

## Cibus '86: l'industria ricerca il «fast food» all'italiana

**Dal nostro inviato**  
PARMA — Prima l'incubo del metano, poi quello della nube radioattiva. L'industria alimentare italiana vive momenti di difficoltà e timori che si avverino. Chiaramente «Cibus '86». Al Salone Internazionale dell'Alimentazione che si sta concludendo a Parma le preoccupazioni hanno prevalso sull'ottimismo che pure contraddistingue questo settore dell'economia italiana cresciuto in questi ultimi anni ad un ritmo più elevato degli altri comparti della nostra industria.  
Come si orienteranno i consumi nei prossimi anni? Quale ruolo potranno avere nel prossimo futuro le immerevoli piccole e piccolissime aziende italiane specializzate in prodotti tipici? Come si stanno modificando le abitudini alimentari degli italiani? Sono domande che investono direttamente il futuro di questa attività economica.  
È certo in atto un processo di unificazione alimentare che coinvolge tutto il mondo industrializzato. Nelle società avanzate si accorciano i tempi a disposizione per l'alimentazione e, in rapporto ai tempi, diminuisce anche



credenza religiosa che modo di alimentarsi.  
Mangiare in fretta, mangiare veloce significa sempre più consumare almeno un pasto al giorno fuori casa spendendo poco tempo e poco denaro. I gusti si fanno meno definiti, le abitudini alimentari, soprattutto quelle dei giovani, sono sempre più influenzate dalle mode. Dall'America sono arrivati i «fast food», centri di ristorazione più adeguati ad un'organizzazione del lavoro che concede poco tempo per il pasto di mezzogiorno, ma che fa stoccare la bocca a chi dispone come in Italia di una cultura alimentare ricca e di grande tradizione. L'industria alimentare italiana si trova così di fronte ad un problema di grande portata: conciliare l'esigenza del pasto veloce con quella di non perdere l'abitudine ad alimenti gustosi e di buona qualità.  
La grande sfida è quella di esportare insieme ai nostri prodotti anche una cultura dell'alimentazione che sia compatibile con le esigenze del mondo di oggi. All'americano «fast food» è stato contrapposto, quasi provocatoriamente, il più casalingo «fast-cibus», nel tentativo di coniugare la rapidità dell'alimentarsi con l'utilizzazione di prodotti legati alla nostra tradizione gastronomica. La prospettiva è quella di mettere un argine al dilagare di una moda alimentare che si basa prevalentemente

**NUMERI INDICI DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE (BASE 1980 = 100)**

Industria	1983	1984	1986
Industria dei grassi vegetali e animali	82,0	71,9	68,0
Industria della macellazione del bestiame, preparazioni e conservazioni della carne (escluso le macellerie e salumiere)	89,7	80,8	87,4
Industria casearia	116,2	108,0	118,0
Industria delle trasformazioni e conservazioni di frutta, ortaggi e funghi (esclusa la surgelazione)	126,2	118,1	123,8
Industria della lavorazione e conservazioni del pesce e di altri prodotti alimentari marini (esclusa la surgelazione)	100,2	97,8	99,8
Industria delle lavorazioni delle granaglie	84,7	86,7	101,0
Industria delle paste alimentari	122,1	110,1	114,4
Industria della panificazione pasticceria e biscotti	111,9	121,0	124,3
Industria della produzione e raffinazione dello zucchero	89,5	83,3	86,3
Industria dei prodotti di pasticceria, caramelle e gelati	118,6	116,8	124,4
Industria dei prodotti alimentari per dietologia	102,1	101,8	101,8
Industria dei prodotti alimentari vegetali	102,1	103,0	105,6
Industria dell'alcol etilico di cereali e liquori	84,5	88,3	110,1
Industria della birra e del malto	118,4	102,6	119,1
Industria di produzione e delle bevande analcoliche	116,5	119,0	124,4
Totale industria alimentare	102,0	101,5	103,3

*Fonte: Centro studi Confindustria, Elaborazione su dati Istat*

rapidamente modificando. Non certo a caso sono stati premiati a «Cibus '86» una serie di prodotti nuovi, messi sul mercato nel corso dell'ultimo anno e che vanno incontro ai gusti di un mercato che sollecita ad un tempo alimenti che possono essere consumati rapidamente e prodotti gastronomici di alta qualità.  
Per l'industria alimentare italiana, quindi, si apre un periodo di grande innovazione, nel quale essa per imporsi e resistere all'aggressione delle grandi multinazionali, dovrà esprimere tutte le potenzialità che ha saputo mettere in mostra con la crescita tumultuosa che si è avuta in questi ultimi anni.

## L'Italia vince la guerra dei petti di pollo

Da circa due anni i produttori italiani di pollame erano in guerra con quelli ungheresi, brasiliani e jugoslavi per le importazioni di petti di polli e tacchini che, grazie a un cavillo doganale, godevano di ampie agevolazioni: i petti esteri sono inviati in Italia senza essere privati dell'ossicino centrale (la cosiddetta forcina centrale), non per pigrizia degli esportatori, ma proprio perché conservando l'ossicino sono classificati alla dogana come prodotti «non dissotati» e pagano circa il 50 per cento

## Le ostriche non sono più un piatto per milionari

Circa la metà del pesce commerciato al dettaglio in Italia è di provenienza estera. La Francia è al primo posto tra i paesi fornitori, soprattutto di ostriche. Ora la «Sopex», l'ente ufficiale che si occupa della pratica dell'importazione dei prodotti alimentari stranieri nel mondo, intende incentivare l'esportazione e il consumo di ostriche in Italia attraverso adeguate iniziative che rinvolvano anche alcuni ostacoli normativi all'importazione. Grazie agli agevolamenti le ostriche non sono più un piatto riservato a milionari raffinati, poiché il prezzo al dettaglio si aggira

sulle 9.000 lire al chilo, ma vi sono quasi una decina di specie di ostriche e il prezzo dovrebbe variare secondo la categoria e la pezzatura: le ostriche portoghesi sono meno pregiate, con un prezzo all'ingrosso tra i 600 lire al chilo e si riconoscono per la forma allungata, irregolare e grossolanamente frastagliata; vitese, l'ostrica classica ha alle 5.000 lire al chilogrammo, la forma a cuore e nettamente liscia. Va ricordato ancora che le ostriche devono essere consumate molto fresche, scaldando decisamente quelle sconchiate.



## Cosa offre il mercato Per prosciutti e caffè aumenti in vista

(p. r.) - L'inflazione cala, e i prezzi al consumo no. In compenso non aumento, questo è vero. D'altronde, le stesse aziende alimentari e gli operatori della distribuzione sono disabituati al calo dell'inflazione, da due anni di aumenti, e adesso «stanno alla finestra» per vedere se la situazione perdurerà. In ogni caso, per i normali aggiustamenti del mercato, al consumatore — bene che vada — saranno proposti prodotti a prezzi invariati anche per il prossimo mese. Qualcosa, tra l'altro, crescerà, ma di pochissimo. Questo qualcosa sarà il prosciutto, che per il prossimo trimestre si prevede aumenterà di prezzo di circa un 3%. Aumenti un po' più consistenti sono prevedibili per il caffè, il cui mercato internazionale se-

gue andamenti molto strani. Infatti, fino a un paio di anni fa, Paesi produttori e Paesi compratori avevano stipulato un accordo per la programmazione della produzione. Oggi questo accordo è stato fatto saltare e il caffè si muove in libera contrattazione nelle quotazioni della Borsa merci di Londra. L'andamento del caffè è quindi imprevedibile, soggetto esclusivamente all'andamento della domanda e dell'offerta. L'Italia rappresenta il primo mercato in Europa per i produttori, con 944 miliardi di lire di vendite solo alle famiglie, senza contare gli esercizi pubblici. Esclusi quindi prosciutto e caffè, le previsioni danno prezzi stabili e qualche diminuzione: pollo fresco e uova, con andamenti molto oscillanti, e lombo di suino, che registra una diminuzione del 5%. E questo il periodo in cui

## La carne fresca ha un futuro che si basa sulla genuinità del prodotto

A colloquio con il presidente della cooperativa Comacar, Pier Luigi Giunchi

RAVENNA — Un po' per mode che, spesso, sono facilmente fonte anche in Italia, un po' per i prezzi, un po' per scelte gastronomiche diversificate che tendono giustamente a variare la qualità degli alimenti fatto sta che da qualche anno il consumo di carne fresca è in fase di contrazione. Aumenta invece la richiesta di prodotti «finiti» o lavorati. Insomma, con facile banalità si potrebbe dire che si mangiano più surgelati «precotti» che bistecche. Eppure vi sono realtà aziendali da anni sul mercato che, consapevoli di questi elementi di «rischio», proseguono nella propria attività pensando però contemporaneamente a progetti di espansione e qualificazione.  
In questi giorni, ad esempio, la Comacar di Volterra (una cooperativa di macellazione carni) compie 10 anni; ha approvato ieri il bilancio consuntivo 1985 e in quell'occasione ha anche presentato alcune idee per il futuro davvero di tutto rispetto. La cooperativa originariamente aveva sede a Massa Lom-



barda, altro centro della Bassa Romagna; si trasferisce nel 1976 a Volterra in una bella sede in un centro immerso nella campagna per essere sempre più vicina ai soci-produttori. Già in questi anni la Coop si è caratterizzata per l'azione di completa integrazione che si è data come base. Il marchio Comacar infatti offre ai «clienti» (che vanno dalle grandi catene di distribuzione dell'Emilia Romagna e del Centro Italia, fino in Campania, ai grossisti, ai dettaglianti) un prodotto seriamente garantito.  
Fra i soci (554, fra i quali 525 soci singoli e 29 Cab) vi sono Centri di riproduzione per i suini; altri che si occupano di ingrassare i suinetti; si passa poi al mangime per arrivare alla sede di Volterra per la macellazione. La carne, insomma, si segue «passo passo» per essere certi della qualità del prodotto. Ora però, in un quadro generale di un progetto generale di razionalizzazione e ristrutturazione del comparto zootecnico della Romagna, il Comacar ha due assi nella manica; o me-

glio due proposte che si integrano fra loro.  
La prima è la più «eclatante» ed in parte già in atto: passare da un'azienda con una storia ad una realtà di lavoro notevole (fatturato 1985: 53.786 milioni; 124.000 quintali di carni lavorate; circa 50.000 suini e 17.000 bovini macellati) in una cooperativa anche di trasformazione. Cioè? Lo spiega il presidente della Coop, Pier Luigi Giunchi.  
«Si tratta di una fase decisiva per noi; vogliamo salvaguardare la produzione ma proponendo novità significative. Vogliamo passare, per dirla con una battuta, dalla bistecca al salame. Ad essere sinceri un passo è stato fatto; dal nostro stabilimento escono già ora salami, saliscie, cotecchini, cecconi, coppa di testa e coppa estiva. Tutto prodotto in modo tradizionale, come sanno fare in Romagna, senza usare conservanti o trucchi chimici. Prodotti genuini, come sempre si sono fatti in queste terre. Poi abbiamo costituito una società con

## LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

### Note e commenti

## Verso una nuova disciplina dei licenziamenti: cosa cambia per i lavoratori

**A NCORA** oggi milioni di lavoratori a tempo indeterminato sono in realtà dei precari perché non hanno la stabilità di cui all'art. 18 dello Statuto e cioè il diritto alla reintegra nel posto se licenziati senza giusta causa o giustificato motivo.  
Le situazioni oggi ipotizzabili sono queste: A) più di 15 nell'unità produttiva, eventualmente unica o nello stesso comune: tutela reintegratoria; B) meno di 15 nell'unità produttiva, ma più di 35 in totale: tutela «obbligatoria» (riassunzione o risarcimento); C) meno di 16 dipendenti nell'unità produttiva e meno di 36 in totale: licenziamento discrezionale e immotivato e tutela solo contro le discriminazioni politiche, sindacali, per sesso.  
Il regime attuale non può dirsi dunque un modello di coerenza perché è ancora al dato fluttuante del numero dei dipendenti, anziché ad indici economico-finanziari che oggi dicono molto di più sulle potenzialità delle imprese, e perché è fonte di trattamento differenziato tra i dipendenti di una stessa azienda, a seconda che siano addetti ad una o ad altra unità produttiva, con la possibilità che un lavoratore possa perdere la tutela. L'applicazione dell'art. 18 è pertanto sottoposta a varie possibilità di elusione, con il frazionamento in più nuclei dislocati in comuni diversi, magari contigui, o oggi, con il ricorso sregolato ai contratti di formazione-lavoro che non fanno numero per l'applicazione delle norme in cui si fa riferimento a limiti numerici.  
Il prof. Giugni, presidente della commissione Lavoro del Senato ha presentato in questa sede in materia commessa, il d.d. 1537 del 17/10/85, raccogliendo in gran parte le proposte di un' apposita commissione costituita presso il Cnel.  
E da dire in primo luogo che il d.d., a proposito dei licenziamenti per riduzione del personale, vuole estendere a tutte le imprese con più di quindici dipendenti le procedure obbligatorie di consultazione sindacale e i criteri oggettivi di scelta dei lavoratori da licenziare: procedure e criteri oggi prescritti, dagli accordi interconfederali, solo per alcune categorie di imprese. Si vuole anche introdurre un ulteriore esame delle cause dell'eccesso di manodopera da parte della commissione regionale per l'impiego.  
Si proietta poi l'estensione di alcune norme di sostegno dell'azione sindacale alle unità produttive con più di 3 e fino a 15 dipendenti.  
**MA LE PROPOSTE** più articolate e discutibili riguardano i licenziamenti individuali: il d.d., come è scritto nella relazione, vuole guardare anche alla piccola impresa, ove il lavoratore è «e completamente privo di ogni tutela»; ma poi, una volta cancellata, giustamente, il riferimento all'età del lavoratore, è introdotto il dato della durata della prestazione lavorativa: opera complessivamente occupata dall'impresa, prevede la giusta causa o il giustificato motivo solo al di sopra dei 19 dipendenti. Da 19 in giù, c'è solo una larva di garanzia, il tentativo di conciliazione, a cui il datore deve compiere il periodo di tempo di cui si è discusso in dottrina e in giurisprudenza se questo provvedimento sia da considerarsi concluzionale, e non del giudice; ma, una volta presentatosi, egli non sarà ovviamente obbligato a conciliare. Questa elezione del limite della tutela (da 16 a 20), se passerà nel testo definitivo, priverà della garanzia dell'art. 18 larghi strati di lavoratori occupati presso imprese «mono-unità produttiva» che superano appena la soglia faticosa del 15 addetti: l'esperienza giudiziaria a tale riguardo rispecchia il dato statistico, che esprime una media di 11 addetti per unità produttiva.  
Tra i giustificati motivi di licenziamento (ragioni inerenti all'attività produttiva e all'organizzazione del lavoro, secondo la dizione dell'art. 3 legge n. 604/66) il d.d. include poi i licenziamenti collettivi: par di capire che un'impresa, la quale abbia proceduto alla riduzione del personale, sia autorizzata a motivare ulteriori licenziamenti, questa volta individuali, con la circostanza dell'aver operato licenziamenti collettivi: si tratta di questione che si spera venga chiarita durante l'iter parlamentare.  
Un aspetto preoccupante riguarda la limitazione dell'obbligo di reintegra (peraltro rafforzato da una penale pari al salario giornaliero per ogni giorno di non-reintegrazione licenziamenti nulli perché discriminatori, o non intimati per iscritto, o non seguiti dalla comunicazione dei motivi), ed a quelli intimati dalle imprese con più di 80 dipendenti. Fino ad 80 si vuole così trasformare la garanzia, a scelta dell'impresa, in risarcimento, e

### Le risposte

## Licenziamenti in pendenza di malattia

**Cara Unità,**  
**un lavoratore che trovasi ammalato e compie 60 anni, può essere licenziato? Grazie.**  
MICHELE GIAMMONA (Palermo)  
Noi apprezziamo molto i lettori che scrivono esponendo in forma sintetica i loro problemi e non ci costringono a riassumere lettere assai lunghe. Il lettore Giammona ha però un po' esagerato in stringatezza, per cui di fronte alla laconicità della sua lettera ci vediamo costretti ad allargare la risposta per ricompendere anche ipotesi che probabilmente non gli interessano.  
L'art. 2110 cod. civ. detta la regola generale per cui un lavoratore ammalato non può essere licenziato, ma ciò non accade automaticamente al momento della cessazione del rapporto di lavoro per un determinato periodo di tempo, il cosiddetto periodo di comporto, la cui durata viene lasciata alla determinazione delle parti stipulanti i contratti collettivi.  
Può tuttavia avvenire che il datore di lavoro intimi ugualmente il licenziamento durante la malattia del lavoratore, prima che sia superato il periodo di comporto. Si è discusso in dottrina e in giurisprudenza se questo provvedimento sia da considerarsi conclusivo, o semplicemente inefficace: nel primo caso il provvedimento non avrebbe nessun valore e il datore di lavoro dovrebbe ripetere l'intimazione di licenziamento quando il lavoratore sia guarito, o quando sia superato il periodo di comporto; nel secondo caso invece il licenziamento inefficace non esplica i suoi effetti finché dura la malattia, ma la sua validità viene differita sino a quando la malattia è cessata. In giurisprudenza è prevalente questo secondo orientamento, per cui, in altre parole, il licenziamento intimato durante la malattia non è operativo finché pende la malattia stessa, ma diventa valido a tutti gli effetti automaticamente al momento della cessazione della malattia.  
A queste regole generali devono affiancarsi alcune eccezioni, per le quali il licenziamento è immediatamente operativo e ciò avviene allorché il licenziamento stesso sia fondato su giusta causa o cessazione dell'attività aziendale.  
Venendo ora più propriamente al quesito del lettore, bisogna distinguere almeno due ipotesi, a seconda se egli lavorasse in azienda con un numero di dipendenti supe-

### Le notizie

#### L'accordo sindacale per il contratto di formazione

Il Tribunale amministrativo per il Piemonte, con sentenza del 23/1/1986, respingendo il ricorso del datore di lavoro, ha dichiarato legittimo il rifiuto da parte della Commissione comunale per il collocamento del nulla osta per un contratto di formazione e lavoro in assenza della preventiva approvazione da parte della Commissione regionale per l'impiego.  
Il Tribunale, fornendo una corretta interpretazione dell'art. 3, L. 19/12/1984, n. 863, ha sostenuto che per evitare la preventiva approvazione della Commissione regionale è necessario che il contratto di formazione possieda entrambi i requisiti di cui all'art. 3, L. 863/84: e cioè, congiuntamente, sia la conformità alla contrattazione sindacale sia l'assenza di richieste di finanziamenti pubblici. Di tale interessante sentenza daremo più ampia informazione nella prossima rubrica.  
(p. p.)

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore; Piergiorgio Allave, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Gerofalo, docente universitario; Nynno Moshi e Iacopo Malagugini, avvocati Cdl di Milano; Severino Nigro, avvocato Cdl di Roma; Nino Reffone, avvocato Cdl di Torino.