

LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

«Ancora una riforma finta? È, in questi giorni, in discussione nella commissione Lavoro del Senato la riforma del collocamento ordinario sulla base di un testo già approvato dalla Camera. Sarà necessaria una battaglia per introdurre sostanziali emendamenti in quanto l'attuale testo appare tutto insoddisfacente e frutto di deteriori compromessi all'interno della maggioranza».

Il collocamento: ancora una riforma «finta»?

«Evidente, dunque, che, al di là delle apparenze, la scelta politica della maggioranza va nella direzione della più completa liberalizzazione del mercato del lavoro. Ma quel che è più grave è che questa scelta avvenga non alla luce del sole, dichiarandola esplicitamente e confrontandosi apertamente con l'altra sopra brevemente riassunta, ma parlando al gioco politico e presentandosi sotto le mentite spoglie della creazione di strumenti per una politica attiva del lavoro».

Ma tutto ciò è solo apparenza. Quanto alle convenzioni, non si vede quale imprenditore sia così masochista da vincolarsi a un preciso programma di assunzioni, quanto l'unica concessione che può ottenere in contropartita è la «facoltà di assumere con richiesta nominativa una quota dei lavoratori per i quali sarebbe prevista la richiesta numerica». E i casi nei quali l'imprenditore è soggetto all'obbligo della richiesta numerica, già ridotti al minimo con la legge n. 863/84, sono, con questo Ddl, ulteriormente ridotti.

Quanto agli esperimenti pilota e alle agenzie di lavoro, da un lato si crea un organo — appunto l'agenzia — che non ha alcun potere o strumento di azione; dall'altro l'esperimento si risolve nella possibilità che la Commissione regionale per l'impiego proponga «deroga» ai vincoli esistenti per le imprese in materia di assunzione dei lavoratori, quando

— come abbiamo già visto — questi vincoli sono pressoché inesistenti.

È evidente, dunque, che, al di là delle apparenze, la scelta politica della maggioranza va nella direzione della più completa liberalizzazione del mercato del lavoro. Ma quel che è più grave è che questa scelta avvenga non alla luce del sole, dichiarandola esplicitamente e confrontandosi apertamente con l'altra sopra brevemente riassunta, ma parlando al gioco politico e presentandosi sotto le mentite spoglie della creazione di strumenti per una politica attiva del lavoro».

La ragione vera di questo autentico pasticcio è che consistenti settori della maggioranza hanno a cuore gli interessi della burocrazia del collocamento, mentre una coerente scelta politica avrebbe avuto come corollario l'abolizione pura e semplice del collocamento pubblico. Il compromesso, dunque, tra gli interessi degli imprenditori alla libera selezione della forza lavoro da assumere e gli interessi della burocrazia ministeriale, è stato quello di mantenere in vita un complesso apparato burocratico ed il tutto privato di ogni funzione. Gli unici interessi di cui non si è tenuto conto sono quelli dei lavoratori in cerca di occupazione.

GIOVANNI GAROFALO

Le risposte

Cara Unità, per ragioni di lavoro sono immigrato a Cirié con l'obbligo della residenza del dipendente dell'Amministrazione delle Poste; mentre, tutta la famiglia (sono sposato con due figli e moglie a carico), risiede a Bovino (FG), in attesa di un trasferimento a cui aspiro da 6 anni e che non arriva mai. Nelle ultime elezioni amministrative sono stato eletto consigliere del Comune di Bovino. Purtroppo, a causa della riunione del Consiglio, mi trovo di fronte a questi due problemi:

L'art. 13 della legge 7 dicembre 1985 n. 816 prevede che ai cittadini eletti spetta il rimborso per le sole spese di viaggio effettivamente sostenute entro i limiti del territorio provinciale per la partecipazione alle sedute. Vale a dire che potrei essere rimborsato delle poche migliaia di lire riguardanti il tragitto in provincia di Foggia, anziché delle centinaia di migliaia di lire che effettivamente spendo per recarmi al Consiglio.

L'art. 4, riguardante i permessi, dice che gli eletti hanno diritto di assentarsi dal servizio per l'intera giornata nella quale sono convocati i rispettivi consigli. E qui, secondo me, ci risiamo con le disparità: chi sta sul posto è avvantaggiato perché non ha problemi di viaggio, mentre io ho bisogno di 16 ore di viaggio per l'andata ed altrettante ore per il ritorno, e devo decurtare tali giorni dal congedo ordinario.

È giustificata un'interpretazione così restrittiva della legge citata? LOMBARDO LOMBARDO (Cirié - Torino)

Permessi e indennità degli amministratori locali

«Il terzo comma stabilisce infine che gli eletti nelle giunte comunali e provinciali, i presidenti e i vicepresidenti delle giunte esecutive delle comunità montane, i presidenti di aziende municipalizzate o provinciali con più di 50 dipendenti hanno diritto, oltre ai permessi di cui ai precedenti commi, di assentarsi dai rispettivi posti di lavoro per un massimo di 24 ore lavorative al mese, elevate a 48 ore per i sindaci e per i presidenti delle amministrazioni provinciali».

Tutte queste assenze sono integralmente retribuite con facoltà del datore di lavoro di chiedere all'Ente il rimborso di quanto erogato al lavoratore — e sono altresì previsti ulteriori permessi non retribuiti sino ad un massimo di 24 ore mensili, qualora risultino necessari per l'adempimento del mandato».

La stesura delle predette norme è chiarissima, e non dà conseguenze interpretative dubbie. Il lavoratore eletto in Enti molto distanti dal posto di lavoro risulta certamente sfavorito rispetto ai colleghi che non si trovano in questa situazione, e la nuova legge a ciò non pone alcun rimedio, se non in un ristretto ambito provinciale. Il problema è dunque quello di ulteriormente migliorare la legge, se ovviamente non esistono condizioni e volontà politiche.

«Il terzo comma stabilisce infine che gli eletti nelle giunte comunali e provinciali, i presidenti e i vicepresidenti delle giunte esecutive delle comunità montane, i presidenti di aziende municipalizzate o provinciali con più di 50 dipendenti hanno diritto, oltre ai permessi di cui ai precedenti commi, di assentarsi dai rispettivi posti di lavoro per un massimo di 24 ore lavorative al mese, elevate a 48 ore per i sindaci e per i presidenti delle amministrazioni provinciali».

Tutte queste assenze sono integralmente retribuite con facoltà del datore di lavoro di chiedere all'Ente il rimborso di quanto erogato al lavoratore — e sono altresì previsti ulteriori permessi non retribuiti sino ad un massimo di 24 ore mensili, qualora risultino necessari per l'adempimento del mandato».

La stesura delle predette norme è chiarissima, e non dà conseguenze interpretative dubbie. Il lavoratore eletto in Enti molto distanti dal posto di lavoro risulta certamente sfavorito rispetto ai colleghi che non si trovano in questa situazione, e la nuova legge a ciò non pone alcun rimedio, se non in un ristretto ambito provinciale. Il problema è dunque quello di ulteriormente migliorare la legge, se ovviamente non esistono condizioni e volontà politiche.

Da tempo si avvertiva la necessità di una nuova regolamentazione della materia relativa ai diritti dei lavoratori chiamati a ricoprire incarichi pubblici elettivi. La precedente normativa, infatti, si era via via rivelata insufficiente a tutelare particolarmente i lavoratori eletti alla carica di consigliere o assessore comunale e provinciale, e ciò sia per la manifesta esiguità delle indennità previste, che invece vengono rivalutate dalla nuova legge, sia a causa delle interpretazioni restrittive, ormai maggioritarie in giurisprudenza, del disposto dell'art. 32 dello Statuto dei lavoratori, carmine del sistema precedente. Quest'ultima norma prevedeva infatti il diritto dei lavoratori di assentarsi dal servizio «per il tempo stretta-

«Il terzo comma stabilisce infine che gli eletti nelle giunte comunali e provinciali, i presidenti e i vicepresidenti delle giunte esecutive delle comunità montane, i presidenti di aziende municipalizzate o provinciali con più di 50 dipendenti hanno diritto, oltre ai permessi di cui ai precedenti commi, di assentarsi dai rispettivi posti di lavoro per un massimo di 24 ore lavorative al mese, elevate a 48 ore per i sindaci e per i presidenti delle amministrazioni provinciali».

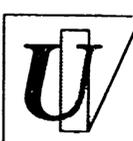
Tutte queste assenze sono integralmente retribuite con facoltà del datore di lavoro di chiedere all'Ente il rimborso di quanto erogato al lavoratore — e sono altresì previsti ulteriori permessi non retribuiti sino ad un massimo di 24 ore mensili, qualora risultino necessari per l'adempimento del mandato».

La stesura delle predette norme è chiarissima, e non dà conseguenze interpretative dubbie. Il lavoratore eletto in Enti molto distanti dal posto di lavoro risulta certamente sfavorito rispetto ai colleghi che non si trovano in questa situazione, e la nuova legge a ciò non pone alcun rimedio, se non in un ristretto ambito provinciale. Il problema è dunque quello di ulteriormente migliorare la legge, se ovviamente non esistono condizioni e volontà politiche.

Cina dei Ming

DURATA 16 giorni - TRASPORTO voli di linea PARTENZA 4 agosto QUOTA DI PARTECIPAZIONE LIRE 3.950.000

Un viaggio in Cina significa affacciarsi su una antichissima civiltà e su moderni modelli di organizzazione sociale, dove tutto è talmente diverso da quanto avete visto finora. Il calore meridionale di Canton e il tempio di Foshan, la gita in barca sul fiume Li Jiang a Guilin, la vivacità di Shanghai con la città vecchia, il porto, il Giardino del Mandarin



PER INFORMAZIONI
Unità vacanze
MILANO
Viale Feltrina 150, 75
Tel. (02) 64.24.55
ROMA
Via dei Lattini 19
Tel. (06) 49.50.141

Decio G. R. Carugati

Il vetro resta sempre il preferito

Il consumatore italiano preferisce il vetro. In una indagine condotta dall'Associazione Industriali del vetro sui contenitori per alimenti è risultato che la stragrande maggioranza degli intervistati lo considera un materiale «pulito». La somma delle caratteristiche che per l'imballaggio degli alimenti fanno preferire alla plastica, alle lattine, al tetra-brik si può sintetizzare in cinque qualità: è trasparente e consente di controllare a vista la qualità e l'integrità del prodotto conservato; è igienicamente sicuro (il contenitore sterilizzato e chiuso ermeticamente risulta inattaccabile da agenti microbici esterni); è considerato un materiale prezioso, si presenta bene, è inodore, e, aggiungiamo, non, il fatto di cinque volte riciclabile al 100%, ne fanno uno strumento di garanzia per la salute, la qualità degli alimenti, e la salvaguardia dell'ambiente.

In Italia ogni anno si producono 8 miliardi di pezzi di vetro cavo. Materiale inorganico, non metallico, perfettamente omogeneo e trasparente le sue capacità di conservazione degli alimenti sono ottimali. Il paragone con altri contenitori come Pvc e Pet (materiale plasti-

co), banda stagnata e alluminio (scatole e lattine), cartoni accoppiati (il tetra-brik) viene spontaneo: secondo uno studio condotto dall'Istituto d'Igiene dell'Università di Roma sulle acque minerali piatte conservate in contenitori plastici, dopo l'imbottigliamento si assiste a un fenomeno di proliferazione microbica. Se è vero, come hanno affermato ricercatori milanesi, che i germi isolati nelle acque minerali naturali non sono nocivi per il consumatore, è altrettanto evidente che un'acqua polimicrobica presenta spesso caratteristiche organolettiche peggiorate, tanto più in considerazione del fatto che quando sgorgano alla fonte sono invece batteriologicamente pure. In questi cambiamenti interviene il comportamento delle sostanze che compongono il materiale plastico. Del 3000 composti chimici che possono trovare impiego nella produzione del Pvc e Pet, soltanto 300 sono consentiti dalla normativa italiana, ma solo su alcuni di questi sono stati effettuati sistematici studi di tossicità.

Alcune ricerche, analoghe a quelle sui contenitori alternativi al vetro per le acque minerali, sono state eseguite

Il vetro è il più fedele amico dell'uomo: si ricupera, non si butta.



Assovetro - Assorecuperi

dalla stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari, sui succhi di frutta al 100%, in tetra-brik: nell'arancia dopo 4 mesi di immagazzinamento il colore imbrunisce leggermente mentre aroma e sapore perdono freschezza. Nel pompelmo il processo rilevato è più rapido, dopo due mesi si notano lievi alterazioni del colore e del sapore che si accentuano in modo sensibile dopo 4 mesi. In sostanza, il contenitore in cartone è permeabile all'aria e non consente quindi lunghe commercializzazioni.

Per quanto riguarda le lattine valga l'esempio del vino. Alimento «vivo», che subisce continue modificazioni anche durante la conservazione, in lattina le sue caratteristiche organolettiche si alterano. Alterazioni che il consumatore può non notare, anche perché non ha termini di confronto con il prodotto al momento del confezionamento, ma che provocano uno scadimento qualitativo.

Un'ultima lancia da spezzare in favore del vetro riguarda il capitolo salvaguardia dell'ambiente. In Europa si producono ogni anno 90 milioni di tonnellate di rifiuti solidi. Di questa enorme massa inquinante il 7% è rappresentato dalla voce ve-

tro, l'unico materiale però ad essere totalmente riciclabile. Il recupero e il riciclaggio del vetro sono uno dei pochi fiori all'occhiello della politica ecologica italiana, si calcola che nel 1985 siano state recuperate 467.000 tonnellate di rotame di vetro, pari al 20% della produzione totale annua di vetro cavo; ciò significa che una bottiglia su cinque viene riciclata con un risparmio medio compreso tra il 2,5 e il 3,1% dell'energia totale impiegata per la fusione delle materie prime con presenza di rotame al 10%. Un risparmio energetico che secondo uno studio del Cnr, se fosse calcolato tenendo conto delle economie indirette, cioè quei risparmi di energia che derivano dalla mancata produzione di materie prime e relativo trasporto, potrebbe risultare persino superiore al 24%, qualora il rotame di vetro utilizzato nella miscela vetrificabile raggiungesse l'80%. In conclusione si può dire che non solo nel rapporto fra igiene e qualità della conservazione alimentare il vetro risulta essere un materiale «garantito», ma lo è anche rispetto all'ambiente e alla salvaguardia dell'ecosistema, quando non venga riciclato, è degradabile e non inquinante.

Vera Paggi

Cosa offre il mercato

Conviene sempre comperare le uova

(P.F.) - Le recenti vicende relative ai cibi contaminati dalla nube di Chernobyl pare non abbia influito sull'andamento delle contrattazioni dei prodotti che compongono il paniere della spesa concepito secondo i criteri Istat. Alcuni di loro, infatti, come tutti i latticini e i formaggi, appartengono ad una delle «famiglie» più bersagliate dalle proibizioni precauzionali. Questo però non pare avrà effetti sui prezzi, che si manterranno stabili — secondo le previsioni — per i prossimi tre mesi, salvo solo il formaggio grana, il cui

mercato però non dipende, trattandosi di uno stagionato, dalla situazione della radioattività. Si prevede infatti che i prezzi del grana aumenteranno nel prossimo trimestre del 2,3%, per carenza di prodotto stagionato a magazzino. Piuttosto, le indicazioni di previsione per i prossimi tre mesi consigliano di indirizzare la spesa ad uso dispensa su olio di oliva ed extravergine di oliva. Infatti, meccanismi di aiuti Cee all'olivicoltura hanno fatto sì che i prezzi medi all'ingrosso abbiano registrato una diminuzione piuttosto

forte, intorno al 4,13% per l'olio d'oliva e del 3,08% per l'extravergine. Polché non si prevede prossimamente un recupero di queste diminuzioni, e l'olio ha un'alta conservabilità, è possibile oggi approfittare di questo andamento di mercato per farsi delle scorte. Per quanto riguarda altri prezzi in diminuzione, bisogna segnalare quelli delle uova, che hanno registrato all'ingrosso in maggio ben il 21,5% in meno, mentre un ulteriore 10% è prevedibile nel mese in corso. Sebbene le famiglie beneficino in misura limitata di questi cali di quotazione — che valgono anche per il pollame, a causa dei loro andamenti stagionali — certamente le aziende di trasformazione, di pasticceria e paste fresche soprattutto, ne risentono favorevolmente, senza certamente che ritocchino i prezzi al consumo, si

sa. Anzi, si ha la controprova osservando l'andamento dei prezzi della birra, forse l'unico prodotto che ha cantato vittoria, per così dire, dall'allarme radioattivo, combinato con l'estate anticipata, ritoccano all'insù i prezzi al consumo. Non sono percentuali alte, non toccano neppure l'1%, però sono significative del gioco di mercato. Altra conferma del fatto che solo raramente la caduta della domanda, nei generi alimentari, corrisponda a un calo delle quotazioni, si ha dal vino: nonostante il duro colpo — e proclamato giustamente dai produttori — della vicenda del metanolo, i prezzi del vino restano stabili. La politica dei produttori è chiara: tenere i magazzini anche pieni, pur di non perdere la faccia abbassando i prezzi. Le regole del gioco sono queste, ed è giusto che anche i consumatori ne siano coscienti.



«Salute à la Carte»: il cibo diventa gioia

fornelli questa possibilità. Sale, zucchero, pepe, peperoncino e spezie tutte male impiegate e correttivi di errori procedurali snaturano e impediscono il risultato. Occorre accorgersi che tanto nei prodotti della terra, come nelle carni, come nel pesce tutto è presente. Educare il palato alla sfumatura porta sicuramente a preparare cibo di buona cucina.

Circa duemilacinquecento anni fa, Ippocrate di Coa nel «della dieta» indicava determinante l'influenza dell'ambiente sull'uomo in termini di vero e proprio destino. E la sua concezione del vivente non un esplosivo insieme di organi ma, un tutt'uno. Le due formulazioni si integrano e conducono all'alimentazione in senso lato. Non esiste in natura edibile animale vegetale e minerale nocivo o favorevole in assoluto. Salvo elenchi riconosciuti all'unico (funghi velenosi ad esempio, ecc. ecc.).

Piuttosto se, ad esempio: fegato, intestino, stomaco ecc. ecc. sono uniti e finalizzati ad un unico comportamento armonico, i materiali ingeriti danneggiano o favoriscono l'intero essere e non solo una parte di esso. Ripeto importante a tale dire l'occasione da me vissuta in prima persona. L'inserto mensile «Salute à la Carte» che cura nell'edizione italiana di

«The Practitioner» della Edizione per la Janssen Farmaceutici, riletto in chiave nutrizionale dal Dr. Felice Tibaldi Chiesa, membro del «Council on epidemiology dell'American heart association», tiene conto delle premesse indicate. L'assenza di gabbie restrittive mi ha consentito di verificare con metodo quanto i materiali da me impiegati in cucina abbiano sapori così ben definiti che s'impongono alla mia stessa volontà di esaltarli o minimizzarli.

La filosofia della rubrica è la sostituzione della condizione penalizzante nella dietologia della patologia riconosciuta con una possibilità liberatoria. Come eliminare senza sale, senza zucchero ecc. ecc. così estratti, così umilianti? Il cibo invade l'intero fascio della percezione. Può essere infatti rimirato, odorato, toccato, gustato e, inoltre, muove all'ascolto della gioia dei commensali. Perché dare ad esso difficoltà di assunzione e tristezza di cerimonia?

Rispettando i materiali: l'ambiente inscindibile dall'uomo, le cotture sane, si possono istruire del menu all'interno dei quali sia facile scoprire la pertinenza allo stretto interesse personale. Non divieto ma scelta. D'altro canto non occorre affilazione patologica per usare il

buon senso. Mi sembra che su questo siamo tutti consenzienti. Pertanto le mie ricette sono una traccia, un invito, anzi una sfida. Sono sicuro si possano migliorare tenendo sempre presente il tenore del risultato: l'uomo. Le mie indicazioni riguardano l'interesse di quattro commensali. Il numero non è casuale. Assicura la buona esecuzione dei piatti e la simpatica conversazione a tavola.

Ecco un esempio di «Salute à la Carte». Informa che sui ciascun inserto di «The Practitioner» compaiono i suggerimenti di stretto personale riguardo:

LASAGNETTE CAROTE E ZUCCHINE: mettiamo su la spianatoia duecento grammi di farina a fontanella. Due uova intere al centro. Impastiamo bene e tiriamo la sfoglia con il mattarello. Lasciamo asciugare e tagliamo la pasta a quadretti di circa centimetri cinque per cinque. In una padella facciamo passare lentamente due carote a lunette e quindi due zucchine tagliate alla stessa maniera con tre noci di burro e alcuni piccoli ramolli di brodo vegetale. Bolliamo la pasta in acqua moderatamente salata e ritiriamola alla prima capriola. Disponiamo a petali su quattro piatti piani caldi e versiamo a condimento su le porzioni

le verdure passite.

VONGOLE CON FAGIOLI CANELLINI: facciamo ammollare centocinquanta grammi di fagioli canellini e cuociamoli dopo lentamente. Scolliamoli e conserviamo l'acqua di cottura. In una padella trecentocinquanta grammi di vongole freschissime con un ramaiolo piccolo di brodo di fagioli. Copchiamo e lasciamo aprire i molluschi a fiamma viva. Togliamo il coperchio, aggiungiamo i fagioli scollati e raddensiamo sempre a fuoco alto il fondo. Spolverizziamo di prezzemolo battuto fine e serviamo in fondine calde.

SORBETTO DI LIMONE E CREMA DI BANANE: passiamo al setaccio due piccole banane mature e allunghiamo il composto con mezzo litro di spremuto. Intiepidiamo a bagnomaria la crema ottenuta e disponiamola in quattro coppette. Al centro di ciascuna una pallina di buon sorbetto di limone.

VINO CONSIGLIATO: il rosso delle carote e il verde pallido delle zucchine profumano la pasta. I fagioli sponano l'umore delle vongole, il sorbetto di limone ammicca bianco nella crema di banane: rosata e morbida la Schiava di Faedo, vigneto Pianezzi.

Il prodotto dell'uomo, delle sue mani: il manufatto, esprime un tutt'uno che supera e soffre il vaglio critico, il giudizio della percezione e il computo razionale. Forma colore e contenuto concorrono al risultato qualitativo se legati da armonico intento e finalizzati ad esso. Scomposti e scordati se accozzati senza intendimento. Nel primo caso è il piacere della fruizione, nel secondo la ripulsa. Certamente tra l'ottimo e il pessimo intercorrono il discreto, il mediocre, il cattivo. Magra consolazione! In natura è diverso. Non è previsto l'intervento del pensante agente.

Pertanto terra e mare e cielo si fondono nel paesaggio, non saldano le diversità, escludono la ferita di giunzione. Il corpo umano, specie nella donna, sempre nuovo esempio, trattiene e libera squarci di ombra e di sole nel

materico spontaneo equilibrio di pieni e di vuoti. Seno, gambe e fianchi e braccia e viso non patiscono dramma di coesistenza. Nell'architettura prodotto dell'uomo è presente il risultato tende al superamento. E veniamo al cibo. Oggetto di caccia agli albori, procurato oggi: è confezione è manufatto. Quindi, nel rispetto delle componenti finalizzate rappresenta probabilità di totale armonico: è godimento è salute.

Occorre una parentesi musicale: Arturo Toscanini vantava la capacità di far risaltare nel pieno dell'orchestra la voce di ogni singolo strumento. Mirabile tensione di un'artista: peculiarità non isolata, equilibrio di peculiarità differenti finalizzate al più grande dei totali armonici: la musica. Proviamo, sia pur nella modestia dell'intenzione, a calare tra i