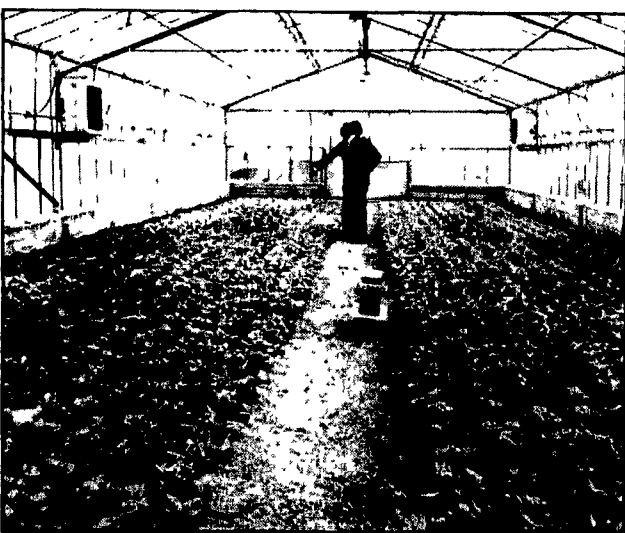


ALIMENTAZIONE CONSUMI

Quelle primizie che arrivano dalle serre

In maggio ad Albenga la seconda rassegna di «Agrotecnoserre»

ALBENGA — Le prime serre apparvero nelle limitate strisce di terra coltivata lungo il mare nei primi anni di questo secolo. Erano formate da un telaio di legno e da lastre di vetro scartate dall'industria (i cosiddetti «cartoni»). I contadini della costa dicevano che le serre vedrinn-e, come le chiamavano in dialetto) lontano dal mare sarebbero state inutili. Ma quelli della piana Albengnese (moltissimi Polcevereschi, spinti sulla Riviera di Levante negli anni dell'unità d'Italia sia dalla nascente industrializzazione, sia dal fatto che lo Stato aveva messo in vendita a basso prezzo le terre che erano state di proprietà della Chiesa), capirono presto che dietro questa spiegazione c'era un inganno, per impedire il diffondersi di questa novità.



Oggi nella piana di Albenga — la pianura più grande della Liguria (6 comuni, circa 2000 ettari) la metà dei quali in produzione agricola) — le serre sono oltre 5000, per quasi 400 ettari. Il 67% della produzione ligure di primizie agricole viene da questa terra. Pomodori, zucchine, soprattutto, ma anche peperoni ed insalate. Coltivare in serra è costoso, ed anche rischioso. «La concorrenza arriva ormai da ogni parte del mondo», dice Mariangelo Vio, assessore all'agricoltura del comune di Albenga — «Dall'Olanda soprattutto, do-

ve nel lavoro in serra sono maestri. Da noi il gasolio, che pure viene scontato del 30%, costa al metro cubo 430 lire, in Olanda dove si usa il metano, il costo per metro cubo è di 150 lire. Eppure la provincia di Savona è una

delle poche in Italia dove non è previsto l'arrivo del metano. Anche per questo l'agricoltura in serra si sta gradatamente trasformando da orticola in florale, soprattutto di piante ornamentali. Il mercato delle pri-

mizie comunque resiste, anche se oggi non esistono più le stagioni per la produzione agricola e anche il termine «primizie» ha perso molto significato. I pomodori delle serre di Albenga arrivano sul mercato quando finisce la

stagione di quelli provenienti dalla Spagna e dal Meridionale, e non è ancora pronta la produzione di quelli della Valle Padana. Una ventina di giorni, nel mese di maggio in cui il mercato resta sgaurito di questo ortaggio. Ed è in quel periodo in cui si possono spuntare i prezzi più alti, anche 3000 lire al chilo. Poche settimane dopo i pomodori sul mercato costano meno di 300 lire. Fiori od ortaggi le serre dell'Albengnese continuano a prosperare e ad estendersi. È arrivata anche l'informatica, i computer che calcolano, minuto per minuto umidità, calore, condizioni ambientali e riducono al minimo il lavoro dell'uomo. E attorno a questa agricoltura si è sviluppata una industria estremamente specializzata nelle costruzioni delle serre, con un giro d'affari che in Italia si aggira sui 1000 miliardi. Nel prossimo maggio ad Albenga — dal 21 al 24 — la seconda edizione di Agrotecnoserre, l'unica rassegna in Italia interamente dedicata alle serre, alle tecniche ed ai sistemi più avanzati per la serraicoltura. La serra è diventata oggi — come dice Riccardo Galbusera, della direzione tecnica della rassegna — un sistema produttivo integrato, attraverso il quale la nostra agricoltura può fare un considerevole balzo in avanti.

Ma quanti piatti nuovi per questa antica dieta mediterranea

Dal nostro corrispondente SANREMO — Il casinò municipale di Sanremo si è fatto promotore di una delle tante iniziative aventi lo scopo di proporre o di riproporre, la cucina mediterranea offrendo piatti gustosi senza che si abbiano risvolti negativi con un aumento di peso. Il sindaco Imperia capitale dell'olio di oliva e della pasta, assicura da tempo che il consumo sia del tutto sano e che l'altra parte benefica dell'olio è la sua parte nociva. Ma la cucina mediterranea non è tutta qui, offre tanti altri piatti indubbiamente gustosi e che non hanno un alto contenuto in grassi, gente conosciuta, parliamo delle vecchie generazioni, come tutta «pelle e ossa».

Il ritorno di moda, e lo scongiuro salutare, i piatti della nonna preoccupata di dare da mangiare alle famiglie con pochissimi soldi a disposizione. Ed ecco il cavolo ripieno, fatto bollire e riempito con un po' di carne, i ravioli con il pisello, il «stufato» con sugo di pasta ed erbe, le frittelle di mele, i ravioli di patate conditi con sugo di funghi porcini i torti con le olive, i ravioli con la zucca, i ravioli con la menta, il «stufato» pasta con zucchini bietole piselli, i fagioli conditi con olio e olio e chiamati alla «bandito» il piatto principe per quanto riguarda l'estremo ponente ligure, e sempre presente, è il cavolo con le olive. A Castelvetorio, nella alta vallata del Nervia e quindi al confine con la Francia, la gente un tempo faceva un cavolo ripieno di carne. Ne ricicava una specie di clima, da consumarsi anche fredda e a distanza di giorni. Il consiglio è di seguire il presentato l'alimento del mare in quanto facile da mantenere e reso gustoso con una alimentazione fatta di rami di cavolo e le olive, questi non sono mai mancati. Ma quanto ha reso famosa la cucina ligure, nella sua povertà ed assenza di grassi, sono state le erbe aromatiche.

LEGGI E CONTRATTI

filo diretto con i lavoratori

le risposte

Caro compagno
Ti scrivo per chiedere ulteriori chiarimenti su un problema che mi ha afflitto da molti anni. Avevo già avuto modo di trattare in particolare nel febbraio 85 avete pubblicato la sentenza della Corte di Cassazione n. 890 che riconosce anche ai rappresentanti di lista i diritti alle ferie retribuite.

Rappresentanti di lista e diritto alle ferie elettorali retribuite

Non vi è dubbio che anche la funzione svolta dai rappresentanti di lista è considerata dal Legislatore di pubblico interesse visto che anche i rappresentanti di lista sono, nell'esercizio delle loro funzioni e al pari dei altri membri del seggio, pubblici ufficiali (art. 40 Dpr 361/57).

La sentenza 30 6 1982 n. 124 della Corte Costituzionale che spesso viene invocata dagli imprenditori per escludere i rappresentanti di lista dal diritto in oggetto non è per nulla risolutiva. Ogni giudizio della Corte Costituzionale deve essere mosso per legge all'interno del quadro così formulato dal giudice che ha sollevato la questione di legittimità costituzionale.

La sentenza 30 6 1982 n. 124 della Corte Costituzionale che spesso viene invocata dagli imprenditori per escludere i rappresentanti di lista dal diritto in oggetto non è per nulla risolutiva. Ogni giudizio della Corte Costituzionale deve essere mosso per legge all'interno del quadro così formulato dal giudice che ha sollevato la questione di legittimità costituzionale.

La lettera alla quale si risponde offre l'opportunità di fare il punto sui diritti dei lavoratori subordinati nominati rappresentanti di lista in occasione di elezioni sindacali o aziendali.

La sentenza 30 6 1982 n. 124 della Corte Costituzionale che spesso viene invocata dagli imprenditori per escludere i rappresentanti di lista dal diritto in oggetto non è per nulla risolutiva. Ogni giudizio della Corte Costituzionale deve essere mosso per legge all'interno del quadro così formulato dal giudice che ha sollevato la questione di legittimità costituzionale.

170 mila panetterie per 270 milioni di consumatori

A Milano la quattordicesima edizione di Mipan, il salone degli impianti e prodotti della panificazione

Nel Paese della Comunità europea l'arte bianca come viene chiamata dagli addetti ai lavori la panificazione, è rappresentata da 170 mila panetterie e pasticcerie con 800 mila addetti al lavoro. Essa serve complessivamente 270 milioni di consumatori. Ma la produzione e il consumo di pane non si ferma ai confini della Cee. Pressoché in tutto il mondo il pane è uno degli alimenti principali. La panificazione italiana ed europea, avrà a Milano la sua rassegna internazionale. Dal 3 al 10 maggio si svolgerà infatti nel Padiglione Sud

in località Lanchiarela (a pochi chilometri da Milano) la 14ª edizione del Mipan, il Salone internazionale delle macchine, impianti, e prodotti per la panificazione e la pasticceria.

Il Mipan — che ha cadenza triennale — costituisce uno dei più importanti appuntamenti a livello europeo del settore. Sarà presentato — su un'area di 40 mila metri quadrati — il meglio della produzione italiana ed internazionale nel campo di forni per pane, pasticceria e pizzerie, macchine per la panificazione e la pasticceria, prodotti impiegati nella produzione delle pasticcerie e della pasta fresca, impianti frigoriferi per pane, arredamenti specifici per panifici, pasticcerie e panetterie, attrezzature e impianti per molitrici e pastifici e lieviti e prodotti per la panificazione.

Al Mipan '87 parteciperanno circa 400 espositori e si prevede un imponente afflusso di visitatori, tutti operatori economici nel settore. Nel 1984, quando si tenne l'ultima edizione, il Mipan fu visitato da ben 90 mila persone.



LINEE GUIDA

Attenzione al vostro peso

Meno grassi e colesterolo

Più amido e più fibra

I dolci come e quanti

Il sale? meglio poco

Alcolici se si con moderazione

Come e perché variare

PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA

L'alimentazione va alla Fiera

Presentate le «Linee guida» dell'Istituto nazionale della nutrizione

Visto l'interesse dimostrato da parte dei consumatori ad avere informazioni riguardanti il ruolo di una corretta alimentazione come fattore di protezione per la salute, l'Istituto nazionale della nutrizione ha organizzato una campagna di informazione, finanziata dal ministero dell'Agricoltura e Foreste, sia presso i punti di vendita sia presso i punti di vendita di prodotti alimentari.

Le linee guida sono state elaborate da una commissione di esperti, presieduta dal professor Luigi Bolchini, che ha tenuto conto delle abitudini alimentari italiane e delle esigenze nutrizionali della nostra popolazione.

La nostra popolazione italiana per dimensioni e struttura familiare, è un po' diversa da quella di altri Paesi. Per questo è necessario un'attenzione particolare alle abitudini alimentari e al modo di mangiare.

Le linee guida sono state elaborate da una commissione di esperti, presieduta dal professor Luigi Bolchini, che ha tenuto conto delle abitudini alimentari italiane e delle esigenze nutrizionali della nostra popolazione.

Le linee guida sono state elaborate da una commissione di esperti, presieduta dal professor Luigi Bolchini, che ha tenuto conto delle abitudini alimentari italiane e delle esigenze nutrizionali della nostra popolazione.

Mutamento di mansioni e tutela della professionalità

Caro Unita, il 4/11/1982 sono stato assunto da una grossa fabbrica di calzature ed esperienza acquisita in precedenza, sia il costante adeguamento ed affiancamento professionale (Trb Milano 7/6/86 in Lavoro 80, 86, 1134).

Quanto alla richiesta di novità riguardando l'anzianità e gli scatti e lo stesso lettore ad indicare due importanti sentenze della Cassazione in 1491/86 e 2560/86 in materia di anzianità (pietrucci panici)

Il diritto, il cui riconoscimento non è rimesso alla discrezionalità del datore di lavoro, consiste in tre giorni di ferie supplementari retribuite, la giurisprudenza ha chiarito, con sentenza del 20/1/84 n. 520, Cass. 20/1/85 n. 515, che per tanto tali giorni rimangono invariati nel caso in cui l'effettiva permanenza del lavoratore in servizio sia inferiore a quella prevista dal contratto di lavoro.

Il diritto, il cui riconoscimento non è rimesso alla discrezionalità del datore di lavoro, consiste in tre giorni di ferie supplementari retribuite, la giurisprudenza ha chiarito, con sentenza del 20/1/84 n. 520, Cass. 20/1/85 n. 515, che per tanto tali giorni rimangono invariati nel caso in cui l'effettiva permanenza del lavoratore in servizio sia inferiore a quella prevista dal contratto di lavoro.

le lettere

Dare più spazio alla voce dei Cdf e dei lavoratori

Caro direttore, l'inchiesta dell'Unità sulle condizioni di lavoro, con il titolo significativo «Se il pericolo è il mio mestiere», rappresenta a mio avviso una delle notizie più rilevanti e positive degli ultimi tempi.

E tutti noi che negli ultimi anni la crescente preoccupazione per i posti di lavoro e l'economia, hanno visto con interesse e con partecipazione la rivista di lavoro, che ha dato voce anche a quelle che sono le voci dei lavoratori.

Caro direttore, l'inchiesta dell'Unità sulle condizioni di lavoro, con il titolo significativo «Se il pericolo è il mio mestiere», rappresenta a mio avviso una delle notizie più rilevanti e positive degli ultimi tempi.

Caro direttore, l'inchiesta dell'Unità sulle condizioni di lavoro, con il titolo significativo «Se il pericolo è il mio mestiere», rappresenta a mio avviso una delle notizie più rilevanti e positive degli ultimi tempi.

Questo rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore, Piergiorgio Altava, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario, Mario Giovanni Garofalo, docente universitario, Severino Moshi e Iacopo Malaguzzi, avvocati Cdl di Milano, Saviano Nigro, avvocato Cdl di Roma, Enzo Martino e Nino Raffone, avvocati Cdl di Torino.

Questo rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore, Piergiorgio Altava, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario, Mario Giovanni Garofalo, docente universitario, Severino Moshi e Iacopo Malaguzzi, avvocati Cdl di Milano, Saviano Nigro, avvocato Cdl di Roma, Enzo Martino e Nino Raffone, avvocati Cdl di Torino.

Questo rubrica è curata da un gruppo di esperti: Guglielmo Simoneschi, giudice, responsabile e coordinatore, Piergiorgio Altava, avvocato Cdl di Bologna, docente universitario, Mario Giovanni Garofalo, docente universitario, Severino Moshi e Iacopo Malaguzzi, avvocati Cdl di Milano, Saviano Nigro, avvocato Cdl di Roma, Enzo Martino e Nino Raffone, avvocati Cdl di Torino.