

Inaudito! Una class action in Italia contro i produttori di vino

Non c'è mai limite al peggio. Eravamo abituati ad accettare pacificamente i benefici effetti del bere moderato. Ora vogliono mettere all'indice anche il bicchiere vino. Come per le sigarette. Ma non è la stessa cosa. Eppure Gianni Testino, vicepresidente della Società nazionale di oncologia, vuole sfidare il buon senso

di Franco Bonaviri

<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/mondo-enoico/12231-inaudito!-una-class-action-in-italia-contro-i-produttori-di-vino.htm>

La notizia non è stata accolta da tutti i media, per fortuna; ma presto, vedrete, avrà una ampia cassa di risonanza. C'è sempre chi ha voglia di stupire e ama servirsi degli effetti speciali, con le dichiarazioni a effetto pur di mettersi in mostra e amplificare e diffondere una propria opinione.

Il fenomeno non è nuovo. La stessa insofferenza verso le bevande alcoliche si sta verificando anche all'estero, e presto, vedrete, si assisterà a una battaglia all'ultimo sangue contro il vino, indistintamente, senza fare alcuna differenza tra i vari alcolici. Anzi, tale battaglia che ora si sta indirizzando contro il vino, presto, vedrete, coinvolgerà anche l'olio extra vergine di oliva. Sì, perché nonostante le pur riconosciute proprietà salutistiche, ci sarà sempre qualcuno che insorgerà sostenendo che è un grasso fa ingrassare! Insomma, di soggetti che si prendono la briga di sfidare il buon senso ce ne sono, state pur certi. D'altra parte, come avevo già riportato in un mio precedente articolo, questa battaglia all'insegna del salutismo più sfrenato sta contagiando un po' tutti. E' il caso del parlamento danese che ha deciso di tassare tutti grassi alimentari, senza escluderne nessuno. E' una strada che anche altri paesi sembrano intenzionati a percorrere: la strada dell'insensatezza.

Ebbene, tra tutte queste stranezze ,ora è la volta del vino. Secondo alcuni esperti riuniti al congresso nazionale della società italiana di alcolologia, il consumo di alcol farebbe aumentare il rischio di tumori. Altro che bere moderato. Non è più sufficiente a preservare la nostra salute. Basterebbero solo tre bicchieri a settimana per esporci al rischio tumore. Tutto comunque dipende da una predisposizione genetica. I tumori riguarderebbero in particolare la cavità orale, laringe, esofago, ma anche l'intestino e il fegato. Anche il tumore alla mammella potrebbe essere imputato al consumo di solo mezzo bicchiere di alcol al giorno. Questo almeno secondo alcuni recenti studi. Poco vale la distinzione tra gli alcolici, ma se sono superalcolici è ancora peggio, evidentemente.

Tali riserve nei confronti dell'alcol le ha espresse il vicepresidente della Società nazionale di oncologia Gianni Testino, il quale tra l'altro ha annunciato l'avvio di una class action contro i produttori di alcolici a tutela di coloro che si sono finora ammalati e di quanti si ammaleranno se continueranno a bere. Allarmismo su allarmismo. Tra breve leggeremo sulle etichette degli alcolici l'avvertenza "nuoce gravemente alla salute", proprio come già avviene per le sigarette. Un bel segnale d'allarme, che non può essere preso sottogamba, anche perché da tale congresso è emerso che l'alcol sia addirittura pericoloso quanto l'amianto!

Sapete allora cosa vi dico? Siamo proprio testimoni di una società che va verso il rammollimento e si sta lentamente sfaldando. Siamo infatti assistendo a un "tutti contro tutti e contro tutto", pur di agitare i propri neuroni. Mi sembra pazzesco. Siamo proprio in un'epoca in cui si è perso il senso della misura. Si è diventati superpermissivi, e particolarmente dediti al vizio, come non mai, visto che cresce in maniera spropositata il numero di chi fa uso di sostanze stupefacenti, però tale fenomeno passa inosservato, senza scatenare battaglie di civiltà come quelle contro il consumo di bevande alcoliche. Anzi, c'è pure chi spinge verso la liberalizzazione delle droghe leggere, ma poi, stranamente, di fronte a un sano bicchiere di vino c'è chi alza il muro dell'intolleranza.

Ha senso tutto ciò? Le riserve sul consumo di alcol espresse in questi giorni gettano un'ombra sinistra sul mondo scientifico. Com'è possibile che un giorno si leggano note positive sul vino e un altro giorno invece l'esatto contrario? Chi ha ragione, chi ha torto? C'è necessità e urgenza di chiarezza. (*)

(*) Nota: per fare chiarezza, avrei qualche utile lettura da suggerire...

COMUNICAZIONE DI GIANNI TESTINO

XXII Congresso Società Italiana di Alcologia

A Torino la Società Italiana di Alcologia ha finito i lavori. Emanuele Scafato (Direttore del reparto Promozione della salute all'Istituto Superiore di Sanità) è stato riconfermato Presidente, il sottoscritto riconfermato Vice-Presidente e il Prof. Valentino Patussi è rientrato come segretario. Ornella Ancarani è stata inserita fra i consiglieri del direttivo nazionale. Un ottimo risultato per il mondo infermieristico. Complimenti! Ogni regione italiana è rappresentata da professionisti di valore e di comprovata capacità. Complimenti alla Sezione Piemonte-Valle d'Aosta per l'ottima organizzazione del XXII Congresso nazionale.

HELPCONSUMATORI.IT

SALUTE

No Alcol Day, lunedì una conferenza stampa degli organizzatori

Da anni l'OMS individua nell'alcol una pericolosissima sostanza che distrugge la vita umana e nell'ottobre 2010 ha inserito le bevande alcoliche tra le sostanze certamente cancerogene come l'amianto, il fumo e il benzene. Per fare chiarezza e programmare con urgenza un'attività adeguata di sensibilizzazione, Assoutenti, Acu, Adiconsum, Adoc, Adusbef, Altroconsumo, Assoconsum, Casa del Consumatore, Codacons, CTCU - Centro Tutela Consumatori Utenti, Cittadinanzattiva, Confconsumatori, Codici, Lega Consumatori, Movimento Difesa del Cittadino, Movimento Consumatori, Unione Nazionale dei Consumatori, Associazione Italiana dei Club Alcolologici Territoriali, Consorzio ALIA, hanno promosso per lunedì 14 novembre, data in cui si celebra il primo NO ALCOL DAY, una conferenza stampa che si terrà a Roma presso la Federazione Nazionale Stampa Italiana (h.11.30).

FAMIGLIA CRISTIANA

Un buon bicchiere fa salute, però...

Vino rosso fa buon sangue, recita un vecchio proverbio.

Ma se un bicchiere a tavola è addirittura salutare, tracannare è un pericolo specie per i giovani.

I consigli degli esperti.

http://www.famigliacristiana.it/costume-e-societa/star-bene/il-tuo-benessere/dossier/vino-poco-e-salutare-ma_021111161238/alcol-italiani-attenti-alla-qualita_021111163435.aspx

Alcol: italiani attenti alla qualità

Italiani moderati nella quantità, più attenti alla qualità e all'associazione con il buon cibo rispetto al Nordeuropa. Per lo meno come media nazionale. Però, se da un lato gli over 30 bevono meno alcol in maniera più responsabile rispetto al passato, si conferma la propensione dei più giovani a esagerare nell'alzare il gomito. Insomma, i bevitori del Belpaese sono come il vino, la bevanda alcolica più gettonata (63 per cento, contro 56 per la birra, 35 e 34 rispettivamente per i superalcolici e gli aperitivi): invecchiando migliorano.

È questo il risultato della ricerca Lo stile del bere mediterraneo, condotta dall'Ispo di Renato Mannheimer per conto di Federvini, che ha riguardato la popolazione dai 14 anni in avanti di cinque Paesi (oltre all'Italia, Francia, Malta, Germania, Gran Bretagna) e che fa seguito a un'analoga indagine voluta nel 2009 dall'associazione che rappresenta l'industria nazionale di produzione, export e import di vini, acquaviti, liquori, aceti, sciroppi e succhi d'uva.

Poco ma buono

* L'obiettivo principale dell'indagine è stato verificare se, in fatto di consumo delle bevande alcoliche, lo stile di casa nostra si stia uniformando al modello anglosassone o se la tendenza a

recuperare, con l'avanzare dell'età, il gusto del bere di qualità continui a essere una caratteristica tipicamente italiana. I dati hanno sentenziato: buona la seconda.

* Ebbene, in Italia (con il 35 per cento e, in misura leggermente inferiore, in Francia con il 32) la tendenza a bere alcolici tutti i giorni, o quasi, è più marcata che in Germania (26 per cento) e in Gran Bretagna (28 per cento) e Malta (18 per cento), paesi in cui si è più inclini a concentrare le libagioni nel fine settimana. Scomponendo il dato nazionale per età, quello di diluire il consumo resta un'abitudine maggiormente diffusa tra gli over 30 rispetto ai più giovani.

* Al 76 per cento di noi italiani piace bere poco, ma bene, e in questo precediamo di un soffio francesi e maltesi (ex aequo col 75 per cento), lasciando però a debita distanza tedeschi e britannici (rispettivamente 58 e 62 per cento). Non c'è storia neppure nell'accostamento buon cibo-buon vino: in Italia, l'82 per cento ama bere mangiando bene, contro 71 per cento a Malta, 70 in Francia, 66 in Germania, 53 in Gran Bretagna.

Giovanili eccessi

* Il binge drinking, ossia bere dosi eccessive di alcolici non di frequente, ma in un tempo assai breve (almeno 5-6 bicchieri in un paio d'ore) e lontano dai pasti per sbronzarsi, è un comportamento che riguarda solo il 6 per cento della popolazione nazionale nel suo complesso, contro l'8 di Malta, il 16 della Francia, il 17 della Gran Bretagna, il 20 della Germania. Anche lo sballo in discoteca o alle feste è mediamente meno dilagante in Italia (9 per cento) che altrove (il picco è in Germania con il 36 per cento).

* Nel nostro Paese il binge drinking coinvolge soprattutto adolescenti e giovani, con due picchi tra 16-18 anni (31 per cento) e 22-24 anni (21 per cento). A quest'ultima fascia d'età tocca pure il primato di bere in maniera smodata in discoteca. Seguono i 16-18enni (40 per cento) e i 19-21enni (26 per cento).

* E' però consolante che da noi questo consumo irresponsabile diminuisce al crescere dell'età, fino a scomparire praticamente dopo i 44 anni, mentre in Germania tre adulti su dieci tra 25 e 44 anni continuano a darci dentro, così come in Gran Bretagna due ultraquarantenni su dieci non demordono dal lasciarsi andare.

* Ed è altrettanto consolante che, ripensando alle sbronze, il 77 per cento degli italici bevitori giudichi sbagliato esagerare e che il 70 per cento mediti di non cascarci più in futuro.

Il primo drink

* E' singolare che la percentuale di astemi sia simile in tutti i Paesi presi in esame dall'indagine: tra il 21 e il 26 per cento. Il primo incontro col bicchiere avviene, per la maggior parte degli italiani, tra 17 e 18 anni (ma un 10 per cento fa conoscenza dell'alcol quando ha meno di 14 anni). Più precoci, tra 14 e 16 anni, si dimostrano maltesi, tedeschi, inglesi e francesi.

* Tutti hanno cominciato a bere regolarmente a pranzo e a cena dopo i 18 anni: tranne i tedeschi, lo hanno fatto insieme agli adulti. Sostanziale unanimità, infine, sul tema alcol e guida: la stragrande maggioranza non si mette al volante quando ha bevuto alcolici, né sale in auto se il guidatore appare alticcio.

Federvini: educare i ragazzi

«Federvini», ha detto il suo presidente Lamberto Vallarino Gancia, «ha voluto questa ricerca, a seguire quella di due anni fa, perché considera necessario, stante il ruolo che intende espletare, avere un quadro esauriente dell'atteggiamento dei giovani verso il consumo di bevande alcoliche. Dall'indagine Ispo è emerso che il modello mediterraneo possa costituire un esempio positivo di bere responsabile».

«Capire e discutere ogni aspetto inerente a questo tema», ha aggiunto Vallarino Gancia, «è fondamentale per aiutare i nostri giovani a sviluppare un rapporto sano, equilibrato e piacevole con le bevande alcoliche. E un ruolo cruciale nell'affermare un modello di consumo appropriato e nel tener lontani gli abusi lo hanno la famiglia, nel cui ambito avviene il primo incontro con l'alcol per molti ragazzi, e la scuola. Modelli di comportamento, informazioni corrette e cultura del prodotto alcolico sono parte integrante della nostra tradizione e, come tali, devono essere trasmessi alle generazioni future, con l'obiettivo che li condividano».

I numeri

35 per cento beve tutti i giorni o quasi
76 per cento preferisce bere poco, ma bene
82 per cento predilige bere mangiando bene
77 per cento ritiene sbagliato ubriacarsi

Vino rosso fa buon sangue

Allora è vero che il vino rosso fa buon sangue, come sostiene la saggezza popolare? Sembra di sì, stando a un recente studio effettuato dall'Inran, l'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, con la collaborazione del centro ricerca e innovazione della Fondazione Edmund Mach-Istituto agrario di San Michele all'Adige e del Dipartimento di scienze biochimiche dell'Università La Sapienza di Roma.

Obiettivo dell'indagine, finanziata dal Ministero dell'agricoltura: valutare la capacità della bevanda cara a Bacco di limitare l'aumento nel sangue dei grassi ossidati dopo un pasto molto ricco di cibi e condimenti "corposi".

Bocciata l'acqua

* Allo studio hanno partecipato 12 volontari, 6 uomini e 6 donne di età compresa tra 24 e 35 anni, ai quali è stato servito un doppio cheeseburger da 200 grammi, accompagnato da 300 millilitri di acqua. Dopo due settimane, replica: ma stavolta, al posto dell'acqua è stata servita un uguale dose di vino rosso.

* «Dal confronto», ha detto Fausta Natella, ricercatrice dell'Inran capofila dell'indagine, «è risultato che bere vino rosso ha evitato che aumentassero nel sangue le sostanze, pericolose per la salute dell'organismo, generate dalla perossidazione dei grassi. Aumento che è stato invece osservato dopo il pasto con acqua».

* «Purtroppo», ha aggiunto la scienziata, «siamo continuamente esposti alle incursioni di agenti ossidanti, che si trovano sia nell'ambiente, sia negli alimenti che mangiamo. Adottando sane abitudini a tavola, possiamo aiutare l'organismo a contrastare gli aggressori: scegliendo cibi poveri di grassi, che producono quindi poche scorie ossidate, e dando la preferenza ad alimenti generosamente provvisti di antiossidanti, come frutta, verdura e, appunto, vino rosso». (*)

Antiossidanti salvacuore

* Il vino, qualunque sia il suo colore, è costituito da acqua, da alcol etilico, o etanolo, e da una piccola quota di altri ingredienti. Tra di essi spiccano i flavonoidi, pigmenti che colorano la frutta e la verdura, e il resveratrolo, un polifenolo che si trova negli acini dell'uva.

* Questi due elementi hanno una forte capacità antiossidante: sono in grado di rallentare l'invecchiamento delle cellule e aiutano a proteggere il cuore, tenendo sotto controllo il colesterolo e i trigliceridi. Una polizza, insomma, per una vita più longeva all'insegna del benessere.

Dosare le libagioni

* Bisogna ovviamente non darci dentro, perché l'alcol in dosi generose si trasforma da buon alleato in temibile avversario. Come conferma un principio della farmacologia, secondo il quale la differenza tra benefico e tossico la fa la quantità.

* Su questo l'Inran è tassativo. Per misurare il livello consigliabile, rammentano le sue "Linee guida per una sana alimentazione italiana", si ricorre all'unità alcolica, che corrisponde a circa 12 grammi di etanolo: una dose contenuta in 125 millilitri di vino di media gradazione (12 gradi), vale a dire un bicchiere da tavola non colmo fino all'orlo.

* Un uomo adulto sano, se non beve altri alcolici, può permettersi fino a tre unità alcoliche al giorno, pari a tre bicchieri di vino, bianco, rosso o rosato che sia. Si tratta di un valore di

riferimento, giacché un quantitativo giudicato appropriato per una persona può risultare eccessivo per un'altra: un parere del proprio medico, in proposito, non guasta.

* Per le donne, sempre adulte e sane, la quantità quotidiana (se non bevono altro alcol), si riduce a non più di due bicchieri, perché il loro organismo tollera meno l'etanolo rispetto a quello maschile. Per due motivi: innanzitutto, la donna pesa generalmente meno dell'uomo; inoltre, il fegato muliebre produce meno alcoldeidrogenasi, un enzima che ha il compito di metabolizzare l'alcol per accelerarne lo smaltimento, dal momento che non può essere accumulato nell'organismo.

* Le donne in gravidanza, ammonisce l'Inran, dovrebbero smettere di bere alcolici o, almeno, ridimensionare drasticamente le dosi a non più di una-due unità alcoliche alla settimana.

* Quanto agli anziani, l'efficienza del metabolismo dell'etanolo cala in modo rilevante, per cui è saggio ridurre il consumo quotidiano a una sola unità alcolica. E molta attenzione devono fare quelli che prendono farmaci per curarsi, ascoltando il proprio medico sull'opportunità o meno di bere.

* Disco rosso per bambini e adolescenti under 16, sia per un'imperfetta capacità del loro organismo di trasformare l'alcol, sia perché quanto è più precoce l'incontro con il primo bicchiere, tanto più sale il rischio di esagerare negli anni successivi. Niente bevute a digiuno.

Il vino, raccomanda l'Inran, va bevuto nei pasti principali della giornata, così da rallentare l'assorbimento dell'alcol nell'organismo. Se lo si manda giù a digiuno, l'etanolo entra subito in circolazione nel sangue, influenzando negativamente le cellule nervose: in breve, si è presto preda di stordimento ed ebbrezza, soprattutto se non si è abituati agli alcolici.

* E' poi opportuno bere a piccoli sorsi e non tutto d'un fiato, in ossequio al detto "si beve l'acqua, si degusta il vino", per permettere al fegato di lavorare l'alcol etilico senza affanno: in media, un bicchiere di vino viene smaltito in circa 2 ore, ma sulla velocità di smaltimento degli alcolici influiscono diversi fattori, per esempio sesso, etnia, costituzione fisica, abitudine a bere, malattie, uso di farmaci.

* Infine, per fare bene il vino deve anche essere buono, genuino. Meglio dunque puntare sulle produzioni a denominazione di origine controllata e garantita, quelle cioè che si fregiano dei marchi doc e docg.

* Non va inoltre dimenticato che, seppure sia praticamente privo di nutrienti, l'alcol è comunque calorico. Un grammo fornisce 7 calorie: un bicchiere di vino a 12 gradi ne vale dunque 84, un bicchierino di liquore a 40 gradi (40 millilitri) ne ha 94 e 100 una lattina di birra a 4,5 gradi (330 millilitri). Quando si beve, occorre dunque mangiare un po' meno, perché nel bilancio energetico entrano anche tali calorie.

Ragazzi: degustare, non tracannare

Si racconta che l'America non ebbe mai così tanta sete come negli anni del proibizionismo alcolico. Anche da noi, spesso e volentieri, i ragazzi sono refrattari ai divieti e il bicchiere facile è uno dei modi per dire no alle imposizioni, per assaporare l'ebbrezza del proibito. In ciò spesso assecondati da baristi e gestori di locali pubblici di pochi scrupoli.

Né fanno presa i moniti sui rischi per la salute di sbronze, binge drinking, "drunkoressia" (digiunare per uno o due giorni per paura di ingrassare rimpinzandosi d'alcol): alle malattie ci si penserà quando sarà il momento.

«Nessun alimento, né bevanda, «afferma la dietologa Pia Bonanni, «è di per sé nocivo. La pericolosità dipende dal quanto e dal come. Bisogna dunque insegnare a giovani e adolescenti che bere in maniera appropriata può essere piacevole e giovare pure al benessere personale».

Ecco qualche dritta.

* Mangiare prima di bere, perché il cibo rallenta l'assorbimento dell'alcol.

* Non tracannare, ma degustare a piccoli sorsi. Il palato ne ricava maggiore soddisfazione, informando di ciò il cervello, e l'alcol entra in circolazione più lentamente.

* Occhio alla qualità: su un bicchiere di vino doc o un boccale di buona birra, purché sia uno, anche i medici sono disposti a chiudere un occhio. Massima cautela verso aperitivi e liquori a basso prezzo: quasi mai soddisfano e, complice la convenienza, si è pertanto indotti a mandarne giù parecchie dosi.

* I cocktail che mescolano l'alcol con bibite gassate arrivano al sangue più in fretta, perché le bollicine irritano le pareti dello stomaco accelerando l'assorbimento del miscuglio.

* I drink a base di alcol e bevande zuccherate o caffeinate (come sono diversi "energy drink") creano un illusorio effetto gradevolezza, incentivando a fare il bis.

* Evitare le cosiddette bibite antisbronza, a base di sostanze vegetali quali carciofo, melissa, limone, cardo, che avrebbero la capacità di abbassare il tasso alcolico nel sangue. Di per sé sono innocue, ma possono risultare molto pericolose, perché spingono a bere troppo nell'illusione di mantenere mente e riflessi pronti, così da mettersi tranquillamente alla guida.

Il Chianti classico difende l'ambiente

Grazie all'uso dei tappi in sughero, che per loro natura assorbono l'anidride carbonica (durante la sua vita ogni tappo ne assorbe 8,8 grammi), il Consorzio del Chianti Classico aiuta l'ambiente: i tappi dei suoi 40 milioni di bottiglie assorbono infatti 352.000 kg di Co2 all'anno, pari a 964 kg al giorno, e cioè 40,16 kg ogni ora, 27,83 grammi ogni minuto e 0,46 grammi ogni secondo.

Un materiale 100% sostenibile

Riciclabili e rinnovabili, i tappi in sughero hanno emissioni di biossido di carbonio 24 volte inferiori a quelle degli screwcaps (i tappi a vite in alluminio) e 10 volte inferiori a quelle delle chiusure sintetiche. Con la raccolta ed il riciclo di tutti i suoi tappi in sughero, inizia la rivoluzione "verde" del Consorzio Vino Chianti Classico che con Il Gallo Nero per Save Miguel diventa partner ufficiale di Amorim Cork Italia, azienda leader mondiale nella produzione di tappi in sughero, rappresentando il mondo del vino italiano nella campagna per sensibilizzare enoappassionati e addetti ai lavori sull'importanza dell'utilizzo dei tappi in sughero, per una maggiore qualità del prodotto imbottigliato e una scelta eco-sostenibile, per preservare il patrimonio floro-faunistico delle foreste di sughere nel mondo.

A partire da Chianti Classico Collection, l'evento promosso dal Consorzio Vino Chianti Classico destinato alla stampa e agli operatori, alla Stazione Leopolda di Firenze il 15 e 16 febbraio, per presentare l'anteprima delle annate 2010, 2009 e della Riserva 2008 del Chianti Classico (info: www.chianticlassicollection.it), il progetto prevede la raccolta ed il riciclo dei tappi in sughero in tutti i principali eventi dove sarà presente il Consorzio grazie a speciali raccoglitori facilmente individuabili. Il riutilizzo dei tappi servirà per la costruzione di una linea esclusiva di oggetti di design disegnati dai giovani studenti dell'Istituto Europeo di Design (Ied) di Firenze.

Save Miguel è la campagna promossa da Amorim per la salvaguardia di uno degli ecosistemi più ricchi del pianeta, dall'inquinamento e dalla desertificazione ambientale e sociale. Visitando il sito www.savemiguel.com si potrà adottare virtualmente una quercia da sughero ed entrare nella grande community della campagna amica dell'ambiente. (**)
Maurizio Bianchi e Giusi Galimberti

(*) Nota: peccato che, come ha più volte ribadito anche su queste pagine Andrea Ghiselli – pure lui dell'Inran – suggerire di consumare vino rosso per motivi di salute sia sconsiderato, perché il vino contiene elevate quantità di cancerogeno alcol.

Un titolo come "bocciata l'acqua" è una manipolazione giornalistica di questo studio, e appare francamente inaccettabile.

Se Ghiselli vorrà pubblicare una sua nota a margine di questo lungo articolo, la pubblicheremo con piacere: gli spunti sono molto numerosi, alcune affermazioni pubblicate sono molto gravi. Forse sarebbe utile mandare una precisazione, con richiesta di alcune rettifiche, anche a "Famiglia Cristiana".

(**) Nota: queste 4 pagine di Famiglia Cristiana descrivono molto bene quello che ai produttori di vino piace venga detto su vino e salute, alcol e giovani... eccetera.

Si tratta perlopiù di commercio, la scienza è un'altra cosa.
Ho evitato di replicare punto su punto perché i lettori di questa rassegna stampa sono perfettamente in grado di riconoscere le bufale.
E anche per non consumare il tasto con l'asterisco della tastiera del mio PC.

CORRIERE DEL VENETO (Verona)

«Moglie picchiata da anni»: finisce di nuovo in cella

Era già stato in carcere nel 2009, ma una volta uscito avrebbe ripreso a maltrattarla

SANGUINETTO - Per qualche mese, nel 2009, era tornata a vivere. Niente più botte né insulti, niente più scuse poco plausibili di fronte a quei medici che le chiedevano come avesse fatto a procurarsi quei lividi su tutto il corpo. Ma l'incubo di quella moglie 50enne è ricominciato non appena quel marito-padrone è ritornato tra le mura domestiche dopo i mesi trascorsi dietro le sbarre del carcere di Montorio.

Non è bastata la prigionia a far cambiare abitudini a Ottaviano A., operaio 53enne di Sanguinetto. Un marito violento, incapace di provare pietà nei confronti di quella donna con la quale ha avuto due figli. Bastava un commento, uno sguardo, alle volte perfino un sorriso, per scatenare la furia cieca del 53enne, spesso alterato dall'eccessivo consumo di alcol. Una vera e propria tortura quotidiana incominciata nel 2000 e venuta alla luce solamente due anni fa, ad aprile, quando la moglie, terrorizzata di fronte all'ennesima scenata dello sposo, aveva trovato la forza di chiamare i carabinieri. Perché aveva sopportato in silenzio gli schiaffi e i pugni, aveva nascosto i calci e gli insulti; ma non poteva permettersi di rischiare la vita. E quella domenica d'aprile, quando Ottaviano le aveva gettato addosso con forza il tavolino della cucina, aveva deciso di reagire, chiamando il 112. Aveva la clavicola fratturata, ma lui continuava comunque a picchiarla. E all'arrivo dei militari della compagnia di Legnago, aveva dato ancora in escandescenze. Davanti al giudice aveva patteggiato otto mesi e, poiché incensurato, era stato rimesso in libertà.

Ma pochi giorni dopo, basandosi sulle prove fornite dai carabinieri, il giudice aveva emanato nei suoi confronti un'ordinanza di custodia cautelare in carcere per maltrattamenti e lesioni ed era finito a Montorio. Durante la permanenza in carcere del marito, la donna aveva ritrovato una certa tranquillità, grazie anche all'intervento dei servizi sociali. Ma dall'inizio dell'anno, quando lui era tornato a casa, lei era nuovamente caduta nel baratro delle violenze e dei soprusi. Per cercare di evadere da quella prigionia aveva provato anche a cercare conforto nell'alcol. Ma l'incubo continuava. Nonostante la mediazione degli assistenti sociali, il marito continuava a malmenarla.

In una circostanza l'ha persino spinta giù dalle scale dell'abitazione e, una volta al pronto soccorso, l'ha costretta a dichiarare di essere caduta da sola. Lei, terrorizzata dalle minacce di nuove violenze, continuava a subire in silenzio. Ma per sua fortuna i servizi sociali e i carabinieri hanno continuato a rimanerle vicino e a raccogliere elementi di prova nei confronti di quel marito-padrone. Nei giorni scorsi il gip Guido Taramelli ha emesso una nuova ordinanza di custodia cautelare in carcere nei confronti dell'uomo per maltrattamenti e lesioni. Giovedì mattina i carabinieri sono andati a prenderlo a casa e lo hanno portato nuovamente a Montorio. Ieri, difeso dall'avvocato Massimiliano Ferri, è comparso davanti al giudice per l'interrogatorio di garanzia ed è tornato dietro le sbarre.

Enrico Presazzi

LA NAZIONE

Tassista aggredito in piazza della Repubblica

Pugni anche ai poliziotti

Il tassista è stato aggredito da tre ragazzi americani ubriachi

Firenze, 8 novembre 2011 - Violenta aggressione ad un tassista la notte scorsa a Firenze in piazza della Repubblica. Tre americani ubriachi, appena usciti da una discoteca, hanno picchiato un tassista mentre era sulla sua auto nel posteggio riservato ai taxi.

Uno di loro, di 21 anni, è stato bloccato dalla polizia poco dopo e arrestato con la denuncia di resistenza a pubblico ufficiale. L'americano, a torso nudo, ha atteso gli agenti di una volante

del 113 mettendosi nella posizione di guardia della boxe e ha iniziato a picchiarli con pugni. Poi è stato fermato e condotto in questura. Gli altri due compagni erano intanto riusciti a fuggire e hanno fatto perdere le tracce.

Secondo una ricostruzione, l'aggressione al tassista era iniziata con la rottura di uno specchietto della sua auto. Poi i tre americani hanno cominciato a colpirlo con pugni mentre era seduto al posto di guida. E' intervenuto un altro tassista in difesa del collega ma i tre hanno continuato nell'aggressione finché non è arrivata una volante nella piazza.

LA NAZIONE

Fidanzati litigano con un'altra coppia Poi se la prendono con la polizia Rissa a quattro

L'inizio della lite fuori da un pub di piazza Gramsci

Siena, 12 novembre 2011 - Una coppia di fidanzati in stato di ebbrezza ha litigato violentemente con un'altra coppia di albanesi fuori da un pub in piazza Gramsci. Sono intervenuti gli agenti della polizia per calmare i due fidanzati e identificarli; i due se la sono presa con loro con minacce e ingiurie. I due fidanzati, un 39enne residente a Napoli e una 43enne di origini portoghesi, sono stati arrestati.

Gli agenti hanno visto un individuo che urlava e gesticolava animatamente contro un altro, che si stava allontanando in direzione dei giardini della Lizza, minacciandolo e offendendolo. Pochi minuti prima dell'intervento della polizia c'era stato un litigio per futili motivi tra le due coppie di fidanzati, due dei quali di 28 e 37 anni, di nazionalità albanese ma residenti a Siena, durante il quale erano volati calci e schiaffi.

Durante la loro identificazione i due arrestati, completamente ubriachi, hanno continuato ad offendere la coppia di albanesi in presenza dei poliziotti che, nel tentativo di riportare la calma ed evitare il contatto fisico tra i litiganti, hanno avuto una colluttazione con entrambi gli aggressori, riportando lesioni giudicate guaribili in tre giorni. La coppia è stata, pertanto, arrestata per resistenza violenza, minaccia e oltraggio a Pubblico Ufficiale, oltre ad essere sanzionati per ubriachezza.

IL TIRRENO

Ubriaco minaccia con una bottiglia i clienti di un bar

PIOMBINO. Ubriaco e brandendo una bottiglia infranta minacciava i clienti di un bar del centro, dopo averli a lungo infastiditi: alla fine qualcuno ha telefonato ai carabinieri che hanno risolto la situazione.

Sul posto infatti è intervenuta una pattuglia così da evitare che la situazione degenerasse. L'uomo, cittadino marocchino di 30 anni, è stato ricondotto alla calma e accompagnato negli uffici dell'Arma in via Giordano Bruno.

Dopo l'identificazione è stato denunciato all'autorità giudiziaria con l'accusa di minacce aggravate.

ANSA

Rissa a colpi di bottiglie in piazza Bra

Arrestati quattro africani ubriachi

Tre marocchini e un algerino hanno iniziato a picchiarsi dopo aver bevuto non poca birra. Sono accusati di rissa e lesioni personali

VERONA - I carabinieri della Compagnia di Verona hanno arrestato quattro persone responsabili di una rissa a colpi di colli di bottiglia nei giardini di piazza Bra, a Verona. I militari dell'Arma, allertati da molti cittadini che stavano assistendo a una gara di rally, sono intervenuti nella centralissima piazza veronese e sono riusciti a sedare una rissa in corso, identificando quattro persone che, nonostante il loro arrivo, hanno continuato ad azzuffarsi. I quattro - tre marocchini, due dei quali fratelli, e un algerino - erano ubriachi per aver bevuto troppa birra e avevano usato le bottiglie come vere e proprie armi durante la rissa. Sono stati

arrestati dai carabinieri della compagnia di Verona con l'accusa di rissa e lesioni personali aggravate e portati nelle camere di sicurezza del comando provinciale e della compagnia di Villafranca di Verona. Al vaglio degli investigatori ora i filmati delle telecamere di piazza Bra per risalire ad altre persone che possono aver partecipato alla rissa. (Ansa)

PRIMADANOI.IT Chieti

Villa Santa Maria: ubriaco al volante causa incidente e scappa

Ubriaco al volante, con la patente già sospesa e senza assicurazione: L.D., 32 anni della Romania ha provocato un incidente causando il ferimento di una persona, non ha prestato alcun soccorso ed è scappato cercando di far perdere le proprie tracce. L'uomo ieri pomeriggio, alla guida della propria autovettura Volkswagen Passat, proprio nel centro cittadino, ha tagliato la strada ad una Fiat 500 che viaggiava in direzione di marcia opposta. A seguito dell'impatto L.D., incurante delle condizioni della conducente dell'altro veicolo, è scappato abbandonando il luogo dell'incidente cercando di far perdere le proprie tracce. Immediatamente sono giunti i carabinieri della stazione di Villa Santa Maria agli ordini del maresciallo Di Toro che, dopo aver prestato i primi soccorsi alla persona ferita, si sono messi alla ricerca del conducente fuggito.

I militari lo hanno rintracciato mentre cercava di allontanarsi dal paese e lo hanno sottoposto al test dell'etilometro trovandolo in evidente stato di ebbrezza alcolica, con un tasso alcolemico di oltre quattro volte superiore al limite. I carabinieri hanno poi accertato che all'uomo era già stata ritirata la patente di guida nel mese di luglio per guida in stato di ebbrezza nel corso di uno dei numerosi servizi di controllo disposti proprio dai Carabinieri della Compagnia di Atesa coordinati dal Capitano Vincenzo Orlando e che il veicolo era sprovvisto di copertura assicurativa.

A seguito dell'incidente, la conducente della 500, colta dallo spavento, è stata condotta presso l'Ospedale di Atesa per le cure del caso e se la caverà fortunatamente con pochi giorni.

Il pirata della strada è stato quindi denunciato alla competente Autorità Giudiziaria per guida sotto l'influenza di alcol, omissione di soccorso a persone ferite e lesioni colpose. Il veicolo su cui viaggiava è stato ovviamente sequestrato.

IL GIORNO (Legnano)

Land of Live Il Drinking Tour per una guida sicura dopo la festa

LA NUOVA VENEZIA

beve birra nell'auto ferma, va nei pasticci

LA CITTA' DI SALERNO

alcol nella movida, i test sono allarmanti

ALTO ADIGE

all'adunata si berranno 120 mila litri di birra

IL RESTO DEL CARLINO (Reggio Emilia)

ALCOLISMO E' una malattia grave MI CHIAMO Sonia e il mio alcolism...