

LEGGI E CONTRATTI filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

SUL CASO Bassetti-Marzotto, che un lettore ha giustamente segnalato al responsabile di questa rubrica, Giorgio Ghezzi e Giovanni Garofalo hanno già detto tutto quello che c'era da dire (v. *L'Unità*, rispettivamente, del 29 e 15 marzo). Essi ci hanno detto che il problema suscitato da una clausola collettiva conosciuta in un periodo di crisi economico-produttiva per azzerare la contrattualistica aziendale posta in essere in un periodo di vacche grasse presenta difficoltà che un alpinista non esiterebbe a classificare di 6° grado. E un giurista? Bè, per lui le difficoltà sono simili a quelle della quadratura del cerchio.

Il caso Bassetti-Marzotto e le difficoltà del giurista
La quadratura del cerchio

Ma, per curiosa o insolita che sia la sua formulazione, la clausola contrattuale equivale a un *sic et simpliciter* ad una riduzione salariale, in futuro, si conviene, e salari potranno risalire, ma in base ad una nuova tecnica retributiva collegata alla produttività. Malgrado le apparenze, però non si è in presenza di una secca rinuncia da una parte sola. Anche l'impresa rinuncia contrattualmente a qualcosa: «Si impegna a non ricorrere alla procedura di licenziamento per riduzione del personale». Come dire, allora, che i sacrifici individuali sono giustificati dall'esigenza di soddisfare un interesse primario e generale qual è quello attinente alla conservazione dei livelli occupazionali. Un interesse che, stante l'assenza di una regolamentazione legale del licenziamento collettivo, può essere aggredito dall'imprenditore nell'esercizio del suo potere di gestione in un numero di ipotesi che si mantiene elevato a dispetto di orientamenti giurisprudenziali scarsamente permissivi. Un dato da non perdere di vista, infatti, è che il potere di ridurre il personale rientra tuttora tra le prerogative manageriali meno tartassate dalla legislazione e dalla contrattazione collettiva. Con questo potere, insomma, bisogna patteggiare: si può frenarlo o condizionarlo: non si può ingessarlo.

Le risposte

Lavoro straordinario ed impiegati con funzioni direttive

Cara Unità,
ho lavorato alle dipendenze di una società a carattere nazionale ed io ero inquadrato nel 1° livello alla filiale della società erano addetti altri due dipendenti di 2° e 3° livello. Facevamo non meno di due ore di straordinario al giorno, senza che ci venisse retribuito. Alla cessazione del rapporto di lavoro ho chiesto il pagamento dello straordinario ma mi è stato detto che non mi spettava perché ero inquadrato in 1° livello; lo hanno invece corrisposto — pervenendo ad una conciliazione — ai miei colleghi, per cui alla fine questi hanno percepito più di me. È possibile tutto ciò?

LETTERA FIRMATA
(Roma)

Non v'è dubbio che il lettore sia nel giusto in quanto la contrattazione collettiva prevede un orario di lavoro — giornaliero e settimanale — e determina la retribuzione in relazione ed in funzione del normale orario lavorativo, per cui se si effettua una prestazione lavorativa superiore all'orario contrattuale viene ad essere alterata la proporzionalità e la rispondenza tra attività lavorativa e compenso economico, che era stata tenuta presente dalle parti contraenti al momento della stipula del Ccnl. Nel caso in esame mentre questo equilibrio sussiste nella determinazione della controprestazione economica a favore dei due lavoratori inquadrati in livelli inferiori, al contrario non si è verificato per il lettore, in modo che quest'ultimo ha percepito — sostanzialmente — una globale remunerazione inferiore a quella di cui hanno fruito i suoi colleghi, nonostante questi svolgessero mansioni inferiori e fossero inquadrati in livelli concettuali alle proprie attività lavorative.

Il datore di lavoro senz'altro avrà dato un'interpretazione restrittiva — e per lui vantaggiosa — ad un filone giurisprudenziale che — prendendo le mosse dalla lettura dell'art. 1 del R.D. 15.3.1923 n. 692 — ha affermato che non solo i dirigenti, ma anche gli impiegati di 1° categoria non sono vincolati al rispetto dell'orario contrattuale, per cui l'eccedenza dello stesso non comporta per essi l'effettuazione di lavoro straordinario e conseguentemente la remunerazione di quest'ultimo.

Occorre, però, ben ponderare la questione sia in ordine ad una diversificazione che esiste tra impiegato di 1° categoria con o senza funzioni direttive, sia in ordine alla durata dell'attività lavorativa, non potendosi — sempre ed in ogni caso — escludersi il compenso per il lavoro straordinario effettuato. Dispone la sua richiamata norma che la durata massima della giornata di lavoro degli operai e degli impiegati... non potrà eccedere le otto ore giornaliere o le 48 ore settimanali di lavoro effettivo. Il presente decreto non si applica... al personale direttivo delle aziende; e sulla base di questa disposizione è stato affermato — dalla giurisprudenza, soprattutto dalla Suprema Corte — che in detta espressione devono ricomprendersi non solo i dirigenti, ma anche gli impiegati di concetto con funzioni direttive. Però — anche al fine di dare una corretta applicazione all'art. 36 della Costituzione secondo cui la retribuzione deve essere proporzionale alla quantità, oltre che alla qualità del lavoro — è necessario individuare l'esatto inquadramento del lavoratore, avendo la giurisprudenza (ved. Cassazione 1.6.1984 n. 3321) differenziato l'impiegato di 1° categoria, con funzioni direttive, al quale non è applicabile la limitazione dell'orario di lavoro, come disposta dall'art. 1 del R.D. n. 692/1923, dal semplice impiegato di 1° categoria il quale è tenuto ad osservare l'orario di lavoro previsto dalla contrattazione collettiva ed in caso di superamento dello stesso ha diritto — al pari degli altri impiegati — al compenso per il lavoro straordinario.

Ma anche per gli stessi impiegati con funzioni direttive il limite dell'orario lavorativo non è in assoluto inapplicabile in quanto la Suprema Corte ha precisato che un limite quantitativo globale dell'attività lavorativa, se bene non stabilito dalla legge o dal contratto collettivo, sussiste anche per il personale direttivo sia in rapporto alla necessaria tutela della salute e dell'integrità psicofisica, garantita dalla Costituzione a tutti i lavoratori, sia alle oggettive esigenze e caratteristiche dell'attività richiesta alle diverse categorie dei dirigenti (Cassazione 19.6.1981 n. 4042); ed in un'altra sentenza è stato affermato che le disposizioni in tema d'orario di lavoro non trovano applicazione al personale direttivo, o *condizione* che la retribuzione a questo dovuto tenga conto della maggiore attività lavorativa possibile in relazione alla mancanza di tale limite massimo e che la mancanza stessa sia contemporanea con le esigenze di tutela della salute e dell'integrità fisica del dirigente (Cassazione 27.4.1982 n. 2609; ed in termini analoghi Cassazione 27.5.1982 n. 3258).

In questi termini il lettore dovrà valutare la sua posizione lavorativa ed agire — se del caso — per la tutela dei suoi diritti. (s.n.)

Sono ancora troppo scarsi i mezzi dello Stato contro le sofisticazioni

ROMA — E proprio impossibile evitare le frodi alimentari? La domanda se la sono posta tutti dopo le tragiche notizie che si sono susseguite in queste settimane dopo la scoperta del traffico di vino al metanolo due decine di morti, il mercato vinicolo buttato nel caos, l'immagine dell'Italia sgretolata sul contesto internazionale. Evitare tutto questo sarebbe stato certamente possibile se soltanto si fosse sviluppato un minimo di rete preventiva a difesa della salute dei consumatori, ma la catena di avvenimenti appare addirittura il risultato logico della precarietà del sistema organizzato dallo Stato a difesa dei cittadini. Soltanto così si spiega come un decreto di defiscalizzazione del metanolo, quantomeno azzardato, risultò alla prova dei fatti come l'anello iniziale della catena che ha portato alle stragi da vino adulterato. Ma controllare, così come stanno le cose, appare impossibile. Vediamo infatti di quali mezzi dispone lo Stato per far fronte alle organizzazioni sempre più potenti e ramificate dei sofisticatori NAS - Nuclei antisofisticazio-

gioni. Il servizio si agisce attraverso ispezioni prelevando campioni che poi vengono avviati ai laboratori analisi. Se risulta qualcosa di illecito o di nocivo per la salute il controllo viene ripetuto. Se il risultato è confermato, il responso viene inviato alla magistratura che si occupa del caso. Ma non sempre, come dimostra anche la tragedia del metanolo, i tempi sono rapidi come la situazione richiederebbe. Guardie di Sanità — In tutta Italia sono 187. Si tratta di ufficiali di polizia giudiziaria alle dipendenze del ministero della Sanità. Il loro compito primario è l'ispezione igienica delle persone ai valichi di confine, ai porti, agli aeroporti. Nel 1963, in seguito ai primi grandi casi di sofisticazioni alimentari, un decreto di legge estese la loro competenza anche a questo settore. Tuttavia non furono mai date le disposizioni operative per l'applicazione del decreto che è così rimasto lettera morta. Le USL — Dopo la riforma sanitaria sono, o dovrebbero essere, la struttura portante del sistema preventivo in di-



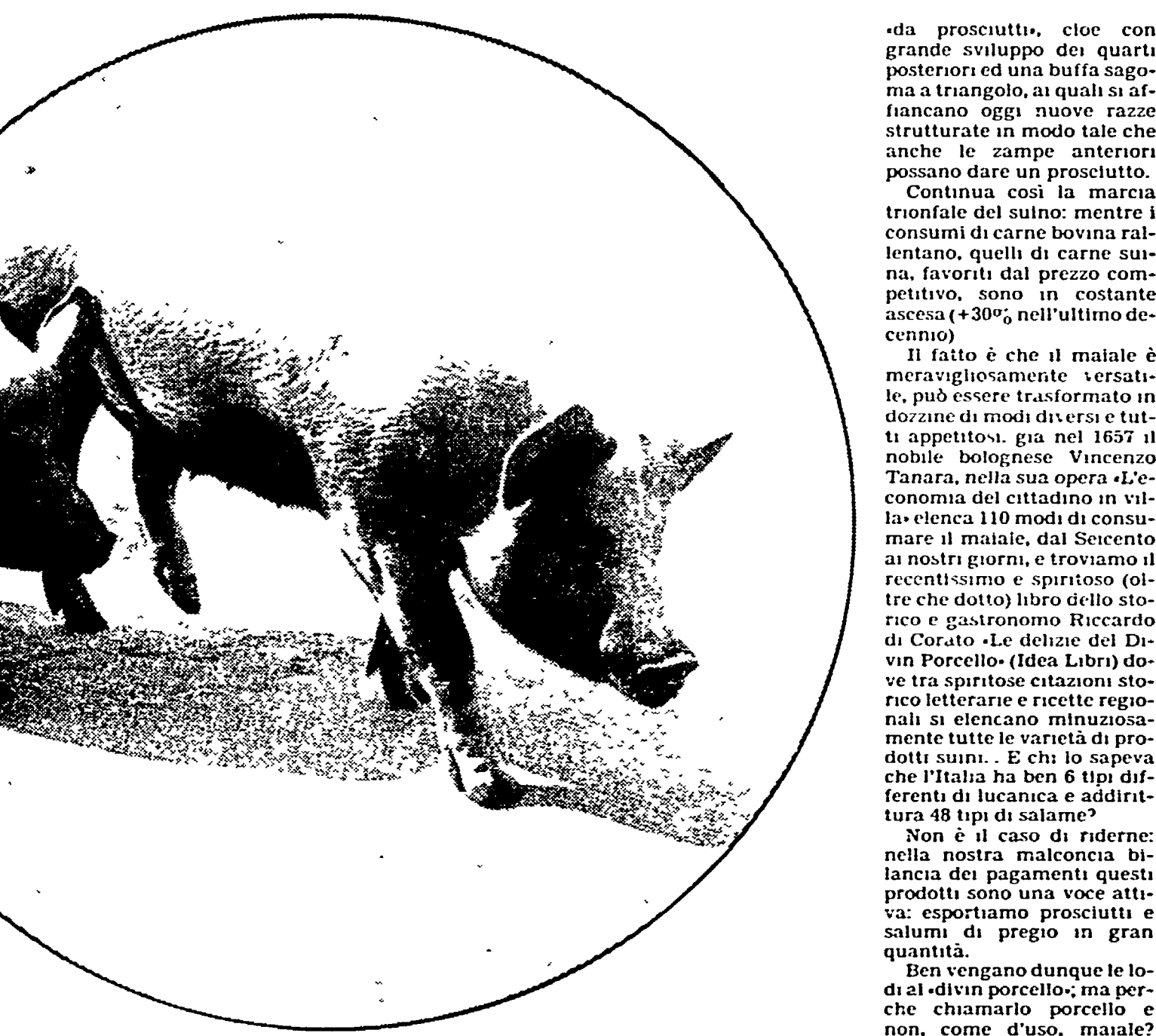
Scarsità di personale, pochi mezzi, confusione di strutture, non stupisce che il bilancio pubblico a difesa della salute dei cittadini segni il rosso: nel 1979 i controlli compiuti sul territorio nazionale sono stati 450.000. Nel quinquennio '80-'85 appena 60.000. In compenso abbondano leggi, leggine, normative: 650 leggi e 7000 articoli! «Una situazione assurda — dice Anna Ciaperoni, segretario nazionale della Fe-

derazione consumatori — aggravata dall'atteggiamento di connivenza delle autorità dello Stato verso un malinteso senso di protezione della produzione». Non a caso, le associazioni dei consumatori si sono riunite in un coordinamento che ha avanzato precise richieste: più personale, più qualificazione, più coordinamento, relazioni periodiche sull'attività svolta. Gildo Campesato

La marcia trionfale del suino

In continua ascesa nel nostro Paese i consumi di carne di maiale (30% in più negli ultimi dieci anni)

Oggi la carne di maiale non è più da tempo un cibo invernale. Un tempo il maiale veniva ucciso nell'autunno inoltrato, quando il freddo avrebbe aiutato a conservare le carni. In piccola parte veniva consumato immediatamente, il resto formava la scorta familiare di carne e grassi. Nel Medioevo è il simbolo della ricchezza e della sazietà nelle novelle popolari. Il paese di Bengodi è quello dove si legavano le viti con le saliscie (ed anche nella lingua cinese l'ideogramma che sta a significare «ricchezza» è composto dall'ideogramma «tetto» sovrapposto all'ideogramma «porco», cioè ricchezza è avere un maiale in casa). Nel Medioevo il maiale è il principale foraggiatore di carne soprattutto perché si alleva pascolando nei boschi senza contendere, come i bovini, terreni al frumento. Tale è l'importanza dell'allevamento di maiali, che i boschi venivano misurati in base alla quantità di maiali che potevano alimentare, e i documenti del tempo ci parlano di «boschi da 400 maiali» o «boschi da 500 maiali». Certamente questi erano molto differenti dal moderno maiale molto più agili e magri, perché passavano il giorno in moto, e molto più piccoli di stazza, dai 40 agli 80 kg. Quando si sviluppa l'allevamento dei bovini e soprattutto la produzione di formaggi, il maiale si fa sedentario, anzi recluso, nutrito nel suo stabbio del siero residuo della lavorazione del formaggio (e ancora oggi le zone in cui si producono formaggi sono anche zone di allevamento di suini). Come tutti i sedentari il maiale ingrassa, e si selezionano via via razze sempre più grosse e grasse, ciò va bene finché il lardo occupa un posto importante nell'alimentazione: ancora all'inizio del secolo ogni italiano, in media, consumava ogni anno 3,3 kg di lardo e strutto (lardo è il pannello grasso che si trova sotto la pelle, strutto invece è quello che si ottiene dalla fusione delle



signa, il grasso che avvolge gli intestini del maiale). Poi intorno agli anni 50 il consumo scende a 1,2 kg di lardo e strutto pro capite, anche se, proprio in quel periodo, cresce vertiginosamente il consumo di grassi, ma olio e

burro, un tempo generi di lusso; lardo e strutto, forse proprio perché identificati col tempo della povertà, escono dalla dieta dell'Italia industriale. Ma il maiale, ormai allevato industrialmente su larga scala, si adegua, perché, approfittando del fatto che i suini si prestano molto alle manipolazioni genetiche, gli allevatori hanno ottenuto, accanto alla razza da lardo, quella da carne, più magra e leggera di struttura; e maiali

«da prosciutti», cioè con grande sviluppo dei quarti posteriori ed un buffo sagoma a triangolo, ai quali si affiancano oggi nuove razze strutturate in modo tale che anche le zampe anteriori possano dare un prosciutto. Continua così la marcia trionfale del suino: mentre i consumi di carne bovina rallentano, quelli di carne suina, favoriti dal prezzo competitivo, sono in costante ascesa (+30%, nell'ultimo decennio).

Il fatto è che il maiale è meravigliosamente versatile, può essere trasformato in dozzine di modi diversi e tutti appetitosi. Già nel 1657 il nobile bolognese Vincenzo Tanara, nella sua opera «L'economia del cittadino in villa», elenca 110 modi di consumare il maiale, dal Seicento ai nostri giorni, e troviamo il recentissimo e spiritoso (oltre che dattilo) libro dello storico e gastronomo Riccardo di Corato «Le delizie del Divin Porcellino» (Idea Libri) dove tra spiritose etimologie storiche letterarie e ricette regionali si elencano minuziosamente tutte le varietà di prodotti suini. E chi lo sapeva che l'Italia ha ben 6 tipi differenti di lucanica e addirittura 48 tipi di salame?

Non è il caso di ridere: nella nostra malconca bilancia dei pagamenti questi prodotti sono una voce attiva: esportiamo prosciutti e salumi di pregio in gran quantità. Ben vengano dunque le lodi al «divin porcellino»; ma perché chiamarlo porcellino e non, come d'uso, maiale? Perché il nome appropriato è porco, maiale sta ad indicare il porco particolarmente trattato per l'ingrasso. Insomma il maiale sta al porco come il capone al gallo; è chiaro il concetto? Federica Banfi



Gastronomia

Quel timballo che viene dalla Sicilia

(p.r.) - Al nord c'è chi dice esagerando che i siciliani sono o mafiosi o cittadini del mondo. Pasquale Giudice, oste e cuoco a Siracusa, fa parte della seconda categoria: partecipa con disinvoltura e successo alle gare internazionali di cucina, portando la sua fantasia, la sua inventiva, e la sua incredibile loquela. Lo stile verbale di Giudice è ricco e fantasioso come le sue ricette. Quella che ci dedica e sta da qui commentata: «È un piatto che si mangia oggi in abbondanza e si rimangia domani perché gli elementi si mescolano, si integrano, si sposano, e buono è ricco. Tutto il fiorire di aggettivi e riferito al timballo di riso siciliano, un «piatto unico» visto la presenza di riso e di carne e formaggi insieme. Ricco anche per il costo, ma ne vale la pena. Per risparmiare — si preoccupa fustolante — si possono usare avanzi di

carne. Però se del timballo ne avanza, è buono anche il giorno dopo». Il prezzo a persona è di 2500-3000 lire in funzione del tipo di formaggio prescelto. Per preparare il timballo di riso occorrono, oltre a 70 gr. di riso a testa, brodo di gallina, formaggio fresco di pecora (tuma), prosciutto dolce ragusano (anche se non ragusano va bene), pecorino o caciocavallo non troppo stagionato, per il sugo, estratto di pomodoro, un tocco di carne di maiale, spuntature di maiale, un pizzico di finocchio selvatico, sale e pane grattugiato. Il riso va cotto nel brodo e sciolto al dente e il sugo va preparato a parte. In una teglia imburdata e spolverizzata di pangrattato si pone un primo strato di riso condito col sugo di carne, poi uno strato di carne di sugo spezzettata e sfilacciata, delle rondelle di una sode a raggera, pezzetti di carne della gallina, alcuni strati di formaggio misto, fiocchetti di burro e un po' di sugo di carne. Si prosegue in questo modo alternando riso e carne. Il timballo si cuoce in forno a 200 gradi per un quarto d'ora. Per creare una crostina dorata basta versare una sabbietta con sale e pepe e rimettere in forno dieci minuti. A questo punto Pasquale Giudice, che personalmente detesta il riso, consiglia di applicare la stessa ricetta ai maccheroncini rigati. Poi, si preoccupa della reperibilità delle materie prime: «Il finocchio selvatico, che ha un colore verde intenso, ha un profumo più forte, ma si trova con difficoltà; più facile trovare i semi di finocchio, più grossi, gialli, meno profumati». Il finocchio in questo caso è il «finocchio» (feruta communis) che cresce nelle zone più calde, che, si dice, si trovano negli affratti battuti dai serpenti...

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoncini, giudice, responsabile e coordinatore; Piergianni Alleva, avvocato Cdl. di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nyranno Moshi e Iacopo Malagutti, avvocati Cdl. di Milano; Severio Nigro, avvocato Cdl. di Roma; Nino Raffone, avvocato Cdl. di Torino.