

filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

E' tempo di diete: servono veramente i «pasti sostitutivi»?

(f.b.) - Molti sono i metodi seguiti nella frenetica ricerca di una linea «bella» (bella, beninteso, secondo i canoni in vigore attualmente qui); uno dei sistemi più usati e più discussi è quello dei «pasti sostitutivi», quei preparati in polvere che, sciolti nell'acqua o nel latte, danno una papina più o meno fluida che dovrebbe sostituire il pasto e garantire il dimagrimento.

Sono prodotti assai discussi soprattutto perché la pubblicità che li presenta al consumatore dà spesso l'illusione che basti mangiare la papina a mezzogiorno per potersi poi impunemente abbuffare nel resto della giornata; cosa totalmente falsa ed errata. In quanto, essendo l'unico modo per dimagrire quello di mangiare meno (ed in modo diverso), l'unico aiuto che possa venire da questi prodotti è proprio la possibilità di ridurre il cibo senza soffrire, e, beninteso, essi vanno utilizzati inserendoli in un programma dietetico ben determinato, per il quale spesso è indispensabile e sempre è consigliabile il controllo del medico, anche se questi non sono affatto prodotti farmaceutici (pur se la pubblicità ne vanta la vendita «solo in farmacia»).

Per chiarezza pubblichiamo qui uno schema ripreso dal periodico «Alimentazione e Consumi», un trimestrale sui problemi economici ed alimentari realizzato all'Ufficio alimenti e tutela del consumatore della Provincia di Milano; gli esperti dell'Ufficio hanno esaminato i prodotti sostitutivi del pasto più diffusi sul mercato ed hanno elaborato lo schema che considera i prodotti sotto ogni aspetto, dal gusto al costo, dalle modalità d'uso alle necessarie precauzioni.

SOSTITUTIVI DEL PASTO	VARIETÀ DI GUSTO	MODALITÀ D'USO	APPORTO CALORICO PER DOSE	CONSIGLI PRATICI	AVVERTENZE	COSTO
ENERVIT	vaniglia mela cacao frutti di bosco	diluire in 180 ml di acqua utilizzando il suo shaker	136 Kcal	e in sostituzione di uno dei due pasti e viene mantenuta la dieta abituale	ne mangiare ne bere altro che acqua 2 ore prima e dopo l'assunzione	8 buste L. 18.000 (L. 2.200 cadauna)
ENERVIT SOLIDO (in barrette da 40 g)	tipo mou	già pronto	180 Kcal	e in sostituzione di uno dei due pasti e viene mantenuta la dieta abituale	nessuna	8 barrette L. 14.000 (L. 1.800 cadauna)
EUBIOS	vaniglia cacao	diluire in 200 ml di acqua	247 Kcal	e in sostituzione di uno dei due pasti in una dieta da 1000 Kcal giornaliera	e consigliato il parere del medico curante	8 buste L. 18.000 (L. 2.200 cadauna)
EUBIOS PRONTO	caffè banana cacao	e confezionato in brick con relativa cannucchia	189 Kcal	e in sostituzione di uno dei due pasti in una dieta da 1000 Kcal giornaliera	e consigliato il parere del medico curante	6 brick L. 18.000 (L. 3.000 cadauna)
SLIM FAST	crema cappuccino cacao	diluire in 175 ml di latte	198 Kcal, compreso latte	e in sostituzione di uno dei due pasti in una dieta da 1000 Kcal giornaliera	e consigliato il parere del medico curante	10 buste L. 18.000 (L. 1.800 cadauna)
SHAPE	cioccolato vaniglia nocciola lampone caffè	diluire in 200 ml di latte magro	250 Kcal, compreso latte	e in sostituzione di uno dei due pasti in una dieta da 500 Kcal in meno del proprio reale fabbisogno	nessuna	6 buste L. 15.000 (L. 2.500 cadauna)



Grassi o magri? Com'è cambiato nei secoli il concetto di bellezza

Il concetto di bellezza e prestanza fisica è assai variabile; caratteristiche apprezzate in un luogo o in un periodo come positive sono invece considerate negative altrove e in un altro tempo; chi abbia letto «Le mille e una notte» ricorderà come nelle novelle gli occhi azzurri fossero considerati non solo brutti ma portatori di malaugurio. Se passiamo alla linea scopriamo che nel nostro passato la bellezza è stata sempre più rotonda di adesso: le bellezze che hanno posato per le statue del Partenone, le modelle di Raffaello e di Tiziano (per non dire di Rubens) tutte quante, se tornassero al mondo e volessero oggi continuare la professione di Top Model verrebbero scacciate e spedite a bersi gli intrighi della dottoressa Tirone, invitate a iscriversi al Contourella, costrette al salto del pasto.

Per secoli s'è ritenuto che la bellezza femminile (ed anche maschile) stesse nelle rotondità; oggi siamo per così dire passati dai peccati della carne a quelli dell'osso.

All'origine di un così drastico cambiamento quella stessa rivoluzione industriale che ha modificato il mondo intero, con-

sideriamo la vita dei nostri antenati: oltre alla periodicità inevitabile delle carestie, c'era una costante vicinanza della fame, essi mangiavano molto meno di noi. Considerando solo un periodo recente, dall'inizio del secolo ad oggi il consumo di carne è quadruplicato, quello di latte e uova più che raddoppiato, ed anche quello di frumento è salito di molto.

Naturalmente questi calcoli del consumo pro capite sono una media, come sempre con le medie sappiamo che tutti mangiavano meno di noi, però individualmente c'era chi si nutriva al limite della sopravvivenza e una minoranza col piatto pieno.

Solo i ricchi, che mangiavano, sfoggiavano figure arrotondate, contrapposte a quelle ossute dei poveracci, e sono sempre le classi al potere che danno i modelli di una società. Per secoli grasso = ricco = bello poi è venuta la rivoluzione industriale, i profondi cambiamenti della produzione, i grandi allevamenti di bovini e pollame, la meccanizzazione dell'agricoltura, i concimi ecc., insomma molto cibo disponibile per tutti.

E qui parte, sommersa ma continua,

l'inversione di tendenza: i ceti subalterni si rifanno di una storica fame mangiando molto più del necessario, ed ingrassando implacabilmente, i ceti dominanti, che sempre ricercano una distinzione, abbandonano il cibo abituale diventato troppo comune e si rivolgono ad alimenti particolari (costosi e perciò elitari) che non siano confondibili con l'abbuffata generale, e che non abbiano lo stesso effetto. Nell'arco di una generazione i ricchi diventano magri e poiché sono sempre i ceti dominanti a fornire il modello di una società magro = ricco = bello.

Se ne dubitiamo, consideriamo i modelli estetici del Terzo Mondo, ad esempio il famoso Kabir Bedi che venne dall'India per interpretare Sandokan era considerato anche in India un «bellissimo» dello schermo, per girare in Europa ha dovuto sottoporsi ad una dieta feroce e perdere i 15 kg che lo arrotondavano da tutte le parti. Nei Paesi della fame ancor oggi grasso = bello.

Federica Banfi

NELLA FOTO: Tiziano: Venere con amorino (particolare)

Lo spumante alla ricerca di un nome

Ne beviamo solo 2 bottiglie all'anno a testa, contro le 6 dei tedeschi. Come si difende il consumatore

dal nostro inviato

TRENTO — Da qualche tempo in Italia la vendita di tutte le bevande alcoliche è in diminuzione, eccetto lo spumante che, seppur lievemente, è in continua crescita. In 10 anni questo vino che entra in diretta competizione con il ben più celebrato «champagne» ha triplicato le vendite. Nonostante questo i produttori non sono ancora soddisfatti: in Italia lo spumante è ancora scarsamente apprezzato. Siamo uno dei popoli che consumano più vino (80 litri all'anno a testa, prima del metano) ma come spumante siamo bassi: due sole bottiglie a testa all'anno, contro le 5 dei francesi e le 6 dei tedeschi, che pure bevono solo 26 litri di vino all'anno per persona. C'è quindi spazio — come è stato detto alla 1ª Mostra nazionale dello spumante classico che si è tenuta a Trento — per un rilancio di questa bevanda, conquistando soprattutto il mercato dei giovani. Certo è che in Italia lo spumante si beve poco, male e nel momento sbagliato, soprattutto per il brindisi di fine d'anno. E spesso si beve uno spumante di pessima qualità. Lo spumante classico italiano «metodo champenois» si produce in sole 3 zone: l'Oltrepò pavese, la Franciacorta bresciana e il Trentino. I produttori si trovano ora di fronte alla necessità di cambiarne il nome, sia perché la parola spumante porta con sé l'idea di un surrogato dello champagne, sia perché i francesi diffidano tutti dall'usare i termini «metodo champenois». È stato lanciato un concorso nazionale e vedremo se si troverà la parola magica in grado di dare nuovo impulso allo



spumante italiano e soprattutto farlo considerare un vino che si beve non solo con il panettone e nelle grandi occasioni, ma anche durante un pasto normale, come aperitivo o durante le infinite occasioni di piccola socialità, in cui ci si incontra per fare quattro chiacchiere e bere qualcosa.

Per bere più spumante il consumatore vuole però sapere cosa beve. Anna Bartolini del Comitato difesa consumatori ha elencato 10 motivi per cui gli italiani bevono poco spumante:

- 1) poca informazione e molto generica; 2) manca una normativa precisa a livello europeo e nazionale; 3) non sempre alla stessa qualità di uve corrisponde una stessa qualità di prodotto; 4) l'etichetta spesso non dice nulla al consumatore; 5) occorre valorizzare lo spumante anche attraverso un suo bicchiere; 6) la distribuzione non è adeguata, spesso le bottiglie sono lasciate alla luce e al sole; 7) i prezzi: è sovente troppo poca differenza fra una bottiglia di spumante e una di champagne; nei ristoranti, poi, lo spumante viene venduto a prezzi assurdi, fuori dalla realtà; 8) si dovrebbe dar vita ad attività regionali, con convegni e azioni promozionali per valorizzare i prodotti locali e superare lo snobbismo verso prodotti non di casa nostra; 9) occorre inventare l'«immagine» di un vino prestigioso con l'apporto di nomi famosi; 10) è necessario il contributo di tutti i tecnologi delle università e degli istituti specializzati per il controllo di prodotti di grande qualità e di vecchia e nuova tradizione.

Bruno Enriotti



gastronomia

Rollé di funghi a buon mercato

(f.r.) - Il busto di Lenin, geniosamente offerto in dono alla cittadinanza nel corso dell'ultima visita della delegazione sovietica, campeggia in una piazzetta periferica di Cavriago, piccolo centro della rossa Provincia di Reggio Emilia. L'inusuale scoperta non turba la clientela, proveniente da diverse zone d'Italia, del ristorante più importante di Cavriago, «I Picci», così chiamato per riduzione del cognome di Raffaele Piccirilli, abruzzese trapiantato qui e perfettamente adattato alle esigenze della cucina emiliana. E lui a consigliare una ricetta, quasi altrettanto inu-

sitata in primavera che il busto di Lenin sulla piazza. Si parla infatti di funghi, materiale prima che si è abituati ad associare all'autunno. «È un errore — spiega Picci, micologo esperto e cercatore di funghi in prima persona — dal momento che i piatti a base di funghi si possono realizzare in tutte le stagioni e a poco prezzo, utilizzando gli ottimi pleurotus e prataioli coltivati in serra. Oltre a costare poco sono anche prodotti coltivati al chiuso, quindi al riparo da ogni rischio di radioattività». Picci cerca anche di sfatare molti luoghi comuni a proposito del prodotto: «Prima di

tutto sono accusati di essere indigesti. In effetti, contengono cellulosa e tossine. E però sufficiente farli scottare in acqua bollente perché diventano del tutto digeribili, conservando tutte le loro proprietà. Nel mio ristorante ci siamo specializzati in interi menu a base di funghi e nessuno si è mai lamentato di problemi digestivi. La ricetta che consiglio ha il pregio dell'economicità: possiamo calcolare 2.400 lire per i funghi coltivati, 2.000 lire per l'emmental, e altre 1.000 lire per la pasta e la besciamella. Totale: 7.500 lire per quattro persone, con una quantità di proteine pari a quella di una bistecca... Ed ecco il «Rollé di funghi».

INGREDIENTI per 4 persone: 600 gr funghi freschi dolci, tipo prataioli, pleurotus, meglio se misti, 200 gr emmental, tagliato a fettine sottili, 1/2 litro di besciamella, 1/2 bicchiere di olio di semi, sale e pepe, pasta sfoglia per 2 uova e 200 gr di farina, 100 gr di formaggio grana

grattugiato. ESECUZIONE: mettere in un tegame l'olio, i funghi puliti e tagliati a fettine sottili, sale e pepe; e far ammorbidire a fuoco lento per 10 minuti. Preparare la pasta sfoglia normale con le 2 uova e la farina e tagliare 8 rettangoli 10x20, passarli a scottare velocemente nell'acqua bollente e stenderli su un canovaccio asciutto senza farli rompere; stendere sulle sfoglie un leggero strato di besciamella, poi una spolverata di formaggio grana, uno strato di funghi preparati, e ricoprire di fettine di emmental. Avvolgere dal lato più corto, le sfoglie, non molto strette, da formare 8 bei Rollé. Mettere in una pirofilla da forno imbrattata gli 8 Rollé e ricoprire di besciamella con una bella spolverata di formaggio grana. Passare a gratinare al forno molto caldo per 15 minuti circa a 180 gradi. Servire caldi, nella pirofilla di cottura.

NELLA FOTO: interna di una sala da pranzo verso il 1930 (Parigi. Museo nazionale delle arti e delle tradizioni popolari).

Contrattazione collettiva peggiorativa e lavoratori dissenzienti

Il dibattito avviato in questa rubrica il 15 marzo dalla lettera di un lavoratore che criticava i sindacati per l'accordo con la «Bassetti-Marzotto» prosegue con l'intervento odierno del prof. Giuseppe Pera.

TERMINI, sociali e giuridici, della questione sono stati completamente esposti negli interventi dei professori Garofalo, Ghezzi e Romagnoli. I tre colleghi valutano positivamente la possibilità dei contratti collettivi e d. gestionali, come strumento di tutela dell'interesse collettivo dei lavoratori nelle situazioni indotte dalla crisi e dalle trasformazioni tecnologiche in corso; dandosi atto che patteggiamenti di arretramento sul piano dei trattamenti economici e normativi, possono giustificarsi soprattutto quando abbiamo per contropartita la difesa dell'occupazione. La ragionevolezza di questa impostazione mi pare indubbia. Desidero solo fare una considerazione sul rimedio caldeggiato, negli interventi di Ghezzi e soprattutto di Romagnoli, al fine di contenere lacerazioni tra i sindacati e le basi rappresentate, in adesione della proposta di legge formulata da alcuni parlamentari capeggiati da un autorevole giurista quale è il professor Giugni: il progetto, cioè, di sottoporre questi accordi peggiorativi, determinanti comprensibili malumori tra i rappresentati, al voto delle basi.

Sulla premessa che il contratto collettivo, come fonte regolatrice dei rapporti di lavoro, ben può peggiorare il precedente contratto e non incontra affatto l'ostacolo dei diritti questi nel patrimonio individuale. Come la legge, il contratto collettivo attribuisce o toglie i diritti, quanto meno ne varia la misura nel tempo.

In quest'ordine di idee, è dubbia anche la tesi dell'amico Ghezzi sulla intangibilità dei diritti di credito acquisiti. Se tanto fosse vero, potrebbe dubitarsi, ad esempio, della

legittimità del recente accordo interconfederale sul punto della definizione transattiva della questione dei «decimili» per il passato: pur se questo è avvenuto nell'ambito di un'intesa che, per altro verso, ha sancito acquisizioni non trascurabili per la parte lavoratrice, a prescindere dal vantaggio generale della normalizzazione delle relazioni industriali.

La proposta Giugni è, implicitamente, di rifiuto della costruzione che può ricavarsi dal contratto decidono tutti, o i proponenti.

L'articolo 39 Costituzione può intendersi, come personalmente ritengo, nel senso che contano solo le forze sindacalmente organizzate e, nel complesso di queste, il sindacato che possa comprovare di avere la maggioranza degli iscritti.

Invece per la proposta Giugni, seppur delimitata al livello aziendale, dell'effettività del contratto decidono tutti, i sindacalizzati e no e, tra i secondi, anche chi sia per avventura in principio ostile alla soluzione sindacale. Si arrieggia un poco la soluzione caldeggiata, nel corso della prima legislatura e nelle discussioni di allora in ordine all'attuazione dell'articolo 39, in ambienti conservatori e liberali, di condizionare l'efficacia erga omnes del contratto al fatto che la rappresentanza unitaria dei diversi sindacati raggruppassero almeno una fetta consistente della categoria; di guisa che, in difetto, il contratto non avrebbe potuto conseguire l'efficacia massima possibile nell'ordinamento.

PER COSTITUZIONE ha diritto di parola solo il sindacalizzato, i non sindacalizzati non contano; e ciò per-

ché la Carta riconosce socialmente preferibile il modello sindacale. Per l'altra impostazione, latamente liberale, tutti hanno il diritto di esprimere la loro valutazione sul contenuto dei contratti.

Nel modello costituzionale il contratto può divenire positivamente rilevante solo nella contrapposizione eventuale di diversi sindacati e deve risolversi secondo la regola della maggioranza. Nel modello «liberale» nessuno è penalizzato in partenza.

Il modello costituzionale induce alla sindacalizzazione (perché chi si tiene su posizioni individualistiche non conta).

RESTA IL PROBLEMA di opportunità politica. Certo quanti accarezzano il sogno di un futuro non sindacale saranno più corvivi a distaccarsi dal modello costituzionale, al di là della portata pratica di questa proposta nella contingenza. Giacché se, nella concretezza, ora qui è in gioco l'opposizione di certe frange al sindacato «capitolardo», nella prospettiva rilevano, piuttosto, le potenzialità di principio di questa diversa scelta, proprio perché non pregiudizialmente sindacale.

Conviene, ripeto nella prospettiva generale, abbandonare il modello consacrato? Costatato poi che a questo modello si è conformato anche di recente il legislatore per quanto attiene all'individuazione delle entità sindacali che possono stipulare i contratti di solidarietà. Qui ancora una volta contano esclusivamente il sindacato maggioritario. Non è questa recente proposta incoerente e forse pericolosa?

GIUSEPPE PERA (Ordinario di Diritto del lavoro presso l'Università di Pisa)

Le risposte

Carà Unità, siamo un gruppo di lavoratori di una fabbrica metalmeccanica con circa 2.500 addetti. Vorremmo sapere se esiste nel Ccnl o nello Statuto dei lavoratori una regolamentazione precisa ed inequivocabile che stabilisca se al lavoratore è concessa la libertà di leggere riviste o giornali nei luoghi di lavoro e durante l'orario di lavoro, e se tale libertà è consentita solo durante le pause e in luoghi appositi, oppure anche sulle linee purché non costituisca impedimento alla normale attività lavorativa. Inoltre gradiremmo sapere qual è il compito specifico delle guardie giurate nei luoghi di lavoro. Convinti che questi problemi siano di grande interesse, ringraziamo in anticipo facendo tanti complimenti a l'Unità per l'utilissimo servizio reso ai lettori con la rubrica «Leggi e contratti».

LETTERA FIRMATA da un gruppo di lavoratori (Val di Sangro - Chieti)

Il primo dei due quesiti posti dai lavoratori di Chieti riguarda la libertà di leggere riviste e giornali nei luoghi di lavoro. Anche se non esiste una regolamentazione specifica — di legge o contrattuale — su questo punto, si può dire che la libertà in questione è senz'altro garantita dai principi costituzionali in tema di libertà dei cittadini, e dalle norme dello Statuto dei lavoratori che tali principi hanno ribadito in relazione ai luoghi di lavoro. In particolare, si può fare riferimento al Titolo I dello Statuto, che per l'appunto reca il titolo «della libertà e della dignità del lavoratore», particolarmente all'art. 1, che sancisce solennemente la libertà di opinione del cittadino-lavoratore. Va inoltre ricordato l'art. 25 dello Statuto che garantisce il diritto delle rappresentanze sindacali aziendali di affiggere in apposite bacheche, messe a disposizione dal datore di lavoro, pubblicazioni, testi e comunicati inerenti a materie di interesse sindacale e del lavoro, precisando che l'espressione «materie di interesse sindacale e del lavoro» non può essere interpretata in maniera assurdamente restrittiva.

Ciò premesso, va detto che i diritti di libertà vanno esercitati nel rispetto dei principi

Libertà e dignità del lavoratore in azienda

la Costituzione, e delle altre norme dello Statuto, tra i quali evidentemente c'è anche il diritto dell'imprenditore di esercitare l'attività economica e lavorativa. Pertanto, le pause, ed i luoghi appositi ove queste eventualmente si svolgono, sono la sede naturale in cui il diritto di leggere giornali e riviste può essere esercitato.

Quanto alle linee di produzione, in particolare se in attività, c'è invece da chiedersi come sia compatibile la lettura di giornali e riviste con lo svolgimento della normale attività lavorativa.

Quanto al secondo dei quesiti posti, va sottolineato come vi sia una norma, e cioè l'art. 2 dello Statuto, posta allo specifico scopo di garantire la libertà e la dignità dei lavoratori anche in relazione ai compiti delle guardie giurate. L'imprenditore può infatti impiegarle soltanto per scopo di tutela del patrimonio aziendale, ed esse, conseguentemente,

non possono contestare ai lavoratori azioni o fatti diversi da quelli che attengono a tale scopo. In particolare, le guardie giurate non possono essere utilizzate a compiti di vigilanza sull'attività lavorativa, e conseguentemente non possono accedere ai locali dove si svolge tale attività durante lo svolgimento della stessa, se non eccezionalmente per specifiche e motivate esigenze attinenti ai compiti di tutela del patrimonio aziendale.

L'art. 35 dello Statuto prevede addirittura l'arresto da 15 giorni ad un anno per chi sia ritenuto colpevole di aver violato le disposizioni dell'art. 2, e la giurisprudenza non ha mancato, in proposito, di dare un'interpretazione assai severa e restrittiva della norma, considerando illegittimo ogni comportamento delle suddette guardie, e quindi del datore di lavoro che avesse dato loro disposizione di sorvegliare anche solo indirettamente i lavoratori, o di muovere loro delle contestazioni.

(f. m.)

Le notizie

Danni alla salute del lavoratore: una sentenza della Cassazione

Il bene della salute costituisce, come tale, oggetto di un autonomo diritto primario ed assoluto (art. 32 della Costituzione); pertanto il «risarcimento dovuto per effetto della sua lesione non può essere limitato alle conseguenze che incidono sull'attitudine a produrre reddito, ma devono automaticamente comprendere anche il cosiddetto danno biologico, inteso come la menomazione dell'integrità psicofisica della persona in sé e per sé considerata, in quanto incidente sul «valore uomo» in tutta la sua concreta dimensione; valore che non è riconducibile, quindi, alla sola attitudine a produrre ricchezza, ma è collegato alla somma delle funzioni naturali, afferenti al soggetto nell'ambiente in cui la vita si esplica e che hanno rilevanza, non solo economica, ma anche biologica, sociale, culturale ed estetica.

Questo importante principio è stato affermato nella sentenza della Corte di Cassazione n. 6134/1984 pubblicata nella Rivista Giuridica del Lavoro, 85, n. 8/9. (p. p.)

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore; Piergianni Allievi, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nyranne Moshi e Jacopo Malaguzzi, avvocati Cdl di Milano; Saverio Negro, avvocato Cdl di Roma; Nino Raffone, avvocato Cdl di Torino. Alla rubrica odierna ha collaborato Enzo Martino, avvocato Cdl di Torino.