

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

VENEZIA TODAY

dal 3 al 5 ottobre a Jesolo lido il 23° congresso nazionale dei club alcolologici territoriali intitolato "alcol e ricerca della felicità"

Dal 3 al 5 ottobre, presso il Pala Arrex di Jesolo Lido, si terrà il 23° Congresso Nazionale dei Club Alcolologici Territoriali. Il Congresso, organizzato da AICAT (Associazione Italiana dei Club Alcolologici Territoriali), ARCAT Veneto (Associazione Regionale dei CAT del Veneto) e dalle associazioni Sandonatese - ACAT BassoPiave, con il Comune di Jesolo, rappresenta il momento annuale di incontro con la comunità locale e nazionale dei Club, comunità di persone e famiglie impegnate a sperimentare uno stile di vita sobrio e libero dall'alcol e da altre droghe.

I Club si impegnano anche per la promozione della salute della Comunità, organizzando eventi pubblici e approfondimenti vari, così come indicato dall'OMS, per la riduzione dei problemi alcol-droga correlati (incidenti stradali, sul lavoro, violenza, malattie, disabilità, ecc.). I programmi dei Club prevedono anche una collaborazione sinergica con i Servizi Sociosanitari, i Comuni, le Scuole e le altre Associazioni del territorio.

Questo Congresso vuole essere l'occasione per approfondire un tema stimolante e trasversale a tutte le generazioni ma particolarmente sentito dai giovani quale la ricerca della felicità. Un tema che interessa ed interroga non solo il mondo dei Club, ma la Comunità tutta nella misura in cui si intreccia con altri valori che fanno parte del patrimonio antropico spirituale dei Club (solidarietà, corresponsabilità, impegno per la pace e la giustizia sociale e la legalità) e sulle felicità artificiali, spesso incentrate sul consumo di alcol nei luoghi di socializzazione e divertimento.

Particolarmente interessanti sono la sessione sul tema del congresso su cui si confronteranno in modo interattivo col pubblico personalità del mondo della filosofia (Sonno, Turolfo) nella mattina di sabato; l'Assemblea dedicata ai 25 anni di vita dell'AICAT nel pomeriggio di sabato; la sessione di domenica mattina dedicata alle buone prassi del Fare Insieme per la salute delle comunità che vedrà presenti amministratori e sindaci di vari Comuni d'Italia che collaborano con le associazioni dei Club in progetti di prevenzione e promozione della salute.

Il Congresso di Jesolo avrà anche un respiro internazionale: infatti i Club sono diffusi in 35 Nazioni, oltre l'Italia e saranno presenti molti delegati stranieri. L'organizzazione del Congresso vede coinvolti i circa 2000 Club nazionali, e in particolar modo i 520 Club del Veneto, che sono frequentati da 4.500 famiglie.

L'approccio ai problemi alcol correlati dei Club Alcolologici è il metodo più diffuso in Italia, e la sua efficacia si attesta attorno al 75%. Da una stima basata sulle precedenti esperienze congressuali si aspetta una affluenza di circa 1.800/2.000 persone.

MESSAGGIO PROMOZIONALE

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

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

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

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

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

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

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

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

Alcune patologie legate al consumo di vino stanno diventando rare.

Di questa trasformazione culturale e comportamentale nessuno parla.

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

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

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

Il libro sarà presente al Congresso AICAT di Jesolo

BIANCO E ROSSO AL VERDE La rivoluzione del vino

Millelire per sempre Stampa Alternativa Strade bianche



WINENEWS

Federvini denuncia: gli aumenti delle accise per gli spiriti mette a rischio il settore creando una ulteriore contrazione delle vendite. Oltre 6.700 posti lavoro in pericolo e la Confindustria del vino e dei liquori scrive una petizione al Governo

In un mercato che sconta gli effetti della crisi generalizzata nei consumi, gli aumenti delle accise sugli spiriti adottati per finanziare voci disparate della spesa pubblica, sono una minaccia reale per la tenuta di un segmento del made in Italy molto importante e apprezzato nel mondo con prodotti che vanno dalla grappa al limoncello, dagli amari alla sambuca, dal nocino di Modena al mirto di Sardegna, solo per fare alcuni esempi. Lo denuncia Federvini, in base ad uno studio commissionato a Trade Lab, sottolineando che il rischio che il gettito generato sia di molto inferiore alle attese e soprattutto che il prezzo da pagare in termini occupazionali e di capacità di sopravvivenza del comparto sia pesante, è reale.

Con gli incrementi di accisa sugli spiriti - come noto, le ultime disposizioni in merito riguardano il settore delle bevande alcoliche introdotte nei mesi scorsi con il decreto Cultura e il decreto Scuola 2, portando a 3 rialzi consecutivi del peso fiscale (ad ottobre 2013, e poi a gennaio e marzo 2014) che raggiungeranno quota +30% a gennaio 2015, l'impatto occupazionale sarebbe di 6.700 posti di lavoro, indebolendo gravemente un settore produttivo che esprime famose eccellenze.

Secondo Trade Lab, in un mercato che già mostra una variazione tendenziale media delle vendite pari a -3,7% a volume e -1,4% a valore, il maggior gettito ipoteticamente generato dalla crescita delle accise al 30% risulterebbe neutralizzato dagli effetti derivanti da un'ulteriore contrazione delle vendite pari a -9,4% a volume.

Con questa accelerazione nel calo dei consumi l'impatto delle accise sul bilancio pubblico sarebbe quindi nullo, con un saldo netto delle entrate fiscali pari a -2,8 milioni di euro. (*)

↑Il prossimo aumento delle accise sugli spiriti fissato a gennaio 2015 colpirà un comparto che già da molto tempo soffre per gli effetti congiunturali della crisi economica e del calo dei consumi. Sotto scacco c'è un intero settore di grande storia↓, dichiara Sandro Boscaini, presidente Federvini, invitando ↑tutti quelli che amano e sostengono il made in Italy a unirsi alla nostra petizione online - www.stopalleaccise.it - contro l'aumento delle accise. Lo scenario prospettato da Trade Lab misura quale forte impatto si avrà - prosegue Boscaini - proprio sulle produzioni di quei territori che, per tradizione e per una presenza capillare di imprese di piccole e medie dimensioni, hanno creato dei veri distretti di qualità. Pensiamo al Piemonte, alla Lombardia, al Veneto e al Friuli Venezia Giulia↓.

La filiera degli spiriti in Italia, insieme a quella dei vini, conta più di 340.000 strutture produttive e dà lavoro a tempo pieno a 332.500 addetti. La filiera allargata occupa 1,2 milioni di addetti, che direttamente o meno sono collegati alla catena della produzione e commercializzazione. Il valore della produzione è stimato in circa 25 miliardi di euro e genera entrate fiscali e contributive pari a 8,5 miliardi.

(*) Nota: se davvero queste accise comporteranno la contrazione delle vendite prossima al dieci per cento, il risparmio per lo Stato sarebbe spettacolare, grazie alla riduzione dei costi socio sanitari legati al bere.

IL RESTO DEL CARLINO (Macerata)

"Ragazzi a terra coperti di vomito, mai vista una situazione del genere" Ubriachi davanti alla discoteca, parla la dottoressa che è intervenuta

di Giancarlo Falcioni

Macerata, 1 ottobre 2014 - «Cadevano a terra come pere. Alcuni erano stesi davanti alla discoteca, altri erano sporchi di vomito, altri ancora privi di sensi. Una scena agghiacciante, non avevo mai visto nulla del genere». Cristiana Biondi è il medico della Croce Gialla di Recanati che nella notte tra sabato e domenica ha soccorso i ragazzini reduci da una notte folle al Nessundorma di Porto Potenza. Di fronte a decine di adolescenti talmente sbronzi da non riuscire neanche a tenersi in piedi, Biondi ha preteso che venisse spenta la musica della discoteca per prestare i primi soccorsi.

Dottoressa, cosa vi siete trovati davanti agli occhi quella notte?

«La chiamata è arrivata attorno alle 2.30, alle 2.45 siamo arrivati sul posto e abbiamo trovato anche due ambulanze della Croce Azzurra e della Croce Rossa. Il personale ci ha avvertiti che la situazione era pesante. Ho visto subito che c'erano quattro o cinque ragazzini distesi sul ciottolato della discoteca. Erano minorenni, non riuscivano neanche a dirci i loro nomi. Uno sembrava in coma etilico, era completamente sporco di vomito. A distanza ce n'erano altri in condizioni simili».

Quanti ragazzini avete soccorso?

«Io ne avrò visitati una ventina, ma ce n'erano altri che non ho trattato. Due li ho dovuti far portare in ospedale: uno, avrò avuto al massimo sedici anni, è caduto come una pera e ha battuto la testa. Aveva un trauma cranico con una ferita alla fronte. Una seconda ragazza, anche lei sui sedici anni, non si svegliava nonostante le manovre sanitarie. Ho fatto chiamare i genitori da un'amica: il papà è arrivato quasi subito e ha detto che avrebbe voluto sporgere

denuncia. Tutti gli altri ragazzi li abbiamo trattati sul posto, anche per non intasare il pronto soccorso».

C'era qualche ragazzo più lucido che aiutava gli amici? Che cosa dicevano?

«Qualcuno ce n'era. Dicevano che non avevano mai assistito a certe scene, avevano paura. Una ragazzina si è messa a fumare per l'ansia. Qualcuno ha chiamato i genitori, atterriti nel ricevere telefonate nel cuore della notte».

Qual è stata la reazione dei genitori che sono arrivati per portare a casa i loro figli?

«Erano sbalorditi, anche loro in confusione perché forse non si aspettavano una situazione del genere. Un genitore è venuto a ringraziarmi dopo che avevo visitato il figlio».

I gestori della discoteca sono stati collaborativi?

«Hanno collaborato il dj che ha spento la musica e alcuni camerieri che hanno aiutato i miei a portare fuori i divanetti per far stendere i ragazzi».

Per chi lavora nel mondo dell'emergenza, situazioni del genere non saranno poi così rare...

«Lavoro da tanto tempo al pronto soccorso e mi è capitato di trattare etilisti cronici e gravi. Da un anno lavoro nell'emergenza territoriale e una cosa del genere, con tutti questi minorenni, non mi era mai capitata. Ma gli stessi colleghi e il personale delle ambulanze che sono da vent'anni sul territorio non avevano mai affrontato una situazione così. Per me e per il mio equipaggio è stata una lezione di vita».

WINENEWS

Dopo il ritorno dei ragazzi sui banchi, anche La Scuola nel Vigneto, il progetto didattico-sociale by Cantina Valpolicella Negrar e Istituto Scolastico di Negrar, torna ad animare (con tanto di blog) l'anno degli studenti della Valpolicella

Dopo il ritorno dei ragazzi sui banchi, anche La Scuola nel Vigneto↓, il progetto didattico-sociale promosso dal 2012 da Cantina Valpolicella Negrar, in collaborazione con l'Istituto Comprensivo di Negrar, torna ad animare l'anno scolastico degli studenti di Negrar.

Anche in Valpolicella, sempre più giovani scelgono percorsi di studio legati all'agricoltura, perché se il comparto industriale italiano soffre, il settore agroalimentare, ed in particolare quello del vino, segna risultati positivi grazie alle esportazioni, per cui le nuove generazioni riscoprono la voglia di ↑scendere in campo (+12% di iscrizioni per gli istituti tecnici agrari nel 2014, dati Ministero Politiche Agricole). Un trend positivo registrato anche in Valpolicella, da Gualtiero Ferrari, direttore dell'Istituto di Agraria Stefani Bentegodi, che, da quest'anno, ospiterà i laboratori didattici di chimica ed enologia destinati agli studenti coinvolti nel progetto. Le iscrizioni al nostro Istituto sono in forte e costante aumento - spiega Ferrari anche grazie a La Scuola nel Vigneto. Abbiamo iniziato il progetto 3 anni fa e forse è un po' troppo presto per dirlo - commenta Daniele Accordini, enologo e direttore della cantina Cooperativa - ma indubbiamente il vino è uno degli elementi centrali della nostra storia e della nostra stessa identità, il nostro obiettivo è quello di ricordarlo ai giovani e di instillare in loro la voglia di mantenere viva la viticoltura preservando il territorio.

Un'opportunità per scoprire antiche tradizioni, nuovi saperi e professioni. Come di consueto, La Scuola nel Vigneto↓ è rivolta agli studenti delle quattro classi di seconda media dell'Istituto Comprensivo di Negrar, in tutto un centinaio di ragazzi. Che attraverso, il ciclo del vino, saranno coinvolti in un percorso educativo interdisciplinare. Il 7 e 8 ottobre, i ragazzi faranno le ↑Prove di vendemmia nel vigneto sperimentale della cantina Cooperativa a Jago, frazione di Negrar: insieme ai tecnici e ai soci viticoltori della Cantina (www.cantinanegrar.it), i ragazzi raccoglieranno l'uva, impareranno a distinguere le diverse tipologie, ne misureranno il grado zuccherino con il rifrattometro scoprendo così antiche tradizioni, nuovi saperi e professioni. Durante la successiva Visita in Cantina, verrà consegnato loro un apposito quaderno didattico per approfondire alcune tematiche in classe o a casa. Gli alunni potranno poi sperimentare le proprie inclinazioni creative scegliendo la modalità espressiva a loro più congeniale e partecipare al Concorso Etichetta dell'anno. Il disegno vincitore rivestirà le 500 bottiglie messe a disposizione da Cantina Valpolicella Negrar per finanziare la nuova finalità sociale.

Molte le novità in serbo sul progetto, che prende il via oggi: innanzitutto, l'assessorato all'Ecologia collaborerà al recupero e alla valorizzazione dei sentieri storici e naturalisti del comune di Negrar, che sarà anche la nuova traccia tematica del Concorso Artistico Etichetta dell'Anno. Inoltre, l'assessorato alla Cultura e all'Istruzione assegnerà un premio speciale alla

classe che nello scorso anno scolastico si è distinta per impegno e creatività nelle attività del progetto, e poi la nascita di un blog che racconterà i passi avanti fatti dai ragazzi, perché una scuola che pensa al futuro è anche una scuola che insegna il rispetto per il paesaggio e l'ambiente: il paesaggio è testimone di una cultura e ne rispecchia i valori - spiega Marina Valenti, responsabile del progetto per la Cantina Negrar - imparare a osservarlo e a percepirlo nel suo insieme, studiare la flora e la fauna per riconoscerlo e valorizzarlo in tutti i suoi elementi vuol dire mettere le basi per imparare a prendere decisioni e ad agire con rispetto e consapevolezza rispetto al futuro. Anche il vice presidente di Cantina Valpolicella Negrar, Floriano Fasoli, ha detto la sua: la Scuola nel Vigneto è un'esperienza davvero positiva che vede, oltre a noi e ai numerosi partner, la componente Genitori del Consiglio, le Associazioni e il Comune allineati, propositivi e collaborativi con il mondo della scuola.

CAFFEINA MAGAZINE

Pancia da birra? Falso.

I medici: Bevetela ogni giorno, fa bene alla salute

In periodo di Oktoberfest non poteva arrivare notizia migliore per gli appassionati di birra. Tutti i bevitori che si preoccupano della nota conseguenza della dilatazione della pancia ora possono stare tranquilli e ordinare una pinta. Al VII Congresso europeo su birra e salute, a Bruxelles, oltre 160 medici provenienti da 24 paesi hanno discusso dei benefici per la salute della bevanda alcolica più amata al mondo. Con la conclusione unanime che un consumo moderato (non oltre 0,4 litri per gli uomini e 0,2 per le donne) ogni giorno, abbinato a una dieta mediterranea sana, fa bene all'organismo. Questo perché le caratteristiche della birra (bassa gradazione alcolica, elevata percentuale di acqua e potassio) la rendono ideale per gli sportivi e permettono di contrastare malattie cardiovascolari, di regolare la quantità di grassi e di migliorare la resistenza all'insulina. (*)

(*) Commento di Emanuele Scafato: da integrare per un'informazione valida e oggettiva che agli stessi livelli di consumo ai quali si segnalano effetti sul sistema cardiovascolare (ma anche sulla calcolosi della colecisti e sul diabete lo afferma l'OMS) si registra l'incremento di rischio di insorgenza di oltre 200 malattie e di 14 tipi di cancro. Se un medico consigliasse ad un paziente di consumare ogni giorno perché fa bene alla salute (come scritto nel titolo dell'articolo) potrebbe essere persino denunciato da quanti verificassero nel tempo l'insorgenza di una patologia alcolcorrelata (è successo con una paziente che ha fatto causa per un cancro al seno) . Come medico si sottolinea sempre che l'alcol è un tossico ed un cancerogeno favorendo scelte informate nel paziente. UN bicchiere non è MAI per tutti e occorre fare molte distinzioni <https://www.fondazioneveronesi.it/i-blog-della-fondazione/il-blog-di-emanuele-scafato/un-bicchiere-il-cuore-non-proprio-tutti-anzi#commenti> . Una considerazione anche sullo sport: uno sportivo sa perfettamente che l'alcol è sempre da evitare .

L'UNIONE SARDA

L'anestesista è completamente ubriaca

Donna di 28 anni muore in sala parto

Tragica vicenda a Pau, in Francia, dove una 28enne è morta dando alla luce un bimbo.

L'anestesista si è presentata in sala operatoria "in stato confusionale".

L'anestesista era ubriaca. Questa la triste ipotesi degli inquirenti che indagano sulla morte di una giovane mamma di 28 anni, morta di complicazioni durante il parto all'ospedale di Orthez, vicino alla città di Pau, sui Pirenei francesi. La tragedia è avvenuta lo scorso 27 settembre, ma la notizia è trapelata solo oggi. Secondo quanto si è appreso, il giorno della tragedia, l'anestesista era stata chiamata d'urgenza in sala operatoria dove i medici stavano per procedere al cesareo, ma la donna aveva mostrato difficoltà a comprendere le richieste dei chirurghi, annebbiata dai fumi dell'alcol. Per questo l'intervento avrebbe avuto complicazioni e la 28enne, dopo aver dato alla luce il bimbo, è finita in coma e trasferita a sirene spiegate all'ospedale della vicina città di Pau. Qui, purtroppo, i tentativi dei medici di salvarle la vita

sono risultati vani. Il procuratore titolare delle indagini ha confermato che l'anestesista, ora sotto inchiesta, ha problemi di alcolismo e depressione.

ANSA

'DiVin Ottobre' su Strada del vino Trentino

Nei fine settimana dal 3 al 26 ottobre

TRENTO - Imparare a fare il sale alle erbe aromatiche di montagna, fare trekking attraverso i boschi di castagni, degustare distillati di castagne, apprezzare la mostra sul Merlot, sono alcune delle opportunità offerte dall'8/a edizione della manifestazione enogastronomica 'DiVin Ottobre', organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il Consorzio Vini del Trentino.

La kermesse si snoda per quattro fine settimana consecutivi, dal 3 al 26 ottobre, attraverso le tappe della Strada del vino del Trentino, da Riva del Garda fino a Castione di Brentonico, passando dalla Val di Cembra e da Aldeno. Sarà l'associazione 'Terre Erte' a Sover, in Val di Cembra ad inaugurare l'evento con il laboratorio in cui imparare a preparare il sale aromatico alle erbe, mentre a Riva del Garda sarà presentato il primo vino 'bio' dell'Agraria Riva del Garda. Nel fine settimana successivo, nel comune di Besenello si degusterà il moscato giallo 'Castel Beseno', mentre il 17 ottobre a Martignano di Trento si svolgerà la manifestazione 'Il Terroir del Castagno e il gusto del vino', organizzato dall'Ecomuseo dell'Argentario.

Nell'ultimo appuntamento del mese è attesa ad Aldeno la 14/a mostra e il concorso nazionale dei vini Merlot d'Italia.