

RASSEGNA STAMPA QUOTIDIANA SU VINO, BIRRA ED ALTRI ALCOLICI

A cura di Alessandro Sbarbada, Guido Dellagiacomma, Roberto Argenta

LA NUOVA VENEZIA

Tragedia a Mirano: due ragazzi morti in un incidente.

L'investitore aveva bevuto

Lo schianto avvenuto dopo l'1 di notte in via Cavin di Sala. I vigili del fuoco al lavoro per ore per estrarli dalle lamiere. Lui aveva 21 anni, lei appena 16. Un'altra ragazza è in rianimazione. Sette i feriti

MIRANO. Tragico incidente questa notte a Mirano. Due ragazzi sono infatti rimasti uccisi nello scontro tra tre auto in via Cavin di Sala. Una terza ragazza è in coma. La tragedia è avvenuta poco dopo l'1 di notte sul rettilineo che costeggia la zona commerciale di Mirano, all'incrocio con via Galilei, quasi di fronte al centro "Quellogiusto", nella zona dell'Emisfero.

Le prime due vetture si sono scontrate a causa di una svolta a sinistra calcolata male dal guidatore dell'auto con a bordo quattro ragazzi giovanissimi, con un impatto che, stando alle testimonianze e ai rilievi delle forze dell'ordine, è stato violentissimo.

La prima vettura stava provenendo da Mirano in direzione Santa Maria di Sala lungo via Cavin di Sala e ha deciso di svoltare a sinistra in via Galilei. L'autista, un ragazzo fratello di una delle vittime, ha però calcolato male la distanza dell'auto che veniva lungo il rettilineo dalla direzione opposta.

Quando l'auto con a bordo quattro ragazzi ha svoltato, l'altra gli è piombata addosso sul lato destro, quello su cui erano sedute le due vittime: un ragazzo di 21 anni sul sedile del passeggero davanti e una ragazza di appena 16 anni che era seduta sul sedile posteriore destro.

L'allarme è stato dato da un gruppo di amici di una delle vittime che seguivano l'auto da vicino a bordo di un'altra vettura e che erano andati a scontrarsi con le due auto incidentate, rimanendo anch'essi feriti anche se in modo meno grave.

Subito sul posto la centrale operativa del Suem 118 ha fatto convergere ambulanze da Mirano e Mestre, mentre le centrali operative di carabinieri e vigili del fuoco hanno fatto intervenire squadre e pattuglie.

Proprio ai vigili del fuoco il difficile compito di estrarre le persone coinvolte nell'incidente dall'impressionante intrico di lamiere contorte che ne tenevano prigionieri i corpi.

Purtroppo per Federico Talin, 21 anni di Caselle di Santa Maria di Sala, si è capito subito che non vi era più nulla da fare. Il ragazzo è morto sul colpo e i medici si sono dovuti limitare a certificarne il decesso. La sedicenne Margherita Noè, anche lei di Caselle, è stata estratta ancora viva, ma è morta purtroppo durante il trasporto in ambulanza verso Mirano. Avrebbe compiuto 17 anni a settembre. Una terza ragazza, A.G., anche lei di 16 anni, è stata estratta viva e portata nel reparto di rianimazione dell'ospedale di Mestre, dove sta lottando contro la morte. Le sue condizioni sono definite "critiche".

In tutto le persone rimaste ferite sono sette.

Sull'incidente la Procura ha già aperto un fascicolo, mentre carabinieri e vigili del fuoco stanno stilando i rilievi che permetteranno di fare luce su quest'ennesima tragedia stradale notturna che coinvolge ragazzi.

Due le persone indagate finora per omicidio colposo: l'autista dell'auto con a bordo le vittime e **quello dell'auto investitrice, che all'alcoltest è risultato positivo.**

La strada è rimasta chiusa fino alle 3.45 del mattino per permettere ai vigili del fuoco di intervenire e riportarla in sicurezza.

TUTTOGGI.INFO

Schianto frontale, muore 28enne di Amelia / Sospetto alcol altro conducente

Gravemente ferita la ragazza di 21 anni di Otricoli che viaggiava con la vittima / Tensione sul luogo dell'impatto

Ore 2.00 - Le sue condizioni erano apparse da subito gravi ma per Marco Angeluzzi, 28 anni, i medici hanno cercato di fare il possibile. Purtroppo invano. E' morto in ospedale, dopo una corsa disperata. La ragazza di 21 anni che si trovava in macchina con lui al momento dell'impatto, originaria di Otricoli, è rimasta gravemente ferita. Una tragedia che già dai primi istanti ha innescato la dura reazione dei presenti. **I sospetti infatti che il conducente del veicolo, che ha impattato contro l'auto dei due ragazzi, fosse alla guida in stato di ebrezza, sarebbe già stato confermato dall'esito dell'alcol test eseguito dalle forze dell'ordine.** Quasi certamente tra le concause di un esito così tragico dell'impatto, la forte velocità di almeno uno dei due veicoli.

Accertamenti sono in corso da parte delle forze dell'ordine ed è praticamente scontato che nelle prossime ore la procura aprirà un fascicolo.

Un grave incidente stradale si è verificato in serata ad Amelia. Due auto si sono scontrate per cause ancora in via di accertamento lungo viale Europa in pieno centro abitato. A quanto si apprende dalle prime informazioni l'impatto frontale sarebbe avvenuto tra una Fiat 500 con a bordo due giovani di nazionalità italiana ed una Fiat Marea condotta da un cittadino rumeno con a bordo un passeggero connazionale. Sul posto 118 e vigili del fuoco. I caschi rossi sarebbero intervenuti per estrarre i feriti dai mezzi. Le condizioni più critiche sarebbero quelle dei due ragazzi italiani trasportati d'urgenza in ospedale, illesi invece gli altri due.

IL PICCOLO di Trieste

Maturandi, in 13 all'ospedale per alcol (*)

Assistiti sul posto dal 118 e da un'ambulanza privata molti altri dei 4mila studenti arrivati al Cantera da tutta la regione

di Pietro Rauber

Dietro ogni evento dai grandi numeri si annida sempre un grande cruccio: che qualcosa, o qualcuno, magari per ragioni di pura statistica, possa oscurarne la riuscita. Capita così che la supermovida di venerdì alla Baia di Sistiana, scelta dopo anni e anni di monologhi lignanesi come capitale regionale delle feste post-cena di matura, rischi di essere ricordata, più che per aver radunato quattromila studenti al "Cantera" da ogni dove del Friuli Venezia Giulia, financo dalla Carnia, per aver collezionato proprio malgrado ragazzi sbronzi. I quali, in gran parte dei casi, mica hanno fatto incetta di mojito o di Negroni al banco della discoteca: il "carburante", sotto forma di bottiglioni di spritz o di vodka e Schweppes, per dirne un paio, ce l'avevano al sacco, negli zaini.

In tredici in effetti - così hanno riferito ieri mattina dalla centrale operativa del 118 - sono finiti in coma etilico, in uno stato tale che ha reso necessaria la spola costante, fino alle tre del mattino suonate, di un'ambulanza tra Sistiana e Cattinara, dove al Pronto soccorso si sono "ripigliati" buttando giù il Metadoxil, il farmaco che accelera il metabolismo dell'alcol. Un numero poi non precisato di altri loro coetanei si sono fatti assistere direttamente in loco: un po' d'ossigeno, un po' di glucosio, al caso, per contrastare l'eventuale improvviso crollo degli zuccheri nel sangue. Hanno lavorato sodo, per questo, non solo i sanitari del servizio pubblico ma pure quelli dell'ambulanza con medico al seguito a regime privato garantita, fra le altre cose, dalla "regia" del nascente Portopiccolo. Che s'è sbattuta per portare in riva al mare triestino la cosiddetta "**Notte dei maturandi**", icona di Lignano, sorta di collettore di tendenze regionale, in particolare friulano, per la serata scacciapensieri "pre-matura" che si regge su una rete pressoché autogestita di giovani e "pierre" di discoteca.

L'effetto collaterale, però, non s'è fatto attendere. Si chiama appunto "bozza al sacco".

«A manifestazione finita abbiamo raccolto non so quanti sacchi con dentro non so quante bottiglie di plastica che saranno servite a portare in Baia i cocktail con gli alcolici comprati in precedenza al supermercato», raccontava ieri pomeriggio Sergio Fari, uno dei soci della società di gestione del "Cantera". «Va premesso - ha aggiunto - che i ragazzi sono arrivati qui ben organizzati, su pullman o su mezzi più piccoli ma con conducente, e che in larga misura abbiamo visto "muli" con la testa sulle spalle. Nessuno s'è messo alla guida dopo aver bevuto. Detto questo, noi il nostro sforzo massimo l'abbiamo fatto ieri (venerdì, ndr) come lo facciamo da anni: i nostri barman sanno bene, e qui non si transige, che non devono dare da bere al banco, oltre che ai minorenni, a chi vi si presenta evidenziando d'aver già alzato il gomito. Anche per questo i nostri cocktail non vengono venduti a prezzo stracciato, come altrove. Non possiamo però controllare in tutto e per tutto quella che è una tendenza acclarata, il trasporto da casa di sostanze alcoliche che vengono poi assunte nel luogo della movida».

(*) Nota: se questa è "maturità"...

CALCIOWEB.EU

Brasile, morto Francisco Marinho: ha perso la lotta contro l'alcol

"Uno degli ultimi romantici del calcio ha perso la lotta contro l'alcol". Con questo titolo del suo notiziario (ripreso poi anche dal sito 'Globoesporte'), Tv Globo ha annunciato la morte di Francisco das Chagas Marinho, il biondo terzino sinistro del Brasile degli anni '70 che si mise in grande evidenza ai Mondiali del 1974 in Germania. Si era sentito male, per un'emorragia interna, ieri durante un evento dedicato ai collezionisti di figurine Panini (popolarissime anche in Brasile) a cui

stava partecipando, nella città di Joao Pessoa. Immediatamente soccorso, era stato poi ricoverato in un ospedale cittadino, dove è morto all'alba di oggi, alle 3 ore brasiliana, secondo quanto ha confermato la famiglia dell'ex calciatore, che aveva 62 anni.

Francisco Marinho, nato nel 1952 a Natal, si era calcisticamente 'consacrato' nel Botafogo, poi aveva giocato nel Fluminense e nel San Paolo, prima di diventare una delle stelle dei New York Cosmos, dove era andato per far parte di un team di stelle come Pelè (al quale una volta fece un tunnel in un Botafogo-Santos al Maracanà), Beckenbauer, Chinaglia, Carlos Alberto e Neeskens. Tornato in patria giocò nel Fortaleza, per poi vivere un'esperienza in Germania, all'Augsburg. Famoso per i lunghi capelli biondi che lo rendevano popolarissimo presso il pubblico femminile (era considerato, anche per il suo stile di vita, una sorta di 'George Best brasiliano'), è stato uno dei primi terzini 'all'olandese' con le sue sgroppate sulla fascia sinistra, nonostante il suo piede preferito fosse il destro. Da tempo colui che al Botafogo venne considerato l'unico erede dell' 'Enciclopedia del calcio' Nilton Santos, **aveva problemi di dipendenza dall'alcol e già l'anno scorso aveva rischiato di morire per un'altra emorragia interna. In quella circostanza, dopo un ricovero in terapia intensiva di dieci giorni in un ospedale di Natal, aveva giurato "di non bere più nemmeno una goccia d'alcol: l'anno prossimo ci sono i Mondiali in casa nostra, e non posso proprio perdermeli"**. Purtroppo 'o Bruxa' (la Strega), com'era soprannominato, non potrà realizzare questo desiderio.

ROVIGOOGGI

APPUNTAMENTO CON L'AUTORE Violetta Bellocchio a Rovigo presenta il nuovo lavoro Il corpo non dimentica. Un mémoire scioccante e intensissimo dalla penna di una delle scrittrici più eccentriche e brillanti della sua generazione Riemergere dall'abisso dell'alcol

Rovigo - Può capitare di bere un gocchetto, così, per caso, quando si è poco più che adolescenti. E rifarlo il giorno dopo e avanti senza che la quotidianità del lavoro, i rapporti sociali, ne risentano in maniera eclatante. E' il percorso narrativo scelto da Violetta Bellocchio con il suo libro **'Il corpo non dimentica'** di cui parliamo con l'autrice.

Perché scegliere di trattare l'alcolismo al femminile quando la società accetta solo icone di bellezza e fascino?

"E' quello che mi è successo e ha segnato tre anni della mia vita. Una esperienza vissuta su cui ho preso appunti; una specie di saggio sulle abitudini distruttive delle donne. Poi il progetto ha preso corpo assieme alla mia disponibilità ad affrontare il giudizio del pubblico."

Come e perché ha cominciato a bere?

"E' iniziato come un disordine che cercava un sintomo. All'inizio si è trattato di un consumo banale, accettabile. A 25 anni è diventato innegabile e sono finita al Pronto soccorso; il giorno dopo, tuttavia, sono stata dimessa."

Che cosa ha determinato la svolta, la decisione di smettere e farsi curare?

"il periodo peggiore è stato tra i 25 e i 28 anni. Una mattina mi sono alzata e ho trovato la porta di casa aperta perché la sera ero andata a dormire senza chiuderla e ho deciso di smettere."

Una esperienza registrata con onestà, quindi, fatta di coraggio e umanità. La può raccontare?

"La decisione di parlare, raccontare tutti i passaggi è iniziata nelle pause della disintossicazione ma non è stata facile. La sicurezza che credevo di avere acquisito era turbata da pensieri, scene che si ripresentavano, crisi quasi di panico e una volta presa la decisione ho affrontato la cosa in grande isolamento, immaginando le reazioni negative dei lettori. Vivevo da sola ed ero indipendente, la scrittura rielaborava il periodo difficile che avevo vissuto. Naturalmente le persone che mi sono state vicine non compaiono e sono stati tolti alcuni passaggi dal testo originale. Tutto il resto è autentico".

Ci parli del titolo scelto per la pubblicazione, 'Il corpo non dimentica'.

"La scelta è stata motivata sia dalla voglia di riprendere e conservare la memoria sensoriale di quello che è successo, sia perché è la frase di apertura di un libro che mi è molto caro".

Le reazioni del pubblico dopo la pubblicazione del suo libro?

"Tanti si sono messi in contatto con me per dirmi cosa si prova, per ringraziarmi di avervi trovato un aiuto; altri per chiedere consigli che io non mi sento di dare, oltre a consigliare centri di disintossicazione.

I suoi progetti futuri?

"per il momento mi dedico alla promozione di questo libro. Per l'autunno si profila un nuovo impegno, si vedrà".

Giornalista, scrittrice di fiction, di racconti, articoli per giornali diversi, Violetta Bellocchio, nel 2009 ha pubblicato, con Mondadori, il romanzo 'Sono io che me ne vado'. Recentemente ha fondato la rivista on line 'Abbiamo le prove', contenitore di storie nonfiction, scritte da donne italiane.

Lauretta Vignaga

CORRIERE DI AVERSA E GIUGLIANO

Aversa, l'Aifvs dona alcol test alla Polizia Municipale

Nei prossimi giorni gli alcol test acquistati con i fondi raccolti ai gazebo collocati in via Garibaldi, ad Aversa, dai volontari dell'Aifvs guidati da Biagio Ciaramella e consegnati alla Polizia Municipale della città normanna. A darne notizia è Luigi Vargas, delegato dal sindaco a coordinare le problematiche della polizia municipale. "Gli alcol test verranno utilizzati tra breve", dice il consigliere, ricordando che i misuratori monouso erano stati tenuti in magazzino per la necessità di affiancarli ad uno strumento dai risultati incontestabili qual è il misuratore del tasso alcolico il cui acquisto è stato disposto dall'ente locale.

IL GIORNALE

Alto magistrato guida ubriaco e passa col rosso

Il quadruplo del tasso alcolemico consentito, un semaforo rosso violato, la guida in moto senza casco: a compiere le violazioni non un teppista qualunque ma niente meno che Enrique Lopez, giudice della corte costituzionale spagnola. L'alto magistrato è stato arrestato dalla polizia a Madrid, beccato mentre metteva a segno le infrazioni, ubriaco, attorno alle 7.30 di mattina. Non proprio una bella figura per uno che le regole dovrebbe farle rispettare per lavoro. Lopez, che in passato ha ricoperto anche la carica di portavoce del Consiglio generale del potere giudiziario, ha affermato: «Riconosco quanto accaduto e mi assumo tutta la responsabilità di questi fatti».

La pena nei suoi confronti oscilla tra tre e sei mesi di carcere, oltre alla multa e al ritiro della patente.

WINENEWS

Congresso Assoenologi n. 69 - Export strada obbligata per il vino italiano, come aggregazione e qualità. Ma occhio ai prezzi e alla concorrenza mondiale sui vini da largo consumo.

Consumi interni: -67% dal 1970 ad oggi (meno di 40 litri procapite)

Il vino, in Italia, è senza dubbio un settore che se la passa meglio di molti altri. Ma non è tutto rose e fiori: **il calo dei consumi interni non si ferma (dai 120 litri a testa degli anni '70 ai 40 scarsi di oggi, -67%), e sembra anche destinato a continuare.** L'export per ora continua a crescere, almeno in valore, ma la concorrenza nel mondo cresce, soprattutto in certe fasce di prezzo, e non è detto che puntare tutto sull'alta qualità, alla lunga, non comporti anche dei rischi. Ecco, in estrema sintesi, il messaggio che arriva dal talk show **"Il vino nei numeri tra produzione e consumi"**, nel Congresso n. 69 di Assoenologi, di scena a San Patignano (1/4 giugno, www.assoenologi.it).

"Siamo il Paese che ha le maggiori potenzialità nel mondo, dai territori alle varietà di uva - ha detto il giornalista e produttore **Bruno Vespa**, chiamato a condurre il talk show - ma fino ad oggi le abbiamo sfruttate solo in piccola parte, perchè siamo meno bravi a raccontare la nostra cultura rispetto, per esempio, ai francesi, e meno bravi a fare squadra. Eppure produciamo il 17% del vino del mondo, il 28% di quello europeo. Ma dobbiamo fare i conti con una crescita dei consumi interni, che non sappiamo se è arginabile. E abbiamo perso anche 276.000 ettari negli ultimi 20 anni, passando da oltre 1 milione a 694.000. Come si legge tutto questo?"

"Il dato di fatto è che abbiamo fatto un percorso di crescita importantissimo in qualità, negli ultimi 20 anni - ha detto Giovanni Mantovani, dg Veronafiere, che organizza Vinitaly, il player n. 1 nella promozione del vino italiano in patria e all'estero - e il mondo ce lo riconosce, il dato sul recupero in valore ce lo conferma. Forse l'aver puntato sulla qualità ha spinto ad abbandonare certi territori, ecco perchè abbiamo perso ettari di vigneto. E, nel complesso, forse non è stato un male, visto che è cresciuto il valore medio a cui vendiamo nel mondo il nostro prodotto".

"La perdita di superficie vitata - ha aggiunto Giuseppe Martelli, dg Assoenologi - per alcuni è un dramma, per altri un bene. Io credo che è inutile produrre quello che il mercato non vuole, e quindi forse è un bene, anche perchè si produce sempre più vino di qualità, che deve essere l'obiettivo in tutte le fasce di prodotto: non solo per i vini blasonati, ma anche per quello che un tempo si

chiamava "vino quotidiano". Questa perdita di ettari non è stata un male, è servita a migliorare la qualità, e ha farci entrare sui mercati con maggiore aggressività".

"Pensando alla perdita di ettari, dobbiamo anche considerare il grande rinnovamento che c'è stato, negli ultimi anni, del vigneto Italia - ha sottolineato Carlo Dalmonte, alla guida del colosso Cavaro - e gli ettari nuovi, che sono molti in percentuale, sono più performanti dal punto di vista della qualità. Ma il mondo del vino in Italia, è a macchia di leopardo, ci sono territori che piacciono al mercato e chiedono di espandersi, altri in cui le coltivazioni vinicole non sono rivendicate da anni".

"Però non dobbiamo essere provinciali - ha ammonito Ruenza Santadrea, presidente di un altro gigante della cooperazione, Cavaro - perchè il mercato ormai non è italiano, è mondiale. E avere meno prodotto in Italia non è automaticamente legato ad un aumento del valore dei prezzi, soprattutto in certe fasce di prodotto. Perchè se noi riduciamo la produzione in Italia, il vino si prende anche dall'estero. Una buona notizia, per esempio, è che nel 2014 la vendemmia nel sud del mondo è stata in generale in calo del 10%. Dobbiamo ragionare su scala globale".

"Dobbiamo anche ricordarci che il vino europeo, fino a qualche anno fa, era in una situazione di sovrapposizione rispetto ai consumi - ha puntualizzato Lamberto Vallarino Gancia, presidente Federvini - e non a caso gli strumenti come l'Ocm vino hanno spostato risorsa dalla distruzione delle eccedenze alla promozione. In Italia abbiamo fatto una rivoluzione, abbiamo trasformato il vigneto e migliorato le cantine, e con nuove conoscenze e tecnologie la qualità è cresciuta, e non è un caso che i nostri vini stiano andando tanto bene nel mondo, un po' in tutte le fasce di prezzo, tanto con l'altissima qualità, che è fondamentale perchè aiuta anche a fare immagine, ma anche nei vini da consumo quotidiano".

"I numeri che abbiamo davanti ci dicono di come è cambiata e sta cambiando la nostra viticoltura - ha detto Domenico Zonin, alla guida dell'Unione Italiana Vini (Uiv) - c'è più professionalità, ed un processo di aggregazione ancora in atto e che continuerà, perchè è difficile pensare che possa sopravvivere da solo chi ha proprietà di un ettaro. È anche vero che oggi si riesce a produrre di più e con maggiore qualità da ogni vigneto. Sul fronte dei consumi, poi, va detto che se è vero che in Italia, ed in Europa in generale, sono in calo, nel mondo crescono. E ogni Paese in cui crescono vuole fare il suo business sul vino, si piantano vigneti, perchè da nessuna parte stanno lì ad aspettare il nostro vino. Io spero che il nostro vigneto torni ad aumentare perchè vorrebbe dire che siamo diventati più bravi, e che ne servirebbe di più, in tutte le fasce. Ma la competizione, oggi, più che sulla produzione, è sulla promozione globale".

E su questo fronte c'è chi è più bravo dell'Italia. Anche in mercati dove il Belpaese è leader, come in Germania, ha spiegato Giuseppe Sorrentino, alla guida di Ges Sorrentino, uno dei più importanti importatori di vini italiani nel Paese: "avere qualità in tutte le fasce di prezzo, in Germania è davvero fondamentale, perchè è il Paese che spende meno per l'alimentare, si vede anche da pubblicità che punta sul risparmio più che sugli effetti salutari e sulla qualità, come invece accade in Italia. Ma sulla fascia di prezzo basso, se ce la battiamo con in francesi, gli spagnoli ci superano, perchè hanno un rapporto qualità/prezzo incredibile in questo segmento, dove arrivano a vini di "Riserva", che in Germania fa molto presa, a 6-7 euro allo scaffale in gdo, che rappresenta l'80% del mercato. Il che vuol dire che si parla di vini che escono dalle cantine tra 1,5 e 3 euro al massimo".

Una situazione di mercato, dunque, che vede i produttori italiani guarda sempre di più al mondo, e ad una concorrenza sempre più spietata. Ce la faranno tutte le 700.000 aziende che producono, e le 20.000 che imbottigliano (di cui il 60% con un volume sotto le 10.000 bottiglie) a resistere? "Secondo me, no - risponde secco Martelli - l'aggregazione continuerà, nel giro di 20 anni, avremo la metà delle aziende". "Anche perchè se la via è l'estero, è logico che esportare costa di più - ha aggiunto Zonin - e per chi è piccolo, eccezion fatta per alcune denominazioni importanti e famosi, sarà sempre più faticoso". Vuol dire che tante aziende chiuderanno? "Quante aziende spariranno non lo so - ha risposto secca Ruenza Santadrea - ma di dossier di aziende in vendita ce ne sono tantissimi".

La certezze, dunque, sono l'aggregazione e la necessità di puntare sull'estero. Dove il vino italiano, nel 2013, ha superato i 5 miliardi di euro, anche grazie ad una crescita del prezzo medio da 2,2 a 2,47 euro al litro. "Ma se questo è il livello medio, allora, la fascia bassa quale è?", ha provocato Bruno Vespa. "L'anno scorso in Germania lo sfuso è arrivato a 90 centesimi al litro. Ma non c'erano giacenze. Quest'anno siamo anche intorno ai 50 centesimi, perchè alle quotazioni del 2013 non ci sarebbe mercato".

"È un aspetto da tenere in grande considerazione - ha precisato la Santadrea - perchè questo record è stato possibile grazie ad una crescita dello sfuso che oggi non c'è più. Anzi veniamo da un'annata abbondante e abbiamo già delle giacenze. Se così fosse anche nel 2014, è evidente che i prezzi calerebbero ancora, è la semplice legge della domanda e dell'offerta".

"Proprio per questo dobbiamo puntare tutto sulla qualità: tra qualche anno il nostro Paese dovrà produrre quasi soltanto vino a denominazione, perchè vini sfusi e da tavola sono terra di conquista

della Spagna e di altri Paesi. Noi dobbiamo puntare tutto sulle denominazioni che sono in nostri marchi collettivi, e sulla nostra cultura, perché altri Paesi hanno strutture e capacità di marketing più forti delle nostre”.

“Attenzione però ad abbandonare una fascia di consumo così grande e che va per la maggiore in gdo - ammonisce Sorrentino - perché vorrebbe dire perdere spazi e visibilità. Per certi mercati, come la Germania, che per l'Italia è fondamentale, non sono così pronti ad accettare anche piccoli aumenti di prezzo. L'esempio chiaro viene dal Prosecco: appena ha alzato i prezzi in Germania, la gente si è rivolta a tanti “secco” fatti in patria meno costosi. C'è una fetta che è disposta a pagare un pò di più per una maggiore qualità, ma è una fetta minoritaria, di appassionati. In gdo è difficilissimo aumentare i prezzi anche di 50 centesimi”.

Che fare, allora? “Nel mercato estero abbiamo praterie da percorrere, ma dobbiamo muoverci e farlo insieme - ha detto Mantovani - **ma su quello interno non stiamo facendo niente, soprattutto per i giovani. Dovremmo raccontargli che il vino è più bello dei superalcolici e della birra. E questo devono farlo le associazioni di categoria**”. (*)

“E l'Expo 2015 è una grande occasione in entrambi i casi - ha detto Gancia - per raccontarci all'Italia e al mondo. E non solo a Milano, perché dobbiamo portare il mondo nelle cantine Italiane”.

“Dobbiamo farci capire meglio - ha aggiunto Ruenza Santandrea - perché fino ad oggi raccontare tutta la nostra diversità e varietà, che è una risorsa, è stato molto difficile. Ma dobbiamo continuare a provarci, magari semplificando un pochino. E puntando su innovazioni e novità in genere, imparando a fare marketing”.

“Non illudiamoci che essere “made in Italy” ci dia diritti acquisiti - ha detto Dalmonte - dobbiamo affrontare i mercati a viso aperto, sapendo che sono spietati”. “Ci serve più coraggio - ha concluso Zonin - non tanto individualmente, ma a livello collettivo, per sostenere il nostro vino nel mondo”.

(*) Nota: di contro, noi dovremo continuare a raccontare ai giovani, e non solo a loro, che l'acqua è più bella del vino, dei superalcolici e della birra.

IL RESTO DEL CARLINO (Bologna)

Prima la porta al concerto e poi la violenta al parco: arrestato

Bologna, 2 giugno 2014 - Un giovane magrebino tra i 20 e i 25 anni, senza documenti, con diversi alias e precedenti per droga e reati contro il patrimonio, è stato arrestato dalla polizia per violenza sessuale, lesioni e atti osceni in luogo pubblico. L'episodio per cui è finito in manette risale alla notte fra sabato e domenica.

Tutto comincia già dalla serata quando il giovane si reca in un bar in zona fiera e invita la barista, una rumena di 19 anni, ad accompagnarlo dopo l'orario di chiusura a un concerto al Parco Nord. Alle 2 i ragazzi vanno al concerto ma la nottata prende una brutta piega: **i due iniziano a bere birre, diverse birre come racconterà la ragazza alla polizia.**

Alle 4,30 la 19enne vuole tornare a casa. Il ventenne allora, annesso dai fumi dell'alcol, si offre di accompagnarla in taxi. Arrivati sotto casa della barista, il giovane vorrebbe salire ma la ragazza teme possa tornare la madre di lei. Lui le propone un'alternativa e lei accetta: arrivano in una struttura dismessa del parco John Lennon con la porta forzata e un materasso per terra. Il ventenne tenta un approccio ma la ragazza non ci sta. E' lì che, secondo quanto raccontato dalla ragazza alla polizia, comincia la violenza: prima un ceffone, poi la camicetta strappata e quel rapporto preteso con la forza.

La 19enne riesce a fuggire solo alle 6, il giovane prova a inseguirla ma c'è gente in giro e desiste. La barista, piena di graffi e lividi, va subito da un amico egiziano: viene allertata la polizia e al parco arrivano le Volanti che trovano il ventenne addormentato. L'uomo viene arrestato (pm Marco Forte) e ora si trova in carcere in attesa della convalida.

IL MESSAGGERO

Movida, il Campidoglio corre ai ripari: da sabato ordinanza anti-alcol

Da sabato prossimo nei quartieri della movida scatta l'ordinanza anti alcol: tagliola anticipata per la vendita di birre e cocktail, più controlli di polizia e carabinieri, illuminazione potenziata nelle strade dei locali più frequentati dal popolo della notte. Dopo oltre un mese di tira e molla tra le associazioni di residenti e commercianti e gli uffici comunali, il provvedimento che metterà un freno al consumo di alcolici e super-alcolici è finalmente arrivato sulla scrivania dell'assessore alle attività produttive Marta Leonori. Che ha cerchiato sul calendario la data in cui l'ordinanza entrerà in vigore: il 7 giugno prossimo, il primo sabato di giugno.

ANNUNCIO E RITARDI

Il 4 aprile scorso dopo l'ennesima rissa scattata tra ragazzi ubriachi, il sindaco Marino parlò di «limitazioni dal punto di vista orario per la vendita e il consumo di birre, vino e cocktail nei quartieri più affollati». L'ordinanza era stata inizialmente programmata «per metà maggio», ma ad oggi non è ancora stata emanata. Il testo però è pronto e la firma del primo cittadino dovrebbe essere apposta tra domani e mercoledì con il provvedimento che sarà operativo a partire dal prossimo week-end. Il motivo dei ritardi lo spiega l'assessore Leonori: «Prima di scrivere l'ordinanza abbiamo voluto dialogare con tutte le parti coinvolte. Per questo nelle settimane passate abbiamo incontrato gli amministratori dei municipi e raccolto le segnalazioni dalle associazioni dei residenti e dei negozianti». Perché l'obiettivo dell'ordinanza, spiega Leonori, «è da una parte è aiutare i cittadini dei quartieri in sofferenza a non vivere tra risse e schiamazzi e dall'altra non penalizzare i commercianti onesti».

MINIMARKET

Il provvedimento anticiperà da mezzanotte alle 22 il divieto di vendita dei prodotti da asporto. L'obiettivo è colpire il racket dei minimarket, spesso gestito dai cittadini di origine bengalese, che oggi, in assenza di controlli, continuano a vendere bottiglie di birra e vodka anche fino alle cinque del mattino. Sarà anticipato anche il termine ultimo per chi somministra alcolici, che passerà dalle 3 alle 2 di notte. Da mezzanotte invece non si potranno più consumare bibite su area pubblica, mentre per le bottiglie di vetro il divieto parte prima, dalle 22. Il provvedimento rimarrà in vigore fino al 31 ottobre e sarà valido tutti i giorni della settimana nei quartieri individuati dall'ordinanza: San Lorenzo, Trastevere, Campo de Fiori, Monti e una parte di Testaccio. E ancora: Pigneto, Ponte Milvio e via del Gazometro. L'elenco delle strade sarà diffuso dal Campidoglio entro venerdì.

STRADE ILLUMINATE

Con l'ordinanza verranno anche potenziati i controlli delle forze dell'ordine nelle aree interessate alla movida, come previsto dal piano per la Sicurezza di Roma presentato due settimane fa dal ministro dell'Interno Angelino Alfano. «Abbiamo già contattato la polizia locale e la Prefettura - sottolinea l'assessore Leonori - perché per ottenere risultati serve un lavoro integrato tra le forze in campo». Saranno incrementati anche i servizi di pulizia in carico all'Ama, seguendo la sperimentazione già avviata dal I Municipio in alcune strade di Trastevere. Per rendere i controlli efficaci nei prossimi giorni saranno effettuati una serie di monitoraggi speciali nelle strade con i locali più frequentati per testare tutti gli impianti di illuminazione.