

## Portuali, disgelo avviato Stop alla «grande guerra» Ma il Consorzio al crack rischia il commissariamento

E se poi, alla fin fine, i portuali fossero i soli capaci di salvare il porto dal grande disastro economico e organizzativo in cui si sta avviando? Il quesito sono gli stessi «camalli» a porlo e la città questa volta li ascolta. La lunga storia della vertenza non è finita, anzi. La guerra alle compagnie aperte dal ministro Prandini ha fatto la prima vittima: il consorzio del porto.

DALLA NOSTRA REDAZIONE

GENOVA. A palazzo San Giorgio l'assemblea generale del Cap ha mostrato che il consorzio del porto non è mai stato un sistema di gestione. Si è parlato apertamente di commissariamento e, nubi nerissime si addensano sul suo futuro, con i bilanci delle società in dissesto e una autorità ridotta al lumicino a tal punto che le monime di una speranza sono state allegramente da Prandini. E questi dovrebbero essere i vincitori del durissimo scontro in banchina.

E i «vinti»? A San Benigno, sede della Culmv, non c'è aria di sconfitta. Tutt'altro: i problemi, naturalmente, sono gravissimi: i 1600 portuali rimasti si vedono tagliare fuori dalla busta paga importanti fette di salario: la quattordicesima, le ferie, le giornate di infortunio, tutti quegli istituti, insomma, che erano pagati dai fondi centrali oggi in dissesto. Peggiora, al limite della sopportazione, la situazione dei 500 «camalli» che hanno utilizzato l'esodo agevolato voluto dal governo. Da due mesi non hanno visto una lira né di pensione né di liquidazione, sempre per via del dissesto dei fondi messi in crisi dai decreti Prandini che hanno ridotto la riserva portuale e abolito le quote di tariffa che dovevano essere pagate su quelle operazioni e servivano a finanziare le quote di salario differite.

La compagnia, archiviata le tentazioni di arroccamento, ha imboccato la strada del dialogo, della flessibilità e del pragmatismo. A San Benigno sono state organizzate anche le giornate di incontri e dibattiti sul porto. C'è stata una conferenza pubblica di Piero Ottone al consorzio Paride Batini e una visita al porto per vedere come e se funziona. Visita, questa, assai istruttiva sul ritardo tecnologico e strumentale dello scalo che funziona solo se i portuali ci mettono voglia di intelligenza e fantasia. Poi un altro dibattito, molto seguito, coordinato dai giornalisti che hanno seguito la lunga vertenza.

Lunedì pomeriggio è previsto un altro confronto con i porti d'Europa e la partecipazione di rappresentanti di Amburgo, Amsterdam, Rotterdam, Marsiglia e Barcellona. Accanto alle parole, che pure hanno un loro giusto peso, i fatti. La lacerazione col sindacato si è andata ricomponendo: Fil Cgil, delegati sindacali della Culmv e consoli si sono incontrati ed hanno lavorato sulle prospettive di lavoro sindacale e le lotte da fare in difesa del salario e del contratto.

### ITALIANI & STRANIERI

## Formica al palo sulla Consulta

GIANNI GIARDINO

Cosa aspetti Formica a costituire la «Consulta per i problemi dei lavoratori extracomunitari e delle loro famiglie», forse è inutile chiederlo. Sia di fatto che di diritto, per legge, di costituirlo almeno due anni e mezzo o sono, ma non lo ha fatto.

Senza la Consulta la legge sulle pari dignità fra italiani e immigrati non funziona, rimane poco più di un pezzo di carta del quale le autorità non tengono conto. Come, appunto, è accaduto in questi anni.

Infatti, l'innovazione civile e democratica della legge - la sola esistente in Italia, se si eccettua il Testo Unico di polizia del 1951 - consiste nello spostamento delle competenze degli organi di polizia a quelli del ministero del Lavoro, spezzando la catena perversa che rende impossibile la vita legale degli immigrati: senza il lavoro non avrai il permesso di soggiorno e senza permes-

so di soggiorno non potrai trovare il lavoro. Con buona pace delle immigrazioni clandestine, di chi le organizza e le sfrutta, cui non sembrano estranee vergognose complicità o tolleranze, come rivelano alcune indagini giudiziarie sugli stessi organi di polizia a Roma, Trieste e nel Molise.

Che vi fossero ostacoli e, a dir poco, scarsi entusiasmi all'interno del ministero del Lavoro, era noto sin dai giorni del dibattito parlamentare. Ma era lecito pensare che, una volta approvata, la legge sarebbe stata, come si dice, uguale per tutti. Invece, non solamente l'uguaglianza è negata a chi ne avrebbe sacrosanto diritto, ma chi è tenuto al rispetto e all'applicazione della legge la viola e la elude.

Se ve ne fosse stato bisogno, il recente voto europeo per fortuna ha riportato in primo piano il grande tema della solidarietà e dell'uguaglianza.

# A Cornigliano si lavora ancora E le donne protestano: chiudere

Per l'acciaieria di Cornigliano tutto rimane come prima. L'ordine di fermare la produzione non è stato rispettato. Gli operai «come forma di lotta» hanno deciso di mantenere gli impianti in piena attività. «È una presa in giro - dicono le donne di Cornigliano - la Regione prima fa la delibera e poi non la fa rispettare». Per domani è in calendario un nuovo incontro.

DALLA NOSTRA REDAZIONE  
PAOLO SALETTI

GENOVA. Per l'acciaieria di Cornigliano, almeno sino a lunedì, tutto rimane come prima. Ieri mattina, una giornata festiva per la città data la ricorrenza del santo patrono, c'è stato un incontro in Regione finito con uno speranzoso rinvio a lunedì pomeriggio.

All'appuntamento c'erano, anche se non sempre tutti assieme, i protagonisti principali della vicenda: la giunta regio-

nale, l'industriale Emilio Riva, l'amministratore delegato Del Bono, il direttore dello stabilimento, i sindacati e le rappresentanti delle donne del comitato contro i fumi.

La Regione ha ribadito la validità della propria delibera che aveva imposto a Riva il fermo della produzione già dalla mattina di venerdì scorso. Sospensione, dicono in

Regione, finalizzata all'esecuzione degli importanti lavori di modifica agli impianti per riportarli entro i limiti di sicurezza per l'ambiente. L'azienda ha replicato che non è assolutamente possibile, per evidenti ragioni di sicurezza, bloccare il ciclo di produzione spegnendo l'altoforno e il convertitore dell'acciaio. Al massimo si può mantenere al minimo l'altoforno continuando però a bruciare coke. Peraltro dovrebbe essere acquistato altrove dato il contemporaneo fermo delle cokerie. Secondo i tecnici la graduale riduzione dell'altoforno sino al suo spegnimento potrebbe compromettere l'esistenza stessa del grande impianto. L'azienda ha comunque annunciato che dopo la notifica della delibera regionale la direzione dell'acciaieria ha ab-

bandonato lo stabilimento. Sono rimasti però tutti i quadri tecnici intermedi e naturalmente gli operai che, come si ricorderà, avevano deciso in pieno accordo con i sindacati di rimanere regolarmente al loro posto, mandando avanti la produzione in modo da realizzare le modifiche all'impianto senza interrompere la produzione. Il risultato pratico di queste decisioni è che ieri l'acciaieria ha continuato a produrre anche se a livelli più ridotti e così farà anche oggi e domani. Nel pomeriggio di lunedì è fissata una nuova riunione sempre in Regione, con tutti gli interessati, compreso anche il rappresentante del comitato ambiente. Dovrebbe essere quella la sede in cui si sciolgono l'equivoco e verificare se possa essere individuato un pro-

gramma vincolante di lavori in grado di giungere al risanamento dell'ambiente senza conseguenze sull'occupazione.

I lavori da eseguire nell'acciaieria sono rilevanti: bisogna ricoprire o comunque schermare i quindici chilometri di nastri trasportatori, in modo da evitare la diffusione di polveri e fumi. Bisogna registrare gli elettrofiltri, fare una pulizia radicale nello stabilimento, sistemare in modo diverso il minerale e costruire una rete di apparecchiature capaci di dare l'allarme al minimo accensione di danno per l'ambiente e di imporre l'altrettanto immediata riduzione dei processi produttivi. Almeno tre o quattro mesi di lavoro.

Sul modo in cui stanno andando le cose non sono però assolutamente d'accordo le



Il centro siderurgico «Ostar Sirlinaglia» di Genova-Cornigliano

donne di Cornigliano organizzatrici di quel comitato per l'ambiente che da quattro anni lotta contro i fumi. «È una presa in giro - dice Lella Malonco - la Regione si è limitata a mandare una diffida intimando il fermo alla produzione e poi non la fa rispettare». Le donne nel pomeriggio di ieri si sono quindi recate dal prefetto chiedendogli di

impegnarsi, mandando magari carabinieri, a vedere il perché non sia stata fermata la produzione: «Siamo fermati per il risanamento dell'azienda - hanno ribadito - e il rispetto dell'ambiente in cui viviamo in ventimila». Se il passo non avrà esito le donne hanno preannunciato un ricorso al ministro per l'Ambiente Ruffolo.

Cambio di abitudini sulle nostre tavole. Tutti d'accordo scienziati e gastronomi, salutisti e dietologi, manager, sportivi e donne di casa.

# L'evoluzione Vallespluga nella moderna alimentazione

Assistiamo sempre più spesso a mutamenti nei nostri costumi di vita, verso traguardi del tutto imprevedibili fino a pochi anni fa.

Un po' in tutti i settori, non escluso il campo delle direttive alimentari ormai ben diverse da quelle abitudini che erano state a lungo tradizionali per tener conto della tutela in fatto di salute.

A questo rinnovarsi di usanze familiari, non è sfuggito il pollo arrosto, classico «Menù» del giorno di festa per gli italiani:

quello che una volta era un lusso di pochi ma che poi, con l'estendersi del benessere, si era diffuso, coi suoi famosi «quarti» sui quali si scontravano le preferenze dei commensali. Oggi che tutti possono permettersi i Galletti Vallespluga - con belle porzioni di mezzo Galletto a testa o tutto intero se l'appetito è molto forte - non ci sono più discussioni.

Col pieno assenso - in fatto di proteine, calorie, digeribilità - da parte dei competenti nella Scienza della nutrizione,

I Galletti, gustosissimi, teneri, digeribili, e ricchi di proteine, costituiscono una moderna sicura risposta per una più attenta qualità dei consumi.

(Foto LO SPLUGA. Edizioni Ede.)

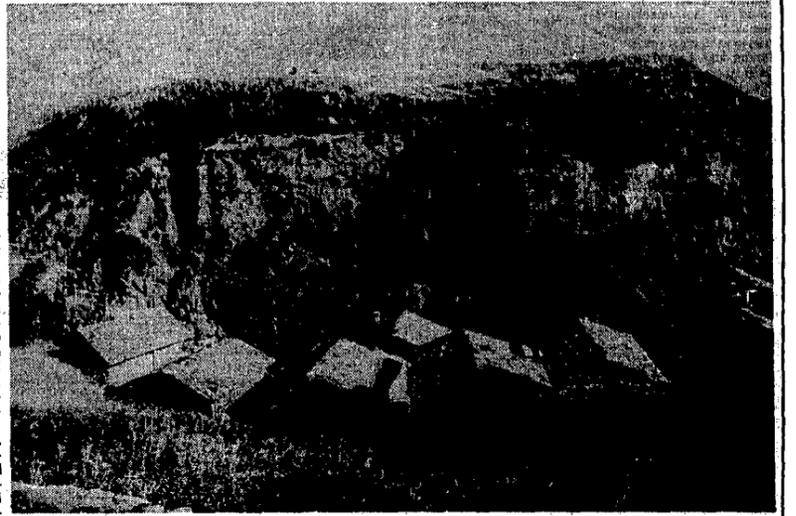


Immagine di un ambiente incontaminato. Starleggia località della Valle Spluga con i letti delle baite viste dal sentiero che scende dalle cime alpine.

«Mettilo un Tigre (nota bene, maschio) nel motore».

È stato uno dei più indovinati slogan che la moderna pubblicità abbia suggerito al nuovo modo di parlare degli italiani.

Era un simpatico paradosso. Voleva, e ci riusciva, dare l'idea di quanta forza, energia, elasticità e potenza, acquistasse la nostra magari non proprio giovanissima auto, qualora la si alimentasse al meglio di quanto offriva il mercato dei carburanti.

E sul «Tigre» in tutte le sale, dalla testa alla coda, grintoso o sorridente, è stato per anni ed è tuttora un susseguirsi di seduzioni.

Anche il nostro fisico è un motore. Tra l'altro più complesso e degno di attenzione di quello delle nostre auto, ma sicuramente molte volte oggetto di un po' di trascuratezza: è certamente non sempre alimentato proprio al meglio per quanto riguarda la quotidiana nutrizione. Troppo grassa o troppo pesante. Troppo mal equilibrata. Troppo ricca di carboidrati o povera di proteine nobili: insomma - lo ripetiamo come un sincero mea culpa - decisamente curata da orecchianti maldestri e non da specialisti quale il valore del nostro motore meriterebbe.

E allora ci vien voglia di dire, senza chiedere il permesso agli inventori del vecchio slogan,

«Mettilo un Galletto nel motore».

A dir la verità è una raccomandazione superflua per molte famiglie.

Perché il Galletto Vallespluga al quale alludiamo ormai si trova presso tutta la grande distribuzione e nei migliori negozi di tutta Italia: a prezzo uniforme al chilogrammo e con numerose raccomandazioni in fatto di ricette accolate ovunque col più vivo successo.

Vogliamo invece rivolgerci a quelli che ancora non l'hanno provato e non sanno immaginare quali siano le doti di gusto e le caratteristiche nutrizionali che hanno portato i Galletti al vertice della moderna gastronomia. E pensiamo - che non ci vorrà molto per convincerli a fare subito una prova, seguendo uno dei tanti modi coi quali «Galletti» si possono cucinare: ma forse ancor di più, dopo aver letto queste righe di presentazione.

Ma vogliamo conoscere più a fondo le sane, genuine caratteristiche del Galletto Vallespluga?

Per prima cosa è allevato «a terra» e nutrito per circa un mese con sano becchime a base di granturco giallo per circa il 70% di soia tostata per il 22% e di erba medica per il 6% e cresce assimilando le sostanze naturali nell'aria pura delle vallate e delle campagne.

Nessuna sorpresa, pertanto se il suo valore nutritivo è eccellente: infatti un Galletto del peso all'incirca di 450 grammi pronto per la cottura, se cucinato allo spiedo o alla griglia, assicura un elevato contenuto di proteine, un modesto quanti-

l'abitudini alimentari di qualche persona particolarmente raffinata?

Niente di tutto questo. Il Galletto Vallespluga, comparso per la prima volta in Italia nel 1970, è un affermato «secondo» dalle proprietà molto interessanti: a tal punto che ha saputo imporsi nelle cucine del nostro Paese fino ad arrivare, per molti, a costituire un «punto di forza» delle abitudini alimentari.

E non solo in fatto di gusto, ma anche come parte integrante di una dieta corretta, sana ed equilibrata. Un prodotto graditissimo e in piena regola con i dettami della moderna alimentazione.

Ma vogliamo conoscere più a fondo le sane, genuine caratteristiche del Galletto Vallespluga?

Per prima cosa è allevato «a terra» e nutrito per circa un mese con sano becchime a base di granturco giallo per circa il 70% di soia tostata per il 22% e di erba medica per il 6% e cresce assimilando le sostanze naturali nell'aria pura delle vallate e delle campagne.

Nessuna sorpresa, pertanto se il suo valore nutritivo è eccellente: infatti un Galletto del peso all'incirca di 450 grammi pronto per la cottura, se cucinato allo spiedo o alla griglia, assicura un elevato contenuto di proteine, un modesto quanti-

tativo di grassi e un giusto apporto di 550 calorie, quante ne occorrono per un piatto unico e nutriente, digeribilissimo e facile da preparare, e per di più molto gustoso. Un piatto che, cucinato in mille modi seguendo le ricette accluse in ogni confezione, o come la fantasia può suggerire, può costituire da solo un intero, splendido menù.

E allora mettiamo pure un Galletto nel nostro motore: ben venga il Galletto Vallespluga sulla nostra tavola. Perché, per mettere i puntini sulle «i», il Galletto accenta proprio tutti: la ragazza moderna preoccupata della propria linea, la madre attenta anche al bilancio domestico e al buonumore di tutti i componenti la famiglia, il raffinato intenditore che pur pressato da impegni di ogni tipo non vuol perdere l'occasione di gustare un buon piatto, i ragazzi che con la fame di chi cresce vorrebbero sempre due cosce e due petti.

Accentata anche i salutisti, sempre in guardia non solo per quello che mangiano, ma anche per quello di cui si nutre cioè che noi mangiamo. Insomma, ce n'è proprio per tutti i gusti.

E così, seguendo le orme di chi scopre giorno per giorno le virtù del Galletto, si va creando una piccola grande rivoluzione nelle cucine di tutti gli italiani che amano nutrirsi bene, in maniera equilibrata e sana, ma senza sacrificarsi e spaventarsi per il responso della bilancia.

Il marchio rosso a forma di scudetto del Galletto Vallespluga compare sempre più frequentemente, sulla pubblicità dei giornali e delle tivù.

E nelle cucine. Probabilmente, tra qualche anno, «mettere un Galletto nel motore» sarà più familiare che rifornire la nostra automobile che completa copertura del fabbi-

so-gno calorico giornaliero, e, insieme, la massima soddisfazione anche da parte dei palati più esigenti.

E allora mettiamo pure un Galletto nel nostro motore: ben venga il Galletto Vallespluga sulla nostra tavola. Perché, per mettere i puntini sulle «i», il Galletto accenta proprio tutti: la ragazza moderna preoccupata della propria linea, la madre attenta anche al bilancio domestico e al buonumore di tutti i componenti la famiglia, il raffinato intenditore che pur pressato da impegni di ogni tipo non vuol perdere l'occasione di gustare un buon piatto, i ragazzi che con la fame di chi cresce vorrebbero sempre due cosce e due petti.

Accentata anche i salutisti, sempre in guardia non solo per quello che mangiano, ma anche per quello di cui si nutre cioè che noi mangiamo. Insomma, ce n'è proprio per tutti i gusti.

E così, seguendo le orme di chi scopre giorno per giorno le virtù del Galletto, si va creando una piccola grande rivoluzione nelle cucine di tutti gli italiani che amano nutrirsi bene, in maniera equilibrata e sana, ma senza sacrificarsi e spaventarsi per il responso della bilancia.

Il marchio rosso a forma di scudetto del Galletto Vallespluga compare sempre più frequentemente, sulla pubblicità dei giornali e delle tivù.

E nelle cucine. Probabilmente, tra qualche anno, «mettere un Galletto nel motore» sarà più familiare che rifornire la nostra automobile che completa copertura del fabbi-

Consigli pratici

## Su RAI Televideo Vallespluga col suo Galletto

A pagina 624, ricette di successo.

Dopo il successo delle dispense illustrate e di tutte le rubriche inserite un po' ovunque con tanti suggerimenti di buona cucina, si poteva pensare di essere arrivati al massimo in fatto di saggi consigli destinati alla gioia di chi si siede a tavola.

Macché. Bisogna dire che il desiderio di accontentare il buongustaio in Italia non ha proprio limiti, se adesso per quelli che ancora non conoscono i famosi Galletti Vallespluga c'è arrivata persino la Televideo di Stato pronta a dare col Televideo preziosi insegnamenti quotidiani per una più gradevole e saggia preparazione dei pasti familiari.

Per chi non lo sapesse è questo uno dei tanti servizi che la RAI ha predisposto per dare sull'istante informazioni e notizie su tutti gli argomenti, compresi i migliori menù di stagione.

Ma torniamo alle ricette del Galletto Vallespluga per la donna che vuol meglio or-

ganizzare le abitudini di casa. Ora la RAI col Televideo propone quotidianamente alla pagina 624 tutte le informazioni sulle proprietà nutritive dei Galletti - la digeribilità delle loro carni e il basso contenuto di grassi, l'elevato contenuto di proteine e il giusto apporto di calorie - ben evidenziato per una sana alimentazione quotidiana.

E con queste, anche due ricette, continuamente aggiornate dagli esperti di cucina, intesa nel moderno criterio di alimentazione gustosa, equilibrata e al tempo stesso di veloce e facile preparazione.

È interessante la conclusione del suggerimento per la persona più indaffarata e più desiderosa di fare un pasto ricco e completo, energetico e digeribile il Galletto Vallespluga offre da solo un gustosissimo «piatto unico» con tutte le proteine necessarie al benessere del nostro organismo.



I camion della Vallespluga consegnano direttamente alla grande distribuzione e a tutti i migliori negozi d'Italia «Galletti» confezionati, pronti per la cottura e a prezzo di vendita uniforme al chilogrammo.