

## Note legali

## Sul mantenimento dei figli maggiorenni "fannulloni"

A cura dell'avvocato Laura Buffa

Gli obblighi di mantenimento, istruzione ed educazione dei figli, in considerazione dell'inclinazione naturale e delle aspirazioni degli stessi, costituiscono principio indiscusso nel nostro ordinamento. Il genitore è pertanto tenuto ad adempiere tali obblighi e non solo sino al raggiungimento della maggiore età del figlio, ma fino a che questi non abbia raggiunto l'indipendenza economica.

Sulla scorta di tale principio però si può correre il rischio che il figlio, una volta raggiunta la maggiore età, si adagi a farsi mantenere dai genitori senza limiti di tempo rifiutando di proseguire gli studi e di cercare lavoro, o addirittura rifiutando concrete occasioni di lavoro. In questi casi il genitore può liberarsi dall'obbligo del suo mantenimento quando riesca a dimostrare che il figlio sia stato posto nelle condizioni concrete di lavorare e di rendersi autonomo e che il mancato svolgimento di una attività lavorativa dipende da un atteggiamento del figlio colpevole o inerte.

Il principio trova il suo fondamento, oltretutto in una considerazione di giustizia naturale, nella opinione consolidata della Corte di Cassazione, secondo cui è sufficiente la mera potenzialità del conseguimento della autonomia economica, di talché il genitore può ritenersi liberato dall'obbligo di mantenere il figlio quando questi dimostri tale stato di potenzialità del figlio.

*I principi esaminati sono rinvenibili, negli artt. 147 e 148 del Codice Civile e, tra le altre, nelle sentenze: Cassazione Civile Sez. I, 23 marzo 1999, n. 9109; Cassazione Civile Sez. I, 3 novembre 2006, n. 23596; Cassazione Civile Sez. I, 24 settembre 2008, n. 24018; Tribunale di Reggio Emilia, 4 ottobre 2008; Cassazione Civile Sez. I, 28 agosto 2008, n. 21773; Cassazione Civile Sez. I, 6 aprile 2009, n. 8227;*

## Occupazione suolo pubblico o invasione?

Giungendo per la nostra San Pier d'Arena il dubbio ci è venuto. Se avete fatto caso, ci sono alcune realtà che ormai sono diventate "terra di nessuno", nel senso che viene da chiedersi se alcuni esercizi commerciali abbiano o no diritto di invadere il marciapiedi antistante in quel modo. Ci riferiamo, in particolare ma non solo, ai numerosi negozi di frutta e verdura che sono spuntati recentemente, molti dei quali gestiti da stranieri, che occupano quasi completamente il marciapiedi antistante con le loro cassette di vegetali vari e a qualche negozio di fiori che ha fatto diventare "suo" lo spazio antistante. Di per sé la cosa potrebbe anche sembrare folcloristica, ma se teniamo conto che la frutta e la verdura non possono e non debbono essere toccate dal consumatore (mentre così molti "tastano" e lasciano lì), che l'igiene lascia spesso a desiderare e pezzi di vegetali rimangono a terra, se tenete conto che talvolta lo spazio per far passare due persone non c'è più, tanto meno quello per una persona invalida in carrozzella, allora capite che le nostre non sono "fisime". Siamo sicuri che la Polizia Municipale abbia svolto gli accertamenti dovuti? Il dubbio è che sia scoppiato in pieno il "fai da te" anarchico del neo-esserente, e comunque dovrebbe essere richiesto il pagamento di una tassa a chiunque occupi suolo pubblico. La pagano tutti costoro (come gli esercenti "storici" fanno da anni) oppure fanno da "portoghesi" pur essendo di altra origine? E poi: anche se pagano, è "quello" lo spazio ha cui hanno diritto? Basta farsi un giro in via G.B. Monti, via Carlo Rolando, via Cantore, via Fillak, ecc. I nostri dubbi troveranno molte conferme, ne siamo sicuri. Tanto per chiarezza: nessuno si sogna di limitare l'iniziativa imprenditoriale di gente che avvia un commercio al dettaglio, anzi, troviamo lodevole che si ridia vita a fondi precedentemente sfitti o vengano rievitate attività abbandonate da altri, ma ciò non deve significare l'invasione lenta e progressiva del marciapiedi antistante e la sensazione che il "fai da te" funzioni più delle regole comunali!

P.P.

## Lucia Gaglianese nuovo capogruppo Pdl in Municipio

Strano analogo destino di parabola discendente per i due politici di maggior spicco del Centro-Ovest: "Mimmo" Minniti e Fabio Costa, fieri avversari in Municipio, amici sul piano personale, vincitori con gli avversari, sconfitti a casa loro. Costa, leader del centro destra, è stato "defenestrato" dai suoi che gli hanno preferito Lucia Gaglianese, combattiva "anima" dei comitati del Campasso, già Gruppo Biasotti. E Minniti, salvo per un voto in primavera cause diatribe interne della sinistra, è a capo di una maggioranza incerta e da verificare di volta in volta.

d.fram.

## Nobile esempio di laboriosità

## Nonna Rina, la bella lavanderina di novantacinque anni



Rebora Giacinta detta Rina, classe 1914, sampierdarenese doc, lo scorso 6 settembre ha compiuto 95 anni. Benché si tratti di un'età considerevole, fin qui non ci sarebbe nulla di particolare se non fosse che, nonna Rina non conduce una vita "normale" come tanti suoi coetanei. Vale a dire che non si è ritirata a far vita da pensionata come fanno tutti. E, per fortuna, men che meno si trova ricoverata in qualche nosocomio o in qualche casa di cura o di riposo per anziani, come purtroppo accade a tante persone

della sua età. No. Nonna Rina grazie a Dio gode di ottima salute e, pensate, alla sua veneranda età lavora ancora nella propria lavanderia di via Giovanetti in San Pier d'Arena, che gestisce personalmente e senza l'aiuto di alcuno, se non per qualche ora da parte della nuora Albina, per i lavori più pesanti. La signora Rina, con un pizzico di orgoglio e tanta verve, racconta di essere nata a Sampierdarena in via Colombo, zona Fiumara, e che cominciò a lavorare a 15 anni come stiratrice in una grossa lavanderia di Fegino, insieme ad altre sue amiche coetanee. "La paga allora era di pochi spiccioli al mese ma facevano comodo, e poi imparavo un mestiere." Ricorda nonna Rina. "Poi nel 1934 mi sono sposata con Eugenio, un ragazzo che conoscevo dall'età di 16 anni, con cui ho avuto due figli, Giuliano e Giovanni. Per tanti anni rimanevo dipendente e nel 1961, rimasta vedova e con figli a carico, rilevavo questo negozio, dapprima in affitto, dove fino a quel momento avevo lavorato appunto come dipendente. La mia vita però è stata se-

gnata anche da alcuni grossi dispiaceri, come del resto credo capitati a tutti: la prematura morte di mio marito e di mio figlio Giovanni. Mi succede spesso di pensare a loro e di rattristarmi un po'. Quando mi accade mi concentro ancora di più sul lavoro finché non mi passa.". Le chiediamo perché a 95 anni è ancora qui a lavorare mentre, per esempio, potrebbe starsene a casa, tranquilla, come tutte le sue coetanee. "Semplicemente perché non so stare con le mani in mano. Sono stata educata in questo modo. E poi, ringraziando il Cielo mi sento ancora le forze per farlo e anche mentalmente mi sento in forma. Quindi, perché stare a ozio?" Risponde ferma e decisa, dimostrando, in effetti, una lucidità mentale tale da fare invidia a tante persone più giovani. Che dire? La Rina, carattere forte ma cordiale, oltre ad essere un modello professionale, è un nobile esempio di laboriosità e di grande determinazione; insomma, proprio "una bella persona". Tanti auguri nonna Rina, e avanti con il tuo lavoro.

O. G. Mess.

## Occhio al prodotto

## La cucina etnica

Per uno assolutamente "mediterraneo" quale io sono, parlare di questi cibi è un po' come se un condannato a morte dovesse descrivere il patibolo, ma mi farò coraggio. Globalizzazione vuole anche dire maggiore facilità nell'accesso ai cibi di altre etnie e paesi, e quindi quasi tutto quello che ci veniva raccontato da gente che ha viaggiato molto o visto in film e documentari ora sta diventando accessibile a molti. Antesignani di questi cibi esotici sono stati, manco a dirlo, i cinesi, dato che i loro ristoranti sono ormai diffusissimi. "Liso fritto con gambeeletti" (riso fritto con gamberetti) e "involtini primavera" (involtini primavera) sono ormai talmente conosciuti da insidiare la pasta o altre specialità nostrane. Di grande moda, per un certo periodo, sono stati i ristoranti giapponesi col famoso "sushi" (pesce crudo con aromi e verdure) ed il "sake" (dal riso) come bevanda. Non sono pochi oggi i bar gestiti da italiani che propongono tavola fredda con sushi e cibi orientaleschi, nonché i produttori di "kebab", divenuti ritrovo per molti. Quello che però si sta affacciando all'orizzonte suscita in me uno sconcerto davvero profondo. Mi riferisco ai piatti a base di insetti vari, vermi, larve, scorpioni, scarafaggi, coleotteri, formiche ecc. Dato che appartengo alla categoria di coloro che questi insetti li hanno sempre sterminati, al solo minimo apparire, con adeguate dosi di potenti insetticidi, devo confessare che lo schifo (non saprei usare altro termine, scusatemi) è grande nel vedere come questi animaletti vengano considerati autentiche prelibatezze da qualcuno. Vero è che in certi paesi, soprattutto orientali (Cina, Malesia, India, Indonesia, ecc.) la cultura locale ha da

sempre servito in cucina, e al piano "nobile", molti tipi di insetti riconoscendone gusto, proprietà, contenuti proteici e vitaminici, ma a tutto c'è un limite, dico io. Pensavo che vedere indigeni vari mangiare formiche e vermi fosse roba da Piero Angela e dintorni, da lasciare in TV con telecomando a disposizione per cambiare immediatamente canale, ma ora si parla con sempre maggiore insistenza di "arrivi" di insetti per cucina "etni-

ca" e di buon interesse dei potenziali consumatori occidentali. Mah. Qui dichiaro ufficialmente la mia totale contrarietà a queste "innovazioni", e mi guarderò bene dall'assaggiare "formiche salmistrare" o "vermi in carpione" nonché "scarafaggi alla cacciatora" se appariranno nei ristoranti o nei negozi, in bei vasetti di vetro. Se poi un giorno qualcuno arrivasse a fare un "pesto di scorpioni", beh, allora mi incazzerei davvero! Naturalmente lascio totale libertà a chi lo vuole di cibarsi di quelle cose, ma non mi venga poi a dire che la sua pelle si sta "ingiallendo"...

Pietro Pero

## La banana di Luciano

Dovreste conoscerlo Luciano. È uno che non sta in poche righe per descriverlo. È uno a tutto tondo, colloquiale, che suscita simpatia. Ci conosciamo da vecchia data, ma solo ultimamente abbiamo cominciato a frequentarci presso un bar della città bassa. Fu un mattino inoltrato che decidemmo di far compere assieme, presso un discount del quartiere. Entrati nel supermercato, Luciano afferrò un carrello per proseguire tra gli scaffali. Visto il prezzo delle banane già mature, ne posai una nel carrello di Luciano. Avanzammo attenti a trovare qualche prodotto conveniente nel prezzo; alcune scatole di riso si unirono alla banana e subito dopo l'offerta di un olio extra vergine rinomato ci decise ad acquistarne alcune bottiglie, cui si unirono diversi pacchi di sale e di zucchero. Quando, giunti alle casse, toccò il nostro turno udimmo un frastuono provenire dal fondo. Qualcosa di insolito stava succedendo. Una rapina, pensai. E lo era. Mi voltai e vidi due ragazzotti che stavano correndo tra gli scaffali cercando di guadagnare l'uscita e, nel farlo, cominciarono ad urtare coloro che erano in coda dinnanzi alle casse. Giunti alle nostre spalle, uno dei due fece per saltare oltre il carrello che in quel momento Luciano, con abile mossa, spinse in avanti. Il giovane piombò su di esso che traballò, si rovesciò e si svuotò del contenuto. L'olio, il riso, lo zucchero ed il sale fecero una mescolanza che si sparse sul pavimento e sulla quale il giovane scivolò, poi cercò di rialzarsi dalla caduta, ma finì per mettere un piede sulla matura banana che si aprì all'impatto e lo fece ricadere, mentre i commessi, accorsi, riuscirono a bloccarlo. La Polizia intervenne dopo. La banana di Luciano sventò mezza rapina poiché l'altro riuscì a svignarsela. Il fatto divenne motivo di reiterate battute fra gli amici e conoscenti del bar. Da quel giorno, ogni tanto, Luciano, rientrando, trovò due banane poste in un sacchetto di plastica appeso al pomo d'ottone della porta di casa. Non si seppe mai chi fu l'autore della goliardica trovata. Luciano non se ne dolse. A Luciano le banane piacevano.

Giovanni Maria Bellati