

RASSEGNA STAMPA QUOTIDIANA SU VINO, BIRRA ED ALTRI ALCOLICI **A cura di Alessandro Sbarbada, Guido Dellagiacomma, Roberto Argenta**

CASTEDDUONLINE

Quartu, il pistino "alcolico" del Poetto: "Rovinato dai giovani incivili"

Il pistino "alcolico" del Poetto a Quartu, terra di vandali che dopo le sbornie del weekend lasciano un letamaio a due passi dal mare, in quella che dovrebbe essere anche una passeggiata.

Di Redazione

Cagliari 23 September 2017 - Il pistino "alcolico" del Poetto a Quartu, terra di vandali che dopo le sbornie del weekend lasciano un letamaio a due passi dal mare, in quella che dovrebbe essere anche una passeggiata. "Questo è il pistino il tratto di Quartu alle ore 7, Viva la movida quella che piace tanto alla momentanea amministrazione quartese", si lamenta Rosi Vargiu sul gruppo Fb "Quartu e dintorni". "Ma secondo voi, si può tutti i sabati trovare questo scempio al poetto? Inciviliiiiiiii...".

BLASTINGNEWS

Attenzione all'alcol se è un ingrediente della ricetta

Non è vero quel che si crede e cioè che l'alcol evapori tutto: ne rimangono tracce nel cibo.

23 settembre 2017 - Le ricette hanno anche alcol tra gli ingredienti e bisogna contarne le calorie. Le ricette hanno anche alcol tra gli ingredienti e bisogna contarne le calorie.

L'alcol è diffuso in tutto il mondo nelle bevande più comuni, come vino, birra e distillati e le bevande alcoliche sono usate anche come componenti di molte ricette. Chi non ha mai spruzzato del vino rosso per sfumare un risotto o soffritto con la birra? E spesso abbiamo marinato del pollo con il rum o usato distillati fortissimi per "accendere" una crema catalana o una banana flambè. La temperatura d'ebollizione dell'alcol etilico, o etanolo, è di 78 °C, di molto inferiore a quella dell'acqua che bolle a 100°C. Quindi erroneamente si è portati a pensare che cuocendo a temperature maggiori di 78°C l'alcol tenda ad evaporare nella sua totalità.

In effetti il processo di distillazione si basa proprio sul principio che l'alcol venga eliminato con il vapore, il quale viene raccolto da un sistema di alambicchi, mentre la sua concentrazione nel liquido si abbassa di molto. Se assaggiamo il liquido o la pietanza dov'era stato aggiunto l'alcol non ne percepiamo più le tracce ma non è detto che non ci siano.

Perché è importante sapere quanto alcol c'è nel cibo

E' necessario stimare l'alcol residuo in una ricetta, prima di tutto perché ha un contenuto calorico di 7 kcal per grammo, circa il doppio degli zuccheri, e quindi bisogna regolarlo per controllare le calorie assunte. Inoltre molte persone non lo tollerano, sia per motivi di salute, di lavoro o religiosi, sia perché può interagire con farmaci. Sono state effettuate alcune misurazioni sul residuo alcolico: è stato fatto bollire per 5 minuti del vin brulé per 5 minuti e si è registrato un passaggio del tasso alcolico dal 14%/vol al 5%/vol ma non è stata mai effettuata una misurazione in larga scala quando l'alcolico è utilizzato come ingrediente in preparazioni più complesse.

Alcuni ricercatori del Ministero dell'agricoltura [VIDEO]americano, hanno analizzato ben 25 anni fa il residuo alcolico nella preparazione di 6 ricette diverse che includevano vino o alcolici. Le ricette erano una salsa al Grand Marnier, delle ciliegie flambé e della carne brasata per oltre 2 ore a 85 °C. I ricercatori hanno osservato che l'alcol trattenuto dopo la cottura, variava dal 4% del brasato di manzo all'85% della salsa al Grand Marnier: in quest'ultimo caso l'alcol era stato aggiunto durante l'ebollizione e la fiamma era stata spenta subito dopo. Ostriche gratinate al forno per 25 minuti hanno conservato il 40-50% dell'alcol iniziale. Nel caso dei flambè invece, in cui l'alcol viene "incendiato" per l'effetto scenografico, la fiamma perdura finché i vapori alcolici sono elevatissimi, ma quando si spegne lascia fino al 77% di alcol incombusto nel cibo.

Una nuova ricerca danese

Recentemente una ricerca simile è stata condotta da ricercatori danesi, che hanno studiato la dose di alcol che rimane in 10 ricette a base di birra, che sono molto comuni in Danimarca, e riscontrando dei dati confrontabili con quelli americani.

Anche con la birra rimangono percentuali di alcol dopo la cottura: hanno riscontrato una concentrazione finale da 0% al 2,5%. Le ricette controllate sono state quelle del porridge, preparato con pane di segale a bagno nella birra, della zuppa di carote, delle costine di maiale marinate, che hanno la più bassa concentrazione, e della carne di manzo brasata per tre ore nella birra ma anche nel vino. Hanno scoperto che l'alcol evapora in modi differenti a seconda dal tempo di cottura, dimensioni delle padelle o pentole, dalla presenza di pane tra gli ingredienti, che rallenta l'evaporazione dell'alcol, mentre usando un coperchio da appoggiare sulla padella la concentrazione di alcol è inferiore.

LA REPUBBLICA

Oltre seicento denunciati per il maxi rave in Valdarno

La festa si era svolta lo scorso 16 settembre

23 settembre 2017 - Sono 633 i denunciati dopo il rave party non autorizzato nel Parco Enel della zona mineraria del Valdarno iniziato dalla primissima mattina del 16 settembre ed arrivato sino alla sera del 19. I denunciati dai carabinieri di San Giovanni Valdarno (Arezzo) devono rispondere di invasione di terreni ed edifici, reato per il quale tutti gli identificati sono stati denunciati. Il controllo dei militari ha anche evitato che persone in palese stato di ebbrezza o sotto effetto di stupefacenti si mettessero alla guida. Complessivamente nei vari turni, sono stati più di 100 i carabinieri impegnati. Il "rave" abusivo ha visto il suo picco massimo tra sabato e domenica, quando si sono largamente superati i 2.000 partecipanti, anche

da diverse regioni italiane ma pure da Inghilterra, Francia e Germania.

Tra i denunciati due sono stati deferiti per avere due manganelli estraibili della lunghezza di 30 centimetri, altri due per aver guidato in stato di ebbrezza mentre uno per essersi rifiutato di sottoporsi ai test in ospedale per verificare l'eventuale guida sotto effetto di stupefacenti. Diversi anche i sequestri di stupefacenti: i militari hanno segnalato amministrativamente 15 persone quali assuntori.

MANDURIAOGGI

Alla guida di un'auto, provoca incidente mortale: arrestato perché sotto l'effetto dell'alcool e positivo all'assunzione di sostanze stupefacenti

TARANTO, 24/09/2017 - A perdere la vita, sulla Taranto-San Giorgio, è stato un 24enne, uno dei cinque passeggeri dell'auto che è uscita fuori strada

Anche la scorsa notte (quella fra venerdì e sabato), nonostante il tentativo di contrastare il triste fenomeno degli incidenti stradali, una pattuglia della Sezione Polizia Stradale di Taranto, già impegnata nel servizio di prevenzione c.d. "Stragi del sabato sera" è intervenuta sulla S.S.7 Ter tratto San Giorgio Ionico, direzione Taranto, per il rilevamento di un grave incidente stradale con esito mortale,

Verso le ore 3.15 della scorsa notte, un 39enne alla guida della propria autovettura, una Renault Megane, con a bordo altri 4 passeggeri, mentre percorreva un tratto rettilineo la S.S.7 Ter tratto San Giorgio Ionico direzione Taranto, per cause in corso di accertamento, ha perso il controllo dell'auto ribaltandosi e fuoriuscendo dalla sede stradale. Uno dei passeggeri di 24 anni è deceduto immediatamente. Gli altri occupanti dell'auto, tutti feriti, sono stati trasportati con autoambulanze del 118 presso il pronto soccorso dell'ospedale SS. Annunziata.

Il conducente medicato, è stato dimesso; gli altri occupanti dell'auto sono stati giudicati guaribili con prognosi di 7, 30 e 7 giorni.

Dai primi esiti clinici si è evidenziato che il conducente era alla guida sotto l'effetto dell'alcool e positivo all'assunzione di sostanze stupefacenti. Per questo, così come previsto dalla nuova normativa, è stato deferito all'Autorità Giudiziaria ed arrestato per il reato di omicidio stradale. Sono in corso ulteriori accertamenti da parte della Sezione Polizia Stradale di Taranto per la ricostruzione della dinamica dell'evento infortunistico.

LA STAMPA

Muore avvelenata dal metanolo

Donna beve alcol denaturato: l'etichetta non indicava la sostanza velenosa (*)

Anica, 49 anni, di origine romena è morta venerdì all'ospedale Martini dopo due mesi di agonia

24/09/2017

MASSIMO MASSENZIO MASSIMILIANO PEGGIO

TORINO 24/09/2017 - «Voglio andare a fondo di questa storia. Lo devo fare per mia mamma». Seduta sul divano della sua casa di Grugliasco, Laura cerca di mantenere la voce ferma e trattenere le lacrime. Sua madre Anica, di 49 anni, è morta venerdì pomeriggio all'ospedale Martini dopo quasi due mesi di agonia. «Intossicazione da metanolo». La donna, etilista cronica, eludendo il controllo della figlia, ha bevuto in preda ad una crisi di astinenza due flaconi di alcol denaturato per pulizie, trovati nel mobiletto della cucina. Ma l'alcol di quei flaconi, comprati regolarmente in un negozio di Grugliasco e in teoria innocui, conteneva metanolo in alte concentrazioni. La procura di Torino ha aperto un'inchiesta. La polizia ha sequestrato la fornitura di flaconi in un negozio di Grugliasco e perquisito l'azienda che ha prodotto l'alcol: il titolare è stato indagato per frode in commercio. Ma la morte della donna rischia ora di aggravare le accuse.

IL RICOVERO

Malgrado la grave intossicazione la donna si era ripresa. «Ho visto mia madre giovedì sera. Ha mangiato e mi ha sorriso. Purtroppo non riusciva a parlare e faceva fatica a respirare, ma sembrava stare meglio», racconta la figlia. Venerdì mattina le condizioni della madre sono precipitate. Nel primo pomeriggio i medici l'hanno avvisata che non c'era più niente da fare.

Anica, badante, era ricoverata dallo scorso 30 luglio, quando il genero l'aveva convinta a farsi portare in ospedale in ambulanza, perché aveva forti crampi allo stomaco. «Purtroppo mia madre era un'alcolista - dice Laura -. Ho cercato in tutti i modi di farle smettere di bere, ma non ci sono riuscita. Io sono arrivata in Italia due anni fa dalla Romania e l'ho chiamata a vivere con me. Volevo tenerla sotto controllo, ma lei purtroppo beveva di nascosto». Laura aveva fatto sparire tutte le bottiglie di alcolici dal suo appartamento, ma non è bastato. «La sera del 28 luglio, un venerdì, ho sentito che si era alzata dal letto, mi sono insospettita e sono andata controllare. Così ho scoperto che aveva quasi finito una bottiglia di alcol denaturato che avevo comprato nel market vicino a casa». Inizialmente però la ragazza non si è preoccupata: «L'ho sgridata, ma non sembrava stesse male, nemmeno il giorno dopo. Ho preso la bottiglia e l'ho buttata via. Poi domenica ha cominciato ad accusare dolori allo stomaco, aveva la bava alla bocca».

L'INDAGINE

La bottiglia di alcol conteneva metanolo e Maria ne aveva bevuta anche una seconda che Laura aveva poi trovato nascosta in casa: «Ma su quella confezione non c'era scritto nulla. Nessuna avvertenza, nessuna indicazione sugli ingredienti». I medici, dopo aver diagnosticato l'intossicazione da metanolo, hanno fatto analizzare la sostanza recuperata ai laboratori tossicologici del Cto. Le analisi hanno confermato la presenza di metanolo in alta percentuale. L'etichetta dei flaconi indicava altri componenti: etanolo, butanone e bitrex. Così è scattata la segnalazione in procura. Il pm Elisa Buffa ha aperto un fascicolo per frode in commercio e incaricato la polizia del commissariato San Paolo di sequestrare i flaconi ancora in vendita, prodotti da un ditta cuneese.

(*) Nota: è grave che su una etichetta non sia indicato la pericolosità del contenuto. Ma nemmeno gli alcolici venduti come bevande hanno in etichetta l'indicazione che contengono una sostanza velenosa.

ALTRA CRONACA ALCOLICA

RVSN

Guida in stato di ebbrezza. Trentunenne denunciato dai carabinieri

IL PIACENZA

Guidano ubriachi, la Polstrada ritira tre patenti nella notte

CASERTAWEB

**Caserta, ubriaco tenta di rubare auto all'hotel Royal e aggredisce il custode:
arrestato**