 2017 su cui la stessa Laila fece il suo breve periodo di affiancamento lavorativo (solo 10 giorni). Questa macchina aveva dei pareggiatori fissi,

mentre l'altra su cui Laila iniziò a lavorare erano mobili.

Esi rivelarono subito problematici: «Laila mi disse che erano pareggiatori anomali, che andavano cambiati su ogni tipologia di scatola in lavorazione – ha spiegato – pareggiatori che non c'erano in origine in questa macchina, e che si potevano sistemare solo dall'interno». È proprio ciò che ritiene la Procura: che per risparmiare sui tempi di lavorazione i responsabili della ditta avessero fatto installare al posto della prevista protezione statica fissa dei pareggiatori regolabili manualmente, che così consentissero l'avvio del macchinario anche in presenza di un operatore al suo interno.

Ma Altiero ha rivelato anche altri due aspetti problematici nella lavorazione: «Laila mi parlava spesso anche di materiale non conforme, di scarsa qualità, che non poteva entrare nella macchina e che causava dei continui inceppamenti. Lei ha fatto foto a questo materiale che si imbarcava, da mandare a un tecnico perché si rendesse conto del problema. Ma

non è mai riuscito a vederlo». Ma la macchina aveva un altro elemento di preoccupazione: «Mancavano le fotocellule di sicurezza per bloccare il suo funzionamento in caso d'emergenza. In più non aveva il manuale consultabile dal lavoratore».

«Nostra figlia, che ora ha 7 anni, sta bene, grazie al supporto di parenti, amici e psico-

**Lo sfogo**  
«Chiedo la condanna per chi l'ha fatta morire lo la mia condanna ce l'ho già per sempre»

logi – ha detto a margine Altiero, 42 anni – per me è invece sempre più difficile andare avanti. Mi sembra di vivere una vita a metà da quel giorno. L'unica cosa che chiedo alla giustizia è che ci sia una condanna per chi è responsabile della morte di Laila. La mia di condanna ce l'ho già, e rimarrà per sempre».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## GUSTI.À.MO

27.05.2023  
Piazza Roma, Modena



Tutto il bello  
e il buono  
di Modena



alle ore 9:00 e alle 15:00

**Palio di Gusti.a.mo del Parmigiano Reggiano**

Vieni a gustare e votare il miglior Parmigiano Reggiano dell'alta e bassa pianura modenese

ore 10:00

**Degustazioni teatralizzate dei prodotti DOP e IGP di Modena**

A cura di Koinè

ore 12:00

**Laboratorio e degustazione del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia**

A cura dell'Associazione Maestre Sfogline di Castelfranco Emilia e dell'Associazione La San Nicola di Castelfranco Emilia

ore 12:00

**Il Gusto più prelibato del Ducato**

Un tuffo nel passato per assistere a una sfida tra i prodotti del territorio per aggiudicarsi il titolo di miglior gusto della città Modena. Laboratorio sensoriale per bambini dai 3 agli 11 anni. A cura di La Lumaca Soc. Coop sociale

ore 16:15

**Sua maestà il panino secondo Daniele Reponi... o secondo te?**

Vieni a costruire insieme al non-chef il panino con la migliore combinazione dei prodotti DOP e IGP di Modena

ore 17:15

**Palio di Gusti.a.mo del Parmigiano Reggiano**

Partecipa alla premiazione e scopri chi ha vinto il primo Palio di Gusti.a.mo

ore 18:00

**“E Ri-salutami tuo fratello, musica, racconti e degustazioni emiliano-romagnoli”**

di Andrea Barbi e Marco Ligabue, ambasciatori delle 44 eccellenze DOP e IGP della Regione Emilia-Romagna

**Seguici, Condividi, Scopri**  
[piaceremodena.it](http://piaceremodena.it) [gustiamodena.it](http://gustiamodena.it)



I consorzi:



Un progetto di:



In collaborazione con:



Con il patrocinio di:

