

# ALIMENTAZIONE CONSUMI



È arrivata l'Epifania che tutte le feste si porta via! È l'ennesima occasione per dimostrare che a tavola non si invecchia e che la tavola socializza. E così ognuno inizia l'anno nuovo con la sua tradizione gastronomica. Tradizionale ogni regione, o meglio, ogni città, ha la sua, ma ci sono delle voci irrinunciabili, ci sono delle presenze che determinano la caratteristica dell'occasione, e ogni luogo ha la sua. C'è però un fattore in comune fra le regioni, le città, le nazioni: il pranzo è ricco, sfarzoso, fiammante, ricco, di ricordi e di calore.

Qui, dalle nostre parti, in Emilia-Romagna, su ogni tavola compaiono i tortellini in brodo di cappone, un brodo ricco di gusto cospirato qua e là da saporite, ma non prepotenti macchie di dorato grasso e fra i secondi, a parte, è evidente, il cappon, non possono mancare le due grandi rinomate specialità di Modena, il cotechino e lo zampone, con contorno di lentichie lesate con l'odore della salvia, un'insalata, il tutto, per il povero fegato, già mosso a dura prova dalle marce forate alimentari delle giornate precedenti.

Poi, a questi secondi, andiamo ad aggiungere tutta quella sovrabbondanza ghiotta di dolci che il nostro ci propone, pensiamo soltanto ai torroni, in quali e

## Quel favoloso banchetto alla corte di Napoli per le festività del 1827

quante diversificazioni si è frammontato! C'è il torrone tradizionale, quello duro, c'è quello tradizionale, ma tenero, c'è quello tradizionale ricoperto di cioccolato, c'è quello con i canditi, l'altro fatto con nocchie e cioccolato al latte duro, oppure c'è ancora quello di cioccolato ma morbido, insomma tutte squisitezze a cui difficilmente si può resistere.

E poi c'è, oggi, ricchissimo, tutto il settore dei panettoni e dei pandori, che ci vengono proposti in combinazioni sempre più fantasiose e sempre più stimolanti! Chi regge alla crema di Champagne? Già è buona la crema e poi dai vari allo Champagne chi resisti!

Certamente vien fatto di pensare che questa sovrab-

bondanza è tutta di oggi, dei progressi della tecnologia del settore alimentare, ma non è vero, consiliari e strabillano davanti alle «volosità degli altri tempi». Che dire del menù che fu allestito per la Famiglia Reale, alla Corte di Napoli nel 1827, in occasione delle festività natalizie? Erano tre soppa, ed esattamente un puré d'erbe, una zuppa di polpetta all'ailiamanna (e non chiedetemi cosa è, perché non lo so) ed una con sella di vitello con maccheroni. Si passava quindi ai secondi, suddivisi come segue. Due filetti a base di cocchia di manzo, capponi e lingua lessa con aspic di erbe, e di arrosto di piccioni e grigliata con beccacce, beccaccini, tordi e salicce. Sei Entrate una di pasticciotti di gamberi alla fiamma, una di filetti di bec-

caocini alla Perigord, una di pasticciotti di petto di pollo con ragu di piselli, una di anemelle alla macedonia con ragu alla Tolosa, una di gelatina di portogalli, una canestrina di pasticceria e di meringhe secche, alla crema, e per concludere, per Sua Maestà il Re, che evidentemente era un po' come il povero di San Patricio, una entrata di tinche bollite, una di gamberi con salsa gialla, una di cardetti di sarno alle erbe aromatiche, una di carciofi alla ijonese, ed una di capiti-rosi.

«Va bene, mi direte, ma questa abbondanza era tipica di una famiglia reale, la povera gente di Napoli, però, non aveva la stessa ricchezza di portate». È certamente vero, ma anche il popolo in occasione delle festività si andava leggero. Sentite un

po' il menù del cenone di vigilia e del giorno di festa, scritto esattamente come i testi dell'epoca riportano, e si era nel 1839. Vruoccoli soffritti (Broccoli), vermicelli con l'aglio salate, pesce a lo tiano (in tegame), pesce impasticciato, fritto d'anguille e d'altro, arrosto di capitone, insalata acciunata de cavolfiore, olive, ecc., struffoli, se questo non fosse sufficiente, ecco il pranzo del giorno dopo. Menestra de vruoccoli e cicorie, bollito de vacca, cappune, salati e salicce, cappune a lo tiano (sempre il solito tegame), fritto de grasso, arrosto de filetto de puerco, ma chillo de Sorrento, insalata, pizza dolce.

Si potrebbe pensare che la ben nota generosità napole-

tana potesse aver avuto qualche influsso sull'abbondanza della tavola, ebbene allora saliamo al nord, fra quella simpaticissima gente che viene indicata, a torto, per la sua «ocultezza», i genovesi, e vediamo un po' loro, cosa si propongono per festeggiare Maccheroni in brodo, fraccassa di pollo (che sarebbe poi la fricassée), aragosta a lesso, tacchino allo spiedo oppure tacchina alla stiorona (cioè lessata ed in gelatina), radici di Chiavari in insalata, latte arrosto (la crema fritta), latte alla spagnola (una sorta di crema in tazza), cobolletti (pasticcini con la marmellata), bonetto (un budino), pandole alla genovese, frutta fresca e secca, ricotta di Voltaggio, stracchino.

È proprio vero, siamo stati e siamo tutti propensi a diventare degli esuberanti mangiatori in certe circostanze. Ma se serve, per qualche giorno a dimenticare le preoccupazioni, se è utile a suggerire, ma anche da imparare, e se è stata questa — afferma Paolo Scialoja presidente del sindacato macellai — un'occasione, probabilmente unica, per verificare in modo diretto varie tecniche di lavorazione e di preparazione delle carni di manzo, di suino, di tacchino e altre carni alternative. Un modo apprezzato dai frequentatori della rassegna che hanno avuto modo di acquistare pacchi preconfezionati di carne ad un prezzo promozionale inferiore del 50 per cento di quello di mercato.

«Macellai senza confini» dunque ha voluto dire non solo che la carne va consumata al meglio ma che, assieme al manzo, tanto per fare un esempio, ci sono le carni alternative (polli, conigli, tacchini) e le uova che fanno risparmiare circa la metà, con evidenti vantaggi per i consumatori. Non a caso la Camera di commercio in questa occasione ha curato, assieme al sindacato macellai, la stampa di migliaia di copie di un prezioso libretto («Le carni in cucina») distribuito gratuitamente al presidente. Si tratta di un opuscolo dove sono raccolte le migliori ricette e quindi le più vantaggiose dal punto di vista economico. Il libretto è scritto in modo semplice e chiaro, con i disegni di mano e con i consigli di chi ha fatto le ricette. E così i lettori potranno avere un'idea chiara di come si preparano le carni alternative. Il libretto è distribuito gratuitamente a tutti i cittadini della Lombardia. Gli enti di altre regioni possono farne richiesta scritta.

Giuseppe Muslin

## LEGGI E CONTRATTI

### filo diretto con i lavoratori

Note e commenti

Il Senato ha approvato con il voto favorevole del gruppo comunista il Ddl n. 1744 recante nuove norme sul collocamento. Il testo approvato è profondamente diverso e molto migliorato rispetto al testo che venne approvato dalla Camera con il nostro voto contrario. Tanto diverso da determinare il voto favorevole del gruppo comunista.

Vediamo nei particolari le modifiche apportate, il miglioramento introdotto. Fra gli articoli soppressi o stralciati hanno un particolare rilievo tutti quelli relativi agli avviamenti al lavoro che determinano se approvati o respinti una modifica sostanzialmente negativa rispetto alla normativa vigente. Per questi articoli stralciati il governo ha annunciato la volontà di presentare un apposito provvedimento di legge. Sono stati soppressi con il voto determinante dei comunisti gli articoli relativi al collocamento agricolo, perché ritenute veicolo di nuove pratiche chentelari e l'articolo che definiva per legge il salario minimo e massimo degli apprendisti togliendo di fatto l'autonomia negoziale alle organizzazioni sindacali. Per ciò che attiene invece alle modifiche introdotte, sono senza alcun dubbio significativi le seguenti:

— facilità di mantenere in vita le sezioni comunali del collocamento agricolo, senza zone individuate dalle Commissioni regionali per l'impiego, sentite le Commissioni agrarie circoscrizionali; — modifiche dell'art. 4 della legge 19 dicembre 1984 n. 863 relative alla presidenza delle Commissioni regionali per l'impiego, che saranno affidate ai rappresentanti della Regione; — nuova formulazione dell'articolo che sopprime i concorsi pubblici nella pubblica amministrazione e che determina per le basse qualifiche le assunzioni tramite il Collocamento ordinario e con apposite graduatorie nazionali per le

## Approvate le nuove norme sul collocamento

assunzioni nelle amministrazioni centrali. Questo nuovo testo concordato con le diverse forze politiche, coglie anche quanto richiesto dai firmatari di una proposta di legge di iniziativa popolare tesa appunto a snellire le procedure con cui si determinano le assunzioni nella pubblica amministrazione.

— diversa normativa per le assunzioni a tempo determinato. È stata di fatto accolta con il nostro voto determinante la richiesta avanzata dal movimento sindacale, che domanda alla contrattazione le quote di lavoratori da assumere con contratti a termine e ciò per evitare abusi di parte delle imprese. In questo ambito è prevista nel settore del turismo e dei pubblici servizi l'assunzione anche per un solo giorno (questa norma, sulla quale si è ironizzato, interessa i cosiddetti camerieri «volanti» che svolgono prestazioni in occasione di cerimonie particolari matrimoni, ecc.).

Altre modifiche attingono la parte relativa alle disposizioni in materia di apprendistato. La durata dell'apprendistato non è più di 18 mesi, ma di 12 mesi, e la durata del rapporto di apprendistato che viene giustamente demandata ai contratti collettivi nazionali. Infine, sono stati introdotti nel testo tre nuovi articoli riguardanti: — una disciplina particolare degli strumenti del collocamento per le province di Trento e Bolzano, riconoscendo alle medesime ampia autonomia,

— norme severe e sanzioni per tutte le violazioni della nuova legge nonché, sempre nel campo delle sanzioni, misure volte a combattere il caporalato oggi così tanto esteso in alcune aree meridionali; — la costituzione, non più in via sperimentale in tutte le regioni italiane delle Agenzie per l'impiego quali strumenti delle Commissioni regionali per l'impiego e finalizzate a favorire l'incontro fra domanda e offerta di lavoro.

Con la nuova legge — che ora dovrà essere approvata dalla Camera dei deputati — cambiano le attuali strutture del Collocamento che faranno perno sulle circoscrizioni in luogo delle sezioni comunali, sulle commissioni regionali per l'impiego e potranno avvalorare gli osservatori regionali e nazionali per l'impiego nonché sulle Agenzie regionali.

Con le norme approvate, non sono ovviamente risolti i problemi ben più complessi del mercato del lavoro ma solo la parte se pur non secondaria degli strumenti, con l'importante novità che attiene alle assunzioni nel pubblico impiego.

Rimangono da affrontare altri e importanti aspetti che oggi sono al centro dei dibattiti politici e precisamente la riforma dell'attuale normativa che regola i trattamenti economici e previdenziali della disoccupazione ordinaria, la riforma della Cig straordinaria, la mobilità, il governo delle eccedenze di mano d'opera con una nuova regolamentazione degli avviamenti al lavoro.

Su ognuno di questi aspetti i gruppi comunisti della Camera e del Senato hanno presentato proposte di legge che nei prossimi mesi bisognerà di scuterle, completando in questo modo tutta la politica del lavoro.

RENZO ANTONIAZZI  
CLAUDIO VECCHI  
(senatori del Pci della Commissione Lavoro)

## Le risposte

Caro Unità,  
1) Gradirei sapere della legge 12 giugno 1984 per la mobilità per quanto interessa le categorie edili e braccianti agricoli la legge dice che una volta pensionato di mobilità quando non è capace di fare più qualsiasi attività E non va più avanti, quindi un operaio dovrebbe cambiare mestiere e continuare a lavorare. E' questa la sua infermità provoca perché un operaio di mobilità di lavoro chi è responsabile? 2) In quanto al conteggio degli ultimi cinque anni facciamo conto che un tale operaio, lavorò trent'anni, bella vita, poi gli ultimi cinque anni lavorò pochi mesi all'anno e si vede liquidare una misera pensione dopo tasse che ha pagato.

V.G.  
(Marcellinara - Catanzaro)

## Assegno e pensione di invalidità

attività lavorativa. Da questi due articoli di legge si deduce che sono ben definiti i casi in cui purtroppo i lavoratori sono costretti a dover usufruire di un emolumento economico temporaneo (assegno) o permanente (pensione) a causa della loro sopravvenuta menomazione fisica che ha ridotto in parte o in tutto la loro capacità lavorativa. La legge, nella sua delibazione letterale, sembra abbastanza buona, ma è forse

nella sua pratica attuazione che da luogo a quelle che chiedono che possano intaccare i diritti dei lavoratori. Per quanto concerne la determinazione della pensione, essa ha riferimento ad un arco di tempo, che non è breve, ma è pur sempre limitato all'ultimo periodo per cui possono verificarsi gli inconvenienti che richiama il lettore, anche se è negli ultimi anni che si ha — o si dovrebbe avere — la maggiore retribuzione e quindi la più alta contribuzione

# Macellai senza confini

### Da tutta Europa nel Friuli per «capire meglio» le carni. Perché tanta richiesta per il «filetto»?

UDINE — Per la quarta volta, nel giro di questi anni, a Udine centinaia di macellai, non solo italiani, ma anche dagli Stati Uniti, dalla Francia, dall'Inghilterra, dal Portogallo si sono dati convegno per dar vita a «Macellai senza confini».

Al palazzo delle Aste, a Torreano di Marignacco, all'immediata periferia del capoluogo friulano, l'iniziativa promossa dalla Camera di commercio di Udine e dal sindacato macellai aderente all'Associazione dei commercianti, ha visto, nel corso di due giornate, diverse migliaia di persone affluire per «capire meglio» le carni.

Cosa significa, in pratica, conoscere le carni? Essenzialmente una cosa, che all'estero è ormai da anni acquisita, ed è che la bestia va consumata tutta intera. Facciamo un esempio il filetto, il pezzo di carne che nelle mensole italiane è al posto d'onore, rappresenta soltanto l'1,0% dell'intero animale. È giusto «allenare», come in parte avviene oggi, il resto? No, non solo non è possibile, ma è anche tremendamente costoso per le tasche dei consumatori.

L'originalità della manifestazione — ha scritto Gianni Bravo, presidente della Camera di commercio udinese — non deve far pensare a protagonismo a tutti i costi, ma a una precisa scelta promozionale nei confronti degli operatori economici e della vasta massa di consumatori di carne. E aggiunge come siano i consumatori i più interessati a questa rassegna, perché è proprio il macellaio, con la sua professionalità, che sa orientare, in bene o in male, i consumi della gente e sa, inoltre, offrire meglio di molti altri, tutte le carni, sia di manzo che alternative, vero maestro nell'educare al gusto, alla cucina, alla dieta.

Gli oltre quattrocento macellai friulani questa volta a



## In libreria

### Dall'«abbacchio» alla zuppa inglese

Achille Moricone e Vincenzo Pedicino, «DIZIONARIO DIETETICO DI GLI ALIMENTI», Garzanti-Valardi, Pagine 891, lire 33.000.

(u.p.) — Incornicia con «abbacchio» e finisce con «zuppa inglese». È un dizionario e mantiene fede al titolo in rigoroso ordine alfabetico «sono elencati tutti i vocaboli che compongono il mondo dell'alimentazione». Se per alcune pa-

role è riportata una breve descrizione per altre voci che riguardano alimenti importanti viene riportata la composizione chimica, il valore calorico, le controindicazioni. Quando la materia lo consente sono numerose le indicazioni sull'origine di un termine i riferimenti storici i consigli di conservazione.

Secondo gli Autori questo dizionario che contiene 5.000 voci serve a dare un orientamento rigoroso in tema di dietetica e può essere utile ai professionisti del settore per gli albergatori per gli operatori di mensa per le famiglie e quindi per tutti.

### La conservazione degli alimenti

Patrizia Parravicini «GLI ALIMENTI CONSERVATI», Regione Lombardia Settore Agricoltura e Foreste Servizio Alimentazione, Pagine 131, distribuzione gratuita.

(u.p.) — Il Servizio Alimentazione della Regione Lombardia sviluppa da anni un'attività di informazione e di educazione alimentare. Organizza corsi e incontri a sostegno dell'

attività didattiche distribuisce testi audiovisivi e programmi per computer.

Ha al suo attivo una serie di pubblicazioni. L'ultima riguarda la conservazione degli alimenti. Dopo una rassegna storica sulle tecniche antiche e moderne vengono richiamate le cause di alterazione e le tecniche di prevenzione. Gli aspetti nutrizivi, quelli igienici sono consigli per la conservazione domestica il tutto chiuso da una bibliografia.

Il volume è gratuito per gli enti e i cittadini della Lombardia. Gli enti di altre regioni possono farne richiesta scritta.

Giuseppe Muslin

Torreano hanno saputo accogliere i loro colleghi, europei ed americani, con lo spirito di quanti hanno non solo da suggerire, ma anche da imparare. E' stata questa — afferma Paolo Scialoja presidente del sindacato macellai — un'occasione, probabilmente unica, per verificare in modo diretto varie tecniche di lavorazione e di preparazione delle carni di manzo, di suino, di tacchino e altre carni alternative. Un modo apprezzato dai frequentatori della rassegna che hanno avuto modo di acquistare pacchi preconfezionati di carne ad un prezzo promozionale inferiore del 50 per cento di quello di mercato.

«Macellai senza confini» dunque ha voluto dire non solo che la carne va consumata al meglio ma che, assieme al manzo, tanto per fare un esempio, ci sono le carni alternative (polli, conigli, tacchini) e le uova che fanno risparmiare circa la metà, con evidenti vantaggi per i consumatori. Non a caso la Camera di commercio in questa occasione ha curato, assieme al sindacato macellai, la stampa di migliaia di copie di un prezioso libretto («Le carni in cucina») distribuito gratuitamente al presidente. Si tratta di un opuscolo dove sono raccolte le migliori ricette e quindi le più vantaggiose dal punto di vista economico. Il libretto è scritto in modo semplice e chiaro, con i disegni di mano e con i consigli di chi ha fatto le ricette. E così i lettori potranno avere un'idea chiara di come si preparano le carni alternative. Il libretto è distribuito gratuitamente a tutti i cittadini della Lombardia. Gli enti di altre regioni possono farne richiesta scritta.

Giuseppe Muslin

## Le notizie

### Negata l'assemblea sindacale per far posto a chi predica l'evasione

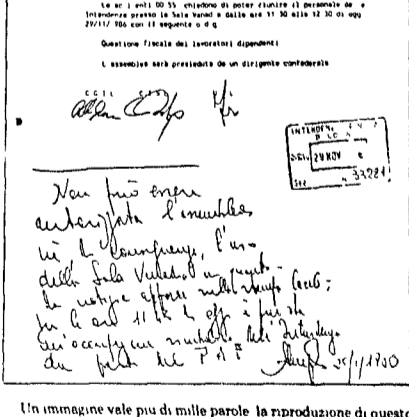
La legge 12 giugno 1984 n. 222 — richiamata dal lettore — disciplina e prevede i casi di inabilità assoluta e permanente di lavoro e le conseguenze che da questo non gratificabile ed accettabile stato se ne debbano trarre. Non v'è dubbio — e confermiamo lo stato psicologico del lettore — che la perdita di capacità lavorativa ha incidenza non solo sul piano economico in quanto priva il prestatore di lavoro della normale entità salariale ma anche e forse soprattutto sul piano della partecipazione alla vita attiva. Egli viene estraniato dal costante e continuo contatto con i propri compagni di lavoro e reso spettatore passivo di tutto quello che avviene e si svolge nell'ambito del mondo produttivo e che non si esauriscono soltanto nel lavoro inteso in senso stretto (fatti di lavoro). Egli viene estraniato dalle iniziative, dalle scoperte, dalle manifestazioni, dalle arrichiscono la personalità dei lavoratori e ne irrobustiscono i sentimenti di solidarietà.

Detto ciò — ed esaminando lo specifico questo — è da precisare che la predetta legge prevede sia l'assegno sia la pensione ordinaria di invalidità. L'art. 1 dispone che si consideri invalido ai fini del conseguimento di diritto ad assegno nei assicurazione obbligatoria per invalidità l'assicurato la cui capacità di lavoro in occupazioni confacenti alle sue attitudini sia ridotta in modo permanente a causa di infermità o difetto fisico o mentale a meno di un terzo. Il conseguimento di diritto ad assegno è riconosciuto per un periodo di tre anni, ed è confermabile per periodi della stessa durata su domanda di titolare qualora permanga un'occupazione che dia luogo alla liquidazione della prestazione stessa. Dopo tre anni consecutivi l'assicurato che sia invalido ai fini del conseguimento di diritto ad assegno non può essere ammesso a pensione ordinaria di invalidità.

L'art. 2 nel determinare i casi per gli aventi diritto a pensione stabilisce che «si considera inabile ai fini del conseguimento di pensione l'assicurato il titolare di assegno o di invalidità il quale a causa di infermità o difetto fisico o mentale, si trovi in una situazione di permanente impossibilità di svolgere qualsiasi at-

## Un'immagine vale più di mille parole

La riproduzione di questo documento davvero fuori dall'ordinario, e tanto eloquente da rendere inutili lunghi commenti. L'intendente di Finanza di Bologna dott. Alberto Campito con divieto stilato di suo pugno impedisce ai dipendenti di tenere un'assemblea regolarmente richiesta — in quanto da notizie apprese sulla stampa locale per le ore 11 di oggi — presso un'occupazione simbolica dell'Intendenza di Finanza da parte del Pci (Fronte antifisco partorito dal Pci) alla marcia di Torino.



Un'immagine vale più di mille parole. La riproduzione di questo documento davvero fuori dall'ordinario, e tanto eloquente da rendere inutili lunghi commenti. L'intendente di Finanza di Bologna dott. Alberto Campito con divieto stilato di suo pugno impedisce ai dipendenti di tenere un'assemblea regolarmente richiesta — in quanto da notizie apprese sulla stampa locale per le ore 11 di oggi — presso un'occupazione simbolica dell'Intendenza di Finanza da parte del Pci (Fronte antifisco partorito dal Pci) alla marcia di Torino.

Dunque gli alti funzionari di Stato hanno a quanto pare il polso di regere ai loro ordini garantiti dalla legge, allo scopo di evitare l'immissione degli uffici e l'interruzione di regolare servizio da parte di estranei (5 deputati del Pci).

Di fronte a questa cialtranza pull'ancora il governo non risponde all'interrogazione che sull'episodio hanno presentato i deputati comunisti?

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoncini, giudice, responsabile e coordinatore; Prigioniero Allava, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nymene Mosti e Jacopo Malaguzzi, avvocati Cdl di Milano; Severo Nigro, avvocato Cdl di Roma; Enzo Martino e Nino Raffone, avvocati Cdl di Torino.