

ALIMENTAZIONE CONSUMI



La nube di Chernobyl e il metanolo hanno modificato i nostri consumi

Oltre 435 miliardi sono stati spesi per i consumi nel 1986 dalle famiglie italiane. Di questi circa 115 miliardi sono stati destinati a prodotti alimentari, con una incidenza che si aggira sul 27%. Nell'arco di tempo che va dal 1978 al 1985 i consumi complessivi delle famiglie sono aumentati di circa il 17%, mentre la crescita dei consumi alimentari è stata di solo il 13%. È una tendenza, questa, che si conferma anche per il 1986 e che si va sempre più consolidando per il futuro. È ormai assodato che i nuovi valori sociali si esprimono non più sui prodotti alimentari, ma su quelli non alimentari e sui servizi.

L'andamento dei consumi alimentari — come si rileva da uno studio dell'Associazione lombarda cooperative di consumo — è stato segnato, nel primo semestre del 1986 da due eventi catastrofici: la nube tossica di Chernobyl e il vino al metanolo. Ecco nel dettaglio l'andamento dei consumi dei prodotti alimentari.

CARNI — Nel complesso il settore ha conseguito nel 1° semestre del 1986 un tasso di crescita superiore a quello registrato nel corrispondente periodo del 1985 ma comunque inferiore al +1%. La disaffezione nei confronti delle fette, il tramonto delle bistecche è proseguito. Si continuano a scegliere le carni suine e quelle alternative in genere. Da maggio fino alle soglie dell'estate l'effetto Chernobyl è stato pesante su di un settore che nei prossimi mesi dovrà fare i conti anche con la perdita d'immagine derivante dalla vicenda Alfa.

PROSCIUTTI E SALUMI — Passata la crisi del 1985 il prosciutto italiano, grazie anche all'effetto Chernobyl, ha conosciuto un sensibile e sostanziale boom nonostante la crescita dei prezzi che sono aumentati, da gennaio a luglio e per i prodotti marchiati, del 50% circa. Anche tutti i consumi di salumi si sono sviluppati ad un tasso

significativo. Per salumi, prosciutti ed anche carni in scatola, è proseguito un generale spostamento verso i prodotti di qualità.

FORMAGGI — Il consumo di formaggi nel nostro paese viene da un lungo periodo ininterrotto di crescita che ha portato il consumo pro-capite dagli 11 Kg. del 1971 ai 16 Kg. del 1984, +46% a quantità. Nel primo semestre del 1986 si è ulteriormente segnalata la crescita quantitativa del comparto accompagnata da processi di scelta molto spinti dei consumatori. Un incremento sempre crescente hanno conosciuto i formaggi comunemente detti «freschi», mozzarelle, caprini, crescenze ecc. I formaggi a pasta molle, taleggio, gorgonzola, italic ecc., hanno conosciuto anch'essi una buona crescita anche se più contenuta, come anche i formaggi a pasta dura o semi-dura; provolone, grana e groviera.

SURGELATI — Attualmente il consumo di surgelati si colloca in Italia su una media annua pro-capite di 4,6 Kg., ancora bassa rispetto a paesi quali la Francia (15 Kg.), la Germania (18,4 Kg.) o la Gran Bretagna (20,5 Kg.). Nel primo semestre dell'anno il grande momento di questi prodotti è stato in maggio, durante l'allarme per la nube di Chernobyl. In questo periodo di crisi questi prodotti hanno vissuto e verificato per la prima volta la penetrazione registrata sul nostro mercato. Nel complesso semestrale tutti i prodotti surgelati sono cresciuti molto forte, con esclusioni delle carni che hanno proseguito il trend recessivo scendendo al disotto del 3% dei consumi surgelati complessivi. Gli ortofruttili si sono confermati nella funzione di locomotiva ed hanno superato l'incidenza del 55%.

GELATI — I consumi di gelati in Italia sono riflessivi da qualche anno ed attestati intorno ai 5,3 litri pro-capite annui. Questa tendenza è si-

curamente spiegata per buona parte dalla stasi prima e dal calo delle nascite poi dal momento che gli adolescenti si aggiudicano il 60% dei consumi di questo alimento. Nel mercato interno è proseguito, nel primo semestre, un forte sviluppo dei consumi domestici con un ritmo vicino al 20%.

BEVANDE — Le bevande all'interno di una tendenza di comparto di lungo periodo complessivamente favorevole sono caratterizzate da andamenti fortemente difformi nelle diverse famiglie. Le bevande disidratate, aranciate, cole, bevande non gassate di frutta, birra, hanno fatto registrare una forte crescita nel primo semestre, grazie anche al contributo particolarmente brillante delle acque minerali. Crescita d'altissimo ordine decennale con un tasso complessivo vicino al 50% e con la funzione di locomotiva svolta dai consumi domestici. All'interno delle bevande disidratate la birra ha realizzato un grande exploit che la dovrebbe portare vicino ai 25 litri di consumo pro-capite annui, contro i 21 del 1985. Il vino al metanolo è costato alla nostra economia 500 miliardi all'export e si è innestato su una tendenza decennale già fortemente recessiva rispetto al consumo pro-capite. Sul mercato estero l'immagine del vino italiano è stata distrutta dalle vicende legate allo scandalo. Sul mercato interno il risultato è stato un crollo del vino comune mentre i vini di marca e gli spumanti hanno fortificato la loro tendenza espansiva che li ha portati a valori quasi la metà del consumo del vino comune. Per liquori e spiriti la tendenza discendente dei consumi, segnalata già da qualche anno, è proseguita per brandy e grappe, mentre il whisky continua nella sua forte accelerazione.

GLI OLI — L'andamento dei prodotti monose-

me non è stato in genere brillante, con eccezione di quello di mais, mentre il consumo dell'olio extravergine di oliva si è ulteriormente sviluppato a scapito degli oli di semi vari, del burro e della margarina. In sostanza i grassi tradizionali si sono confermati in flessione.

LA PASTA — Il consumo di pasta di semola ha continuato un sentiero di stazionarietà dei consumi imboccato ormai da diversi anni. Gli spunti di crescita significativi nel raggruppamento sono venuti dal riso e dalle paste ripiene.

ALTRI PRODOTTI — Il consumo di zucchero ha registrato un ulteriore calo vicino al 3% a vantaggio degli altri dolcificanti. Un segnale particolare di ripresa è venuto per i consumi di pasticceria industriale, di snacks che, grazie a recenti innovazioni di prodotto, sono riusciti ad arginare il grande sviluppo, comunque consolidato, di brioches, merendine e biscotti. I prodotti chimici per la pulizia della casa hanno proseguito su di una linea di consumo molto espansiva e le preferenze dei consumatori hanno continuato ad orientarsi sempre di più verso i prodotti liquidi. Anche nei detersivi i risultati sono stati positivi, soprattutto per quelli per lavatrici a scapito di quelli più tradizionali. Infine i prodotti per l'igiene e la salute della persona hanno proseguito brillantemente nel loro trend crescente sostenuto in particolare dai prodotti per l'igiene e la bellezza. È evidente un interesse fortemente crescente dei consumatori per l'igiene della persona e la pulizia della casa.

La foto sopra il titolo sono tratte dalla mostra «Tra sogno e bisogno» curata da Cesare Colombo per la Coop. A sinistra: «Gingilla», macello comunale (Mario Giacomelli, 1981); a destra: «Perugia, dentro le case» (Gianni Berengo Gardin, 1977).

LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

È generalmente avvertita la necessità di una riflessione e di un bilancio sulle profonde modifiche che lunghi anni dell'emergenza hanno determinato nel sistema legale di tutela dei lavoratori. Si sono moltiplicati, in questi ultimi tempi, gli incontri-dibattiti tra gli studiosi e gli operatori sindacali. Un dibattito di particolare interesse sulle tendenze e prospettive del diritto del lavoro è stato, ad esempio, organizzato lo scorso 12 settembre dalla Cgil lombarda e dai suoi servizi legali e certamente con successo perché sono in esso confluite, grazie anche all'apporto di numerosi esperti, sia attente disamine dei singoli istituti e nuclei tematici (contratti di formazione-lavoro, strumenti di incentivazione e riforma del mercato del lavoro, ecc.) sia valutazioni d'insieme dell'esperienza trascorsa e interrogativi sulla qualità e il merito delle nuove tendenze.

L'orientamento legislativo caratterizzato da criteri di «flessibilizzazione» e deregolamentazione è stato esaminato e valutato senza recriminazioni o nostalgiche chiusure al nuovo ma, per così dire, «dall'interno», dal punto di vista, anzitutto, della coerenza tra ispirazione legislativa e suoi risultati. Si è infatti rilevato come le nuove normative introdotte in questi anni, e quelle annunciate per un prossimo futuro, rispondano, all'apparenza, ad un criterio di «dinamicità» del mercato del lavoro, in coerenza ad una vera e propria maggiore mobilità delle forze produttive: contratti di formazione-lavoro, rapporti a «part-time», contratti a termine (una volta liberalizzati) sarebbero, secondo l'opinione governativa e datoriale altrettanti mezzi per rendere più flessibile e quindi effettivamente utilizzabile ed occupabile la manodopera. Un pari significato di liberazione da vecchi vincoli paralizzanti andrebbe riconosciuto alla nominatività delle assunzioni, alla recuperata libertà di licenziamento sia nelle piccole imprese, sia anche nelle grandi (attraverso la riduzione al minimo della Cig e l'incentivazione degli ex dipendenti), alla caduta di divieti in materia di utilizzo dei lavoratori in diverse qualifiche, e mansioni, o anche di loro «prestito» temporaneo ad altre imprese.

Il che non toglie che, almeno all'apparenza, una differenza fra la linea datoriale e quella governativa esista: per la linea datoriale la caduta delle vecchie «garanzie rigide» sarebbe un bene in sé e più che la flessibilità proprio la precarietà del lavoro realizzerebbe la condizione più desiderabile in un'atmosfera di pieno ritorno liberistico. Secondo la linea governativa che ovviamente è quella che le leggi recenti e prossime future formalmente fan proprie alle vecchie garanzie occorrerebbe sostituire di nuove: si è detto, in sintesi, che al «garantismo individuale» rigido imperniato su norme legislative che fissano divieti e obblighi «garantismo collettivo» flessibile, attraverso lo strumento principe dell'accordo sindacale che può adattarsi dinamicamente alle diverse situazioni. Non bisognerebbe, però, ad esempio, vietare al datore di adibire il lavoratore a mansioni inferiori o di «prestarlo» ad altri datori, ma consentirglielo se un accordo sindacale glielo consente; non più prevedere che il contratto a tempo determinato possa concludersi solo in specifiche ipotesi, ma ammetterlo tutte le volte che sindacalmente ciò sia valutato opportuno. La lotta per la difesa dei lavoratori, insomma, dovrebbe essere anche quella della legge (oltre che dal sindacato) concepita non come una guerra di trincea ma come una guerra di movimento.

Non si può negare il fascino di questa linea pensiero, ma ciò di cui è lecito dubitare, come è emerso nel dibattito milanese, è anzitutto che essa sia davvero rispettata nella complessiva tendenza legislativa di questi anni.

PreMESSO che comunque non tutte le garanzie individuali possono essere pensate come flessibili e disponibili da parte dell'autonomia collettiva, è fondamentale il rilievo che il «garantismo collettivo» funziona solo se il sindacato è forte e presente in azienda e la legge può renderlo presente e forte se pone anzitutto vincoli piuttosto rigidi all'azione unilaterale del datore di lavoro e

Tendenze e prospettive del diritto del lavoro

poi consente al sindacato, attraverso l'accordo, di allentare nel momento in cui, con la contrattazione, gli opposti interessi trovano un punto di equilibrio.

La formula contraria, invece, non funziona affatto: se prima si eliminano i vincoli legati all'azione del datore di lavoro, che costituiscono altrettante garanzie per il lavoratore, è del tutto inutile ed anzi fuorviante, prevedere, ammettere o auspicare che il sindacato possa poi creare altri nuovi e diversi di origine contrattuale. Proprio questa formula, che obbliga il sindacato ad una difficilissima «corsa in salita» sembra ispirare le recenti tendenze del diritto del lavoro: prima si diminuiscono o annullano le garanzie cosiddette «statiche», poi si affida al sindacato, così fortemente indebolito dal clima di soggezione e paura che si instaura tra i lavoratori, il compito di evitare, con la contrattazione, gli abusi... se ancora vi riesce. È del tutto inutile ad esempio, prevedere che il datore di lavoro possa con quasi assoluta libertà stipulare contratti a part-time o a termine e pensare poi che il sindacato possa contrattualmente restringere quella libertà legale. Parimenti inutile è pensare che il sindacato possa fare accordi dignitosi sul governo dell'azienda in crisi, se il datore resta libero di licenziare e se la possibilità di utilizzo della cassa integrazione viene ristretta e rimessa ancora una volta alla gestione discrezionale del datore di lavoro, oppure pensare che il sindacato possa tutelare contrattualmente i lavoratori delle piccole imprese se si continua ad alzare la «soglia» di applicabilità della tutela

contro i licenziamenti.

Si rileva insomma come la recente legislazione per rendere «flessibile» la forza lavoro abbia creato condizioni ambientali sempre più sfavorevoli alla presenza e azione sindacale svuotando, seppur non abolendo formalmente, le garanzie e i vincoli che quella presenza avevano sostenuto nei primi anni 70: quando la maggioranza dei lavoratori di un'impresa sarà occupata precariamente o sottoccupata (col dilagare dei rapporti lavoro di formazione-lavoro, col part-time verticale, col contratto a termine liberalizzato), quali garanzie «collettive» potranno essere create per via di contrattazione? L'erosione delle tutele legali attuata proprio in un periodo in cui la presenza e «capacità» di presa del sindacato si è ridimensionata, sia per effetto di quella stessa erosione, sia per il prevalere di una tendenza centralistica nella contrattazione e nell'attività del sindacato che ha non poco logorato i rapporti con la base dei lavoratori, caratterizza dunque la storia del diritto del lavoro in questi anni. L'inversione di tendenza dovrà mirare alla realizzazione di un «garantismo collettivo» autentico per il quale sono necessari due presupposti: livelli adeguati di tutela individuale dei lavoratori eventualmente derogabili (non sempre e non comunque) in sede di accordo sindacale e maggior partecipazione e democrazia all'interno del sindacato. Da questo secondo punto di vista il referendum indetto dai sindacati metalmeccanici sulla piattaforma contrattuale costituisce certo un primo passo sulla via giusta.

PIER GIOVANNI ALLEVA

Il paese dove l'aglio è il re

Per Plinio l'aglio «neutralizza qualsiasi veleno e guarisce l'uomo dalla lebbra, dall'asma e dalla tosse». Inoltre è anche «vermifugo, odontalgico e diuretico», ed «il migliore preservativo contro la peste». L'aglio appare un tantino eccessivo. Ma che l'aglio aiuti la digestione è un fatto, come è sicuro che abbia poteri rilassanti. Per il Pisanello l'aglio «schiarisce la voce, ammazza i vermi, provoca il colico e l'orina». Anche cotizzata, dunque, questa pianta erbacea, coltivata per i bulbi, utilizzata ampiamente nella cucina mediterranea per il suo sapore molto forte?

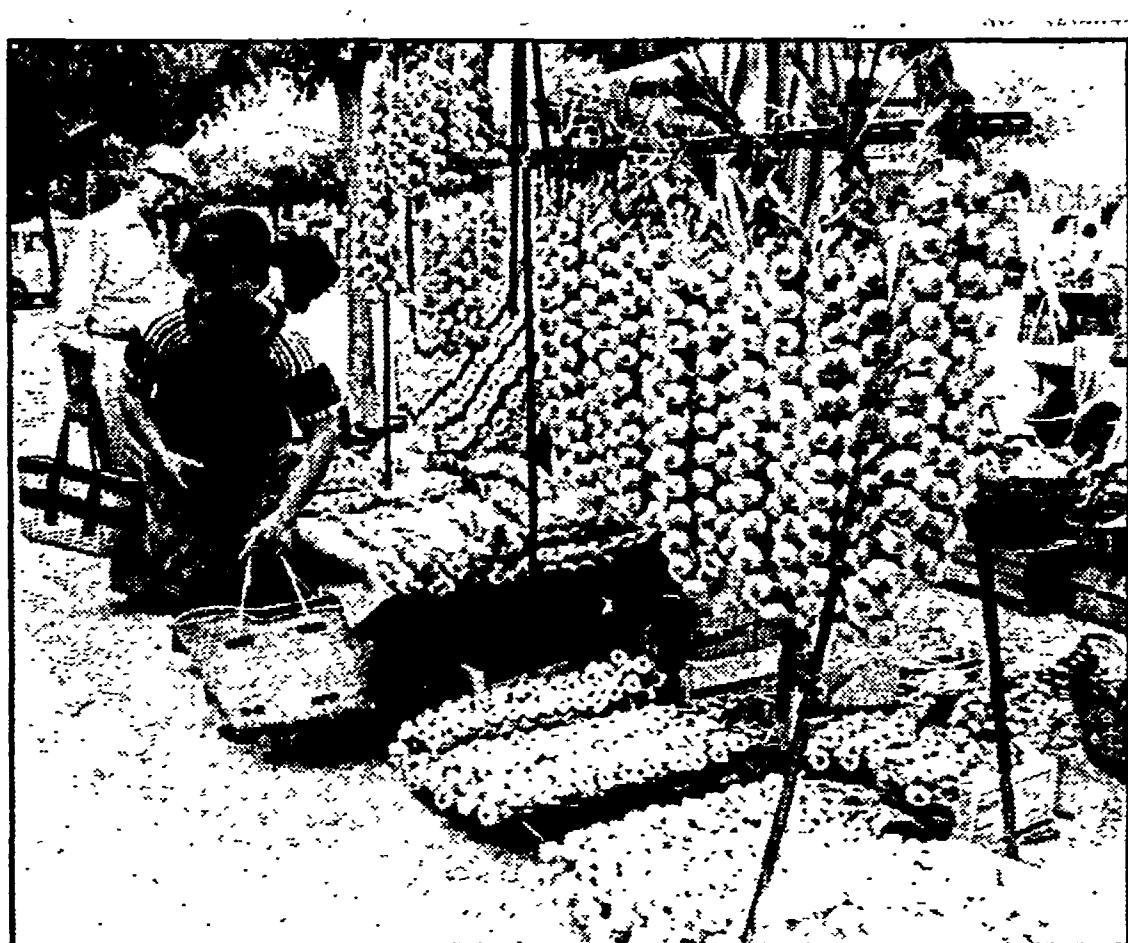
A Monticelli d'Ongina, che si è proclamata la capitale dell'aglio, tale pianta viene addirittura chiamato «oro bianco». Paese di frontiera fra la Lombardia e l'Emilia, questo borgo non è celebre soltanto per la Rocca e per gli stupendi affreschi tardo gotici di Bonifacio Bembo. L'aglio, qui, è considerato il migliore d'Italia per via del terreno sabbioso che ne garantirebbe la bontà. All'aglio, comunque, Monticelli dedica una giornata, il 5 ottobre, e sempre per l'aglio questo paese del Piacentino si è gemellato con Beaumont de l'Omagne (Tolosa) e con Gilroy, una cittadina della California, poco distante da San Francisco.

Stimolati dall'aglio, alcuni monticellesi hanno costituito il «Gruppo Mostre», un circolo culturale che ha dato vita ad un Museo contadino e ad un Museo del Po con acquario, entrambi ospitati nei locali del Castello. Locali che un tempo erano stalle e prigioni. Oggi, con centinaia di giornate di lavoro volontario, sono stati trasformati in ambienti ben illuminati, ordinati, ricchi di attrezzi contadini e di vasche dove nuotano i pesci del vicino fiume. Un lavoro enorme, che ci

viene illustrato dal direttore del Museo, Giuseppe Fornasari, un innamorato della sua terra, un appassionato di storia contadina, proprietario di una collezione di cento ferri da cavallo tutti diversi, ovviamente donata al Museo. E nel Museo, va da sé, troneggiano due oggetti che si riferiscono al prodotto principe di Monticelli: il *Banchet par sgrana* l'aji e il *Rastlon*. Il primo oggetto — come si legge in un quaderno del Museo — è «una panchetta in legno, di costruzione artigianale, fornita di una speciale terminazione in striscia di cuoio». Serviva per la preparazione del seme. Il *Rastlon* (rastello), «che era formato da una lunga asse nella quale erano infilati grossi denti di legno, serviva per la piantagione dei bulbi di aglio». Un bulbo di aglio, dovuto alla passione civile di persone che hanno lavorato gratis per realizzarlo, da non perdere se si ha l'occasione di passare da quelle parti. E dove, assieme agli attrezzi che riguardano l'aglio, se ne trovano parecchi altri che si riferiscono al nostro passato.

Con l'aglio, condimento indispensabile per tante vivande, si possono confezionare piatti gustosi. Tutti conoscono la celeberrima «bruschetta», tanto più appetitosa se insaporita con l'aglio. Famoso è il francese *Ailloli*, di cui vi diamo la ricetta. Altra ricetta è quella descritta da un altro innamorato dell'aglio, Pellegrino Artusi, per gli spaghetti alla rustica. Un fatto che lo sostiene della cucina italiana giudicata «igienico e gustoso». Amato dai cinesi e dai romani, l'aglio, in forma di nume, veniva addirittura adorato dagli egiziani, non si sa se per le sue virtù medicinali o per le altre stimolanti l'amore. Probabilmente, per tutte due.

Bio Paolucci



Ailloli

Preparazione: 10 minuti. Un rosso d'uovo, 250 grammi di olio d'oliva. Sale. Sbucciate due spicchi d'aglio, tritarli in un mortaio, aggiungete il rosso d'uovo e il sale e procedete, quindi, come per una normale maionese.

L'«ailloli» è anche un piatto composto da carote, patate, legumi vari, lumaque, merluzzo e altri pesci,

Spaghetti alla rustica

Fate un battuto con due spicchi di aglio e un buon pizzico di prezzemolo e l'odore del basilico, se piace; mettetelo al fuoco con olio d'oliva a buona misura e appena l'aglio comincia a colorire gettate nel detto battuto sei o sette pomodori

a pezzi scondendoli con sale e pepe. Quando saranno ben cotti passateli nel sugo, che potrà servire per quattro o cinque persone, e così medesimo, unito a parmigiano grattato, condire gli spaghetti, ma abbiate l'avvertenza di cuocerli poco, in molta acqua, e di mandarli subito in tavola, onde non avendo tempo di scucchiare l'umido, restino succosi. Così condite, sono buonissime anche le tagliatelle.



Gastronomia

Un posto pulito di alta qualità

(A.R.) — Bra, in Piemonte, tra Asti e Cuneo. Una cittadina di piccole dimensioni, una grande piazza del mercato e un paio di chiese barocche austere e piemontesi. Con questo scenario alle spalle, una strada dal nome «meridicità istruttiva» non sorprende nessuno. La cultura da cui esprime l'idea del ristorante (o sarebbe meglio chiamarlo osteria) Arcigola è solida e ben radicata. Un posto pulito, in cui si possa mangiare pochi piatti di alta qualità, con prezzi ragionevoli, un posto in cui si sta e poi si ritorna, anche solo per bere gli splendidi vini piemontesi che i responsabili del circolo curano con passione.

In questo locale regna la Signora Maria. Corporatura solida, riservata ma nello stesso tempo affettuosa, sia verso Carlin Petrin, presidente nazionale di Arcigola, che nei locali accanto ha la sede, sia verso i ragazzi che si sta coltivando come cuochi, la generazione

destinata agli Arcigola prossimi venturi. La Signora Maria è ritornata ai fornelli dopo avere imparato sia la cucina tradizionale piemontese che la raffinatezza della Nouvelle cuisine all'«Arcigola» di Carlo Arpino, dopo una sospensione di due anni.

«È rimasta sola, ma non avevo voglia di riprendere a lavorare. Poi Carlin mi ha fatto questa proposta. Avevo detto di no, ma lui ha aperto lo stesso... Adesso non lascia mai la cucina, ha sempre qualcosa da fare. E le ricette? La Signora Maria dichiara che ormai «alla sua età» il piacere della tavola non è più cosa per lei. Quello che le interessa è il piacere che i suoi ospiti ricavano dalle sue pietanze, dai «tajarin» giusti e fumanti che escono dalla sua cucina.

La ricetta che la Signora

Maria dedica ai lettori dell'Unità è il «pollo al burro d'aceto».

Si prende un petto di pollo di discreta dimensione, lo si batte e quando è ben steso vi si stende un impasto, preparato a parte, composto di ricotta, mascarpone (non basta un cucchiaino), 30 grammi di funghi secchi ammollati nell'acqua tiepida, un uovo intero più un tuorlo, un cucchiaino di parmigiano, sale e pepe. Una volta steso il composto, si richiude il petto, lo si avvolge in una fetta di pancetta e lo si mette a rosolare con un po' di burro d'aceto, facendo fondere lentamente del burro così si aggiunge un bicchiere d'aceto bianco. Si serve bollente versandosi sopra la salsa di burro e rosmarino con qualche ciuffo di prezzemolo.

Le risposte

Ferrovie dello Stato e il bilinguismo

Caro direttore, le assunzioni in provincia di Bolzano nel pubblico impiego avvengono secondo il meccanismo della legge Dpr 26.7.1976 n. 752 G.U. 15.11.76 n. 304 entrato in vigore il 1.12.76 - Norme di attuazione dello statuto speciale della regione Trentino-Alto Adige su Proporzionale e bilinguismo.

Ora, con l'arrivo della legge di riforma delle Ferrovie dello Stato n. 210/85, si è aperto in Alto Adige un grosso dibattito tra i vari sindacati e i lavoratori tutti sulla applicabilità o meno della «proporzionale» al nuovo ente «Ferrovie dello Stato».

Le chiediamo, se possibile, un parere dal punto di vista giuridico sulla controversa situazione.

Distinti saluti
Un gruppo di ferrovieri del Meranese

La domanda è riferita ad un problema insorto recentemente, perché conseguente all'applicazione della legge di riforma delle Ferrovie dello Stato (n. 210/1985).

La questione giuridica, tuttavia, non è altrettanto nuova, ed è stata già esaminata dalla Sezione Lavoro della Corte di Cassazione che, in data 18 ottobre 1984 n. 5273, cassando una sentenza del Tribunale di Bolzano, così si è espressa:

«Versandosi al di fuori delle ipotesi di impiego statale, la previsione del requisito della conoscenza della lingua tedesca per accedere alla carriera superiore, in relazione all'art. 100 dello Statuto speciale per il Trentino-Alto Adige e agli artt. 1 e 4 di P.R. 752 del 1976, deve essere coordinata all'apprezzamento in concreto della necessità di usare la lingua tedesca per l'espletamento di quello specifico servizio. Se-

guso, a tale premessa riferita al caso concreto allora esaminato, l'affermazione generale e di principio che risponde alla domanda dei ferrovieri meranesi: «Nei rapporti di lavoro regolati su basi privatistiche resta riservata all'autonomia della disciplina collettiva stabilire se e quando per la progressione alla categoria superiore sia necessario il requisito del bilinguismo al fine di consentire agli utenti di lingua tedesca di esprimersi nella loro lingua».

La sentenza, di cui è qui riferita la massima, è riportata per esteso nell'ultimo numero della Rivista italiana di diritto del lavoro, parte II 1986 pag. 294 e seguenti.

Il principio generale stabilito dal solo articolo è riferibile non solo all'ipotesi di progressione di carriera, ma anche a quella dell'assunzione e si risolve nell'affermazione che i rapporti di impiego privato non sono automaticamente assoggettati agli stessi vincoli di «proporzionale» che il Dpr n. 572 del 26.7.1976 impone esclusivamente per i rapporti di pubblico impiego. Rimane, tuttavia, da considerare — come suggerisce la Cassazione e come le organizzazioni sindacali già, nelle loro piattaforme, considerano — la opportunità funzionale di garantire le esigenze dell'utenza in un'area linguisticamente non omogenea ad altri compartimenti.

In tal senso è ipotizzabile che, per alcune qualifiche, si ravvisi l'opportunità di privilegiare la perfetta conoscenza di una o più lingue. È evidente che in questo, come in altri casi simili, pur non dandosi applicazione all'istituto giuridico della proporzionale o della riserva di posti, la piena conoscenza di una o più lingue assume rilievo come elemento della professionalità e può diventare oggetto di disciplina e tutela contrattuale. (a.f.)

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore; Piergianni Alleva, avvocato C.C. di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Miriam Mochi e Isacco Molegagnini, avvocati C.C. di Milano; Severino Nigro, avvocato C.C. di Roma; Nino Raffone, avvocato C.C. di Torino. Alla rubrica aderisce ha collaborato: Antonio Ferrara, avvocato della Cgil regionale del Lazio.