

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

Facciamoci sentire!

LA PROVA DEL CUOCO

Oggi "La prova del cuoco" si è occupata di prevenzione dei tumori, in collaborazione con l'AIRC.

Potete vedere la trasmissione al seguente link
<http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-4addfc30-996d-4e44-b828-1316b7479975.html#p=0> .

Al minuto 34.30 – potete verificarlo - parlando degli strozzapreti con la salsiccia, Antonella Clerici afferma: "E il vino? Con un piatto così non è che si può bere l'acqua". Arriva il sommelier che suggerisce "un bel rosso" della Ciociaria.

Ed ecco Antonella Clerici intervenire di nuovo: "Il vino rosso fa bene, si può bere...", interrotta dalla cuoca Alessandra Spisni : "Ah sì, anche a proposito del cancro..." E la Clerici: "Assolutamente!" E la cuoca: "Fa bene!". E il sommelier "Contiene antiossidanti naturali".

Il siparietto si chiude con la Clerici che ricorda il numero verde dell'AIRC, per fare donazioni per la ricerca contro il cancro.

Ascoltatevelo, e scrivete poi le vostre mail, con il vostro parere, a laprovadelcuoco@rai.it , e – mi raccomando - a noi redattori della rassegna stampa per la pubblicazione.

Facciamoci sentire, grazie.

Alessandro.sbarbada@fastwebnet.it – robargen@libero.it - guidoegabri@gmail.com

Ringrazio l'amica Donatella per la segnalazione.

ABRUZZO24ORE.TV

Asl 1 Avezzano, Emergenza alcol, droga ludopatia, da oggi per 5 giorni se ne discute nella Marsica

900 marsicani nel 'tunnel' ma c'è un 'sommerso' sconosciuto

Questa mattina è scattata l'operazione Asl - con famiglie, volontari, gruppi e singoli - per rafforzare il 'tessuto sociale' anti-droga e anti-alcol. 5 giornate (da oggi, lunedì 3 novembre, fino a venerdì 7, all'Istituto tecnico industriale) per 'cementare' l'azione di nuclei familiari, parrocchie, associazioni e gruppi di reciproco sostegno, al fine di rafforzare il 'tessuto connettivo', imperniato sulle risorse sociali del territorio-Marsica.

L'iniziativa è del Sert (servizio Asl per tossicodipendenze e alcol) con incontri-dibattito in chiave formativa, allargati non solo a operatori Asl ma anche a tutti i cittadini. La presentazione dell'iniziativa è avvenuta questa mattina, all'Istituto tecnico industriale 'Majorana' di Avezzano, ed è stata affidata al direttore sanitario aziendale, dr.ssa Teresa Colizza e al direttore del Sert, dr. Adelmo Di Salvatore. In avvio sono stati illustrati i contenuti del ciclo di incontri dal titolo: "Sensibilizzazione all'approccio ecologico-sociale"; subito dopo, sono iniziate lezioni interattive, basate sul confronto tra i diversi soggetti sociali (famiglie ecc.), allargato a tutte le categorie sociali e a tutti i cittadini, istituzioni comprese.

La prima delle sedute didattiche è dedicata al consumo di bevande alcoliche, uno dei temi cruciali visto che in Marsica il Sert segue 210 persone; 700 sono i tossicodipendenti.

"In realtà", ha dichiarato Di Salvatore, "il fenomeno è più ampio in quanto c'è una ampia quota di persone rinuncia a farsi aiutare e non si rivolge a noi. In generale, per tutte le problematiche che trattiamo, compresa quindi quella degli stupefacenti, la situazione nella Marsica è molto seria: 2 abitanti su 100 sono iscritti al nostro servizio, una percentuale molto alta. Inoltre abbiamo aperto, nel corso degli anni, oltre 3.000 cartelle". Importante, nell'economia della strategia volta a contrastare il fenomeno droga-alcolismo, il ruolo dei gruppi di auto-mutuo aiuto e dei club alcolistici, 7 in tutto nella Marsica, di cui 3 ad Avezzano. All'emergenza della

'bottiglia' e degli stupefacenti si aggiunge quella, altrettanto preoccupante, del gioco d'azzardo, con 50 persone attualmente seguite dalla Asl.

L'obiettivo delle 5 giornate, peraltro, va oltre le competenze tassative assegnate al Sert, riguardando più in generale il benessere della comunità della Marsica, compresa la gestione del tempo libero.

ROMA CAPITALE NEWS

Scade l'ordinanza anti-alcol, torna la movida sfrenata nel centro della Capitale

Di Rossella Russo – Scaduta l'ordinanza anti-alcol a Roma e nel centro torna il caos. Spariscono i limiti d'orario per la vendita di alcolici e per il consumo di bibite su area pubblica e immediatamente la movida si riaccende nel cuore della Capitale.

Il provvedimento era stato approvato dalla giunta capitolina a giugno, ma non è mai stato rinnovato per motivi tecnici: l'ordinanza era a carattere emergenziale e di conseguenza la proroga avrebbe potuto essere impugnata davanti al Tar. Tornata legale dunque la vendita delle bibite da asporto fino a mezzanotte anziché alle 22, mentre nei locali si è potuto somministrare alcol fino alle 3 di notte, anziché alle 2.

Da Trastevere a San Lorenzo, da Campo dei Fiori a Ponte Milvio, dopo la scadenza dell'ordinanza in tutte le zone della movida romana i giovani tornano a farla da padroni, con i residenti già sul piede di guerra.

"Siamo diventati terra di nessuno", commenta Viviana Di Capua, presidente dell'Associazione Abitanti del Centro. "Stanno aprendo una quantità esorbitante di "negozi di vicinato", spesso gestiti dai bengalesi, che in realtà smerciano solo alcolici e rimangono aperti fino alle 5 del mattino" aveva denunciato Di Capua, come riporta Il Messaggero. "Si è creato un vuoto normativo. Pretendiamo la linea dura, così come è stato fatto per i tavolini selvaggi".

ALTO ADIGE

Alcol a minorenni: chiuso il negozio

Ordinanza del sindaco Januth: stop di 30 giorni per il supermercato in fondo a via Matteotti

MERANO. Il sindaco di Merano Januth ha firmato un'ordinanza con cui ha stabilito la chiusura per 30 giorni del negozio di generi alimentari in fondo a via Matteotti, all'angolo con via Piave. Il motivo è la vendita di

alcol ai minori. Il provvedimento di chiusura entrerà in vigore cinque giorni dopo la firma dell'ordinanza. E' stata la polizia municipale ad accertare la violazione della normativa che vieta la vendita di bevande alcoliche a minori. (*)

(*) Nota: l'accostamento tra questo articolo e il successivo non è casuale. Si potrebbe dire: "Merano, dalla repressione alla promozione".

IL FATTO QUOTIDIANO

Merano Wine Festival 2014, grande attenzione ai vini biodinamici

La produzione biodinamica, rispetto a quella biologica, si distingue per l'utilizzo ancora più ridotto di sostanze chimiche in vigna.

Si serve di "rimedi" naturali per rinforzare le difese immunitarie della pianta

Dal 7 al 10 Novembre, nell'elegante Kurhaus nel centro storico di Merano, si terrà il Merano Wine Festival. Per gli appassionati di vino e gli esperti del settore questo festival dedicato al vino è forse l'evento più atteso dell'anno. Per i produttori delle aziende partecipanti è una grande opportunità per intrattenere proficui rapporti di lavoro. Per gli appassionati è invece l'occasione per imparare tantissimo sul vino e confrontarsi direttamente con i produttori. Chi sa che è un evento da non perdere ha già organizzato tutto, albergo, trasporti e biglietti. Per chi invece non c'è mai stato, ecco tre buone ragioni per organizzare il prossimo weekend a Merano.

1) Le aziende e i vini – italiani e stranieri – che vi partecipano sono stati selezionati con l’idea di portare all’interno del festival solo il meglio, sia a livello nazionale che internazionale. La qualità dei vini è quindi elevatissima.

2) Se non si è degli esperti conoscitori di vino, è un’occasione per imparare a bere bene e consapevolmente e a saper scegliere il vino al momento dell’acquisto.

3) Il Merano Wine Festival è anche un’ottima scusa per visitare Merano e l’Alto Adige, godere di magnifici panorami, gustare la cucina altoatesina e fare un salto alle terme – in centro città – per un momento di relax.

Che cosa c’è in programma in questa edizione? Cult2014 è un evento dedicato a 41 aziende che da più di 20 anni sono diventate riferimento per il territorio vitivinicolo italiano. Si terrà nel pomeriggio del venerdì 7 novembre al Pavillon des Fleurs. Meglio prenotare. Nella stessa giornata si terrà all’Hotel Terme un forum – Merano WineWorld Economic Forum – su un’importante tematica:

Quale modello di sostenibilità per essere efficienti sul mercato?

L’intera giornata del 7 sarà dedicata ai vini bio e biodinamici. Saranno presenti 60 aziende. La realtà dei vini biologici e biodinamici, negli ultimi anni, è in grande espansione. La produzione biodinamica, rispetto a quella biologica, si distingue per l’utilizzo ancora più ridotto di sostanze chimiche in vigna. Si serve degli equilibri del suolo e delle forze energetiche stagionali nella gestione della coltura e di “rimedi” naturali per rinforzare le difese immunitarie della pianta. Nicolas Joly è uno dei precursori della viticoltura biodinamica mondiale ed è l’ideatore della Le Renaissance des Appellations, l’associazione di vignaioli attivi in tutto il mondo che praticano l’agricoltura biodinamica. Nel pomeriggio di domenica 9 si terrà una degustazione guidata dei vini dell’azienda abruzzese Emidio Pepe, che fa parte della Renaissance e che si dedica al biodinamico dal 1998. Sarà una verticale di 8 Montepulciano d’Abruzzo di annate comprese tra il 1983 e il 2010.

Prima o dopo essersi fatti “rapire” dalle numerose eccellenze italiane, girando per le sale del Kurhaus, bisogna far tappa dai produttori internazionali: imperdibile la degustazione proposta dall’Union des Grands Crus de Bordeaux o i banchi d’assaggio di Sudafrica, Georgia, Kazakistan, Austria e Argentina. Un’attenzione particolare – in questa edizione – sarà data ai vini rumeni. La Romania e le sue 15 aziende selezionate al Merano rappresentano 6000 anni di storia del vino – da Dionisio ad oggi – conosciamola meglio. Non solo vino a Merano, un’esposizione culinaria nella Gourmet Arena per gli appassionati di birra, ma anche di tartufi, specialità dolciarie, prodotti a base di pesce, olio, formaggi, sarà una piacevole pausa tra una degustazione e l’altra.

IL MATTINO

Palma Campania

Ubriaco prende a calci e pugni la moglie davanti alla figlia: arrestato

Napoli - Ha colpito con calci e pugni la moglie davanti alla figlia di 11 anni. È accaduto a Palma Campania

La donna e la piccola sono riuscite a scappare e a chiedere aiuto ai carabinieri. Arrestato per maltrattamenti in famiglia e lesioni un 41enne del luogo, già noto alle forze dell'ordine. L'uomo, in evidente stato di ebbrezza alcolica, nella sua abitazione, ha iniziato a picchiare la moglie al culmine di una lite per futili motivi.

La donna è riuscita a fuggire di casa insieme alla figlia, e ha raggiunto il vicino comando stazione dove, seguita dal marito, è stata nuovamente aggredita dall'uomo. Immediato l'intervento dei militari. La donna è stata medicata dai sanitari dell'ospedale di Nola per lesioni guaribili in sette giorni.

ILGIORNO.IT

Sente alzarsi la tapparella: in casa entra l'ex ubriaco. Donna salvata da chiamata alla polizia

Era ancora a letto, quando ha sentito la tapparella alzarsi. Poi ha visto lui: il suo ex fidanzato che si infilava nel appartamento al pian terreno di uno stabile in zona Palmanova.

Milano, novembre 2014 - Era ancora a letto, quando ha sentito la tapparella alzarsi. Poi ha visto lui: il suo ex fidanzato che si infilava nel appartamento al pian terreno di uno stabile in zona Palmanova. La donna, una 41enne milanese, ha immediatamente chiamato la polizia terrorizzata dal fatto che l'uomo, un disoccupato 32enne completamente ubriaco, l'aggressisse come aveva già fatto in passato.

L'uomo è stato bloccato intorno alle 11 di ieri dall'equipaggio di una Volante mentre, ancora sul posto, inveiva pesantemente contro la donna e poi anche contro i poliziotti. Verificato che la 41enne era già stata picchiata in passato anche di fronte alla figlia avuta da una precedente relazione, e che è per questo il disoccupato era stato già denunciato e nel 2012 anche arrestato dai carabinieri, per l'aggressore sono nuovamente scattate le manette.

L'ECO DI BERGAMO

Uccise ballerina sul monte Bue A giudizio per omicidio aggravato

«Omicidio aggravato dalla minorata difesa della vittima, dai motivi abietti e futili, dalla crudeltà e dallo stato di ubriachezza abituale».

Con queste accuse il pm Fabrizio Gaverini ha chiesto il rinvio a giudizio per Isaia Schena, 37 anni, camionista di Cene, accusato di aver ucciso Madalina Palade, ventisettenne ballerina romena. Il giudice Raffaella Mascarino ha fissato l'udienza preliminare per il prossimo 26 gennaio.

È una sfilza di aggravanti quella che il pm contesta a Schena, tuttora sottoposto alla custodia cautelare in carcere. Le indagini, ormai chiuse, non hanno riservato sorprese. Il delitto, in tutta la sua efferatezza, si è consumato come lo stesso Schena aveva descritto, in un drammatico interrogatorio in carcere con il magistrato. In quella sede il camionista aveva ammesso gli addebiti e ricostruito i fatti nei particolari. Aveva spiegato di aver perso il controllo, senza alcuna provocazione da parte di Madalina Palade, di averla aggredita e uccisa senza una spiegazione.

Il camionista non fornì una spiegazione sul movente del delitto, sostenendo che si trattò di un raptus inspiegabile. Ammise di aver fatto uso di cocaina e di alcolici: un cocktail che certo gli aveva annebbiato la mente, facendogli perdere il controllo, fino al tragico epilogo. L'avviso di conclusione delle indagini preliminari parla di un omicidio compiuto «a pugni e colpi di bottiglia» e «con il collo rotto della bottiglia», provocando una serie di lesioni risultate fatali.

Su richiesta del difensore di Schena, l'avvocato Roberto Bruni, il giudice per le indagini preliminari Alberto Viti aveva disposto una perizia psichiatrica: l'esperto incaricato, lo psichiatra Sergio Luca Monchieri, ha dichiarato il camionista totalmente capace di intendere e di volere, anche se per il consulente della difesa, il dottor Massimo Biza, non si può escludere così facilmente la possibilità di un disturbo della personalità e diagnosticare, quindi, almeno un vizio parziale di mente.