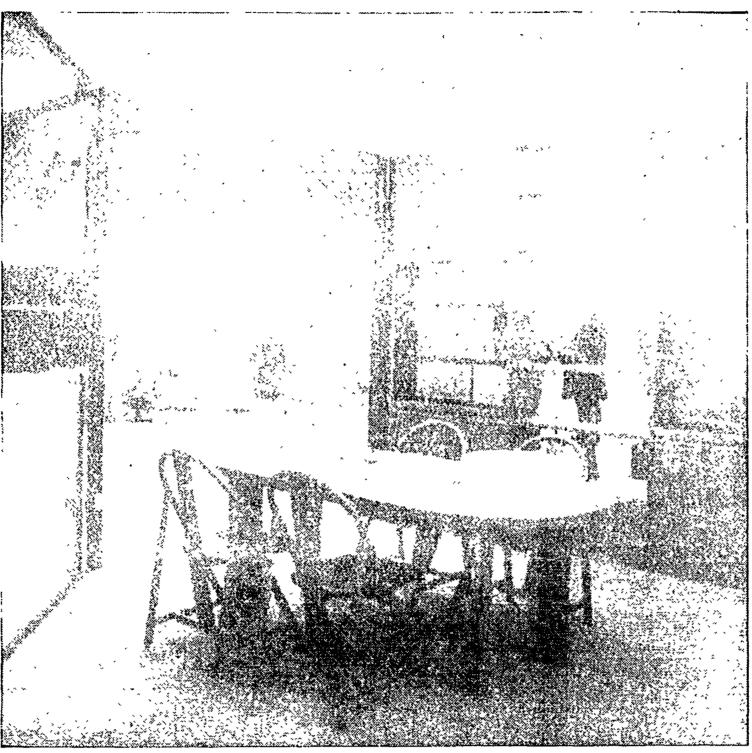
ALIMENTAZIONE CONSUMI

Per pagare meno tasse il «prosumer» si costruisce mobili in casa

Il mobile in kit ha finora catturato il 40% delle vendite totali di mobili in Gran Bretagna, il 30% nei Paesi Scandinavi, il 15% in Germania e il 10% in Francia. In Italia non ci sono ancora dati precisi, ma si può ipotizzare solo il 5%. Eppure il bricolage, o fai da te che dir si voglia ha conquistato altrove tanta gente, da indurre i ricercatori sociali americani a coniare un nuovo termine per identificate questa figura: «prosumer», una sintesi tra «producer», produttore, e «consumer», consumatore. In Italia, il prosumer certamente esiste già, ma è localizzato prevalentemente in alcune zone: nord e centro nord, grandi città. Ne fa fede la stessa collocazione geografica dei negozi di hobbystica in genere e delle case produttrici. Il prosumer è per il 90% un uomo tra i 25 e i 40 anni, sposato, con casa in proprietà e un reddito medio alto. Le motivazioni che, all'estero prima che in Italia, hanno portato alla passione del fai da te - e al relativo giro d'affari, piuttosto importante a giudicare dalle percentuali che abbiamo riportato — vanno ricercate in diverse direzioni. Prima di tutto, la scarsità e il costo crescente di artigiani specializzati. Poi il piacere della creatività e della diversificazione: chi si trova a fare lavori insoddisfacenti, o, diversamente, a non potere esercitare la propria manualità in mansioni sempre più automatizzate, trova soddisfazione a trafficare con cacciaviti e martello, e a creare oggetti analoghi ma diversi da quelli della produzione strettamente di serie. In più, bisogna aggiungere la riduzione della quantità di tempo destinata al lavoro retribuito e conseguente aumento del tempo libero. Addirittura, nei Paesi Scandinavi, ad alto reddito e ad 🕴 rispetto al mobile tradizionale) ei sono la bellezza di altri alte quote di tassazione, si è collegato l'aumento del fai te con quello dell'imposizione fiscale, per cui molte persone hanno preferito rinunciare a una certa quota di lavoro retribuito per destinare il tempo così ricavato all'autoproduzione, detassata, di alcuni beni necessari. In Italia, coloro che si dedicano al fai-da-te possono essere classificati in tre gruppi: praticanti semi-professionisti, in sostanza persone che si dedicano a un secondo lavoro di tipo artigianale; gli hobbysti — si stima siano circa



assai rilevante, circa cinque milioni, ma difficilmente individuabili. Proprio per conquistare questa fascia di mercato, in un Paese che soffre meno dei suoi vicini europei di carenza di artigiani professionalizzati, si sta ristrutturando la rete distributiva in funzione dei principali settori del fai da te. Insieme al mobile vero e proprio, di cui si diceva (e i cui prezzi sono inferiori del 10/15% sedici settori in continua espansione. Senza citarli tutti, ricordiamo l'edilizia, il giardinaggio, la decorazione, l'arredo bagno, l'auto e l'enologia. A causa di certe lentezze della burocrazia a recepire il fenomeno del «prosumerismo, finora sono state indirettamente ostacolate le aperture di negozi specializzati sullo spettro completo del fai da te: è più frequente reperire separatamente la ferramenta dal negozio di mobili da montare, talchè chi voglia avvitare le poche viti che tengono insieme uno scaf-500.000 in tutto — che considerano il fai da te una forma | fale, deve cambiare negozio per trovare gli attrezzi ne-

Il monopiatto è sufficiente

per combattere il sovrappeso

di autorealizzazione; e infine gli occasionali, in numero | cessari. Anche la grande distribuzione finora non si adeguata alle esigenze emergenti, mantenendo assortimenti limitati per potere garantire prezzi bassi in mancanza di giro d'affari appetibile. Attualmente esistono già alcune catene di negozi, funzionanti col metodo del franchising (cioè di uniformità di marchio ma con la gestione affidata al singolo punto vendita e non alla casa madre) in cui si comincia ad applicare anche la tecnica di vendita adottata in altri Paesi: assortimento completo e soprattutto tante «istruzioni per l'uso»: risulta infatti che gli italiani hanno maggior «soggezione», rispetto ad altri europei, di fronte agli attrezzi per bricolage. Opuscoli illustrativi, audiovisivi, personale di vendita gentile e disponibile ovvieranno sempre più, nel futuro, alla scarsità di ore dedicate alle «applicazioni tecniche» nelle scuole

Patrizia Romagnoli

Il monopiatto (o piatto unico) risolve in maniera brillante, veloce e pratica il pasto della famiglia anche d'estate. Esso è a volte la soluzione economica utile per consumare gli avanzi dei pasti precedenti. Non si devono però, pur di libera-re la dispensa, unire le rimanenze più disparate. La cucina tradizionale del passato, con i suoi piatti tipici di pasta e fagioli, di pasta e fave, di pasta e ceci, di riso e lenticchie, di riso e piselli e così via attraverso innumerevoli altri accostamenti viene in aiuto a chi, con cibi meno elaborati e più semplici, vuole avere a disposizione piatti alternativi alla solita pasta asciutta raffinata e supercondita e alla solita bistecca. Comunque vi sono anche altri esempi di monopiatto; basti pensare alla pasta all'uovo ed ai dolci casalinghi, dimenticati a lungo per la mancanza di tempo da trascorrere in cucina e per l'assenso dato senza alcuna riserva agli alimenti proposti dal con-

sumismo. Nell'alimentazione giornaliera 200-250 grammi di pasta all'uovo condita con formaggio grattugiato, olio di oliva e salsa di pomodoro è sufficiente da sola, cercando di non eccedere mai oltre misura, a soddisfare l'appetito e a coprire il fabbisogno calorico di un pasto. Un'insalata cru-da o alcuni frutti di stagione completano l'apporto di elementi minerali, vitami-

ne, fermenti e fibre. I dolci preparati in casa con ingredienti completi di ogni loro costituente (uova, latte, farina, frutta, miele) sono un monopiatto che consente di restare nei limiti di una alimentazione razionale ed equilibrata. Il sovrappeso dipende dall'eccesso calorico globale e mai da una saltuaria razione di dolce in sostituzione di altri alimenti.

Ravioli di ortica - Si lessa 1/2 kg di ortica, si strizza e si trita in maniera molto sottile. A questo si aggiungono 3 hg di ricotta, 1 hg di parmigiano grattugiato, sale quanto basta, l'odore della noce

molto bene legando il tutto | si dispongono ben allineati i | tarli facendo aderire tra lo- | dante parmigiano grattugiamucchietti in cui è stato sudfrattempo la sfoglia con 5 hg diviso l'impasto. Si copre il sito tagliapasta si tagliano di farina integrale e con 5 tutto con l'altra metà e si così i ravioli. Si cuociono in calorie per cui 5 hg 200 kcal;

ro le due stoglie. Con l'appoglio schiacciato Si mescola | Su una metà della sfoglia | no ai mucchietti per delimi- | no con olio di oliva e abbon- | svolge 328 calorie per cui 3 | due esempi).

hg 984 kcal; 1 hg di parmigiano svolge 374 kcal; 1 uovo intero svolge circa 100 ca-lorie per cui 3 uova 300 kcal; I hg di sfoglia all'uovo svolge 400 calorie per cui 5 hg 2000 kcal. Olio di oliva e for-maggio per condire, en-trambi in quantità a piacere non meno di 650 kcal. Totale 4508 kcal. Questa ricetta è valida per 5 persone a cui offre 901 calorie.

Torta di mele al miele Le mele ben mature (nella quantità di un chilogrammo) si sbucciano. si detorsolano si tagliano a fettine sottili e piccole e si pongono in un recipiente adeguato. Ad esse si aggiungono, agitando continuamente, un pizzico di sale, 4 uova intere, due ettogrammi di farina integrale, la buccia grattugiata di mezzo limone, un bicchieri no di brandy, tre cucchiai di olio di mais, due ettogrammi e mezzo di miele, un cuc chiaino scarso di lievito di birra e tanto latte quanto serve per ottenere un impasto sufficientemente morbido. Si versa quindi nello stampo per dolci, precedentemente unto e spolverato con pane grattugiato, e si lascia riposare per 15-20 minuti, a temperatura ambiente, prima di mettere nel forno ben caldo.

La torta sarà cotta soltan to quando, forando in pro fondità la crosta dorata. denti della forchetta usci ranno ben netti.

Un hg di mele svolge 45 calorie per cui 1 kg 450 kcal l uovo intero svolge 100 calorie per cui 4 uova 400 kcal; I hg di farina integrale svolge 321 calorie per cui 2 hg 642 kcal; 1 bicchierino d brandy 50 kcal; 1 cucchiaio d'olio svolge 90 calorie per cui 3 cucchiai 270 kcal; 1 hg di miele svolge 303 calorie per cui 2,5 hg 757 kcal; 1 hg di latte svolge 60 calorie per cui 2 hg 120 kcal. Totale 2689 kcal. Questa ricetta è valida per tre persone a cui offre 896 calorie.

Il testo è tratto dal «Quaderno» n. 8 dell'Assessorato all'agricoltura e alimentazione della Regione Emilia

LEGGI **E CONTRATTI**

filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

Siamo d'estate, e organizzlamo anche noi, per i nostri lettori, un gioco del tipo di quelli presentati dalle più diffuse riviste.

Immaginiamo che un lavoratore occupato presso una delle ditte che mescolavano vino e metanolo, dubitando della genuinità e della pericolosità del cocktail anche se ignaro delle sue pericolosissime conseguenze, avanzi critiche sull'operato del datore di lavoro, esponendo magari le critiche e i dubbi in un esposto alla magistratura.

Questo lavoratore. a) deve essere considerato un benemerito perché, sia pure non consapevolmente, ha salvato la vita a parecchie persone; b) deve essere considerato una persona che comunque esercita un intangibile diritto di critica, avanzando seri dubbi che devono comunque essere verificati; c) deve essere considerato un lavoratore poco affidabile che viola il rapporto fiduciario col datore di lavoro e quindi diventa incompatibile prosecuzione del rapporto

Confrontate ora la vostra risposta con quella della Corte di Cassazione, la quale però non gioca ma emette sentenze (in questo caso la sentenza n. 1173 del 25.2.1986).

Con la citata sentenza la Suprema Corte ha esaminato il tema del diritto di critica del dipendente nei confronti del proprio datore di lavoro, affermando che questo diritto, se anche astrattamente esercitabile, deve atteggiarsi «in modo particolare a ragione degli obblighi di collaborazione, fedeltà e subordinazione», ossia deve ampiamente autolimitarsı. Se dopo questa censura il lavoratore ha ancora voglia di criticare, bisogna distinguere tra una critica espressa nell'interno dell'azienda, che è ammissibile solo nel caso sia rivolta a criticare le modalità di esercizio dell'attività imprenditoriale che

Diritto di critica del dipendente e giochi estivi

si riflettono sulle condizioni di salute e di lavoro dei dipendenti. Ancora più limitato, tuttavia, è il diritto di critica espresso all'esterno dell'azienda: in questo caso - prosegue sempre la Cassazione — non importa tanto accertare se i fatti denunciati slano veri, ma se la loro diffusione abbia arrecato danni alla reputazione dell'azienda e dei dirigenti; se le modalità di diffusione siano da ritenere adeguate a ragioni di ordine generale; se i fatti propalati siano stati valutati con prudenza da chi li denuncia (ad esempio se il vino al metanolo anziché la morte avesse arrecato un semplice mal di pancia ogni critica sarebbe stata eccessiva e quindi inammissibile), e

via limitando. La sentenza conclude con l'affermazione che queste valutazioni, ove si scontrino con l'elemento fiduciario insito nel rapporto di lavoro, posso-no rendere incompatibile l'esistenza del rapporto stesso e quindi giustificare il licenziamento: e con ciò è servito anche chi si ostina a ritenere che nel rapporto di lavoro si scambino energie lavorative con una retribuzione, e che non si acquisti alcuna complicità o peggio ancora alcuna connivenza.

Quello che più impressiona

nella sentenza è la mancanza di qualsiasi accenno alle modalità di esercizio del diritto di critica, come se fosse la stessa cosa sparlare della propria azienda in modo anonimo o presso ditte concorrenti, o esporre fatti certi alla magistratura cui spetta il compito di esaminarli, assumendosi così il denunciante la respon-

sabilità di quanto afferma. Così pure nella sentenza sembra essere elemento trascurabile la verità dei fatti denunciati, in quanto in ogni caso anche la verità dei fatti non deve intaccare l'immagine aziendale. In definitiva il diritto di critica, solennemente sancito dalla Carta Costituzionale, è un diritto quanto meno dimezzato per il lavoratore dipendente.

Questa opera di «regula-tion» della libertà di opinione e di critica che la Cassazione aveva già codificato per i giornalisti, ha ora un nuovo caposaldo, ancora più arretrato, per i lavoratori dipendenti: verso quale categoria si rivolgerà la prossima senten-

Dimenticavamo di dire che fatti posti a base della sentenza riguardavano il licenziamento di due lavoratori che prestavano la loro opera presso un Istituto chirurgico e che criticavano le deficienze della loro struttura sanitaria come la mancanza di medici specialisti, di turni di guardia, ecc., deficienze tali da costituire pericolo per la vita dei pazienti, e che di questi fatti avevano informato l'autorità

giudiziaria. Immaginiamo ora, per riprendere il gioco estivo, che dei lavoratori dell'Usl torinese denuncino che presso la loro struttura avvengano fatti assai meno gravi, come ad esempio scambiare il tè per urine: cosa potrebbe capitare loro? Rispondete voi, a noi è passata la voglia di giocare.

NINO RAFFONE

Le risposte

Cara Unità, siamo delegati di cantiere Saipem e sottoponiamo alla rubrica -filo diretto con i lavo

ratori il seguente quesito Possono essere licenziati lavoratori addetti ad un singolo cantiere nel momento in cui lo stesso ultima i lavori? Da tener presente che la Saipem ha non meno di 30-40 cantieri dislocati in attività terra e mare ed ha commesse assicurate per i prossımı due anni per un importo di oltre 2500 miliardi.

Una clausola del contratto collettivo Saipem art. 62 prevede una ipotesi di giustificato motivo oggettivo predeterminato che l'azienda interpreta restrittivamente licenziando alla chiusura di ogni cantiere tutti i lavoratori addetti, riassumendo con scelta totalmente discrezionale chi desidera ed impiegando inoltre numerosis-simi lavoratori stranieri a condizione di gran lunga inferiore a quella prevista dai contratti collettivi.

A noi delegati la norma contrattuale sembra illegittima perché contrastante con l'art. 3. Legge 604/1966, ma desideriamo conoscere l'opinione dei

Lostri esperti.

Bruno SEVERINI Luigi MARCHITELLI Agostino MALPIEDI Antonio MARCHITELLI

L'articolo 3 della legge 15/7/1966, n. 604 — che i lettori richiamano — dispone che il licenziamento può essere giustificato da ragioni inerenti all'attività produttiva, all'orga-nizzazione del lavoro e al rego-lare funzionamento di essa, il che significa che un lavorator non può essere estromesso dal proprio posto di lavoro se non ricorrono gli estremi del giu-stificato motivo oggettivo e sempre che l'imprenditore forsempre che l'imprenditore for-nisca la prova non solo della sussistenza della ristruttura-zione aziendale o della cessa-zione o ridimensionamento dell'attività produttiva, e del nesso di causalità che deve in-tercorrere tra i due fenomeni, ma anche dall'impossibilità di ma anche dall'impossibilità di poter utilizzare diversamente le energie lavorative del proprio dipendente: tutto ciò, ov viamente, ha validità per le aziende che hanno un numero di dipendenti superiore alle quindici unità nell'ambito comunale o. comunque, che ne abbiano oltre trentacinque in tutto il territorio, e sempre che si sia in presenza di un rappor

to di lavoro a tempo indetermi-Se questi sono i presuppost - e nella lettera ciò non viene precisato — ne discende che il licenziamento non può essere irrogato sic et simplicitere con la sola e semplice ultimazione dei lavori nei cantieri presso cui i lettori prestavano attività — c nella sussistenza della normale produzione altrove — in quan-to ciò implica senz'altro viola-zione della norma su richiamata, non essendo rimesso alla volontà ed alla discrezionalità dell'imprenditore il licenziamento dei propri dipendenti, ma dovendo, invece, essere ancorato a criteri oggettivi, che debbono avere il supporto della

La singola fattispecie, che ci viene genericamente prospettata, può avere anche dei risvolti che non conosciamo, il che potrebbe condurre a diverse conclusioni ed è questo il motivo per cui invitiamo sem-

Non legittima il licenziamento la chiusura di un singolo cantiere di lavoro

prolisso ma più concreto nello esemplificare e nello specificare i fatti in modo da poter dare una risposta soddisfacen-

te ed esauriente. Precisato ciò, ci viene il dubbio che i lavoratori del cantiere Saipem potrebbero essere stati assunti con contratto a tempo determinato ed allora il rapporto lavorativo cessa allorchè si verifica il termine prefissato, che può essere precisato nella data oppure può essere riferito all'avverarsi di un evento: in questo caso si è allontanati dal lavoro non per licenziamento, ma perchè l'assunzione era col-legata all'espletamento di ben individuate lavorazioni e l'ultimazione di queste ha quale conseguenza la cessazione dell'attività lavorativa. In questo caso è bene, però, esaminare attentamente il contratto a termine e verificarne la sua legittimità, soprattutto in ordine ai motivi che ne hanno consentito la sua stipulazione, in quanto la carenza dei presupposti neces-sari modificherebbe la natura del rapporto di lavoro, che sarebbe sin dall'inizio a tempo in-

determinato e pertanto sogget-

to alle leggi vincolistiche (n. 604/1966 e n. 300/1970) che

consentono il licenziamento soltanto ed unicamente in presenza di una giusta causa o di un giustificato motivo.

Potrebbe anche — se il rapporto è dall'inizio normale — la chiusura del cantiere configurarsi come una compressione della produzione aziendale, ma essa da sola non è sufficiente a legittimare il licenziamento poichè -- come sopra si diceva – non solo necessita un chiaro. concreto e verificabile collegamento tra i due eventi, ma soprattutto - come costantemente è stato affermato dalla giurisprudenza — si richiede che il datore di lavoro debba provare l'impossibilità di man-tenere il proprio dipendente in servizio adibendolo a mansioni anche diverse da quelle dell'as-sunzione. Ne avrebbe validità l'affermazione secondo cui l'attività produttiva è frazionata in diversi cantieri e pertanto la chiusura di uno di essi proverebbe di per sè l'impossibilità della diversa utilizzazione, in quanto la verifica deve essere operata non nella singola unità, bensi deve investire la globalità della produzione aziendale

Cittadinanza di un Paese Cee e impiego pubblico in Italia

Cara Unità,

vorrei sapere, in base all'attuale normativa, se il personale paramedico, in possesso di tutti i requisiti (ad eccezione della cittadinanza italiana), può partecipare a un concorso bandito da una Unità santaria locale per l'immissione in un posto di pubblico impiego. Il quesito interessa la mia ragazza, cittadina danese, residente in Italia da circa due anni, iscritta all'albo degli infermien professionali di Pisa.

SANDRO N. MODAFFERI (Signa - Firenze)

L'art. 57, terzo comma, della legge 14/10/1957 n. 1203 (trattato di Roma) prevede, per quanto riguarda le professioni mediche, paramediche e far-maceutiche, la graduale soppressione delle restrizioni esistenti, subordinandola al coordinamento delle condizioni richieste per il loro esercizio nei

singoli Stati membri. La legge 18/12/1980 n. 905 ha riconosciuto il «diritto di stabilimento e di libera prestazione dei servizi da parte degli

infermieri professionali citta-dini degli Stati membri della

Comunità economica europea. L'art. 11 del Dpr 20/12/1979 n. 761 («stato giuridico del personale delle Unità sanitarie locali») consente l'attività medica, paramedica e farmaceutica ai cittadini degli Stati membri della Cee, nell'ambito del Servizio sanitario nazionale, da leggerși, però, in raccordo con il precedente art. 10. Infatti, per 'assunzione di un pubblico impiego, vige sempre l'indispensabile requisito della cittadi nanza italiana previsto dal T.U. 10/1/1957 n. 3 (e richiamato espressamente dal citato art. 10), che si pone come nor-ma inderogabile o di ordine pubblico.

Pertanto, un cittadino Cee potrà liberamente accedere in Italia a impieghi privati o a convenzioni, anche con strutture pubbliche, ma non altrettanto liberamente potrà accedere a impieghi pubblici (con l'acquisizione del relativo status), costituendo il possesso della cittadinanza italiana requisito indispensabile e inderogabile.

Questa rubrica à 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 lacopo Malagugini, avvocati CdL di Milano; Saverio Nigro, avvocato CdL di Roma; Nino Raffone, avvocato CdL di Torino. Alla rubrica odierna ha collaborato Bruno Aguglia, avvocato pre chi ci scrive ad essere meno | della Funzione Pubblica-Cgil.