RASSEGNA STAMPA QUOTIDIANA SU VINO, BIRRA ED ALTRI ALCOLICI

A cura di Alessandro Sbarbada, Guido Dellagiacoma, Roberto Argenta

GAZZETTA DI MODENA

Ai ragazzini piace l'alcol: «Fenomeno in aumento anche a Carpi»

Il dottor Bigarelli del Sert: «Conseguenze gravi per la salute e per la psiche» Un caso finito in coma etilico. Ora si punta all'educazione fatta dai coetanei di Serena Arbizzi

Non si tratta di una vera e propria dipendenza da alcolici ma è ugualmente pericolosa perché non sempre il soggetto è consapevole delle conseguenze a cui può portare il suo comportamento.

Si chiama "binge drinking", alla lettera significa "bevuta compulsiva" e rappresenta una tendenza sempre più diffusa tra i giovani e, talvolta, anche giovanissimi che, soprattutto quando si ritrovano insieme nei fine settimana, ingurgitano alcolici in grande quantità per ricercare il divertimento nello sballo, a volte a stomaco vuoto. Il fenomeno riguarda da vicino anche il nostro territorio e in alcuni casi giovani che hanno bevuto troppo arrivano a stare così male da andare al Pronto Soccorso del Ramazzini.

«Si tratta di uno stile di vita, una situazione dove si va a cercare il rischio: il binge drinking, che letteralmente significa l'assunzione di bevande alcoliche in modo compulsivo, manifesta una tendenza in aumento e abbiamo anche qualche caso in cura. Qualche situazione che manifesta la punta dell'iceberg di un fenomeno molto più esteso - commenta il dottor Massimo Bigarelli, responsabile del Sert, sia a Carpi, sia a Mirandola - Si tratta di una tendenza molto pericolosa perché non sempre il soggetto che manifesta il binge drinking è consapevole delle conseguenze cui può portare il suo comportamento. E si parla di conseguenze che vanno dalla sfera sociale alla salute in senso stretto. Episodi di violenza possono derivare a volte da un comportamento in cui i riflessi hanno un percezione alterata. Nel corso degli anni abbiamo avuto due casi di coma etilico che hanno visto protagonisti due adolescenti. Occorre fermare al più presto questa tendenza in aumento: non si parla di vera dipendenza da alcolici, bensì si tratta di abuso». Per contrastare l'abuso di alcolici da parte di adolescenti l'Ausl ha messo in campo, sul nostro territorio, diversi progetti da anni. In particolare, si parla, ad esempio, di "peer education", che significa, secondo la traduzione letterale, educazione tra i pari. Questa rappresenta una tecnica particolarmente utilizzata nel campo della salute, e della prevenzione dei comportamenti a rischio. «La peer education prevede che alcune persone adeguatamente formate, ovvero i peer educator - prosegue Bigarelli - svolgano attività educative con persone loro pari, quindi simili a loro, ed incidano positivamente sul loro comportamento per incentivare comportamenti virtuosi. Nelle scuole, la peer education implica che alcuni studenti, selezionati in base ad una particolare motivazione, vengano adequatamente formati e possano influenzare positivamente i propri compagni».

CORRIERE.IT - FORUM NUTRIZIONE

Scrive Andrea Sacchetti no alcool

Salve, ho provato una lattina di birra senza alcool, max 0.5% volume. Posso berne liberamente?

Risposta di Andrea Ghiselli

Sì per quanto riguarda l'alcol che è quasi nulla...diciamo lo stesso valore che è possibile trovare in natura nella frutta molto matura, ma le calorie sono grosso modo le stesse della birra alcolica e quindi liberamente può bere solamente acqua (e nemmeno troppo liberamente). Non esiste nessun alimento, ma proprio nessuno, che si può consumare "liberamente". Alcuni, è vero, devono essere consumati con più preoccupazione e altri meno, ma nulla mai "con tranquillità".

WINENEWS

"È una piccola molecola che influenza il cervello quando beviamo vino. Che accompagna gli uomini da 7.000 anni".

Così DeSalle e Tattersal (American Museum of Natural History New York), autori de "Il tempo in una bottiglia - Storia Naturale del Vino"

Cosa accade nel cervello umano quando si assaggia il vino? Se lo sono chiesti Rob DeSalle e Ian Tattersal, dell'American Museum of Natural History di New York, uno dei più importanti al mondo. Nasce così "Il tempo in una bottiglia - Storia Naturale del Vino", il libro presentato all'Università di Scienza Gastronomiche di Pollenzo, edito da Codice Edizioni di Vittorio Bo (con il contributo del Gruppo Terra Moretti). E, tra un bicchiere e l'altro ("Abbiamo bevuto molto scrivendo" confessano)

una scoperta, i due studiosi l'hanno fatta: "è una piccola molecola che ha la capacità di influenzare il nostro cervello: entra in azione quando beviamo e si va in quello stato di follia volontaria dovuto all'ebbrezza", raccontano. "Gli uomini cominciarono a bere vino prima della civilizzazione: parliamo di 7.000 anni fa. Bevono il vino non solo gli uomini ma anche gli animali". Un invito a riflettere arriva da Michele Antonio Fino, docente dell'Università di Pollenzo, che ha condotto l'incontro insieme al giornalista agronomo Maurizio Gily.

"La ricerca dell'alcol esiste da secoli per gli uomini e per gli animali - spiegano De Salle e Tattersal - nel libro raccontiamo l'amore che alcuni animali vertebrati avevano già nell'antichità per l'alcol: succhiavano il succo dei frutti in fermentazioni. Ancora oggi accade: esistono piccoli animali che bevono molto senza mai ubriacarsi. Ma esistono anche le scimmie urlatrici che cercano i frutti della palma in fermentazione. Sono stati messi dei radiocollari ad alcuni animali e si è scoperto che si ubriacano e si addormentano tenendosi con la coda sugli alberi". E ancora: "Già nelle grotte, i disegni e i resti dell'uomo preistorico ci riportano al consumo del vino. Così è stato ritrovato vasellame che contiene vino e risale a 7.000 anni fa. Conclusioni? Il vino è sempre stato consumato".

Per i due scienziati statunitensi, il terroir è espressione "del luogo da cui proviene il vino e quel luogo non è solo variabili fisiche ma anche tradizioni culturali. Conta il fattore umano nella produzione del vino, non solo il clima. Emilio Castelli produce nebbioli in California, ma sono esperienze completamente diverse dai vostri Barolo e Barbaresco". Insomma, "abbiamo scritto non un libro sul vino, ma un libro sul rapporto tra vino e scienza. Siamo biologi evoluzionisti. Non parliamo di come degustare ma di quanto è importante il vino per la scienza. Raccontiamo il vino partendo dalla genealogia dei vitigni. Ci interessa non raccontare la degustazione, ma l'elaborazione celebrale di chi degusta il vino, cosa succede nel cervello di chi beve vino".

Un capitolo del libro è dedicato alla Fillossera: "quando si arriva a un momento drastico non si deve escludere la scienza della genetica per conservare la tradizione". Perché, come sostiene Rob DeSalle, "la tradizione è ciò che siamo stati, la tecnologia e le innovazioni ciò che saremo". "L'Italia è un bacino straordinario di vini e di enologi", aggiungono i due autori, e "la nostra ammirazione sconfinata per i vini italiani e chi li produce - scrivono nella prefazione - dovrebbe trasparire con una certa evidenza dai numerosi riferimenti nel libro. Anzi, se fossimo per caso costretti a bere i vini di un solo Paese - speriamo che non accada mai ... - con ogni probabilità sceglieremmo proprio l'Italia".

"Il gruppo Terra Moretti, dalla sua costituzione - ha detto Francesca Moretti, ad dell'Area Vino - ha avuto come suo primo obiettivo quello di valorizzare e sviluppare l'identità dei nostri territori. Oggi quindi mi sento onorata di presentare questo libro che è per me, produttore, motivo di orgoglio poiché mi permette di guardare al mio lavoro con gli occhi di questi due scienziati di fama internazionale e di ritrovare in loro la stessa passione e curiosità, la stessa umiltà e rigore che sottendono ogni giorno il lavoro mio e dei miei collaboratori. Sia in Bellavista che a Petra abbiamo sempre vissuto come prioritaria la spinta alla ricerca sulla terra e sulla vigna, sviluppano ad esempio i primi studi di zonazione con il professor Attilio Scienza. Per chi come noi si occupa di vino è stato naturale quindi sentirci promotori di questo bellissimo libro che è sì una storia, ma è la nostra storia, la storia di tutti i produttori in Italia e nel mondo, la nostra vita.

Ritengo fondamentale oggi un ritorno all'approfondimento più ampio, curioso e scientifico sul vino, anche un po' anticonformista, ma rigoroso e severo affinché si possa indagare la verità della terra e la sua più alta espressione nel vino.

Nostro compito di viticultori è, oggi ancor di più, quello di preservare ed esaltare la nostra grande tradizione vitivinicola nel segno della qualità, delle differenze, della biodiversità, caratteristiche che ogni giorno ci rendono straordinari ambasciatori di uno stile di vita unico al mondo e dal mondo ammirato e ricercato. Oggi la scienza ci permette una disamina di ampio spettro e particolare complessità che auspico ci possa dare la possibilità di comprendere e rendere dunque migliore il nostro lavoro e la nostra vita, in questo viaggio di ricerca costante della bellezza e dell'armonia". Fiammetta Mussio

IL MESSAGGERO

Torna a casa ubriaco, picchia la moglie, i figli e il cane: follia a San Basilio

L'uomo è tornato a casa ubriaco nel primo pomeriggio e subito ha aggredito la moglie senza alcun motivo, la donna ha quindi contattato il figlio, al momento fuori casa, chiedendogli di tornare subito per accorrere in suo aiuto.

Quando il ragazzo è rientrato ha trovato il padre che in quel momento se la stava prendendo con il cane, ha chiesto spiegazioni al genitore e questo, per tutta risposta, lo ha colpito con dei pugni al

volto e alla nuca. A quel punto anche l'altra figlia della coppia è intervenuta in difesa del fratello, ma il padre ha aggredito anche lei, costringendola a scappare in strada.

Ed è proprio sotto casa, in zona San Basilio, che i poliziotti intervenuti l'hanno trovata, ancora visibilmente scossa e in lacrime, con indosso solo il pigiama.

La ragazza ha raccontato agli agenti del Reparto Volanti tutta la vicenda e poi li ha fatti salire nell'appartamento. Qui i poliziotti hanno trovato l'aggressore ancora seduto in cucina, mentre madre e figlio si erano barricati in camera da letto.

Alla luce delle accuse mosse contro di lui l'uomo ha dichiarato di non aver avuto alcuna lite con i suoi familiari, ma quando il ragazzo si è presentato con gli abiti strappati e sporco di sangue, si è dovuto arrendere all'evidenza e ha dovuto seguire gli agenti in commissariato.

Le vittime dell'aggressione hanno sporto denuncia, riferendo agli inquirenti che quello del pomeriggio era stato solo l'ennesimo episodio di violenza nei loro confronti, ma che in precedenza erano sempre stati reticenti a denunciare il fatto per il timore di ritorsioni.

Negli uffici di polizia il fermato ha dato in escandescenza, tanto da costringere gli agenti a chiamare in aiuto un'altra pattuglia del commissariato Sant'Ippolito.

L'uomo, 46enne romeno, è stato infine arrestato con l'accusa di maltrattamenti in famiglia e lesioni aggravate, e rinchiuso nel carcere di Regina Coeli.

CORRIERE DELL'UMBRIA

FOSSATO DI VICO

Ubriaco alla guida ottantunenne sfonda la vetrata di un supermercato e scappa

I carabinieri della compagnia di Gubbio hanno denunciato diverse persone, alcune delle quali trovate alla guida delle loro autovetture positive all'uso di sostanze stupefacenti e positive all'abuso di bevande alcoliche. Tra i denunciati un anziano di Fossato di Vico, 81 anni, pensionato, con precedenti di polizia, per "guida in stato di ebbrezza alcolica" accertata mediante accertamenti sanitari. L'uomo, prima di essere rintracciato dai carabinieri, nell'effettuare una manovra azzardata alla guida della sua autovettura, aveva sfondato una vetrata antistante l'ingresso di un supermercato ed era fuggito facendo perdere le proprie tracce. Rintracciato e sottoposto ad accertamenti sanitari all'ospedale di Branca, è risultato positivo con un tasso alcolemico pari a 0,8g/l. All'uomo è stata contestata anche la violazione prevista per l'omissione d'informazioni ai fini risarcitori: gli è stata quindi ritirata la patente di guida per la successiva trasmissione alla Prefettura di Perugia.