

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

LA STAMPA

### **Chiude la fidanzata nel divano letto: voleva veramente ucciderla? Con la sentenza 24217/13 la Cassazione coglie l'occasione per ribadire la distinzione tra dolo eventuale, colpa cosciente e preterintenzione.**

Il caso

L'imputato, condannato per il reato di omicidio in danno della fidanzata, propone ricorso in Cassazione, lamentando violazione di legge in ordine alla mancata qualificazione del fatto come omicidio preterintenzionale o atteggiamento negligente. Questa la condotta in questione: il ricorrente aveva chiuso in un divano letto la vittima, ubriaca e incapace di tirarsi fuori, la quale era improvvisamente impallidita e divenuta incosciente. Dopo, l'uomo aveva chiamato i soccorsi ed era andato via, informando un amico comune dello stato di malessere in cui versava la donna, deceduta poi per soffocamento. I giudici di legittimità rigettano il ricorso proposto contro la sentenza della Corte di Assise di Appello, che aveva qualificato la condotta come dolo eventuale. Gli Ermellini considerano corretta la qualificazione, poiché l'imputato, pur non mirando a un evento mortale come proprio obiettivo intenzionale, ha tuttavia previsto come probabile la verifica di un tale evento lesivo, accettandone, con l'agire, il rischio della sua verifica. È stata accertata una sostanziale indifferenza alla sorte della donna (apatica attesa dell'altrui intervento), perciò non vi è colpa cosciente, in quanto questa presuppone la fiducia che l'evento esiziale non si verifichi. Per lo stesso motivo è da escludere la preterintenzione, poiché lo stato di palese pericolo di vita in cui versava la donna, al momento del suo abbandono da parte del fidanzato, impedisce di ritenere che egli avesse di mira solo la perpetuazione dello stato di malessere o disagio della vittima. Pertanto, il dolo, nel caso concreto, è stato correttamente rilevato come eventuale. (\*)

(\*) Nota: la curiosa coincidenza di ospitare oggi in rassegna stampa questo articolo che parla di "dolo eventuale" e uno (il prossimo) che parla del calciatore Amantino Mancini mi ha fatto decidere di pubblicare, in fondo alla rassegna, quello che è stato senza ombra di dubbio il capitolo più discusso e sofferto del libro "La casta del vino" scritto insieme ad Enrico Baraldi. In quel capitolo abbiamo trattato una questione spinosa, delicatissima che pochi (o forse nessuno) prima di noi aveva mai osato affrontare.

Buona lettura.

Alessandro Sbarbada

---

JULIENEWS.IT

### **Amantino Mancini torna in campo in Brasile**

BRASILE - Amantino Mancini torna in campo. L'ex giocatore di Roma e Inter è stato ingaggiato dal Villa Nova, squadra della serie D nazionale brasiliana e che nel primo semestre del prossimo anno giocherà anche nel campionato mineiro, ovvero dello Stato di Minas Gerais. Ad annunciare l'arrivo del 33enne ex romanista è stato il presidente del 'Leao do Bonfim', Anisio Clemente Filho, il quale ha ufficializzato anche l'arrivo dell'ex mediano del Palmeiras Ferrugem, ex compagno di Mancini nella nazionale brasiliana under 20. Mancini, soprannominato dai tifosi della Roma "il tacco di Dio" dopo un gol alla Lazio in un derby, non aveva lasciato l'Italia nel migliore dei modi, passando all'Inter e poi al Milan dopo l'addio a Trigoria ma collezionando pochissime presenze. Ha avuto anche una condanna per violenza sessuale (2 anni e 8 mesi con rito abbreviato, ma si è sempre proclamato innocente sostenendo che si era trattato di un rapporto consenziente), e con problemi di alcolismo, che ora, come hanno stabilito le visite mediche al suo nuovo club, effettuate dal dottor Gustavo Albergaria, sembrano superati.

---

LA NAZIONE (Firenze)

### **Vertice in prefettura: video anti ladri e ordinanza contro l'alcol**

## **Comitato per l'ordine pubblico col sottosegretario Manzione.**

### **Il prefetto Varratta: "Pronto un tavolo per le sentinelle del decoro"**

di AMADORE AGOSTINI e OLGA MUGNAINI

Firenze, 7 novembre 2013 - UN SISTEMA di videosorveglianza da installare in città, ma anche in alcuni comuni della provincia particolarmente colpiti negli ultimi tempi da furti e rapine, come Bagno a Ripoli, Fiesole e Impruneta. E' il progetto a cui sta lavorando la Prefettura e anticipato ieri al termine del vertice del Comitato provinciale per l'ordine e la sicurezza pubblica, con la partecipazione del sottosegretario all'Interno Domenico Manzione, del sindaco Matteo Renzi e del vicesindaco Stefania Saccardi, del presidente della Provincia Andrea Barducci, del questore Raffaele Micillo e degli altri responsabili provinciali delle forze de ll'ordine.

E' STATO il prefetto Luigi Varratta a illustrare la possibilità di usufruire di contributi regionali da investire nell'acquisto di impianti di sorveglianza, in modo che possa aumentare la percezione di sicurezza fra i cittadini, «grazie anche al calo dei reati predatori nel 2013 rispetto all'anno precedente», ha spiegato il prefetto.

Anche i riflessi della 'movida' nel centro storico contribuiscono ad aumentare la sensazione di pericolo, e proprio per questo è stato annunciato che nel periodo natalizio verrà reiterata l'ordinanza che impone lo stop alla vendita di bevande alcoliche dopo una certa ora. «Ma non possiamo pensare di risolvere il problema con un'ordinanza, — ha sottolineato Varratta —. Bisogna lavorare sulle teste di questi ragazzi. (\*) Ho letto sulla Nazione della 'maratona alcolica'. Non è possibile vedere ogni sera 15-20 persone farsi del male per questi alcol tour. Una cosa del genere la città non può sopportarla. E' un problema culturale: bisogna agire sui giovani, intraprendere percorsi con le scuole e le forze dell'ordine. E interrompere sul nascere questa follia dell'alcol tour. Su questo fronte la polizia sta già lavorando con azioni che saranno sempre più mirate, concentrando gli sforzi nelle strade e nelle piazze più esposte al fenomeno». E SEMPRE dal nostro giornale è arrivata la proposta di istituire le «Sentinelle del decoro», che il prefetto ha definito interessante e già al centro di un'accurata analisi: «Sono pronto ad aprire un tavolo e a discutere questa idea per capirne i contenuti, la sostanza e le possibili modalità di attuazione — ha proseguito — . Credo sia necessaria una riflessione congiunta e condivisa con il Comune, le forze di polizia e le associazioni di categoria. Se sarà fattibile manderemo avanti la proposta, perché no. Il decoro va difeso e per questa battaglia sono disposto ad andare oltre i confini delle mie competenze. Va detto che i fiorentini hanno a cuore la cura della loro città. Spesso sono quelli che vengono da fuori, per studiare o per divertirsi, che invece non ne hanno rispetto. Questo non va bene, e tutti insieme dobbiamo fare in modo che Firenze venga rispettata».

FRA I DATI positivi sottolineati durante il vertice, la diminuzione di reati rispetto all'anno scorso, con un incremento sensibile di arresti. Il programma è di intensificare ulteriormente i controlli sul territorio, grazie anche al coinvolgimento della polizia municipale.

ALTRA CRITICITÀ esaminata è stata quella delle occupazioni abusive e degli sgomberi. A Firenze si contano ventiquattro immobili occupati e quattro in provincia. «Ci siamo dati finora una linea operativa di intervento che ha tenuto conto delle famiglie e dei minorenni presenti in questi situazioni — ha spiegato Varratta — che vanno risolte con molto equilibrio prevedendo in tempo le soluzioni alternative. Ci sono dei provvedimenti dell'autorità giudiziaria da eseguire, che dobbiamo conciliare con le esigenze dei proprietari e degli occupanti irregolari che vanno comunque tutelati».

(\*) Nota: prima e più che sulle teste di questi ragazzi, bisogna lavorare sulle teste di questi amministratori. Amministratori che, orgogliosamente, trasformano Firenze in "Wine Town", con spazi per bere e per promuovere il vino — l'alcolico per eccellenza in Italia — in ogni angolo della città, finanche con uno spazio per i bambini con il gioco "Vinopoli", e poi, non riuscendo più ad arginare i problemi di ordine pubblico conseguenti al consumo di bevande alcoliche, firmano ordinanze restrittive per arginare questo fenomeno — misteriosissimo - dei giovani che bevono.

La prima è più importante prevenzione ai problemi alcolcorrelati è NON PROMUOVERE le bevande alcoliche. E' così difficile da capire?

## **Prende il via domani "GiovinBacco" al Pala De André la più grande rassegna enologica di Romagna!**

Con le allegre note della Banda Musicale Cittadina di Ravenna si apre domani, venerdì 8 novembre, alle 17, al Pala De André di Ravenna "GiovinBacco. Sangiovese in Festa", la più importante rassegna enologica romagnola che tiene compagnia a tutti gli appassionati del vino e della gastronomia fino a domenica 10 novembre. Qui vi raccontiamo tutto l'essenziale della XI edizione della manifestazione.

### **L'ESSENZIALE DI GIOVINBACCO 2013**

**SANGIOVESE E ALBANA, IL RE E LA REGINA.** GiovinBacco è la più grande vetrina del Sangiovese, un vitigno antico le cui radici si perdono nella notte dei tempi, in epoca etrusca e romana. Ma GiovinBacco non è solo Sangiovese e non è solo vini rossi. Insieme al Romagna Sangiovese, al novello e ad un altro vino rosso di loro produzione, le cantine romagnole portano in degustazione anche Albana o un altro vino bianco da vitigno autoctono, come il Trebbiano o il Pagadebit. Ai due vini romagnoli per eccellenza GiovinBacco poi dedica due premi: il Premio Miglior Romagna Sangiovese Riserva 2010 - in lizza 20 etichette - e per la prima volta quest'anno anche il Premio Miglior Romagna Albana DOCG 2012 - in lizza 16 etichette. La giuria di qualità che assegna i due premi è presieduta da Fabio Giavedoni, curatore della Guida nazionale Slow Wine edita da Slow Food coadiuvato da 4 giurati italiani e da 3 giornalisti internazionali specializzati, membri della Federazione Internazionale dei Giornalisti e Scrittori del Vino e dei Liquori (la FIJEV).

**BANCHI DI ASSAGGIO DEI VINI.** Le cantine di Romagna partecipanti a GiovinBacco 2013 sono 72 e sono suddivise in 4 grandi aree. Il territorio più rappresentato a GiovinBacco è quello faentino con 19 cantine. I vini in degustazione - rossi e bianchi - sono oltre 200.

**BANCO DI VENDITA DEI VINI A SCOPO BENEFICO.** GiovinBacco anche quest'anno rinnova la collaborazione con il Lions Club Ravenna Bisanzio che gestisce lo stand della vendita al pubblico del Sangiovese e del Novello, a scopo benefico. Parte del ricavato è destinato a tre importanti progetti sociali: il progetto della Casa di Torri di Mezzano della Fondazione Dopo di Noi, il progetto Bimba Mia Bimbo Mio e il progetto Orto in Condotta di Slow Food.

**MERCATINO DEL GUSTO.** Tanti espositori propongono in degustazione e in vendita prodotti d'eccellenza della Romagna: salumi, formaggi, olio, liquori, dolci, confetture, e tanto altro. Da segnalare la rinnovata e preziosa collaborazione con l'Associazione "Il Lavoro dei Contadini".

**AREA SLOW FOOD.** GiovinBacco sposa da sempre la filosofia del movimento. Quest'anno Slow Food ha a disposizione una grande area in cui presenta Le eccellenze dei formaggi e dei vini italiani, con una buona selezione di grandi formaggi vaccini, pecorini, caprini ed erborinati accompagnati da grandi vini e passiti, quasi tutti made in Italy. Un altro angolo interessante è riservato ai prodotti e ai vini dei "vicini di casa" della Bassa Ferrarese e Delta del Po. Le Condotte Slow Food di Ravenna e di Godo organizzano poi incontri, chiacchierate, laboratori del gusto e allestiscono la Bottega dei Presidi di Slow Food. Ma veniamo al meglio dei formaggi e dei vini d'Italia proposti da Slow Food. La Selezione è di 9 formaggi: Caprino sardo, Bastardo del Grappa, Blu di bufala, Morbidone del Grappa, Sola piemontese, Bleu di capra, Primo sale ai pistacchi, Salva Cremasco e Blue Stilton. I vini in degustazione sono 12: Travaglini Gattinara Tre Vigne, Vignalta Rosso Colli Euganei Gemola, Brigaldara Valpolicella Classico Superiore Ripasso Il Vegro, Alagna Marsala Vergine Baglio Baiata, Villa Angarano Torcolato di Breganze San Biagio, Pelz Riesling Renano 10 vendemmie tardive, Santadi Terre Brune, Petrilli Nero di Troia Monovarietale, Vini Biondi Etna Rosso Outis, Colosi Malvasia delle Lipari Passito, La Montecchia Colli Euganei Passito Donna Daria, La Sibilla Falanghina Passito.

**LA RISTORAZIONE AL PALA DE ANDRÈ.** Il servizio di ristorazione al Pala De André è di grande qualità, affidato all'Osteria del Gran Fritto di Stefano Bartolini che propone sia il pesce dell'Adriatico sia la carne del Presidio Bovina Romagnola. L'offerta gastronomica si arricchisce con gli stuzzichini preparati dal Sindacato Panificatori Artigiani di Ascom Confcommercio Ravenna, con le specialità gastronomiche mantovane di Dorsé, le squisite piadine del Chiosco delle Streghe e con le nuove proposte di cibo di strada del Ristorante La Frasca.

**IL TROFEO PIADINA D'ORO.** A proposito di piadina, nella serata inaugurale, venerdì 8 novembre una giuria di esperti presieduta da Franco Chiarini assaggia e seleziona la migliore piadina romagnola 2013 preparata da artigiani dei chioschi locali. Il Trofeo Piadina d'Oro, giunto alla quinta edizione, è a cura di CNA e Confartigianato Ravenna.

**L'OMAGGIO AL BRODETTO.** Con l'Omaggio al Brodetto anche nel 2013 grandi chef interpretano la cucina del territorio, offrendo agli ospiti piatti importanti del loro repertorio: quest'anno sono

ospiti di GiovinBacco Marco Cavallucci del Ristorante La Frasca di Milano Marittima (RA) ed Elio Bison del Ristorante La Zanzara di Codigoro - Lido di Volano (FE). Per gli appetizer e il dessert essi sono coadiuvati dallo chef Massimiliano Pizzardo e dallo chef pasticciere Andrea Asturi del Ristorante La Pescheria di Via Romea Sud 1 a Ponte Nuovo di Ravenna, dove si svolge l'evento nella serata di lunedì 11 novembre. Il menù è di quelli che si fanno ricordare: Tortino di Gamberi Melanzane e Pomodoro con Basilico Fritto (Marco Cavallucci), Risotto con Folaga e Fischione (Elio Bison), Brodetto di Pesce Profumato agli Agrumi (Marco Cavallucci), Brodetto di Anguilla con le Verze (Elio Bison), Appetizer e Dessert (a cura degli Chef del Ristorante La Pescheria). La cena è su prenotazione: 339.4703606. Durante la serata viene assegnato il premio "É bdòcc d'ör" (il pidocchio o cozza d'oro), riconoscimento di GiovinBacco al personaggio che ha saputo valorizzare il territorio, la cucina e i prodotti d'eccellenza della Romagna. Quest'anno il premio va a Renato Brancaleoni titolare e animatore della Fossa dell'Abbondanza di Roncofreddo, uno tra i migliori affinatori a livello nazionale, sino a rappresentare l'Italia nei Mondiali del settore: il "CASEUS AWARD" di Lione in Francia. Brancaleoni ha fatto conoscere il "vero" formaggio di fossa in Italia e all'estero ottenendo riconoscimenti per il suo lavoro in tutto il mondo.

**SPIEGARSI CON ARTE.** GiovinBacco ospita una bellissima mostra di affiches che testimoniano l'arte grafica secondo una selezione curata da Alessandro Molinari Pradelli.

**LA COLLABORAZIONE CON I RISTORANTI E GLI ALTRI ESERCIZI.** Continua la collaborazione con i ristoranti del territorio e con le Associazioni Confesercenti e Confcommercio all'insegna dell'iniziativa "Il Piatto GiovinBacco" aperta con la Notte d'Oro e programmata fino a domenica 10 novembre. I ristoranti che partecipano quest'anno sono 35. Proseguono poi le collaborazioni con wine bar, enoteche, gelaterie e forni, tutte volte a promuovere la qualità del nostro vino di eccellenza. Inoltre, sono 61 quest'anno i ristoranti e le osterie della Guida Slow Food in tutta Italia che in questi giorni propongono il Romagna Sangiovese in abbinamento con un piatto della tradizione del territorio. I vini di Romagna viaggiano così dalla Valle d'Aosta alla Sicilia - con una puntata in Germania - grazie all'iniziativa di GiovinBacco che gode del sostegno della Camera di Commercio di Ravenna.

**IL CONVEGNO.** "Romagna naturale e biologica. L'altra via dell'eccellenza" questo il tema affrontato sabato 9 novembre al Pala De André (Sala dei Marmi - ore 15). Al Convegno curato da CNA Ravenna con il contributo della Camera di Commercio prendono parte Alfredo Taracchini Antonaros, giornalista Rai e scrittore, Pierpaolo Burioli, Presidente CNA Provinciale, Jimmy Valentini, Responsabile CNA Alimentare, Fabio Giavedoni, Curatore Guida Slow Wine. Intervengono per raccontare i prodotti biologici Davide Finoia (Birra Valsenio), Tiziano Rondinini (Miele Rondinini), Stefano Scalini (Grano Gentil Rosso di Modigliana), Luigi Ricci (Cozze di Cervia), Franco Calini (Olio e vino bio di Brisighella), Andrea Della Valle (Pasta La Romagnola).

**BERE RESPONSABILE CON IL SERT.** SERT Ravenna è al Pala De André con la sua postazione per informare ed educare al consumo responsabile di vino e alcolici; postazione che ogni anno a fine serata è presa letteralmente d'assalto, soprattutto dai tanti giovani che bevono e si divertono a GiovinBacco, ma poi vogliono capire come coniugare divertimento e sicurezza alla guida. (\*)

**GIOVINBACCO NEL CARTELLONE DEL WINE FOOD FESTIVAL.** GiovinBacco fa parte del cartellone del Wine Food Festival Emilia-Romagna che contraddistingue gli eventi enogastronomici di eccellenza della nostra regione.

**GLI ORGANIZZATORI.** L'organizzazione della manifestazione è a cura di Slow Food e Tuttifrutti, con la compartecipazione del Comune di Ravenna. GiovinBacco gode del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, della Regione Emilia-Romagna, della Provincia di Ravenna, delle Camere di Commercio di Ravenna e di Forlì-Cesena, del Touring Club Italiano. Sostengono l'iniziativa anche le Province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena e oltre trenta Comuni della Romagna.

**GIOVINBACCO. SANGIOVESE IN FESTA 2013**

Ravenna - Pala De André - 8, 9, 10 novembre 2013

**ORARI:** Venerdì 8/11 dalle 17 alle 23 --- Sabato 9/11 dalle 13 alle 23 --- Domenica 10/11 dalle 13 alle 22

**BIGLIETTI:** Biglietto giornaliero 14,00 Euro (12,00 Euro per soci Slow Food, Ais, Onav, Coop Adriatica, Romagna Visit Card, over 65 e buono sconto del Piatto GiovinBacco - riduzioni e sconti non sono cumulabili - sono previsti biglietti cumulativi per tre giorni e due giorni -

biglietto omaggio per i minori di 16 anni, per i quali è vietata la consumazione di alcolici). Il biglietto d'ingresso è comprensivo della "GiovinBacco Card", del calice serigrafato per la degustazione, del marsupio portacalice, della Guida alle degustazioni di GiovinBacco, dell'assaggio dei vini di Romagna, del buono consumazione all'Angolo Coccinella e della cartolina per partecipare al concorso "Vieni al GiovinBacco e Vinci".

Ingresso 3X2 (entri tre giorni, paghi solo due): intero 28 euro; ridotto 24 euro

Ingresso cumulativo venerdì+sabato/venerdì+domenica/sabato+domenica: intero 25 euro; ridotto 20 euro

Ingresso facilitato per il sabato e la domenica pomeriggio dalle 13 alle 16: intero euro 10; ridotto euro 8

INFO339.4703606 [www.giovinbacco.it](http://www.giovinbacco.it) [facebook.com/giovinbacco](https://www.facebook.com/giovinbacco)

(\*) Nota: la prima è più importante prevenzione ai problemi alcolcorrelati è NON PROMUOVERE le bevande alcoliche, con manifestazioni come "GIOVINBACCO".. E' così difficile da capire?

---

VARESENEWS

### **Una giornata per le famiglie che hanno vinto la dipendenza da alcol**

L'evento, realizzato con il patrocinio del Comune, è rivolto a tutti gli individui con problemi da dipendenza da alcolici

L'A.c.a.t (associazione dei club degli alcolisti in trattamento) organizza l'interclub 2013, un momento di scambio di idee, di esperienze, è l'occasione giusta per raccontare la fatica, la conquista di ogni giorno.

L'evento si terrà domenica 10 novembre, con inizio alle ore 14.30, presso Villa Oliva a Cassano Magnago. L'evento vedrà premiate con un diploma le famiglie che con la già citata fatica hanno raggiunto uno, tre, cinque, dieci e quindici anni di sobrietà. L'evento è realizzato con il patrocinio del Comune di Cassano ed è rivolto a tutte le persone che possano essere interessate alle problematiche trattate. Perché, come recita lo slogan della giornata, "ogni giorno è una conquista e ognuno di noi ha la sua strada da fare... non smettere di camminare ce la puoi fare anche tu".

Per informazioni:

[www.acatvalleolona.altervista.org](http://www.acatvalleolona.altervista.org)

cell. 348/8700552

---

BLITZQUOTIDIANO

### **Ubriaco, si sveglia la mattina dopo su un'isola deserta**

NEW YORK – Svegliarsi e ritrovarsi su un'isola deserta senza sapere come ci si è arrivati: è quel che è successo a Stephen Coffee, 35 anni. La sera prima, però, Stephen non era andato a letto dopo una cena e un film in tv. Aveva passato la serata in un bar a bere fino ad ubriacarsi. Poi non sa: non ricorda più nulla di quella sera. Salvo il fatto di aver nuotato a lungo.

La mattina dopo il risveglio in quel pezzo di terra deserta, Drum Island, vicino a Charleston, South Carolina. Ci sono voluti i soccorsi con elicotteri per raggiungere Stephen. Alla fine l'uomo è stato salvato e riportato sulla terra ferma.

---

**Dal libro "LA CASTA DEL VINO"** – di Enrico Baraldi e Alessandro Sbarbada

#### 43. DOLO EVENTUALE, DOLORE REALE

Si pensa sempre che l'influenza di vino, birra o altri alcolici su gran parte degli episodi di violenza sessuale dipenda dall'effetto disinibente sul maschio bevitore. Molte volte è così. Ma si sottovaluta l'incidenza del calo delle difese provocato dal bere nella donna.

Sul sito de "La Gazzetta dello Sport", il 25 febbraio 2011, appare un articolo scelto tra i tanti che evidenziano questo aspetto del fenomeno.

Mancini indagato. Una brasiliana lo accusa

“L'ex di Roma, Inter e Milan avrebbe usato violenza sessuale a Milano su una ragazza nota nel mondo della musica del suo Paese, conosciuta a una festa di Ronaldinho. Il fatto risale alla notte fra l'8 e il 9 dicembre 2010. Il giocatore nega: la donna era consenziente.

Secondo l'accusa, la notte tra l'8 e il 9 dicembre scorso a Milano, Mancini, approfittando dello stato di semi-incoscienza della ragazza, che era ubriaca, l'ha costretta a subire rapporti sessuali ripetuti, provocandole anche escoriazioni.

La trentenne, che Amantino Mancini aveva conosciuto quella sera a una festa organizzata da Ronaldinho, la mattina dopo si è recata al servizio violenza sessuale della Mangiagalli per una visita e poi ha sporto denuncia”.

Affermare che il bere della ragazza abbia avuto un ruolo nella vicenda segnala una responsabilità in colei che, alla fine, è vittima di una violenza ingiustificabile, ma se quella notte la ragazza non avesse consumato bevande alcoliche si sarebbe arrivati a questo punto?

In Inghilterra dal dicembre 2006 è considerato reato consumare un rapporto sessuale con una donna ubriaca, anche quando si mostra consenziente. Questo fa riflettere, a partire dalla considerazione che se una tale disposizione venisse applicata alla lettera, si riempirebbero le carceri di uomini che, il più delle volte, non capirebbero il motivo della loro colpa.

Numerose donne amano bere senza pentirsi dei loro successivi comportamenti, ai quali la disinibizione delle bevande alcoliche può avere fornito una facilitazione. Un uomo non può sapere prima se poi la donna si pentirà o meno, a maggior ragione in situazioni di rapporti occasionali.

Numerose coppie considerano bere o assumere sostanze come un complemento condiviso e arricchente della loro sessualità.

In Inghilterra la componente maschile di queste coppie rischia di finire in tribunale. Una donna è libera di bere e fare sesso come, quando e con chi le pare? E ne è responsabile?

Tutti risponderebbero affermativamente, perché a nessuno viene in mente che una donna possa abusare di un uomo e perché si suppone che una donna sia in grado di autodeterminarsi. Un uomo è libero di bere, fare sesso come, quando e con chi gli pare?

In questo ultimo caso scatta immediatamente il sospetto di una deplorable azione di violenza. È solo una questione di forza fisica, o è un problema culturale?

Nella sessualità il limite tra piacere e violenza può essere molto sottile. La differenza si misura dal grado di consapevolezza e dalla volontarietà. Gli alcolici alterano entrambi questi elementi.

Come considerare la volontarietà di una donna che ha assunto volontariamente una sostanza che altera la sua volontà?

È pensiero condiviso che una persona che, guidando in stato di ebbrezza, causi un incidente stradale, vada imputata per “dolo eventuale”. Decidendo di bere prima di mettersi al volante – si pensa – si è deliberatamente posta nella condizione di maggior rischio per sé e per gli altri.

Se estendiamo analogo ragionamento alla ragazza che assume vino, birra o altri alcolici in una occasione di incontro ravvicinato con altre persone, possiamo parlare anche in questo caso di “dolo eventuale”, visto che si è deliberatamente posta in una condizione di maggior rischio (almeno per sé)?

Il ragionamento porta lontano.

Noi facciamo un paio di considerazioni.

Una legge che voglia considerare le implicazioni dell'uso di alcolici nella volontarietà dei rapporti sessuali deve necessariamente responsabilizzare il maschio, non fosse altro per la quasi totale esclusività che gli uomini hanno in questo reato.

Ciò ha niente a che vedere con la parità dei sessi e con la reciprocità di diritti e doveri. Lo stupro non è un fenomeno simmetrico nella relazione maschio/femmina, non solo per quanto riguarda i numeri, ma anche per le modalità.

Resta la constatazione di come ancora una volta l'alcol aumenti il rischio di infelicità e sofferenza, ben altrimenti dalle comuni interpretazioni di facilitatore dei rapporti sociali.

Nella realtà gli alcolici distorcono e imbrogliono i già complicati rapporti tra i sessi.