

## L'«italian style» nei supermercati

Nel 1986 la grande distribuzione ha superato per numero di clienti il commercio tradizionale

Il 1986 è stato l'anno del sorpasso. Non di politica stiamo parlando ma del commercio. L'anno che si è appena concluso ha infatti visto la grande distribuzione superare «a pure di poco» la distribuzione tradizionale. Supermercati ipermercati «superette» hanno avuto nel 1986 il 54% dei clienti mentre al settore tradizionale il cosiddetto negozio sotto casa è rimasto il restante 46%. Profondi trasformazioni sono in atto quindi nel settore della vendita al dettaglio di prodotti alimentari e non. E l'Italia si sta avvicinando sempre più ai modelli di altri Paesi dell'Europa occidentale, soprattutto Francia e Germania. È un bene o un male? È difficile dirlo certo che il consumatore ha tutto l'interesse ad avere a sua disposizione facilmente accessibile una distribuzione articolata formata appunto da ipermercati, supermercati, negozi sotto casa e negozi specializzati a gestione familiare. Ma non sempre soprattutto nei piccoli centri questo è possibile.

I supermercati comunque si stanno radicando in modo sempre più consistente. Basta con le grandi esposizioni di merci anonime con ampi spazi di vendita tutti uguali dove il cliente non sa più se è entrato in un supermercato oppure in un altro se fa la spesa in Italia oppure in Germania. Anche nella grande distribuzione sta facendosi strada l'«italian style» il caratteristico buon gusto italiano. L'obiettivo sembra essere quello della trasformazione degli anonimi supermercati in una vasta serie di reparti specializzati come avviene nei mercati coperti di alcune grandi città e in particolare a Milano. In un grande supermercato sorto di recente alla periferia di Mi-



b.e.

PIACENZA — Ha una carne ricca di proteine, quasi totalmente priva di zuccheri e colesterolo, scarsa in sodio ma ricca di potassio, contenente un'alta percentuale di acidi grassi insaturi e quindi con alti livelli di digeribilità. Una carne perfetta per l'alimentazione, soprattutto per bambini ed anziani. E questo il coniglio, perché di questo stiamo parlando, non conoscendo le fortune del consumo di altre carni. Complice, forse, una presunta «magia» del cucinario (una bistecca, si sa, è molto veloce a cuocere e non necessita di particolari abilità gastronomiche) ed è per questo che gli allevatori italiani «sognano» razze di conigli dagli enormi costi di allevamento. «Si tratta di un consumo ancora basso — afferma Roberto Belli, presidente nazionale dell'Associazione coniglicoltori — anche se non bisogna dimenticare che le prospettive per questo tipo di allevamento sono molto buone, avendo di fronte un mercato ormai saturo come invece succede per altri tipi di allevamento». Abituati a pensare all'allevamento del coniglio come fattore di integrazione del bilancio familiare, soprattutto nelle regioni del nord Italia (Veneto, Emilia-Romagna, Lombardia,

## Stenta ancora a dissiparsi per la carne di coniglio l'effetto «nube di Chernobyl»

stante vi sia stato, negli ultimi 15 anni, un forte incremento, pari al 72,7%.

Tutto roseo, quindi il futuro del coniglicoltore? Non è proprio così — aggiunge Roberto Belli — vi sono i normali problemi della zootecnia italiana e vi sono problemi che sorgono all'improvviso senza possibilità alcuna di prevenirli. Ancora una volta è necessaria una citazione: Chernobyl. La causa della nube radioattiva e delle conseguenze sui mercati alimentari la carne di coniglio ha subito tra il giugno ed il luglio dell'anno scorso un crollo pesante passando dalle 21.000.000 kg del marzo '86 alle 1600 lire del giugno. E pensare che proprio la carne di coniglio, in particolare quella proveniente dagli allevamenti intensivi, era ed è tra le più protette sia perché sviluppata in ambienti chiusi e delimitati sia per l'assenza di mangimi e non di foraggio fresco. «Fruito di una campagna di informazione non può essere considerata — conclude il presidente dei coniglicoltori italiani — dalla quale ci stiamo riprendendo».

### Gastronomia

## Antiche ricette calabresi

(p. ro) - A Castrovillari in inverno, ci si va con un unico scopo: cenare da Alia. Alia ha trentadue anni ed ha seguito le orme del padre che cambiò mestiere, da sarto che era, per comprare questo ristorante. Oggi qui si fa una paziente opera di rivisitazione delle ricette antiche, riprendendo quelle più leggere caratterizzate da un ampio uso di erbe. È lui che ci suggerisce due ricette. La prima è a base di ruscole un tipo di fungo diffuso dovunque, considerato poco pregiato ma in realtà molto gradevole. In questa ricetta le ruscole, pulite, vengono cotte in forno avvolte nella carta stagnola. Nel frattempo si prepara un battuto composto di basilico prezzemolo uno spicchio d'aglio, peperone verde olio e sale. Si mette tutto nel frullatore e con la salina che ne esce si condiscono i funghi cotti al forno per 15 minuti. La seconda ricetta è profumata di Calabria ma è applicabile in tutte le regioni. Questo è il pesce del diavolaccio che chiamiamo il peperoncino piccante — spiega Alia — ma da qui si è diffuso in tutta Italia. Nella versione che diamo della lonsa marinata en-

### In libreria

## «Consumi & Società»: una nuova rivista della cooperazione

È uscito il primo numero della rivista bimestrale «Consumi & Società». È edita dall'Associazione nazionale cooperative di consumatori Lega e vuole essere uno strumento di confronto e di discussione tra la cooperazione e gli altri operatori economici politici sindacali ed amministrativi sulle problematiche del settore, come dice Giuseppe Fabretti direttore della rivista.

### In macelleria

## ci saranno anche le bistecche di cinghiale

Le macellerie potranno vendere bistecche e carni di cinghiale capriolo daino cervo ed altra grossa selvaggina d'allevamento purché tali carni siano tenute in banchi separati e dotati di cartelli con l'indicazione della specie animale. L'autorizzazione già esistente ma mancavano le disposizioni sanitarie sulla macellazione ed il trasporto di tali animali allevati allo stato brado e semiselvatico che ora sono state precisate con un decreto del ministro della Sanità pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 24 ottobre scorso.

## LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

note e commenti

LA COMMISSIONE Lavoro del Senato sotto l'impulso dei senatori comunisti ha svolto un'indagine conoscitiva sul fenomeno del caporalato e più in generale del funzionamento del collocamento agricolo. Si è trattato di un'indagine quanto mai opportuna perché mira a riportare la necessaria attenzione politica su questo gravissimo problema. Del resto dopo 17 anni è senza altro necessario fare un bilancio della L. n. 83/1970 per migliorarla nei punti in cui non ha funzionato e per adattarla alla mutata struttura del mercato del lavoro agricolo. Ovviamente nella speranza che queste esigenze non vengano poi strumentalizzate per un attacco alle garanzie dei lavoratori come è avvenuto nella vicenda della riforma del collocamento generale.

## Una proposta per la lotta al caporalato

opportuno quanto più il fenomeno del caporalato e più in generale le difficoltà per un governo democratico del mercato del lavoro agricolo derivano anche dalla sua scarsa trasparenza. Non può però essere trascurato che l'obbligo di presentazione dei piani colturali è rimasto quasi completamente sulla carta, occorre dunque inventare qualcosa che eviti al nuovo obbligo di informazione di fare la stessa fine. La sanzione amministrativa prevista nella proposta sindacale non sembra, infatti, idonea a questo scopo.

### le risposte

Caro Unità, sono un operaio di un'azienda alimentare che, osservando un orario di lavoro articolato su tre turni settimanali di cui uno notturno, non ho mai percepito le relative maggiorazioni contrattuali nella retribuzione per tredicesima e ferie. Dopo aver letto su questo giornale la notizia di una sentenza favorevole in questa materia (Cassazione, 3 marzo 1983 n. 200 con il suo art. 5 nel testo sostituito dall'art. 1 della legge 31 marzo 1984, n. 90, facendo riferimento alla «normale retribuzione di fatto giornaliera», compreso ogni altro elemento accessoriamente onnicomprensivo di retribuzione ai fini del computo della retribuzione per festività.

### Parliamo ancora della onnicomprensività della retribuzione

In tal modo credo che si darebbe un forte contributo alla effettività dello stesso collocamento sia a quelle attualmente vigenti sia a quelle che si riterrà di introdurre in futuro che speriamo prossimo. M. GIOVANNI GAROFALO

### le notizie

## Autogrill: predevano solo la mancia, adesso saranno pagate

Il 18 febbraio scorso davanti al Pretore di Castelnuovo di Stabia è stata sottoscritta una conciliazione tra le lavoratrici addette alla pulizia delle toilette, assistite dalla Cgil e la Società Autogrill con la quale si è ottenuta l'assunzione a tempo indeterminato delle lavoratrici stesse da parte della Società Autogrill. Da vari anni le donne prestavano la loro attività di pulizia e vigilanza nelle toilette poste all'interno degli autogrill tutti i giorni alternandoli in turni di lavoro erano però considerate lavoratrici autonome senza alcuna tutela previdenziale e assicurativa. L'unica forma di compenso, per un'attività per altro assai onerosa (mantenere la pulizia delle toilette nell'arco dell'intera giornata) era costituita dalle «mancie lasciate dagli utenti

### le notizie

## Autogrill: predevano solo la mancia, adesso saranno pagate

in quanto l'uso delle toilette era gratuito. Come si vede un rapporto di lavoro disciplinato con regole di tipo feudale. La Camera del Lavoro di Monterotondo ed il sindacato di categoria a fronte di una così eccitante violazione delle più elementari norme di legge contrattuali poste a tutela del lavoro subordinato, ha assunto la difesa delle lavoratrici anche in sede giudiziaria dopo infruttuose trattative con l'azienda. Dopo varie vicende processuali si è giunti alla positiva intesa innanzi indicata, potremo anche continuare a dare la «manc» alle toilette degli autogrill consapevoli però che essa non è sostitutiva della retribuzione a carico del datore di lavoro e non rappresenta più la unica forma di remunerazione e di sostegno economico per le lavoratrici. (pier luigi panici)

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti Guglielmo Simoneschi giudice responsabile e coordinatore Piergiuliano Alleva avvocato Cdl di Bologna docente universitario Mario Giovanni Garofalo docente universitario Nyrro Moisi e Iacopo Malagugini avvocati Cdl di Milano Saverio Nigro avvocato Cdl di Roma Enzo Martino e Nino Raffone, avvocati Cdl di Torino