Alimentazione

La tredicesima finirà tutta nella pentola?

Il bilancio alimentare alle prese con l'inflazione — Il fisco si è mangiato una buona fetta della gratifica Quasi duemila miliardi in più nelle casse dello Stato

Qualche antipasto: diciamo un po' di prosciutto crudo, due fette di salsiccione buone, il patè d'oca e, magari, perchè no? — è Natale e non si deve guardare per il sottile almeno una volta all'anno — una lingua di salmone affumicato; poi per primo i soliti ravioli in brodo od asciutti; quindi il tacchino ripieno, il bollito di manzo, la faraona arrosto; per chiudere con la frutta a volontà e il dolce. Il tutto, si capisce, annaffiato con vino d'annata e una goccia di spumante.

Questo, grosso modo, il menù delle feste, ridotto ai piatti essenziali. Ma, per quanto sobrio, se si mettono in fila tutte le voci vien fuori lo stesso una cifra da capogiro. Almeno per le borse della gente che lavora e che non dispone di cespiti di reddito elevati. In concreto, però? Diciamo centomila lire. Che diventano anche centocinquanta o addirittura duecento se si sommano le feste che stanno fra la vigilia di Natale e il capodanno.

E' un bel pezzo di tredicesima che va a finire nella pentola. Non è una novità ma è tanto lo stesso. Quest'anno poi per gli scherzi dell'inflazione, sono due le porzioni della gratifica che bruceremo negli «stravizi» delle feste: la prima quella che abbiamo appena descritto, l'altra quella che, per la ripresa della inflazione, ha portato con 22 punti in più di contingenza anche circa 2 000 miliardi nelle casse dello Stato. Sotto le colonne d'ercole delle aliquote fiscali, che i sindacati hanno chiesto di riconsiderare proprio in rapporto al logoramento subito dai salari per effetto dell'aumento del costo della vita, la busta paga lascia insomma molte penne prima ancora di finire in mano dei lavoratori.

Il meccanismo è noto. Dopo la riforma del 1973, le aziende si sono trasformate in uffici distaccati del fisco. Dall'inizio dell'anno, ogni mese esse prelevano, sulla base di un reddito annuo ipotetico, calcolato sulla retribuzione mensile, la quota da consegnare direttamente all'erario. Ma è difficile, come si capisce facilmente, stabilire a gennaio quello che un operaio, un impiegato, un insegnante guadagneranno nel corso di tutto l'anno. Anche perchè, a complicare il calcolo, ci si mette di mezzo appunto l'inflazione.

Più la lira perde quota e maggiore risulta la difficoltà. Ecco perchè i conguagli si fanno quasi sempre a spese della tredicesima che si consegna fra la metà e la fine di dicembre. Con risultati, soprattutto quando gli scatti di contingenza hanno fatto gonfiare artificiosamente la busta paga, a volte addirittura disastrosi, tali da far drizzare i capelli in testa a molti. Capita infatti — altro che se capita! — di trovarsi fra le mani una gratifica stremata dalle trattenute fiscali.

Di quanto? Dipende dagli aumenti di merito — contratti, anzianità, eccetera — e dagli scatti di contingenza che portano il reddito a veleggiare verso i posti alti della classifica dove le aliquote si mangiano, a partire dall'ottavo milione, un quarto della retribuzione lorda. E otto milioni, oggi, con i chiari di luna di una inflazione che si infiamma di mese in mese, si fa presto a raggiungerli. Che diventa addirittura un terzo della retribuzione (vale a dire il 29 per cento per essere esatti) quando si supera la soglia degli undici.

Quanti sono gli italiani che vanno a bottega e che hanno già provato l'ebbrezza di superare questo traguardo, il quale, solo qualche anno fa avrebbe fatto impazzire di gioia molti e che invece, adesso, per via del ridotto peso della lira, permette di stare appena a galla in un mondo che moltiplica le sue tentazioni? Non moltissimi ma neppure pochi.

Ecco, la loro tredicesima quest'anno risulterà, proprio per gli effetti perversi dell'inflazione che rende le buste paga gonfie di niente, particolarmente magra. Il conguaglio se non si mangerà tutto, poco ci manca. I seimila miliardi circa di gratifiche che verranno distribuite a giorni risulteranno così più sulla carta che non nella realtà dei bilanci familiari. Più fumo, insomma, che arrosto?

Può darsi, tenuto conto che spesso, per una abitudine inveterata contratta negli anni di magra e che molti hanno mantenuto non riuscendo, pure in un quadro di espansione del reddito, a far quadrare l'avere con il dare, la tredicesima viene mangiata a spizzichi e bocconi per strada, vale a dire nel corso dell'anno. Ecco perchè, fra una cosa e l'altra, non è esagerato pensare che quello che resta della gratifica vada a finire nella pentola: la pentola di casa, la pentola dell'albergo dove si trascorrono alcuni giorni di riposo o la settimana bianca, la pentola del ristorante scelto per stare in compagnia con gli amici senza costringere mogli e fidanzate a tribolare fra i fornelli.

Se le feste si guardano con gli occhiali del nostro tempo, che contempla e rende possibile per settori non trascurabili della società l'appagamento pure di queste esigenze, allora non siamo lontani dalla verità quando mettiamo la tredicesima a bollire sopra il fuoco scoppiettante dell'inflazione. O quello che, della tredicesima è rimasto nella busta paga.

o. p.

LE SPIGHE DORATE, IL RACCOLTO, IL MULINO: ALLORA IL NOSTRO LAVORO COMINCIA.

È da più di cent'anni che la nostra essenziale materia prima è il grano ed è per questo che Barilla può parlare di tradizione portata avanti nel tempo.

Infatti, nel 1877 a Parma, Barilla faceva del pane così buono che gli chiesero di fare altre cose.

Oggi i prodotti Barilla sono molti: la pasta di semola di grano duro e la pasta all'uovo in tutti i formati della gastronomia italiana, i tortellini tipici dell'Emilia, i grissini e le fette biscottate, i biscotti, le merendine, il pan carrè, le pizze, le miscele per dolci e la farina.

Tutti prodotti che nascono dai grani più adatti: selezionati e controllati secondo le diverse esigenze.

Trasformare il più prezioso alimento della natura, il grano, in cose buone e naturali per la tavola di milioni di persone è sempre stato l'impegno Barilla.

Un lavoro antico: impastare, modellare, metter in forno, essiccare. In grande quello che è artigianato.

E gli uomini Barilla conoscono il loro lavoro perchè gli anziani hanno trasmesso ai giovani i segreti e la tradizione, di generazione in generazione, dal lontano 1877.

Proprio come il fornaio trasmette ai suoi garzoni l'arte antica e semplice di fare il buon pane quotidiano.

Barilla per questa sua semplicità nel fare, per la costanza produttiva e l'esperienza, può così vantare di ottenere ogni giorno, da tanti giorni, il consenso di consumatori italiani e stranieri.

Barilla

DAL 1877 DIFENDE LA QUALITÀ

SALUMI Collizzolli
NOVENTA • PADOVA
MERCURIO D'ORO 1970
NOVENTA PADOVANA (PD) - Tel. (049) 760.222 - Telex 430.392
La genuinità per tradizione nel settore delle carni conservate

Chiedete! Esigete!
Questo è il marchio della vera qualità e genuinità
SALUMIFICIO
F.lli PIACENTI
s. n. c.
Via Piave 5 - Telefono (0571) 66.82.32 - CERTALDO (FI)

WURSTEL
DUKE 61
IL PRANZO DI OGGI
IN TUTTI I SUPERMERCATI
coop
DUKE GRANDI MARCHE S.p.A. - TRIESTE

da oltre 10 anni fornitori delle cooperative
L.B
SALUMIFICIO BRANCHI
TRESCORE CREMASCO (CREMONA)
un'industria moderna un'esperienza antica a garanzia delle nostre specialità
SALAME nostrano
SALAME tipo Milano
SALAME nostranetto cremasco
CACCIATORI
PROSCIUTTI crudi e cotti
ZAMPONI e cotechini
TRESCORE CREMASCO - Via Roma 10 - Tel. (0373) 70.140

Alimenti Findus.
Cosí naturali.
Cosí di qualità.
Cosí genuini.
Cosí convenienti.
Sempre.

FINDUS
cosí, solo Findus.

PIRAMPEPE