

" FONDATA SUL LAVORO, IL DIRITTO AL LAVORO "

PER QUESTA EDIZIONE 2022-2023 DEL CONCORSO DEDICATO ALLA "COSTITUZIONE OGGI", PROTOSSESO DALL'ANPI E DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI TOLTONA, ABBIAMO DECISO DI AFFRONTARE IL TEMA DEL LAVORO, FONDAMENTO DELLA REPUBBLICA ITALIANA, RIFLETTENDO SULL'AUTOTUAZIONE E SUI SUOI POSSIBILI SCENARI. LA NOSTRA RIFLESSIONE HA AVUTO INIZIO IN CLASSE CON UNA SERIE DI LEZIONI MIRATE AD APPROFONDIRE IL MONDO DEL LAVORO, PRIMA E DOPO L'ENTRATA IN VI GORE DELLA COSTITUZIONE, E AD ANALIZZARE I PRINCIPALI CAMBIAMENTI AVVENUTI A UVELLO SOCIALE, TECNOLOGICO E GIURIDICO.

SIAMO PARTITI DAL MONDO CLASSICO - DOVE ABBIAMO POTUTO COSTATARE COME IL LAVORO NON NOBILITASSE L'UOMO, TANT'É CHE VENIVA SVOLTO DAGLI SCHIAVI, PER POI PROSEGUIRE CON IL MEDIOEVO DOVE, INVECE, IL LAVORO DIVENTA UN MOMENTO CARDINE DELLA VITA DELL'UOMO (QUI INTROVIATO, INFATTI, IL MOTTO "ORA ET LABORA"), FINO AD ARRIVARE AL PROCESSO DI INDUSTRIALIZZAZIONE.

É QUEST'ULTIMO CHE HA DATO UNA VERA E PROPRIA SVOLTA AL LAVORO: SE, NELLA SOCIETÁ PRE INDUSTRIALE, CONTADINI, ARTIGIANI E COMMERCIAANTI LAVORAVANO MANUALMENTE CON L'AUSILIO DI POCHE MACCHINE, CON LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE SI É ASSISTITO ALL'INTRODUZIONE DI NUOVI MACCHINARI, ALLA NASCITA DELLE FABBRICHE E ALLA NECESSITÁ PER I LAVORATORI DI SPECIALIZZARSI COSI' DA SVOLGERE MISSIONI TIRATE E RIPETUTE CHE SEGUISSERO IL RITMO DELLE MACCHINE.

LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE E IL CRESCERE DELL'AUTOTUAZIONE HANNO MESSO IN UCE LE DRAMMATICHE CONDIZIONI DI VITA E DI LAVORO CHE CARATTERIZZAVANO LA SOCIETÁ, DANDO RISULTO AD UN QUADRO DI VELO E PROPRIO SFRUTTAMENTO DELLA FORZA LAVORO (UN TIPO DI SCHIAVITU' NON MOLTO DIVERSA DA QUELLA A CUI SI ERA ASSISTITO NELL'ANTICHITÁ E NEL MEDIOEVO FEUDALE) E DANDO ORIGINE ALLE LUNGHE E DURE BATTAGLIE PER LA CONQUISTA DEI DIRITTI DEI LAVORATORI.

GRAZIE ALLA COSTITUZIONE, OGGI, I DIRITTI DEI LAVORATORI SONO TUTELATI. ALL'INTERNO DELLA NOSTRA CARTA COSTITUZIONALE - NELL'ARTICOLO III DEDICATO AI RAPPORTI ECONOMICI - INTROVIATO, INFATTI, NUMEROSE NORTE QUALI: L'ARTICOLO 36

A TUTELA DI UNA RETRIBUZIONE PROPORZIONATA ALLA QUANTITA' E QUALITA' DEL LAVORO SVOLTO, A TUTELA DELLA DURATA MASSIMA DELLA GIORNATA LAVORATIVA E A TUTELA DEL RIPOSO SETTIMANALE E DELLE FERIE ANNUALI RETRIBUITE; L'ARTICOLO 37 A TUTELA DELL'UGUAGLIANZA RETRIBUTIVA TRA UOMO E DONNA, A PARITA' DI LAVORO SVOLTO, E A TUTELA DEL LAVORO DEI MINORI; L'ARTICOLO 38 A TUTELA DI OGNI CITTADINO INABILE AL LAVORO; L'ARTICOLO 39 A TUTELA DELLA LIBERTA' SINDACALE E L'ARTICOLO 40 A TUTELA DELLA LIBERTA' DI SCIOPERO.

GRAZIE AL LAVORO SVOLTO DALLA COMMISSIONE DEI SETTANTACINQUE, ALL'ARTICOLO 1 DELLA NOSTRA COSTITUZIONE VEGGIAMO CHE "L'ITALIA E' UNA REPUBBLICA DEMOCRATICA FONDATA SUL LAVORO". A TRADURRE QUESTO PRINCIPALE ARTICOLO ABBIAMO LA MONETA DENOMINATA D'ACCIAIO, UNO DEI TRE ELEMENTI CHE CARATTERIZZA L'ETICHETTA DELLA REPUBBLICA ITALIANA E CHE ABBIAMO DECISO DI RAFFIGURARE IN COPERTINA COME SIMBOLO DELL'ATTIVITA' LAVORATIVA.

L'ASSEMBLEA COSTITUENTE HA DECISO DI RICONOSCERE IL LAVORO COME DIRITTO E DOVERE DI OGNI SINGOLO INDIVIDUO E COME FONDATEMENTO DELLA NOSTRA SOCIETA'. MA SE L'AUTOMAZIONE RISCHIA DI SOSTITUIRE L'ATTIVITA' UMANA, COME PUO' CONTINUARE AD ESSERE GARANTITO IL DIRITTO - DOVERE AL LAVORO RICONOSCIUTO A CIASCUNA PERSONA E AFFERITO ALL'ARTICOLO 4 COST?

ESSENDO ISCRITTI AD UN CORSO PROFESSIONALE NEL SETTORE ALBERGHIERO, ABBIAMO CERCATO DI CALARE LA RIFLESSIONE NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE, REALTA' A NOI PIU' VICINA. PROPRIO PER QUESTO ABBIAMO DECISO DI PASSARE ALLA PRATICA E IN LABORATORIO ABBIAMO MESSO A CONFRONTO LA PREPARAZIONE A MANO E A MACCHINA DELLA PASTA FRESCA, PER POTERNE COGLIERE SIMILITUDINI E DIFFERENZE, VANTAGGI E SVANTAGGI.

LE DUE PREPARAZIONI A CONFRONTO

1. Fase dell'impasto



Christian, Youssef, Matteo, Romina, Alessia, Alessandro e Manuel: "Per il procedimento manuale abbiamo iniziato con il versare su una spianatoia la farina, fare un buco al suo centro e rompere le uova all'interno."

ALEX, DENNYS, KEVIN, DIEGO, MINA, RICCARDO, ALESJO: "PER IL PROCEDIMENTO A MACCHINA, ABBIAMO INIZIATO CON IL VERSARE ALL'INTERNO DELLA PLANETARIA LA FARINA E LE UOVA."





"...ABBIAMO PROSEGUITO
SBATTENDO LE UOVA CON
UNA FORCHETTA, PROCEDENDO
AD AGGIUNGERE
PIANO PIANO UN PO'
DI FARINA DAI LATI!"

"...INFINE, ABBIAMO
IMPASTATO CON LE
MANI FINO AD
OTTENERE UN
PANETTO COMPATTO
E HORRIDO PRONTO
ALL' UTILIZZO."





ALESSANDRO: "È STATO UN LAVORO FATICOSO PERCHÉ LA FARINA E LE UOVA VANNO LAVORATE A LUNGO PER OTTENERE LA GIUSTA CONSISTENZA DEL PANETTO. INOLTRE, MANO A MANO CHE LA FARINA E LE UOVA SI AMALGAMANO TRA LORO L'IMPASTO RICHIEDE SEMPRE PIÙ SFORZO PER LA LAVORAZIONE!"

CHRISTIAN: "LA SODDISFAZIONE DI VEDERE IL PANETTO REALIZZATO CON LE PROPRIE MANI PERO' NON HA PREZZO!"

"UNA VOLTA AZIONATA LA PLANETARIA IN POCHI MINUTI ABBIAMO VISTO FORMARSI IL PANETTO, MORBIDO E COMPATTO COME SERVIVA ANOI!"

ALEX: "LO SFORZO È STATO PRESSO CHÉ NULLO, L'IMPASTATRICE CI HA SEMPLIFICATO IL LAVORO"



2. FASE DELLA STESURA DELLA PASTA E DEL TAGLIO



CHRISTIAN, YOUSSEF, ALESSANDRO
MATTEO, ROMINA, ALESSIA, MANUELA
"UNA VOLTA FORMATO IL PANETTO
ABBIAMO PROCEDUTO CON LO
STENDERLO MANUALMENTE CON
IL MATTARELLO FINO A
RAGGIUNGERE IL GIUSTO
SPESSORE ADATTO AL TIPO
DI PASTA DESIDERATO :
I TAGLIOLINI!!"

ALEX, DENNY, KEVIN,
DIEGO, MINA, RICCARDO E
ALESSIO: "UNA VOLTA OTTENUTO
L'IMPASTO, GRAZIE ALL'AUSILIO
DELLA SFOGLIATRICE, L'ABBIAMO
TIRATO FINO AD OTTENERE
LO SPESSORE IDEALE."





"DOPO AVER STESO L'IMPASTO CON LA SFOGLATRICE, ABBIAMO OTTENUTO I TAGLIOLINI GRAZIE AD UN APPOSITO ACCESSORIO!"

ALEX: "ANCHE QUI LO SFORZO È STATO MINIMO E SIAMO RIUSCITI AD OTTENERE UN PRODOTTO PIÙ OMOGENEO!"

"DOPO AVER STESO L'IMPASTO CON IL MATARELLO, ABBIAMO RIPIEGATO L'IMPASTO PIÙ VOLTE SU SE' STESSO E CON UN COLTELLO BEN AFFILATO ABBIAMO PROCEDUTO A TAGLIARLO A STRISCE SOTTILI!"

MANUEL: "ANCHE QUESTA FASE, NON È STATA SEMPLICE, CI È VOLUTA CONCENTRAZIONE E PRECISIONE PER STENDERE E TAGLIARE LA PASTA E NONOSTANTE QUESTO NON ABBIAMO OTTENUTO UN PRODOTTO COMPLETAMENTE OMOGENEO!"



ECCO IL RISULTATO FINALE



SIAMO RIUSCITI A DIMOSTRARE COME I MACCHINARI
ABBIANO CONTRIBUITO A VELOCIZZARE E SEMPLIFICARE
IL LAVORO DELL'UOMO. TUTTAVIA...

LA PASTA FATTA A MANO RIDUCE
L'IMPATTO AMBIENTALE PERCHÉ
RICHIEDE MENO ENERGIA ELETTRICA
E MENO ACQUA RISPETTO
ALLA PASTA INDUSTRIALE

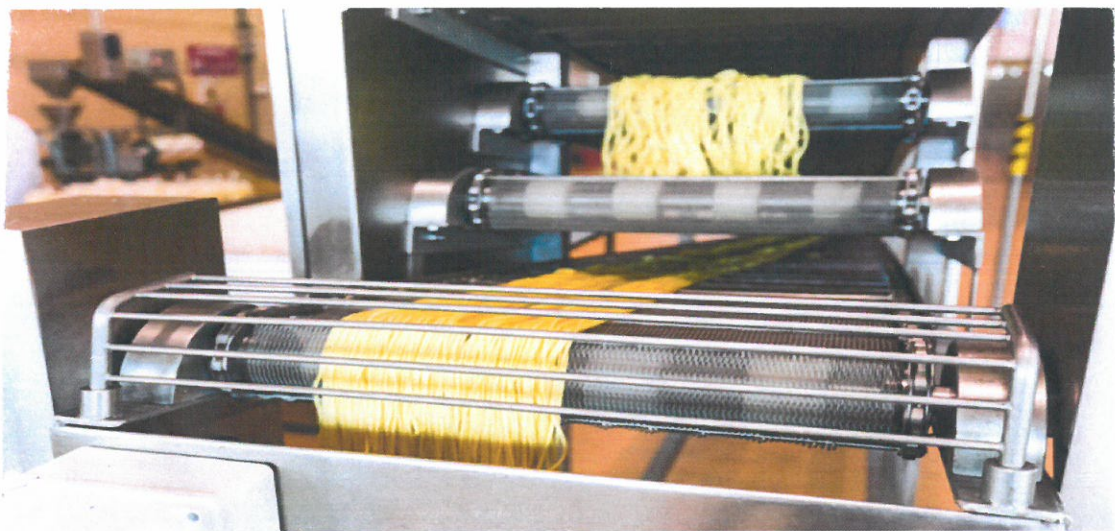
LA PASTA FATTA A MANO EVITA LO
SPRECO ALIMENTARE PERCHÉ PUÒ
ESSERE PRODOTTA IN PICCOLE
QUANTITÀ CONSENTENDO AI
RESTORANTI DI ADATTARSI ALLE
ESIGENZE DEI CLIENTI

LA PASTA FATTA A MANO CREA UN
AMBIENTE DI LAVORO PIÙ COLLABORATIVO
E MOTIVANTE PERCHÉ RICHIEDE UN
MAGGIORE COINVOLGIMENTO
E COLLABORAZIONE TRA I
CUOCHI

LA PASTA FATTA A
MANO È UN'ARTE
CULINARIA CHE STIMOLA
ABILITÀ E CREATIVITÀ

PER IL PROCEDIMENTO A MACCHINA NOI ABBIAMO UTILIZZATO LA PLANETARIA E LA SFOGLIATRICE, CHE CI HANNO PERMESSO DI RIDURRE DELLA METÀ I TEMPI DELLA PREPARAZIONE DELLA PASTA ED OTTENERE UN PRODOTTO PIÙ OMOGENEO E UNIFORME.

OGGI GIORNO, TUTTAVIA, ALL'INTERNO DEI GRANDI PASTIFICI L'AUTOMAZIONE NON SI LIMITA ALLA PRESENZA DI POCCHI MACCHINARI CHE SEMPLIFICANO IL LAVORO DELL'UOMO MA È PROTAGONISTA D'OGNI FASE DEL PROCESSO PRODUTTIVO: DALLA PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI AL CONFEZIONAMENTO. QUI, MACCHINARI SPECIALIZZATI E SISTEMI DI AUTOMAZIONE CONSENTONO DI PROCEDERE IN MODO AUTOMATICO, AUMENTANDO L'EFFICIENZA DEL PROCESSO PRODUTTIVO MA RIDUCENDO AL MINIMO LA NECESSITÀ DI INTERVENTO UMANO.



L'AUTOMAZIONE DAL NOSTRO PUNTO DI VISTA

IL LAVORO È UN'ATTIVITÀ CHE SVOLGIAMO PER GUADAGNARE DENARO E SOSTENERE NOI STESSI E LE NOSTRE FATIGHE. TUTTAVIA, È MOLTO DI PIÙ CHE UN MODO PER GUADAGNARE SOLDI: È UN'OCCASIONE PER ACQUISIRE COMPETENZE, COSTRUIRE RELAZIONI E SVILUPPARE UN SENSO DI REALIZZAZIONE E SODDISFAZIONE PERSONALE. NEGLI ULTIMI ANNI IL MONDO DEL LAVORO È CAMBIATO DRASTICAMENTE A CAUSA DELLA GLOBALIZZAZIONE E DELLA TECNOLOGIA; MOLTE INDUSTRIE STANNO DIVENTANDO SEMPRE PIÙ AUTOMATIZZATE E IL CHE SIGNIFICA CHE CI SONO NUOVE OPPORTUNITÀ E SFIDE PER LE PERSONE CHE CERCANO LAVORO.

NOI, CHE STUDIAMO IN UNA SCUOLA PROFESSIONALE NEL SETTORE ALBERGHIERO, CI SIAMO CHIESTI SE TENERE PER IL NOSTRO FUTURO A CAUSA DELL'AUTOMAZIONE. CERTAMENTE IL SUO SCOPO È PERMETTERE ALL'UOMO DI FARE MENO FATICA E NON SI PUÒ RALLENTARE LO SVILUPPO TECNOLOGICO, MA COSÌ SI RISCHIA ANCHE DI SOSTITUIRE GRAN PARTE DEI LAVORATORI CHE RIMANEREBBERO DISOCCUPATI. INOLTRE, L'AUTOMAZIONE È DAVVERO NECESSARIA IN TUTTI I CAMPI LAVORATIVI? A PARIGI HANNO APERTO UN NUOVO LOCALE IN CUI IL PIZZAIOLO È UN ROBOT DI NOME "PAZZI" CHE DA SOLO SI OCCUPA DELLA PREPARAZIONE E DELLA COTTURA DELLE PIZZE. IL PROCESSO È COMPLETAMENTE AUTOMATIZZATO: GLI ORDINI VENGONO

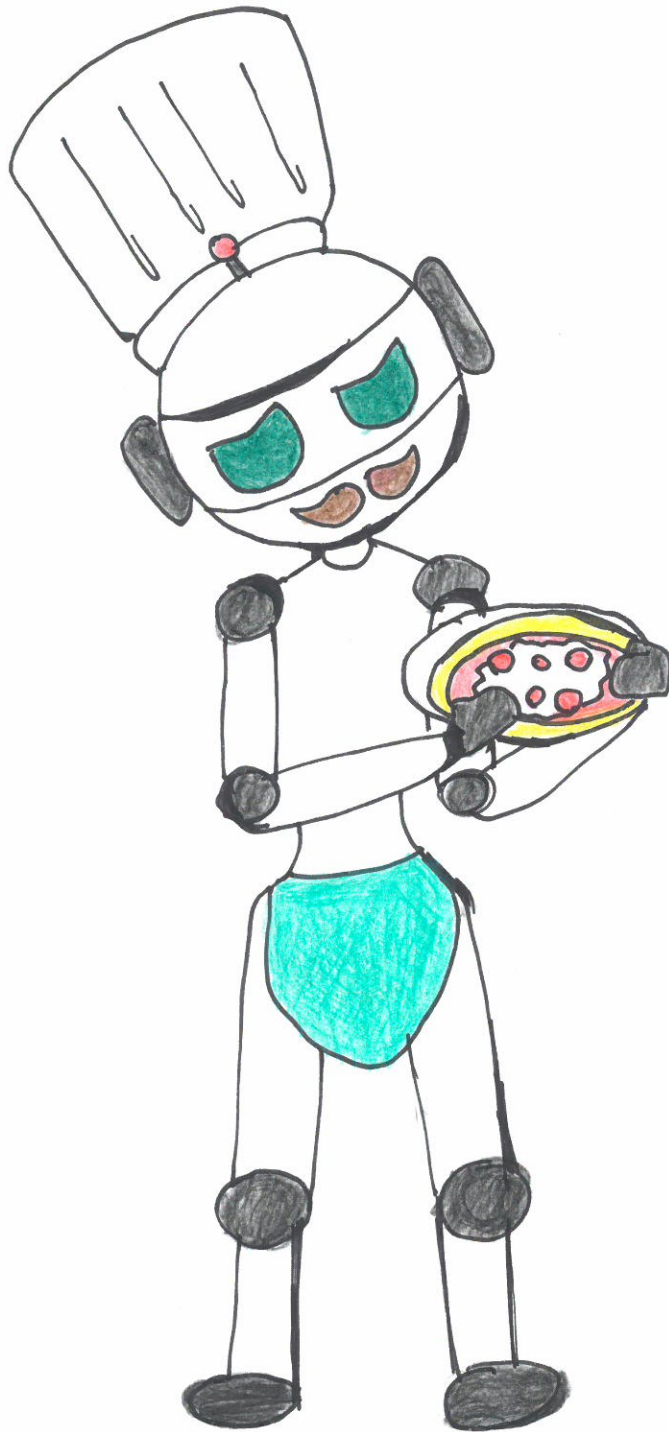
PRESEI VIA SMARTPHONE E IL ROBOT È IN GRADO DI PREPARARE UNA PIZZA IN 45 SECONDI E DI CUOCERLE SEI ALLA VOLTA. NON È NECESSARIO NESSUN INTERVENTO UMANO PERCHÉ ANCHE IL RITIRO AVVIENE IN CASSETTE AUTOMATIZZATE.

SICURAMENTE DEVE ESSERE UNO SPETTACOLO AFFASCINANTE VEDERE UN ROBOT SVOLGERE TUTTE QUESTE FUNZIONI MA, DOPO L'INIZIALE STUPEFATTA, VANNA LA PENA RITORNARCI?

NOI RITENIAMO CHE UN ROBOT NON POSSA SOSTITUIRE L'ESPERIENZA DI UN PIZZAIOLO CHE, TOCCANDO CON TANTO I PRODOTTI, MESCE A CAPIRE QUANDO LA COTTURA È OTTIMALE E CHE PUÒ CREARE NUOVI ABBINAMENTI LAVORANDO CON I GUSTI E LE CONSISTENZE DEI PRODOTTI. INOLTRE, UN UOMO PUÒ ASSAGGIARE, SCEGLIERE GLI INGREDIENTI MIGLIORI

E GARANTIRE AL CLIENTE UN'ESPERIENZA GUSTATIVA CHE DIA SODDISFAZIONE AL PALATO E AGLI OCCHI. UN ROBOT, INVECE, LAVORA PER COME È STATO PROGRAMMATO,

DIFFICILMENTE POTRÀ ADATTARSI A TUTTE LE VARIABILI E AGLI IMPREVISTI CHE POSSONO
CAPITARE. SICURAMENTE "PAZZI" COL TEMPO PERDEREBBE IL FASCINO INIZIALE DELLA NOVITÀ
ANCHE PERCHÉ UN SERVIZIO COMPLETAMENTE AUTOMATIZZATO NON PERMETTE IL
CONTATTO UMANO E IL BELLO DI "MANGIARSI UNA PIZZA" È ANCHE QUELLO DI
FREQVENTARE UN LOCALE E DI INTRATTENERSI CON LE PERSONE.



COSA SIGNIFICA PER NOI FREQUENTARE UNA SCUOLA PROFESSIONALE

FREQUENTARE UN ISTITUTO PROFESSIONALE CI PERMETTE DI ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO IN ANTICIPO RISPETTO AD ALTRE SCUOLE.

QUESTO SIGNIFICA CHE DOBBIAMO RESPONSABILIZZARCI PIU' DEL NOSTRO COETANEO ED E' UN ASPETTO CHE PUO' FAR PAURA PERCHE', DATA LA NOSTRA GIOVANE ETA', E' DIFFICILE ESSERE PRELAMENTE SICURI DELLA PROPRIA SCELTA PROFESSIONALE.

DA UN ALTRO PUNTO DI VISTA, PERO', "INIZIARE PRESTO" PUO' ESSERE UN VANTAGGIO PERCHE' CI CONSENTE DI AVERE PIU' TEMPO PER SPECIALIZZARCI ED ESSERE COMPETITIVI NEL MONDO DEL LAVORO. ADESSO CHE SIAMO AL SECONDO ANNO ABBIAMO IMPARATO

TANTE COSE, AD ESEMPIO AD ESSERE UNITI, A DARCI UNA MANO L'UNO CON L'ALTRO E AD ESSERE RISPETTOSI NEI CONFRONTI DEL NOSTRO CHEF E TRA DI NOI.

PARTICIPANDO ANCHE A DEGLI EVENTI PRODOTTI DALLA SCUOLA PROPRIO PER MIGLIORARE LE NOSTRE PRESTAZIONI E SOPRATTUTTO PER VIVERE NUOVE ESPERIENZE: ORGANIZZARE UN BUFFET, PROGETTARE UN MENU, PROVARE NUOVE RICETTE INSIEME AL PROFESSORE E VEDERE IL RISULTATO FINALE CI RINFRAGA DI OGNI SFORZO E CI FA CAPIRE CHE OGNUNO DI NOI E' UN TASSELLO IMPORTANTE.

DAL PUNTO DI VISTA PROFESSIONALE STIAMO STUDIANDO E SPERIMENTANDO TANTI

PROCEDIMENTI NUOVI E TECNICHE, MA SE ANDIAMO PIU' IN PROFONDITA', ABBIAMO CAPITO CHE PER DIVENTARE CHEF, SECONDO NOI, BISOGNA SAPER MANTENERE LA CALTA, AVERE DIMESTICHEZZA NEL GESTIRE LE PAROLE, ESSERE VELOCI NEL CAPIRE E FARE LE COSE, RITENERE SEME E AVERE SEMPRE VOGIA DI LAVORARE.

CONCLUSIONE

- "CON QUESTA NOSTRA RIFLESSIONE NON INTENDIAMO DEMONIZZARE L'AUTOMAZIONE E IL PROGRESSO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO, MA RITENIAMO CHE NON SI POTRÁ MAI SOSTITUIRE L'UOMO IN TUTTE LE OCCUPAZIONI LAVORATIVE. DIETRO A UN ROBOT C'É SEMPRE LA MENTE UMANA E SARÁ SEMPRE UNO STRUMENTO CHE AIUTERÁ L'UOMO MA CHE NON LO SOSTITUIRÁ. LA NOSTRA SPERANZA È CHE SI TROVI UN EQUILIBRIO TRA L'AUTOMAZIONE E L'IMPEGNO UMANO, AL FINE DI GARANTIRE UNA MAGGIORE EFFICENZA PRODOTTIVA SENZA PERDERE DI VISTA LA DIMENSIONE SOCIALE DEL LAVORO E LA NECESSITÁ DI PRESERVARE IL DIRITTO DEI LAVORATORI. VOGLIAMO RICORDARE CHE LA CREATIVITÁ, L'EMPAZIA E L'AMORE NEL CUCINARE NON POSSONO ESSERE CARATTERISTICHE DI UN ROBOT!"

