

ALIMENTAZIONE CONSUMATORI

Ora i consumatori vanno all'università

Iniziativa prese a Milano da Agrisalus e a Piombino dalla Coop «La proletaria»

Il consumatore va all'università. Sono diverse infatti, le iniziative che sotto la denominazione «università dei consumatori», informano ed educano su uno dei più importanti problemi del mondo contemporaneo. Agrisalus, l'Associazione italiana agricoltori, alimentazione salute e difesa dei consumatori — ha dato avvio a Milano — come già è avvenuto a Roma — a tre corsi di particolare attualità e interesse, sulla base di proposte scaturite da segnalazioni di persone che intendono agire con più determinazione sul terreno del consumatore.



CONSUMI & AMBIENTE

Il primo di questi corsi si è tenuto a Milano la scorsa settimana. Era dedicato ai genitori con figli in età scolare e aveva per tema: «La refezione scolastica: qualità di un servizio». Il secondo corso inizierà nella seconda settimana di aprile e si svolgerà in 10 incontri con la partecipazione di esperti del settore. Avrà per tema: «La coscienza della pubblicità». Sempre nella seconda settimana di aprile Agrisalus darà l'avvio al terzo corso dedicato a «Salute e benessere, uso e abuso dei farmaci».

Un'Università dei Consumatori si chiama l'iniziativa che la Coop La Proletaria di Piombino e l'amministrazione comunale di Grosseto hanno inaugurato mercoledì 11 marzo nel capoluogo maremmano. Il nome, forse un po' ambizioso, vuole in realtà significare qualcosa di molto semplice: l'obiettivo di fornire al consumatore in quanto tale, quindi ad un pubblico vasto ed eterogeneo, una serie di informazioni ed approfondimenti su questioni che lo riguardano. Per far questo la Coop si è posta almeno due problemi: il linguaggio ed i contenuti. Le forme della divulgazione infatti non sono un'importante del suo contenuto. C'è troppa faciloneria accoppiata alle edulcorazioni della pubblicità da una parte e ai toni astrusi dei fatti scientifici, dall'altra, in circolazione, mentre non sono rare le occasioni in cui si tenta di

infatti va affrontato e risolto come tutti i problemi che si sono presentati nel corso della storia dell'umanità», continua Taponeco «anche perché è frutto dell'attività umana, quindi è l'uomo stesso che, modificando i suoi comportamenti, arriva a capire quali sono i limiti oltre i quali non si può spingere». E modificando i propri comportamenti, studiando, analizzando il proprio «essere consumatore», il cittadino può capire tutto quanto avviene al di fuori di lui, e può incidere sulle scelte. Ma sulle scelte di chi? Risponde Aldo Sodi, responsabile del settore Soci e Consumatori della Coop La Proletaria: «Non solo sulle sue evidenti, ma «attraverso» le modificazioni dei suoi comportamenti, può anche indurre mutamenti nel complesso sistema di produzione, trasformazione e distribuzione dei beni di consumo di prima necessità».

Il punto di partenza, però è sempre lo stesso, aggiunge Sodi: «Non tanto una semplice denuncia dei problemi, ma una analisi rigorosa dei fatti ed una indagine sulle prospettive nel campo della ricerca». Le idee — insomma ci sono. E anche abbastanza chiare. I consumatori di Grosseto hanno intanto risposto abbastanza bene alle prime due conferenze quella sull'uso e l'abuso dei fitofarmaci in agricoltura e quella altra, dal titolo suggestivo: «Dal campo al piatto». Su come arriva il cibo in tavola attraverso i processi industriali e domestici. Mercoledì 25 il professor Francesco Ciardelli, dell'università di Pisa, verrà a parlare di un argomento quantomai attuale: la plastica. Mercoledì 1° aprile sarà la volta di Fulco Pratesi e di un tema, «L'ecologia domestica», che mette, per un momento, la famiglia al centro del variegato sistema produttivo dei rifiuti. Infine, mercoledì 8 aprile, il prof. Taponeco, l'assessore all'Ambiente della Regione Toscana e Antonio Ferro, della Lega Ambiente, cercheranno di dare un'idea del problema del inquinamento dei rifiuti. «E non vedo, non capisco perché debba essere così». «Questo problema



Analisi standard alla Cee per gli ormoni nella carne

La Cee ha varato una nuova direttiva che, per rendere uniforme la Comunità le disposizioni sull'impiego di ormoni negli allevamenti zootecnici, stabilisce una serie di norme comuni alle quali si dovranno attenere gli Stati membri nella ricerca di residui di vario genere negli animali e nelle carni fresche. La direttiva è stata pubblicata recentemente nella Gazzetta Ufficiale italiana n. 87 e obbliga gli Stati della Cee a sottoporre alla Commissione di Bruxelles, entro il 31 maggio prossimo, un piano relativo alle misure che saranno adottate per l'individuazione dello stibene, delle sostanze steroidee e di quelle ad azione estrogena, androgena e gestagena, ad eccezione di quelle attualmente autorizzate. Entro il 31 maggio 1988 dovranno invece essere presentate le misure riguardanti le altre sostanze impiegate in zootecnia, antibiotici, sulfamidici, antimicrobici, tranquillizzanti, antiparassitari, contaminanti dei mangimi e dell'ambiente. Entro il 1° gennaio 1989 la Cee stabilirà analoghe misure per i volatili da cortile ed i prodotti dell'acquacoltura.

LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

note e commenti

Riflessioni dopo la tragedia di Ravenna

Nel segno della precarietà

13 MORTI di Ravenna hanno fatto gridare da più parti, e giustamente, allo sgomento, all'indignazione e alla vergogna per un Paese che, pur proclamandosi civile e industrialmente avanzato, tollera che possano sussistere ancora condizioni di lavoro che di civile hanno poco o nulla e nelle quali la dignità della persona e financo la sua incolumità non trovano tutela.

Ma questo nostro Paese subisce soltanto simili situazioni, che si proclamano a gran voce — quasi a esorcizzarle — come estreme e marginali, o non crea piuttosto le condizioni perché tali episodi di massimo degrado della civiltà anziché marginali risultino non la regola, quanto meno sgradevoli «incidenti di percorso», da mettere nel conto in ossequio alle superiori esigenze del mercato?

Avevo potuto ad affrontare tali argomenti dopo la tragedia di Ravenna, per il timore di venire accusato di strumentalismo o, peggio, di sciacallaggio politico. Ma su l'Unità di lunedì 16 marzo ho letto l'editoriale di Antonio Bassolino dall'eloquente titolo: «Neoliberalismo e lavoro» e ho misurato come le mie preoccupazioni non siano poi tanto isolate e peregrine, ma introducano invece una particolare e necessaria rilevanza, sui quali si misura il livello di civiltà anche giuridica di un Paese.

C'è la cosiddetta scelta neoliberalista compiuta dal nostro Legislatore che è inequivocabilmente e sostanzialmente una scelta di comodo, di vellutato e illusorio al libero mercato e alle sue leggi il compito di risolvere, fra gli altri, i problemi della disoccupazione, specie giovanile.

Così, manifestando grande fiducia per le capacità del mercato e del libero mercato, si è abbandonata la regola delle assunzioni per chiamata numerica, si è generalizzata la pratica di stipulare contratti a tempo determinato, si sono ristretti gli spazi della presenza sindacale, si sono ridotte le proposte di legge per deresponsabilizzare le imprese nella gestione del

processi di ricollocazione delle eccedenze di personale e per sostituire alla tutela del lavoratore la tutela del licenziamento illegittimo. La monetizzazione dei posti di lavoro E chi obietta che le esigenze di competitività e di modernità dell'industria italiana possono forse essere soddisfatte senza sacrificare necessariamente e sistematicamente i principali diritti del lavoratore, intitolato alla tutela della libertà e della dignità del lavoratore? viene accusato di oscurantismo e di arretratezza culturale e giuridica.

LA TRAGEDIA di Ravenna ha riproposto, tra gli altri, anche il problema della sempre più diffusa assenza del sindacato in molte situazioni di lavoro. Certo, il sindacato, in una situazione di degrado, non risolve tutti i problemi, ma la sua presenza è sempre stata garanzia di attenzione per i valori della persona, di denuncia delle situazioni di attentato alla sicurezza e alla dignità del lavoratore e ha costituito spesso l'unico contrappeso capace di non far degradare nella barbarie situazioni caratterizzate — oggi anche con l'avvento del neoliberalismo — dalla notevole precarietà della tutela dei diritti delle persone (anziché dei posti) in modo che questi giorni mi hanno riportato a considerare con particolare attenzione, fra le varie leggi neoliberaliste che il Parlamento ha introdotto negli ultimi tempi o è in procinto di introdurre, una particolare disposizione presente nella normativa di incentivazione all'assunzione della manodopera giovanile (la legge n. 30 del 28 febbraio 1984) e la maggior parte delle vittime di Ravenna, per lo più passata tra l'indifferenza generale, la passività del sindacato e l'arbitrio dei datori di lavoro.

Purtroppo ci saranno ancora morti causati dalla precarietà e un diploma di lavoro ma sicuramente verrebbe compiuto un notevole passo in avanti perché simili precarietà e frammentazione si impegnasse e si lottasse in tutte le sedi, a partire da quelle istituzionali, per garantirle e per una regolamentazione ed emarginare l'attività sindacale sui posti di lavoro.

IACOPO MALAGUINI

Le risposte

Cara Unità, sono un lavoratore dell'Enel e vorrei sapere se possibile alcuni chiarimenti riguardanti l'art. 19 del contratto di lavoro dei dipendenti dell'Enel. Contale art. 19 modificato con il contratto del 1983 si è introdotto una discriminazione tra dipendenti dell'Enel in possesso dello stesso titolo di studio, consistente nel diverso trattamento che viene riservato ai dipendenti in possesso di titoli di studio assenti all'Enel e ai dipendenti che invece hanno conseguito tali titoli di studio in servizio (lavoratori studenti).

Mentre i primi vengono assunti con la prospettiva di una «carriera già programmata» con una certezza di raggiungimento di un determinato livello nell'ambito della struttura aziendale per i secondi non c'è nessuna garanzia pur avendo lo stesso titolo di studio e senza dubbio una maggiore esperienza lavorativa, ovviamente acquisita per anzianità.

I lavoratori studenti si trovano quindi discriminati e danneggiati in quanto il loro titolo di studio viene diversamente valutato da quello dei dipendenti non avendo conto del sacrificio compiuto da lavoratori studenti nel vantaggio che per l'Enel comporta l'arricchimento tecnico culturale dei propri dipendenti (eppure non si parla di dipendenti non avendo conto del sacrificio compiuto da lavoratori studenti).

A tutto questo si aggiunge poi il fatto che ai dipendenti che si sono laureati o diplomati in servizio viene corrisposta una indennità per il conseguimento di detto titolo di studio sotto la voce «aumenti biennali di anzianità convenzionale» (Abac).

Da una parte quindi si riconosce a tutti gli effetti tali titoli conseguiti attraverso il pagamento di detta indennità mentre dall'altra parte si disprezzano tali titoli non assegnando il giusto inquadramento come ai nuovi assunti con più titoli di studio.

In merito a questo problema ci sono state anche alcune interrogazioni parlamentari alla Camera da parte del sen. Sola e al Senato dai senatori Di Corato e Petrarra fatti dal gruppo comunista in data 3 aprile 1984 affinché si provvedesse a modificare tale situazione discriminante con la modificazione dell'art. 19 del contratto.

Poiché purtroppo tutto è rimasto invariato e ciò che si chiede con il presente articolo è un contratto tale situazione discriminante è rimasta invariata nella sostanza chiedo un vostro parere in merito alla questione e se fosse eventualmente

Titoli di studio e sviluppo di carriera

Disporre il comma 34 del su richiamato art. 19 che «quando il possesso di uno dei titoli di studio specificati nel 2° comma (lettera a) e c) laurea o diploma di scuola superiore) del presente articolo non sia stato espressamente richiesto all'atto dell'assunzione, i lavoratori che abbiano conseguito una laurea o un diploma di scuola media superiore prima o dopo la loro assunzione hanno facoltà di partecipare alla selezione per concorso interno finalizzato alla copertura di posti rispettivamente di categoria As e Bs...» cioè i posti cui possono accedere coloro che i predetti titoli di studio avevano all'inizio del rapporto.

Il successivo art. 23 sancisce che «hanno diritto a partecipare a un concorso anche i lavoratori indipendentemente dalla loro età e con esclusione della preventiva selezione, ai concorsi banditi dall'Ente per l'assunzione di nuovo personale i lavoratori che siano in possesso dello stesso titolo di studio previsto nei bandi di concorso...» dal che si evince che a coloro che il titolo di studio lo hanno conseguito successivamente è sempre consentito di poter partecipare a concorsi anche se hanno un età avanzata e di servizio avanzata e senza essere sottoposti alle preventive prove selettive.

Abbiamo voluto — in parte — trascrivere le disposizioni contrattuali per evidenziare come la materia sia in questo Cenl — a differenza di altri — ampiamente regolamentata, anche se si riscontrano la carenza dei principi di automaticità sopra richiamato. Ma la contrattazione collettiva va esaminata ed interpretata globalmente e nel suo insieme ben potendo sussistere per analoghe posizioni norme discutibili che possono essere compensate da altre più favorevoli.

Dubbi di costituzionalità non vediamo poiché — a prescindere dall'assunto — considerazione che trattasi di norme pattizie — suscitate in esse quella diversità nazionale nell'operare varie scelte che è caratteristica di ogni regolamentazione anche giuridica.

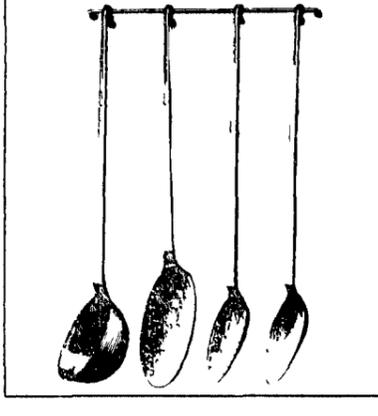
GIOVANNI PAOLETTI (Firenze)

Patrizia Romagnoli

Pierluigi Ghignoni

Un banchetto lungo un giorno (ma Menu Italia dura di più)

Un banchetto lungo un giorno. Di cammino, a passo lento, con sante gustose. Tanto per cominciare, gli organizzatori di Menu Italia, la fiera che si svolgerà nei nuovi padiglioni fieristici di Bagnacaria dal 29 aprile al 3 maggio. Diversamente dalle solite fiere, inquadrate ed organizzate in stand in fila, a Menu Italia i padiglioni saranno contrassegnati da un percorso colorato che porterà dagli antipasti alle «deliziosissime» finali. Ma la novità è la presenza di una «banda», dal momento che, come dice il titolo della manifestazione, l'Italia — e in particolare le regioni italiane — saranno protagoniste. In una fiera rivolta in particolare ai consumatori finali, la gente avrà modo di togliersi una serie di voglie dall'acquisto di prodotti di località lontane — sono assicurate la presenza delle regioni mediterranee, Calabria, Sicilia, Puglia — alla documentazione scientifica sulla dietetica, attraverso appositi servizi, e poi convegni, spettacoli e musica. Ci sarà un occhio anche ai mercati propri dei prodotti tipici italiani all'estero, ad esempio, dove il leader della produzione nazionale per prestigio, la pasta, sta già conquistando nuovi spazi. Ma ci-



Lo spumante diventa un vino «a tutto pasto»

GENOVA — Un tempo gli italiani bevevano spumante solo a Natale, o più di lì. Oggi invece le abitudini sono cambiate, almeno per lo champagne di casa nostra: circa il 60% del prodotto viene venduto fra gennaio e ottobre. Le feste di fine anno si riservano ancora un buon 40%, pari a cinque milioni di bottiglie. Ma è il minimo che ci si possa aspettare da una «destagionalizzazione» è ormai una realtà. Lo spumante classico sta conquistando palato e tasca dei consumatori, i quali lo hanno giustamente scoperto come vino da «tutto pasto».

La vinificazione dello spumante «classico» avviene secondo il metodo champenois, che fu perfezionato nelle campagne di Reims dall'abate Perignon (non, è esatto, per lo champagne di casa nostra, il quale comporta la rifermentazione in autoclave ed è solitamente usato per gli spumanti dolci). Lo champagne viene prodotto con uve Pinot e chardonnay che secondo le classificazioni dell'Istituto dello spumante classico italiano, devono provenire dall'Oltrepò Pavese, dal Trentino

sono il cibo nazionale. Poi ci sono i pasticcini e i timballi, focacce e torte rustiche, salse e ragù, indubbiamente caratteristiche dell'Italia, e tutte le preparazioni basate sulla tecnica del fritto e del soffritto. Oggi si comincia a pensare che tutte queste peculiarità regionali — possano avere uno specchio, un'espressione unitaria anche nell'arte della cucina. Nel Rinascimento — prosegue Bonassisi — la civiltà italiana della tavola ebbe vigore e si diffuse in tutto l'Occidente con carattere unitario fu la «grande cucina», la grande cucina internazionale del tempo, esportata dall'Italia insieme ai suoi artisti architetti e uomini di cultura. Oggi un made in Italy esportabile in tutto il mondo esiste e si può confrontare con le maggiori cucine nazionali. «Cucine regionali che assurgono a livelli nazionali, quindi Ma i vini di accom-

pagamento? A Menu Italia sono in programma interventi interessanti anche in questo senso. Dino Boscato, presidente dell'Associazione italiana sommeliers, che raduna circa seimila tra professionisti e appassionati del buon bere, sarà disponibile a Parma insieme ai suoi collaboratori per studiare i migliori accostamenti. E, sempre nel campo del vino, è stata presenziata a gestazione attuale autorizzate. Entro il 31 maggio 1988 dovranno invece essere presentate le misure riguardanti le altre sostanze impiegate in zootecnia, antibiotici, sulfamidici, antimicrobici, tranquillizzanti, antiparassitari, contaminanti dei mangimi e dell'ambiente. Entro il 1° gennaio 1989 la Cee stabilirà analoghe misure per i volatili da cortile ed i prodotti dell'acquacoltura.

Alto-Adige o dall'Alsace. Quest'anno le tre zone «ricompongono» anche se — bisogna aggiungere — non mancano interessi in altre sperimentazioni attuali in altre diverse e persino con uve diverse (ad esempio il vermentino).

Il salotto allestito dall'Istituto al Bibe-Interfood di Genova ha offerto la possibilità di raccogliere opinioni e dati «freschi» sull'andamento delle vendite nel 1986. L'annata è andata bene nel senso che il conferimento la tendenza ad una crescente affezione verso il prodotto. Ormai nel nostro Paese si vendono due bottiglie di «classico» per ogni bottiglia di champagne francese. Ed è un bel risultato persino non prevedibile solo qualche anno fa.

L'Istituto diretto da Anna Pisanelli non è un ente pubblico ma una «società» privata che riunisce diresse aziende e i cui prodotti di champagne sono coperti circa il 70% del totale italiano. Nel loro caso le aziende aderenti hanno venduto più di otto milioni e cinquecentomila bottiglie di spumante classico con un incremento di un milione di

«Dopo questa selezione gli champenois vengono sottoposti al giudizio della commissione di degustazione composta da sette membri. In gennaio la commissione ha lavorato per 48 ore di seguito nel Comune di Piacenza ed ha stilato la consueta classifica dei vini controllati».

Purtroppo manca ancora una incisiva azione di penetrazione sui mercati esteri, pare che ai soci dell'Istituto non interessi. La concorrenza di gli spumanti spagnoli è di prezzo più conveniente, scorgiamo le esportazioni. Mi probabile non gioca anche un pessimo complesso di inferiorità nei confronti di lo champagne. È un vanto per noi che l'industria vinicola italiana non potrà che trarre giovamento da un lancio in grande stile all'estero. L'unico caso che l'Ena manda ancora all'escorte italiana è un marchio un nome scelto azzardato in grado di affermarsi in tempi e di renditi al prezzo subito più abbile in tutto il mondo. Nonostante gli sforzi e i muti il nome «Bagnacaria» non è stato salutato fuori l'Istituto ci prova ancora questi volti con un concorso fra le agenzie di comunicazione. Sotto a chi tocca

Questa rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simonschi, giudice, responsabile e coordinatore; Pierluigi Alleva, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario; Mario Giovanni Garofalo, docente universitario; Nyrane Moisi e Iacopo Malagugini, avvocati Cdl di Milano; Severino Nogli, avvocato Cdl di Roma; Enzo Martino e Nino Raffone, avvocati Cdl di Torino.