

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

REPUBBLICA.TV - INTERVISTA A EMANUELE SCAFATO

SALUTE - UN PO' DI ALCOL FA MALE

<https://video.repubblica.it/know-how/know-how-salute-un-po-di-alc-ol-fa-male-integrale/310012/310647?fbclid=IwAR3k-m1TY0kgfZZEtOeQdjwHcikeLdclQC4-2R8VpAhR3H159qf8Krozk8>

MIURISTRUZIONE

Scuola: Droga, Alcool e Abusi, Bussetti: "A scuola prevenzione, no test e controlli"

PUBBLICATO IL 18 DICEMBRE 2018

Anni fa la trasgressione per gli studenti minorenni era una sigaretta fumata di nascosto nei bagni della scuola o magari negli spazi esterni senza farsi notare, ma i tempi sono cambiati e ora la trasgressione è ben altra e si chiama droga. Una piaga la droga che sta prendendo il sopravvento anche tra i giovanissimi che vogliono provare lo sballo, e spesso le sostanze stupefacenti vengono spacciate proprio innanzi agli istituti scolastici da malfattori senza scrupoli.

L'Assessore all'Istruzione del Veneto, Elena Donazzan ha proposto un piano strategico per contrastare l'uso di sostanze stupefacenti sottoponendo gli studenti ad appositi test antidroga e inoltre sottolinea l'importanza di non coprire i ragazzi che fanno uso di droghe, ma che i docenti che coprono gli studenti che ne fanno uso devono essere licenziati.

Il Ministro dell'Istruzione in merito alla proposta avanzata dall'Assessore del Veneto Donazzan afferma che non bisogna confondere i ruoli e che la scuola resta un luogo in cui si cresce, si imparano regole, contenuti e corretti stili di vita.

E' importante che a scuola venga fatta prevenzione contro gli abusi di alcool e droga e che vengano evidenziati gli effetti di droghe e alcool sulla salute, in modo da far capire il danno alla salute nel caso di assunzione.

IL GAZZETTINO

Venezia, test antidroga e alcol d'obbligo per tutti i gondolieri

di Tullio Cardona

VENEZIA. Martedì 18 Dicembre 2018 - I gondolieri dovranno sottoporsi agli esami tossicologici per ottenere l'idoneità fisica al loro lavoro. La notizia è pervenuta ieri, ancora fresca tanto da essere commentata per ora timidamente tra gli stazi, le postazioni lungo i canali veneziani, dove i gondolieri lavorano. È cambiato il Codice della navigazione: ora ai conducenti dei mezzi acquei, compresi i tassisti veneziani, si può imporre di soffiare nel palloncino per verificare il loro tasso alcolico.

GIORNALE DI LECCO

Oggionese 18 dicembre 2018

Ennesimo malore per il troppo alcol: in ospedale un 18enne Una vera e propria piaga quella dell'abuso di alcol

Solo l'altra notte sanitari e forze dell'ordine si erano mobilitati per un uomo che era aveva esagerato con gli alcolici in viale Turati a Lecco. Questa notte ennesimo intervento: ad aver bisogno di aiuto è stato un ragazzo di 18 anni che ha accusato un malore per il troppo alcol.

La richiesta di aiuto è scattata poco dopo mezzanotte da Annone e precisamente in via San Cristoforo. Sul posto, inizialmente in codice rosso, sono intervenuti i volontari della Croce Verde di Bosisio che si sono subito presi cura del ragazzo che presentava i sintomi di una intossicazione etilica. Le sue condizioni fortunatamente non erano critiche. E' stato caricato sulla ambulanza e poi trasportato al Manzoni di Lecco in codice verde.

IL MATTINO

Alcol, botte e l'auto per uscire: ma l'orco stavolta è la moglie

BASTIA UMBRA - «Aiutatemi, mia moglie mi sta picchiando...». e' iniziato così, qualche giorno fa, un complicato pomeriggio a Bastia Umbra. Quando gli agenti della squadra volante del commissariato di Assisi hanno raggiunto l'abitazione hanno accertato il motivo della richiesta al 113 raccolta dalla Sala Operativa del Commissariato: una donna stava picchiando il marito. I poliziotti si sono trovati in presenza di una donna - riferisce una nota della Questura - in evidente stato di alterazione alcolica, che inveiva e stratonava un uomo.

Gli agenti sono riusciti a separare la donna in preda ad una furia isterica dall'uomo che, successivamente, si scopriva essere il marito; quest'ultimo perdeva in maniera copiosa sangue dal naso e dalle ferite sulla testa. La vittima è stata condotta in pronto soccorso dove gli sono stati diagnosticati 10 giorni di prognosi per la contusione al cuoio capelluto e per la infrazione del setto nasale. Nel frattempo anche lei, una 31enne albanese, incensurata, è stata portata in ospedale ove, attraverso gli accertamenti sanitari, è stato circostanziato il suo stato di alcolemia. L'uomo dopo aver ricevuto le cure del caso ha deciso di denunciare la moglie per le lesioni; chiarite anche le ragioni della lite, generate dalla aggressione dalla moglie al suo diniego di ulteriori soldi e delle chiavi della macchina per uscire. E' emerso anche che questo era solo uno dei tanti episodi violenti di cui negli anni era stato vittima, un italiano 45enne. Una storia di continue vessazioni subite a causa dei problemi di dipendenza dall'alcool che, nonostante le cure e l'assistenza ricevuta, non sono mai stati superati.

Gli agenti a quel punto hanno denunciato a piede libero per il reato di lesioni personali e maltrattamenti in famiglia la donna che, la sera stessa, per sua volontà ha deciso di abbandonare la casa familiare.

INFINITYNEWS

Chi ha il diabete può bere alcolici? Lo spiegano gli endocrinologi Il consumo massimo deve essere rispettato al fine di evitare l'ipoglicemia. Come comportarsi, quindi, a Natale?

By Federica Vitale - 18 Dic 20180

Quanti carboidrati ci sono in un bicchiere di champagne? E in un bicchiere di vino? Per coloro che hanno il diabete, questo è uno dei problemi che sorgono nei periodi in cui è più facile stare

insieme, in particolare con l'approccio delle vacanze. Questo perché le bevande alcoliche sono composte da carboidrati vuoti, senza sostanze nutritive e hanno un alto contenuto calorico. Anche se possono causare un aumento della glicemia all'inizio, i livelli di glucosio nel sangue possono diminuire successivamente, il che può scatenare un'ipoglicemia tardiva.

L'American Diabetes Society raccomanda l'assunzione giornaliera massima di una bevanda per le donne e due per gli uomini, ogni dose è equivalente a 150 ml di vino (una tazza), 360 ml di birra (una lattina) o 45 ml di distillato.

Tuttavia, secondo alcuni endocrinologi, prima del consumo di bevande alcoliche è necessario controllare i livelli di glucosio nel sangue. "Il consumo di alcol è consentito solo se i livelli di glucosio nel sangue sono normali. Questo è fondamentale poiché i sintomi dell'ipoglicemia e dell'intossicazione da alcol sono molto simili", affermano. Quando si consuma alcol, questo dovrebbe avvenire insieme o dopo l'assunzione di cibo e l'eventuale aggiustamento delle dosi di insulina.

Ubbriachezza o ipoglicemia?

Vertigini, confusione mentale, ansia, nervosismo, battito cardiaco accelerato o palpitazioni, secchezza delle fauci, formicolio alle labbra, fame eccessiva e persino svenimento o coma. Tutti questi sintomi possono corrispondere all'intossicazione da alcol e all'ipoglicemia.

"L'ipoglicemia è il risultato di un calo vertiginoso dei livelli di glucosio nel sangue. Per il trattamento, oltre al ritiro di alcol, si raccomanda che il paziente beva un bicchiere di succo d'arancia, soda non dietetica o acqua zuccherata. L'effetto sarà più veloce se accompagnato da alimenti ricchi di carboidrati a lunga durata, come pane e biscotti", consigliano i medici.

Fegato sovraccaricato

Quando si bevi alcol, questo passa rapidamente attraverso lo stomaco e raggiunge il fegato attraverso il flusso sanguigno. Lì, la sostanza viene metabolizzata – tuttavia, il corpo può elaborare un drink ogni due ore, in media. Quando questa quantità viene superata, la sostanza rimane nel sangue e provoca effetti quali capogiri, disinibizione e capacità di pensare compromessa.

Ma cosa succede nelle persone con diabete? Tra le funzioni del fegato, una di queste consiste nel controllare il livello di glucosio nel sangue: dirige le riserve di zuccheri in caso di cadute del sangue. Inoltre, è anche responsabile della produzione del glucosio. Vale a dire, nel caso di pazienti che assumono farmaci che aumentano la quantità di insulina nel sangue o di insulina si applicano quando fare bevande alcoliche, il fegato è sovraccaricato di alcol metabolizzazione, in grado di regolare la quantità di zucchero nel sangue. "Il risultato è il calo di questi tassi, aumentando il rischio di ipoglicemia".

Gli endocrinologi consigliano che "il paziente dovrebbe sempre consultare il proprio medico sulla questione dell'ingestione di bevande alcoliche. Responsabilità e moderazione devono andare di pari passo durante tutto l'anno".

MAGOZINE.IT

I solfiti del vino ostacolano la proliferazione di probiotici del microbiota

I solfiti sono dei conservanti che ostacolano la proliferazione di batteri negli alimenti. Sono famosi per essere aggiunti al vino per bloccare i lieviti ed evitare che rifermentino o che lo trasformino in aceto. Ma se nel vino e negli altri alimenti hanno il potere di bloccare la proliferazione batterica, quale ruolo potrebbero svolgere quando vengono ingeriti ed interagiscono con la nostra flora batterica intestinale?

Secondo uno studio del 2017 (Irwin SV, Fisher P, Graham E, Malek A, Robidoux A (2017) Sulfites inhibit the growth of four species of beneficial gut bacteria at concentrations regarded as safe for food. PLoS ONE 12(10): e0186629. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0186629>) la presenza di solfito di sodio e bisolfito di sodio negli alimenti e nel vino, nel limite consentito, danneggia 4 specie di batteri benefici noti come probiotici del microbiota intestinale: *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus rhamnosus* e *Streptococcus thermophilus*. E' stato dimostrato che le 3 specie di Lattobacilli diminuivano sensibilmente con una concentrazione tra i 250 e i 500 ppm, mentre i solfiti avevano effetto battericida tra i 1000 e i 3780 ppm. Per quanto riguarda lo streptococco termofilo, il bisolfito di sodio risultava battericida con una concentrazione di 2000 ppm.

I valori di cui parla lo studio sono tutti ampiamente inferiori ai limiti di legge e comuni in alcune tipologie di alimenti che contengono conservanti. Il limite previsto dalla legge varia a seconda della tipologia di alimenti. Per i vini il limite va dai 150 mg/l dei vini rossi secchi, ai 200 mg/l dei vini bianchi fino ai 300 mg/l per i vini dolci e i 350 mg/l per i passiti. Rari sono i vini senza solfiti aggiunti.

Ci sono, però, alimenti in cui sono consentite dosi maggiori di solfiti. Il limite previsto per legge è di 2000 mg/kg in frutta secca (albicocche, pesche, prughe, fichi) e in surrogati di carne, pesce, crostacei e cefalopodi. Il limite è di 1000 mg/kg in senape, frutta a guscio e frutta secca, peperoni gialli in salamoia. 400 è il limite per preparati a base di patate come il purè. Di 200 nei pomodori secchi e di 170 nell'aceto. Limiti minori sono previsti per funghi secchi, patate congelate e surgelate, marmellate, ortaggi e frutta, amidi, fecole, biscotti secchi, birra.

Un altro studio (Franck Carbonero, Ann C. Benefiel, Amir H. Alizadeh-Ghamsari e H. Rex Gaskins – Microbial pathways in colonic sulfur metabolism and links with health and disease <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fphys.2012.00448/full>) ipotizza che l'idrogeno solforato possa essere causa di disturbi intestinali, malattie infiammatorie intestinali (IBD), colon irritabile e cancro del colon retto. L'idrogeno solforato viene prodotto da batteri intestinali (RBS) che riducono i solfati all'interno del colon. I solfati sono di origine inorganica (i solfiti aggiunti) o di origine organica (amminoacidi dietetici e mucine ospiti). Lo zolfo è presente naturalmente nelle proteine ed è fondamentale per la nostra vita. La riduzione del solfato organico è comune tra diversi generi di batteri, ma solo alcune specie di batteri (SRB) sono in grado di ridurre i solfati inorganici utilizzandoli nella propria respirazione e producendo idrogeno solforato (H₂S).

Esistono prove sostanziali di un potenziale ruolo patogenetico dell'H₂S nelle IBD, in particolare nell'UC (Pitcher and Cummings, 1996).

Le cellule epiteliali coliche sane dipendono dalla disponibilità di acidi grassi a catena corta come il butirrato per la nutrizione. Il butirrato viene prodotto durante la fermentazione del colon e ossidato dai colocoliti attraverso l'enzima acil-CoA deidrogenasi. Poiché questo enzima è inibito dall'H₂S, l'ossidazione del butirrato è compromessa dall'H₂S (Babidge et al., 1998).

I solfiti sono utilizzati dall'industria alimentare come conservanti e presenti negli alimenti con diversi nomi chimici. Essendo i solfiti allergeni, devono essere necessariamente indicati con i rispettivi codici oppure ne deve essere indicata la presenza con la dicitura "contiene solfiti".

Di seguito l'elenco dei solfiti e i codici identificativi.

Anidride solforosa, E220

Solfito di sodio, E221

Bisolfito di sodio, E222

Metabisolfito di sodio, E223

Metabisolfito di potassio, E224

Solfito di potassio, E225

Solfito di calcio, E226

Bisolfito di calcio, E227

Potassio solfito acido, E228

ALTRA CRONACA ALCOLICA

CREMONAOGGI

Sbatte con l'auto contro i blocchi in via dell'Annona e fugge: positivo all'alcoltest

L'IMMEDIATO

Ubriaca lancia oggetti dal balcone, polizia interviene e trova proiettili. In manette 49enne foggiano

LA VOCE DI ROVIGO

Ubriaco armato aggredisce e morde i poliziotti