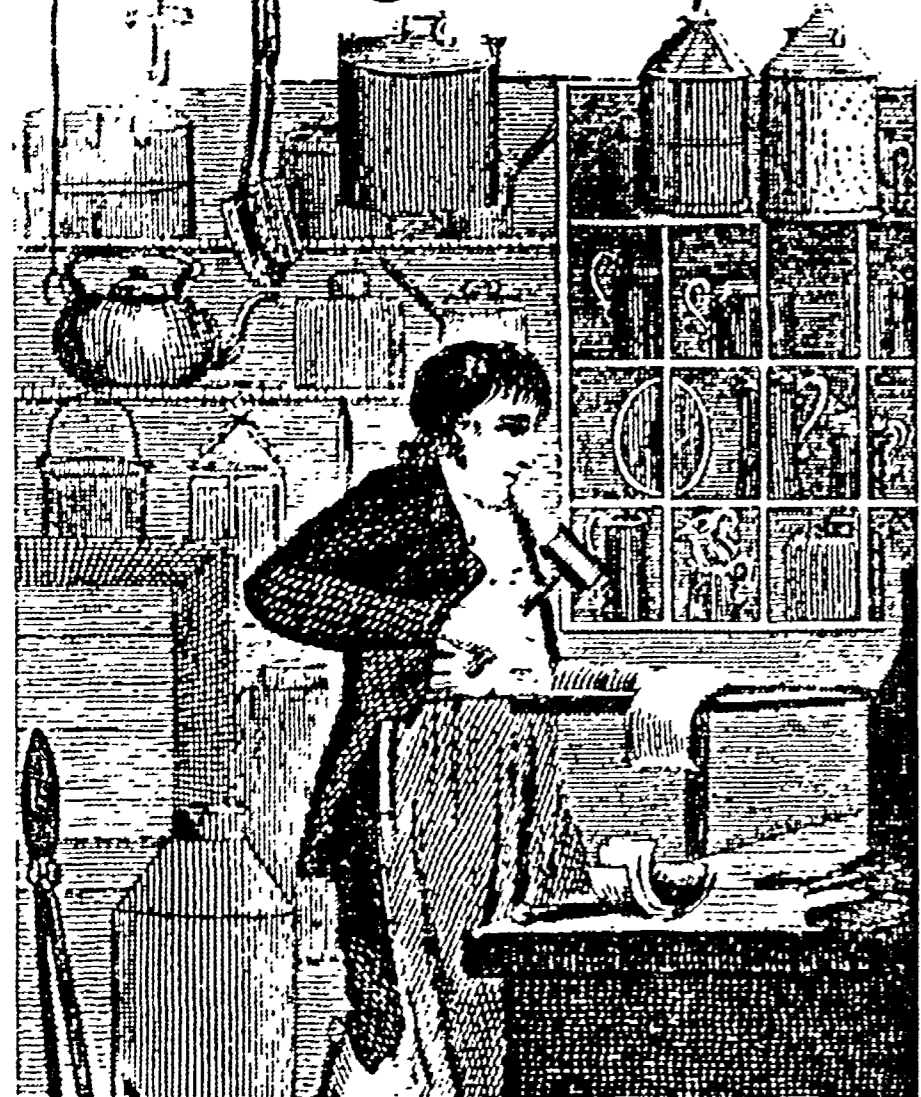
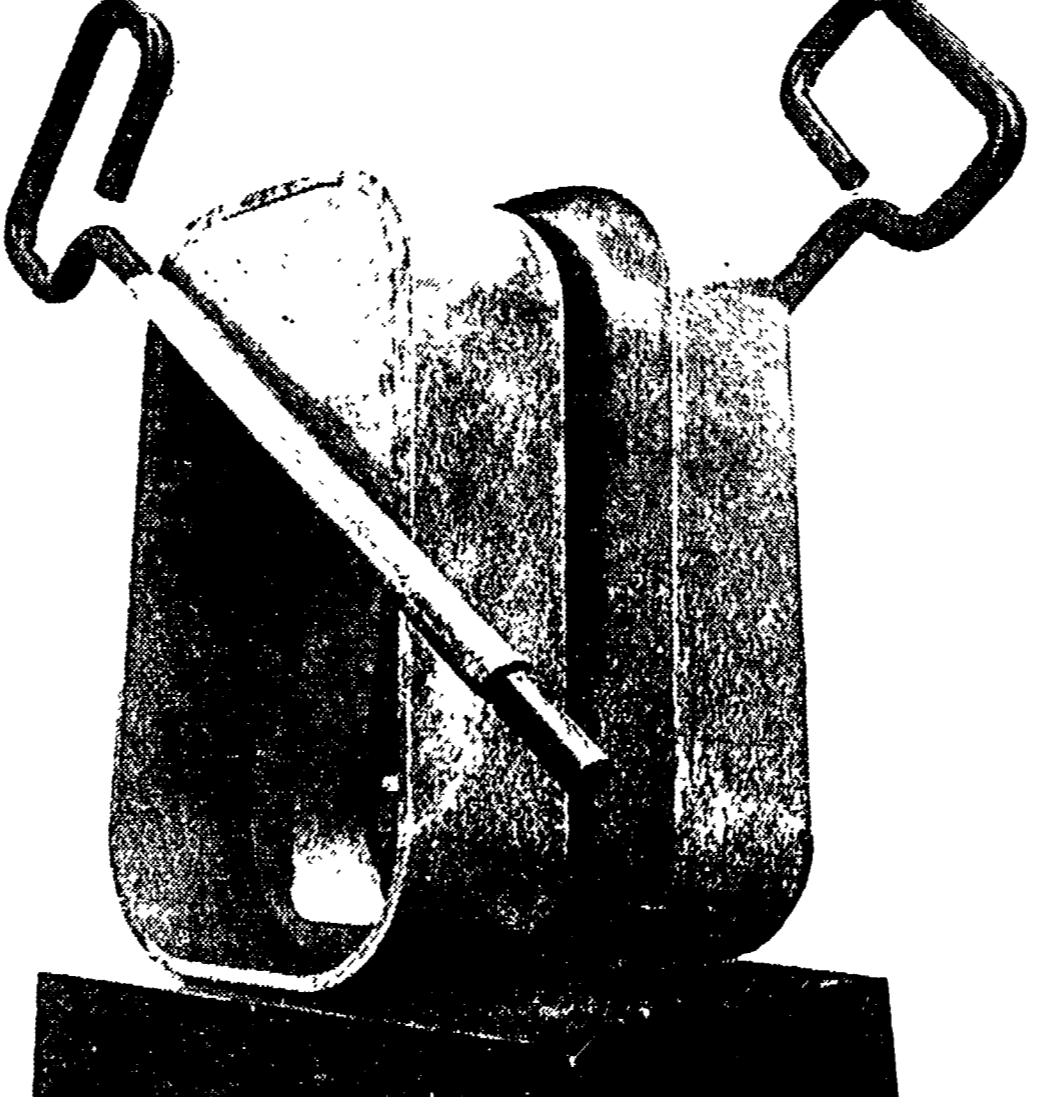


# ALIMENTAZIONE CONSUMI

## La lunga storia dei cibi conservati in scatola



A sinistra: la fabbricazione artigianale delle prime scatolette; a destra: monumento alla scatoletta di Ben Abdallah Ridha



### Il giorno che un cuoco francese scoprì il sistema per «fermare le stagioni»

La più celebre scatoletta è certo quella abbandonata nel 1824 sui ghiacci ai limiti del Polo Nord. Era appartenuta alla spedizione di William Parry, considerato per il suo arduo, i risultati ottenuti e le sue imprese il massimo esploratore dei mari del Nord, alla ricerca del mitico passaggio a Nord-Ovest. Dopo 114 anni la carne di vitello contenuta in quella scatoletta era ancora in ottimo stato di conservazione.

Nicolas Appert quando scriveva il suo celebre trattato «L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales», pure nel suo illimitato ottimismo, non avrebbe certo immaginato che col suo metodo i cibi avrebbero potuto conservarsi così a lungo. Singolare personaggio, questo Nicolas Appert. La sua scoperta, quella appunto della conservazione dei cibi nel tempo, segnava una tappa fondamentale nello sviluppo della civiltà, ma lui sembra quasi non rendersene conto. È soltanto un frutto della Monaca di Monza e descritto dai Manzoni nella prima versione dei «Promessi sposi». («La infelice scaltri-



Andy Warhol «Campbell's Soup»

### Quando un prodotto è davvero «fresco»?

Il parere del prof. Strata dell'Università di Parma

Spesso il consumatore ha la convinzione che il cibo in scatola perda molto valore dal punto di vista nutrizionale. «È una convinzione sostanzialmente infondata», afferma il professor Andrea Strata, docente di scienza dell'alimentazione e dietista all'Università di Parma. A volte, anzi, le caratteristiche organolettiche e la proprietà nutritive sono superiori nel cibo conservato rispetto a quello naturale. Pensiamo agli ortaggi, ad esempio i piselli, il cui periodo di raccolta dura un paio di mesi. Le scatolette, invece, conservate per tutto l'anno, e raccolte al giusto punto di maturazione.

Ma le vitamine vanno perse? Con i procedimenti attuali, la riduzione di fattori d'importanza biologica —

tra aveva fatto porre dietro a un quadretto che ella teneva appeso nella sua camera una lastra di latta levigata e lucida, e a quella si consultava segretamente».

La lattina diventa nella prima metà dell'800 il contenitore ideale per conservare i cibi, soprattutto dopo che, con l'autoclave, si sarà riusciti a dare la sterilizzazione necessaria. Nasce così la grande industria conserviera. Tra i marinai sparisce il terribile spettro dello scorbuto, il «male delle gengive» che affliggeva i marinai dai britannici potevano disporsi di cibi in scatola.

I cibi conservati entrano anche a valle spiegate nella letteratura Gustav Flaubert descrive due suoi famosi personaggi, Bouvard e Pécuchet, invano indaffarati a creare una fabbrica di con-

serve; gli eroi di Jerom K. Jerom in «Tre uomini in barca» si affannano inutilmente per aprire una scatola di ananas; tentano con un temperino, con le forbici, con la punta di un arpone, con un palo, finché disperati, finiscono per farla volare in mezzo al fiume.

In Italia il pioniere dei cibi in scatola fu Pietro Sada che nel 1883 aprì a Monza una fabbrica di carne in scatola destinata ad avere una grande fortuna. Altrettanto buono fu il successo di Francesco Cirio, nato 130 anni fa a Nizza Monferato che aprì un'industria di prodotti agricoli conservati in scatola, e che si definiscono opportunamente «discriminazioni indirette» che generano, nella nostra situazione, una pesante condizione di inferiorità di trattamento delle donne lavoratrici e nuove difficoltà di accesso al lavoro.

LE NOSTRE proposte si compongono tre scelte fondamentali: 1) una stretta correlazione tra principi e norme generali sulle varie opportunità; 2) un impegno a potenziare i programmi di iniziative pubbliche con poteri effettivi di intervento per l'applicazione della legislazione; 3) una molteplicità di soggetti abilitati alla promozione dei programmi di iniziative positive fuori e dentro le aziende, un ruolo decisivo del sindacato nella contrattazione e nella predisposizione degli stessi e condizioni per accedere da parte delle aziende ad finanziamenti pubblici, che in ogni caso devono essere erogati sulla base della verifica della loro attuazione; 3) una rilevante innovazione del sistema sanzionatorio in virtù del fatto che la ratio della legge è quella della rimozione delle cause di discriminazione individuale e collettiva. Si prevedono infatti l'investimento del datore di lavoro a carico del titolare della prova a carico del datore di lavoro, la possibilità di agire in giudizio da parte delle strutture pubbliche di parità, nonché la intenzione di potenziare il sistema sanzionatorio in materia di discriminazione accertata — di rimuovere le cause della discriminazione. Con tali norme si tende ad andare oltre la struttura individualistica dei diritti di parità in materia di lavoro, questione che, pure in presenza di sistemi giuridici diversi, altri paesi hanno risolto da tempo.

Nella parità relativa alle norme generali, tenuto conto che noi ci poniamo il cambiamento della legge 903/77, abbiamo operato per definire la fattispecie della discriminazione indiretta «ogni misura apparentemente neutra, che nella pratica colpisce in maniera esclusiva o prevalente lavoratori di un determinato sesso» e per considerare di discriminazione (diretta o indiretta) «ogni trattamento conseguente all'adozione di criteri che svantaggino in modo proporzionalmente maggiore i lavoratori dell'uno o dell'altro sesso». Prevediamo inoltre la nullità di atti o le clausole di accordi in violazione del divieto di discriminazione diretta o indiretta anche nei casi di riduzione del personale. La definizione assennata delle mansioni nei contratti pubblici e nelle forme di selezione attuata da aziende private e pubbliche, l'attribuzione del punteggio per i figli ad ambedue i genitori in caso di discriminazione delle graduatorie per l'assolvimento al lavoro, la possibilità di attuare interventi specifici verso le donne, esempio nel campo della formazione, se diretti a rimuovere le disuguaglianze a

## LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

### Note e commenti

IL 12 MAGGIO '86 abbiamo presentato alla Camera del deputati la proposta di legge n. 3752 che detta norme per la realizzazione di varie opportunità e per la promozione di azioni positive. È una proposta aperta al dibattito e riflettente ancora sulla validità e congruità delle scelte compiute, per ricercare le soluzioni più consone alla realtà del nostro paese.

Che cosa ci ha spinto a presentare la proposta di legge sulle varie opportunità e sulle azioni positive? In primo luogo una attenta considerazione sullo stato di applicazione della legislazione vigente in materia di parità di trattamento; in secondo luogo la valutazione dei profondi cambiamenti intervenuti, specie negli ultimi dieci anni, nel rapporto delle donne con il lavoro; in terzo luogo l'evoluzione del diritto comunitario, le esperienze ed i risultati conseguiti in altri paesi del mondo sulla legislazione paritaria e sulle varie opportunità in materia di lavoro.

Dal complesso delle considerazioni su questi tre filoni di ricerca, ci siamo convinti che è necessario anche un nuovo intervento legislativo nel nostro paese, per costruire il passaggio dalla parità alle varie opportunità. Dico «anche» perché, dispartiti, finiscono per essere «semplici» di questo obiettivo richiede molte misure di politica economica (creare nuovi posti di lavoro), la riforma e non lo smantellamento dello stato sociale (migliorare la qualità della vita), l'evoluzione del costume dei comportamenti collettivi e individuali. Siamo perciò molto diffidenti con quanti hanno presentato e presentano le azioni positive come qualcosa di indolore e di risolutivo dei tanti e complessi problemi che le donne e la società hanno di fronte. Al contrario ciò che è davvero in discussione è la rimozione delle cause strutturali delle discriminazioni dirette e indirette nei confronti delle donne nel lavoro per il mercato e nel lavoro familiare.

### Le azioni positive: una proposta aperta al dibattito

svantaggio delle lavoratrici e a facilitare l'occupazione mista in tutti i rami di attività e in tutti i livelli della gerarchia professionale.

NEL SECONDO titolo della legge affrontiamo vari problemi. La definizione delle azioni positive, la dichiarazione di una situazione di parità di trattamento e della raccomandazione Cee; i soggetti che possono promuovere le azioni positive (oltre ai padri e ai sindacati, preposti alla formazione, gli organismi che sul territorio operano nel campo delle varie opportunità); il sindacato soggetto della contrattazione nelle aziende di programmi di azioni positive; l'obbligo per le aziende pubbliche e private che occupano oltre cento dipendenti a redigere un rapporto almeno biennale sulla situazione del personale femminile e maschile, condizione essenziale per consentire agli attori preposti alla promozione di azioni positive di avanzare ipotesi concrete e di reale fattibilità; il sistema di sostegno finanziario alle imprese sia nel senso di ridurre di un punto la fiscalizzazione degli oneri sociali salvo per quelle che potranno beneficiare di azioni positive, sia nel parziale rimborso delle spese sostenute alle condizioni prima ricordate.

Nel terzo ed ultimo titolo della proposta di legge si isti-

### Le risposte

#### Cassa integrazione e trattamenti fiscali

Cari compagni, la determinazione in busta paga del netto fiscale per un lavoratore in attività è data dal calcolo delle trattenute fiscali meno le detrazioni dovute al carico familiare del dipendente stesso.

Vorrei sapere:  
a) se il procedimento è identico per i lavoratori in Cig in regime della legge 301;  
b) se l'Inps a' effettuare tale operazione su ogni pagamento oppure è il lavoratore a chiedere il recupero delle detrazioni con la dichiarazione dei redditi, sapendo che in tal caso il rimborso avviene dopo alcuni anni;

LUCA CANDELA (Baiano - Avellino)

Premesso che il trattamento economico Cassa integrazione lavoratori (Cig) costituisce per il lavoratore una forma di retribuzione, un reddito percepito per forza di specifiche disposizioni di legge, ai fini fiscali tale retribuzione deve considerarsi reddito di lavoro dipendente soggetto a tassazione attraverso la ritenuta alla fonte al momento della corresponsione. Tuttavia, ai fini della pratica applicazione della ritenuta occorre distinguere tra: Cig erogata direttamente dall'azienda in possesso dell'autorizzazione da parte dell'ente preposto; anticipo del datore di lavoro in attesa dell'autorizzazione e pagamento diretto da parte dell'Inps.

Nel primo dei casi l'azienda deve operare le ritenute secondo i normali criteri della tassazione del lavoro dipendente, tenendo conto cioè di tutte le detrazioni spettanti. Nel terzo caso è l'Inps che paga direttamente al lavoratore interessato. Tale forma di pagamento viene chiesta e concessa normalmente dalla gestione straordinaria della Cassa. In questo caso nessun obbligo incombe alla azienda. Tuttavia il ministero delle Finanze aveva consentito che il datore di lavoro tenesse conto, in sede di conguaglio di fine anno, anche degli emolu-

### Nuovo impianto della Fini a Langhirano

### Il prosciutto di Parma va alla conquista del mercato americano

Quale prodotto meglio del prosciutto crudo può rappresentare l'alimentazione italiana? L'obiettivo è quindi quello di conquistare l'immenso mercato degli Stati Uniti. Fino a poco tempo fa le norme Usa proibivano l'ingresso sul mercato americano dei prodotti ottenuti con carni suine non sterilizzate. Ora questo veto è stato tolto e il prosciutto italiano in Usa non può più essere vietato purché vengano rispettate una serie di condizioni di ordine sanitario. Eppure il prosciutto crudo rappresenta la più

alta valorizzazione della parte migliore del maiale, le cosce. Nel centro Europa e al Nord, da Fraga all'Olanda fino a York, queste carni possono essere salate solo ricorrendo alla cottura o al trattamento «col fumo». È un privilegio italiano quello di avere un prodotto eccellente, dolce, di sapore squisito, perfettamente conservabile anche senza ricorrere ad una eccessiva salatura. Questo risultato lo si può raggiungere solo in pochissime zone del nostro Paese, tra le quali primeggia certo Langhirano, presso Parma.

Proprio tra i 250 prosciuttifici di Langhirano vi sono quei pochi in grado di conquistare il mercato americano. Uno di questi è il prosciuttificio Fini, un nome che si collega alla più alta tradizione gastronomica italiana. Un modernissimo impianto con capacità produttiva di 70 mila pezzi dai quali sono usciti in questi giorni i primi prosciutti collocati in Italia e all'estero, pronti a fare il loro ingresso, insieme agli altri prodotti del «made in Italy» sul mercato americano.

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore; Piergiorgio Alterra, avvocato, docente di diritto; Mario Giovinetti, docente di diritto; Niccolò Micali, docente di diritto; Lino Marchetti, avvocato, docente di diritto; Nicola Micali, docente di diritto; Nicola Micali, docente di diritto.