

## Il diritto di non divertirsi a Capodanno

Rivendichiamo il diritto di non divertirci. L'ultimo dell'anno è finalmente libero: oggi uno che interpellato in ufficio, dal conoscente incontrato per strada o dalla cara cugina su «cosa fa l'ultimo dell'anno?» può finalmente dire con serenità «niente». Non è necessario divertirsi a tutti i costi, quindi. Le possibilità di scelta sono infinite: tanto più numerose, finalmente, da poter permettere il lusso di andare a dormire. Tanto, non succede niente.

Molti però non la pensano così. Per loro, quindi, immaginiamo una vacanza diversa. Con costi e benefici, come si conviene ad attenti consumatori... naturalmente.

Prima variante: cenone al ristorante. È tra le più vaste, perché dipende dal locale prescelto e dal menu. C'è il ristorante abituale, dove il ristorante posto per gruppo «usa famiglia» e si trattano bene, rincarando solo un po' i prezzi, con l'aggiunta dell'amaro della casa e dello champagne quasi uguale allo champagne e l'aragosta. Surplus, naturalmente. Prezzo: dalle 50.000 in su. Adatto per i Cippiti, secondo lo schema Fabris. Gli Integrati, invece, sceglieranno preferibilmente il ristorante di lusso genere «colpo di vita».



Toulouse-Lautrec: «Ballo al Moulin Rouge» (particolare)

Costo: 30.000 a persona. Di più se si comprano i macrobiotici al germe di grano.

Terza variante: il viaggio esotico. Sogna uno studente fuori sede l'unico modo per divertirsi è andare alle Bahamas per una settimana con una ventotenne. Costa caro, però, quindi va bene per gli Emergenti, che prima di partire stavano la valigia con l'ultimo completo di Armani. Di nascosto, sono loro i migliori clienti dei negozi di abiti da sera. Poche formalità e vasta scelta nelle città più grandi. Per le piccole, meglio ricorrere all'amica che «lo presta tanto volentieri».

Prezzo della vacanza da Emergenti dal 2.000.000 in su.

Quarta variante: esclusiva per il Progresista. La Festa dell'Unità sulla neve.

Per il prezzo, accordarsi con «Unità viaggi».

Quinta e ultima variante: gli Emergenti. A quest'ultima categoria sono dedicati gli sforzi congiunti di alcune decine di «agenzie per le feste».

ste. Ci si è dedicata anche Stefania Craxi, con un'emozione molto patriottica, «garibaldina», quasi: «La Italiana Produzioni». Le agenzie di servizi curano tutto, dal menu all'arredo di fiori e di luci. Forniscono camerieri e stoviglie. Scegliamo la colonna sonora registrandola su cassette oppure mandando il quartetto di musicisti in camera. Racconta Caterina Saban, titolare de «La società della festa», un'agenzia nata quattro anni fa, capace di organizzare serate «dalle due alle due mila persone»: «In Italia non siamo ancora attrezzati per questo tipo di servizio, ma la richiesta, soprattutto nelle grandi città, è in aumento. La nostra è un'attività di catering, intermedia tra quella d'albergo e quella da mensa. A differenza dell'albergo, non forniamo il semplice servizio di ospitalità, attrezzando gli appartamenti ad hoc, a differenza del catering per mese, non abbiamo problemi di tabelle dietetiche né la continuità del servizio. Le feste che generano un profitto sono di oltantacinque persone. Per l'ultimo dell'anno noi siamo la ricerca di clientela, torni il classico, la tradizione: basta con la fantasia ad ogni costo».

Prezzo: irrisorio per gli Emergenti, dai 60.000 in su. Fiori e luci esclusi, naturalmente...

Patrizia Romagnoli

## Tra spumanti e champagne la guerra delle bollicine

Soltanto guerra delle bollicine a fine d'anno: gli champagne alzano il prezzo, adducendo la scarsità del prodotto e gli italiani insistono a sostituire il classico francese con buoni champenois italiani. I prezzi non sono aumentati di molto rispetto allo scorso anno. Le preoccupazioni paite da tutti i produttori nell'anno che sta finendo hanno impegnato molti a fare meglio, a qualificarsi. A chi compra, resta solo l'imbarazzo della scelta, e per certi versi non è una scelta facile, visto che le etichette sono migliaia e le ditte sono spesso di fantasia. In ogni caso, gioverà ripetere intanto una prima differenza all'interno degli spumanti, che ne fa qualità e prezzo: quella tra Charmat e Champenois. Si tratta di due metodi di spumantizzazione, secondo cui — nel primo — la presa di spuma avviene in autoclave, mentre nel secondo caso la procedura si fa direttamente in bottiglia, muovendole a un quarto di giro alla volta. È evidente che questa seconda procedura richiede un grande dispendio di mano d'opera o impegno di sofisticati macchinari (nelle grandi aziende specializzate in questa produzione) per far girare le bottiglie necessariamente. Il metodo classico Champenois è dunque quello che rende più pregiato il prodotto. In Italia l'apprezzamento del pubblico è continuamente cresciuto: nel solo 1985 ha registrato un incremento percentuale del 7%, per un totale di 13 milioni e mezzo di bottiglie, e del 40% il volume venduto in questo periodo. La superiorità del metodo Champenois può trovare conferma nel fatto che questo è il metodo utilizzato per la produzione del prezioso champagne. Allora, che cosa differenzia un buon spumante italiano da quello francese? Secondo l'associazione dei produttori di champagne — che indica in 6 milioni di bottiglie la quota di mercato di quest'anno, con un aumento di 300.000 sull'anno scorso — le differenze sono di due tipi, tecniche e di gusto. «Esistono ottimi produttori italiani che sono ai massimi livelli tecnologici. La differenza, dal punto di vista tecnico, è nella spumantizzazione e nel tipo di lieviti. Gli italiani hanno fatto la scelta di non usare il dosaggio. Ciò significa che quando si procede al «de-gorgement», cioè alla stappatura per fare



uscire i lieviti esauriti, il rubacco viene fatto con vino dell'annata in corso, non zuccherato, mentre allo Champagne autentico viene aggiunto vino zuccherato. Inoltre lo Champagne è più invecchiato, e gli aromi che si liberano sono quelli chiamati «terziari», i tipi di vini più maturi. La seconda differenza è quindi quella del gusto: col procedimento francese si ottiene un prodotto più morbido, mentre con quello italiano il gusto è più aggressivo. La differenza di prezzo tra un buon spumante italiano e uno champagne medio è di circa 10/15.000 lire. Con questo prezzo, oltre a pagare il prodotto vero e proprio, si paga l'immagine. «In fin dei conti, sono trecento anni che abbiamo cominciato, e il mito è cresciuto in tutti questi anni dicono i produttori francesi. È certo che l'operazione impropria di abilitazione, basata su La Moët e Chandon, per darci i suoi giusti quarti di nobiltà si è comprata l'abbazia di Haute Villette, ci ha costruito il suo museo e l'ha presentato come la sede originaria del mitico Dom Perignon, il frate che inventò il champagne. L'abbazia è subito sopra Bernay, il mausoleo della regione della Champagne, in splendida posizione, come si conviene ai frati. Pare che il vecchio abate celtico (cattolico) avesse il problema delle sue bottiglie che si rompevano, a causa del turacciolo che si usavano all'epoca (siamo alla fine del Settecento), fatti di legno avvolto in canapa. Pare che per Haute Villette passarono molti pellegrini diretti a San Juan de Compostela. Furono loro che portarono ai frati i primi tappi di sughero. Intanto Dom Perignon aveva inventato il metodo di spumantizzazione con aggiunta di vino zuccherato: era questo che faceva saltare i tappi, rifermentando e producendo bollicine. D'altronde, questo era l'unico sistema per fare diventare buono il vino che altrimenti sarebbe stato troppo acido, venendo da terre fredde come quelle della regione, la cui temperatura media è di appena dieci gradi. Insomma, un bel mix tra inventiva fratesca e sapienza contadina, con il tempo, l'arte e il mito dello Champagne viene tutto da qua: ma sono storie così belle che forse è giusto pagarle...»

P. R.

La notte dell'anno è universalmente considerata la notte dei prodigi. Le superstizioni, i racconti popolari, tutta una certa tradizione di leggenda fa confluire in questa notte misteriosa e miracoli. Il cibo, come sempre avviene, è il veicolo delle meraviglie. Nate in un contesto di grande povertà, nelle campagne, il cibo della festa si carica del senso dell'eccezionalità. Intanto, nel numero delle portate: «Devono essere tredici» — racconta Luigi Lombardi Satriani, antropologo, docente all'Università di Calabria — numero indicativo della ritualità legata alla morte e alla risurrezione, alla rinascita. La notte dell'anno e la notte degli scambi: quindi l'innamorato regala all'innamorata un'arancia, simbolo di piacere e di fecondità.

In Calabria l'arancia richiama alla fertilità dei campi e quindi a quella umana. Ma non basta: in questa notte magica devono stare bene anche gli animali. I pastori calabresi, gli allevatori — aggiunge Satriani — danno da mangiare molto e bene alle bestie: quello dell'anno è «la notte dei miracoli», in cui gli animali parlano. Allora gli si dà molto da mangiare perché non parlino male dei loro padroni. Sono i giorni dell'abbondanza, in un tempo mitico, contrapposto alla scarsità del tempo storico, quelli in cui si permettono, appunto per la loro eccezionalità, di accettare la scarsità e la sabbatizzazione. L'eccezionalità si manifesta nel banchetto delle feste, composto di cibi benauguranti. Tutti i cibi in gran lo

va. Così chiese a Cristo la benedizione solo per i primi dodici. Avendo Adamo rimproverato per quell'esclusione, Eva chiese a Cristo di benedire anche i figli nascosti. Ma Cristo si rifiutò. Questo spiega perché ci sono al mondo servi e padroni, ma nel tempo si è formata l'origine comune di entrambi.

Frutta, dolci, cereali: la tradizione popolare offre questi elementi per la festa della notte dei prodigi. Oggi però non bastano per festeggiare: occorre ben altro: «Non mi si prenda per un veteromista — afferma Satriani — se dico che andrebbe rifiutata l'ideologia del regalo e del cibo come segno di ricchezza. Non è per demoralizzare l'industria, ma io colgo

una forma di ricatto nei modelli che l'industria ci propone: i cibi della festa sono prevalentemente dolci e il loro uso è in contraddizione con il modello di donna esile ed elegante che ci viene proposto dalle stesse industrie durante tutto l'anno: da un lato ci si impone la dieta, dall'altro si è incescati di dolci. Da una parte si parla di naturalità e di tradizione e dall'altra si usano solo trasformati industriali. Insomma, non si può giocare su due tavoli: ci si propongono nuovi modelli conviviali con il mangiare solitario dell'hamburger nel fast food e quelli del grande ristorante, ma tra i due intercorre la stessa differenza che passa tra masturbazione e sessualità».

P. R.

## Lombardi Satriani: «Il cibo veicolo delle meraviglie»

sono, perché simboleggiano la molteplicità e quindi l'abbondanza: vale questo per tutti i cereali, e per i frutti. In Calabria si usa mangiare fichi secchi tagliati in due metà disposte in forma di croce. La frutta è quella raccolta e fatta seccare in estate, sui tralicci di canne. A proposito di canne, Satriani

In libreria

### Seicento tipi di pasta

La pasta. Ecco un alimento molto apprezzato in Italia, ma conosciuto soltanto superficialmente, forse perché la gola prevale sulla curiosità. Il libro «Seicento tipi di pasta», edito da Einaudi, è un'opera di grande interesse, che non si tratta di un semplice catalogo di pasta, ma di un'indagine che, attraverso il design, ci porta a scoprire i segreti di questo alimento. Il libro è diviso in due parti: la prima, che tratta di «maccheroni», è curata da Giorgio Giugiaro, creatore della pasta di design; la seconda, che tratta di «pasta di design», è curata da Einaudi. Il libro è un'opera di grande interesse, che non si tratta di un semplice catalogo di pasta, ma di un'indagine che, attraverso il design, ci porta a scoprire i segreti di questo alimento.

spetto alla ricetta che si vuol realizzare. È noto che la resa, il successo di un piatto, in gran parte dipendono dal formato e dalla superficie di pasta da condurre. E qui giunge a proposito, a colmare lacune e a scavare nella materia, utilissimo, un libro pubblicato in questi giorni, scritto e curato da Antonio Piccinardi, giornalista, direttore di «Grandi Gourmets», collaboratore della rivista «La Gola» e autore di «La tavola insieme». «Cucina di bordo». «Piatto di mare» e di altre pubblicazioni sulla cucina e il vino.

Il nuovo volume, «Il gusto della pasta», edito da Arnoldo Mondadori, presenta e illustra in ogni fase 122 ricette rigorosamente elaborate e accompagnate dai vini giusti, rispettando le tradizioni, ma dedicando spazio anche a proposte prelibate più recenti e alle scoperte della «nouvelle cuisine». I piatti sono suddivisi in quattro parti riguardanti le verdure, i formaggi, le carni e i pesci. Non mancano le ricette raffinate come i tagliolini con triglie all'arancia, o le papardelle con penne e tartufo, o i piatti che ti prendono alla gola, come gli gnocchetti sardi con ragu di salsiccia, o le conchiglie con penne e tartufo, o i piatti che ti prendono alla gola, come gli gnocchetti sardi con ragu di salsiccia, o le conchiglie con penne e tartufo, o i piatti che ti prendono alla gola, come gli gnocchetti sardi con ragu di salsiccia, o le conchiglie con penne e tartufo.

sinteticamente, con precisione e rispetto delle polemiche e delle tradizioni che sono un esperto come lui può conoscere. Non si deve ignorare che l'autore ha passato un anno a studiare e praticato a lungo la cucina.

Infine, nelle ultime 20 pagine vengono presentate le paste seche, le paste fresche, descritte tutte le regole per cuocerle la pasta, le tecniche per farla, le ricette delle salse, gli utensili. C'è pure un glossario, una lista di abbreviazioni, una sintesi storica, che fa perfino sorgere il dubbio sul primo corso di pasta. Insomma, un libro che non fa meno che far conoscere la pasta agli europei al suo ritorno dalla Cina, perché era già noto in Italia. Comunque, questo ha un'importanza relativa. A più importante quello che ti permette di realizzare il libro, che noi abbiamo sperimentato direttamente, al ristorante milanese «Giugiaro», dove abbiamo potuto apprezzare spaghetti alla chitarra, pasta di semola di grano duro con coda e peperoncino e ditalini con corze e gamberi, accompagnati da bianchi della Collina.

L'ultimo pregio: per formato, ricchezza di illustrazioni a colori, grafica, tipo di carta, contenuto, ovviamente. «Il gusto della pasta» può essere una felice sorpresa di fine d'anno al prezzo di 40 mila lire.

Alfredo Pozzi

## LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

### Note e commenti

#### Ancora sulla autoregolamentazione dello sciopero

Nella rubrica del 6 dicembre 1986 abbiamo affrontato il tema in oggetto, trattando: 1) i modi della regolamentazione dello sciopero, 2) la situazione attuale, 3) l'autoregolamentazione (e non l'autolimitazione), 4) la posizione degli utenti e dei lavoratori. Nella rubrica odierna concludiamo il tema, trattando i punti seguenti:

5) I codici sindacali sono elaborati e assunti autonomamente ma nel quadro di un sistema di relazioni sindacali che prevede vincoli e impegni delle controparti per concorre alla salvaguardia delle medesime esigenze della collettività.

In particolare, nel settore pubblico, il codice di comportamento del governo e delle pubbliche amministrazioni dovrà essere esplicito e stabilire modalità concrete di attuazione almeno dei seguenti punti: osservanza dei modi e tempi del processo negoziale previsti dalla legge quadro; applicazione rigorosa dei dispositivi contrattuali; sistema di sanzioni interne alle amministrazioni per l'osservanza dei dispositivi contrattuali; sospensione degli atti degli enti quando operano le procedure di raffreddamento in un contesto di osservanza del sistema informativo previsto dagli accordi; rispetto, nei luoghi di lavoro, del pieno esercizio dei diritti sindacali e attuazione dell'art. 23 legge quadro; riforma del processo amministrativo ed estensione ai dipendenti delle amministrazioni statali (in senso stretto) della tutela prevista dall'art. 28 dello Statuto.

#### Le risposte

#### Passaggio di categoria da operaio a impiegato per chi ha il diploma

Una risposta ai sostenitori della tesi legislativa sta già nell'art. 11 della legge quadro sul pubblico impiego con la soluzione ivi contenuta del problema del rapporto tra legge e autonomia sindacale. Dello articolo, da un lato, si presenta come una forma di applicazione dell'art. 40 della Costituzione, dall'altro, riconosce in maniera esplicita al sindacato il potere di autoregolamentazione dell'esercizio del diritto di sciopero. Si tratta di autoregolamentazione pura, in quanto i codici devono essere allegati al contratto (funzione di mera pubblicità) e non recepiti, ma anche corretta dall'indicazione di un contenuto minimo stabilito dalla legge e dal potere di verifica attribuito al governo; infine l'autoregolamentazione è prevista come condizione necessaria per la contrattazione.

Per quanto riguarda i contenuti, sia il Prendi e Chandon, per darci i suoi giusti quarti di nobiltà si è comprata l'abbazia di Haute Villette, ci ha costruito il suo museo e l'ha presentato come la sede originaria del mitico Dom Perignon, il frate che inventò il champagne. L'abbazia è subito sopra Bernay, il mausoleo della regione della Champagne, in splendida posizione, come si conviene ai frati. Pare che il vecchio abate celtico (cattolico) avesse il problema delle sue bottiglie che si rompevano, a causa del turacciolo che si usavano all'epoca (siamo alla fine del Settecento), fatti di legno avvolto in canapa. Pare che per Haute Villette passarono molti pellegrini diretti a San Juan de Compostela. Furono loro che portarono ai frati i primi tappi di sughero. Intanto Dom Perignon aveva inventato il metodo di spumantizzazione con aggiunta di vino zuccherato: era questo che faceva saltare i tappi, rifermentando e producendo bollicine. D'altronde, questo era l'unico sistema per fare diventare buono il vino che altrimenti sarebbe stato troppo acido, venendo da terre fredde come quelle della regione, la cui temperatura media è di appena dieci gradi. Insomma, un bel mix tra inventiva fratesca e sapienza contadina, con il tempo, l'arte e il mito dello Champagne viene tutto da qua: ma sono storie così belle che forse è giusto pagarle...»

P. R.

#### Le notizie

#### Collegamento societario e disciplina limitativa dei licenziamenti

Il pretore di Roma con sentenza n. 9.589 del 24-11-'86 ha annullato il licenziamento intimato al lavoratore da una azienda che singolarmente aveva meno di 16 dipendenti ma faceva parte di un gruppo di società, tra di loro collegate che occupano complessivamente oltre 40 dipendenti. In data 25-11-'85 questa azienda, rispondendo al quesito posto da un lavoratore della stessa azienda, aveva affrontato il problema dell'uso fraudolento del frazionamento aziendale mediante creazione di più società al fine di eludere la disciplina limitativa dei licenziamenti ponendo il rilievo della necessità del cumulo dei dipendenti di tutte le società.

Il pretore ha accertato che tutte le società: A) avevano in comune sede e gestione amministrativa; B) utilizzavano promiscuamente il personale dipendente e i macchinari; C) svolgevano identica attività produttiva (estrazione e lavorazione di ghisa e sabbia dal Tevere) o attività complementare alle stesse (commercializzazione dei prodotti e manutenzione degli impianti); D) erano strettamente collegate sul piano economico e finanziario (una di esse era proprietaria del 99% del capitale sociale di ognuna delle altre) nonché sul piano gestionale (il consiglio di amministrazione della società capogruppo era composto dagli amministratori delle singole società).

Il pretore ha quindi ritenuto di fronte alla effettiva unitarietà del complesso aziendale che il frazionamento di quest'ultimo in più società con meno di 16 dipendenti fosse finalizzato a eludere l'applicazione dello Statuto dei lavoratori e della legge sui licenziamenti individuali. Tale fine fraudolento è stato vanificato mediante l'applicazione della normativa che si tentava di eludere: il pretore infatti ha considerato il numero dei dipendenti complessivamente occupato da tutte le società del gruppo, in assenza di un giustificato motivo, ha annullato il licenziamento ordinando la reintegrazione del dipendente nel posto di lavoro e la corrispondenza in suo favore di tutte le retribuzioni arretrate. (p.l.p.)

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; Myrante Moshi e Leopoldo Malagugini, avvocati Cdl di Milano; Severino Nigro, avvocato Cdl di Roma; Enzo Martino e Nino Raffone, avvocati Cdl di Torino. Alla rubrica odierna hanno collaborato il dott. Marco Barbieri dell'Università di Bari e l'avv. Pier Luigi Panici della Cdl di Roma.