



DOMANI ANNIVERSARIO DEL PONTIFICATO

Per Francesco tre anni da Papa

Tre anni di pontificato, tre anni che in molti non esitano a definire «storici», capaci di trasmettere l'intera Chiesa cattolica. Sono passati tre anni esatti da quando, il 13 marzo 2013, il cardinale Jorge Bergoglio uscì dal Conclave indetto dopo le dimissioni di Benedetto XVI come il nuovo Pontefice e si presentò al mondo come papa Francesco. E per l'occasione Tv2000, la tv dei vescovi italiani, domani trasmetterà "Strada facendo", un documentario che vuole appunto ripercorrere i momenti più forti e coinvolgenti del cammino compiuto fino ad oggi dal primo Pontefice proveniente dall'America Latina.



Lavoro all'italiana

LA LEGGE DEL LAZZARONE

Licenziato perché il medico fiscale non lo trova a casa
I giudici lo salvano: va dimostrato che volesse saltar la visita

■ ■ ■ MATTEO MION

■ ■ ■ Abolizione dell'articolo 18, libera impresa, mercato, concorrenza, incentivi per chi assume, detassazione utili reinvestiti. Sono le filastrocche più ricorrenti raccontate dai nostri politici per evitare la fuga disperata e massiccia di capitali e imprenditori all'estero. Ammesso e non concesso che il Renzi di turno fosse almeno per una volta in grado di attuare un decimo delle misure decantate, sarebbe comunque tutto inutile, perché l'ultima parola in Italia spetta sempre alla magistratura. E con gli ermellini su certi temi non si scherza, specialmente quando si discute di licenziamento per giusta causa.

È di questi giorni l'ennesima decisione della Cassazione che tutela a oltranza il lavoratore e

spinge oltre i confini nazionali gli ultimi coraggiosi sussulti d'imprenditorialità. La Suprema Corte con la sentenza numero 4.695/2016 ha ritenuto che non sia licenziabile il lavoratore assente alla visita fiscale senza prova della volontà di evitare i controlli e ha annullato la decisione della Corte d'Appello di Milano. Nel caso di specie i giudici meneghini avevano respinto il ricorso del lavoratore, che chiedeva il reintegro e il risarcimento del danno, ritenendo che «la condotta del lavoratore, cioè l'assenza ingiustificata alla visita di controllo, unitamente ad altre quattro violazioni disciplinari da lui commesse - che avevano creato disturbo nell'ambiente lavorativo e denotato scarsa affidabilità del dipendente - giustificavano la sanzione espulsiva». I magistra-

ti avevano riconosciuto la legittimità del licenziamento del lavoratore, che non solo «cantava ad alta voce nei reparti produttivi, fischiava a voce alta per diversi minuti sul luogo di lavoro, consegnava in ritardo la certificazione medica relativa ad assenze, guardava le foto sul cellulare durante l'orario lavorativo», ma soprattutto non veniva rinvenuto dal medico fiscale al proprio indirizzo di residenza. Nell'ambito di una condotta lavorativa deprecabile e di svariati tentativi di accertamento medico-fiscale, il lavoratore una volta viene visitato, ma tale circostanza non viene ritenuta sufficiente ad evitare la sanzione espulsiva dalla Corte meneghina. Milano chiama, Roma risponde da par suo. Nossignore, il lavoratore è ben libero di porre in essere le con-

dotte lassiste descritte e la sentenza va cassata, perché «la Corte territoriale non ha spiegato se nella condotta del ricorrente fosse ravvisabile l'elemento intenzionale». In parole semplici, cari lettori, noi italiani abbiamo stipendiato con adeguati compensi otto dottori in legge (tale il numero dei giudicanti dal primo al terzo grado di giudizio) per discutere per cinque-sei anni se un tizio, che non va a lavoro e non si fa trovare a casa dal medico fiscale, l'abbia fatto intenzionalmente o per caso fortuito. Mi piacerebbe poter chiedere la risposta a quelle decine e decine di piccoli imprenditori che si sono suicidati anche per decisioni come queste che sono il perno, il fulcro, il centro di gravità permanente della crisi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'allarme in uno studio polacco

Le api europee avvelenate dai pesticidi autorizzati dall'Ue

■ ■ ■ Le api che «vagano» per l'Europa sono avvelenate. È quanto emerge da uno studio fatto in Polonia secondo cui a pesare sulle condizioni degli insetti fondamentali al nostro ecosistema sarebbero ben 57 pesticidi. Un cocktail tossico, è stato scritto sul *Journal of Chromatography* scoperto attraverso un metodo in grado di analizzare la presenza di 200 pesticidi. Ma la cosa che lascia più perplessi è il fatto che, secondo gli scienziati, il 98% delle sostanze testate è autorizzato dall'Unione europea.

Da qui la preoccupazione dei ricercatori che non hanno mancato di sottolineare quanto sia pericolosa la minaccia mondiale alla quale sono sottoposte le api. Negli Stati Uniti, ad esempio, lo spopolamento degli alveari è in stato avan-



Un'ape impollina un fiore [Olycom]

zato (si chiama «Colony Collapse Disorder»), mentre da noi è stato rilevato un forte legame tra l'utilizzo dei pesticidi e le morti di api e per questo è stato vietato l'uso dei neonicotinoidi. Ma non basta. Secondo i ricercatori, infatti, vietare l'utilizzo di una sola famiglia di pesticidi non servirà a salvare le api che sono «di

un'importanza cruciale per l'ambiente», ha fatto notare uno degli autori dello studio, Tomasz Kiljanek, e che per questo «volevamo sviluppare un test per un gran numero di pesticidi al momento autorizzati dall'Ue». I test sulle api sono stati svolti in settanta casi di avvelenamento degli insetti ed è stata quindi rilevata la presenza dei pesticidi di 57 specie diverse. «Il nostro studio è appena l'inizio di una ricerca sull'impatto dei pesticidi sulla salute delle api», ha aggiunto Kiljanek, perché «i casi di avvelenamento sono solo la punta dell'iceberg. Anche a livelli minimi i pesticidi possono indebolire i sistemi di difesa delle api permettendo a parassiti o virus di uccidere intere colonie». Insomma, c'è poco da stare tranquilli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DE GUSTIBUS

Il cliente mascherato



■ ■ ■ Che piacere essere ricevuti e coccolati da Matteo e Nicoletta Scibilia, gran ristoratori in Brianza, a Ornago, dove, su per giù quattro lustri orsono, hanno concepito la trattoria Buona Condotta (nella foto).

Lui è un sopraffino conoscitore della materia prima e del suo miglior utilizzo, oltre che docente alla scuola alberghiera. Lei è una competente sommelier e gradevolissima padrona di casa: il loro vagare per la sala e, di volta in volta, accomodarsi ai tavoli dei clienti

per raccontare, è pregevole e raro e per questo rende unico il loro locale.

Ci arriverete facilmente dalla

A4, uscita di Cavenago, poi seguite le indicazioni per la meta. Parcheggio comodo dal quale accederete direttamente nella trattoria. Una bella sala, linda e ricca di quelle cose che raccontano della nostra tradizione culinaria. Tavoli ben distanziati e ben apparecchiati, senza fronzoli. Un bel menù ricco di piatti della tradizione lombarda, in parte rivisitati, ma rispettando in pieno le origini.

La mia Lei ha scelto: «Quiche di sfoglia con cardì e fonduta», io «Mis-

solini con polenta». Poi, mezzo primo ciascuno, «Linguine di farro e orzo con cipollato fresco». A seguire per la mia Lei, «Brasato di manzo al nebiolo» e per me «Coniglio arrosto disossato». Per finire in dolcezza, uno squisito «Bicchiere goloso con zabaione e crema al cioccolato fondente».

Una eccellente cucina ispirata da Matteo e realizzata da giovani chef, materia prima da ristorante gourmet al top, cotture sempre azzeccate, rispetto delle ricette originali aggraziate nella presentazione da un po' di fantasia.

Dalla carta dei vini, ampia e ben equilibrata, con molti grandissimi e altrettanti locali, abbiamo scelto Seriz «La Costa 2013» e un calice di «Aglanico Ipinia», buoni entrambi.

Piatto Top: per la mia Lei, la Quiche, per me il coniglio. Voto: 23/30. Rapporto qualità-quantità-prezzo: ottimo. Per 3 piatti e una buona bottiglia, spenderete 50/60 euro persona e avrete il desiderio di ritornarci presto per ritrovare una straordinaria atmosfera che Nicoletta e Matteo sanno infondere, senza dimenticare la preziosa cucina.

Trattoria BUONA CONDOTTA

via Cavenago, 2
Ornago (MI)
Tel. 039 6919056

ilclientemascherato@liberoquotidiano.it



■ ■ ■ La Confindustria di Torino, ha all'interno della sua sede, un qualificato ristorante, «Il Circolo», in cui viene realizzata una cucina gourmet, sia di impronta tradizionale, basata sui piatti sabaudi, sia innovativa con ampia scelta di pesce di primissima qualità.

A condurre una famiglia di lungo corso e prestigio della ristorazione torinese, i Bello, capitanata dalla bravissima Pinuccia, perfetta padrona di casa, con competenze di alto livello, sia in sala, che in cucina. La mia lei ed io abbiamo apprezzato un stupendo «Crudo di pesce», perfetto sia nella qualità, che nella temperatura;

poi «Battuta di Fassona al coltello», «Agnolotti del pin alle tre carni», e per secondo un «Filetto ai ferri», cotto come meglio non si potrebbe e un «Branzino con olive e verdure», perfetto.

Dal ricco carrello dei dolci, abbiamo gustato uno straordinario «Bonnet». Ampia e qualificata la carta dei vini, abbiamo

scelto a calice il Blangè di Ceretto e un Barbera di Gaya. Piatto Top: per entrambi il filetto. Voto: 23/30. Rapporto qualità-quantità-prezzo: buono. Per un pranzo come il nostro, spenderete sui 60/70 euro persona, molto ben spesi per un insieme di grande bon ton.

Ristorante IL CIRCOLO

via Vela, 15
Torino
Tel. 011571840