

Si estende l'acquacoltura intensiva

Gamberoni della Malesia freschi di giornata

GENOVA — Mangeremo gamberoni della Malesia, orate giapponesi, spardi tropicali. E saranno freschi di giornata perché arriveranno in un baleno dagli impianti nazionali di acquacoltura intensiva. L'ambiente nel mare di acque italiane di pesci e crostacei provenienti da altri climi e altri mari è uno dei mezzi che permettono di ridurre il passivo della bilancia commerciale (circa il 10% del deficit agricolo alimentare), di innovare radicalmente il settore della pesca e di offrire ai consumatori prodotti di buon pregio a costi competitivi.

Il nostro Paese è al sesto posto nella graduatoria internazionale degli importatori di specie ittiche: ogni anno acquistiamo all'estero quasi due milioni di quintali di pesce e 736 mila quintali di molluschi e crostacei. In proprio peschiamo 350 mila tonnellate, di cui solo un quarto negli allevamenti: si tratta in questo caso di circa 65 mila tonnellate di organismi acquatici, in maggioranza mitili (63%). Riusciamo persino ad esportare 22 mila tonnellate di trote, e in questo siamo al primo posto negli Stati; alcune produzioni di mitili (come quelli della Spezia) sono giustamente apprezzate dal gourmet. Ma è troppo poco per consolarci:

in realtà l'acquacoltura in Italia è in forte ritardo, nonostante i nostri 8 mila chilometri di coste, i 170 mila ettari di acque lacustri, gli 8 mila ettari di acque salmastre, le numerosissime sorgenti calde e fredde disseminate in tutto il Paese.

Le nuove tecnologie (vasche modulari, arricchitori di ossigeno, filtri biologici) rendono possibile un ulteriore impulso a questa attività praticata da millenni (nel 2000 avanti Cristo in Cina si allevavano carpe nelle risaie) e che già in numerosi Paesi ha assunto dimensioni industriali.

L'Enea ha avviato un vasto programma in questa direzione: «L'acquacoltura attraverso una fase di forte crescita in campo internazionale, e negli ultimi cinque anni la produzione mondiale è cresciuta del 60%», sostiene il dr. G. Picciurro, direttore dell'Unità Agrobiotecnologie dell'Enea. «Anche in Italia esistono serie possibilità di sviluppo per nuove attività imprenditoriali. Ma questo settore accusa un netto distacco tra la ricerca e i problemi tecnologici del comparto produttivo: non abbiamo avuto un'azione parallela sia nel campo del trasferimento di tecnologie biologiche e industriali alle imprese, sia in quello della ricerca per assicurare un ri-



caduta di "know how" nella "sottosistema acquacoltura" tale da garantirne l'aggiornamento e l'evoluzione tecnologica.

È in corso un censimento di tutti gli impianti esistenti nel Paese, si sperimentano modelli produttivi e di gestione da offrire agli imprenditori medio-piccoli, spesso alle prese con seri problemi di economicità, c'è in programma la creazione di un sistema informativo periferico. L'impegno più rilevante è soddisfare la richiesta di novellame proveniente dagli allevamenti intensivi: solo per sfruttare al massimo le potenzialità dell'impianto Elm di Torre Mozza, nella penisola Salentina, occorrono annualmente più di 400 mila avannotti di spigola e di orata, che vengono regolarmente acquistati all'estero.

L'Enea punta dunque al potenziamento degli impianti di primo allevamento larvale, alla costruzione di nuove avvanoterie regionali, alla creazione in laboratorio di mangimi bilanciati ad alto rendimento capaci di migliorare gli indici d'ingrasso dei pesci, al riciclo delle acque, alla formazione di un nucleo di esperti in grado di fronteggiare i problemi «ittosanitari» (epide-

mi negli allevamenti).

Ma si guarda con grandi speranze all'importazione di nuove specie: «Da due anni è in corso un programma specifico», spiega il dr. Picciurro. «Abbiamo introdotto dalla Malesia un gamberone perenne di cui larve, a crescita molto rapida, sono state seminate con successo in impianti della Toscana e della Puglia. Sempre in Puglia, e per la prima volta in Europa, si sta sviluppando positivamente la possibilità di allevare la specie ittica più pregiata in acquacoltura: l'orata giapponese "Crysopteryx major". A Marsala sono in corso ricerche sull'allevamento di mangimi bilanciati ad alto rendimento capaci di migliorare gli indici d'ingrasso dei pesci, al riciclo delle acque, alla formazione di un nucleo di esperti in grado di fronteggiare i problemi «ittosanitari» (epide-

mi negli allevamenti).

dranno in porto solo se i finanziamenti pubblici destinati al settore, e pare siano non disprezzabili, verranno orientati nella direzione giusta.

«La Comunità Europea e il nostro governo dispongono di sostanziosi fondi: ma la nostra preoccupazione è che vengano distribuiti a pioggia, senza una adeguata selezione delle iniziative da sostenere», afferma Mauro Massuello, presidente delle cooperative liguri della pesca. «Questo è un rischio assolutamente da evitare. Oggi c'è una nuova generazione di imprenditori pronta a rischiare e ad investire: ma per quanto riguarda l'allevamento intensivo siamo quasi all'anno zero. I nostri problemi riguardano soprattutto le tecnologie e la mangimistica: la mortalità è ancora elevata; i prezzi dei mangimi sono spesso proibitivi, insomma non riusciamo ancora a produrre "in batteria" pesci marini di pezzatura adeguata a costi competitivi. Non a caso il commercio ittico è diffusissimo dal Portogallo al Giappone: dove, in un'area di 10 mila chilometri quadrati, bastano dodici ore per rifornire il mercato di Milano di gamberi dall'estremo Oriente e grazie ad una iniziativa del consorzio "Iticus" facciamo arrivare agra vite dalla Sardegna con voli Aitalia».

La diffusione di moderni allevamenti, insomma, risulterebbe in un solo colpo a farci risparmiare miliardi di dollari e a garantire ai consumatori pesci freschi a buon mercato, ma la strada è ancora lunga, e si scontra con interessi e rendite di posizione difficili da sconfiggere.

Pierluigi Ghiggi

LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

IN UN precedente numero di questa rubrica si è dato un primo sguardo alle novità che il Ddl n. 1537 dell'ottobre 1985, primo firmatario il sen. Giugni, intende introdurre in materia di licenziamenti individuali (oltre che di licenziamenti collettivi e di diritti sindacali nelle minori imprese). È forse opportuno riprendere il discorso, anche alla luce del dibattito svoltosi recentemente a Firenze, ad iniziativa della Cgil regionale toscana, su tale argomento, presente lo stesso sen. Giugni. In tale occasione è emerso anzitutto il convincimento che un'adeguata tutela giuridica dei lavoratori passa oggi attraverso la contrattazione ed il controllo di quelle forme di lavoro, come il contratto a termine e il contratto di formazione-lavoro, che attualmente costituiscono una larga quota delle assunzioni, e così si fa ricorso da parte delle imprese — in presenza di rilevanti incentivi, ed in assenza di un'efficace regolamentazione — in modo spesso del tutto artificioso, al di fuori dell'effettiva intensificazione dell'attività aziendale, per evitare i limiti dell'effettiva presenza di esigenze formative. Si assiste quindi alla istituzionalizzazione del precariato, di fronte alla quale la tutela contro i licenziamenti finisce per rappresentare un guscio vuoto.

Licenziamenti: ancora sul Ddl Giugni

ne individuale e separata.

IL SEN. GIUGNI ha mostrato di avere ben presenti queste connotazioni regressive del Ddl, così come quelle collegiate all'allargamento della nozione di impresa artigiana, di cui alla recente legge-quadro: ma l'approvazione di quest'ultima legge da parte di tutti i gruppi, pur in presenza di non inconsistenti critiche al testo normativo, sarebbe a suo avviso indice di una volontà politica generale tesa a non allargare (ma anzi, a restringere) le tutele, a vantaggio delle imprese di minore dimensione; non si crede fino in fondo che le forze politiche sensibili ai valori del lavoro ritengano davvero buona politica un simile ritorno all'indietro, verso la soggezione dei lavoratori alla piena discrezionalità imprenditoriale. Perché il ritorno all'indietro, alzando la soglia da quindici a diciannove, e da cinque a diciannove per gli agricoli, sarebbe davvero sensibile, tanto più aggiungendosi la possibilità di licenziare a discrezione i lavoratori alla piena discrezionalità imprenditoriale. Perché il ritorno all'indietro, alzando la soglia da quindici a diciannove, e da cinque a diciannove per gli agricoli, sarebbe davvero sensibile, tanto più aggiungendosi la possibilità di licenziare a discrezione i lavoratori alla piena discrezionalità imprenditoriale.

Il Ddl Giugni, nello spostare la decorrenza della prescrizione dei diritti dei lavoratori (il termine entro il quale un diritto si estingue perché non azionato, e che decorre appunto da quando può essere fatto valere) al momento terminale del rapporto, se da un lato è atto a consentire una «resa dei conti» finale, senza pregiudizi in corso di lavoro, tuttavia è indice di una preoccupante tendenza, ad assecondare la creazione di un rapporto di lavoro poco garantito e molto di rado pesato e soggetto a momenti discrezionali, nel quale, appunto, si facciano i conti in fondo. Tendenze che, come tale, non può trovare accoglienza da parte di chi crede nelle garanzie dinamiche a favore dei lavoratori.

GIUSEPPE SORESINA (giudice del lavoro)

Le lettere

Contro il «paradiso sindacale» delle Società consorziate

Spett. Unità, rimetto per l'eventuale pubblicazione nella vostra rubrica l'aggiunta sentenza del Pretore di Senigallia che ha affermato il principio della responsabilità della società holding per i rapporti di lavoro intercorrenti con le Società consorziate ritenendo unica la figura del datore di lavoro.

La fattispecie la «Manifattura di Senigallia» S.p.A. causa dell'anticipato scioglimento della Società, che avrebbe determinato la cessazione dell'attività, aveva licenziato tutti i dipendenti (oltre novanta) che impugnavano davanti al Pretore il licenziamento contestando: a) l'insufficienza della messa in liquidazione della Società prima della omologazione del Tribunale; b) l'ubbidienza della richiesta di Cas-sa integrazione anche in relazione delle clausole del contratto collettivo di settore flessibile e abbassamento; c) l'insufficiente della Direzione (C.c. n. 75/129); d) il mancato esperimento delle procedure di riduzione del personale ex accordo interconfederale 5/5/1965.

Alla prima udienza i ricorrenti precisavano che l'accordo 5/5/1965 doveva ritenersi applicabile in quanto seppure formalmente il licenziamento era stato giustificato come cessazione d'attività; di fatto si trattava di ristrutturazione di attività lavorativa all'interno delle consorziate «Ragno», essendo state trasferite le lavorazioni della Manifattura di Senigallia presso altre manifatture del gruppo così che il datore di lavoro effettivo doveva essere individuato nelle Società Ragno controllanti — Ragno Holding S.p.A. e Maglieria Ragno S.p.A. —, che della Manifattura di Senigallia avevano l'assoluto controllo, producendo documentazione relativa all'intreccio delle

Quel dolce che viene dall'oriente



Dal nostro inviato CIVIDALE — Proviene dall'Est, la sua origine è sicuramente slava. È la «gubana», che qualcuno ha voluto definire il panettone dei friulani. Ma se è vero che in Friuli, particolarmente nelle Valli del Natosone, conosce una popolarità ed una diffusione che nulla hanno da invidiare con il più noto dolce meneghino è altrettanto vero che a differenza di questi la «gubana» è composta, nell'involtino di pasta frolla racchiude tante cose e tutte buone.

Il suo nome deriva da un verbo «gubati» che nelle diverse lingue slave significa avvolgere, torcere. Arriva da lontano, ma le sue origini locali le affonda nella tradizione popolare delle verdi valli attraversate dal Natosone. Nella zona pedemontana, fino a Udine, la Pasqua era festeggiata con la gubana. Allora, come oggi, ogni festa, ogni occasione è buona per gustarne un trancio.

Preparata secondo l'antica ricetta casalinga la gubana si presenta, avvolta su se stessa, con la tipica forma di chiochiera. Fatta di pasta lievitata racchiude un ripieno di tantissimi tipi di frutta

secca. Noci, noccioline, pinoli, uva sultanina, amaretti, uova fresche, burro naturale, farina, olio di soia, zucchero e tutti gli altri ingredienti (se ne contano ben 18) vengono amalgamati con antica sapienza. Assolutamente priva di conservanti e coloranti, se lasciata nella sua confezione originale, lontana da fonti di calore, la gubana mantiene inalterata fragranza e bontà anche per mesi. Leggera e nutriente la gubana è consigliata per il suo elevato contenuto di vitamina A e di ferro.

Ideale per la prima colazione o per l'ora del the la gubana è insostituibile a chiusura del pranzo. Il vino che l'accompagnerà dovrà essere bianco, amabile, di notevole struttura ed importanza per bilanciare il gusto dolce, ma ricco, pieno e variegato della gubana. Verduzzo, quindi, di Ramandolo, di Nimis, di Savorgnano, più o meno dolce, alla temperatura di servizio rispettivamente di 8-10°C.

Nel caso si trovasse la pasta un po' asciutta è sufficiente inaffiarla con un po' di grappa o meglio ancora con dello slivovitz o del rum.

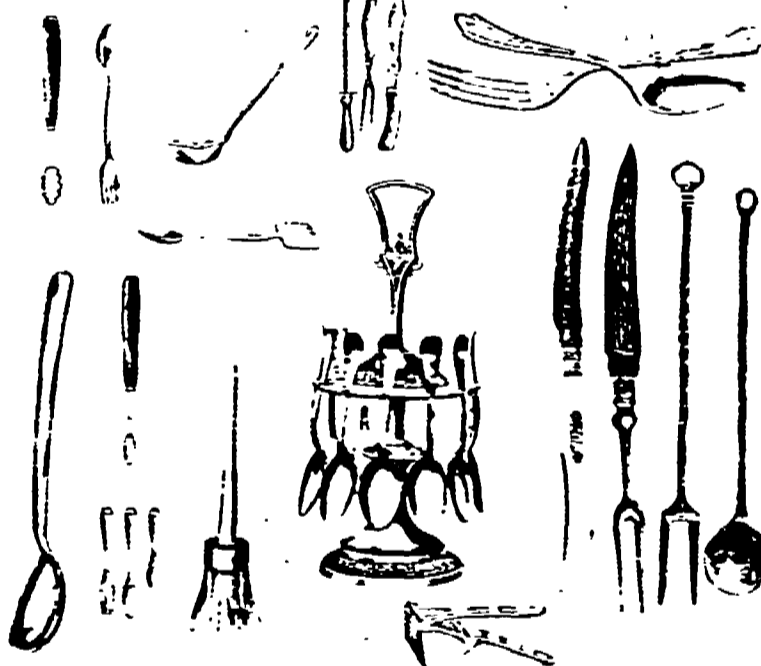
Per chi preferisce tentare la sorte facendosi da solo piuttosto che acquistarla bell'e pronta ecco una indicazione.

Pasta: un chilo di farina, un chilo di burro, 280 grammi di mandorle pestate, 280 grammi di zucchero, 280 grammi di noci, 10 arancini, una buccia di limone, 280 grammi di uva sultanina. Allargata la pasta si stende il ripieno che prima viene mescolato con succo d'arancio e rum. L'uva sultanina deve essere messa per alcuni giorni «a bagno» nel rum. Quando si mette nel forno si unge il tutto con albume d'uovo. Le dosi sono indicative perché le gubane più ricche e più gustose

Silvano Goruppi

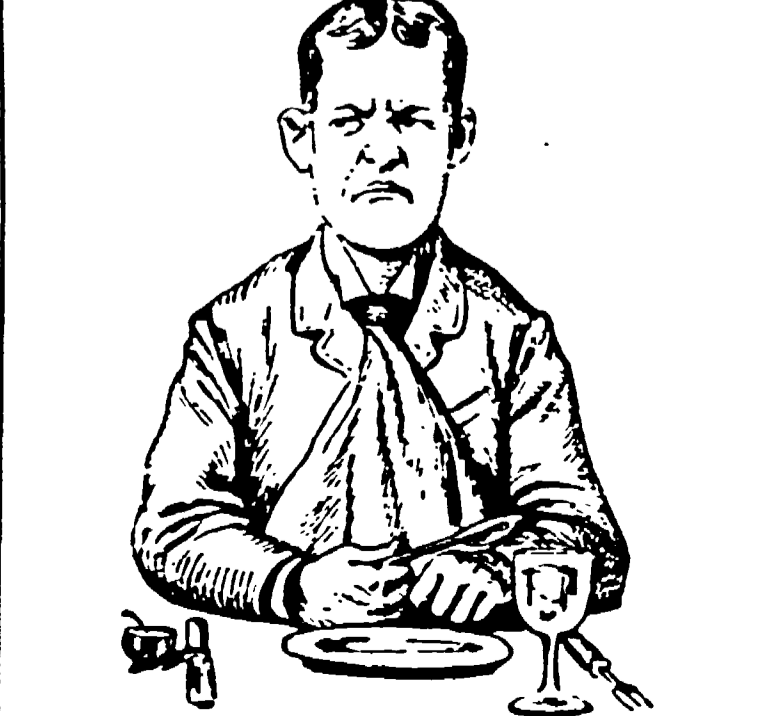
Estate: montagne di piatti e bicchieri usa e getta

Di solito si impara ad apprezzarli in estate, quando arriva il momento della scampagnata, o della gita di un paio di giorni, di solito in montagna, tra le malghe, i cosiddetti usa e getta, piatti, bicchieri e contenitori vari, continuano a riscuotere il gradimento dei consumatori anche in occasioni più tradizionali di uso. Le materie prime con cui questi prodotti vengono fabbricati sono essenzialmente di due tipi, carta e plastica. Per i contenitori attenti all'inquinamento ambientale pare però che la strada sia una sola, utilizzare i prodotti di derivazione cartacea. «Lo sappiamo anche noi che la plastica inquinata», dicono alla StyL Magic di Treviso, una delle aziende leader su questo mercato — e per questo su ogni confezione apponiamo un bollino per invitare, se non civili, a non lasciare ad essere altro, e non lasciare un altro residuo del picnic. D'altra parte, il favore della clientela verso la plastica deriva senz'altro dal prezzo più contenuto, «complessivamente, tra plastica e cartone, gli italiani spendono ogni anno 280 miliardi, di cui la metà circa riferisce alla ristorazione collettiva e il resto alle famiglie. Su questi ultimi 140 miliardi la metà è destinata ai piatti, il 25% ai bicchieri, il 10% alle vaschette e il 5% alla posateria. Dal punto di vista produttivo e della sicurezza igienica per il consumatore, non ci sono problemi, dal momento che la produzione è completamente meccanizzata e fa uscire i prodotti sterilizzati e



confezionati casuali, c'è la possibilità per i piatti decorati in cartone e poi ricoperti di un leggero film trasparente, che la stampa sottostante ceda molecole di pigmento inorganico. Ma questo può succedere se le confezioni vengono tenute in casa per molto tempo a temperature molto alte. Per legge, invece, il piatto in cartoncino stampato deve avere caratteristiche costruttive ben precise, tra cui, oltre allo strato protettivo sulla stampa, deve avere una particolare tenuta, specie in relazione con la temperatura. L'andamento del mercato attualmente indica che è in calo il consumo dei cosiddetti piatti «veloci», quei sottilissimi piatti di plastica leggera che venivano appoggiati sul piatto multistrato o anche di carta, e che venivano usati per i picnici scomodi, sono stati sostituiti da quelli più solidi e possibilmente eleganti e decorati. Vediamo che dal comportamento d'acquisto dei consumatori promossa dalla rivista *Largo Consumo*, ha rivelato che colore e disegno sono fattori condizionanti all'acquisto per il 50% dei clienti, subito dopo il prezzo, che incide per l'80% degli interpellati come fattore

Patrizia Romagnoli



Cosa offre il mercato

Per tutta l'estate i prezzi non calano

(P.R.) - Prezzi stabili: perché, visto che i prezzi all'ingrosso sono calati, per la prima volta dopo quasi vent'anni? Perché il consumatore finale non riesce a beneficiare della riduzione del tasso di inflazione? I dati statistici e le previsioni mensili sull'andamento dei prezzi dicono che per tutta l'estate i prezzi resteranno stabili. Ciò significa quindi che la diminuzione complessiva non si ripercuote alla fine del ciclo. Accusare tout court i commercianti di essere ladri è troppo facile qualunque sia. Secondo alcuni operatori della grande distribuzione che abbiamo interpellato, il mancato vantaggio per il consumatore è causato da una serie di fattori. Anzitutto, le case produttrici, abituate da anni ad aumentare i loro listini, anche più del necessario, in previsione di inflazione oscillante, oggi non provano al passo opposto, cioè a diminuirli. Piuttosto, li lasciano stabili. Al di là

della contrattazione commerciale sulla formazione del prezzo finale incidono altri fattori, che, effettivamente, non hanno molto a che fare con l'abbassamento del tasso di inflazione registrato negli ultimi mesi. Ad esempio, dalla netta diminuzione della bolletta petrolifera hanno tratto vantaggio i produttori piuttosto che i commercianti, i cui costi energetici costituiscono una voce poco consistente in bilancio. Inoltre, il dollaro, visto che i pagamenti effettuati dalla distribuzione avvengono comunque in lire. Se poi aggiungiamo alcuni costi aggiuntivi, che hanno appesantito gli oneri a carico dei dettaglianti, come i prezzi degli affitti, liberalizzati e di conseguenza aumentati, vediamo che il fatto che il commercio tradizionale ha potuto recuperare da una parte l'ha perso sotto forma di costi nuovi. In più, gli operatori sono in attesa del nuovo contratto per i lavoratori del settore, che si prevede dovrà premiare la professionalità, con relativa incidenza sui costi. Pare quindi che la struttura del sistema distributivo rallenti di molto il processo di adeguamento dei prezzi tra produzione e consumo. Tutto ciò riporta a un problema più generale, che riguarda le arretratezze di commercio in Italia, la difficoltà di allargare alla pleora di piccoli negozi che tuttora sopravvivono le linee generali di tendenza che volta per volta vengono rilevate, la forbice tra ingrosso e dettaglio resta sempre alta, e lo rimarrà fin quando la struttura distributiva non sarà più snella ed efficiente. Va detto che comunque nel settore sono in alto ristrutturazioni ampie, tendenti a rendere efficiente ed efficace il rapporto tra ingrosso e dettaglio, e a ridurre la forbice tra ingrosso e dettaglio, e a ridurre la forbice tra ingrosso e dettaglio, e a ridurre la forbice tra ingrosso e dettaglio.

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoncini, giudice, responsabile e coordinatore; Piergianni Alleva, avvocato CdL di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nyrance Moshi e Iacopo Malegugini, avvocati CdL di Milano; Saverio Nigro, avvocato CdL di Roma; Nino Raffone, avvocato CdL di Torino.