

# ALIMENTAZIONE E CONSUMI

## La tragedia del vino all'alcol metilico

### Come il consumatore può difendersi dalle sofisticazioni

Con questo articolo Alberto Zaccone, direttore della rivista mensile «Vini e Liquori», inizia la sua collaborazione per questa pagina.

L'alcol metilico, o metanolo o carbinolo, è un liquido incolore, di odore pungente, infiammabile e molto tossico. Una volta si otteneva per distillazione a secco del legno (perciò è detto anche «spirito di legno»); oggi lo si ricava industrialmente, per sintesi, e lo si impiega nella produzione della formaldeide, o come solvente. Non viene utilizzato in campo alimentare.

Cosa c'entra il metanolo col vino? Poco o nulla, in teoria. E' vero che una piccola dose di alcol metilico si forma spontaneamente durante la fermentazione del mosto, ma è una quantità innocua all'uomo. La legge, dato che si tratta di una sostanza velenosa, ne stabilisce per prudenza i limiti: 0,25 ml per ogni 100 ml di alcool complessivi nei vini rossi, e 0,20 ml nei vini bianchi.

Eppure quindici persone sono morte fino ad ora per avvelenamento da metanolo, dopo aver bevuto vino da poco prezzo, e la lista minaccia di allungarsi. Come è potuto succedere? E come possono difendersi i consumatori?

La risposta alla prima domanda è tanto semplice quanto tragica: dei criminali ignoranti hanno ad-

dizionato di metanolo di sintesi i loro vinelli da dozzina, per alzare la gradazione alcolica. Se il vino base — vino si fa per dire — aveva 10° d'alcol etilico, lo hanno portato a 11 aggiungendo alcol metilico. Criminali sono di certo, perché hanno sofisticato il vino; ignoranti probabilmente, perché è difficile credere che conoscessero l'effettiva tossicità del metanolo: quando la gente muore, c'è il tuo nome sulla bottiglia, non puoi sperare di farla franca. I delinquenti peggiori sono comunque quelli che hanno fornito il metanolo: loro sapevano cosa stavano facendo.

Rimane da spiegare per quale motivo sia stato impiegato proprio l'alcol metilico di sintesi. Il fatto è che nell'agosto del 1984 l'imposta di fabbricazione sul metanolo è stata abolita, e il prezzo è calato da 5.000 a 650 lire al litro, o anche meno; di conseguenza, dal punto di vista di persone senza scrupoli, questa sostanza è diventata più conveniente dello zucchero.

I ministri dell'Agricoltura e della Sanità, per far fronte all'emergenza, si sono finalmente impegnati a intensificare i controlli; ma in Italia i produttori e gli imbottiglieri di vino sono più di un milione: è impossibile controllarli tutti. Per fortuna la stragrande maggioranza del vino italiano è genuino e affidabile; il problema è distinguere dagli ignobili

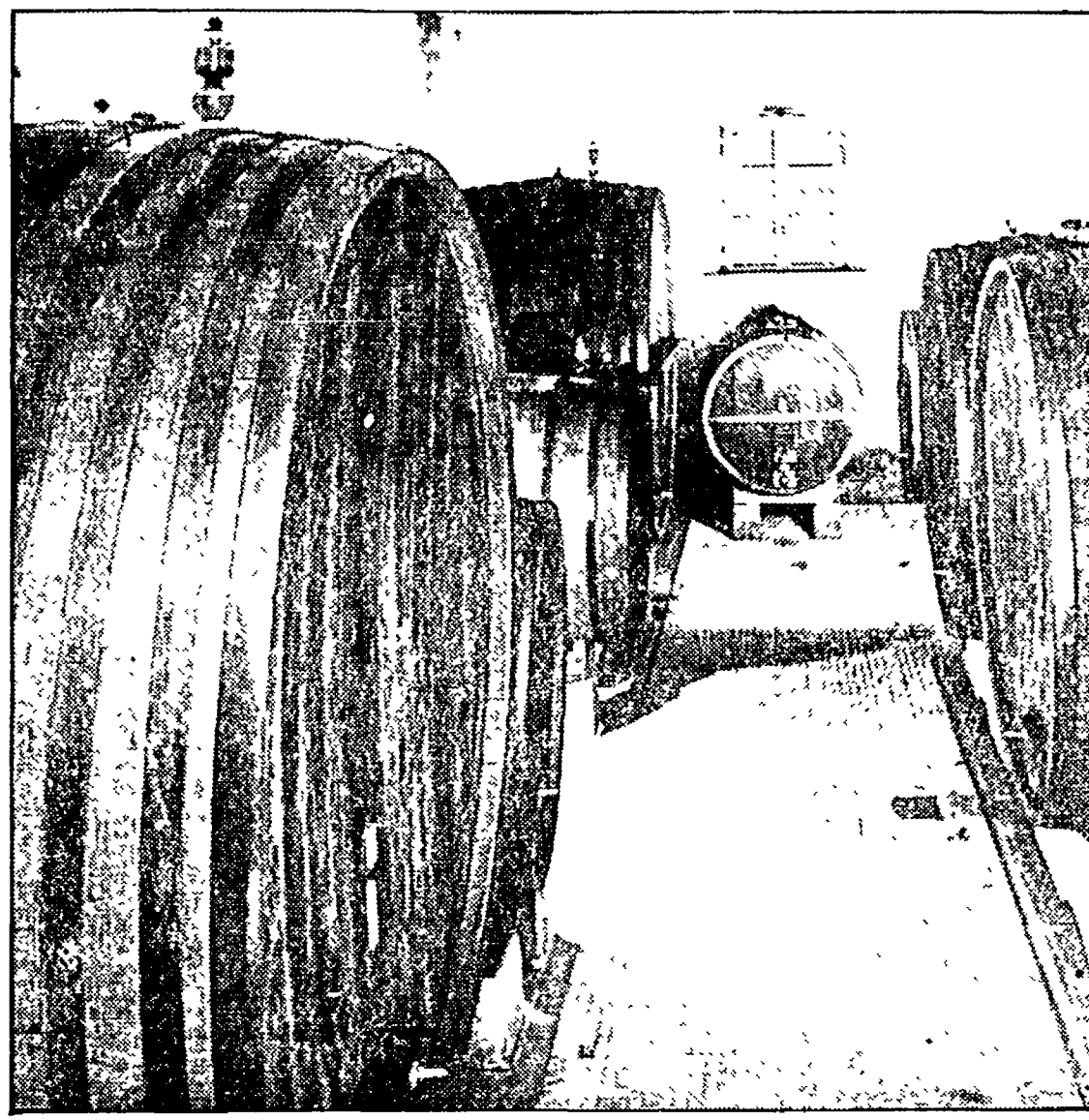
intrighi che ne rovinano l'immagine.

Ecco allora alcune istruzioni fondamentali per l'autodifesa dei consumatori: un vino che contenga alcol metilico in quantità rilevante si riconosce dall'odore pungente, e dal gusto bruciante. Dopo 12-24 ore dall'ingestione, o anche nel giro di qualche giorno, per accumulo, provoca cefalea, disturbi agli occhi (cecità, al limite), sofferenza respiratoria, renale e cerebrale, e infine coma. Un antidoto è l'alcol etilico (contenuto in forte dose in qualsiasi distillato), a patto che la dose di metanolo sia limitata; se si agisce entro due ore dall'assunzione, è efficace una lavanda gastrica.

I vini più «in odore di metilico» sono i bianchi, i rossi e i rossi comuni «da tavola» delle vendemmie 1984 e 1985, vale a dire quelli prodotti dopo la declassazione del metanolo; questo però non esclude la possibilità di «inquinamento» delle annate precedenti.

Se avete dubbi su un vino, portatelo a un laboratorio (l'analisi costa sulle 30 mila lire ed è conveniente se ne avete un grande quantitativo); oppure gettatelo via. E sempre meglio non rischiare.

Evitate vini sfusi; preferite quelli confezionati, con nome e cognome dell'imbottigliatore, e non con sigle poco chiare. In linea di massima, i vini



imbottigliati nella zona d'origine offrono maggiori garanzie.

Scegliete i vini delle Categorie più note, che hanno una tradizione di serietà da difendere, e delle grandi Cantine Cooperative, che oltre a vinificare le uve dei soci conferitori, dispongono di attrezzature e di tecnici per i necessari controlli.

Stare bene attenti al prezzo; in commercio nessuno regala niente: un vino che costa poco vale anche poco, e al di sotto di un certo limite diventa sospetto. Prendiamo un «vino da

tavola» di 10,5°, e facciamo un po' di conti: 180 lire la bottiglia bordeaux da 0,75 litri (200-210 lire la bottiglia da litro); 50-60 lire il tappo di sughero; 12 lire la capsula; 20 lire l'etichetta; 250-350 lire le spese generali; 100-150 lire il trasporto (su una media di 150-200 km); 50 lire il cartone; 550 lire il vino pronto per l'imbottigliamento (questo è indispensabile, si spera); 5% la commissione degli agenti di commercio. Non ci sono differenze sostanziali tra la bottiglia da 0,75 e quella da litro, perché i diversi costi di confezionamento

compensano la differenza di contenuto. Si arriva così ad un minimo di 1.200-1.300 lire, cui si deve aggiungere il guadagno del rivenditore; diciamo che una bottiglia, al pubblico, non deve costare meno di 1.500-1.600 lire. Per un bottiglione da 1,5 litri, il livello sale attorno alle 2.200-2.300 lire in negozio. Naturalmente a questi prezzi potrete pretendere solo del vino genuino; perché sia anche buono, dovrete spendere di più: la qualità si paga, sempre.

Alberto Zaccone

### Cosa offre il mercato

## Prezzi buoni per polli e «pelati»

(p.r.) - In primavera dovremo comprare polli e conio di pomodoro e meno prosciutto e caffè. Questo è il primo suggerimento pratico che viene dalle previsioni sugli andamenti del mercato all'ingrosso, elaborate per i mesi di aprile, maggio e giugno. Nella lunga lista che comprende i prodotti principali del panierino della massaia, e proprio il pollo fresco a registrare i maggiori sbalzi di prezzo: cresciuto il mese scorso del 13% rispetto a febbraio, sta andando incontro a una caduta di prezzo successiva dell'8% e dell'11%. Il motivo di questi sbalzi è presto detto: negli allevamenti, in inverno, i polli muoiono di più

che in primavera, e per la nota legge della domanda e dell'offerta, con la maggiore produzione primaverile i prezzi tenderanno a diminuire. Oltre a prepararsi ad una piccola scorta di polli, a partire da questo mese, sarà opportuno approfittare anche delle grosse giacenze di pomodori pelati in scatola. Infatti il raccolto della passata stagione, eccezionale per quantità, ha creato problemi, oltre che ai produttori, anche alle industrie conserviere, che attualmente dispongono di grosse giacenze. Questa situazione si traduce, per i negozi, in una grande frequenza di promozioni e prezzi speciali. In marzo i prezzi dei pomodori in scatola sono calati, all'ingrosso, del 12,35%, ma non caleranno ulteriormente nei prossimi 3 mesi. Tra tutti i settori, orientati generalmente alla stabilità, quello della carne di maiale rappresenta l'unica eccezione. Lo si nota dall'andamento dei prezzi del prosciutto, inverso rispetto a quello degli altri insaccati e della carne fresca di maiale. La regola generale dice che quando il prezzo del prosciutto aumenta, diminuisce quello del salame e degli altri insaccati.

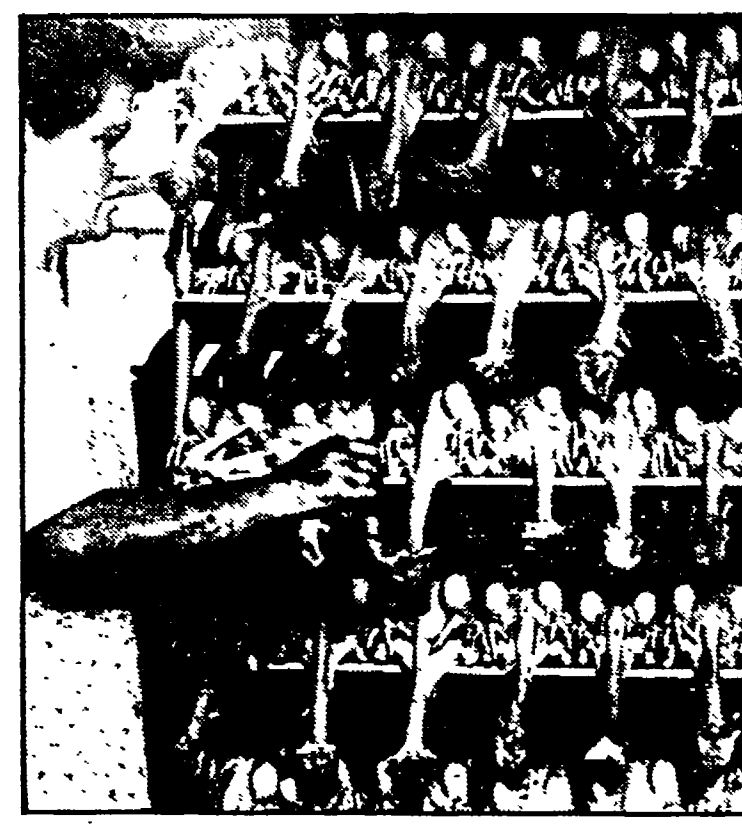
Il motivo è molto semplice: quando gli stagionatori cominciano molto prosciutto fresco perché il mercato «sira», si abbassano i prezzi degli altri tagli che servono per salami e mortadelle; e, ovviamente, vale il viceversa. Le previsioni per il prossimo trimestre indicano un forte aumento per il prosciutto, intorno al 5%, e la diminuzione del 2% per gli altri derivati del maiale. Occorre tenere presente che il calo del fresco è prevedibile anche

a causa della classica diminuzione dei consumi nelle stagioni calde. Diminuzione che peraltro, sul piano nutrizionale non sarebbe giustificata: la diffusione, negli ultimi anni, del cosiddetto «maiale magro» ha dato la possibilità di immettere sul mercato carni poco grasse e quindi adatte ai consumi estivi. Il resto del panierino presenta previsioni molto tranquille: piccoli ritocchi sui prezzi del dado per brodo, per l'aumento di listino delle marche leader (con tutto quello che spendono per la pubblicità — vedi Mike Bongiorno e la sua trasmissione — vogliono recuperare qualcosa...) della birra e dell'acqua minerale, in previsione dell'aumento dolente nei consumi.

Ultima nota, un po' dolente, quella relativa al caffè: pare che il mercato delle materie prime sia «pazziato», come direbbero i grandi consumatori di Napoli; e al «totoprezzi» è possibile dare aumenti solo indicativi, tra il 3 e il 4%.

La Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori di Milano ha pubblicato il terzo volume della serie di monografie dal titolo «Lotta contro la prevenzione alimentare». Il volume, 80 pagine, è stato curato dall'Asistom, Associazione italiana stomizzati con la collaborazione di Vittoria Castagna, Dorianna Gabetti Burkhart, Elio Muti, Guido Paccetti, Ettore Tibaldi, Emilio Senesi. È un catalogo ragionato dei materiali «multimediali». Troviamo sia le banche dati (più di venti), che i libri, le riviste, i filmati, le videocassette, le registrazioni, le diapositive e i giochi.

Sono indicati gli indirizzi delle case distributrici del materiale segnalato e gli host delle banche dati. Per richiedere il libro, ma anche per segnalare materiali non ancora indicati, si può scrivere al: Istituto nazionale per lo studio e la cura dei tumori, via G. Venezian 1, 20133 Milano. Il Comune di Milano, Servizio Educazione, la Provincia di Milano, Assessorato Attività economiche e ricerca, hanno collaborato alla realizzazione del quaderno sull'attività delle tredici sorelle. Come scoprire tutti i segreti delle vitamine, a cura dell'Istituto nazionale per lo studio e la cura dei tumori (I.N.T.), il quaderno è destinato agli allievi delle scuole e si affianca a tre manifesti colorati. Altro strumento, per completare l'azione educativa, è un audiodisco di 70 minuti. Tutto il materiale può essere richiesto a: RP Printers, San Senatore 14, 20122 Milano.



offrire qualche cosa di scelto. «È la prima volta che ci rechiamo in una industria olearia — hanno dichiarato i componenti la commissione commerciale giapponese —. Da noi il consumo dell'olio di oliva per il momento è al minimo, ma sta crescendo. Negli ultimi anni la dieta italiana, spaghetti compresi, è stata accolta con favore a Tokyo. I consumi sono in aumento. La dieta mediterranea alla conquista del mondo: una possibilità di sviluppo per i suoi prodotti fondamentali rappresentati dall'olio di oliva e dalla pasta».

Ne sono interessati Paesi che sono contenti: Stati Uniti d'America, Australia, Giappone. Al momento l'esportazione in tale direzione è ancora minima rispetto alle potenzialità: ma vi sono tutte le condizioni, come sta a dimostrare la visita dei rappresentanti della catena di supermercati «Daye», per un suo sviluppo. Spaghetti e olio di oliva fanno bene: consentono di mangiare anche a popoli abituati a panini.

Giancarlo Lora

## L'olio d'oliva va alla conquista del difficile mercato giapponese

Dal nostro corrispondente IMPERIA - La dieta mediterranea che non ingrassare, rallenta la vecchiaia, consente di mangiare senza deformare la «silhouette», sembra divenuta una moda di successo destinata alla conquista non soltanto degli Stati Uniti d'America, ma anche di Australia e Giappone.

Risponde a ciò che in effetti la gente vuole: non rinunciare alla «tavola» evitando l'appesantimento del corpo cui si abbinava, immancabilmente, un invecchiamento dell'immagine.

Spaghetti ed olio di oliva, agglunti ad altri ingredienti, sono in realtà alla base della dieta che si rifà al nome del mare che bagna le nostre coste e che è partita alla conquista del mondo con la speranza di aumentare le esportazioni di nostri prodotti tipici e nel cui campo siamo, senza ombra di dubbio, maestri.

Nella città della pasta, Imperia, una delegazione giapponese è venuta a vedere come si produce l'olio. Una trentina di operatori commerciali della catena «Daye» di supermercati, con meticolosità tutta giapponese, ha visitato i frantoi delle



vallate, gli stabilimenti Sasso dove si produce parte dell'olio di oliva ligure. «L'intenzione per il nostro olio di oliva cresce in Giappone», è stato detto a conclusione della visita degli operatori commerciali del Sol Levante. Pignoli e precisi sono partiti dalle origini, gli uliveti, per arrivare al prodotto pronto per l'esportazione affermando che è preferibile quello in bottiglia che non in lattine, in quanto si consente di vederne il contenuto, ed

in piccoli formati. Il giapponese è un mercato dalle ampie prospettive, ma attualmente dall'esportazione modesta: la Sasso ci manda circa 2.000 quintali all'anno, il 7 per cento del prodotto dell'azienda destinato all'estero. Negli Stati Uniti d'America si vendono 6 mila quintali di olio di oliva annualmente, ne è interessato il mercato dell'Arabia Saudita, e si punta anche all'Australia dove la presenza di emigrati italiani è rilevante. Nei prossimi giorni una delegazione imperiese partirà proprio alla volta di questo Paese per proporre il prodotto e con la speranza di concludere buoni affari.

Nell'estremo ponente ligure le ultime annate si sono chiuse con un bilancio positivo in fatto di produzione olearia in quanto, nonostante il gelo e la perdita dei frutti, ha vinto la qualità. Questo angolo di terra abbinava olio e pasta, un'antica tradizione, una capacità di

## LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

### Note e commenti

Nei primi mesi di questo anno la questione, tanto travagliata, della scala mobile dei salari ha trovato finalmente un punto di approdo con l'emanazione di due provvedimenti normativi: il Dpr 13 febbraio 1986 n. 13 che ha introdotto un nuovo sistema di indicizzazione per i lavoratori pubblici e la legge 26 febbraio 1986 n. 38 che lo ha esteso ai dipendenti dei datori di lavoro privati. Non è un approdo definitivo perché la nuova regolamentazione legislativa è destinata a durare per soli quattro anni, ma si tratta, comunque, di una benefica tregua in un conflitto che ha lacerato in modo gravissimo non soltanto il sistema di relazioni industriali ma gli stessi rapporti tra le confederazioni sindacali e tra i partiti della sinistra.

Nell'attivo di questa legge può, dunque, essere anzitutto segnata la fine dell'usurato gioco confindustriale delle disdette agli accordi in materia di indennità di contingenza: la scala mobile, come si è già stata disdetta per ben due volte nel giro di soli tre anni (nel 1982 e nel 1985) e ciò è stato possibile, appunto, perché, allora, essa formava oggetto di accordi sindacali, e non di una legge che, ovviamente, solo il Parlamento può modificare. Il secondo punto positivo è che la nuova legge ha fatto «tabula rasa» di tutte le incrostazioni che la lunga e complicata storia delle indicizzazioni salariali aveva lasciato dietro di sé.

Il nuovo meccanismo di scala mobile, infatti, è veramente «nuovo» nel senso che è del tutto diverso, tecnicamente, da quello precedente, anche se — occorre riconoscerlo — meno vantaggioso: meno benefici, in una parola, ma maggior stabilità e sicurezza. Non è qui possibile entrare nei dettagli del funzionamento del meccanismo (lo faremo, però, ben volentieri se i lettori lo chiederanno), ma è solo necessario darne l'idea generale ai fini di una specifica questione: quella della soluzione del problema, tanto discusso, dei «decimati», ovvero dell'interpretazione che la Confindustria ha artificiosamente dato dell'accordo del 22 gennaio 1983 e che ha fatto sì che due punti (pari a lire 13.600 mensili) non siano stati pagati ai dipendenti delle imprese ad essa associate e non lo siano tuttora. In ogni busta paga mensile, infatti, quei lavoratori non ricevono, come dovrebbero, lire 684.189 a titolo di indennità di contingenza, ma lire 13.600 in meno: le differenze arretrate ammontano, ormai, a un discreto importo che, evidentemente, continuerà a crescere, per così dire, all'infinito.

Dicevamo, dunque, che il nuovo meccanismo di scala mobile funziona in questo modo: si considera la somma della paga base e della contingenza maturata (e non quella, armamentaria che sia di un milione), e tra sei mesi si calcola la percentuale di incremento dei prezzi nel frattempo intervenuta. Immaginiamo che sia del 15%, allora, al lavoratore, a titolo di nuova contingenza maturata, una somma pari al 4% di una fascia salariale pari a lire 580.000 (e cioè lire 23.200), più una somma pari all'11% delle lire 420.000 che residuano per arrivare alla «retribuzione imponente» di lire un milione (e cioè lire 4.200). Questo perché la prima fascia di lire 580.000 è indicizzata al 100%, e la seconda residua al 25%. Come si comprende, se l'inflazione fosse stata invece del 4% del 6% avremmo incrementato le lire 580.000 del 6% e le lire 420.000 dell'1,5%. E anche chiaro che la «retribuzione imponente» varia, adesso, secondo le diverse qualifiche dei settori, perché costituita dalla somma della paga base che è diversa per qualifiche e contratti di categoria e dall'importo di contingenza fino ad oggi maturata, che invece è uguale per tutti i lavoratori, almeno all'interno di grandi comparti economici (industria, commercio, agricoltura, ecc.), sicché per un lavoratore la «retribuzione imponente» sarà, ad esempio, di lire un milione, per un altro di lire un milione e 200 mila, ecc.

Ma qual'è l'indennità di contingenza, fino ad oggi maturata, che nel settore industriale dovrebbe sommare, in vista del funzionamento del nuovo meccanismo di scala mobile, alle paghe base? Ammonta a lire 684.189 (importo comprensivo dei due punti maturati con i decimati) o a lire 670.589 (importo senza i due punti)? La legge — risponde chiaramente che l'importo è quello di lire 684.189 e cioè quello comprensivo dei due punti «scappati», che così vengono restituiti.

Tutto chiaro, quindi? Purtroppo no, perché la fertile fantasia interpretativa confindustriale ha già avanzato un'altra obiezione: la legge — si dice — impone, bensì, di calcolare i futuri scatti della nuova scala mobile su una retribuzione imponente costituita dalla somma della paga base e di lire 684.189, ma ciò non significa che questo importo sia quello della vecchia con-

## La nuova legge sulla scala mobile il problema dei decimati

tingenza che va effettivamente pagato mese per mese i due punti dei decimati, in altre parole, verrebbero restituiti solo ai fini del calcolo della contingenza futura, come «posta figurativa» — non anche come valore reale, dal che anche in futuro tutti i mesi il lavoratore continuerà a perdere lire 13.600 mensili. Per comprendere quanto sia capziosa una tale obiezione basta riflettere su una circostanza che secondo l'esatto tenore della legge la retribuzione imponente è costituita dalla «somma del minimo tabellare previsto dai contratti collettivi di categoria per ciascun livello di inquadramento e dell'indennità di contingenza spettante nel mese precedente a quello dell'«aggiornamento», e che tale contingenza spettante, cioè, «che è dovuta» al lavoratore — è così della legge — «pari per il settore industriale a lire 684.189 e per gli altri settori contrattuali ai corrispondenti valori in alto». Dunque per i settori diversi da quello industriale la legge prende in considerazione valori che sono senz'altro reali. Perché non dovrebbe farlo per il settore industriale quando indica con precisione l'ammontare della contingenza spettante al lavoratore? Riteniamo che su questa questione la legge sia stata ancora lunga dal momento che la Confindustria cerca di «barattare» la restituzione effettiva dei due punti in busta paga con altri vantaggi. Crediamo però che queste pretese debbano, finalmente, essere rigettate.

PIERGIOVANNI ALLEVA

### Le risposte

## Il nuovo Ente Fs e il ricorso al pretore

Gentile direttore, nel 1981 ho sostenuto un concorso interno nell'azienda delle Fs presso cui lavoro come capotreno. La graduatoria finale di tale concorso a controllo viaggiante era viziata da grossolana illegittimità in riferimento ai titoli considerati validi per la maggioranza di punteggio. Ho presentato ricorso al Tar delle Marche e questo Tribunale il giorno 1-8-1985 ha accolto il mio ricorso.

Il direttore compartimentale di Ancona non ha dato esecuzione alla sentenza, neanche dopo un'ingiunzione stragiudiziale, giustificando tale inadempienza col fatto che l'azienda Fs aveva presentato appello al Consiglio di Stato contro la sentenza del Tar. Ma in tale appello non vi era richiesta di sospensiva dell'applicazione della sentenza stessa, e pertanto la mancata esecuzione della sentenza non trovava alcuna giustificazione. Il 1-1-1986 l'azienda Fs ha cambiato la sua natura giuridica ed a seguito di tale modifica il Consiglio di Stato con la sentenza n. 645 del 15-12-1985 si è dichiarato incompetente (stipitando un caso diverso dal mio) e giudicando sulle controversie di lavoro tra Ente delle Fs e i suoi dipendenti, con l'annullamento (senza entrare nel merito) anche delle eventuali sentenze di 1° grado.

Ci sono gli estremi per una denuncia dell'autorità delle Fs che agisce come se la sentenza del Tar non fosse stata eseguita? E se non esistono, a quale autorità giudiziaria dovrei denunciare il caso con la speranza di ottenere l'ottenimento della sentenza del Tar?

TINO DI CICCO (Pescaia)

In passato se la decisione del giudice amministrativo passata in giudicato non veniva osservata era necessario iniziare sempre davanti al Tar il cosiddetto giudizio di ottemperanza. Oggi con la Legge 210 è possibile chiedere al Pretore del lavoro la condanna dell'Ente Fs ad eseguire quanto disposto dalla sentenza del giudice amministrativo emessa contro l'Azienda a favore di un lavoratore. Presupposto di ciò è che la sentenza del giudice amministrativo sia passata in giudicato.

Nel caso del lettore, per come espone il problema (in una lunga lettera che per ragioni di spazio non abbiamo riassunto) non sembra che ciò si sia verificato. C'è stata da parte dell'Azienda una impugnazione della sentenza Tar che gli ha dato ragione (essa natura esecutiva) avanti il giudice di Stato. Questo nel dichiarare la carenza di giurisdizione avrà sicuramente concesso un termine per riassumere la causa avanti il Magistrato del Lavoro.

Se il termine è scaduto e l'Ente non ha proseguito la causa, e solo in questo caso, potrà ritenersi che la sentenza del Tar sia definitiva ed allora il lettore potrà rivolgersi al pretore perché condanni l'Ente ad osservarla, con ogni conseguenza per lui e per i lavoratori interessati nella vicenda. (f.f.)

### Le notizie

## Straordinario e indennità d'anzianità

La Corte di Cassazione (sentenza n. 5542 del 12.11.1985) ha stabilito che il compenso per lavoro straordinario è computabile nella base di calcolo dell'indennità di anzianità qualora presenti i caratteri della continuità della prestazione, da riscontrare nel concreto svolgimento del rapporto. Sostiene inoltre la Suprema Corte che non è invece necessario né il carattere dell'obbligatorietà, ossia della sua previsione ad opera di una specifica clausola contrattuale collettiva od individuale, né quello della sua determinatezza o determinabilità, non essendo incompatibile ai fini predetti, una certa variabilità del compenso stesso; rimane invece fuori dalla base di calcolo dell'indennità di anzianità il compenso per lavoro straordinario transitorio o eventuale o saltuario.

## Anticipazione del Tfr per la casa

Il Tribunale di Milano con sentenza dell'8.5.1985 (pubblicata in Lavoro 80 - 1985 n. 4 p. 1211) ha stabilito alcuni importanti principi relativi alla richiesta del lavoratore di anticipazione del trattamento di fine rapporto per l'acquisto della prima casa (Legge 29.5.82 n. 297). Sostiene il Tribunale che la qualità di prima casa di abitazione è circostanza dimostrandosi con ogni mezzo di prova, per cui è sufficiente la dichiarazione resa dal lavoratore al notaio che la casa in questione è prima casa di abitazione ai fini delle agevolazioni fiscali di cui alla Legge 22.4.1982 n. 168.

Per la richiesta dell'anticipazione del trattamento di fine rapporto non si richiede che il lavoratore provi la necessità dell'acquisto, bensì la necessità di avere la somma utile per acquistare la casa. La qualità di prima casa di abitazione non può inoltre essere esclusa ove si tratti di appartamento occupato.

Il diritto alla anticipazione del trattamento di fine rapporto sussiste anche in caso di acquisto di una casa in luogo diverso da quello in cui il lavoratore risiede o lavora, laddove, in considerazione della vicinanza e delle caratteristiche della località prescelta, si debba escludere che detta casa possa essere utilizzata come «casa di week-end». Il diritto alla anticipazione sussiste altresì per intero anche se l'immobile venga acquistato dal dipendente unitamente al coniuge. (pierluigi panici)

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore; Piergiovanni Alleva, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nyrnane Moshi e Iacopo Malagugini, avvocati Cdl di Milano; Saverio Nigro, avvocato Cdl di Roma; Nino Raffone, avvocato Cdl di Torino. Alla rubrica odierna ha collaborato l'avvocato Federico Frediani, docente universitario.