# ALIMENTAZIONE E CONSUMI

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

Dal nostro inviato

PARMA - Prima l'incubo del metanolo, poi quello della nube radioattiva. L'industria alimentare Italiana vive momenti di difficoltà e timori che si avvertivano chiaramente a «Cibus '86». Al Salone internazionale dell'alimentazione che si sta concludendo a Parma le preoccupazioni hanno prevalso sull'ottimismo che pure con-traddistingue questo settore dell'economia italiana cresciuto in questi ultimi anni ad un ritmo più elevato degli altri comparti della nostra

încustria dei grassi vegetait e animali

marini (esclusa la surgelazione)

incustria delle paate alimentar.

Industria di prodotti alimentari vari

incustria della birra e de malto.

Industria della lavorazione delle granaglie

Industria della panificazione pasticceria è biscotti

Industria dei cação, cioccolato, carameire e gélati

Industrie dei prodotti alimentari per zootechia.

incustria dell'alcool effico di acquaviti e liquoti

incustr a drominara's e delle bevande analcooliche

oradous clieb anoisaniffar e engisuporq ai eo anteubni

Industrie

Industria Casaarta

merevoli piccole e piccolissime aziende italiane specializzate in prodotti tipici? Co-me si stanno modificando le abitudini alimentari degli italiani? Sono domande che investono direttamente il futuro di questa attività econo-E certo in atto un processo di unificazione alimentare

incustria della macellazione dei bestiame, preparazione e conservazione della carne (esciuse le macelleria e salumeria)

industria della masformazione e conservazione di frutta, ortaggi e funghi (esclusa

incustria delle lavorazione e conservazione del pesce e di altri prodotti alimentari

che coinvolge tutto il mondo industrializzato. Nelle società avanzate si accorciano i tempi a disposizione per l'a-limentazione e, in rapporto Come si orienteranno i lai tempi, diminuisce anche sona è più facile cambiare

NUMERI INDICI DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE (BABE 1880 = 100).

Quale ruolo potranno avere

nel prossimo futuro le innu-

consumi nei prossimi anni? | la parte di reddito utilizzata per il pranzo e per la cena. Negli Stati Uniti si spende per l'alimentazione poco più del 10% del prodotto interno lordo; in Germania l'11%, in Italia e in Gran Bretagna po-co meno del 20 per cento, in Cecoslovacchia il 15, in Urss Il 25 e in Giappone il 22%. Solo nei Paesi in via di sviluppo l'80 per cento dei red-diti familiari è destinato al-

l'alimentazione. Modifiche sostanziali stanno quindi avvenendo in sostanziali questo settore, quasi a con-traddire un antico principio secondo il quale per una per-

1083

97 đ

26.7

110.1

121.0

5.6::

101.8

133 C

85.3

105 6

1190

151.6

100 2

103 2

1:84

116.8

1070

1:4.4

124,3

124,4

101.8

110,1

119,1

105.3

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 aefiniti, le abitudini alimentari, soprattutto quelle dei glovani, 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 storcere 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 pa-

sto velcce con quella di non

perdere l'abitudine ad all-menti gustosi e di buona

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'ame-ricano «fast food» è stato contrapposto, quasi provo-catoriamente, il più casalin-go «fast-cibus», nel tentativo di coniugare la rapidità dell'alimentarsi con l'utilizzazione di prodotti legati alla nostra tradizione gastrono-mica. La prospettiva è quella di mettere un argine al dilagare di una moda alimentare

che si basa prevalentemente

rapidamente modificando. Non certo a caso sono stati sull'hamburger. L'industria alimentare italiana può of-frire una vasta gamma di premiati a «Cibus '86» una serie di prodotti nuovi, messi prodotti sulla quale basare una alimentazione rapida e al tempo stesso varia e gu-stosa. Sono prodotti che van-no dalle carni fresche e insul mercato nel corso dell'ul-timo anno e che vanno incontro ai gusti di un mercato che sollecita ad un tempo alimenti che possono essere consumati rapidamente e saccate ai formaggi, dalle paste alle conserve vegetali, prodotti gastronomici di alta dai dolciumi alla frutta sci-

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 po-tenzialità che ha saputo mettere in mostra con la crescita tumultuosa che si è avuta in questi ultimi anni.

**Bruno Enriotti** 



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 forcellina stornale), non per pigrizia degli esportatori, ma proprio perché conservando l'ossicino sono classificati alla dogana come prodotti «non disossati» e pagano circa il 50 per cento I

in meno di imposte, consentendo agli operatori commer-ciali lucri più elevati e determinando un esborso di valuta, per la convenienza a importa-re. Ora la Cee ha accolto le ri-chieste degli italiani modifi-cando la classificazione tarif-faria delle voci doganali ed equiparando il petti con l'ossi-cino a quelli senza ossicino; ma la guerra dei petti di pollo rischia di spostarsi su un altro fronte perché la soluzione co-munitaria ha scontentato la Francia, la quale teme che Ungheria, Brasile e Jugoslavia dirottino le esportazioni verso i mercati nordafricani e arabi, di pertinenza francese.

### Le ostriche non sono più un piatto per milionari

Circa la metà del pesce commerciato al dettaglio in Italia è di provenienza estera e la Francia è al primo posto tra i Francia è al primo posto tra i paesi fornitori, soprattutto di ostriche. Ora la «Sopexa», l'ente ufficiale che si occupa della promozione e diffusione dei prodotti alimentari francesi nel mondo, intende incentivare l'esportazione e il consumo di ostriche in Italia attraverso adeguate iniziative che rimuovano anche alcuni ostacoli normativi all'interscambio. Gramativi all'interscambio. Gra-zie agli allevamenti le ostriche non sono più un piatto riserva-to a milionari ralfinati, polché il prezzo al dettaglio si aggira chiuse.

roppata, dai surgelati agli

antipasti di pesce, dai sotta-

ceti alle minestre confezio-

Si avverte però - e questo

si rifletteva chlaramente al Salone internazionale di Parma — l'esigenza di ade-guarsi rapidamente alle ne-cessità di un mercato in ra-

pida trasformazione, perché

i gusti dei consumatori, so-prattutto giovani, si stanno

nate e pronte per l'uso.

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, co-stano all'ingrosso circa 1.800 lire al chilo e si riconoscono per la forma ablunga, irregolare e grossolanamente frastagliata; viceversa, l'ostrica classica ha un prezzo all'ingrosso intorno alle 5.000 lire al chilogrammo, la forma a «cuore» e nettamen-te convessa. Va ricordato ancora che le ostriche devono essere consumate molto fresche, scar-tando decisamente quelle soc-

gue andamenti molto strani. 🕴 le aziende di macellazione e i



#### Cosa offre il mercato

### Per prosciutto e caffè aumenti in vista

(p. r.) - L'inflazione cala, e i prezzi al consumo no. In da — saranno proposti procompenso non aumento, dotti a prezzi invariati anche questo è vero. D'altronde, le stesse aziende alimentari e gli operatori della distribuzione sono disabituati al calo dell'inflazione, dopo anni di aumenti, e adesso «stanno alla finestra» per vedere se la

da - 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' plù consistenti sono pre-vedibili per il caffè, il cui situazione perdurerà. In po' plù consistenti sono pre-ogni caso, per i normali ag-giustamenti del mercato, al mercato internazionale se-

to 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 mento 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 casse, le previsioni danno prezzi stabili e qualche dimi-

nuzione: pollo fresco e uova

con andamenti molto oscil-

lanti, e lombo di suino, che

registra una diminuzione del 5%. È questo il periodo in cui

Infatti, fino a un paio di anni

fa, Paesi produttori e Paesi

compratori avevano stipula-

grossisti di carne suina provvedono agli acquisti e alla surgelazione della carne per gli alberghi, in previsione del periodo estivo. Poiché ormai da alcuni anni noti nutrizionisti hanno sfatato il pregiudizio che consiglia di non mangiare carne di maiale in estate, si potrebbe consigliare di approfittare di questa congiuntura favorevole. Per quanto riguarda invece un veloce consuntivo degli andamenti di aprile, si sono registrati leggeri aumenti su pasta, dadi per brodo, olio di semi e acqua minerale, dovuta quest'ultima agli aumenti di listino della marca leader, cioè la Fiuggi. Diminuite invece notevolmente uova e mortadella, che segue un ciclo inverso a quello del prosciutto. Insomma, un mercato tranquillo, che si

prevede resterà tale ancora

per la prossima estate.

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

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

spesso, sono facilmente fiorite 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 lavora» ti. 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 qualifi-

In questi giorni, ad esempio, la Comacar di Voltana (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-

magna; si trasferisce nel 1976 a Voltana in una bella sede in un centro immerso nella campagna per essere sempre più vicina ai soci-produttori. Ĝià 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 dettagliani) 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 Voltana 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-

RAVENNA - Un po' per mode che, | barda, altro centro della Bassa Ro- | 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 notevoli (fatturato 1985: 53.786 milioni; 124.000 quintali di carne lavorata; circa 50.000 suini e 17.000 bovini macellati) in una cooperativa anche di trasformazione. Cioè? Lo spiega il presidente della Coop, Pier Luigi Giun-

-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, salsiccie, cotechini, ciccioli, 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 altre case che producono prodotti simili e stiamo utilizzando un prosciuttificio a Langhirano. Così sul mercato ci sarà anche dell'ottimo prosciutto marcato Comacar. La cosa è naturalmente interessante ed il presidente butta là una

·Lo sa che adesso molti contadi-

ni, qui intorno, non macellano più il maiale, non fanno salami ma preferiscono venire a comprarli direttamente da noi? La qualità è la stessa, risparmiano tempo, denaro e fatica......

Naturalmente un progetto di ristrutturazione di un'azienda non può essere così «semplice». Prima di tutto i prodotti «finiti» potrebbero non limitarsi - secondo le idee del Comacar - a quelli tradizionali derivati dai suini ma arrivare a prodotti gastronomici •finiti• si derivati dalla carne ma anche in una gamma più ampia. Poi la Coop si è proposta come soggetto - insieme alla Lega delle cooperative, cui fa capo, all'Unione ed all'Agel - per la gestione del grande centro carni di S. Zaccaria (sempre in provincia di Ravenna); una realtà che funzionerebbe per l'intero bacino romagnolo e che quindi metterebbe le basi per la trasformazione dello stabilimento di Voltana in un centro di trasformazione industriale è di stoccaggio (il Comacar è anche deposito Aima). L'obiettivo generale è quello di elevare ed incrementare la qualità delle produzioni e le tecniche di allevamento.

Mentre si lavora per porre le basi per questi progetti la Coop continua nella sua opera «tradizionale»: spedisce carne macellata (ed i primi lavorati) appunto in mezz'Italia, con mezzi propri (15 automezzi con il marchio, le testine di un maialino ed un vitello, che ricorda i personaggi dei cartoni animati); occupa 125 lavoratori ai quali ha erogato salari per 3 miliardi e 267 milioni; ha pagato i soci conferenti con valori di mercato; ha praticamente ammortizzato le spese per l'acquisizione della sede di Voltana.

# **LEGGI**

## **E CONTRATTI**

filo diretto con i lavoratori

#### Note e commenti

Státuto e cioè il diritto alla reintegra nel posto se licenziati senza giusta causa o giustificato motivo.

Le situazioni oggi ipotizza-bili 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, anzichè a indici economico-finanziari che oggi dicono molto di più sulla 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 trasferimento faccia 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 spregiudicato ai con-tratti di formazione-lavoro, che non fanno numero per l'applicazione delle norme in cui si fa riferimento a limiti

Il prof. Giugni, presidente della commissione Lavoro del Senato ha presentato in questa e in materie connesse, il ddl n. 1537 del 17/10/85, raccogliendo in gran parte le proposte di un'apposita commissione costituita presso il Cnel.

È da dire in primo luogo che il ddl, a proposito dei licenzia-menti per riduzione del persogatorie di consultazione sindacale e i criteri oggettivi di scelta dei lavoratori da licen-ziare; procedure e criteri oggi prescritti, dagli accordi interconfederali, solo per alcune categorie di imprese. Si vuole anche introdurre un ulteriore esame delle cause dell'eccedenza di manodopera da parte della commissione regionale per l'impiego.

Si progetta 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 ddl, come è scritto nella relazione, vuole guardare anche alla piccola impresa, ove il lavoratore oggi «è completamente privo di ogni tute-la»; ma poi, una volta cancellato, giustamente, il riferi-mento all'unità produttiva, e introdotto il dato della manodopera 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 comparire, per non incorrere nella possibilità di annullamento del licenziamento (da parte della stessa commissione di conciliazione, e non del giudice!); ma, una volta presentatosi. egli non sarà ovviamente obbligato a conciliare. Questa elevazione del limite della tutela (da 16 a 20), se passerà nel testo definitivo, priverà della voratore sia guarito, o quando garanzia dell'art. 18 larghi sia superato il periodo di comstrati di lavoratori occupati presso imprese «mono-unità produttiva» che superano ap-pena la soglia fatidica dei 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 ddl 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 quelli collettivi: si tratta di questione che si spera venga chiarita durante l'iter parlamentare.

Un aspetto preoccupante ri-guarda la limitazione dell'obbligo di reintegra (peraltro rafforzato da una penale pari al salario giornaliero per ogni giorno di non-reintegra) ai licenziamenti nulli (perché discriminatori, o non intimati per iscritto, o non seguiti dalla comunicazione del 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

# A NCORA oggi milloni di lavoratori a tempo indeterminato sono in realtà dei precari perché non hanno la stabilità di cui all'art. 18 dello stabilità di cui cambia per i lavoratori

tornare ad un regime analogo | tro un arco di tempo sufficiena quello della legge n. 604, con il di più (certo non appagante, anche se è meglio di nulla) della fissazione del risarcimento in 36 mensilità: e ciò sul presupposto, probabilmente fondato, che le imprese preferiranno pagare 3 anni di salario «a vuoto» pur di non reintegrare chi sia stato ingiustamente licenziato.

M A VI E anche da considerare che, in rapporto alla potenzialità economica delle imprese, espressa dal volume di affari del triennio a fini Iva, interverrà il contributo dell'Inps (previsto, per i non imprenditori, nel 3/4 fino a 30 dipendenti, nella metà fino a 40, e così via). Sarà anche concesso alle imprese di prevenire l'impugnazione del li-cenziamento da parte del lavoratore, e di rivolgersi al giudice, per sentire convalidare in prevenzione il proprio in-tento di licenziare, con immediata sospensione del lavoratore dal lavoro e dal salario: e il dipendente dovrà dimostrare il proprio stato di bisogno, per ottenere con ricorso al giudice una quota della retri-

Quanto al computo dei di-pendenti si intende nel ddl abbandonare il criterio, oggi per lo più accettato, di valutare l'entità della forza lavoro occorrente per il normale funzionamento dell'azienda, en-

temente amplo, per fissare la dimensione al momento preciso del licenziamento, considerando i soli lavoratori a tempo indeterminato: con esclusione, quindi, degli assunti in formazione-lavoro, e anche degli assunti con gli ordinari contratti a termine, oggi notevolmente liberalizzati, e idonei quindi a fornire un considerevole apporto lavorativo, che resterà indifferente al fini del limite dimensionale, mentre i lavoratori a tempo parziale

saranno computati pro quota. Nel complesso, una proposta da discutere e, in alcuni punti, da contrastare per il suo segno regressivo: in via di estrema sintesi i lavoratori guadagneranno garanzie «procedimentali» per i licenziamenti collettivi, e diritti sindacali (peraltro difficilmente esercitabili senza la tutela contro i licenziamenti) nelle imprese minori; guadagneranno poi, di fronte ai licenziamenti individuali, sul piano risarcitorio, ma perdono ulteriormente quanto a stabilità. Occorrerà tornare in dettaglio su importanti aspetti del ddl Giugni, destinato a cambiare a fondo le garanzie del lavoro secondo propositi contraddittori di maggior tutela e, insieme, di maggiore flessi-

> **GIUSEPPE SORESINA** giudice del lavoro

#### Le risposte

### Licenziamenti menti per riduzione del personale, vuole estendere a tutte le imprese con più di quindici dipendenti le procedure obbli-

Cara Unità,

un lavoratore che trovasi ammalato e compie 60 anni pud essere licenziato? Grazie. MICHELE GIAMMONA (Palermo)

Noi apprezziamo molto i lettori che scrivono esponendo in forma sintetica i loro problemi 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 ricomprendere anche ipotesi che probabilmente non li interessano.

L'art. 2110 cod. civ. detta la regola generale per cui un lavoratore ammalato ha diritto alla conservazione del posto di lavoro per un determinato lasso 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 nullo, oppure semplicemente inefficace: nel primo caso il provvedimento non avrebbe nessun valore e il datore di lavoro dovrebbe ripetere l'intimazione di licenziamento quando il lasia superato il periodo di comporto; nel secondo caso invece il licenziamento inefficace non esplica i suoi effetti finchè dura la malattia, ma la sua validità viene differita sino a quando la malattia è cessata. În giurisprudenza è prevalente questo secondo orientamento, per cui, in altre parole, il licenziamento intimato durante la malattia non è operativo finchè 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 eccezione, per le quali il licenziamento è immediatamente operativo e ciò avviene allorquando il licenziamento stesso sia fondato su giusta causa o per cessazione dell'attività

Venendo ora più propria-mente al quesito del lettore, bisogna distinguere almeno due ipotesi, a seconda se egli lavorasse in azienda con un numero di dipendenti supe-

riore a 15, ovvero in azienda di dimensioni più modeste. Nel primo caso il licenziamento, già inefficace durante la malattia, potrebbe non esser valido anche a guarigione avvenuta, in quanto il raggiungimento del sessantesimo anno di età non costituisce affatto un traguardo che comporta automaticamente il licenziamento. Infatti per l'art. 11 della legge n. 604 del 15/7/66 il licenziamento è lecito solo ove il lavoratore sia già in possesso dei requisiti di legge per aver diritto alla pensione di vecchiaia ovvero abbia superato i 65 anni di età. Se così non fosse, e sempre che il licenziamento non sia fondato su una giusta causa, potrà essere impugnato.

Nel secondo caso (azienda sino a 15 dipendenti) il licenziamento diventa efficace al momento della guarigione.

Ovviamente durante il periodo nel quale il licenziamento non ha efficacia permangono tutti gli effetti del rapporto di lavoro, con maturazione dei diritti previsti dal contratto collettivo di lavoro.

#### 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 ru-

(p. p.)

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; Nyranne Moshi e lecopo Malagugini, avvocati CdL di Milano; Saverio Nigro, avvocato CdL di Roma; Nino Raffone, avvocato CdL di To-