

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

IL MESSAGGERO TV

Un bicchiere di vino rosso meglio della palestra? Smontata la bufala virale: ecco la verità

Quanti di voi hanno creduto davvero che il vino rosso fa dimagrire e in particolare che berne un bicchiere la sera equivalga a un'ora di palestra? Molti, a giudicare dall'incredibile risonanza ottenuta dalla news su questa dieta alternativa che in questi giorni è diventata più che mai virale. Eppure le cose non stanno esattamente così e la bufala che ha fatto gioire i più pigri è stata smontata dallo stesso ricercatore che nel 2012 studiò gli effetti positivi del resveratrolo sul nostro organismo e sulla salute. Ecco la verità e quanti bicchieri di vino rosso servirebbero in teoria per perdere peso

(vedi video al link)

https://www.ilmessaggero.it/video/vino_rosso_dimagrire_palestra_bufala_ultime_notizie-4689021.html

ITALIA OGGI

A Goteborg, una volta scesi dal traghetto, i passeggeri devono superare le barriere della sobrietà

Svezia, l'alcol test si fa al porto

Controlli intensificati dopo il successo delle gite alcoliche

La sbarra si alza solo se si è sobri. Chi vuole entrare in Svezia dal porto di Goteborg, dopo la traversata in traghetto, dovrà sottoporsi a un alcol test prima di mettersi al volante e guidare sulle strade svedesi. Lo scalo portuale, il più grande della Scandinavia, ha recentemente installato il primo etilometro automatizzato per impedire ai conducenti in arrivo da Danimarca e Germania di avventurarsi sulla rete stradale dopo aver bevuto.

Il controllo di sobrietà avviene davanti a una macchina che ricorda una pompa di benzina, dove è installato l'etilometro per effettuare l'alcol test: la barriera si apre solo se il conducente ha un tasso alcolemico inferiore a 0,10 milligrammi per litro (il limite imposto dalla legislazione svedese) altrimenti la sbarra non si sposta di un millimetro, l'auto resta a terra e parte l'avviso per la polizia. I controlli, almeno per il momento, saranno a campione. «A lungo termine ci piacerebbe vedere questo tipo di controlli in ogni porto svedese», ha detto il ministro delle infrastrutture svedese, Tomas Eneroth, ai media locali. «È un segnale chiaro per coloro che vengono sulle nostre strade: abbiamo controlli e ci aspettiamo sobrietà da chi guida in Svezia». Le barriere della sobrietà installate al porto di Goteborg, come fa notare il Guardian, non sono un caso: le crociere alcoliche, infatti, sono un fenomeno piuttosto diffuso. In Danimarca e in Germania gli alcolici costano meno che in Svezia, così in molti prendono un traghetto per fare shopping di birra, vino e superalcolici... Iniziando a bere già durante il viaggio. Birra e vodka, tanto per fare un esempio, a Stoccolma costano da due a tre volte in più rispetto alla Germania, perché il monopolio svedese sugli alcolici ha una tassa decisamente più elevata in paragone a molti Paesi europei. Questa differenza di prezzi ha creato veri e propri flussi dalla Svezia (ma anche dalla Finlandia) verso le repubbliche baltiche, la Germania e la Danimarca: le gite alcoliche, così come sono state ribattezzate, partono già sui traghetti dove a bordo sono offerti drink economici durante le traversate. Da qui la necessità di avviare i nuovi controlli.

Secondo le statistiche diffuse dal ministero dei trasporti, 80 dei 325 decessi avvenuti in Svezia nel 2018 a causa di incidenti stradali erano legati alla guida in stato di ebbrezza. «Abbiamo standard di sicurezza stradale molto elevati», ha affermato il ministro Eneroth, «ma c'è ancora molto da fare».

«La sicurezza è la nostra priorità, anche perché nel nostro porto ogni giorno vengono movimentate merci pericolose», ha aggiunto Dan-Erik Andersson, direttore delle operazioni logistiche del terminal di Goteborg. «Gestiamo 600 mila camion, 300 mila auto e 1,7 milioni di passeggeri». (*)

(*) Nota: tassazioni alte sugli alcolici per alzarne il prezzo, tasso alcolemico legale 0,1, controlli. In Svezia fanno sul serio.

INFORMATORE VIGEVANESE

**Ubriaco danneggia auto in sosta, getta rifiuti in strada e aggredisce i carabinieri
L'uomo, un 39enne già conosciuto alle forze dell'ordine, barcollava e pronunciava frasi senza senso: questa il giudice ha convalidato l'arresto disponendo la custodia in carcere**

Ilaria Dainesi

Dovrà difendersi dalle accuse di resistenza a pubblico ufficiale, interruzione di un ufficio o servizio pubblico e danneggiamento aggravato.

Era completamente ubriaco il 39enne che ieri sera (mercoledì), intorno alle 21, ha iniziato a spargere in terra immondizia lungo via Roma, a Gropello Cairoli, tentando anche di recare danno ad alcune auto parcheggiate lungo la strada. I cittadini, allarmati, hanno chiamato i carabinieri. L'uomo - già conosciuto alle forze dell'ordine come molestatore della quiete pubblica per i suoi schiamazzi violenti - barcollava e pronunciava frasi senza senso. All'arrivo dei militari dell'Arma, aveva appena finito di sradicare dal muro di un'abitazione la cassetta della posta, gettandola poi a terra. Furioso, si è scagliato contro la pattuglia dei carabinieri, con i pugni contro il capo servizio, il quale ne ha parato uno con la tonfa in dotazione. A quel punto l'uomo ha iniziato a danneggiare anche l'auto di servizio con pugni sul cofano. I militari sono riusciti a immobilizzarlo e ad ammanettarlo, con il supporto del personale della Stazione di Gambolò. L'uomo, a causa del suo stato di alterazione alcolica, è poi stato caricato su un'ambulanza del 118: qui ha tentato di liberarsi e di strappare la maglietta di un operatore sanitario. È stato portato all'ospedale di Vigevano per essere sottoposto a terapia per smaltire l'eccesso di alcol. C.C. - 39enne nato a Voghera e residente a Gropello Cairoli, celibe, disoccupato, gravato da precedenti di polizia - è stato arrestato per resistenza a pubblico ufficiale, interruzione di un ufficio o servizio pubblico e danneggiamento aggravato. Questa mattina (giovedì) è stato processato per direttissima: il giudice ha convalidato l'arresto, disponendo la custodia in carcere.

MILANOFINANZA.IT

Campari, netta ripresa a luglio dei volumi di alcolici statunitensi

Le vendite di alcolici negli Stati Uniti sono aumentate dell'8,5% su base annua a luglio, oltre la media degli ultimi 12 mesi (+6,5%). In più la crescita dei volumi ha mostrato mese su mese un recupero consistente: +6,2% a luglio (+0,9% a giugno). I cocktail la categoria in più rapida crescita. Ma Mediobanca avverte: Campari tratta a premio del 10% rispetto ai competitor, underperform confermato

Netta ripresa a luglio dei volumi di alcolici statunitensi. La National Alcohol Beverage Control Association ha pubblicato i dati di luglio sul consumo di alcolici in 18 Stati degli Stati Uniti che hanno mostrato volumi in crescita "mid single digit", oltre a un effetto prezzo/mix positivo del 2% circa. Secondo la Nabca, le vendite di alcolici negli Stati Uniti sono cresciute dell'8,5% su base annua a luglio, oltre la media degli ultimi 12 mesi di un +6,5%.

Il contributo del prezzo/mix ha leggermente rallentato: +2,3% su base annua a luglio contro il +2,8% su base annua a giugno, mentre la crescita dei volumi ha mostrato mese su mese un recupero consistente: +6,2% su base annua a luglio, a seguito del +0,9% registrato a giugno. Guardando le categorie di prodotto, i cocktail sono stati la categoria in più rapida crescita a luglio, con volumi in aumento di quasi il 18% su base annua.

Anche i volumi di Tequila, Brandy/Cognac e Whisky sono aumentati a doppia cifra. Mentre la crescita dei volumi di Vodka a luglio è stata del +4,2% anno su anno. Gli analisti di Mediobanca Securities in una nota di oggi hanno ricordato che la Nabca copre solo una parte del consumo di alcolici statunitensi. Detto questo, "il ritmo di crescita di luglio sembra coerente con l'elevata crescita organica a una cifra dei ricavi che stiamo ipotizzando per le Americhe quest'anno", precisano alla banca d'affari.

Nonostante questi buoni dati, Mediobanca ha avvertito che Campari è attualmente scambiata a circa 21 volte il multiplo enterprise value/ebitda 2019 e a 34 volte il multiplo prezzo/utile 2019, riflettendo un premio medio del 10% circa rispetto ai suoi principali competitor e "in assenza di una sovraperformance rilevante in termini di espansione del margine, prevediamo che l'attuale premio si restringerà. Manteniamo un rating underperform e un target price a 7,30 euro sull'azione" che al momento in borsa sale dello 0,36% a quota 8,285 euro.

IL TIRRENO

È tornata obbligatoria la licenza fiscale per chi vende alcolici

VIAREGGIO. Importantissima novità per le attività di commercio e somministrazione di bevande alcoliche. Il recente decreto crescita ha infatti reintrodotta l'obbligo di effettuare la denuncia fiscale per la vendita e somministrazione di alcolici (ex licenza Utif) a carico degli esercizi pubblici, di quelli di intrattenimento pubblico, degli esercizi ricettivi e dei rifugi alpini.

Tale obbligo era stato soppresso nel 2017 in un'ottica di semplificazione: ora invece rimane la soppressione del diritto annuale di licenza mentre torna la denuncia, da indirizzare all'Ufficio dell'Agenzia delle Dogane competente per territorio ha validità permanente.

Il nuovo assetto normativo comporta quindi - per gli esercizi pubblici, gli esercizi di intrattenimento pubblico, gli esercizi ricettivi e i rifugi alpini- la reintroduzione dell'obbligo di denuncia di attivazione e la necessità di munirsi della licenza fiscale ai fini dell'esercizio dell'attività di rivendita di alcol e bevande alcoliche.

Ricordiamo inoltre che il modello per effettuare la denuncia o per la comunicazione di variazioni può essere richiesto allo sportello Suap del Comune o presso gli uffici Confcommercio.

Per le attività che avevano aperto nel periodo in cui l'obbligo di licenza era stato soppresso, si consiglia di provvedere comunque alla richiesta all'Agenzia delle Dogane presso le competenti sedi territoriali di Lucca (viale Luporini 1021) e Viareggio (via Pilo 20).

Per informazioni è possibile contattare gli uffici territoriali Confcommercio di Lucca (tel. 0583 47311) e Viareggio (tel. 0584 618654). —

GAZZETTA DEL SUD

Rifiuta di servire un cliente ubriaco: gestore di un bar ucciso da un pugno a Parigi

Il gestore di un bar è stato ucciso nella notte tra martedì a mercoledì a Seine-Saint-Denis, nella periferia Est di Parigi, in Francia, dopo aver rifiutato di servire un cliente ubriaco, pochi giorni dopo la morte di un cameriere, ucciso a colpi di pistola nello stesso dipartimento, per aver tardato nel preparare un panino.

Secondo una fonte vicina alle indagini, due persone ubriache si sono presentate mezz'ora dopo mezzanotte in un bar del centro di Saint-Denis, Le café de la place. Di fronte alla loro ubriachezza, il gestore del bar si è rifiutato di servirli.

Usciti tutti e tre all'esterno del locale, uno dei due clienti ha sferrato un pugno al gestore.

Il 66enne è caduto per poi rialzarsi e rientrare nel bar dove è crollato di nuovo. Mezz'ora dopo è stata constatata la sua morte. La procura di Bobigny ha aperto un'indagine per omicidio preterintenzionale. Un uomo è stato fermato e ricoverato in ospedale perché ferito. La sua custodia è stata sospesa.

«Rifiutarsi di servire un cliente ubriaco è fare correttamente il proprio lavoro, nessuno dovrebbe essere attaccato per questo», ha scritto il municipio di Saint-Denis in una nota. La notte tra venerdì a sabato il cameriere di un ristorante di Noisy-le-Grand è stato ucciso da un cliente che riteneva che il suo panino non fosse stato preparato abbastanza in fretta. L'autore è ancora ricercato.

REPUBBLICA Torino

Imprenditore trovato nella notte ubriaco e svenuto sul marciapiede: "Mi hanno rubato un Rolex da 20mila euro"

Si è risvegliato dodici ore dopo al pronto soccorso dell'ospedale di Cuneo senza ricordare che cosa fosse successo

di Carlotta Rocci

Un imprenditore cuneese ha raccontato di essere stato derubato del Rolex da 20mila euro che aveva al polso la notte tra venerdì e sabato. "Mi sono risvegliato al pronto soccorso e non so cosa sia successo", ha spiegato alla polizia senza saper ricostruire un buco di circa 12 ore nella sua mente. Quella sera, infatti, l'uomo - 35 anni - era andato in un locale dove aveva bevuto qualche birra (anche se in realtà il suo tasso di alcol nel sangue risultava molto più alto e poco giustificabile con appena qualche birra in corpo).

Dal locale era uscito intorno alle 2.30 e due ore dopo lo hanno trovato alcuni passanti steso sul marciapiede di via Chiusa Pesio. L'uomo è stato soccorso e trasportato in ambulanza all'ospedale Santa Croce di Cuneo dove si è risvegliato il pomeriggio successivo senza ricordare che cosa fosse successo. Al momento delle dimissioni, però, ha scoperto di non avere più il Rolex, un'edizione limitata da 20 mila euro, e nemmeno due costosi braccialetti di metallo prezioso. Se l'imprenditore è stato derubato, i ladri gli hanno però lasciato in tasca il cellulare e le chiavi di casa. L'uomo ha sporto denuncia alla polizia e sulla notte tra venerdì e sabato sono ora in corso le indagini della squadra mobile della polizia di Cuneo.

WINENEWS
VINO D'ITALIA

"Terregiunte": in bottiglia il "matrimonio" tra Amarone e Primitivo "celebrato" da Cotarella

A WineNews, dietro al progetto enologico e culturale, che fa incontrare Nord e Sud, con i protagonisti: Bruno Vespa e Sandro Boscaini

Due territori lontani, culturalmente ed enologicamente, come il Veneto e la Puglia, due vini diversi, ma con tanti elementi in comune, come l'Amarone ed il Primitivo, due personaggi di spicco, uno della viticoltura della Valpolicella, Sandro Boscaini, l'altro della televisione italiana e, da qualche anno, della Manduria del vino, Bruno Vespa, in mezzo Riccardo Cotarella, tra i più celebri winemaker d'Italia e presidente Assoenologi: dal big bang di queste energie, nasce "Terregiunte - Vino d'Italia", svelato oggi "Al Druscì", il wine bar di Masi Agricola a Cortina d'Ampezzo, con la "benedizione" dei due presidenti di Regione, Michele Emiliano (Puglia) e Luca Zaia (Veneto). Un progetto unico, nato, come ricorda a WineNews Bruno Vespa, "da una mia vecchia idea, di far sposare due vini, da due Regioni lontanissime (Puglia e Veneto, ndr), che hanno tante affinità, ad esempio l'appassimento, e quando ne ho parlato con Riccardo Cotarella abbiamo pensato subito al numero uno, Sandro Boscaini, che si è subito entusiasmato al progetto. Gli enologi hanno lavorato, in parallelo, sull'annata 2016, che a novembre sarà pronto per andare sul mercato. È un progetto straordinario, "benedetto" dai due presidenti di Regione, Luca Zaia e Michele Emiliano, perché in tempi di autonomia è un bel segnale unitario, da parte di due Regioni tanto diverse, una del Nord ed una del Sud, insieme per portare nel mondo il vino d'Italia".

Ma anche un vino che, con sé, porta implicazioni culturali importanti, nascendo da una considerazione, ossia che, come ricorda Sandro Boscaini, "abbiamo tante, forse troppe, pur grandi, denominazioni. Ma abbiamo perso il senso di cosa sia il vino d'Italia, relegato ad essere esclusivamente di una Docg, Doc o Igt, in quanto distillato della forza di alcune aree che, se messe insieme sono cooperanti e possono dare risultati eccellenti. Del resto, non è nuovo l'incontro del vino veneto con quello pugliese: senza scomodare gli anni in cui era ammesso il taglio, come diceva Giacomo Tachis, può essere la soluzione per il grande vino italiano. In effetti, il vino pugliese ha sempre aiutato i vini del Nord, anche se oggi ce n'è meno bisogno. Questa confidenza - continua "Mr Amarone" - che alcune uve ed alcuni territori hanno tra di loro crea delle sinergie assolute, per cui il vino d'Italia non è solo la base produttiva, ma può essere un'eccellenza creata da grandi enologi che cercano il grande vino: tra Amarone e Primitivo si è studiato un blend tale che ciò che manca ad uno sia dato dall'altro. Così, la rotondità dell'Amarone viene mitigata dalla forza tannica del Primitivo, che richiede una suadenza ed una golosità che gli viene data dall'Amarone. Nascono così 12.000 bottiglie (sugli scaffali a novembre ad un prezzo di 100 euro, ndr) e 500 magnum che sono un inno ai Fratelli d'Italia: due Regioni distanti, sia enologicamente che culturalmente, che possono cooperare per dare un grande prodotto italiano al mondo. Questo è lo spirito - conclude Sandro Boscaini - ed il messaggio potrebbe essere utile per comunicare il vino italiano in quei Paesi, penso alla Cina, che non conoscono ancora le grandi differenze e peculiarità del nostro Paese".

Operazione a dir poco entusiasmante, invece, da un punto di vista squisitamente enologico, con Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi e "regista", in cantina, dell'operazione, che non stenta a definire "fantastica, unica, in cui grazie alla collaborazione con Andrea Dal Cino, coordinatore enologico di Masi Agricola, abbiamo messo a sistema le nostre esperienze, dando vita ad un matrimonio che, sotto il profilo enologico, si regge sull'incontro tra due uve e due vini di abbiamo cercato di mantenere il più possibile espressività e territorialità, ma senza "spingere" troppo, preferendo anzi cercare equilibrio ed eleganza. Dopo un anno di convivenza,

così, non sono più Primitivo ed Amarone, ma sono un vino tutto nuovo, con caratteristiche tutte sue, in cui però si sentono ancora gli influssi del mare, da un lato, e del lago, dall'altro. È un'esperienza unica ed emozionante - sottolinea Cotarella - difficile da replicare, ma sarebbe utile provarci per l'enologia italiana. Magari facendo incontrare due vitigni bianchi, come il Grillo ed il Pecorino, un'idea fantasiosa, che non sarò io a portare a termine ...".

VOCEDINAPOLI.IT

In fiamme per preparare il limoncello, muore ustionato dopo giorni di agonia

La tragedia nel Sannio. La vittima, 28 anni, era gravemente ferito dallo scorso 17 agosto. Era ricoverato da cinque giorni presso l'ospedale di Bari nel reparto ustionati. Ma purtroppo per G.F., 28 anni di origini sannite, non c'è stato nulla da fare. Il giovane è deceduto per le gravi ferite riportate.

Sono state giornate di agonia trascorse da ricoverato presso il nosocomio pugliese, fino al tragico epilogo. Il 28enne che stava preparando il tipico distillato campano, è stato colpito improvvisamente dalle fiamme.

Molto probabilmente il fuoco entrando a contatto con l'alcol necessario per preparare il liquore, ha scatenato un rogo che si è poi rivelato mortale per G.F.. La notizia è stata riportata da Anteprema24.