

RASSEGNA STAMPA QUOTIDIANA SU VINO, BIRRA ED ALTRI ALCOLICI

A cura di Alessandro Sbarbada, Guido Dellagiacomma, Roberto Argenta

"BIANCO E ROSSO AL VERDE": le 2 rivoluzioni di Sbarbada e Baraldi

Coi nostri precedenti libri, *Vino e bufale* e *La casta del vino*, abbiamo coinvolto tante persone già sensibili ai problemi alcolcorrelati.

Ma la grande maggioranza della popolazione, quella che ha più bisogno delle informazioni di base, ci ha quasi del tutto ignorato.

Prezzo dei libri e tempo per la lettura sono veri ostacoli alla divulgazione di idee importanti.

Da qui nasce la nostra **prima rivoluzione**: con un euro di spesa e mezz'ora di tempo si accede a un vero libro, che contiene le fondamenta, e non solo, per una corretta conoscenza di ciò che le bevande alcoliche producono in termini di malattia, infelicità e danni economici.

Chi vuole essere complice di questo attacco al sistema della cattiva informazione, con 5 euro coinvolge già un piccolo esercito cui regalare il libro.

Ma c'è una **seconda rivoluzione** che *Bianco e rosso al verde* celebra e divulga.

I numeri parlano chiaro: in Italia il consumo delle bevande alcoliche è in un crollo continuo da 40 anni e il numero di persone che non bevono aumenta di centinaia di migliaia ogni anno.

Alcune patologie legate al consumo di vino stanno diventando rare.

Di questa trasformazione culturale e comportamentale nessuno parla.

Il nostro libro abbandona l'atteggiamento lamentoso di chi denuncia un problema e si sente poco ascoltato, e assume il ruolo di traino dell'immagine di un Paese più sobrio, che già c'è.

Quando proponiamo l'abbraccio di mezzanotte al posto del brindisi augurale diveniamo pionieri consapevoli di una trasformazione vincente.

Resta qualcosa, forse molto, da fare, ma numeri e notizie sono entusiasmanti ed è giunto il momento per l'affondo decisivo.

Il libro sarà presente al Congresso AICAT di Jesolo dal 3 al 5 ottobre, e si può ordinare scrivendo una mail a stradebianchelibri@gmail.com

Alessandro Sbarbada e Enrico Baraldi

"BIANCO E ROSSO AL VERDE – La rivoluzione del vino"

Millelire per sempre – Stampa Alternativa – Strade bianche



Concorso LILT per le scuole superiori: premiati a Palazzo Borello sei video contro l'abuso di alcol

La Camera di Commercio di Asti ha ospitato questa mattina, venerdì 19 settembre, la premiazione del 1° concorso "Alcol/Vino: nemico-amico..." **promosso da LILT (Lega Italiana Lotta contro i Tumori), sezione di Asti.**

Il concorso, lanciato nel settembre dello scorso anno, si è rivolto a tutti gli studenti delle scuole superiori di Asti e provincia invitandoli a produrre un video **sull'utilizzo corretto e moderato dell'alcol** e non sul suo abuso.

Alla premiazione sono intervenuti il Presidente della Camera di Commercio di Asti Mario Sacco, il vice prefetto Paolo Ponta, la professoressa Lavinia Saracco in rappresentanza del Provveditore agli Studi Alessandro Militerno, Antonia Teotino, responsabile dei progetti di prevenzione della LILT e Dina Calosso, coordinatrice dei volontari dell'associazione.

Nel saluto di benvenuto agli studenti, il presidente Sacco **ha ricordato l'importanza della filiera del vino nel contesto dell'economia provinciale** ed il messaggio "bere bene e con moderazione" rilanciato in questi giorni dal Salone Nazionale del Vino Douja d'Or. Il fotografo Luigi Poggi, componente della giuria che ha selezionato i video, ha ricordato ai ragazzi il valore del vino nelle tradizioni locali ed il fascino dei paesaggi del vino. Il dottor Paolo Aubert Gambini (vice presidente di LILT Asti), commentando i filmati prodotti dagli studenti, si è soffermato su vantaggi e svantaggi del vino sulla salute. **Il segreto è nella modica quantità. Studi scientifici dimostrano che due-tre bicchieri di buon vino a pasto per gli uomini, un bicchiere a pasto per le donne, aiutano a prevenire alcune malattie cardiovascolari.** (*)

La giuria era composta da: Lavinia Saracco (responsabile provinciale educazione fisica Provveditorato agli Studi), Mario Nosengo (direttore artistico teatrale), Luigi Poggi (titolare Astifoto), Andrea Fasano (studente conservatorio e volontario LILT), Antonia Teotino e Dina Calosso (LILT).

Il primo premio è stato conferito al video "Drunk park" realizzato da: Laura e Giovanna Solomon, Rogert Gjoni, Christopher Vega, Massimo Biolcati, Giacomo Perissinotto, Francesco Rabezzana, Valeria Simonetti della Spleen WEB TV della Provincia di Asti - Ufficio Politiche Giovanili.

La Camera di Commercio di Asti ha assegnato un premio speciale all'Istituto Monti, che da anni segue con particolare attenzione le iniziative della LILT. Il video proposto dalla scuola è stato realizzato dagli studenti della V BL: Giorgia Mazzocchi, Ivana Ristovska, Amy Jane Maria Bortolot, Matteo Greco, Adina Maria Popescu, Luana Lannino, Christopher Irwin, seguiti dalla professoressa Giuliana Pio.

Sono stati premiati con una pergamena gli studenti della classe I AT dell'istituto professionale Andriano di Castelnuovo Don Bosco, seguiti dalla professoressa Chiara Novello.

Con una pergamena sono stati premiati anche i ragazzi della Spleen WEB TV della Provincia di Asti - Ufficio Politiche Giovanili che hanno realizzato i video:

"Alcool Shock": Bruno Musso, Selene Zamengo, Chiara Orrù, Elisa Chiusano, Chiara Seguino, Rossella Tamborrino, Andrea Paracchino, Stefano Accornero, Giovanni Murzi, Irene Berruti, Jessica Pipia, Francesco Rabezzana

"The Hangover Party": Alessia Malandrino, Veronica Viarengo, Marta Robino, Enrico Ghiani, Fabio Nebbia, Alessandro Follis, Giosuè Vallelonga, Stefano Borello, Riccardo Bruno

"Social Madness": Giulia Cosseta, Emanuela Husanu, Arianna Bianchi, Federica Barbagallo, Adele Conte, Laura Porta, Francesca Maroni, Manuela Maiocco, Riccardo Bruno

Tutti i ragazzi hanno lavorato con la supervisione dei responsabili della Spleen Web TV: Alessio Mattia e Laura Avidano.

(*) Nota: la LILT di Asti avrà dato le informazioni che seguono sul "buon vino" ai giovani studenti?

Se qualcuno che era presente volesse rispondere a questa nostra domanda, può scrivere una mail a robargen@libero.it , o a guidoegabri@gmail.com , o a alessandro.sbarbada@fastwebnet.it .

In caso queste informazioni non fossero state comunicate, si potrebbe pensare di regalare una copia di "Bianco e rosso al verde" ai responsabili della LILT di Asti.

JAMA

Uno studio su 105.986 donne, seguite per 28 anni, ha concluso che da 3 a 6 unità alcoliche a settimana (meno di un bicchiere di vino al giorno) aumenta del 15% il rischio di cancro al seno, due bicchieri al giorno aumentano questo rischio del 51% ("we did not find any difference by type of alcoholic beverage"):

Istituto Australiano contro il cancro

"Even drinking small amounts of alcohol increases your cancer risk. The more you drink, the greater the risk."

"The type of alcohol you drink doesn't make any difference. Beer, wine and spirits all increase your risk of cancer."

Istituto Francese contro il Cancro

"Aucun seuil de consommation sans risque n'a été identifié, et même une consommation faible ou modérée d'alcool augmente le risque de cancers" ... "L'augmentation de risque est significative dès une consommation moyenne d'un verre par jour.", "Tous les types de boissons alcoolisées ont le même effet Toutes les boissons alcoolisées (bière, vin, champagne, alcools forts...) augmentent le risque de cancers."

IARC

"Alcohol consumption is carcinogenic to humans" (Group 1).

"Ethanol in alcoholic beverages is carcinogenic to humans" (Group 1).

"Acetaldehyde associated with the consumption of alcoholic beverages is carcinogenic to humans" (Group 1).

ILGIORNO.IT

Sparatoria a Milano, due morti: «È lui il killer di Bruzzano»

Trovato ubriaco e con la pistola carica

Bloccato in una stazione di servizio con l'aiuto dei camionisti.

L'uomo fermato era già ricercato per un altro omicidio, in Albania

di Valentina Bertuccio D'Angelo

Milano, 20 settembre 2014 - Ubriaco e con la pistola ancora carica in auto, ricercato e pericolosissimo. Il presunto killer di Bruzzano è stato fermato intorno alle 21.50 di giovedì alla stazione di servizio Shell di San Zenone al Lambro Ovest, sulla A1 in direzione Sud, a cavallo tra Milano e Lodi. Se le indagini confermeranno i sospetti, l'albanese Z.K. (40 anni) si era appena lasciato alle spalle due morti (il connazionale Arben Kthella di 41, l'egiziano Ibrahim Sharara di 38) e un ferito, Modi Kthella di 38 anni, albanese anche lui. Gli spari avrebbero chiuso, questa la pista battuta dagli investigatori, questioni legate allo spaccio di droga. Corpulento e senza scrupoli, per arrestarlo c'è voluto il sangue freddo di cinque persone: i due agenti della pattuglia della Polstrada di Guardamiglio (Lodi), un automobilista e due camionisti turchi.

La cronaca. L'Opel Corsa grigia, presa a una delle vittime, è stata notata intorno alle 21.50 sul piazzale dell'area di servizio dagli agenti che, allertati dalla centrale, hanno riconosciuto targa e modello, coincidenti con la descrizione diramata dopo la fuga dell'assassino. A bordo nessuno, al bar un uomo visibilmente ubriaco. Gli agenti lo hanno atteso all'uscita per chiedergli i documenti. Ignorandoli, il quarantenne ha tirato dritto ed è montato a bordo della Opel, che ha cercato di mettere in moto. Al tentativo del capopattuglia di sfilare le chiavi dal quadro, l'uomo ha allungato la mano sotto il sedile. Intuendo il pericolo l'agente ha quindi estratto la pistola e puntandola sull'albanese gli ha intimato di scendere. Intenzionato a non arrendersi l'uomo è sceso, barcollando e urlando «Spara, spara», tra gli avventori terrorizzati.

Poi, notata un'Audi ferma e con le chiavi inserite, è salito e ancora una volta ha cercato di mettere in moto. È a questo punto che il proprietario dell'auto, che in un primo momento era fuggito per paura, ha deciso di intervenire e insieme ai due camionisti e ai due poliziotti è riuscito a fare uscire Z.K., che solo a quel punto si è arreso. Addosso aveva soldi e un passaporto falso, sulla Opel, sotto il sedile del passeggero, una Beretta calibro 9, matricola abrasa e colpo in canna. Compatibile con quella usata nel duplice delitto e col colpo in canna. L'uomo, che era anche ricercato per un omicidio in Albania, come hanno scoperto gli agenti, è stato arrestato per furto, ricettazione, porto abusivo di arma da guerra e resistenza ma le accuse potrebbero aggravarsi. Ora si trova nel carcere di San Vittore.

valentina.bertuccio@ilgiorno.net

ILGIORNO.IT

Morta in un parco, accanto al corpo bottiglie di alcol puro: è giallo

Il corpo di una donna ucraina di 50 anni è stato trovato senza vita in un parco. Accanto, c'erano delle bottiglie di alcol puro di cui si teme abbia abusato (*)

Brescia, 19 settembre 2014 - Tragico ritrovamento in un parco a Brescia. Una donna di 50 anni, ucraina, è stata trovata morta. Accanto al suo corpo senza vita i carabinieri hanno trovato bottiglie

di alcol puro. Si presume che la donna possa aver ingerito la sostanza poi risultata fatale. A lanciare l'allarme è stato il compagno della donna, connazionale e coetaneo. Sotto shock, l'uomo non avrebbe saputo dare spiegazioni. Il magistrato di turno Claudia Moregola ha disposto l'autopsia sul corpo della donna.

(*) Nota: "abusato"? Abuso significa uso scorretto.
Si può bere alcol puro in maniera corretta?

GAZZETTA DI SALERNO

Il vino. "Il primo bicchiere è per la sete, il secondo per l'allegria il terzo per la voluttà il quarto per la pazzia. (Apuleio)"

<http://www.gazzettadisalerno.it/2014/09/19/vino-bicchiere-per-sete-per-lallegria-per-volutta-per-pazzia-apuleio/>

a cura della D.ssa Giovanna Valente, Farmacista (lauree specialistiche in Farmacia e Farmacia Industriale) iscritta all'Ordine della Provincia di Napoli dal 2011.

Il vino è una bevanda alcolica complessa, molto antica, ottenuta dalla fermentazione totale o parziale del frutto della vite, l'uva o dal mosto.

Ha un alto potere biologico alimentare.

L'Italia è da sempre riconosciuta come terra di elezione per la coltivazione della vite, tanto che gli antichi greci le attribuivano il termine di ENOTRIA (terra del vino).

Da un punto di vista chimico il vino è una miscela di acqua, componente maggiore, e alcol etilico (etanolo) prodotto durante la fermentazione degli zuccheri presenti nell'uva la cui percentuale in volume corrisponde alla gradazione alcolica, zuccheri: glucosio e fruttosio che vengono fermentati dai lieviti presenti nel mosto con produzione di alcol, acetaldeide prodotto secondario della fermentazione, glicerolo prodotto secondario, la cui concentrazione aumenta all'aumentare della gradazione alcolica, acido tartarico presente nell'uva, acido lattico, acido malico, acido acetico.

prodotto secondario, alcol metilico particolarmente tossico si forma dall'azione delle pectine contenute nella buccia, composti azotati, acido citrico, ossigeno, anidride solforosa e composti fenolici che rappresentano la parte colorata e colorante del vino.

In base alla loro presenza vengono distinti in vini bianchi, rossi, rosati.

È proprio nei composti fenolici, il noto RESVERATROLO in cui si trovano le proprietà benefiche del vino rosso.

Il resveratrolo è prodotto normalmente dalla vite in risposta a stimoli infettivi. È presente nella buccia dell'uva. Studi clinici hanno dimostrato che questo composto ha numerose proprietà benefiche sull'organismo.

Si è visto che nello stomaco può ridurre il rischio di infezioni da parte dell'*Helicobacter pylori*.

A livello cardiocircolatorio si ha riduzione degli attacchi ischemici e prevenzione dell'infarto del miocardio. Ha inoltre attività antiaterogena, inducendo aumento delle HDL abbassando la produzione di LDL responsabili della formazione delle placche ateromatose che occludono le arterie provocando seri problemi cardiocircolatori, ha attività antiaggregante.

Molto note sono le proprietà antiossidanti, che contrastano e prevengono i danni cellulari provocati dai radicali liberi e dall'invecchiamento cellulare. È visto che a livello neurologico, da uno a tre bicchieri di vino al giorno è associato ad un ridotto rischio di demenza negli anziani.

Inoltre questo composto insieme alle vitamine del gruppo B ed A contrasta l'invecchiamento cutaneo prevenendo le lesioni della cute foto indotte.

Altri Studi hanno evidenziato un effetto benefico del resveratrolo nella leucemia pro-mielocitica in quanto il composto induce apoptosi della linea cellulare NB4.

Seguendo un corretto regime alimentare associato a due bicchieri di vino rosso al giorno e alla buona compagnia possiamo trarre ottimi risultati, migliorando non solo l'umore ma anche la salute fisica e mentale. (*)

(*) Nota: desolante, per non dire scandaloso. Gran parte dell'articolo dedicato alle smentitissime proprietà del resveratrolo, presenti in minuscole tracce nel vino, e nulla sull'effetto tossico e cancerogeno dell'alcol etilico, presente nel vino in concentrazioni centinaia di migliaia di volte superiori.

Anche nei funghi mortali ci sono sostanze benefiche, facciamo un articolo sui benefici dell'*amanita falloide*?

Un'altra persona cui regalare "Bianco e rosso al verde".