

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

TGCOM24

Arriva il farmaco contro la dipendenza da alcol

Si chiama Nalmefene, sarà disponibile da ottobre ed è stato sviluppato dalla danese Lundbeck. Alcolisti avvertiti: dal primo ottobre sarà disponibile anche in Italia Nalmefene, il primo farmaco autorizzato per la riduzione del consumo di alcol in pazienti dipendenti. Si parla tanto di problemi del fumo e dell'obesità, e forse troppo poco di una piaga che esiste da secoli e che nel nostro Paese è la terza causa di morte, dietro solo a tumori e malattie cardiovascolari, con 30.000 decessi l'anno. La prima, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, tra i giovani europei dai 15 ai 19 anni. E in questo contesto, l'Italia detiene il primato negativo dell'età più bassa del primo contatto con l'alcol rispetto agli altri paesi della Comunità.

"Con questo farmaco si passa da un approccio basato sull'astensione completa a una nuova strategia, basata sulla riduzione del consumo. Questo offre il vantaggio di proporre al paziente un obiettivo di trattamento intermedio, più realistico e quindi più accettato", spiega Luigi Janiri, docente di Psichiatria all'Università Cattolica.

Nalmefene riduce gli effetti di rinforzo dell'alcol, essendo un modulatore del livello dei recettori degli oppioidi. La sua efficacia e la sua sicurezza sono state testate in tre studi clinici multicentrici che hanno coinvolto complessivamente 2000 pazienti per due anni.

"Il nuovo paradigma di trattamento offerto punta a incrementare l'offerta di alternative terapeutiche disponibili. Il trattamento deve essere iniziato solo in pazienti che continuano ad avere un livello di consumo ad elevato rischio e deve essere prescritto solo congiuntamente a un supporto psicosociale continuativo", chiarisce Emanuele Scafato, presidente della Società italiana di alcologia. Iniziare dalla riduzione del consumo, senza cercare la completa disassuefazione da questa grave dipendenza, è un obiettivo più semplice ma non per questo meno utile. (*)

(*) Nota di Alessandro Sbarbada: questo farmaco, secondo il mio personalissimo parere, risponde in primo luogo all'esigenza del medico di prescrivere qualcosa, qualsiasi cosa, per sopperire ad una propria impotenza o incapacità di fronte alla famiglia con una sofferenza legata al bere.

Di più, il Nalmefene, funzionale alla nostra cultura alcolica che contrappone il bere giusto al bere sbagliato, piacerà moltissimo ai produttori di vino, birra e altri alcolici, così come sarebbe piaciuto alla Philip Morris un farmaco per far fumare meno sigarette, illudendo i fumatori di migliorare così la loro situazione.

Il Nalmefene sarà soprattutto funzionale al bere dei medici prescrittori, che penseranno così di poter far bere "giusto" (ovvero come bevono loro stessi) anche i loro assistiti. Essendo loro stessi bevitori, non sono in grado di concepire (quindi tantomeno di proporre) la sobrietà come un valore e piacere della vita, ma la considerano quasi una punizione, una privazione, cui non vorrebbero "condannare" chi si rivolge a loro per risolvere le proprie sofferenze alcolcorrelate.

AGI.IT

SlA: domenica giornata ricerca, bottiglie vino in 120 piazze

(AGI) - Roma, 24 set. - Il 29 settembre AISLA, Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica, celebra la VI Giornata Nazionale sulla SLA, con il patrocinio del Presidente della Repubblica e dell'ANCI, Associazione Nazionale Comuni Italiani.

La giornata nasce per ricordare il sit-in dei malati a Roma del 18 Settembre 2006 in cui vennero avanzate al Ministero della Salute precise richieste per la difesa della cura e dell'assistenza ai malati di SLA. Domenica AISLA sarà presente in 120 piazze italiane per promuovere la campagna di raccolta fondi "Un contributo versato con gusto": a fronte di una piccola offerta sarà infatti possibile ricevere una bottiglia di vino Barbera d'Asti DOCG. Le bottiglie sono state fornite da Camera di Commercio di Asti, Fondazione Cassa di risparmio di Asti, Comune di Asti e Consorzio tutela vini d'Asti e del Monferrato. I fondi raccolti saranno utilizzati da AISLA per finanziare il progetto "Operazione Sollievo" che nasce con il principale

obiettivo di alleviare concretamente le sofferenze dei malati che si trovano a convivere ogni giorno con una malattia fortemente invalidante come la SLA. Il progetto prevede sostegno economico, supporto per la gestione del malato tra le mura domestiche e fornitura di strumenti utili a migliorare la qualità della vita. Da una ricerca Nielsen, realizzata a giugno 2012 su un campione di popolazione italiana, emerge infatti come per un malato l'assistenza sia considerata la priorità di intervento di cui la comunità deve farsi carico, con una percentuale del 77%. Seguono la ricerca scientifica con il 66%, le cure con il 61% e le politiche di sostegno con il 42%*. AISLA dal 1983 al 2012 ha destinato complessivamente una cifra superiore ai 5 milioni di euro in progetti destinati a migliorare la vita delle persone affette da SLA e dei loro familiari, e nello specifico 1,2 milioni in investimenti per l'assistenza. (*)

(*) Nota: l'appello, a chi tra voi pensasse di dare il suo contributo, è quello di fare l'offerta rifiutando la bottiglia di vino. Se lo farete, non vi mancano gli argomenti per spiegare il motivo del vostro gesto.

LA REPUBBLICA Torino

Nannini presenta "Inn(n)o" "Ecco il mio vino libero"

La cantante senese diventa produttrice di vino e aderisce all'associazione del fondatore di Eataly, Vino libero, per un prodotto naturale, senza concimi chimici

di MARIACHIARA GIACOSA

"Il vino mi ha impressionato la pellicola da piccola. Mio nonno andava in vigna con il suo, e la sera andavano a cantare: quando l'ho scoperto, leggendo i suoi diari, ho capito da chi derivò". Per Gianna Nannini fare il vino è un viaggio alla scoperta delle sue radici. Ed è per questo che per la sua ultima creazione, il vino libero "Innno" (con tre enne) ha scelto un logo che è il marchio della sua famiglia. "La terza enne, quella che ho aggiunto per distinguere il vino dal titolo dell'album è la "n" autografa di mio nonno, Guido Nannini, quando nel suo diario scriveva la parola "nonno", colui che lo accompagnava nei vigneti.

"Innno" è stato presentato in anteprima a Eataly, a Torino, dove Oscar Farinetti ha accolto la rock star toscana nella famiglia di Vino libero, l'associazione che ora raccoglie dodici cantine in Italia che producono vino cento per cento naturale, senza concimi chimici, senza diserbanti e con un basso contenuto di solfiti aggiunti in cantina. "Quando mi hanno raccontato la filosofia di vino Libero, mi è piaciuta subito - racconta la Nannini - perchè mi piace la parola "libero" associata al vino. Porta avanti la tradizione, ma al passo con i tempi. Significa fare il vino come faccio la musica, curandone le radici, perchè sia il mio vino che la mia musica vengano dalla mia terra. Non saprei fare diversamente".

Ma perchè fare un vino libero?

"Perchè ha pochi solfiti ed è tutto naturale: ne puoi bere un casino e non ti viene mal di testa" scherza. Nemmeno troppo.

La seconda vita di Gianna, quella della viticultrice, inizia nel 2008, quando la cantante rileva la proprietà in cui è cresciuta, e che nel tempo è stata sparpagliata tra vari rami di famiglia, e ne fa la sua azienda. A Certosa Bel Riguardo, sulle colline senesi, la Nannini cura ogni dettaglio, studia e mette in pratica gli insegnamenti della sua famiglia: vuole botti in cemento, "perchè per fare il vino serve la terra" e produce tre etichette, alle quali si aggiunge un Chianti, in collaborazione con la tenuta di Fontafredda, e, da dicembre dell'anno scorso, "Innno", uva Sangiovese, che ora sarà venduto in tutti gli Eataly e nei ristoranti e nelle enoteche che aderiscono al circuito del Vino Libero.

CORRIERE FIORENTINO

il provvedimento

**Ragazza ferita durante una lite,
sospesa la licenza alla discoteca**

La Isla Bonita di via Di Vittorio dovrà rimanere chiusa per 30 giorni per motivi di ordine pubblico

Chiusa per 30 giorni la discoteca «La Isla Bonita» di via Di Vittorio, nella zona di Peretola a Firenze. La sospensione della licenza di somministrazione di alimenti e bevande è stata notificata oggi al titolare. Il provvedimento è stato disposto dalla questura per motivi di ordine pubblico, dopo una lite tra clienti verificatasi nel locale lo scorso 2 settembre, nel corso della quale una ragazza di 20 anni era stata ferita al palmo della mano con un coltello.

La notte del 2 settembre gli agenti, intervenuti sul posto, identificarono e denunciarono un cliente che, senza apparente motivo, aveva minacciato un altro avventore con un coltello, ferendo accidentalmente la ragazza, originaria del Perù. In occasione dell'intervento i poliziotti notarono la presenza di molti clienti ubriachi che sostavano all'esterno della discoteca, creando disagi alla circolazione e disturbando i residenti.