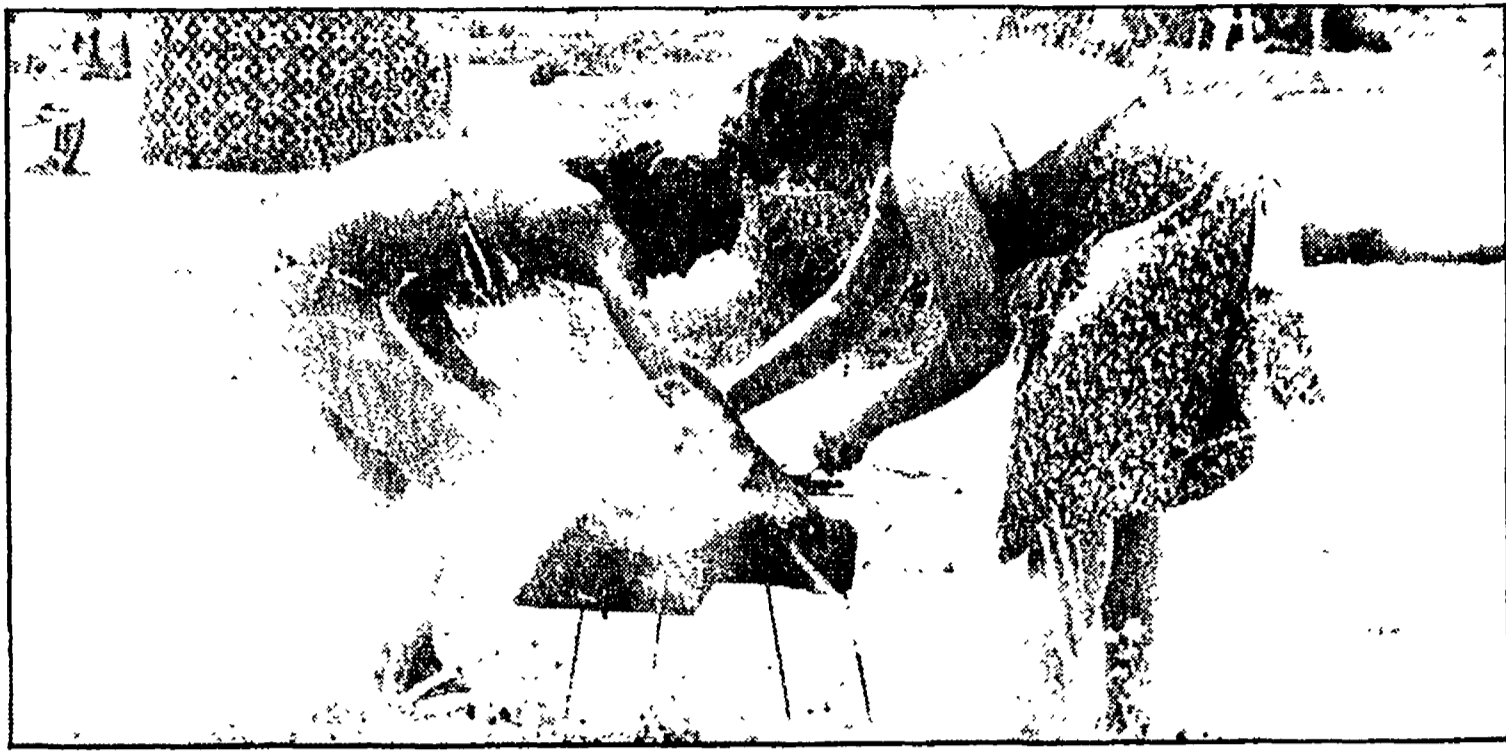


ALIMENTAZIONE CONSUMI

Ecco tutte le insidie alimentari per chi è in vacanza



Pesci velenosi, mitili contaminati, bevande ghiacciate, eccesso di vitamina «A», diarrea del turista, funghi tossici: sono alcune delle insidie dell'alimentazione estiva che l'Unione nazionale consumatori ricorda in una «rassegna» ad uso di chi è in vacanza. Il primo avvertimento di carattere generale è che l'alta temperatura estiva facilita e accelera la proliferazione batterica, per cui è necessario osservare una maggiore igiene alimentare, pulire o lavare meglio gli alimenti crudi, cuocerne bene i cibi o conservarli bene al freddo, eventualmente spostando di uno scatto il termostato del frigorifero. Rispetto all'inverno, però, dovrebbero essere consumati più cibi crudi, come ortaggi e frutta, che apportano i sali minerali perduti con la sudorazione e contribuiscono a una migliore termoregolazione dell'organismo. Teoricamente, infatti, il corpo ha bisogno di meno calorie e, quindi, di un'alimentazione leggermente ridotta rispetto alla stagione fredda, ma ciò dipende anche dall'altitudine, dall'attività svolta, dall'età, dal metabolismo basale, ecc. Per quanto riguarda le «insidie» alimentari estive, secondo l'organizzazione di consumatori le più rischiose sono le seguenti.

mare consumati durante il periodo di riproduzione possono causare disturbi addominali ed emicranie.

PESCI VELENOSI — È un rischio che riguarda chi si reca in vacanza nei Paesi tropicali, essendosi verificati casi di intossicazione fra i turisti occidentali, soprattutto nei ristoranti. Vi sono alcune specie ittiche come il pesce porcospino, le lampre, la tartaruga verde marina, le murene del genere «gymolhirax», i pesci chimera, i pesci rosso e altri delle scogliere coralline che con-

tengono tossine pericolose per l'uomo occidentale, mentre a volte sono mangiati tranquillamente dalle popolazioni locali, che hanno acquisito una specifica immunità. Sono state contate più di 500 specie di pesci velenosi, alcune delle quali tossiche solo in determinati periodi (riproduzione) o perché pescati in determinate acque e località costiere. Nei paesi del Terzo Mondo è buona regola recarsi solo nei ristoranti che hanno una regolare licenza e, comunque, diffidare di pesci sconosciuti ed evitare assolutamente di consumare uova, pelle e frattaglie di pesce, ove si concentrano più facilmente le tossine.

DIARREA DEL TURISTA — Anche questa diffusa infezione, dovuta a un particolare batterio alimentare, riguarda soprattutto chi si reca in vacanza nei paesi del Terzo Mondo; è preferibile non acquistare cibi nei mercati all'aperto.

BEVANDE GHIACCIAE — Purtroppo, quasi ogni estate si registrano vittime per questa causa. L'ingestione rapida ed eccessiva di bevande troppo fredde, specialmente nei soggetti predisposti, può provocare un'improvvisa restrizione dei vasi sanguigni e un ristagno di sangue nell'addome, con conseguente caduta di pressione, sottrazione di sangue al cuore e al cervello e blocco cardiaco. Basta sorseggiare piano le bevande fredde.

VITAMINA «A» — Alcuni, per facilitare l'abbronzatura e la bellezza della pelle, assumono grandi quantità di vitamina A in pillole o attraverso ripetuti frullati di carote e meloni. Ciò può determinare una malattia

denominata «pervitaminosi A», con danni gravi al fegato e ai reni.

ORTOFUTTICOLI — A causa della siccità estiva, può verificarsi una maggiore concentrazione e una minore degradazione degli antiparassitari irrorati, come pure di elementi inquinanti dell'acqua di irrigazione. Frutta e verdure, pertanto, vanno ben lavate, togliendo le foglie esterne alle verdure e, quando possibile, sbucciando la frutta e gli ortaggi. Una particolarità poco nota riguarda le banane che, quando sono verdi, dovrebbero essere fritte come le patate e non consumate crude, poiché contengono una sostanza irritante.

FUNGHI VELENOSI — È la causa più ricorrente di intossicazione estiva. I funghi più pericolosi sono quelli del genere «Amanita», scambiati per prataioli mangerecci. In quasi tutti i mercati all'ingrosso vi sono esperti comunali che giudicano gratuitamente la commestibilità dei funghi raccolti.

CONSERVE CASALINGHE — D'estate è d'uso preparare pomodori e altre conserve casalinghe. L'insidia maggiore viene da funghi, peperoni, melanzane e altri ortaggi sott'olio, che possono nascondere la tossina botulinica se non sono preparati correttamente. Il rischio è praticamente inesistente negli ortaggi sott'aceto.

ACQUA — Oltre a quella ghiacciata, è bene guardarsi dall'acqua di sorgenti e fontanili rurali, specialmente di pianura, che oggi possono essere facilmente inquinate da coliformi fecali e antiparassitari; il più delle volte l'inquinamento non è riconoscibile dall'odore, dal sapore e dal colore dell'acqua, che sembra normale.



La marmellata: uno svago estivo

Tantissimi, anzi tantissime, coloro che confezionano marmellate. La spinta è data solo in parte dall'orgoglio di presentare qualche cosa fatto con le proprie mani, conta molto, credo, l'angoscia dello spreco, la nostra cittadina è in campagna, ospite di parenti o amici, e mangia la frutta presa dall'albero e non dal fruttivendolo, favolosa, ma che ha il torto di maturare ed essere disponibile secondo i ritmi dell'albero e non secondo le necessità della tavola. E così, perseguitata dal ricordo del prezzo che raggiungerebbero a comprarla nei negozi, la nostra cittadina in campagna trangugia albicocche, sgranocchia mele, divora pesche... sfiora l'indigestione, ma

scopre che tener testa ad un frutteto è impresa ardua ed impossibile. Lasciar andare in malora tutto quel ben di Dio non è tollerabile da chi normalmente deve comprarsi la frutta a prezzo folle, ecco che alla nostra cittadina viene l'idea di fare delle belle conserve. Ma come? Inutile cercare lumi in campagna, dove difficilmente la gente trova il tempo per queste cose; in città certo la nostra non ha imparato le antiche tecniche, ed è costretta a cercarsi un libro di ricette. Tra i tanti che affollano il mercato possiamo consigliare «Marmellate e confetture» di Enza Bertelli, recentemente pubblicato da Idea Libri; il libretto, benché smilzo e di facile consultazione, offre

una panoramica amplissima di ricette, dalle marmellate con frutti nostrani a quelle di frutti esotici fino alle originali e simpaticissime marmellate di prodotti dell'orto, per arrivare alle marmellate di fiori, alle gelatine e alle più famose ricette straniere, nonché ai dolci a base di marmellata. L'autrice, poi, consiglia di scrivere per un pubblico di principianti, parte veramente dall'inizio illustrando minuziosamente in un capitolo intero attrezzatura necessaria e procedure. Come d'abitudine nei testi di questa collana una introduzione storica apre il libro ed una cartellina di esempi di marmellata nella letteratura lo chiude.

Con l'adeguamento alle norme Cee, dal 1985 in Italia vigono le seguenti definizioni: Marmellata: conserva di agrumi. Confettura: conserva d'altra frutta. Gelatina: purea di frutta. La marmellata deve contenere 200 grammi di frutta per ogni chilogrammo di prodotto finito, la confettura ne deve contenere 350, se ne contiene 450 viene definita «confettura extra».

Da dove vengono le parole. Marmellata viene dal portoghese «marmela» = mela, «cogona», perché le prime conserve di frutta sono state quelle di cotoigna, la ricetta più antica che si conosca è appunto di conserva di cotoigne, ed è citata da Nostradamus nel 1551 l'arte di «confettare», cioè di preparare le conserve, da cui il termine di confettura e di origine italiana, grazie alle coltivazioni di canna da zucchero che gli arabi avevano impiantato in Sicilia. Essendo però lo zucchero molto costoso, la confettura era un alimento elitario, si fece tuttavia strada l'uso di preparare confetture con il miele. Da cibo status symbol nel Duecento, lentamente si diffuse di pari passo con quello dello zucchero. Nei secoli seguenti l'arte della confettura si

diffonde rapidamente in tutta Europa (un importante incremento lo darà l'invenzione del vasetto di vetro e della sterilizzazione nel secolo scorso) in modo diverso secondo i vari Paesi: ancor oggi i Paesi settentrionali, quelli nei quali la stagione in cui è disponibile la frutta fresca è più breve, sono in testa alla graduatoria dei consumi di confetture e marmellate, che consumano anche come contorno dei piatti di carne. Caratteristicamente in questi sono le marmellate e confetture leggermente amare ancor oggi da noi poco conosciute e apprezzate.

Marmellata di carote 500 g carote, 400 g zucchero, 1 limone Scegliete carote piccole e tenere, lavatele e tagliate via le estremità. Lessatele in abbondante acqua con il succo e la scorza del limone. Scolatete e passatele al setaccio o al passaverdura. Fate bollire lo zucchero per una decina di minuti con 200 g di acqua e appena lo sciroppo è ben denso unite il passato di carote. Cuocere a fiamma alta finché la marmellata diventa di colore vivo e si presenta ben addensata.	Marmellata d'arance 2 kg arance, 2 limoni, 2 mele, 1500 g zucchero Togliete la scorza e rimuovete bene la pellicina bianca delle arance. Tagliatele a pezzetti e tagliate anche le scorze a nastri sottilissimi. Lo stesso fate per i due limoni. Raccogliete i semi in un sacchetto e appendetelo sopra la pentola in cui avrete versato scorze, polpa e 1 litro e mezzo di acqua, in modo che vi rimanga sommerso. Unite le mele fatte a quarti con la buccia ma senza torsolo e semi, poi bollite per circa 40 minuti. Unite quindi lo zucchero, cuocete ancora per 15-20 minuti, controllando costantemente che la marmellata raggiunga la giusta consistenza. Prima di invasarla, potete dare un ultimo tocco aggiungendo una foglia di geranio, oppure di menta, di rosa o di melia.	Conserva di rosa 250 g petali di rosa, 375 g zucchero, mezzo limone Scegliete petali rossi e molto profumati, eliminando però l'attaccatura bianca di ciascun petalo. Tritate grossolanamente i petali e metteteli in una scodella con metà dello zucchero, lasciando in infusione, coperto, per due giorni. Sciogliete lo zucchero rimasto con 250 g di acqua e il succo del limone e unite infine l'infusione di petali. Portate lentamente a ebollizione e cuocete a fiamma bassa per circa 20 minuti.	Gelatina di menta una grossa manciata di foglie di menta, 300 g succo di melia, 225 g zucchero Mettete le foglie di menta in una scodella, bagnatele con mezzo bicchiere di acqua bollente e lasciate in infusione per un'ora a recipiente coperto. Nel frattempo ricavate il succo dalle mele (con la centrifuga oppure cuocendo le mele e strizzandone la polpa) e fatelo bollire adagio con lo zucchero. Non appena inizia il bollore, unite anche l'infusione filtrata e continuate la cottura fino a giusta consistenza. Se aggiungere qualche goccia di verde per pasticceria, la vostra gelatina diventerà perfetta anche nel colore e solo guardarla vi metterà la freschezza in bocca.
--	---	--	--



Gastronomia
La stagione dei prodotti naturali
(D.F.) - I grandi ristoranti sono i primi interpreti delle tendenze nuove: nel modo di fare cucina studiano, provano, sperimentano. Finiti i tempi delle «invenzioni» tipo nuove cucine, il grande ristorante elabora menu che qualunque persona, a casa sua, può riprodurre. La constatazione che ha guidato un grande ristorante che opera in Romagna, Gianfranco Bolognesi, de «La Frasca» di Castrocaro Terme, è che si stanno perdendo i gusti legati alla stagionalità. Se l'estate, come tutti sanno e nessuno o quasi pratica, è la stagione più ricca di prodotti naturali, è giusto che la fantasia, non solo del ristorante, ma di qualunque «mangia» elabori ciò che la stagione offre. Ad esempio, nel campo dei dolci, il gusto corrente rifiuta, a ragione, torte lungamente cotte in forno, preferendo i gelati. Gianfranco Bolognesi ci suggerisce però un tipo di dolce più raffinato e gustoso del solito gelato, e preparato utilizzando proprio la frutta fresca di cui l'estate è ricca. La sua «bavarese di melone alle tre salse», che chiude abitualmente il suo menu-degustazione dell'estate, presentato nelle scorse settimane, è riproducibile in diverse varianti. La bavarese alle tre salse è semplicissima. Innanzitutto specificiamo che le tre salse, di fragole di bosco, kiwi e papaya nel menu de «La Frasca» possono essere sostituite anche da frutta più facilmente reperibile, o meno costosa, come pesche, albicocche, meloni. In più va detto che la preparazione delle salse medesime è di una semplicità estrema: basta passare la polpa nel trituraverdure, aggiungere qualche goccia di limone, un po' di zucchero e un cucchiaio di liquore a piacere, per il kiwi Bolognesi consiglia brandy o rum, dal gusto più secco, mentre per la fragola sia benissimo il liquore dolce di lampone. Ma andrà benissimo anche il vecchio «cherry brandy» per condire la salsa di fragole o qualche goccia di robusta vodka. Per la bavarese, di cui sotto diamo la ricetta di quella di melone proposta da

Bolognesi, ricordiamo che si tratta di una ricetta standard, che si può riproporre, ad esempio, arricchita da vino bianco, o, in inverno, da arancio e mandarino. Intenzionalmente aggiungiamo che il prezzo di una bavarese per quattro persone, servita con tre salse di frutta di stagione è intorno alle 5500 lire.

BAVARESE DI MELONE: con 150 grammi di zucchero e un bicchiere d'acqua preparare uno sciroppo, lasciandolo bollire un paio di minuti. Passate 350 g di melone al setaccio, aggiungete il succo di mezzo limone e lo sciroppo di zucchero raffreddato. Unitevi la colla di pesce, fatta ammorbidire per qualche minuto in acqua tiepida e poi ben strizzata. Quando il composto è raffreddato, unitevi mescolando 1/4 di panna montata. Inumidite uno stampo, versatevi il composto e ponete in frigorifero per due ore. Una volta versato, distribuite a raggiatura le tre passate di frutta.

LEGGI

E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

In precedenti note di questa rubrica il disegno di legge n. 1537 presentato da alcuni senatori socialisti — primo firmatario il prof. Gino Giugni — è stato oggetto di approfondita disamina e di giusta e legittima critica da parte del giudice Soresina e noi queste critiche le condividiamo totalmente perché se il predetto Ddl venisse approvato, così come è stato formulato, infliggerebbe un durissimo colpo allo stato, già precario, dei lavoratori dipendenti e legittimerebbe il principio della «monetizzazione» del posto di lavoro, che urta contro i più elementari diritti di dignità e di libertà dell'individuo.

V'è, però, l'art. 26, secondo comma, che testualmente recita: «... I diritti del prestatore di lavoro subordinato si estinguono per prescrizione in un anno dalla data di cessazione del rapporto: merita questa disposizione la nostra completa approvazione poiché con essa viene ad irrobustirsi la posizione del lavoratore subordinato in quanto possono farsi venire, integralmente, tutti i diritti maturati nel corso del rapporto di lavoro e che, nella quasi totalità dei casi, non vengono esercitati durante la sussistenza del rapporto stesso, poiché permangono sempre — nonostante le leggi di tutela reale del posto di lavoro — il «limore riverenziale» che trattiene il prestatore d'opera a non instaurare un conflitto giuridico con il proprio datore di lavoro, che potrebbe avere conseguenze negative, se non nell'allontanamento dell'attività lavorativa, senz'altro in ordine ad altre estrinsecazioni delle prestazioni lavorative.

L'art. 2948 c.c. dispone che si prescrive in cinque anni «tutto ciò che deve pagarsi periodicamente ad anno o in termini più brevi»; questa norma — che si applicava precedentemente a tutti i lavoratori — costituisce un grosso handicap per la parte più debole del rapporto di lavoro in quanto di fatto inibiva ad essa di far valere i propri diritti, sussistendo il concreto e reale timore di perdere la propria occupazione, soprattutto in un periodo in cui le leggi di tutela erano ancora di là da venire ed il tutto si riduceva a delle labili conseguenze economiche previste da qualche Accordo interconfederale, peraltro limitato alle aziende industriali.

V'è accolta, pertanto, con sollievo la sentenza 10 giugno 1986, n. 63 della Corte Costituzionale la quale dichiarava «illegittimi, in riferimento all'art. 36 della Costituzione, gli artt. 2948 n. 4, 2955 n. 2 e 2956 n. 1 Cod. Civ. limitatamente alla parte in cui consentono che la prescrizione del diritto alla retribuzione decorra durante il rapporto di lavoro: la Corte, infatti, dopo aver esaminato attentamente le contrapposte posizioni delle parti nell'ambito del rapporto di lavoro, ne aveva rilevato la sostanziale disparità ed aveva evidenziato che nel lavoratore subordinato sussisteva un «timore riverenziale» nei confronti del suo datore di lavoro, che lo induceva a non far valere i propri diritti, in quanto ciò avrebbe potuto costituire un motivo reale — anche se ipocritamente negato — di una sua estromissione dal posto di lavoro e comunque avrebbe potuto avere senz'altro negativa incidenza sul suo iter lavorativo.

In seguito fu emanata dapprima la legge n. 604/1966 che apprestava una tutela obbligatoria per i dipendenti da aziende di una certa dimensione e poi la legge n. 300/1970 che rafforzava la posizione dei lavoratori sia perché la tutela diventava reale con la reintegrazione nel posto di lavoro in caso di licenziamento carente di giusta causa o di giustificato motivo, sia perché era applicabile ad un numero maggiore di aziende (si scendeva da 36 a 16 dipendenti): questa normativa fece sì che — dopo una serie di oscillazioni e di contrasti — si formasse un orientamento giurisprudenziale — ormai consolidato e diventato pressoché costante — secondo cui erano venute meno le ragioni poste a fondamento della sua richiamata sentenza, in quanto il lavoratore non aveva nulla da temere per la tutela e l'esercizio dei propri diritti, e pertanto la prescrizione poteva ben decorrere anche durante il rapporto di lavoro, rimanendo valida la non decorrenza soltanto per i dipendenti da aziende cui le predette leggi non sono applicabili.

Il principio — non condiviso da una ristrettissima schiera di giudici di merito — può anche apparire apprezzabile, ma tale sostanzialmente non lo è in quanto non solo la tutela contro il licenziamento è

Prescrizione crediti di lavoro: necessità di una nuova e più attuale regolamentazione

più apparente che reale dovendo scontrarsi sia con il lento corso della giustizia che costringe il più delle volte il lavoratore a «subire» conciliazioni economiche sia con la non prevista esecuzione in forma specifica dell'ordine giudiziario sia con la difficoltà di contrapporre prove a quelle facilmente approntate dall'imprenditore, ma soprattutto perché sono presenti altre forme di paura che fanno desistere il prestatore di lavoro dal richiedere ciò che gli spetta; e queste si incentrano nella non immovata convinzione sia di poter essere trasferiti in altro luogo o di essere comandati ad effettuare lunghe e lontane trasferte, sia di essere adibiti sempre alle stesse attività o comunque ad altri non rilevanti lavori, il che ha conseguenze negative in ordine alla carriera professionale e

conseguentemente all'impovertimento delle proprie capacità lavorative, sia di essere i primi ad essere sospesi dal lavoro in caso di ristrutturazione o riorganizzazione aziendale, considerato che le leggi sulla Cassa integrazione non garantiscono criteri oggettivi di scelta. Sono questi alcuni degli esordi di parzialità del timore riverenziale che le leggi di tutela reale del lavoro non hanno per nulla intaccato ed eliminato.

Ecco perché non può non essere accolta positivamente una norma che non solo restituisce ai lavoratori le pienezze dei propri diritti, ma anche non premia quelle aziende — e sono la maggioranza — che non adempiono correttamente e legittimamente i propri obblighi.

SAVERIO NIGRO

Le risposte

Qualifica e mansioni nel pubblico impiego

Caro direttore, sono attuale del Comune di Porto Tolle, in servizio dal 1° ottobre 1963. Nell'aprile 1981, sono stato incaricato di un posto di servizio casa e circoscrizioni, a seguito del trasferimento di funzioni e servizi ai Comuni ex Dpr 616.

Con atto consiliare numero 134/85, mi è stato applicato il contratto di cui al Dpr 347/83, con inquadramento provvisorio in attesa che fosse istituito il posto in pianta organica, ora approvato dalla Commissione centrale per la finanza locale. Adesso il Comune, per l'attribuzione del posto, intende applicare l'art. 24 (norme di accesso) del Dpr 347/83, anziché l'art. 40 (norma di l'inquadramento). È legittimo ciò?

BRUNO ZEMINIANI
(Responsabile Fp-Cgil Porto Tolle)

di merito, e cioè se gli atti predetti sono effettivamente legittimi e, quindi, lesivi.

In generale, può affermarsi che l'operazione di l'inquadramento prevista dall'art. 40 del Dpr 25-6-1983 n. 347 comporta l'inserimento del personale in servizio nelle nuove qualifiche funzionali (che sono diverse dalle precedenti), secondo i criteri ivi contemplati, indipendentemente dalla valutazione e dalla considerazione delle mansioni in concreto esercitate. In altri termini, l'art. 40 non era (e non è) idoneo a risolvere il problema della non coincidenza delle mansioni svolte con la qualifica formalmente rivestita.

Sotto questo profilo, la circostanza che il compagno Zeminiani attendesse l'istituzione del posto per rivendicare l'inquadramento in altro livello sembra confermare che l'inquadramento operato con la delibera n. 134/85 non fosse provvisorio, bensì quello spettante in applicazione dell'art. 40 del Dpr 25-6-1983 n. 347. Sicché, l'espletamento dell'incarico relativo al nuovo posto, effettuato per oltre cinque anni, potrà rappresentare un valido motivo per l'attribuzione del posto stesso e della qualifica funzionale con la procedura di cui all'art. 24, ma non è sufficiente per l'attribuzione tout court, con effetto retroattivo, per come sembrerebbe pretendere il compagno nella formulazione del quesito. (b. a.)

Le lettere

Si ai diritti del padre lavoratore, ma senza scalfire quelli della madre

Cara Unità, nella rubrica «Legge e contratti» di lunedì 9 agosto vi è una nota del Prof. Alfonso Gianni (della commissione Lavoro) sulla legge di parità e i diritti del padre lavoratore.

Nulla da eccepire per ciò che concerne la rivendicazione del diritto paritario dei genitori a mantenimento, cura, protezione dei figli: ben venga quindi un chiarimento in proposito. Ciò che invece riteniamo inaccettabile è l'analisi che Gianni fa su tale normativa, che in un'accezione moderna, secondo lui, «non appare più esclusivamente finalizzata alla tutela della salute della donna, anche se resta l'obiettivo primario nel periodo antecedente il parto, ma è diretta a creare le migliori condizioni per la crescita e lo sviluppo del bambino». È seguita: «In questo modo viene chiaramente superata la logica che ha informato la legislazione precedente, nella quale il riposo giornaliero era garantito al padre il recupero fisico della madre e per l'allattamento del bambino».

Riteniamo errata e pericolosa siffatta ottica che, in nome della parità dei diritti, questa volta discriminante per l'uomo e con l'intenzione di operare un chiarimento che ne permetta una più esatta applicazione, parte da un presupposto non obiettivo, gonfiando arbitrariamente il compito della crescita del figlio, per smuovere le consolidate esigenze fisiologiche e psicologiche della donna

nel delicato momento del parto e nel periodo successivo.

Nella legge sulla tutela della maternità, è stato infatti dato al padre commisso a due mesi dopo il parto e a due ore giornaliere nel primo anno di vita del bambino. Nella realtà oggettiva il recupero fisico e l'adattamento della donna a tale evento, si esplica in un lasso di tempo molto più lungo, non di mesi ma di anni, esso resta estremamente complesso e scorre parallelo ed un già intenso impegno di vita quotidiana. È giusto ed auspicabile, quindi, che la norma venga interpretata estensivamente, sì, ma facendo molta attenzione a non scalfire minimamente il diritto della donna, nel rispetto e tutela della sua salute e di quella del bambino.

Le interpretazioni restrittive all'origine di questo problema, secondo noi derivano solo ed unicamente dalla cultura corrente, che ha sempre esaltato il ruolo del padre, e che, in un'accezione moderna, è stata superata dalla cultura della donna, nel rispetto e tutela della sua salute e di quella del bambino.

Le interpretazioni restrittive all'origine di questo problema, secondo noi derivano solo ed unicamente dalla cultura corrente, che ha sempre esaltato il ruolo del padre, e che, in un'accezione moderna, è stata superata dalla cultura della donna, nel rispetto e tutela della sua salute e di quella del bambino.

VIVIANA TIZI
e ROSANNA CARBONI
(Roma)

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore; Piergiorgio Allave, avvocato CdL di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nyrance Moshi e avvocato CdL di Milano; Saverio Nigro, avvocato CdL di Roma; Vinco Raffone, avvocato CdL di Torino. Alla rubrica odierna ha collaborato Bruno Aguglia, avvocato della Funzione Pubblica-Cgil.