

## Il computer tra le mura domestiche

Olivetti Prodest lancia sul mercato i Pc 128 e 128S

Lavatrice, lavastoviglie, televisione aspirapolvere macchina per scrivere e ora l'home computer, il computer domestico. Nella famiglia moderna sta entrando l'informatica. Sono molti a ritenere che nel giro di breve tempo il computer sarà presente in ogni casa, come avviene per l'apparecchio telefonico. Dice l'ingegner Sergio Messa, amministratore delegato della Olivetti Prodest: «Il computer diventa sempre più il protagonista dell'ufficio, della scuola e della fabbrica. Ognuno di noi inciampa nell'informatica, deve fare continuamente i conti con essa. Sarebbe assurdo che l'informatica rimanesse fuori dalle pareti domestiche».

Gli «home computer» si possono comprare ormai in una infinità di posti nei negozi di elettronica, nelle cartolerie, nei negozi di giocattoli e di apparecchi fotografici, persino al supermercato. In Italia, almeno 20 mila punti di vendita. Anche i prezzi non sono certo proibitivi. La Olivetti Prodest — che in questo settore è all'avanguardia — ha messo in commercio due tipi di «home computer»: il Pc 128 e il Pc 128S. Il primo viene venduto a 380 mila lire (Iva esclusa) e il secondo a 995 000 lire (Iva esclusa) e con monitor in bianco e nero.

Ma a cosa serve un computer in famiglia? Per una infinità di cose. Cerchiamo di vederle insieme, almeno le principali. Siamo ormai in piena rivoluzione informatica e con essa soprattutto le generazioni più giovani dovranno rapportarsi. Avere pratica e dimestichezza con uno strumento di elaborazione diventa quindi il veicolo più sicuro per impadronirsi dell'Abc dell'informatica. Per le sue caratteristiche l'«home computer» costituisce la palestra ideale per chi voglia familiarizzare con l'informatica con la sua logica e con i suoi linguaggi, soprattutto quando — come avviene per il Pc 128 e il Pc 128S della Olivetti Prodest — la pratica si unisce alla semplicità.

Ma se il computer familiare serve solo per familiarizzare con l'elettronica sarebbe poco. Esso nasce infatti per svolgere lavori concreti. Chi gestisce il bilancio di una famiglia può facilmente utilizzarlo per tenere i conti dell'affitto, delle imposte sul reddito, degli stipendi, delle spese per le ferie, per gli eventuali titoli di borsa o bot di cui è eventualmente possessore. Sono sufficienti 3-4 ore al mese per mantenere aggiornato il bilancio di casa di una famiglia di medie dimensioni. Per gli «home computer» Olivetti Prodest è stato



Infatti preparato un programma di «finanza personale», fornito assieme al Pc 128S che consente con estrema facilità ad ogni nucleo familiare di costruire e mantenere aggiornato un bilancio finanziario completo.

L'«home computer» è questo, ma anche qualcosa di altro. Uno strumento moderno attraverso il quale, giocando, un bambino di 6 anni può imparare ad esempio, le tabelline. Il programma «Aventure con le tabelline», applicato sull'«home computer» dell'Olivetti Prodest consente ai ragazzi di ragionare sui numeri e svolgere mentalmente le operazioni senza uscire dagli schemi dei videogames. Questo vale per i bambini delle elementari e vale ancor più per ragazzi più grandi per i quali l'«home computer» si rivela uno strumento estremamente utile per ogni fase dell'apprendimento e dello studio.

riguardi della fecondazione sia umana sia animale.

Negli oli vergini poi a tale patrimonio di così alto valore si aggiungono alcaloidi, flavonoidi, terpeni, enzimi, clorofilla e altri principi — cosiddetti «bioregolatori» — poco conosciuti sotto l'aspetto chimico ma accertati nell'aspetto biologico, che hanno il potere di stimolare i processi vitali di ritardare la senescenza e di favorire l'attività del cervello.

Infine le virtù terapeutiche dell'olio d'oliva gli hanno valso un posto preminente ed esclusivo nelle Farmacopee ufficiali, cioè in quegli elenchi ufficiali dei vari farmaci, che in Italia vengono pubblicati dal ministero degli Interni. Da lungo tempo infatti è nota l'azione blandamente lassativa dell'olio d'oliva e quella tendente a favorire il deflusso della bile, azioni che trovano applicazione pratica nei soggetti costipati, in quelli affetti da turbe dispeptiche, nei sofferenti di acidità di stomaco e in quelli in cui è stata asportata la cistifellea. Inoltre l'aumento della secrezione biliare, per opera dell'olio d'oliva, mette in azione un altro meccanismo, per effetto del quale si ha l'eliminazione per via fecale del terribile colesterolo. Per questa importantissima funzione l'olio d'oliva viene oggi indicato nella ipercolesterolemia, nelle affezioni coronariche, nell'angina, nell'ipertensione e in tutte le forme di arteriosclerosi.

## LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

le risposte

**Cara Unità** sono un delegato di fabbrica della «Venanzetti Violarioni S.p.A.» di Cinisello Balsamo e ti scrivo per avere un parere su una controversia tra il Cdf e la società per un problema riguardante un lavoratore. Questo lavoratore era stato messo in Cig straordinaria a zero ore per 2 anni dal 21/11/1985 al 21/11/1985 alla scadenza cioè al 22/11/1985 viene richiamato al lavoro. Il lavoratore però non può riprendere il lavoro perché dal 21/11/1985 è ricoverato in ospedale per un infortunio avvenuto in casa (è caduto da una scala). Da tener presente che ha sempre mandato regolarmente all'azienda i certificati di malattia.

## Cassa integrazione guadagni e trattamento economico di lavoratore in malattia

È accaduto in occasione di lavoro ma in circostanze ad esso del tutto estranee.

Prima questione che poi si pone è quella del trattamento dovuto al lavoratore per i giorni compresi tra l'inizio della malattia e la data di scadenza del periodo di Cassa integrazione (ovvero dal 17/11/1985 al 21/11/1985) sul punto e cioè sul diritto all'assistenza sanitaria per i lavoratori in Cig. La Corte di Cassazione ha ritenuto che il lavoratore in Cassa integrazione che si ammala ha diritto all'intera indennità giornaliera di malattia (vedi Cassazione 4 ottobre 1985 n. 4811 pubblicata nella rivista Orientamenti di giurisprudenza del lavoro 1986 pag. 290 Cassazione 12 aprile 1985 n. 2415 pubblicata nella rivista Foro Italiano 1985 prima parte, 1643).

Tale regola giurisprudenziale è stata enunciata in relazione a quanto disposto dall'art. 3 della legge 8 agosto 1972 n. 464 che riconosce ai lavoratori che fruiscono della integrazione salariale il diritto all'assistenza sanitaria estesa ai familiari a carico e ancora più esplicitamente dalla successiva legge 20 maggio 1975, n. 164 art. 4 per il quale, te-

«Come delegato chiedo a questa rubrica se in altre fabbriche è avvenuto un fatto simile e se così fosse come è stato risolto».

**GIORGIO RAVAGNANI**  
(Sesto S. Giovanni - Milano)

In premessa occorre precisare che nel caso del nostro è improprio parlare di infortunio trattandosi piuttosto di malattia, dato che il fatto non

**Caro direttore**, chi scrive è il segretario della Camera comunale del lavoro di Cracoo (Crao) e nonchè corrispondente dell'Inca-Cgil per le fabbriche situate nella Valle del Basento (M) quasi tutte chimiche.

Pongo il problema delle cure termali per avere se possibile, una risposta completa merita le normative della legge 638/83 art. 13 e per sapere se questa benedetta dello Stato italiano è valida per tutte le categorie di lavoratori, oppure, per alcuni, come insegnanti, Enel, ferrotrattori, Sip, ecc. e per altre categorie (le più povere e bisognose) no. Per i lavoratori chimici, metalmeccanici, ecc.

Mi spiego meglio. Per i lavoratori che fruiscono di cure idrotermali da parte di Usi Inps Inail i periodi sono riconosciuti nei periodi di malattia? Oppure, come dice la 638/83 art. 13 permessi per malattia?

Se non retribuiti come tali oppure no?

Mi auguro di aver formulato bene la domanda, poiché desidero una risposta precisa e completa.

Saremmo lieti poter avere la risposta sul giornale nella rubrica Leggi e contratti.

**NICOLA LACOPETA**  
(Cracoo - Matera)

## Permessi ai lavoratori per cure termali e trattamento di malattia

no fatte due premesse. Per la prima il concetto tradizionale di malattia — l'alterazione dello stato di salute che renda impossibile la prestazione di lavoro — non è di regola, idoneo a coprire queste situazioni perché normalmente non si fa luogo a simili interventi terapeutici nei momenti acuti della malattia, quando cioè, abbiamo una impossibilità materiale ad effettuare la prestazione di lavoro. La seconda premessa è che, tradizionalmente alcuni contratti collettivi, proprio sul presupposto che ora abbiamo ricordato, hanno espressamente stabilito che questi permessi siano retribuiti dal datore di lavoro.

Se ci dovessimo fermare a questo punto la risposta a questo posto dal lettore dovrebbe essere negativa. Vi è certamente una ingiustizia nella differenza di trattamento tra le diverse categorie di lavoratori ma essa non potrebbe porsi: rimedio se non attraverso una contrattazione collettiva che introduca quel diritto anche per le categorie che oggi ne sono escluse. Ad un'alterazione dello stato di salute che non convalesce è però proprio la nozione tradizionale di malattia il riconoscimento del diritto alla salute posto nell'art. 32 della Costituzione e della medicina preventiva e riabilitativa posto dagli artt. 1 e 2 della Legge 23 dicembre 1978 n. 833 a nostro avviso impongono di abbandonare la visione angusta che sopra abbiamo descritto. Questo concetto va esplicito per malattia deve intendere ogni alterazione dello stato di normalità psico-fisica, per ripristinare il quale sono necessari interventi terapeutici. La sospensione del rapporto di lavoro deriverebbe allora non necessariamente dall'impossibilità a prestare il lavoro a seguito dello stato morboso ma

La domanda che ci pone il compagno corrisponde in effetti ad una questione non ancora risolta o risolta in modo insoddisfacente. La questione delle cure termali è stata oggetto di un confuso susseguirsi di norme legislative frammentarie e contraddittorie nel quale più che gli interessi dei lavoratori che hanno bisogno di queste cure hanno contato gli interessi degli enti termali. Come che sia tale vicenda si è per ora conclusa con i commi 3° e 4° dell'art. 13 della Legge 11 novembre 1983 n. 638. La prima di queste norme stabilisce che tutti i lavoratori subordinati possono godere di permessi al fine di sottoporsi a quelle cure esclusivamente per effettive esigenze terapeutiche o riabilitative su motivata prescrizione di un medico specialista dell'Unità sanitaria locale ovvero limitatamente ai lavoratori avviati alle cure dall'Inps e dall'Inail su motivata richiesta dei medici dei predetti istituti. La seconda norma vieta che i permessi in discorso superino i quattro giorni in un anno. Non è dunque più discutibile il diritto di tutti i lavoratori subordinati di godere di simili permessi nei limiti ed alle condizioni stabilite dalla legge.

Il problema a questo punto si sposta spedita ai lavoratori durante quei permessi il trattamento di malattia? Per rispondere a questo quesito van-

anche solo dalla necessità di sottoporli ad intervento terapeutico. Il diritto al trattamento di malattia discenderebbe, nell'ipotesi che stiamo considerando, dall'art. 32 e 2° comma Cost. — che stabilisce che i lavoratori hanno diritto che siano preveduti ed assicurati mezzi adeguati alle loro esigenze di vita in caso di malattia — e dall'art. 2110 Codice civile.

L'irrazionalità della soluzione contraria risulta evidente solo se si pensi che essa costringerebbe il lavoratore a rinunciare ad interventi terapeutici preventivi, idonei ad impedire l'aggravarsi dello stato morboso in cui versa, con danno per lui, ma anche per lo Stato, che allora dovrà assicurare interventi terapeutici più lunghi e costosi e per lo stesso datore di lavoro che dovrà sopportare assenze più frequenti e più lunghe.

La giurisprudenza in materia è contrastata nel senso di non preferito vedi Pretura Roma 14 maggio 1984 in Foro Italiano 1986 I, 801 e Pretura Macerata 10 gennaio 1986 in Giur merito 1986 I 519 V4 anche segnalata Trib. Parma 19 dicembre 1984, in Not. giur. 1985 che ha ritenuto che la soluzione da noi contrastata sia obbligata sul piano della legislazione ordinaria vigente, ma l'ha ritenuta altresì in contrasto con gli artt. 32 e 38 Costituzione ed ha, dunque rifiutato la questione alla Corte Costituzionale. (in ff.)

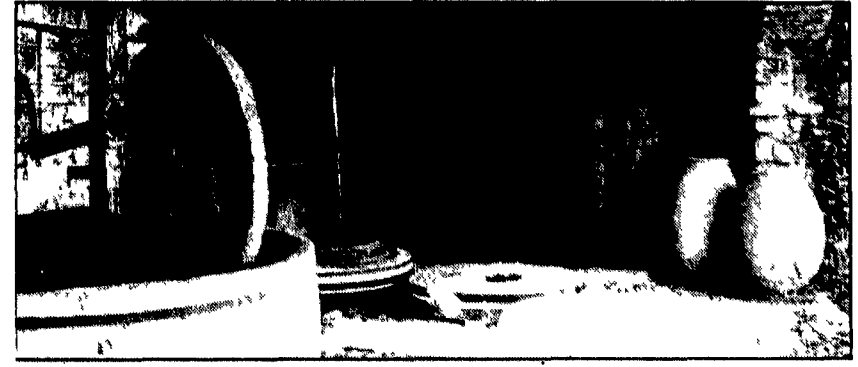
Le agenzie di stampa hanno trasmesso una nota nella quale si dice che il dipendente messo in aspettativa per cure termali indifferibili ha diritto, per tale periodo al trattamento economico di malattia. Lo ha stabilito la sentenza lavoro della Corte di Cassazione ricordando che il diritto presupposto vi sia un vero e proprio stato di cattiva salute (certificato medico). Comenteremo in questa rubrica la sentenza quando se ne conoscerà il dispositivo.

Queste rubriche 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, Nyranno Moshi e Isacco Malagugini, avvocati Cdl. di Milano, Severio Nigro, avvocato Cdl. di Roma; Enzo Martino e Nino Raffone, avvocati Cdl. di Torino.

**Abbonatevi a**

**L'Unità**

## Ecco tutti i valori nutritivi dell'olio extra vergine d'oliva



A Lancia, un paesino dell'entroterra nella provincia di Imperia, hanno organizzato una serie di manifestazioni che vanno sotto il nome di «Giornate olive» per una maggior diffusione dell'olio extra vergine, e in particolare per quello della Riviera Ligure di Ponente.

L'olio extra vergine d'oliva possiede infatti principi di alto valore biologico sia dal punto di vista alimentare sia da quello terapeutico.

Il valore nutritivo dell'olio d'oliva è dovuto essenzialmente all'alto contenuto di oleina, cioè praticamente di acido oleico (80% nell'olio d'oliva, contro il 53% nell'olio di arachide e il 31% in quello di mais). Ora se si pensa che nel grasso umano, e in particolare nel latte materno, l'acido oleico è quello maggiormente rappresentato, si comprenderanno facilmente l'importanza e i vantaggi dell'impiego di olio d'oliva nell'alimentazione umana.

Esso inoltre risponde a tutte le esigenze dell'organismo sia per la digeribilità sia per l'assorbimento. Infatti, contrariamente a quanto si crede, l'olio d'oliva, — assunto in giuste quantità — si digerisce bene, mentre la digeribilità degli oli di semi è sensibilmente più lenta. Questo perché i grassi alimentari sono tanto più facilmente digeribili quanto maggiore è il loro contenuto in acido oleico. Il suo assorbimento poi è quasi totale

(98-99%) ed è dovuto appunto alla sua composizione chimica molto simile a quella del grasso umano. Per gli oli di semi invece il coefficiente di assorbimento è sensibilmente inferiore (80% per l'olio di arachide, 30% per quello di mais). A questo proposito giova ricordare che studi

condotti sull'accrescimento nei primi mesi di vita hanno dimostrato un ottimo rendimento dell'olio d'oliva e discreto dall'olio di soia, mentre da tutti gli altri si è avuta un'influenza negativa sulla curva ponderale. Questo spiega il moderno orientamento dei pediatri di sommi-

nistrare olio d'oliva ai bambini nel periodo dello svezzamento.

L'olio d'oliva inoltre possiede un patrimonio vitaminico privilegiato. Le costanti vitamine liposolubili (A, D, E), che gli altri grassi si limitano a trasportare, in esso sono contenute sotto

forma di provitamine e la loro importanza è legata all'accrescimento corporeo, alla resistenza alle infezioni, alla formazione delle ossa, all'azione in favore della muscolatura in genere e del cuore in particolare, alla funzione protettiva del fegato e all'azione antistaterile nel

## Gastronomia

## Quando l'alta ristorazione tiene conto della dietetica

Quando arriva a «il Caracchio» a Parigi, Angelo Paracucchi, uno dei pochissimi cuochi con la faccia da cuoco, ha nel portabagagli la sua piccola scatola di olio extravergine di oliva. Non si sa mai forse Omar Sharif se ne è comprata tutta la scorta l'ultima volta che ha mangiato lì. Che la clientela sofisticata francese o di passaggio nel ristorante italiano più alla moda di Parigi vada matta per l'olio d'oliva è una tesi sostenuta con grande convinzione da Paracucchi. Alla «Locanda dell'Angelo» poco lontano da Sarzana (La Spezia) capita tavole rotonde, come quella organizzata dal Cios, Consorzio Italiano Oliefici Sociali, qualche settimana fa, per poi mettere in pratica, nel ristorante, tutto il teorico. «La ristorazione oggi deve tenere conto delle acquisizioni della dietetica e della scienza dell'alimentazione» — racconta Paracucchi — «Per noi conta fare stare bene la gente, sia sul piano del gusto che su quello della salute. L'olio extravergine di oliva assicura ottimi risultati su entrambi i fronti. Ad esempio se decido di friggere, so che la sua composizione lo rende più resistente al calore, e quindi è meno suscettibile a sviluppare perossidi e polimeri tossici e di sapore sgradevole. Poi il suo sapore e il suo profumo si trasferiscono sui cibi fritti che siano carne, pesce o ve-

getali. A maggior ragione lo scelgo da crudo per le sue caratteristiche di profumo e sapore».

Vale la pena di ricordare come l'olio vergine (e in particolare extravergine) si differenzia dal semplice olio d'oliva per caratteristiche che ne assicurano la genuinità. Mentre infatti l'olio vergine è il risultato della semplice spremitura delle olive e gli unici trattamenti sono fisici — lavaggio, sedimentazione e filtrazione — l'olio denominato «d'oliva» è ottenuto con trattamenti chimici. Infatti, si ricava dalla miscela di oli di oliva vergini con olio d'oliva rettificato questo ultimo è il risultato di un trattamento con alcali e altre manipolazioni per sottrarre l'eccesso di acidità per via chimica. Se poi si aggiunge che la qualità dell'olio è determinata dal basso grado di acidità possiamo aggiungere che l'olio extravergine arriva appena all'1% e conseguibile quindi per una cucina raffinata e nello stesso tempo di facile esecuzione. Almeno è quanto afferma Paracucchi che riunisce signore amanti dell'eleganza a tavola e professionisti della ristorazione in appositi corsi di arte culinaria. Ld è il termine di una di queste lezioni che il celebre cuoco ci consegna due ricette in cui il sapore dell'olio d'oliva extravergine è il protagonista dominante.

**Patrizia Romagnoli**

**STRANGOZZI AL POMODORO**  
Ingredienti: 500 gr. di farina 700 gr. pomodori San Marzano pelati e senza semi 60 gr. extravergine d'oliva 4 rametti di prezzemolo 2 spechi d'aglio una punta di peperoncino sminuzzato una tazza d'acqua tiepida sale.

La pasta si fa semplicemente amalgamando la farina con l'acqua tiepida. La sloglia si tira non troppo sottile e si taglia come per le tagliatelle. In una piccola casseruola mettere l'olio gli spechi d'aglio interi il peperoncino e il prezzemolo legato a mazzetto. Appena rosolato, aggiungere metà del pomodoro passato al passavivande. Cuocere per 10 minuti quindi aggiungere i pomodori sminuzzati. Dopo un minuto togliere prezzemolo e aglio. Cuocere gli strangozzi al dente e aggiungere la salsa.

**COSTOLETTE D'AGNELLO ALLE ERBE AROMATICHE**  
Ingredienti per 4 persone: 20 costole di agnello di latte di lo spessore di 1 cm 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 50 gr. di grasso di prosciutto 1/2 spicchio d'aglio 4 foglie di rosmarino 4 foglie di maggiorana 1 rametto di timo sale e pepe.

Preparare un battuto con grasso di prosciutto rosmarino, aglio, maggiorana e timo. Cuocere la griglia in un tegame con il fuoco e farla arrossire. Passare le costole in olio e per ris sul la griglia. Cuocerle tre minuti per lato volando e ripando. Alontanare la griglia dal fuoco e spalmare il battuto sulle costole. Lasciare riposare 5 minuti. Continuare la cottura ancora un minuto per lato e servire caldissimo. Il segreto sta tutto nella rapidità di cottura.



## Il kiwi dilaga e cala di prezzo

Il kiwi sta ormai dilagando anche nel nostro Paese dai negozi alle bancarelle dei mercati rionali. Ave dalle 10.000 lire al chilogrammo di un anno fa e sceso alle 5-6 mila lire di oggi per il frutto di calibro medio e anche meno per quello più piccolo. I sendo una pianta prolifica e molto resistente alle malattie (il kiwi è protetto dal manto peloso difficilmente attaccabile dai microrganismi) e largamente coltivata in diverse regioni italiane, ora a volte prende il posto della vite piantata e per ora, consente agli agricoltori un margine di guadagno più facile e nettamente superiore, probabilmente e

più conveniente del pomodoro che è la coltura più remunerativa grazie al rapporto raccolto/ettaro.

In poche parole il kiwi sta entrando in concorrenza con l'arancia di cui è considerato succedaneo soprattutto a causa di notizie inesatte sul contenuto di vitamina C. Si è scritto ripetutamente che un solo kiwi contiene tanta vitamina C quanta un chilogrammo di arance ma in realtà la specie più diffusa quella rotonda ne ha 90 milligrammi per ogni cento grammi di frutto contro i 50 milligrammi dell'arancia. Il kiwi però ha quasi soltanto vitamina C mentre l'arancia contiene rilevanti quantità di vitamina A (71 milligrammi) e di altre vitamine in definitiva è un frutto più completo del kiwi che fra l'altro viene colto immaturo per evitare che rammolisca nel punto di vendita. Quanto al sapore è incomparabilmente migliore quello dell'arancia rispetto al sapore neutro e quasi di cetriolo del kiwi.