



## In cucina arrivano i robot: sono i nuovi elettrodomestici

«Chi non ha in casa almeno un paio di elettrodomestici che non usa mai, scagli la prima pietra». Ad un invito del genere, dal vago sapore di slogan e di storica solennità, lanciato in una riunione di cittadini medi italiani, seguirebbe probabilmente il silenzio, e sassi non ne volerebbero di certo.

Una situazione del tutto particolare, ma largamente generalizzata, è venuta a formarsi ed a cristallizzarsi nel tempo, senza rumore, e in termini crescenti, per quanto concerne gli elettrodomestici. Trent'anni fa, il consumatore medio italiano era teso alla conquista di quelli essenziali, senza i quali l'esistenza d'oggi dovrebbe assumere un ritmo differente: frigorifero, lavabiancheria, aspirapolvere, lucidatrice per pavimenti.

Trent'anni fa, alcuni elettrodomestici «minori» come mola, prezzo, ed anche importanza, erano già penetrati nelle case da tempo: ferro elettrico, non ancora munito di termostato, e, naturalmente, non a vapore; stufetta elettrica di emergenza; fornello elettrico di emergenza, con notevole successo, qualche anno prima. La lucidatrice a due spatole è diventata a tre o a quattro, e per di più aspirante il ferro; lo stiro si è arricchito di termostato, poi è diventato a vapore, ed oggi si affianca il tipo semi-professionale con centralina separata per la protezione, appunto, del vapore. Oggi, poi, non si parla più di elettrodomestici, bensì di robot da cucina o robot domestici. La novità di denominazione ha fatto fruttare alle case costruttrici un po' di ossigeno per tirare avanti, anche se esse si

trovano ad operare in un tipo di mercato difficile, non più sensibile, come negli anni Sessanta, alle sollecitazioni dell'industria dell'ultima novità. La denominazione «robot» deriva dall'installazione di piccole soluzioni elettroniche che consentono, come in tutti i casi in cui l'elettronica si è inserita, economia di spazio, silenziosità e flessibilità di funzionamento. E, conseguentemente, la ricerca di sempre maggiore funzionalità si è intensificata, seguendo rapidamente l'evoluzione dell'elettronica. È chiaro che, in mezzo alla pleiade di oggetti che costituiscono l'aggiornamento tecnico di quelli di un tempo, alcune rea-

l'innovazione si sono manifestate, la principale delle quali è senz'altro il forno a microonde. Tuttavia, al di là del «re-make» e anche delle vere novità, occorre chiedersi quale sia il valore d'uso di questi oggetti, multifunzionali, efficientissimi ma insidiosi. E non è questa senz'altro una critica «ludicista»: nessuno si sognerebbe di disconoscere l'importanza della lavatrice e dell'aspirapolvere nell'economia familiare. Ma è altresì vero che forse è più divertente girare una città, una sera che si ha voglia di crêpes alla francese, piuttosto che tenersi su una mensola l'apposita piastra per 365 giorni all'anno. I valo-

ri di praticità e di efficienza sono una medaglia dotata di rovescio. Tutti questi begli elettrodomestici occupano spazio, e la maggior parte delle case, con i prezzi che corrono, la carenza di abitazioni e l'elevato numero medio di persone per ogni ambiente abitabile, è alquanto «saffolata» di persone e di cose.

Un elettrodomestico, per essere usato, deve avere un posto «fisso», oppure essere ogni volta tolto da dove è riposto, usato, lavato e asciugato, e poi riposto ancora.

Avere una bella mensola lunga tre metri, con sotto tanti cassettoni, e potersi schierare i vari elettrodomestici pronti per l'uso, ognuno con il suo

capuccio di plastica perché non prenda polvere, e gli accessori nel suo cassettoni, sarebbe la disposizione ideale, elevata di quanto necessario per una famiglia media. Una macchina impastatrice-formatrice, in mezzo'ora o poco più è in grado di produrre una decina di chili di pasta. Un affettatore elettrico, anche delle meno ingombranti, affetta un chilo di salame o anche di prosciutto, carne o altro in dieci minuti. Un tritacarne o un tritatore, un gratta, quando si fa un arrosto alla settimana o anche soltanto al mese, e si può usare la cara, vecchia casseruola? Le nostre sono scarse, non sono né rustiche, né rustoranti né mense aziendali.

La realtà domestica di una risposta che credo tutti possiamo verificare nelle nostre case: accuratamente riposta entro cassetti, ripostigli, armadi ed armadietti, giace costantemente una «dotazione» di elettrodomestici che non si usano mai o si usano pochissimo. Alcuni sono «superati» dai modelli più recenti che sono in uso, ma non sono stati eliminati in quanto funzionano bene e «potrebbero servire». Altri, per essere tolti da dove sono riposti, messi in condizione di lavoro, lavati, asciugati e riposti ancora, richiedono tante manovre e tanto tempo, che si usano in rarissime occasioni, oppure si usano fino a che dura l'entusiasmo per la novità, poi si dimenticano. Altri ancora, vengono accantonati per lasciare il posto ai «vecchi» utensili a mano prate e poco ingombranti: il mestolo di legno per la polenta, la grattugia, il coltello normale a mano (o meglio «coltelli» di vario tipo e dimensione adatti ai diversi impieghi), il piccolo tritacarne a manovella, la doppia frusta rotante a manovella per la chiara d'uovo, la piccola macchina a cilindri lisci e scanalati per far quel chilo di pasta che ogni tanto vien voglia di fare in casa.

Ogni padrona di casa tiene in uso di solito uno o due «pezzi» in cucina: ad esempio un frullatore ad immersione, che viene usato per frullare una forcella, ed un singolo gruppo che trita la carne e fa tante altre cose ed usa «aspirapolvere», «una lucidatrice», «un aspiratore» del tipo più semplice.

E il resto? Basta interpellare una cooperativa di facchini: ad ogni trasloco, il minimo che si vedano offrire, gratis, è tre ferri a vapore, un frigorifero ammaccato ma funzionante, uno spremiagrumi e due ozonizzatori per antichi soffumighi. Il tutto giacente in un tre locali più servizi...  
Paolo Sessi



## Ma come è difficile leggere l'etichetta dell'olio d'oliva

A giudicare dai consumi pro capite di olio d'oliva, si direbbe che il grande spazio dato agli studi di Ansel Keys sui rapporti tra alimentazione e malattie cardiovascolari causate da un tasso di colesterolo troppo elevato non abbia sortito effetti di rilievo sull'alimentazione degli italiani. Infatti, quella che viene comunemente chiamata dieta mediterranea si fonda sul risultato di queste ricerche, che dimostrano come le popolazioni usate ad alimentarsi con grassi vegetali mostrassero un tasso di mortalità inferiore per malattie cardiovascolari rispetto ai consumatori di grassi animali. Di qui il rilancio di olio d'oliva, pasta e pomodoro negli Stati Uniti, rilancio di cui molti produttori italiani hanno beneficiato, ma a cui non è corrisposto analogo successo nel nostro Paese. Nel 1985, infatti, sono stati consumati complessivamente 377 milioni di litri di olio di oliva, di cui 160 confezionati e 217 sfusi. Ciò significa che il consumo pro capite di olio di oliva è stato negli ultimi cinque anni di circa 10,6 kg, pressoché stabile. Piuttosto, sono cambiate le ripartizioni interne tra extra vergine, con un aumento costante annuo, dal 19% del '79 fino al 37% dell'83, oliva (che oggi copre il 37% del mercato) e sansa e oliva, in calo fino all'attuale 10%. Questo indica che il consumatore,

seppure non ha aumentato le quantità, si è rivolto alla migliore qualità. E, aggiungiamo, alla più garantita. Infatti l'olio d'oliva è uno dei prodotti più sofisticabili che esistano e, anche se dal punto di vista della salute non si corrono rischi, certamente non fa piacere spendere male i propri soldi. Sull'olio, infatti, è ancora aperta la questione della revisione delle qualità e dell'etichettatura. Esiste un progetto di legge su cui pare fossero sostanzialmente d'accordo tutti i partiti, secondo cui andavano modificate le attuali denominazioni, fondate semplicemente sul grado di acidità (max 1% per l'extravergine, max 1,5% per il soprano vergine, max 3% per il fine vergine, max 4% vergine, max 2% per l'olio di oliva ottenuto dalla miscela di oli vergini con olio d'oliva rettificato e max 3% del sansa e oliva ottenuto quest'ultimo dalla miscela di olio di sansa - residuo di spremitura - rettificato con olio d'oliva vergine). Il con-

sorto nazionale degli olivicoltori propone di semplificare e ridurre la categoria dei «verginis», chiarire la posizione degli oli d'oliva e stabilire norme precise per l'etichettatura, che chiariscano al consumatore se si tratti di oli di raffinazione o di prima spremitura, l'acidità, la provenienza (visto che mol-

ti oli sono il risultato di miscele tra oli italiani con greci e spagnoli) e le date di produzione, imbotigliamento e di scadenza, e le norme di conservazione. L'attuale situazione normativa, quindi, crea confusione e incertezze nel consumatore, e ciò aiuta a capire anche i motivi di un orientamen-

to sempre più spiccato verso gli extravergini, le cui caratteristiche è meno facile contraffare. Qui l'unica possibilità che hanno i produttori è miscelare extravergini di diverse provenienze — e ciò serve sia per incontrare gusti diversi — oppure di miscelare extravergini a bassa acidità con oli superiori all'1% per portare la miscela al tasso previsto dalla legge. L'extravergine di oliva, inoltre, è quello che alle analisi nutrizionali si è dimostrato migliore dal punto di vista della salute. Infatti, per essenza tutto l'olio d'oliva ben equilibrato nel rapporto tra acido linoleico e oleico, ambedue molto importanti per mantenere il tasso di colesterolo nei limiti corretti e per la prevenzione di numerose sindromi morbose, solo nell'extra vergine sono presenti in quantità rilevanti tocoferoli, fenoli e carotenoidi, utili per l'apporto di vitamina E, vitamina A e per la protezione delle arterie. Inoltre va sfatata la diceria se-

### La cucina ligure sbarca a Vancouver

GENOVA — Sotto l'insegna de «I prodotti della Terra di Colombo, il mangiar ligure è sbarcato in forze al Pacific Food '86 di Vancouver (Canada), una delle più importanti fiere d'oltreoceano dedicate all'alimentazione. Su un totale di 23 aziende italiane, infatti, ben 15 sono genovesi, spezzine e della Riviera di Ponente: tutte operanti su una fascia di qualità alta o medio-alta, espongono i loro prodotti in un padiglione allestito dal Consorzio aziende alimentari liguri e patrocinato dalla Regione. Al Pacific Food, che si svolge dal 29 agosto al 2 settembre, sono presenti fra l'altro il Caffè Pizzoni, il The Maraviglia, il Tonno Palmera e le Caramelle Lavagnetti, il Panarello della coop. Cidag e panettoni di Baldassini, i long drinks della Boero e le conserve della Due Stelle. C'è anche la Pasta Arnesi, indiscusso portabandiera della «dieta» ligure-mediterranea. Il Consorzio, promosso dall'Assindustriali genovesi, è approdato a Vancouver dopo i brillanti risultati ottenuti, in termini di affari e di immagine, a New York nel luglio scorso.

## LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori  
Note e commenti

### Ancora in tema di riforma del collocamento

SONO ORMAI numerose le volte che, in questa Rubrica, ci siamo occupati della riforma del collocamento. Ciò è dovuto, oltre che all'ovvia importanza dell'argomento, alla lunghezza defatigante dell'iter parlamentare della riforma stessa. Né tale lunghezza sembra un caso: qualche maligno potrebbe, infatti, pensare che ciò sia dovuto non tanto alle «naturali» difficoltà della maggioranza pentapartita, quanto al fatto opposto che un accordo ci sia, ma nel senso di non pervenire ad una riforma che abbia un minimo di organicità se non dopo che una serie di interventi legislativi minori, apparentemente occasionali, abbiano svuotato la legge esistente.

È utile, dunque, ripercorrere brevemente i termini del dibattito. Il collocamento è ancor oggi formalmente regolato dalla L. 29 aprile 1949, n. 264, solo marginalmente modificata da interventi successivi. Questa legge porta profondamente i segni del momento economico e politico in cui fu emanata. Essa rappresenta un compromesso realizzato tra il governo centrista — che con l'affidamento della funzione di collocamento ad uffici pubblici burocratici paralizzava ogni possibilità di appropriazione da parte del sindacato — e le forze di sinistra che, con il riconoscimento in linea di principio della richiesta numerica, rendevano (o credevano di rendere) impossibili le discriminazioni politiche e sindacali e assicuravano (o credevano di assicurare) un'equa ripartizione delle scarse occasioni di lavoro.

Senonché, fin dal 1952, ad appena tre anni dalla legge, la Commissione parlamentare d'inchiesta sulla disoccupazione rilevava come il rapporto da regola ad eccezione tra richiesta numerica e richiesta nominativa fosse ribaltato nella pratica.

Se si eccettua il collocamento agricolo che segue una sua storia politica, giuridica ed amministrativa particolare, l'impegno del movimento operaio sul collocamento ordinario è stato carente sia quantitativamente che qualitativamente. Infatti si concentrò sulle rivendicazioni di un restringimento delle ipotesi in cui sono ammesse le richieste nominative e dell'affidamento della sua gestione a commissioni formate dalle forze sociali. Ambedue queste rivendicazioni trovavano un accoglimento almeno parziale negli artt. 33 e 34 dello Statuto dei lavoratori. Ma anche queste innovazioni non rappresentarono un vero salto di qualità. Per quanto riguarda le richieste nominative, a parte altri aspetti, si trascurava che l'obbligo di richiesta numerica era limitato ai lavoratori di più bassa qualificazione (e poteva essere diversamente, mancando, ieri come oggi, ogni collegamento con la formazione professionale ed un idoneo strumento di controllo delle qualifiche), mentre l'apparato produttivo aveva sempre meno bisogno di manovali e facchini. Per quanto riguarda, invece, l'affidamento della gestione del collocamento alle commissioni, si apriva una pesante contraddizione tra la loro composizione politica e le loro funzioni burocratiche, di applicazione meccanica di una fitta rete di regole generali.

IN UNA SIMILE situazione, e i membri delle commissioni applicano rigidamente tali regole, rinasceva la richiesta dell'idea di «grasso» — un fattore utile per risparmiare calorie: bastano infatti poche gocce per rendere gustoso qualsiasi alimento, rispetto alla discreta quantità necessaria per condire con oli trattati e raffinati. Se quindi è più utile preferire l'extravergine, è possibile al consumatore garantirsi rispetto alla qualità del prodotto? L'olio, bisogna ricordarlo, assomiglia al vino: personalissimo nel bouquet, delicato nella conservazione, di grandissima variabilità da zona a zona. Una volta convinto della superiorità nutrizionale, chi acquista olio extravergine ha a sua disposizione una vasta gamma di scelta, in base soprattutto alla zona di provenienza. Qui si entra nella sfera dei gusti personali: dal pallido e incolore all'amaro, dal sottile sapore fruttato di quello pignone. Ai super appassionati, a questo punto, consigliamo di leggere la Guida del perfetto assaggiatore di olio, edito dalla Camera di Commercio di Imperia: è il primo passo per diventare sommelier... par-don, degustatore.

Patrizia Romagnoli

viene presentata, non come rivendicazione di parte (in fondo legittimata, ma affermando le sue ragioni, che quanto maggiore è la libertà dell'imprenditore in materia, tanto maggiore è la possibilità che l'offerta di lavoro trovi occupazione).

COROLLARIO di questa impostazione politica dovrebbe essere l'abolizione pura e semplice del collocamento pubblico o, perlomeno, la sua trasformazione da strumento di governo del mercato del lavoro (cosa, del resto, che non è mai stata nella realtà) a servizio che viene offerto agli imprenditori ed ai lavoratori che vogliono liberamente avvaltersene. Ma questa linea trova ostacoli non solo in chi ritiene indispensabile un governo pubblico del mercato del lavoro, ma anche in quegli ambienti della maggioranza pentapartita che hanno a cuore gli interessi della potente burocrazia del collocamento.

Il compromesso è, dunque, nel mantenimento di un apparato burocratico privato di ogni funzione e nello svuotamento dell'obbligo della richiesta numerica, in modo tale da rendere indispensabile al prenditore una piena signoria su chi debba essere assunto e

chi no. Si ispirano a questo compromesso tutte le leggende che si sono succedute sul tema in questi anni (in particolare la L. n. 863/1984 che consente l'assunzione nominativa nei contratti di formazione-lavoro, nei contratti di solidarietà esterna e per il 50% dei casi nei quali sarebbe obbligatoria la richiesta numerica) e il d.d.l. che è attualmente in discussione al Senato.

Se si vuole uscire da questo deterioro compromesso, occorre garantire agli organi del collocamento dei concreti strumenti di intervento per governare il mercato del lavoro. E, tra tali strumenti, il principale non può non essere — secondo, del resto, proposte che sono affiorate nel dibattito parlamentare — un obbligo di richiesta numerica profondamente rinnovato rispetto all'attuale: tale obbligo dovrebbe riguardare una percentuale (sufficientemente alta) del totale delle assunzioni, a qualunque titolo e per qualunque qualifica esse avvengano. La Commissione regionale per l'impiego, così sfuggendo ad ogni burocratismo, è poi l'organo più idoneo a distribuire le occasioni di lavoro così vincolate tra i lavoratori in mobilità espulsi dalle aziende in crisi, tra i giovani inoccupati, tra le donne, tra i disoccupati di lungo periodo, ecc., secondo le priorità del mercato del lavoro locale.

Mi sembra questa una condizione necessaria ed imprescindibile perché il collocamento pubblico sia una cosa seria. Altrimenti, è meglio la chiarezza della sua abolizione.  
M. GIOVANNI GAROFALO

### Le risposte

## Limiti e condizioni del trasferimento

Cara Unità, sono dipendente di una grossa società che ha la sua direzione centrale a Milano ed alcune filiali in altre città d'Italia. Io lavoro a Roma e sono impiegato: lavoro da molti anni.

Giorni fa mi è stato comunicato il mio trasferimento a Milano: per me è impossibile, poiché a Roma ho la famiglia, è la mia città, ho amici e interessi.

Cosa devo fare? Con questo trasferimento la società vuole costringermi a dimettermi poiché — secondo quanto dice — non vi è lavoro. È possibile tutto ciò?  
LETTERA FIRMATA (Roma)

gittimità del licenziamento. Vi sono anche diversi Cnl che contengono norme disciplinanti ulteriori condizioni limitatrici della facoltà di intimare il trasferimento: il lettore non ci informa circa la categoria di appartenenza, per cui ci è impossibile essere precisi, però possiamo dire che la normativa contrattuale dei metalmeccanici dispone che i lavoratori di età superiore ai 50 anni se uomini e 45 se donne, potranno essere trasferiti in altra sede solo in casi eccezionali da esaminare, a richiesta del lavoratore, in sede sindacale. In caso di altri trasferimenti individuali dovrà tenersi conto delle obiettive e comprovate ragioni che il lavoratore dovesse addurre contro il trasferimento, direttamente ovvero tramite i dirigenti delle rappresentanze sindacali aziendali.

Il trasferimento da una città ad un'altra che può essere operato da società a carattere nazionale, con filiali o centri di lavoro in località diverse, è stato da sempre «usato» con l'intento di difendere di qualche dipendente poco gradito, senza fare apparire che si volesse procedere al licenziamento. L'art. 13 della L. 20/5/1970, n. 300 ha ridimensionato questo operato degli imprenditori disponendo che il trasferimento può attuarsi soltanto in presenza di comprovate ragioni, per cui è bene che il lavoratore chieda sempre nel caso di comunicazione immotivata — che gli siano specificati i motivi che hanno determinato simile provvedimento.

E pur vero che non è difficile per l'imprenditore inventarsi ed anche provare cause inesistenti, ma è altrettanto vero che esse possono essere vagliate dal Magistrato e pertanto una mancanza di veridicità la debbono pure avere, anche perché lo stesso lavoratore può contrapporre prove altrettanto valide e sottoposte anch'esse ad esame in sede giudiziaria: oggi, quindi, il trasferimento non può essere intimato con quella facilità con la quale si procedeva prima dell'entrata in vigore dello Statuto dei lavoratori, allorché tutto era rimesso alla volontà e alla discrezionalità del datore di lavoro, ma invece deve essere ancorato a cause oggettive, anche se meno rigorose di quelle richieste per la le-

Non dissimile è la normativa del Cnl del settore grafico ed editoriale e così di altri contratti, per cui il lettore, oltre a richiedere e a valutare le cause addotte dall'azienda presso cui lavora, può senz'altro far valere anche le sue ragioni che debbono essere esaminate dal proprio imprenditore. E nel caso vi sia stata violazione sia dello Statuto dei lavoratori sia della normativa contrattuale oppure di una sola di esse, è bene rivolgersi immediatamente — con ricorso ex art. 700 cpc — al Pretore del lavoro il quale dovrà disporre la comparazione delle parti, procedere al loro interrogatorio ed ammettere — con procedura d'urgenza — un provvedimento o di sospensione del trasferimento oppure di rigetto delle richieste, nel quale ultimo caso è bene raggiungere la nuova sede, in attesa del giudizio definitivo, altrimenti si può incorrere in comportamenti di insubordinazione tali da legittimare sanzioni disciplinari, che possono anche essere di licenziamento.

Il lettore, quindi, dovrà valutare — anche con l'ausilio della Rsa — tutti questi elementi e procedere nel miglior modo possibile, tenendo presente gli altri fattori di carattere contingente ed aziendale che sfuggono ad una disamina esterna. (s.n.)

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore; Piergiorgio Alleva, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nyrano Moschi e Isacco Malagolini, avvocati Cdl di Milano; Saverio Negro, avvocato Cdl di Roma; Nina Raffone, avvocato Cdl di Torino.