



Associazione Italiana
Guide e Scouts d'Europa Cattolici
della Federazione dello Scoutismo Europeo

ALCOOL: SAI COSA BEVI?

PIU' SAI MENO RISCHI

di

Giacomo Giovanelli

Tesi presentata per

BREVETTO CAPO CLAN

“Credo che il Signore
ci abbia messo in questo mondo meraviglioso
per essere felici e godere la vita.
La felicità non dipende dalle ricchezze,
né dal successo nella carriera,
né dal credere nelle nostre voglie.
Un passo vero verso la felicità
lo farete conquistandovi
salute e robustezza
finché sarete ragazzi,
per poter essere veramente utili
e godere la vita pienamente
una volta fatti uomini.

*Tratto dall'ultimo messaggio
di BP agli Scouts ...*

... ed io voglio iniziare proprio da qui ...

INDICE

Prefazione

Capitolo 1 - Alcool come sostanza chimica: formazione e gestione

- *Le sostanze alcoliche*
- *Il Vino*
- *La Birra*
- *Le Acquaviti*
- *I Liquori*
- *Le Bevande Analcoliche*
- *Attività da realizzare in Clan*

Capitolo 2 - Alcool e scoutismo: lo scoglio del vino

- *Brani tratti dalla "Strada verso il Successo" per lo scoglio del vino*
- *Indulgenza verso se stessi*
- *Dominio di se stessi*
- *Attività da realizzare in Clan*

Capitolo 3 - Alcool e effetti sul carattere

- *Gli ambienti giovanili*
- *Le tendenze nel consumo di alcool*
- *Alcool e Televisione*
- *Gli italiani e l'alcool: la percezione del rischio*
- *La Carta Europea sull'Alcool*
- *Attività da realizzare in Clan*

Capitolo 4 - Alcool e effetti sul fisico

- *Che cos'è l'alcool?*
- *Sai quanto bevi?*
- *Come agisce l'alcool sull'organismo?*
- *Malattie e Decessi*
- *L'alcool nella realtà italiana*
- *Sfatiamo i luoghi comuni*
- *Attività da realizzare in Clan*

Capitolo 5 - Alcool e diritto: Leggi, obblighi e divieti legati all'alcool

- *La responsabilità penale*
- *La responsabilità civile*
- *La responsabilità amministrativa*
- *La guida ... ed consumo di bevande alcoliche*
- *L'etilometro*
- *Normativa di riferimento e giurisprudenza*
- *Iter processuale*
- *Attività da realizzare in Clan*

Commenti degli utenti

Bibliografia

Ringraziamenti

PREFAZIONE

Chi di noi non ha mai visto o direttamente subito gli effetti dell'alcool ?? Chi non ha mai percepito quella piccola euforia data da quel bicchiere di troppo che porta ad esclamare utopisticamente " *Accidenti !!! è stato l'ultimo bicchiere che mi ha fatto male !!!* ", saremmo probabilmente falsi con noi stessi se affermassimo il contrario.

E' inutile nascondersi ed è inutile non parlarne ed è soprattutto irrealistico fare finta che i nostri ragazzi, che fanno parte di questo bellissimo mondo dello scoutismo fatto di belle attività, belle riflessioni dove si predica e si testimonia la sobrietà e l'essenzialità, non abbiano a che fare in molte occasioni con eventi che evidenzino questa piaga.

Il problema c'è ed è reale, ma purtroppo ancora non è compreso come un "vero problema" e che si ha a che fare con una vera e propria "**droga legale**", perché è proprio di questo che si tratta, di una sostanza che può provocare dipendenza e che quotidianamente la troviamo disponibile nei banconi dei bar o dei nostri supermercati.

Non possiamo rimanere indifferenti sul fatto che l'Italia vanta purtroppo il triste primato di essere il paese europeo dove si comincia a bere a 11/12 anni (*fonte Avvenire del 07/08/05*); d'altro canto non possiamo neanche cadere nell'errore di giudicare a priori pensando che tutti i ragazzi di oggi siano potenziali alcolisti e privi di valori morali (*fonte Osservatorio su Fumo, Alcool e Droga dell'Istituto Superiore della Sanità*); oppure che debbano farsi venire dei sensi di colpa per aver bevuto un bicchierino fuori pasto.

L'esperienza scout mi fa affermare che il conoscere e l'essere parte attiva nel mio apprendimento, è veramente la maniera migliore per capire e affrontare un problema.

Quindi parliamone alla nostra maniera con la classica ed inossidabile formula dell'INCHIESTA – CAPITOLO – IMPRESA, prendendo in esame un percorso che ci dovrà portare a capire che cosa è, quali sono gli stimoli, quali sono gli effetti di questa sostanza con così tanti seguaci e potenzialmente molto pericolosa.

L'obiettivo che mi sono posto per affrontare questa attività, non è certamente quello di far diventare tutti astemi oppure tutti sommelier, ma è quello di CREARE UNA COSCIENZA personale al fine di fornire gli strumenti idonei per valutare nella maniera più opportuna quella sottile linea che divide l'USO dall'ABUSO.

Durante l'attività ho cercato di mettere in evidenza i cambiamenti che si possono verificare nei comportamenti ed atteggiamenti del singolo, proponendo ai ragazzi esperienze reali e concrete da fargli vivere in prima persona, alle riflessioni e alla condivisione ci siamo giunti solo dopo aver "toccato".

E' molto semplice in questi casi scendere nella retorica: si eccede nel bere con gli amici per emergere dal gruppo, per perdere quei freni inibitori vincendo la timidezza, per sentirsi già grandi .. e così via con tutte le giustificazioni già sentite e risentite, che potranno essere anche tutte giuste, ma si corre il rischio di sentirle apparentemente lontane dalla nostra realtà, non credute, non nostre ... e comunque rimangono pur sempre "giustificazioni".

Bere è una libera scelta individuale, ma è necessario essere consapevoli che rappresenta comunque un rischio per la propria salute e spesso anche per quella degli altri.

L'intera attività svolta sull'Alcool è stata suddivisa in altri 5 capitoli:

- *Alcool come sostanza chimica: formazione e gestione*
- *Alcool e scoutismo: lo scoglio del vino*
- *Alcool e effetti sul carattere*
- *Alcool e effetti sul fisico*
- *Alcool e diritto: Leggi, obblighi e divieti legati all'alcool*

Siccome l'argomento è molto delicato e occorre evitare il più possibile di adottare una forma troppo scolastica e pesante, correndo inoltre facilmente il rischio di cadere nel banale, è opportuno cercare di organizzare gli incontri e le riunioni coinvolgendo il più possibile le pattuglie di formazione che si sono create per affrontare i singoli capitoli, facendogli introdurre davanti a tutto il Clan, l'inchiesta fatta e i temi del loro capitolo; inoltre è molto importante per una ottimale riuscita dell'attività, affrontare ed analizzare ogni singolo capitolo prendendo contatti con "l'esperto di turno" (enologo, alcolista anonimo, medico, avvocato) facendolo possibilmente partecipare anche all'incontro.

L'esperto ha la funzione di ascoltare l'intervento fatto dalla pattuglia, aiutarli nella loro preparazione, interagire con tutto il Clan su alcune puntualizzazioni specifiche, fare il suo intervento finale con le considerazioni tecniche in merito all'argomento trattato.

E' molto importante la figura dell'esperto di turno, non possiamo rimanere sul vago, **dobbiamo cercare di fornire in questo argomento maggiori risposte specifiche possibili**, che solo un tecnico del settore può dare (magari anche con esempi tratti da esperienze personali).

Questo scritto vuole essere di aiuto e supplire in parte alla eventuale mancanza di reperire personale appropriato, o da essere utilizzato come canovaccio per un'altra attività simile, l'argomento può essere modificato nei capitoli, adattato alle esigenze, stralciato nei contenuti ... **ma DEVE essere trattato.**

Non dimentichiamoci l'obiettivo: "Conoscere per creare una Coscienza"

Un fraterno Buona Strada.

Giacomo

Capitolo 1

ALCOOL COME SOSTANZA CHIMICA: FORMAZIONE E GESTIONE**Obiettivo:****“Dall’Uva alla Bottiglia”**

- Nozioni cognitive delle varie fasi di trasformazione del prodotto agricolo in sostanza alcolica
- Differenze nella fermentazione e produzione del grado alcolico

Contenuti:

- Le sostanze alcoliche
 - *La fermentazione alcolica*
- Il Vino
 - *Caratteristiche dell’uva e del vino*
 - *Vinificazione*
 - *Correzione del mosto*
 - *Alterazioni e sofisticazioni*
 - *Analisi dei vini*
 - *Sottoprodotti del vino*
 - *Classificazione dei vini*
 - *Contenuto calorico*
- La Birra
 - *Metodo di preparazione*
 - *Composizione e caratteristica della birra*
 - *Alterazioni e sofisticazioni*
- Le Acquaviti
- I Liquori
- Le Bevande Analcoliche
 - *Sciroppi*
 - *Succhi di frutta*
 - *Bevande di fantasia*

Attività:

- Fermentazione e produzione casalinga della birra
- Procedura di distillazione con costruzione artigianale di un modellino di distillatore

ALCOOL COME SOSTANZA CHIMICA: FORMAZIONE E GESTIONE

Spesso i giovani sono attratti più dall'apparenza che dalla sostanza; per questa ragione, ben nota a quanti si interessano di marketing, i giovani sono attirati da forme, colori e, ovviamente, sapori vicini al loro contesto culturale. Analizzare con loro le bevande alcoliche nelle caratteristiche che a loro modo di vedere sono quelle che attirano maggiormente la curiosità e l'attenzione può contribuire ad identificare particolari spesso trascurati: la gradazione alcolica. Insegnare ai ragazzi a leggere le etichette e a essere coscienti che quando si beve, anche i 4-5 gradi alcolici segnalati sull'etichetta sono sempre e comunque "alcool", li emanciperà come consumatori e li preparerà ad affrontare meglio le scelte nelle situazioni (tante) in cui il controllo formale o familiare non è attivo.

Da questo punto di vista tutte le bevande alcoliche sono uguali.

LE SOSTANZE ALCOLICHE

Introduzione

Le **sostanze alcoliche** sono le bevande che contengono alcool etilico. Esse vengono distinte in:

- Bevande fermentate: ottenute per fermentazione di mosti zuccherini (vino e birra);
- Bevande distillate: ottenute per fermentazione di mosti fermentati (acquaviti)
- Liquori: bevande ad alta produzione alcolica, ottenute miscelando alcool etilico, acqua, zucchero ed aromi.

La Legge Italiana definisce alcoliche le bevande che hanno una gradazione inferiore ai 21° e superalcoliche quelle che hanno una gradazione superiore.

La **gradazione alcolica** di una bevanda indica la quantità in ml di alcool etilico contenuta in 100 ml di bevanda.

La fermentazione alcolica

Il processo di fermentazione alcolica è dovuto all'attività di particolari microrganismi (batteri e funghi) – i più importanti dei quali sono i saccaromiceti – su liquidi zuccherini.

Esistono diversi tipi di saccaromiceti che si differenziano per le diverse condizioni di riproduzione (temperatura, concentrazione zuccherina, acidità dell'ambiente) e per la diversa capacità fermentativa (maggiore o minore produzione di alcool).

Questi microrganismi, detti anche lieviti alcolici, contengono un enzima che scinde il glucosio e il fruttosio in alcool etilico e anidride carbonica.

La formazione di anidride carbonica agita la massa liquida (il mosto) dando l'impressione di ebollizione.

In questa reazione solo il 90-95% degli zuccheri presenti viene trasformato in alcool etilico; la parte rimanente dà luogo ad altre sostanze quali glicerina, acidi carbossilici, alcool superiori, che influenzano i caratteri organolettici del liquido fermentato.

Quando la fermentazione termina, le cellule del lievito si fermano sul fondo del recipiente e in alcuni casi, come la produzione della birra, vengono raccolte, compresse ed essiccate, costituendo così il *lievito di birra* impiegato nella panificazione e per estrarre le vitamine.

IL VINO

Il vino è una sostanza alcolica ottenuta dalla fermentazione del mosto d'uva ad opera di lieviti. La gradazione alcolica di un vino non può essere inferiore a 6° (ossia a 6 ml di alcool etilico per 100 ml di bevanda).

Il vino è una bevanda caratteristica dei paesi mediterranei, che oggi è diventata abituale anche in altre regioni, per esempio Nord e Sud America e nel Nord Africa.

In Italia il vino è un prodotto commerciale importante e di qualità che interessa sia il consumo interno che l'esportazione.

Di notevole importanza, sia in campo agricolo che commerciale, è anche la materia prima impiegata per la vinificazione, l'uva.

Le uve si distinguono in:

- **Uve da tavola:** destinate al consumo diretto, hanno acini grossi, buccia fine e resistente, vinaccioli piccoli, sapore dolce, profumo particolare; sono generalmente bianche.
- **Uve da vino:** impiegate nella vinificazione; possono essere bianche o rosse.



Caratteristiche dell'uva e del vino

L'uva si presenta aggregata in grappoli. Il grappolo è formato dal raspo e dagli acini. Gli acini sono costituiti dalla buccia che contiene le sostanze coloranti (enocianina), dalla polpa e dai semi (vinaccioli). La parte esterna della buccia è rivestita di una patina cerosa (pruina) che consente al chicco di non essere attaccato dalle sostanze contenute nell'aria.

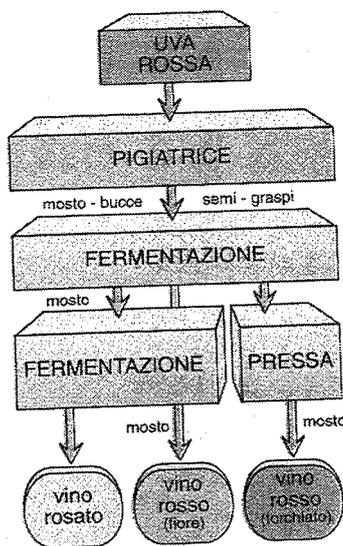
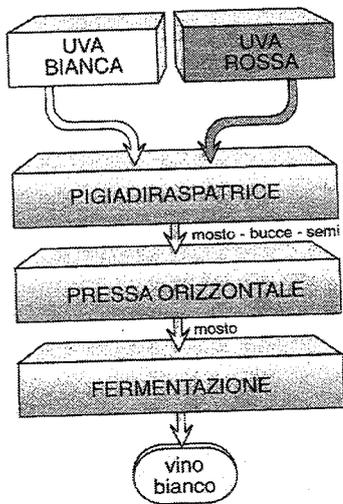
Il vino è un liquido complesso, la cui composizione dipende da fattori naturali (la natura del suolo, il clima, il tipo di vitigno), e da fattori tecnologici (le modalità di vinificazione, il grado di maturazione dell'uva, i sistemi di cultura).

I componenti principali del vino sono: acqua, alcool etilico, acidi organici, acidi volatili, sali minerali e vitamine. Grande importanza hanno le **caratteristiche organolettiche** di un vino, quali: **colore, odore, sapore, limpidezza.**

Vinificazione

La trasformazione dell'uva in vino avviene attraverso le seguenti fasi di lavorazione.

- **Pigiatura:** operazione di spapolamento degli acini per ottenere il mosto. Le pigiatrici moderne intervengono solo sugli acini, lasciando intatti i raspi e i vinaccioli, che cederebbero al vino una quantità superiore di acidità. Le diraspatrici allontanano poi i raspi e i vinaccioli. Nel caso di vini rossi il mosto proveniente dalle diraspatrici passa alle fasi successive; per ottenere invece vini bianchi o rosati da uve rosse, è necessario allontanare le bucce, che contengono le sostanze coloranti e che insieme alla parti solide costituiscono le vinacce.
- **Fermentazione tumultuosa:** il mosto viene trasferito in botti di legno, vasche di cemento rivestite con resine, oppure serbatoi di acciaio inossidabile. In questi recipienti ha luogo la fermentazione ad opera degli enzimi contenuti naturalmente sulle bucce e che ora si trovano nel mosto con la spremitura. Oltre alla formazione di alcool vi è anche un notevole sviluppo di anidride carbonica (la classica bollitura). In questa fase della durata di 5-10 giorni, si registrano anche molte altre trasformazioni fisiche e chimiche, che concorrono a creare le caratteristiche organolettiche principali del "futuro" vino.



- **Svinatura:** il mosto che contiene ancora zuccheri non fermentati viene travasato in botti di legno o vasche per separarlo dalle vinacce. A questo mosto si aggiunge quello recuperato per torchiatura dalle vinacce.
- **Fermentazione lenta:** è la fase di completamento della fermentazione, ossia di maturazione del vino. Può durare qualche mese o, per i vini a lungo invecchiamento, anche anni. Il vino in questa fase viene travasato più volte e trattato con delle sostanze per migliorare o garantirne la qualità (vedi correzione del mosto). Alla fine della fermentazione le sostanze che si trovano in sospensione nel vino (cellule di lievito, detriti di bucce, ecc.) si depositano e formano la feccia. Il vino quindi si chiarifica ed assume le sue qualità peculiari. In tutte queste fasi si deve evitare il contatto del vino con l'aria, che può favorire lo sviluppo di microrganismi capaci di danneggiarlo irreversibilmente (aceto).

Correzione del mosto

Durante la fermentazione lenta si possono apportare al mosto alcune correzioni o effettuare sulle stesso alcuni processi consentiti dalla legge:

- Aggiunta di acido tartarico o citrico per aumentarne l'acidità;
- Aggiunta di enocianina per aumentarne il colore;
- Aggiunta di carbonato di potassio per diminuirne l'acidità;
- Aggiunta di mosti di diversa qualità e a contenuto zuccherino noto per aumentarne la gradazione alcolica e intensificarne il colore;
- Aggiunta di anidride solforosa o solfiti per evitare l'azione ossidante dell'uva o alterazioni dovute da muffe e batteri;
- Chiarificazione mediante aggiunta di gelatina, albumina o caseina e successiva filtrazione, per rendere i vini perfettamente limpidi;
- Pastorizzazione per garantire una maggiore conservazione del vino

Alterazioni e sofisticazioni

Alterazioni: possono interessare sia i caratteri organolettici (difetti) sia la composizione (malattie) del vino. Possibili difetti di un vino sono:

- Odore di muffa o di uova marce
- Gusto sgradevole per eccesso di tannino (aceto)
- Alterazioni del colore e della limpidezza

La malattia più comune del vino è la *fioretta* dovuta a dei microrganismi che si sviluppano sulla superficie del vino formando un velo bianco.

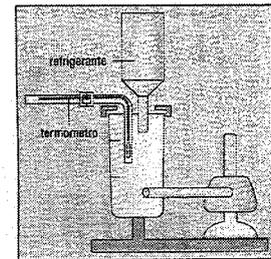
Sofisticazioni: le più comuni sono:

- Annacquamento: ha lo scopo di ottenere una maggiore quantità di liquidi mantenendo invariata la gradazione alcolica;
- Aggiunta di alcool etilico: (ammessa dalla legge solo per i vini liquorosi) aumenta la gradazione alcolica;
- Aggiunta di zucchero: aumenta la gradazione alcolica (in Italia è vietata, mentre è consentita in altri Paesi Europei);
- Aggiunta di antisettici: non ammessi dalla legge (acido bórico, salicilico, benzoico ...)
- Aggiunta di coloranti diversi dall'enocianina e enoflamina.

Analisi dei Vini

Le principali analisi che vengono effettuate per determinare le caratteristiche di un vino sono:

- **Misura del pH:** il pH, che deve essere compreso fra 2,7 e 3,8, caratterizza il colore, il gusto e la resistenza di un vino agli attacchi batterici.
- **Misura della gradazione alcolica:** viene impiegato a tal fine l'apparecchio di Malligand. La scala consente la lettura diretta della gradazione alcolica, che è legata alla temperatura di ebollizione del vino: quanto maggiore è il grado alcolico, tanto più bassa è la temperatura di ebollizione. L'apparecchio di Malligand è costituito da una caldaia, da un tappo con uno speciale termometro e da un refrigerante. All'interno della caldaia sono riportate due tacche che indicano il livello di riempimento rispettivamente dell'acqua e del vino. Un anello esterno collegato alla caldaia viene riscaldato da un bruciatore alimentato ad alcool. La scala termometrica è fornita di un regolo mobile su cui sono riportati i valori della gradazione alcolica. Nella fase preliminare si riempie la caldaia con acqua e si azzerava il regolo mobile dell'apparecchio quando il mercurio non sale più nel termometro. Si fissa il regolo con la vite e si svuota la caldaia. Quindi si riempie la caldaia con il vino da esaminare e si porta all'ebollizione. Il punto al quale il mercurio si arresta indica sulla scala del regolo il valore della gradazione alcolica. L'apparecchio di Malligand fornisce risultati attendibili per vini con gradazione alcolica compresa fra 9 e 14 gradi.
- **Determinazione dell'estratto secco:** cioè delle sostanze che rimangono dopo aver fatto evaporare una determinata quantità di vino. L'estratto secco è costituito da tannino, cremortartaro, glicerina zuccheri. Per i vini da taglio la quantità di estratto secco deve essere compresa fra 28 e 30 g/l; per i vini da pasto fra 17 e 28 g/l.
- **Determinazione dell'acidità totale:** cioè della quantità di sostanze di natura acida presenti in un litro di vino. L'acidità totale viene espressa in termini di acido tartarico.
- **Determinazione degli zuccheri:** effettuata per individuare eventuali aggiunte di saccarosio. La determinazione degli zuccheri è importante anche a livello commerciale, nel caso dei mosti per vini da taglio il cui prezzo è stabilito in base alla gradazione alcolica, che è la somma di quella che il mosto già possiede e di quella che lo zucchero fornirà con la continuazione della fermentazione.
- **Determinazione dell'acidità volatile:** cioè dell'insieme di acidi volatili contenuti in un litro di vino; viene espressa come acido acetico. Questa determinazione è importante perché la quantità di acido acetico rivela la qualità di un vino, ossia lo stato di conservazione e/o le eventuali alterazioni microbiche.



Apparecchio di Malligand

Sottoprodotti del vino

I sottoprodotti della vinificazione sono:

- **Vinacce** (bucce e raspi): vengono vendute alle distillerie che ne ricavano alcool etilico e grappa;
- **Vinaccioli** (semi): dai quali si ricava un olio e il residuo dell'estrazione viene usato come combustibile;
- **Feccia e grumi di botte:** da questi sottoprodotti si ricavano cremortartaro e acido tartarico (cristallina effervescente)

Classificazione dei vini

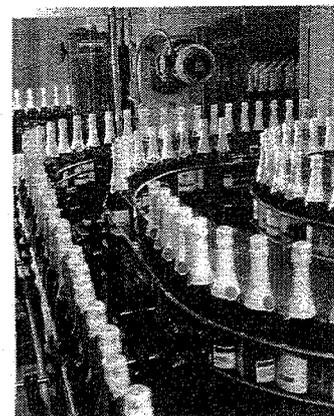
In base all'impiego, i vini sono comunemente classificati in:

- **Vini da taglio:** sono vini con composizione non uniforme ed elevata gradazione alcolica, e quindi inadatti al consumo diretto; vengono utilizzati per correggere (tagliare) altri vini. Provengono generalmente da Puglia, Sicilia e Calabria.

- **Vini da pasto:** sono i vini a maggiore diffusione, che si distinguono in:
 - vini da tavola, con gradazione alcolica compresa fra 9 e 15 gradi,
 - vini da tavola con indicazione geografica, caratteristici di determinate zone
 - vini di qualità prodotti in regione delimitata (VQPRD): comprendono i vini DOC (a denominazione d'origine controllata) e vini DOCG (a denominazione d'origine controllata e garantita).
- **Vini speciali o di lusso:** sono vini tipici ottenuti con tecniche particolari che vengono consumati come aperitivi o vini da dessert.

I tipi più diffusi di vini speciali o di lusso sono:

- **Mistelle o sifoni**, ottenuti da un mosto con gradazione non inferiore a 12 gradi, la cui fermentazione viene bloccata per aggiunta di alcool o acquavite di vino; in questo modo la gradazione alcolica assume il valore richiesto (16-22 gradi).
- **Vini liquorosi**, ottenuti da un vino base addizionato con mistella, acquavite, alcool o mosto concentrato, di gradazione alcolica non inferiore a 17,5 gradi. Vini liquorosi sono: il Passito di Pantelleria, il Porto, il Marsala.
- **Vini aromatizzati**, preparati aggiungendo al vino alcool o saccarosio e sostanze aromatizzanti naturali. La gradazione alcolica di questi vini, che vengono utilizzati come aperitivi, deve essere superiore a 21 gradi. Il vino aromatizzato più noto è il Vermouth.
- **Vini spumanti**, dalla tipica effervescenza dovuta all'elevata quantità di anidride carbonica. Si distinguono in naturali se l'anidride carbonica è prodotta dalla fermentazione stessa del vino, artificiali se è aggiunta.



I metodi per preparare gli spumanti naturali sono:

- a) *il metodo Champenois;*
- b) *il metodo Charmat;*
- c) *il metodo Asti spumante.*

Metodo Champenois. È il metodo classico riservato agli spumanti di qualità più pregiata (come lo Champagne). Consiste nel far avvenire la fermentazione lenta in bottiglia e per un periodo di tempo che va da 6 mesi a 3 anni. Le bottiglie vanno tenute capovolte in apposite rastrelliere, in modo che la feccia che si forma si depositi vicino al tappo. Le bottiglie devono essere periodicamente ruotate e aperte; il contenuto va rabboccato per compensare le perdite.

Metodo Charmat. È un metodo più rapido ed economico. Il vino viene sottoposto a fermentazione in autoclavi della capacità di 20 ettolitri alla temperatura di 14-16°C. La fermentazione dura 6-7 giorni e la pressione all'interno dell'autoclave raggiunge le 3 atm. Il liquido di fermentazione viene eliminato dalle fecce e trasferito in un'altra autoclave, nella quale si completa l'eliminazione delle fecce dopo dieci giorni alla temperatura di -4°C. Subisce quindi una nuova filtrazione e l'imbottigliamento isobarico.

Metodo Asti spumante. È il metodo impiegato per la preparazione degli spumanti tipici di alcune zone del Piemonte: Asti spumante, Moscato d'Asti, Moscato Piemonte.

Per ottenere lo spumante viene bloccata la fermentazione del mosto portando la temperatura a -4°C dai 20°C iniziali della fermentazione. Si filtra isobaricamente dopo 10-15 giorni il mosto e si imbottiglia. I vini spumanti in base alle norme CEE (358/79) devono essere confezionati in bottiglie di vetro spesso dal fondo concavo, e chiuse da un tappo a forma di fungo, fissato alla bottiglia con un fermaglio e rivestito da una capsula.

In base alla quantità di zucchero residuo i vini spumanti vengono classificati in:

- **brut** (meno di 15 g/l di zucchero residuo);
- **extra dry** (da 12 a 20 g/l di zucchero residuo);
- **secco** (da 17 a 35 g/l di zucchero residuo);
- **semisecco** (da 35 a 50 g/l di zucchero residuo);
- **dolce** (oltre 50 g/l di zucchero residuo).



Contenuto calorico

Il vino come bevanda da consumarsi ai pasti deve essere usato con moderazione.

Infatti, un abitudinale consumo eccessivo di vino (così come di altre bevande alcoliche) può causare gravi danni all'organismo (per esempio la cirrosi epatica) e fenomeni di dipendenza (alcolismo).

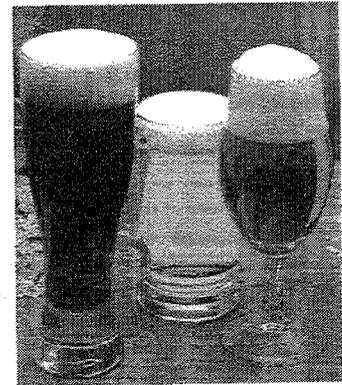
Il vino fornisce circa 70 kcal/100 ml e quindi va considerato come una sostanza che apporta una discreta quota calorica, di cui tener conto nel bilancio giornaliero delle calorie assunte.

LA BIRRA

La birra é una bevanda alcolica usata da tempi antichissimi. La preparavano già gli antichi Egizi e le popolazioni germaniche sin dall'epoca romana. Oggi é la bevanda alcolica più diffusa nel mondo.

Rispetto al vino é più completa dal punto di vista nutrizionale; é infatti ricca di sostanze nutritive (proteine, carboidrati) ed anche di sali minerali e vitamine del gruppo B, e soprattutto povera di alcool etilico.

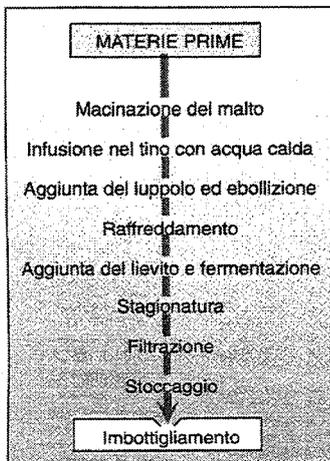
Secondo la legislazione italiana, la birra é «il prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica dei mosti preparati con malto d'orzo e acqua, amaricato con luppolo».



Metodo di preparazione

Le fasi di preparazione della birra sono:

- **Preparazione del malto:** cariossidi di orzo vengono poste a macerare in ambiente arieggiato a 12-16°C per 5-7 giorni. La crescita viene arrestata al grado desiderato ed il malto ottenuto viene essiccato (all'aria per le birre chiare e in forno alla temperatura di 60-80°C per le birre scure).



- **Ammostamento:** questa fase può essere realizzata per infusione o per cottura. L'infusione é praticata dagli inglesi e avviene mescolando il malto macinato con una certa quantità di acqua calda. Il tutto viene riscaldato a 65 °C. Il metodo dell'ammostamento per cottura comporta l'ebollizione solo di una parte della massa, che viene rabboccata al resto della massa e riscaldata alla temperatura desiderata.
- **Cottura:** il mosto viene filtrato e quindi cotto. In questa fase gli enzimi vengono distrutti e gli zuccheri caramellizzati. Viene anche aggiunto il luppolo come sostanza aromatizzante.
- **Fermentazione:** é ottenuta aggiungendo enzimi al liquido raffreddato. La fermentazione può essere: *alta* (per ottenere birre scure); *bassa* (per ottenere birre chiare).

- **Centrifugazione e filtrazione:** sono operazioni che vengono effettuate per rendere la birra limpida.
- **Pastorizzazione:** evita alterazioni dovute a microrganismi e quindi consente la conservazione della birra.

Composizione e caratteristiche della birra

La composizione chimica e le caratteristiche organolettiche della birra dipendono da tre fattori principali:

- **il tipo di fermentazione** (alta o bassa);
- **le materie prime impiegate** (malto verde o torrefatto e quantità di luppolo);
- **la composizione dell'acqua** (durezza controllata).

La composizione dell'estratto di malto é di carboidrati 80%; proteine 7-8%; sostanze minerali 0,1-0,3%; vitamine.

Una buona birra deve avere i seguenti requisiti:

- essere limpida e brillante;

- avere una schiuma bianca, voluminosa e persistente;
- avere un gusto amarognolo gradevole.

Il valore commerciale della birra dipende dal **grado saccarometrico**, che esprime i grammi di estratto presenti in 100 ml del mosto da cui è stata ricavata la birra.

Il grado saccarometrico deve essere:

- non inferiore all'11% per la birra comune;
- non inferiore al 13% per la birra speciale;
- non inferiore al 15% per la birra a doppio malto.

Tale valore viene indicato sulle confezioni poste in commercio (lattine, bottiglie), mentre può essere anche omessa la gradazione alcolica di una birra.

Alterazioni e sofisticazioni

La birra, essendo una bevanda a minor contenuto alcolico rispetto al vino, può facilmente inacidire o ammuffire. La legislazione italiana (legge del 16/8/62 e modifica del 16/7/74) fornisce alcune norme volte a impedire che, nell'intento di evitare tali inconvenienti, si compiano delle sofisticazioni:

- è ammessa l'aggiunta di acido ascorbico come antiossidante;
- è vietato aggiungere altri agenti conservanti ad eccezione dell'anidride solforosa
- è vietato aggiungere alcool o sostanze schiumogene o amaricanti diverse dal luppolo;
- è vietato usare coloranti diversi da quelli contenuti nel malto d'orzo torrefatto;
- è vietato aggiungere sostanze amidacee o zuccheri o succhi di frutta;
- è consentito l'uso di albumina, colla di pesce come chiarificanti.

LE ACQUAVITI: bevande distillate

I prodotti della distillazione di bevande alcoliche o di liquidi fermentati sono definiti acquaviti.

Il distillato viene sottoposto, in alcuni casi, a invecchiamento in fusti di quercia.

La gradazione alcolica di questi prodotti è compresa fra 40 e 60 gradi; il loro valore commerciale dipende dalle caratteristiche dei vini di partenza, dall'aroma e dal prolungato invecchiamento.

Le acquaviti più importanti sono:

Cognac: l'acquavite viene stagionata per molti anni in botti di rovere, acquistando un odore e un aroma caratteristici. Le acquaviti di vino analoghe al cognac ma prodotte da vitigni di altri paesi diversi della Francia si chiamano **brandy**.



Grappa: è il prodotto della distillazione delle vinacce fermentate con un contenuto in alcool etilico del 50% in volume. Ha un gusto particolare e contiene alcool metilico, che per legge deve essere inferiore all'1%.

Whisky: é il prodotto della distillazione di liquidi fermentati provenienti da infusi di cereali. I tipi di whisky migliori si ottengono da orzo e avena. Il whisky viene invecchiato da 3 a 10 anni in fusti di quercia.

Vodka: é l'acquavite che si ottiene dal frumento e dalla segale. Prodotta generalmente in Russia e nei paesi dell'Europa orientale, contiene il 65% in volume di alcool. La vodka destinata all'esportazione ha invece una gradazione inferiore.

Gin: é ottenuto aggiungendo a un'acquavite di grano l'aroma di ginepro.

Rhum: é il prodotto della fermentazione e distillazione del succo di canna da zucchero (la qualità migliore) o del melasso (la qualità più scadente). Il rhum é incolore, ma con l'invecchiamento assume tonalità bruno-rossastre e un particolare aroma. Contiene il 60-65% di alcool etilico.

I LIQUORI



I liquori sono bevande alcoliche preparate utilizzando alcool purissimo, zucchero, essenze, aromi e coloranti. Hanno una gradazione alcolica compresa fra 25 e 50 gradi.

Si possono ottenere con i seguenti metodi:

- aggiungendo all'alcool le essenze;
- lasciando in infusione nell'alcool frutta o erbe;
- fermentando succhi di frutta e poi distillando o aggiungendo alcool etilico.

LE BEVANDE ANALCOLICHE

Con il nome di bevande analcoliche si indicano bevande che sono prive o quasi di alcool e la cui conservazione avviene per aggiunta di zucchero o anidride carbonica o per pastorizzazione.

Le bevande analcoliche sono «i succhi di frutta, gli sciroppi e le bibite, gassate o non gassate, preparate con acqua potabile o acqua minerale contenenti una o più delle seguenti sostanze: succo di frutta, saccarosio, essenze o aromi naturali, acido citrico, acido tartarico».



Le bevande analcoliche sono classificate nelle seguenti categorie:

- 1) **bibite ottenute da succhi di frutta** (uva, arancia, pesca, ecc.): il contenuto minimo di frutta deve essere pari al 12%;
- 2) **bibite ottenute da frutta non a succo** (cedro): per queste bevande non é indicata una quantità di frutta minima e sono ammessi aromatizzanti;
- 3) **bibite di fantasia:** é richiesta semplicemente la dicitura «aromi naturali» o «artificiali» e non la composizione o la percentuale.

In base alla legge 719/1958 le bevande analcoliche devono riportare sul tappo di chiusura:

- la denominazione del prodotto;
- la sede della ditta che ha effettuato il confezionamento;

e sulla bottiglia o lattina:

- gli ingredienti in ordine decrescente;
- eventuali chiarimenti previsti dal regolamento.

Sciroppi

Gli sciroppi sono «soluzioni di saccarosio con aggiunta di succo o concentrato di frutta o di estratti e coloranti ricavati da frutti, semi, bucce, radici, foglie». Prima dell'uso vanno diluiti con acqua. Si conservano per un lungo periodo in quanto sono soluzioni ricche di saccarosio. È consentito nella loro preparazione l'uso di acido citrico, tartarico, di anidride solforosa (come conservante) e di alcuni coloranti.

Succhi di frutta

I succhi di frutta vengono distinti in:

- Succhi limpidi: sono ottenuti per eliminazione di tutti i corpi solidi mediante filtrazione. Sono ricchi di zucchero e sali minerali, ma privi di vitamine e sostanze peptiche.
- Nettari: sono succhi integrali, poiché contengono, disciolti in acqua, i costituenti della polpa del frutto originario. Hanno pertanto un buon valore nutrizionale. È ammessa nella loro preparazione l'aggiunta di zucchero, pectina, acido ascorbico, acido citrico come correttivi consentendo inoltre un periodo molto lungo di conservazione.

Bibite da frutta non a succo

Sono le bibite ottenute dal cedro o da altre piante commestibili. Poiché la Legge non impone una percentuale minima del componente dichiarato, è possibile che per esempio, in una bibita al cedro, vi siano solo poche quantità di scorza di cedro unite a sostanze aromatizzanti e a succo di limone.

Bevande di fantasia

Le bevande di fantasia comprendono i seguenti tipi.

- **Cole**: sono bevande a base di estratti vegetali ed essenze naturali.

Tali bevande contengono inoltre:

- caffeina pura
- saccarosio;
- acido fosforico come agente capace di impedire le fermentazioni batteriche;
- caramello, che impartisce il tipico colore bruno.

Le cole più diffuse sono: la Coca-cola e la Pepsi-cola. Per soddisfare le esigenze del consumatore (problemi di linea) sono apparse sul mercato anche cole a basso contenuto calorico, nelle quali il saccarosio è sostituito da fruttosio o altre sostanze edulcoranti sintetiche.

- **Bevande gassate**: sono bevande formulate con acqua gassata per aggiunta di anidride carbonica o eventualmente con bicarbonato di sodio, corrette con acido citrico o ascorbico come conservanti, e addizionate di sciroppi, estratti ed essenze vegetali, zuccheri e coloranti.

Appartengono a questa categoria: spume, aranciate, gassose.

Diffusi dubbi sulla possibile tossicità di alcune sostanze coloranti contenute nelle bevande fantasia, hanno indotto i produttori a proporre sul mercato bevande prive di coloranti.

ATTIVITA' DA REALIZZARE IN CLAN

- Fermentazione della birra -

In commercio, o comunque molto più facilmente reperibile tramite internet (www.mr-malt.it), si può trovare tutto il necessario per produrre in modo artigianale una "gustosa" BIRRA.

L'attività è semplice e divertente e coinvolgerà sicuramente l'attenzione dei ragazzi permettendogli di valutare al meglio la fermentazione e la produzione del grado alcolico.

Kit di fermentazione**Contenente:**

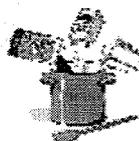
- Fermentatore chiuso
- Gorgogliatore
- Rubinetto
- Termometro
- Densimetro
- Cilindro da test
- Dosatore zucchero
- Prodotto sterilizzante
- Prodotto detergente
- Sterilizzatore per bottiglie
- Tappatore
- Confezione tappi
- Mestolo
- Guida alla fermentazione casalinga
- Confezione di malto

**PULIZIA**

La regola principale della fermentazione casalinga è la pulizia di tutta l'attrezzatura. Prima di utilizzare il fermentatore, lavarlo accuratamente con dell'acqua calda e della soluzione detergente. Risciacquare abbondantemente con acqua fredda.

**STERILIZZAZIONE**

Procedere alla sterilizzazione utilizzando una soluzione di potassio metabisolfito. Versare la soluzione nel fermentatore, avvitare il coperchio con il gorgogliatore inserito e agitare in modo da bagnare bene senza risciacquare. Allo stesso modo sterilizzare anche il mestolo.

**PREPARAZIONE DEL MOSTO**

Togliere dal barattolo di malto il coperchio in plastica e la bustina dei lieviti, preriscaldare la confezione ancora sigillata in acqua calda per 10 minuti. Utilizzando un apriscatole, aprire la lattina e versare il contenuto in una pentola capiente (5-8) litri con 2-3 litri di acqua bollente, avendo cura di recuperare il prodotto rimanente con dell'acqua calda.

Aggiungere lo zucchero in base alla gradazione desiderata e con l'aiuto del mestolo agitare fino a sciogliere totalmente il composto. Per accelerare i tempi di questa ultima fase immergere la pentola in una vasca facendo scorrere dell'acqua fredda.

GRADAZIONE

Grammi di malto	Grammi di zucchero	Grado alcolico
1.500	1.000	3,8%
1.500	500	2,9%
1.500	0	2,0%

Per ottenere una birra dalla gradazione desiderata, basterà modificare la quantità di zucchero da sciogliere nel malto.

I valori indicati si riferiscono anche alle nostre confezioni di zucchero liquido d'orzo.

Per determinare il grado alcolico può essere utilizzata questa formula empirica, misurando la densità del mosto a inizio fermentazione e della birra prima di imbottigliare:

$$\frac{\text{Densità iniziale} - \text{Densità finale}}{7,45}$$

$$\text{Esempio: } \frac{1042 - 1008}{7,45} = 34 : 7,45 = 4,56\% \text{ alcool}$$



RIEMPIMENTO DEL FERMENTATORE

Versare nel fermentatore una parte d'acqua fredda (circa 5 litri), di seguito il mosto raffreddato ed infine si completerà il riempimento con acqua fredda.



AVVIO ALLA FERMENTAZIONE

Controllare la temperatura indicata nel termometro adesivo posto sul fermentatore. Quando questa è intorno ai 20°C, aggiungere il lievito contenuto nella bustina e mescolare energicamente per circa 30 secondi. **Attenzione: oltre i 28°C il lievito può causare cattive fermentazioni, mentre a temperature inferiori a 18°C il processo fermentativo non si attiverà.**



GORGOGLIATORE

Si avvita il tappo del fermentatore e si versa un po' di soluzione sterilizzante fino al segno. È importante che il fermentatore sia ben chiuso e collocato in un luogo fisso fino alla fase di imbottigliamento.



CHIUSURA DEL FERMENTATORE

Per accertarsi che la chiusura sia perfetta, premere leggermente sui fianchi del fermentatore; la soluzione nel gorgogliatore si dovrà spostare su un lato, in caso contrario, provvedere a stringere il coperchio e/o controllare le guarnizioni del tappo.



FERMENTAZIONE

Dopo alcune ore inizierà il gorgogliamento a conferma che la fermentazione è attiva. Il processo fermentativo si completerà in circa 10 giorni nel caso in cui la temperatura del mosto sia stata mantenuta sui 22°C. A temperature superiori la fermentazione sarà più veloce.



FINE DELLA FERMENTAZIONE

Quando si noterà che il gorgogliamento è terminato, allentare leggermente il tappo del fermentatore, aprire lentamente il rubinetto e versare la birra nel cilindro oltre i 2/3; quindi immergere il densimetro. La birra è pronta per l'imbottigliamento quando il valore indicato è in prossimità della fascia gialla (valore 1002-1006).

Se il valore è superiore, attendere ancora qualche giorno affinché la fermentazione si completi, avendo cura di richiudere il tappo del fermentatore. Per birre ad alta gradazione la densità finale sarà superiore al valore precedentemente indicato.



PREPARAZIONE DELLE BOTTIGLIE

Le bottiglie precedentemente lavate, dovranno essere sterilizzate con soluzione di acqua e metabisolfito utilizzando l'apposito sterilizzatore per bottiglie. Scolare le bottiglie senza risciacquarle, lasciandole sgocciolare per 5-10 minuti. Si consiglia di usare bottiglie a tappo corona da ½ litro.



IMBOTTIGLIAMENTO

Per ottenere la tipica schiuma e carbonica, versare in ogni bottiglia 5/6 grammi di zucchero per litro utilizzando l'apposito dosatore. La quantità di zucchero può essere aumentata leggermente se si vuole ottenere una birra più frizzante.

In questa fase lo zucchero deve essere aggiunto indipendente dal malto utilizzato per attivare la fermentazione secondaria.



TAPPATURA

Le bottiglie si riempiono lasciando circa 3 cm. di vuoto tra la birra e l'imboccatura. È importante tappare bene con tappi di buona qualità. In alternativa al tappatore tascabile si consiglia una tappatrice a colonna.



MATURAZIONE

Agitare le bottiglie appena tappate per aiutare lo scioglimento dello zucchero. Posizionare le bottiglie verticalmente per qualche giorno a temperatura compresa tra i 18°C e i 24°C, facilitando così la seconda fermentazione; quindi riporle in luogo fresco (cantina).

Dopo 10-15 giorni la birra è pronta da bere; un'ulteriore maturazione per 1-2 mesi migliorerà sensibilmente il gusto. Potrà poi essere consumata fino a 24 mesi dall'imbottigliamento a condizione che sia mantenuta al fresco e al riparo dalla luce del sole. I depositi che si formano sul fondo sono dovuti alla fermentazione naturale e sono del tutto innocui.

NOTE e CONSIGLI

Si consiglia di prendere nota degli ingredienti, delle quantità e dei tempi impiegati nella fase di produzione. Il birraio deve essere in grado di ripetere le partite di buona qualità e imparare da quelle meno buone.

La **Temperatura** è molto importante durante tutte le fasi di produzione e fermentazione della bevanda. Nel momento in cui si aggiunge il lievito, è indispensabile accertarsi che la temperatura sia intorno ai 20°C: mai inferiore ai 18°C, o superiore ai 28°C.

In caso di temperature elevate, è opportuno immergere il fermentatore in acqua fredda. Raggiunta la temperatura ideale, si procede all'aggiunta del lievito.

Durante l'inverno, per evitare che la temperatura sia inferiore ai 18°C (elemento indispensabile per una corretta fermentazione), posizionate il fermentatore in un ambiente caldo (cucina, ecc.).

I **Lieviti**. Trovate un lievito ad alta fermentazione che necessita di una temperatura intorno ai 20/22 °C. L'utilizzo di questi lieviti permette di fermentare anche a temperature inferiori ai 18 °C (periodo invernale) e ottenere un prodotto dal gusto secco e pulito.

La **Fermentazione** inizia entro poche ore dall'aggiunta dei lieviti. Se entro le 24 ore non si è ancora attivata:

a) controllare la chiusura del fermentatore

b) controllare la temperatura indicata sul termometro; se è inferiore ai 18°C, è importante aumentare tale temperatura: posizionare il fermentatore in un ambiente caldo, oppure rivestirlo con una coperta, o utilizzare una guaina riscaldante.

c) sterilizzare il mestolo, aprire il fermentatore e agitare energicamente per 30 secondi, in quanto i lieviti si possono trovare sul fondo del fermentatore in sofferenza per mancanza d'ossigeno. Qualora questi suggerimenti non fossero serviti, vi consigliamo di aggiungere mezza bustina di lievito stemperato in una tazzina di mosto tiepido (300 cc), e dolcificato con un pò di zucchero.

Quando noterete il formarsi di schiuma in superficie, versare i lieviti nel fermentatore, e con l'aiuto del mestolo sterilizzato agitare energicamente per 30 secondi.

Questo sistema può essere utilizzato anche durante la normale preparazione, offrendo la possibilità di verificare la vitalità dei lieviti e di far attivare più in fretta la fermentazione.

Si consiglia di tenere sempre una bustina di lievito di riserva. Il lievito può scadere se lasciato in ambiente caldo per lungo tempo.

La **Fermentazione in due fasi**. Potete valutare di travasare la birra in un secondo fermentatore dopo 2-3 giorni, quando la prima fase di fermentazione tumultuosa si è attenuata (i fondi non trasferiteli). Con questa tecnica si otterrà un prodotto più limpido con un sentore di lievito attenuato, in particolare se viene travasata in fustini. Se usate le bottiglie i residui di lievito sul fondo saranno comunque ridotti.

Fermentazione in bottiglia. Lo zucchero versato nelle bottiglie verrà aggredito dai residui di lievito rimasti e l'anidride carbonica che si formerà, si discioglierà nel liquido formando al momento del consumo la tipica schiuma. La quantità di zucchero da versare nelle bottiglie sarà proporzionale alla capacità delle stesse.

Sostitutivi dello Zucchero. Per la preparazione del mosto, assieme allo zucchero si può utilizzare il miele di acacia in piccole dosi (200-300 gr), conferirà al prodotto finale una maggiore morbidezza e ricchezza di profumi.

Estratto di malto. L'estratto di malto si ottiene concentrando il mosto, ottenuto da cereali maltati (principalmente orzo e frumento). Sono disponibili sia liquidi che in polvere, chiari ambrati e scuri. L'estratto liquido (o sciroppo) contiene circa il 20% d'acqua. Il malto in polvere (secco) si dosa facilmente e ciò che non si utilizza si conserva a lungo. Un utilizzo consigliato è quello di sostituire lo zucchero richiesto con il 50% di estratto di malto in polvere (500 gr. malto + 500 gr. zucchero), il risultato è di aumentare il gusto di malto e dare più tenuta alla schiuma.

L'Acqua. È l'ingrediente più facile da reperire ma anche il più difficile da valutare. Molto importante è stabilire la durezza dell'acqua. L'acquedotto ci fornisce acqua potabile ma nella maggioranza dei casi il cloro e il carbonato di calcio sono presenti in dosi elevate. Comunque è importante che il cloro non raggiunga concentrazioni alte riscontrabili dal cattivo odore. Nel caso sia troppo calcarea è meglio farla bollire. L'appassionato più esigente utilizza acqua minerale naturale, dove può verificare la durezza (°F gradi francesi) ed è garantita l'assenza del cloro. Di certo, se utilizzate acqua di fonte, il prodotto finale ne acquisterà in qualità.

La **Soluzione sterilizzante** utilizzata nelle dosi consigliate 3-4 cucchiaini di potassio disciolti in un litro d'acqua fredda, agisce da inibitore dei batteri e lieviti indesiderabili per una buona fermentazione. È importante, dopo la sterilizzazione non risciacquare con acqua, in caso contrario l'operazione verrà annullata; è sufficiente sgocciolare bene l'attrezzatura e le bottiglie.

Il **Gorgogliatore** permette all'anidride carbonica di uscire dal fermentatore, e nello stesso tempo non permette all'aria di entrare in contatto con il mosto. Vi permetterà di seguire validamente il processo fermentativo aiutandovi a capire il momento utile per l'imbottigliamento. Alla fine della fermentazione il gorgogliamento si attenuerà notevolmente, fino ad arrestarsi definitivamente; a questo punto controllare con il densimetro l'avvenuta fermentazione.

Il **Densimetro** è uno strumento di controllo della densità del mosto e vi fornisce l'indicazione sull'andamento della fermentazione. Presenta una scala graduata evidenziata in due fasce gialle: la prima vi dà la densità del mosto in partenza (1040-1060); la seconda vi fornisce la densità ideale per l'imbottigliamento (1002-1008). Per rilevare i dati sul densimetro, occorrerà immergervi lo strumento nel cilindro riempito di liquido.

Il **Rubinetto.** Nella fase di imbottigliamento, inserire il beccuccio del rubinetto nella bottiglia leggermente inclinata in maniera tale che la birra scivoli sulla parete. Così facendo, si evita il formarsi di schiuma in eccesso, che potrebbe ritardare i tempi di esecuzione e nello stesso tempo si ridurrà il rischio di ossigenare troppo la birra.

Le **Bottiglie** consigliate per l'imbottigliamento sono a tappo a corona da 1/2 litro, oppure le tipiche bottiglie da birra da 33 cl e 66 cl. Si sconsigliano bottiglie da 1 litro ex acqua minerale, in quanto il vetro è troppo sottile per mantenere l'anidride carbonica, con il rischio che possano spaccarsi. Ottime sono anche le bottiglie di spumante da 75 cl. Per agevolarne la pulizia, consigliamo di lavarle con dell'acqua calda subito dopo aver consumato la bevanda, onde evitare che i sedimenti si attacchino al fondo della bottiglia.

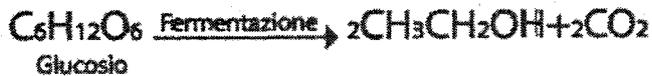
Bicchieri. Durante la degustazione, per ottenere una schiuma persistente, è importante che i bicchieri siano sgrassati e privi di residui di detersivi o brillantanti. Usando acqua tiepida con un cucchiaino di bicarbonato di sodio e risciacquandoli in acqua fredda, risulteranno perfettamente puliti.

ATTIVITA' REALIZZATA IN CLAN

- Procedura di distillazione -

L'etanolo, comunemente chiamato alcool, è il componente di tutte le bevande alcoliche quali vino, birra, cognac, grappa, etc... e si ottiene per fermentazione di soluzioni zuccherine.

La sua composizione chimica è:



La fermentazione produce una soluzione diluita in etanolo. Tali soluzioni si devono distillare per ottenere soluzioni più concentrate, come per i superalcolici.

L'etanolo è un prodotto industriale di multiforme impiego, serve infatti anche per produrre solventi, cosmetici, profumi, liquori, etc.

COS' E' LA DISTILLAZIONE

La distillazione è il metodo di purificazione privilegiato per i liquori.

Ci sono diversi sistemi di distillazione che dipendono dalla natura e stabilità dei liquidi.

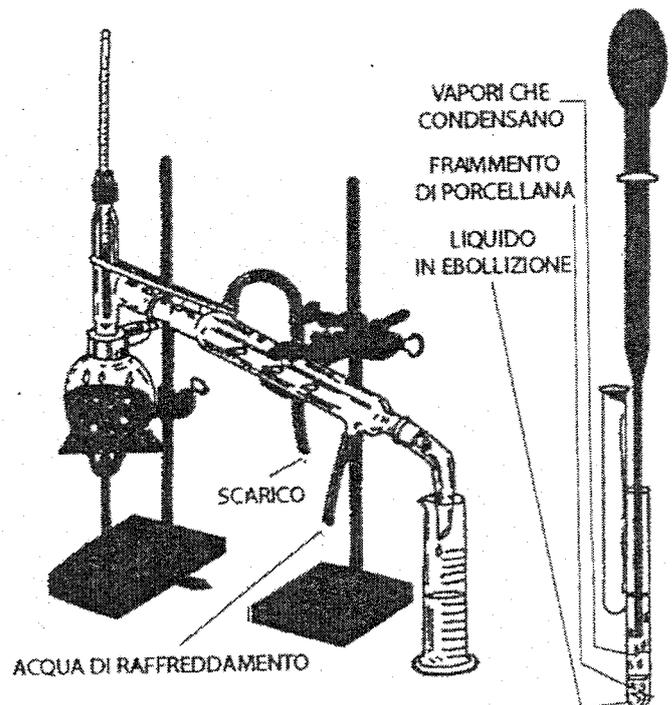
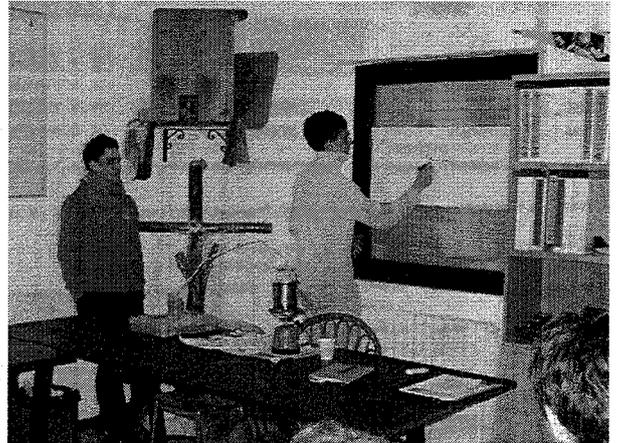
La distillazione è una operazione di laboratorio usata per separare le sostanze che hanno punti di ebollizione diversi.

La miscela è riscaldata, vaporizzata e quindi condensata.

Nel nostro caso, l'etanolo evapora prima dell'acqua separandosi e concentrandosi.

Punto di ebollizione
ETANOLO = 78,5°C

Punto di ebollizione
ACQUA = 100°C



DISTILLAZIONE SEMPLICE

COME FUNZIONA UN DISTILLATORE?

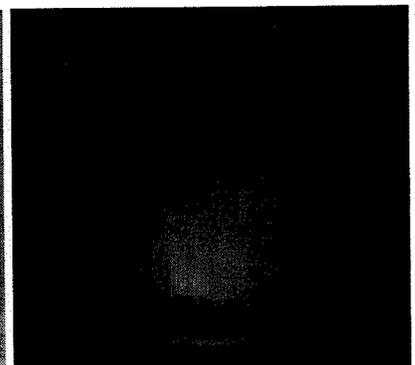
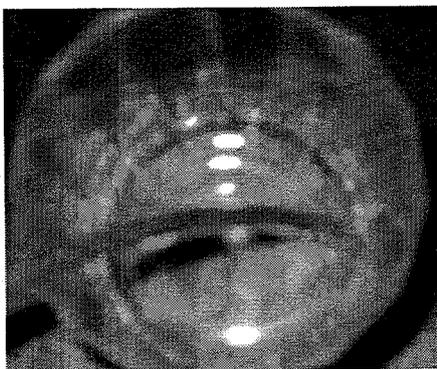
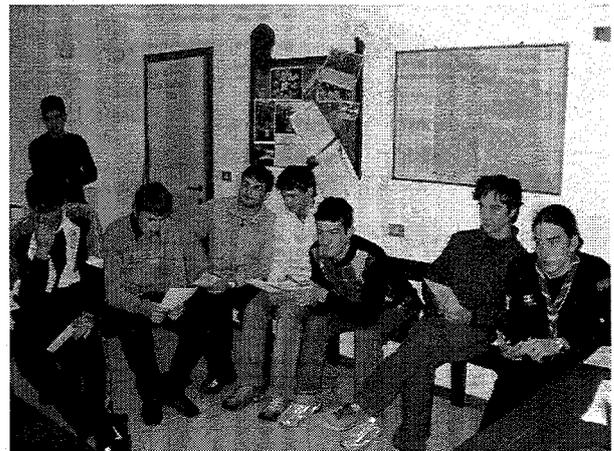
Con un po' di ingegno e fantasia possiamo provare a fare un piccolo esperimento "artigianale" per testare il procedimento di distillazione.

Basta un semplice barattolo di vetro con un tappo ermetico (tipo quelli per le marmellate) che contiene una qualsiasi sostanza alcolica (meglio se superalcolica); questo barattolo viene posto dentro un recipiente contenente acqua e messo sopra ad un semplice forellino da campeggio.

Il barattolo viene fatto così riscaldare "a bagnomaria". Deve essere praticato un piccolo foro sul tappo ermetico che chiude il barattolo contenente la sostanza alcolica, nel foro vengono poste 4 cannucce (quelle tipiche da bevanda) collegate l'una all'altra; la terza cannucchia viene arrotolata per formare la classica serpentina e viene posta dentro un piccolo contenitore contenente dell'acqua (questo servirà per raffreddare prima i vapori di alcool trasformandoli in alcool liquido). La quarta cannucchia (più corta rispetto alle altre) finirà in un bicchiere.

Portando ad ebollizione l'acqua contenuta nel pentolino, riscaldaremo il liquido alcolico facendo evaporare l'etanolo in esso contenuto (che ha un punto di ebollizione inferiore all'altra massa liquida). I vapori di alcool saliranno lungo le cannucce, si raffredderanno passando lungo la serpentina della terza cannucchia trasformandosi nuovamente in liquido, infine nella quarta l'etanolo in forma liquida si depositerà nel bicchiere.

Si raccomanda di eseguire l'esperimento in un luogo ben areato, perché chiaramente le cannucce non lavorano in un ambiente a tenuta stagna e quindi una piccola parte dei vapori di alcool si disperde nell'ambiente, anche se è una semplice prova, maneggiare con cura e prestare molta attenzione.



Capitolo 2

ALCOOL E SCOUTISMO: LO SCOGLIO DEL VINO

Obiettivo:

“Essere Scout – Fare lo Scout”

- Siamo chiamati costantemente testimoniare il nostro Essere scout e non solamente a Fare scoutismo
- Per arrivare alla Felicità si parte dallo stare insieme alle persone e non dall’assunzione di sostanze che possono alterare la nostra personalità
- Attualità delle parole di BP nel nostro vivere quotidiano
- Appassionare i rover agli scritti di BP

Contenuti:

- Brani contenuti nella “Strada verso il Successo” per lo scoglio del vino
 - *Vino ?*
 - *Quel terzo bicchiere*
 - *Il bicchiere tra un pasto e l’altro*
 - *Un buon cameratismo è la tentazione al primo passo*
 - *Sono un fratello rimbalzante del Bosforo*
 - *La forza dell’esempio*
 - *I giovani sono pieni di vita ma privi di discernimento*
 - *L’autosuggestione*
 - *Il mezzo per raggiungere lo scoglio*
- Indulgenza verso se stessi
- Dominio di se stessi

Attività:

- Improvvisazione del gioco di BP “Fratelli rimbalzanti del Bosforo”
- Attività di espressione su alcuni brani tratti dalla “Strada Verso il Successo”

ALCOOL E SCOUTISMO: LO SCOGLIO DEL VINO

Il lato negativo di questo scoglio è quello di rovinare la propria felicità con l'abbandonarsi alle proprie passioni.

Il lato positivo è il fatto che, con il superamento del desiderio, si acquista forza di carattere ed un più alto godimento della vita

"Vino?"

Il colonnello Yervers non aveva mai provato ad essere senza vino o senza qualche sorta di alcool dentro di sé. Una volta non essendogli stato possibile procurarsi degli alcolici, bevve dello spirito per lucidare mobili. Quando il dottore gli disse: "Ma vuol dirmi che le era impossibile procurarsi dell'acqua?" Il colonnello rispose: "Mio buon amico, Lei non ha mai provato che cosa sia la vera sete, altrimenti saprebbe che non è certo quello il momento di pensare a lavarsi".

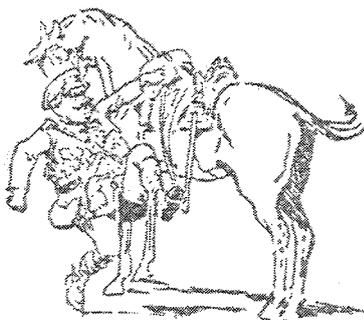
Quel terzo bicchiere

Vino? Mi piace un bicchiere di buon vino per il suo sapore, il suo colore e per la freschezza che dona.

Così a loro volta, ugualmente mi piacciono un bicchiere di birra o di sidro. Comunque un secondo bicchiere raramente mi attira come il primo, perché il sapore non mi colpisce più per la sua novità e il primo desiderio di bere è già passato.

Quanto al terzo l'uomo saggio sa che "vi è veleno nella coppa", che gli zuccheri e le altre sostanze chimiche contenute negli alcolici non ti fanno in definitiva un gran bene. Credo che poca gente sappia, per esempio, che il bere troppa birra fa venire i calli, così come il porto favorisce la gotta.

E il terzo bicchiere, se non già il secondo, che vi pone nell'incapacità di poter correre e fare esercizi fisici; e dunque un giovane vi porrà attenzione.



Nel mio reggimento vigeva il principio che ufficiali e sottufficiali dovessero guidare i loro uomini più con l'esempio che con il comando; in base a questo principio pensavo che uno o due fra i sergenti fossero troppo grossi per poter saltare a cavallo o scenderne agilmente come avrebbero dovuto fare per dare l'esempio ai loro uomini.

Così pubblicai un avviso che entro tre mesi tutti gli ufficiali e sottufficiali resi inadatti dalla corporatura ad assolvere il proprio compito sarebbero stati probabilmente sostituiti, e che nel frattempo avrebbero fatto bene a perdere un po' del grasso superfluo.

Ma la mia critica era anche costruttiva in quanto consigliavo che ciò si poteva raggiungere con un po' più di ginnastica quotidiana e con molta birra di meno. I risultati furono sorprendenti e del tutto soddisfacenti. Era stato il terzo bicchiere a causare il male. Ma i terzi bicchieri fanno anche peggio di questo, essi portano al quarto, al quinto, al sesto - e allora cominciano i guai e l'ubriaco aggrappato al lampione domanda: "È Natale o Piccadilly?".

Il bicchiere tra un pasto e l'altro

Conobbi un ottimo ingegnere, veramente bravo nel suo ramo; egli sarebbe stato ora famoso se non fosse stato, come egli stesso diceva, "l'uomo dei venti minuti" cioè non lasciava mai passare né più né meno di venti minuti fra una bevuta e l'altra.

Ricordo, a questo proposito, un vecchio caro ammiraglio americano che ho conosciuto nella mia giovinezza, il quale, quando gli offersi un bicchiere di qualcosa, mi disse: "No, signore, non bevo mai fra una bevuta e l'altra".

E con questo arrivo al punto di dire che é il bere fra un pasto e l'altro che produce danno. Se la gente bevesse alcolici soltanto durante i pasti credo che l'ubriachezza non esisterebbe, e certamente la gente sarebbe due volte piú sana.

Tornando al mio reggimento, permisi agli uomini, contro ogni regolamento, di bere birra durante il pasto principale del giorno e nelle cene calde, che erano un'istituzione del reggimento. Di conseguenza il bere al bar della mensa diminuì in misura tale che un giorno dovetti regalare un paio di guanti bianchi al barista perché aveva avuto un giorno in bianco: neppure un uomo, infatti, era entrato nel bar.

Un buon cameratismo è la tentazione al primo passo

Un uomo pieno di buone intenzioni tentava di mostrare ad un bevitore il male della sua condotta e di indurlo a migliorarsi, ma il vecchio ubriacone improvvisamente lo interruppe osservando: "Lei parla come se non fosse mai stato ubriaco".

"Ubriaco? Spererei di no".

"E allora che ne sa Lei? É inutile che mi parli. Vada, si ubriachi e impari qualcosa della tentazione e della gioia che ne viene. Poi ne potremo parlare!".

Bene, la tentazione é forte, soprattutto se si incomincia a lasciarsi trascinare. Credo che la metà degli uomini che si danno al bere siano stati trascinati a ciò in primo luogo dal desiderio di compagnia e di cameratismo ritenuto buono con una banda di altri amici. Un ragazzo che per la prima volta esce nel mondo crede di dover fare come tutti gli altri per mostrare che é uno di loro, "un compagnone".

Nove ragazzi su dieci incominciano a fumare per la stessa ragione, cioè per spavalderia.

Un giovane che crescesse in un ranch, dove gli uomini non fumino né bevano, ma dove tabacco e whisky fossero disponibili se egli li volesse, non credo che di sua iniziativa ne prenderebbe l'abitudine. Il fumare e il bere sono molto sgradevoli al principiante che, se si dá all'uno o all'altro, lo fa principalmente perché anche gli altri amici fanno così.

Sono un fratello rimbalzante del Bosforo

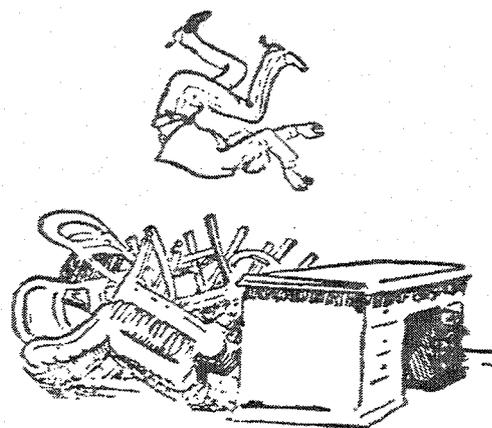
Ed é veramente difficile, quando si é in compagnia di altri attorno ad un bar, non unirsi ad essi nell'accettare da bere e nell'offrirne a propria volta; questo conduce però al sesto bicchiere alla smodata allegria e alle risse.

Dio sa che io non sono contrario all'allegria ed a qualche schiamazzo occasionale. Sono cose naturali nei giovani anche senza l'aiuto dell'alcool. Io stesso mi sono divertito di cuore e ho fatto il matto in modo tale che me ne vergognerei ora se non sapessi che questo faceva parte della natura di un ragazzo che sta diventando uomo.

Pensare che io abbia giocato un giorno ai "Fratelli rimbalzanti del Bosforo!". Sapete che cos'è?

Bene, ammucciate in una stanza tutti i mobili a forma di piramide, preferibilmente con le gambe delle sedie in alto, e davanti a tutto mettete un tavolo ben solido. Poi ogni concorrente a turno corre verso il tavolo, ci fa sopra una capriola e atterra sulla piramide, senza scordarsi di gridare: "Sono un fratello rimbalzante del Bosforo!".

In fede mia ora non riesco a vedere che cosa ci sia di divertente in ciò, ma allora lo vedevo. E questo é proprio il tipo di sciocchezze che fanno i ragazzi. Il piacere di essere "un fratello rimbalzante" è, comunque, del tutto diverso dalla falsa allegria causata dal bere, e perciò non occorre che un giovane beva per divertirsi. In verità può riuscirci ugualmente con altrettanto rumore e molta maggiore efficacia senza bere.



Un fratello rimbalzante nel Bosforo

La forza dell'esempio

Ho un grande rispetto per l'opinione di un critico esterno, onesto e semplice, ed ho scoperto nei selvaggi non civilizzati dell'Africa o delle Isole del Pacifico i critici piú semplici ed onesti che si possano desiderare e degli ottimi giudici del carattere.

Presso questi due popoli ho udito la medesima sentenza: "Se l'uomo bianco inglese dice che ci pagherá, gli diamo la merce. Egli pagherá. Ma non é cosi per tutti gli uomini bianchi".

Questa é la reputazione che abbiamo, ed é una reputazione che dovremmo mantenere.

Ma ho paura che neppure "l'uomo bianco inglese" si mostrò sempre esemplare. E questa é una delle cose che maggiormente ostacola i nostri missionari nel loro lavoro.

Ricordo che la vecchia Regina Madre degli Swazi ci raccontava, anni fa, come i missionari fossero giunti ed avessero spiegato a lei ed al suo popolo i benefici del Cristianesimo e come sotto la benefica influenza di questo, gli uomini fossero diventati onesti e retti in tutte le loro cose, sobri e veritieri, caritatevoli e disponibili verso gli altri.

Il suo popolo pertanto accolse bene l'arrivo dei commercianti e dei colonizzatori bianchi, diede ad essi la terra e li aiutò a costruirsi le case.

Ma poi si avvide che questi uomini, anziché essere riconoscenti e disponibili verso gli altri, erano pronti ad aiutare solo se stessi. Presero il loro bestiame, promisero di pagarlo, ma poi diedero calci anziché monete. Importarono grandi quantità di whisky per loro uso personale e mercanteggiarono gin per uso degli indigeni. La vecchia regina ci confidò allora come i suoi guerrieri avessero chiesto il permesso di uccidere questi insidiosi distruttori della nazione ed essa fosse propensa a concederlo. Non credeva piú ora in una religione che predica una cosa e pratica il contrario.

Non potemmo fare a meno di simpatizzare con lei ma forse esagerammo un po', perché, quando stava per andarsene, si volse indietro e ci chiese se l'avessimo realmente approvata; e quando noi lo affermammo vigorosamente, ci chiese di provarglielo con il dono di una cassa di gin!

Tale é la forza dell'esempio.

I giovani sono pieni di vita ma privi di discernimento

"I giovani sono pieni di vita, ma privi di discernimento".

É quello che qualcuno ha detto di alcuni di voi. Questo mi ricorda un episodio quando ero in ricognizione nell'Africa del Sud con un distaccamento del 7° Ussari, e nell'attraversare il letto di un torrente in secca ci imbattemmo in un leone.

Uno di noi sparò e lo ferì gravemente, ma il leone riuscì a fuggire in una macchia molto fitta di canne e di giunchi in cui era impossibile o almeno molto poco sicuro seguirlo, perché aveva tutto il vantaggio di giacere nascosto e quello di sentire e fiutare chiunque si avvicinasse al suo nascondiglio.

Allora rapidamente appostammo degli uomini di guardia in diversi punti tutt'intorno alla macchia, affinché avvertissero qualora il leone uscisse. Il nostro piano era, una volta fatti tutti i preparativi e appostati uomini armati di fucili nei luoghi opportuni, di dare fuoco all'erba per stanarlo.

Questo richiese un po' di tempo perché le canne dal lato del vento erano verdi e non prendevano fuoco.

Io mi ero ben piazzato su di una rupe per poterlo vedere se fosse uscito dalla mia parte, e tenevo gli occhi aperti per cercare di scorgerlo fra le canne. Tutt'a un tratto la mia vigilanza fu ricompensata: vidi un movimento fra i giunchi, e da come si agitavano capii che l'animale veniva dalla mia parte.

Il mio cuore batteva di eccitazione, sputai sulla cartuccia perché mi portasse fortuna e attesi col fucile spianato per dargli il fatto suo nel momento in cui avesse mostrato la punta del naso.



*La Regina degli Swazi
"I Missionari predicano la sobrietà; ma gli uomini bianchi si danno al bere. Noi sosteniamo i Missionari, ma... non avreste per caso una cassa di gin per me?"*

S'avvicinava sempre di piú e ben presto fu a pochi metri da me. Sentivo che era mio. Non avrei potuto mancarlo a quella distanza.

Le canne si aprirono. Ero sul punto di sparare quando mi apparve, invece del leone, un sergente maniscalco!

Uno dei doveri del sergente maniscalco é, quando un cavallo é gravemente danneggiato, di prendere la rivoltella e mettere fine alle sofferenze della povera bestia. Cosi quel tipo, visto che il leone era ferito, aveva creduto che fosse suo dovere andare a finirlo.

Non aveva pensato che la sua rivoltella sarebbe stata piú o meno utile quanto una scacciacani, e che quanto a farla finita sarebbe stato il leone e non il maniscalco a dir l'ultima parola.

Di fatto, c'era mancato poco che lo finissi io. Ma era un novellino in materia di leoni. Non ne aveva mai incontrati a Tooting. Aveva dato prova di uno slancio meraviglioso, ma di poco buon senso; é quello che fanno molti giovani che vanno ad attaccare il leone della vita reale senza preparazione e senza esser stati avvertiti.



"I giovani sono pieni di vita, ma privi di discernimento".

Aveva dato prova di uno slancio meraviglioso, ma di poco buon senso; é quello che fanno molti giovani che vanno ad attaccare il leone della vita reale senza preparazione e senza esser stati avvertiti.

L'autosuggestione

L'autosuggestione o padronanza di sé è ora divenuto oggetto di studi scientifici e molti dottori vantano una magnifica lista di gente guarita dalle loro sofferenze o malattie con lo sforzo della loro stessa volontà.

In vari casi avrai sentito parlare di cure notevoli realizzate grazie alla "fede nella guarigione", dove è attraverso la convinzione dell'ammalato stesso, che il male lo abbandonerà.

Suppongo che molti di noi abbiano ad un dato momento usato questo metodo su se stessi.

Supponiamo che tu abbia una ferita ad una gamba. Tutto l'arto ti fa male; ti senti vicino a svenire; puoi appena posare il piede a terra. Ah! come fa male!

Siediti o stenditi un po' a lamentarti.

Eppure c'è un altro modo di affrontare la situazione.

"Una ferita? Già, un piccolo forellino e il dolore deve essere localizzato unicamente intorno alla ferita. No, non in tutta la gamba, questa é immaginazione. No, é soltanto in quel piccolo punto, una zona piccolissima, quindi un piccolo dolore. Tirati su, cammina e tieni in moto la gamba affinché non si irrigidisca. Riscaldala e non sentirai male. Cosi, va già meglio".

L'idea é che, per curarti del tuo male devi usare l'immaginazione piuttosto che la volontà.

Il dottor Coué una volta spiegó cosi la differenza: se si mette una normale tavola di legno per terra, ci si può camminare sopra con grande facilità.

Mettete la stessa tavola come ponte fra due tetti di case, a circa trenta metri sopra la strada, e non riuscirete a passarci.

La vostra volontà vi spinge ad avanzare per passare dall'altra parte; la vostra immaginazione vi fa pensare che cadrete, e sconfigge la vostra volontà. E questo é generalmente il rapporto che esiste fra le due. É l'immaginazione che vince.

Dunque, se soffri, devi concentrare i tuoi pensieri e immaginare dentro di te il sollievo che desideri, poi immagina che lo stai ottenendo a poco a poco, e ben presto ti accorgerai che l'hai veramente ottenuto.

Il 99% delle persone sono sofferenti, ammalate, o perfino disperate, perché credono di esserlo.

E' la loro immaginazione. Ma se tu arrivi a far lavorare la loro immaginazione in senso contrario, a far loro immaginare che stanno meglio, che stanno finalmente bene, in quasi tutti i casi essi staranno benissimo davvero.

E il dottor Coué ha provato la verità della sua teoria con i risultati ottenuti ogni giorno su migliaia di pazienti che andavano da lui barcollanti e se ne andavano via sollevati.

Il punto importante è che l'autosuggestione può non solamente guarire la malattia ed il dolore, ma anche una memoria difettosa o la paura nervosa, e più importante per i giovani, può far sparire il desiderio dell'alcool o del tabacco, la tentazione sessuale e altre forme di indulgenza verso i propri istinti.

Il mezzo per raggiungere lo scoglio

Così vedi che questo scoglio chiamato "Vino", che si erge sul tuo cammino, è in realtà quello della indulgenza verso le proprie debolezze. Con ciò intendo il libero corso dato alle tue tendenze, sia nell'eccesso di bevande, di tabacco, di nutrimento, o di qualsiasi altra forma di lusso.

L'accondiscendere alle proprie debolezze può comportare la rovina per il singolo e il danno per la comunità. E quello che capita quando si segue la folla, voltando le spalle al pericolo.

Ma guardando davanti a te, guidando da te la tua canoa con *padronanza di te*, raggiungerai con tutta sicurezza la parte dello scoglio esposta al sole, e in questo modo acquisterai un carattere più forte, che ti renderà sicuro contro le altre tentazioni alla debolezza.

E perciò ti aiuterà sulla strada del successo.

INDULGENZA VERSO SE STESSI

Un bicchierino tra un pasto e l'altro è un lusso dannoso

La tentazione di una buona compagnia porta ai primi passi nel bere

Un bevitore solitario diventa un dissipatore

Non occorre proibizionismo in una nazione fatta da uomini di carattere

La forza dell'esempio

L'eccesso dell'alcool e del fumo è un danno per la salute come per altre forme di indulgenza verso se stessi, quali:

- l'eccesso nel mangiare
- l'eccesso nel dormire
- l'eccesso nel lavoro

L'efficienza fisica porta all'autocontrollo e a una lunga vita

Bestemmie è indice di carattere debole

DOMINIO DI SE STESSI

La forza di carattere è l'antidoto all'indulgenza verso se stessi

L'autocontrollo è il coefficiente principale del carattere

L'abitudine ed il pensiero possono essere dominati

La fedeltà a se stessi nella formazione del carattere è importante come la fedeltà agli altri

Il rispetto di se stessi genera il rispetto per gli altri

La vergogna fa dell'uomo un esiliato

L'autosuggestione può guarire la tentazione dell'indulgenza verso se stessi

ATTIVITA' REALIZZATA IN CLAN

- La Strada verso il successo -

Con l'ausilio di un cartellone, focalizzare i cinque punti importanti dello scoglio che BP tratta nel suo libro "La strada verso il Successo".

L'introduzione all'attività verrà fatta dal Capo Clan, che per entrare nel giusto clima, tramite i primi brevi e goliardici racconti, soffermandosi in maniera particolare sull'aneddoto dei "Fratelli rimbalzanti del Bosforo" e proporrà poi di fare una prova giocandoci tutti insieme, apportando chiaramente le dovute modifiche in termini di sicurezza.

Successivamente il clan verrà suddiviso in piccole pattuglie che dovranno organizzare una breve attività di espressione prendendo come "copione" gli altri 4 testi di BP rimanenti. Le pattuglie dovranno rappresentarli in modo libero e personale facendo emergere i punti fondamentali dei vari racconti.

Schema del Cartellone

**LA STRADA VERSO IL SUCCESSO:
"lo scoglio del Vino"**

1. **NON OCCORRE CHE UN GIOVANE BEVA PER DIVERTIRSI**
"Fratelli rimbalzanti del Bosforo"
2. **LA FORZA DELL'ESEMPIO**
"... pensavo che uno o due fra i sergenti fossero troppo grossi per poter saltare a cavallo o scendere agilmente come avrebbero potuto dare l'esempio ai loro uomini."
3. **CAPIRE PER AGIRE**
"I giovani sono pieni di vita, ma privi di discernimento. Aveva dato prova di uno slancio meraviglioso, ma di poco buon senso; è quello che fanno molti giovani d'oggi che vanno ad attaccare il leone della vita reale senza preparazione e senza essere stati avvertiti."
4. **AUTOSUGGESTIONE**
"L'idea è che, per curarti del tuo male devi usare l'immaginazione piuttosto che la volontà"
5. **DIVENTARE UOMO DI CARATTERE**
"Guardando davanti a te, guidando da te la tua canoa, con padronanza di te, raggiungerai con tutta sicurezza la parte dello scoglio esposta al sole, e in questo modo acquisterai un carattere più forte, che ti renderà sicuro contro le altre tentazioni alla debolezza."

NON OCCORRE CHE UN GIOVANE BEVA PER DIVERTIRSI
"Fratelli rimbalzanti del Bosforo"

Con questo tema, si mette subito in evidenza una importante "verità", l'alcool **NON FA LA FELICITA'** ma sono le persone ed il modo in cui interagiscono che creano "LA" situazione.

B.P. ci fa notare che basta un gioco stupido e semplice a farci divertire, e che tutto ciò di cui abbiamo bisogno, non è sul fondo di una bottiglia di alcool, ma è dentro noi stessi, è lì che attende di poter uscire e farci vedere di che cosa siamo capaci.

E' la nostra fantasia, sono le nostre emozioni e sensazioni i motori di questo magico meccanismo. È importante però che ognuno di noi sia capace di liberarla e lasciare che si sprigioni, è improprio e tremendamente brutale tenerle rinchiusa tra pareti fatte di ipocrisie, paure e standard comportamentali che ci vengono imposti. Dobbiamo lasciare che il bambino, sincero, istintivo, impulsivo e vivo, insieme alla razionalità dell'adulto che è in noi, trovino un giusto equilibrio, tornando a "giocare il gioco" della vita, senza preconcetti di nessuna sorta.

Proviamo a proporre questo gioco apportando delle piccole (ma penso doverose) modifiche al gioco proposto da BP:

Obiettivo:

Tramite il gioco stupido "Fratelli rimbalzanti del Bosforo", creare una situazione divertente, dimostrando che è il contributo delle singole persone che crea l'allegria e la complicità in un gruppo e non agenti o sostanze esterne.

Svolgimento:

Al centro di una stanza si dispone un tavolo, poi viene scelto uno dei partecipanti, egli dovrà salire in piedi sul tavolo, (possibilmente senza scarpe), gli altri ragazzi si disporranno ai piedi del tavolo, tutti l'uno vicino all'altro formando delle file (possibilmente 3) l'una dietro l'altra, ovviamente è preferibile che ci sia un cospicuo numero di partecipanti (più è lunga la fila più ci si diverte).

Essi dovranno poi tenere le mani in alto rumoreggiando il classico OHHHHH che si urla mentre si aspetta l'annuncio di una cosa importante.

Il giocatore che si trova sul tavolo, appena le file sono formate e cominciano ad urlare, inizia a girare su se stesso (circa 10 giri) e mentre fa questo urla forte: << sono un fratello rimbalzante del Bosforo >>.

Finiti i giri, dovrà girarsi di spalle verso la folla e lasciarsi cadere su di essa.

Il gruppo di ragazzi a terra, a questo punto, lo prenderà e lo dovrà far passare di mano in mano facendolo ruotare, alzandolo, abbassandolo ... fino alla fine del corteo.

Un effetto ancora migliore si ha bendando il giocatore.

Vi assicuro che è veramente divertente sia per il giocatore, per il senso di leggerezza e di libertà stimolati dall'essere sospesi e sorretti dai propri compagni, sia per la folla, che decide come trasportarlo e quali evoluzioni fargli fare.



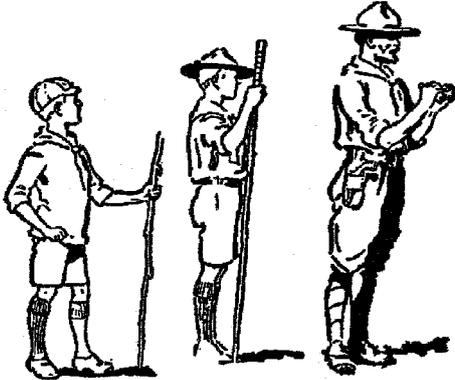
LA FORZA DELL'ESEMPIO

"... pensavo che uno o due fra i sergenti fossero troppo grossi per poter saltare a cavallo o scendere agilmente come avrebbero potuto dare l'esempio ai loro uomini."

Se credi profondamente in una cosa, perché devi fare l'opposto?

Non dovremmo mai dimenticare che ognuno di noi lascia una traccia, e che di fatto, nel bene o nel male, essa avrà dei riflessi, su chi ci circonda, su chi crede in noi, su chi ci vuole bene e su chi ci prende come modello.

La forza dell'esempio, non va ricercata chissà dove, è Cristo stesso che ce la insegna.



Testo del brano **"Quel terzo Bicchiere"**

oppure

"La forza dell'esempio"

CAPIRE PER AGIRE

"I giovani sono pieni di vita, ma privi di discernimento. Aveva dato prova di uno slancio meraviglioso, ma di poco buon senso; è quello che fanno molti giovani d'oggi che vanno ad attaccare il leone della vita reale senza preparazione e senza essere stati avvertiti."

Occorre prima saper riconoscere che tipo di problema stiamo affrontando e poi trovare i giusti mezzi per risolverlo.

La volontà da sola non basta, anche se è già un passo importante.

Un esempio classico è quello di colui che decide di "affogare" nell'alcool i dispiaceri e i problemi, credendo così di attenuarli non penandoci, lasciando passare così tempo su tempo.

Di fatto però quando sei in dubbio, l'alcool non è il miglior consigliere.



Testo del brano **"I giovani sono pieni di vita ma privi di discernimento"**

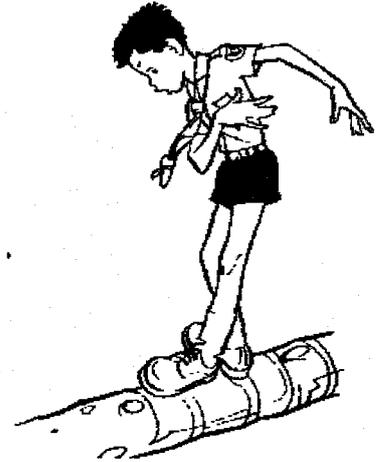
AUTOSUGGERZIONE

“L'idea è che, per curarti del tuo male devi usare l'immaginazione piuttosto che la volontà”

Dobbiamo usare l'immaginazione, ritrovare la voglia di sognare.
E' tramite la convinzione che il nostro sogno si possa realizzare, che possiamo dare linfa alla volontà di guardar al di là del muro.

La tavola posta in alto o per terra, rimane sempre e comunque la stessa tavola, sta a noi cambiare il modo di guardarla.

Testo del brano “L'Autosuggerzione”



DIVENTARE UOMO DI CARATTERE

“Guardando davanti a te, guidando da te la tua canoa, con padronanza di te, raggiungerai con tutta sicurezza la parte dello scoglio esposta al sole, e in questo modo acquisterai un carattere più forte, che ti renderà sicuro contro le altre tentazioni alla debolezza.

E' fondamentale per ogni individuo, conoscersi a fondo, capire quali sono le sue debolezze, e quali i suoi “talenti” che il Signore gli ha donato.

E' sulla base di un'ottima conoscenza di se stessi che si basa la padronanza di se.

Come dice B.P. l'indulgenza verso le proprie debolezze, tira troppo spesso la tua canoa verso riva, ogni sosta è buona per godersi qualche lusso, ma queste continue soste, non permettono di affrontare con impegno e costanza il corso d'acqua sul quale stiamo navigando con la nostra canoa, non tenteremmo mai di affrontare i piccoli scogli perché ci sembreranno immensi, se d'altra parte invece, non ci facciamo ingannare da miraggi di false oasi di pace, ma affrontando con coraggio il primo scoglio, la prospettiva cambierà e sarà più facile affrontare ogni altro scoglio in cui potremmo imbarcarci.

“Penso che se ci fossero stati più dragoni al tempo di San Giorgio, egli, dopo aver trionfalmente vinto la paura iniziale, si sarebbe dato alla caccia al dragone come regolare passatempo. [...] Sforzati sempre di vedere il contorno luminoso che si trova dietro la nuvola più tetra, e potrai affrontare con piena fiducia anche una nera prospettiva.” B.P.

Si basa tutto sulla nostra forza di volontà, è grazie ad essa che possiamo “riconoscere e dominare” le nostre debolezze.



Testo del brano “Il mezzo per raggiungere lo scoglio”

Capitolo 3

ALCOOL E EFFETTI SUL CARATTERE

Obiettivo:

“Conto i bicchieri, ma perché loro contano per me?”

- Cognizione sull’alterazione della personalità indotta dalle sostanze alcoliche

Contenuti:

- Gli ambienti giovanili
- Le tendenze nel consumo di alcool
- Alcool e Televisione
- Gli italiani e l’alcool: la percezione del rischio
- La Carta Europea sull’Alcool

Attività:

- Incontro con un Centro Alcolisti Anonimi

ALCOOL E EFFETTI SUL CARATTERE

I giovani sono un target di popolazione estremamente vulnerabile ai rischi legati al consumo di bevande alcoliche. Rischi spesso assunti inconsapevolmente e sempre più frequentemente influenzati dalle pressioni sociali, medianiche, pubblicitarie, familiari.

L'alcool, a differenza degli altri principali fattori di rischio, gode di una accettazione sociale e di una familiarità e popolarità legate alla cultura italiana del bere, una cultura mediterranea, che poneva, sino ad un decennio fa, il consumo di vino come componente inseparabile dell'alimentazione.

Oggi si può affermare che, a fronte delle modificate abitudini e modelli di consumo e della più ampia disponibilità ed offerta di bevande alcoliche, i giovani (e spesso anche gli adulti e tra questi le donne in particolare) hanno adottato modelli di consumo che separando il bere dalla ritualità dei pasti hanno trasformato il significato originale del bere in un valore comportamentale prevalentemente legato all'uso dell'alcool in funzione degli effetti che esso è in grado di esercitare sulle performance personali.

L'alcool è usato (e non consumato) per sentirsi più sicuri, più loquaci, per facilitare le relazioni interpersonali, per apparire più emancipati e più trendy, per essere più facilmente accettati dal gruppo o, in alcuni casi, per conquistare un ruolo di (presunta) leadership tra i pari.

Cosa fare per riuscire a "valorizzare" queste rischiose tendenze? Come comunicare ai giovani i rischi legati ad una inadeguata adozione di stili di consumo che danneggiano la salute? Come incrementare la capacità critica di individui la cui esperienza non è tale da assicurare un autocontrollo adeguato sui limiti da non superare?

Alcune riflessioni sulle dinamiche legate all'adozione della cultura giovanile del bere possono essere di aiuto ad identificare alcuni punti chiave da proporre ai giovani cercando di sollecitare in loro curiosità e, soprattutto, una operosa reazione.

**Il vino fu creato per la gioia degli uomini, per l'allegria del cuore
e la felicità dell'anima, ma se bevuto a tempo e misura.**

Citazione di Siracide XXXI, 27-30 - rinvenuta nell'antica taverna di San Lorenzo in Campo (PU)

GLI AMBIENTI GIOVANILI

La globalizzazione dei mezzi di comunicazione e dei mercati sta delineando in maniera sempre più crescente le percezioni, le scelte e i comportamenti dei giovani. Attualmente, molti giovani dispongono di maggiori opportunità e mezzi economici, ma risultano di gran lunga più vulnerabili alle tecniche di vendita e di commercializzazione, divenute maggiormente aggressive riguardo ai prodotti di consumo e alle sostanze potenzialmente dannose come l'alcool. Contemporaneamente, la predominanza dell'economia di mercato ha eroso le reti di salute pubblica in numerose nazioni indebolendo le strutture sociali dedicate ai giovani. I rapidi cambiamenti sociali ed economici, i conflitti civili, la povertà, il problema dei senza fissa dimora e l'emarginazione ha aumentato le probabilità che l'alcool e le sostanze illegali possano giocare un ruolo fondamentale e distruttivo nelle vite di molti giovani.

**Per molte persone bere un bicchiere con gli amici è uno dei piaceri della vita.
Per altre, invece, il bere può essere fonte di numerosi problemi e malattie.**

LE TENDENZE NEL CONSUMO DI ALCOOL

Le principali tendenze registrate rispetto al consumo di alcool da parte dei giovani riguardano la maggiore sperimentazione dell'alcool tra i bambini e un aumento di pratiche di consumo ad alto rischio quali il "binge drinking" (*bere per ubriacarsi, 5 drink di seguito*) e gli episodi di intossicazione, soprattutto tra gli adolescenti e i giovani adulti, oltre che l'assunzione di alcool insieme ad altre sostanze psicoattive (politossicodipendenza). Esistono evidenti correlazioni nei giovani tra il consumo di alcool, tabacco e droghe illegali.

ALCOOL E TELEVISIONE

La diffusione della "cultura del bere" appare oggi fortemente condizionata e stimolata dalle modalità di presentazione e marketing delle bevande alcoliche; ma accanto a queste forme esplicite di promozione dei consumi alcolici (e spesso sottovalutata in quanto forma non diretta) si affianca la promozione attraverso i media (film, telefilm e fiction) di comportamenti che propongono il consumo di alcool come parte normale ed integrante della vita quotidiana, "normalizzando" il concetto del bere e di fatto sostenendone la cultura quale specchio della società.

La televisione rappresenta nella società attuale la principale fonte di informazione per una considerevole fetta della popolazione ed è innegabile che il contenuto proposto dalle varie forme di trasmissioni abbia assunto nel corso degli anni un valore sociale di riferimento ed una capacità di "imposizione" di modelli comportamentali, spesso di tendenza sia tra i giovani che tra gli adulti.

L'atteggiamento comunemente diffuso nei confronti dell'alcool e che viene fedelmente riprodotto nella "realtà virtuale" - il contesto conviviale in cui viene consumato accompagnato all'idea che l'alcool non faccia male - trova un suo riscontro in quella che è la percezione che se ne ha nella "realtà reale".

Una indagine nazionale condotta dalla Doxa sul comportamento degli italiani nei confronti dell'alcool mostra, infatti, come l'86% degli italiani pensi che bere uno o due bicchieri di vino o birra a pasto sia una cosa normale, che ubriacarsi una volta non è grave purché non diventi un'abitudine (72%), che le bevande alcoliche in piccole quantità non danneggiano la salute (70%), anche se di contro l'82% ritiene che bere molto è come drogarsi.

Tabella - Gli italiani e l'alcool: la percezione del rischio	
È più dannoso il fumo dell'alcool	47,0 %
Bere molto è come drogarsi	81,8 %
Bere uno o due bicchieri a pasto è normale	85,9 %
È più facile diventare schiavi della droga che dell'alcool	31,9 %
Le bevande alcoliche in piccole quantità non danneggiano la salute	70,1 %
Bere un po' per rilassarsi fa bene	32,1 %
L'alcool rende violenti	68,2 %

Fonte Istituto Superiore di Sanità - OSSFAD

LA CARTA EUROPEA SULL'ALCOOL

La Carta Europea sull'Alcool, adottata dagli Stati Membri nel 1995, stabilisce i principi guida e le strategie da adottare al fine di promuovere e proteggere la salute e il benessere di tutti i cittadini della Regione Europea. La Dichiarazione mira a proteggere i bambini e i giovani dalle pressioni che vengono esercitate per indurli al bere e si prefigge di ridurre il danno direttamente o indirettamente causato loro dall'alcool.

Di seguito ne riporto uno stralcio per opportuna conoscenza, ma soprattutto per dare evidenza che esistono delle disposizioni poste a nostra tutela, ma c'è il rischio reale che rimangano solo delle belle parole scritte su un pezzo di carta, se effettivamente non ci fermiamo un attimo a riflettere su quello che ci viene proposto attorno a noi e sul come ci viene proposto.

Dobbiamo riscoprire la capacità di discernere dai vari messaggi subliminali con cui ci bombardano ogni giorno realizzati da abili strateghi del marketing con l'intento di condizionare le nostre scelte.

Anche noi nel nostro piccolo, possiamo accrescere l'efficacia di alcuni punti proposti:

Promuovere una serie di efficaci politiche alcolologiche in quattro grandi aree:

- ***Fornire protezione:*** Rafforzare le misure rivolte a proteggere i bambini e gli adolescenti dalla promozione di alcool e dalle sponsorizzazioni. Garantire che i produttori non rivolgano ai bambini e agli adolescenti attività di commercializzazione di prodotti alcolici. Controllare la disponibilità delle bevande alcoliche attraverso provvedimenti che riguardino l'accesso, l'età minima legale e misure economiche, compreso il prezzo che influenza il consumo da parte dei minori. Offrire protezione e sostegno ai bambini e agli adolescenti i cui genitori o membri della famiglia siano alcool dipendenti, o abbiano problemi alcool correlati.
- ***Promuovere l'educazione:*** incrementare il livello di consapevolezza degli effetti dell'alcool, in particolare tra i giovani. Sviluppare programmi di promozione della salute che comprendano i temi dell'alcool in ambienti quali istituzioni educative, luoghi di lavoro, organizzazioni giovanili e comunità locali. Questi programmi dovrebbero consentire ai genitori, agli insegnanti, ai leader giovanili e coetanei di poter aiutare i giovani ad apprendere e mettere in pratica le capacità utili nella vita per affrontare i problemi della pressione sociale e della gestione del rischio. Inoltre, i giovani dovrebbero essere messi in condizione di assumersi attivamente le proprie responsabilità in qualità di membri importanti della società.
- ***Supportare gli ambienti di vita:*** Creare opportunità in cui siano incoraggiate e favorite alternative alla cultura del bere. Sviluppare e incoraggiare il ruolo della famiglia nella promozione della salute e del benessere dei giovani. Garantire che le scuole e, ove possibile, altre istituzioni educative siano ambienti in cui l'alcool non sia disponibile.
- ***Ridurre il danno:*** Promuovere una maggiore comprensione riguardo le conseguenze negative del bere sull'individuo, la famiglia e la società. Garantire che negli ambienti in cui si consuma alcool (bar, ristoranti,...) sia attuata la formazione del personale responsabile del servizio, e mettere in atto o rinforzare le regole che proibiscono la vendita di alcool ai minori e alle persone in stato di etilismo acuto. Rafforzare le misure e le sanzioni relative alla guida in stato di ebbrezza. Offrire servizi sanitari e sociali appropriati per i giovani che vivono un'esperienza personale o di terzi legata al bere.

Esempi di misure preventive consigliate:

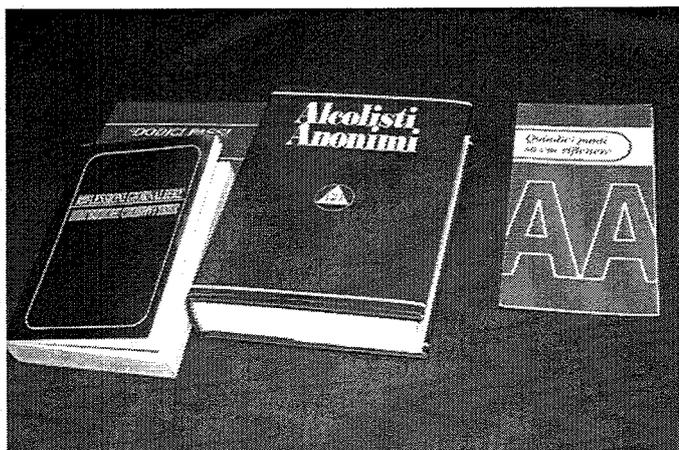
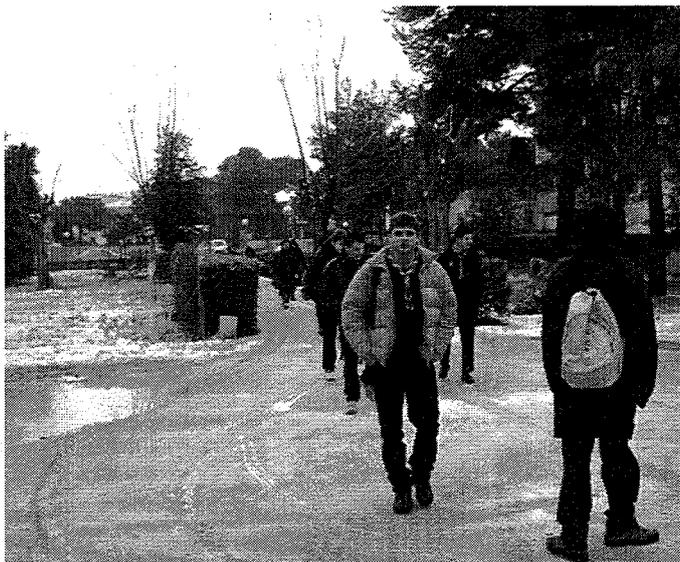
- ⇒ **VIGILARE** a livello familiare e nella collettività sulle modalità di consumo degli adolescenti sollecitando scelte che favoriscano un eventuale avvio tardivo al consumo.
- ⇒ **PROPORRE** a livello familiare stili moderati proponenti l'assunzione (non indispensabile) delle bevande alcoliche come una possibile alternativa e/o supportando la eventuale libera scelta dell'astensione.
- ⇒ **INTENSIFICARE** e rendere evidenti le iniziative relative ad alcool e guida (deterrenza e controllo).
- ⇒ **STIGMATIZZARE** le modalità di abuso di alcool di tipo "binge drinking" e quelle proposte dalla pubblicità (charme, successo) incoraggiando i giovani all'"anticonformismo" nei consumi.

**Quello che puoi fare potrà sembrarti
terribilmente insignificante o terribilmente difficile,
ma in realtà è terribilmente indispensabile che tu lo faccia. (M. Gandhi)**

ATTIVITA' REALIZZATA IN CLAN

- Incontro al Centro Alcolisti Anonimi -

Foto dell'incontro avuto con i responsabili e con alcuni degenti del Centro Alcolisti Anonimi di Senigallia (AN) che sentitamente ringraziamo per la testimonianza che ci hanno dato, raccontando "a cuore aperto" il periodo buio della loro sopravvivenza e di come hanno riscoperto una nuova vita.

**DODICI PASSI**

- 1° Noi abbiamo ammesso la nostra impotenza di fronte all'alcol e che le nostre vite erano diventate incontrollabili.
- 2° Siamo giunti a credere che un Potere più grande di noi avrebbe potuto riportarci alla ragione.
- 3° Abbiamo preso la decisione di affidare la nostra volontà e le nostre vite alla cura di Dio *come noi potremmo concepirlo*.
- 4° Abbiamo fatto un inventario morale profondo e senza paura di noi stessi.
- 5° Abbiamo ammesso di fronte a Dio, a noi stessi e a un altro essere umano, la natura esatta dei nostri torti.
- 6° Eravamo completamente pronti ad accettare che Dio eliminasse tutti questi difetti di carattere.
- 7° Gli abbiamo chiesto umilmente di eliminare le nostre deficienze.
- 8° Abbiamo fatto un elenco di tutte le persone che abbiamo leso e abbiamo deciso di fare ammenda verso tutte loro.
- 9° Abbiamo fatto direttamente ammenda verso tali persone, laddove possibile, tranne quando, così facendo, avremmo potuto recare danno a loro oppure ad altri.
- 10° Abbiamo continuato a fare l'inventario personale e, quando ci siamo trovati in torto, lo abbiamo subito ammesso.
- 11° Abbiamo cercato, attraverso la preghiera e la meditazione, di migliorare il nostro contatto cosciente con Dio, *come noi potremmo concepirlo*, pregando solo di farci conoscere la Sua volontà nei nostri riguardi e di darci la forza di eseguirlo.
- 12° Avendo ottenuto un risveglio spirituale come risultato di questi passi, abbiamo cercato di trasmettere questo messaggio agli alcolisti e di mettere in pratica questi principi in tutte le nostre attività.

Capitolo 4

ALCOOL E EFFETTI SUL FISICO**Obiettivo:****“Mente sana in corpo sano”**

- L'alcool è una “droga legale” che ha sempre ripercussioni sul fisico

Contenuti:

- Che cos'è l'alcool?
 - *Esiste una quantità modica o quantità eccessiva?*
- Sai quanto bevi?
 - *Come calcolare la quantità di alcool ingerita*
 - *Consumo di alcool*
- Come agisce l'alcool sull'organismo?
- Malattie
- Decessi
- L'alcool nella realtà italiana
- Sfatiamo i luoghi comuni

Attività:

- Sai quanto bevi? – calcola il tuo livello di consumo di alcool
- Questionario: Alcool: sai cosa bevi? Più sai meno rischi
- Incontro con un medico rianimatore del 118

ALCOOL E EFFETTI SUL FISICO

COS'È L'ALCOOL?

Dall'antichità l'alcool fa parte della cultura umana e a vario titolo ne accompagna e condivide le modalità: da accessorio di riti religiosi a sostanza medicamentosa, da complemento di riti amicali e conviviali ad alimento improprio, da anestetico a business di prima grandezza (che è oggi una delle sue caratteristiche dominanti).

L'alcool è catalogato dall'O.M.S. (Organizzazione Mondiale della Sanità) **tra le droghe** per le sue azioni sull'organismo:

1. ha potere psicoattivo.
2. crea dipendenza fisica.
3. crea dipendenza psichica.
4. dà assuefazione.
5. implica pericolosità individuale e sociale.

L'alcool è **una sostanza tossica**, potenzialmente cancerogena e con una capacità di indurre dipendenza superiore alle sostanze o droghe illegali più conosciute.

I giovani (al di sotto dei 16 anni di età), le donne e gli anziani sono in genere più vulnerabili agli effetti delle bevande alcoliche dell'uomo adulto, a causa di una minore capacità del loro organismo a metabolizzare l'alcool.

L'alcool è uno dei principali fattori di rischio per la salute; bere è una libera scelta individuale e familiare, ma è necessario essere consapevoli che rappresenta comunque un rischio per la propria salute e, spesso, anche per quella degli altri.

A differenza del fumo, i cui effetti negativi per la salute possono presentarsi dopo decenni di uso abituale di sigarette, l'alcool può esporre a forti rischi anche in seguito ad **un singolo o occasionale episodio di consumo moderato**, erroneamente considerato come non rischioso per la salute.

E' scientificamente provato che il 10% di tutte le malattie è attualmente attribuibile, direttamente o indirettamente, al consumo di alcool.

Al contrario di quanto si ritiene comunemente **l'alcool non è un nutriente**, come ad esempio le proteine, i carboidrati o i grassi; non è indispensabile all'organismo o alle sue funzioni ed è invece fonte di danno per le cellule di molti organi tra cui i più vulnerabili sono il fegato e il sistema nervoso.

In molte circostanze anche quantità di alcool comunemente considerate minime possono esporre le persone ad un maggior rischio di problemi o malattie legate all'alcool; un esempio evidente è rappresentato dagli incidenti stradali e domestici.

In termini di sicurezza stradale e lavorativa è infatti noto che possono essere sufficienti appena **2 bicchieri** di una bevanda alcolica **per incrementare notevolmente il rischio di incidenti** causati dal rallentamento della capacità di reagire prontamente agli stimoli acustici, luminosi e di spazio.

Esiste una quantità modica di alcool o una quantità eccessiva di alcool?

Spesso si fanno delle distinzioni tra uso e abuso di sostanze (ad esempio tra una quantità moderata di alcool ed una eccessiva). In realtà da sempre esistono **discrepanze tra i vari limiti di moderazione** proposti nel corso del tempo. Nessuno parla oggi di uso moderato ed abuso di eroina, mentre per l'alcool, in parte viene accettato il concetto di uso non dannoso.

Questo significa che **il concetto di moderazione è strettamente collegato al contesto culturale.**

Per questo anche l'Organizzazione Mondiale della Sanità tende a distinguere tra un uso cosiddetto a rischio ed un uso ad alto rischio. Tanto maggiore sarà l'uso della sostanza quanto più alti saranno i rischi per la salute.

SAI QUANTO BEVI?

Spesso non ci si sofferma a pensare quanto si beve abitualmente. Il modo più semplice per calcolarlo è: **contare il numero di bicchieri di alcolici che giornalmente o abitualmente si bevono.**

Un bicchiere di vino (125 ml), una birra (330 ml) oppure un bicchiere di superalcolico (40 ml) contengono **la stessa quantità di alcool pari a circa 12 grammi.**

Le quantità a basso rischio **non devono superare i 20-40 grammi per gli uomini e i 10-20 grammi per le donne al giorno.**



Come calcolare la quantità di alcool ingerita

In ogni bottiglia di bevanda alcolica, i **gradi alcolimetrici**, presenti per legge su ogni etichetta, ci dicono in quale percentuale l'alcool è presente in un litro di prodotto. Vediamo uno schema riassuntivo della quantità di alcool presente nelle bevande più diffuse.

Sostanza	gradi alcolimetrici
Birre chiare	3,0° - 3,5°
Birre scure	3,6° - 8°
Super alcolici	38°-40°
Vino	10°-12°
Cocktails - long drinks	18° - 20°

Gli effetti dell'alcool non dipendono solo dal tipo di bevanda assunta, ma anche da variabili soggettive:

- età;
- sesso;
- razza;
- peso;

- modalità di assunzione (a digiuno o dopo i pasti, entità del pasto consumato, tempo di assunzione: se si è assunto alcool in breve tempo o diluito in un tempo più lungo);
- tempo intercorso dall'assunzione;
- abitudini alcoliche (consumo quotidiano o saltuario);
- stato di salute generale, affaticamento o stress.

Consumo di alcool

L'alcoemia è la quantità di alcool che si ritrova nel sangue dopo l'ingestione di bevande alcoliche. Una concentrazione di 0,2 grammi di alcool ogni cento millilitri di sangue (0,2% gr) si raggiunge in un maschio o in una femmina di circa 60 chili di peso con l'ingestione a **stomaco pieno** di circa 12 grammi di alcool puro, pari al consumo di :



In virtù delle differenze fisiologiche tra sesso maschile e femminile **le donne sono più vulnerabili all'alcool** e raggiungono livelli di alcoemia più elevati con quantità inferiori di alcool consumato e con una maggiore rapidità.

Indicativamente **2 bicchieri tipo (24 grammi alcool)** sono sufficienti per il sesso femminile a **raggiungere il limite legale per la guida**; per un uomo il limite si raggiunge con circa **3 bicchieri tipo (36 grammi alcool)**.

L'analisi corrente effettuata dall'OMS, indica che l'età di avvio al consumo alcolico in Italia è la più bassa di tutta l'Europa: 12 anni circa. Prima dei 15 anni, l'apparato digerente non ha completato la maturazione del sistema enzimatico che "smonta" l'alcool ed è quindi inevitabile che qualsiasi bevanda alcolica consumata esponga a maggior rischio l'organismo. In ogni caso è sconsigliabile bere al di sotto dei 15 anni, la normativa vieta la somministrazione di bevande alcoliche al di sotto dei 16 anni ed è sempre sconsigliabile bere se si deve guidare.

Se a tutti è concesso bere, non è detto che tutti possano farlo.

Tasso alcolemico ed incidenza sui riflessi

0,2

Iniziale tendenza a guidare in modo più rischioso, i riflessi sono disturbati leggermente ma **AUMENTA** la tendenza ad agire in modo imprudente in virtù di una riduzione della percezione del rischio

0,9

Sono compromessi: l'adattamento all'oscurità, la capacità di valutazione delle distanze, degli ingombri, delle traiettorie dei veicoli e delle percezioni visive simultanee (per esempio di due autoveicoli se ne percepisce solo uno)

0,4

Rallentano le capacità di vigilanza ed elaborazione mentale; le percezioni ed i movimenti o le manovre vengono eseguiti bruscamente con difficoltà di coordinazione

1

EBBREZZA franca e manifesta, caratterizzata da euforia e disturbi motori che rendono precario l'equilibrio. E' manifesta e visibile l'alterazione della capacità di attenzione, con livelli di capacità visiva minima e tempi di reazione assolutamente inadeguati, c'è maggior tendenza alla distrazione.

0,5

Limite legale

Il campo visivo si riduce prevalentemente a causa della riduzione della visione laterale (più difficile perciò controllare lo specchietto retrovisore o controllare le manovre di sorpasso); contemporaneamente si verifica la riduzione del 30-40 % della capacità di percezione degli stimoli sonori, luminosi e uditivi e della conseguente capacità di reazione

Il comportamento alla guida si caratterizza attraverso sbandate volontarie dell'autoveicolo o della moto, guida al centro della strada o in senso contrario, incapacità di valutazione della posizione del veicolo rispetto alla carreggiata. Le luci degli abbaglianti, le percezioni luminose intense, possono essere la causa determinante della perdita completa di un controllo già precario, provocando un accecamento transitorio a cui segue un recupero molto lento della visione. Le percezioni sonore, quali quelle del clacson, vengono avvertite con un ritardo accentuato e comunque in maniera inefficace a determinare un riflesso utile alla salvaguardia della propria e altrui incolumità.

0,6

I movimenti e gli ostacoli vengono percepiti con notevole ritardo e la facoltà visiva laterale è fortemente compromessa

>1

Lo stato di euforia viene sostituito da uno stato di confusione mentale e di totale perdita della lucidità con conseguente sopore e sonnolenza molto intensa.

0,7

I tempi di reazione sono fortemente compromessi; l'esecuzione dei normali movimenti attuati alla guida è priva di coordinamento, confusa e conduce sempre a gravi conseguenze

COME AGISCE L'ALCOOL SULL'ORGANISMO?

L'alcool viene assorbito per il 20% dallo stomaco e per il restante 80% dalla prima parte dell'intestino. Se lo stomaco è vuoto, l'assorbimento è più rapido. L'alcool assorbito passa nel sangue e dal sangue al fegato, che ha il compito di distruggerlo. Finché il fegato non ne ha completato la "digestione", l'alcool continua a circolare diffondendosi nei vari organi. In alcuni individui, in alcune razze e nelle donne l'efficienza di questo sistema è molto ridotta, risultando più vulnerabili agli effetti dell'alcool. Circa il 90-98% dell'alcool ingerito viene rimosso dal fegato. Il restante 2-10% viene eliminato attraverso l'urina, le feci, il respiro, il latte materno, le lacrime, il sudore, la traspirazione. La velocità con cui il fegato rimuove l'alcool dal sangue varia da individuo a individuo, è circa 1 bicchiere tipo di bevanda alcolica all'ora.

**Prima di metterti alla guida di un qualunque veicolo
dovrai aspettare più di un'ora per ogni bicchiere che hai bevuto.**

**E' fondamentale sapere che le stesse quantità di alcool
possono avere effetti differenti da individuo a individuo
in base alle variabili soggettive**

MALATTIE

Ogni anno sono attribuibili, direttamente o indirettamente, al consumo di alcool:

- il 10% di tutte le malattie,
- il 10 % di tutti i tumori,
- il 63 % delle cirrosi epatiche,

- il 41 % degli omicidi,
- il 45 % di tutti gli incidenti,
- il 9% delle invalidità e delle malattie croniche (di lunga durata),
- il 15 % dei ricoveri

DECESSI

In tutta Europa, **1 giovane ogni 4 muore a causa dell'alcool** rappresentando attualmente la prima causa di morte tra i giovani di età compresa tra i 15 ed i 29 anni, sempre in Europa si stima sempre che in un anno circa 55 000 giovani muoiono a causa degli effetti legati al consumo di sostanze alcoliche.

Ogni anno in Italia circa 40.000 individui muoiono a causa dell'alcool per cirrosi epatica, tumori, infarto emorragico, suicidi, aborti, omicidi, incidenti in ambiente lavorativo, domestico e incidenti stradali, ecc. Nell'anno 2000, gli incidenti stradali hanno causato: 8.000 decessi, 170.000 ricoveri, 600.000 prestazioni di pronto soccorso e 20.000 invalidità permanenti.

L'alcool è causa di circa la metà degli 8.000 decessi conseguenti ad incidenti stradali, che rappresentano la prima causa di morte per gli uomini al disotto dei 40 anni, e l'alcool è anche causa del 50% delle conseguenze non fatali.

L'OMS stima che l'alcool impone un costo sociale e sanitario pari al 3-5 % del prodotto interno lordo delle Nazioni con situazioni di mercato stabile quali quelle occidentali e che rappresenti uno dei primi quattro fattori di rischio della riduzione degli anni di vita in buona salute a causa di disabilità, mortalità prematura e patologia cronica invalidante.

L'ALCOOL NELLA REALTA' ITALIANA

La cultura umana ha visto spesso l'alcool nella veste di alimento.

La parola ABUSO aveva un significato essenzialmente quantitativo. Tale classificazione resiste nel linguaggio anche dopo che l'alcool è stato indicato come **sostanza tossica** ed incluso nella Tabella delle DROGHE dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. Da quel momento è diventato ABUSO il solo farne *uso alimentare*, come per la varechina e il toluolo.

Oggi le attenzioni per la salute stanno cambiando: già sui pacchetti delle sigarette è stampata un'avvertenza che il fumare è un'azione dannosa per la salute. In un domani ciò dovrà sicuramente avvenire per le bottiglie contenenti il vino o i liquori - come già avviene negli Stati Uniti d'America - che dovranno portare una informazione al riguardo.

Questo cammino verso una maggiore consapevolezza e attenzione per la propria salute gli italiani già lo stanno facendo, di pari passo con il migliorato tenore di vita facendo sì che e il consumo medio di alcool si è quasi dimezzato in un trentennio. Resta tuttavia da fare ancora molto cammino prima di giungere ad una corretta percezione della grandezza del problema.

Portiamo qualche esempio:

CONFRONTO DI ALCUNI DATI SU AVVERSITÀ SOCIALI		
FATTO	MORTI ANNUI	ALLARME SOCIALE
METANOLO	15	ALTISSIMO
MUCCA PAZZA	3	ENORME
BOTULINO	2	ALTISSIMO
EROINA	1.000	ALTO
ALCOOL	30.000	BASSO
FUMO	90.000	BASSO

Nel caso in cui si è avuto un alto o altissimo allarme sociale vi sono state rilevanti ripercussioni sul mercato, dalla crisi della vitivinicoltura italiana nel caso del metanolo alla vera e propria rovina degli allevatori nel caso di "mucca pazza" con addirittura una crisi internazionale tra governi europei e Gran Bretagna, nonché cambiamenti drastici nei costumi alimentari di molte popolazioni.

**Una società che non è in grado nemmeno di percepire un pericolo
sarà poco propensa a difendersene ed ancor meno a prevenirlo:
ecco quindi l'importanza dell'informazione *Vera*.**

Una delle cose più efficaci per promuovere la conoscenza è la lettura dei dati relativi al problema. Se ne propone qui di seguito una serie già sufficiente per farsi un'idea.

- **24.000.000.000.000 Ventiquattromila miliardi** è calcolato il mercato globale dell'alcool in Italia
- **74%** degli italiani bevono alcool, almeno saltuariamente, di cui
59% sono consumatori regolari, di cui
20% sono forti o fortissimi bevitori, di cui
5% sono **alcolisti veri e propri.**
- **5% delle morti sono alcolcorrelate**
- **30.000.000.000.000 Trentamila miliardi di vecchie lire** sono perduti ogni anno a causa dell'alcool.
- **20%** degli incidenti sul lavoro vedono l'alcool come concausa
- **30%** degli incidenti stradali mortali viene calcolato dovuto all'alcool
- **25%** dei suicidi viene attribuito all'alcool
- **3.000** nascite annue con sindrome alcool-fetale
- **0,5%** è l'alcolemia massima permessa dalla legge Italiana per guidare un automezzo. In altri paesi europei è dello 0,2% o meno, sino allo 0%
- **13 sono le proposte di legge** presentate per regolamentare o addirittura proibirne la pubblicità.
- **53 anni** è l'aspettativa di vita di un alcolista.

Fattore	% anni di vita persi	% anni vissuti da disabili
Uso di tabacco	16,0	7,4
Uso di alcool	5,1	15,6
Uso di droghe illegali	1,4	3,3

Dal sito: <http://liberitutti.freeweb.supereva.it>

SFATIAMO I LUOGHI COMUNI

L'alcool è spesso oggetto di modi di dire o luoghi comuni che non coincidono con le evidenze scientifiche. Ad esempio:

L'alcool aiuta la digestione, non è vero!

La rallenta e determina un alterato svuotamento dello stomaco.

Il vino fa buon sangue, non è vero!

Il consumo di alcool può essere responsabile di varie forme di anemia e di un aumento dei grassi presenti nel sangue.

Le bevande alcoliche sono dissetanti, non è vero!

Disidratano: l'alcool richiede una maggior quantità di acqua per il suo metabolismo, in quanto provoca un blocco dell'ormone antidiuretico, quindi fa urinare di più aumentando la sensazione di sete.

L'alcool dà calore, non è vero!

In realtà la dilatazione dei vasi sanguigni di cui è responsabile produce soltanto una momentanea e ingannevole sensazione di calore in superficie che, in breve, comporta un ulteriore raffreddamento del corpo e aumenta il rischio di assideramento sia in ambiente riscaldato sia in ambiente freddo.

L'alcool aiuta a riprendersi da uno shock, non è vero!

Provoca la dilatazione dei capillari determinando un diminuito afflusso di sangue agli organi interni, soprattutto al cervello.

L'alcool dà forza, non è vero!

L'alcool è un sedativo e produce soltanto una diminuzione del senso di affaticamento e della percezione del dolore. Inoltre solo una parte delle calorie fornite dall'alcool possono essere utilizzate per il lavoro muscolare.

L'alcool rende sicuri, non è vero!

L'alcool disinibisce, eccita e aumenta il senso di socializzazione anche nelle persone timide salvo poi, superata la fase di euforia iniziale, agire come un potente depressivo del sistema nervoso centrale. Inoltre da sottolineare che la "sicurezza" non vigile e svincolata dal pieno controllo del comportamento si accompagna ad una diminuzione della percezione del rischio e delle sensazioni di dolore, rendendo l'individuo più vulnerabile alle conseguenze di gesti o comportamenti potenzialmente dannosi verso sé stessi e verso gli altri.

L'alcool è una sostanza che "protegge", non è vero!

Anche se alcune evidenze mostrano che minime quantità di alcool possono contribuire nei soggetti adulti e di sesso maschile a ridurre il rischio di mortalità cardiovascolare è bene ricordare che alle stesse quantità consumate corrisponde un aumento del rischio di cirrosi epatica, alcuni tumori, patologie cerebrovascolari, incidenti sul lavoro, stradali e domestici, violenza. In ogni caso, un individuo che non beve non deve essere sollecitato a bere al fine di prevenire una patologia, senza essere informato adeguatamente dei rischi che il consumo alcolico, comporta. Per prevenire le patologie cardiovascolari è dimostrato essere molto più efficace ridurre il peso, non fumare, incrementare l'attività fisica, ridurre il consumo di sale e dei grassi alimentari ed eventualmente fare uso di farmaci appropriati.

**L'alcool non è un farmaco
e come tale non può essere oggetto di prescrizione medica**



TAB.2

Prevalenza (%) dei consumatori di bevande alcoliche in ITALIA al di sotto dell'età legale
Frequenze per sesso, età (14-16 anni) e variazione (%) osservata nel periodo 1998-2001

Sesso	Età'	Anno				Var. (%) 98-01
		1998	1999	2000	2001	
Maschi	14	34,3%	39,3%	46,1%	43,3%	26,2
	15	42,3%	51,8%	50,7%	52,1%	23,2
	16	61,0%	58,8%	61,2%	59,1%	-3,1
Femmine	14	31,8%	28,7%	31,4%	34,7%	9,1
	15	33,3%	37,9%	42,8%	40,7%	22,2
	16	41,3%	45,0%	42,3%	49,6%	20,1

Elaborazioni: Osservatorio Nazionale Alcol OssFAD su dati ISTAT Multiscopo

ATTIVITA' PROPOSTA IN CLAN

- Sai quanto bevi ? -

CONTO I BICCHIERI, MA PERCHE' LORO CONTANO PER ME ?

L'alcoemia è la quantità di alcool che si ritrova nel sangue dopo l'ingestione di bevande alcoliche. Una concentrazione di 0,2 grammi di alcool ogni cento millilitri di sangue (0,2% gr) si raggiunge in un maschio o in una femmina di circa 60 chili di peso con l'ingestione a **stomaco pieno** di circa 12 grammi di alcool puro, pari al consumo di :

	<i>oppure</i>		<i>oppure</i>		<i>oppure</i>	
birra lattina 33 cl		vino bicchiere 125 ml		aperitivo bicchiere 80 ml		cocktail alcolico bicchiere 40 ml
5°		12°		18°		36°

Segna nella tabella che segue, per ciascuna bevanda alcolica, le quantità giornaliere che consumi abitualmente e sommale tra di loro. Potrai verificare il tuo livello di consumo e confrontare la variazione del consumo abituale in coincidenza di occasioni particolari (feste, cene con amici ecc.).

Bevande alcoliche	Al giorno							In un giorno del fine settimana						
Birra (boccale o lattina da 330ml)	1/2	1	2	4	6	8	+8	1/2	1	2	4	6	8	+8
Vino (bicchiere da 125 ml)	1/2	1	2	4	6	8	+8	1/2	1	2	4	6	8	+8
Aperitivo (bicchiere da 40 ml)	1/2	1	2	4	6	8	+8	1/2	1	2	4	6	8	+8
Superalcolico (bicchiere da 40ml)	1/2	1	2	4	6	8	+8	1/2	1	2	4	6	8	+8
Totale						

ATTIVITA' REALIZZATA IN CLAN

- Questionario -

Alcool: sai cosa bevi? Più sai meno rischi

Domanda	Si	No
1. Ti senti di essere un bevitore sociale, cioè bevi tanto solo quando sei in compagnia?		
2. Ti sei mai svegliato al mattino dopo una bevuta serale o notturna senza ricordare parte della serata?		
3. Un tuo amico, un genitore o un parente prossimo si è mai preoccupato o lamentato per il tuo bere?		
4. Ti senti mai in colpa per aver bevuto troppo?		
5. Gli amici o i parenti pensano che tu sia un bevitore sociale?		
6. Ti capita di bere "in eccesso" per non pensare ai problemi, per farti notare o per l'ebbrezza dell'euforia?		
7. Bevi alcolici regolarmente?		
8. Ti sei mai azzuffato sotto l'effetto dell'alcool?		
9. Il bere ti ha mai creato problemi con un amico, un genitore o un parente prossimo, perdendo, stima, amicizia, fiducia ... ?		
10. Consideri l'alcool come una droga che non dà dipendenza?		
11. Hai mai avuto problemi a scuola causati dal bere?		
12. Hai mai trascurato i tuoi obblighi, la famiglia o la scuola per due o più giorni di seguito a causa del bere?		
13. Bevi prima dei pasti abbastanza spesso?		
14. Dopo una bevuta pesante hai mai avuto forti tremori o visto oggetti che non esistono realmente?		
15. Ti sei mai rivolto a qualcuno per chiedere aiuto per problemi con il bere?		
16. Sei mai stato in ospedale a causa del bere? (disintossicazione, incidenti alcool-correlati, problemi medici quali cirrosi o danni fisici occorsi sotto l'influsso dell'alcool).		
17. Sei mai stato fermato per guida (motorino, auto) in stato di ebbrezza, intossicazione o alterazione da bevande alcoliche?		
18. Sei mai stato fermato anche se non eri alla guida, per poche ore, a causa del tuo comportamento sotto effetto dell'alcool?		

Per il tuo test considera che le risposte "SI" confermano un problema legato all'alcol

Valgono 1 punto le domande n. 3,4,7,8,13
 Valgono 2 punti le domande n. 1,2,5,6,9,10,11,12,14,17,18
 Valgono 5 punti le domande n. 15,16

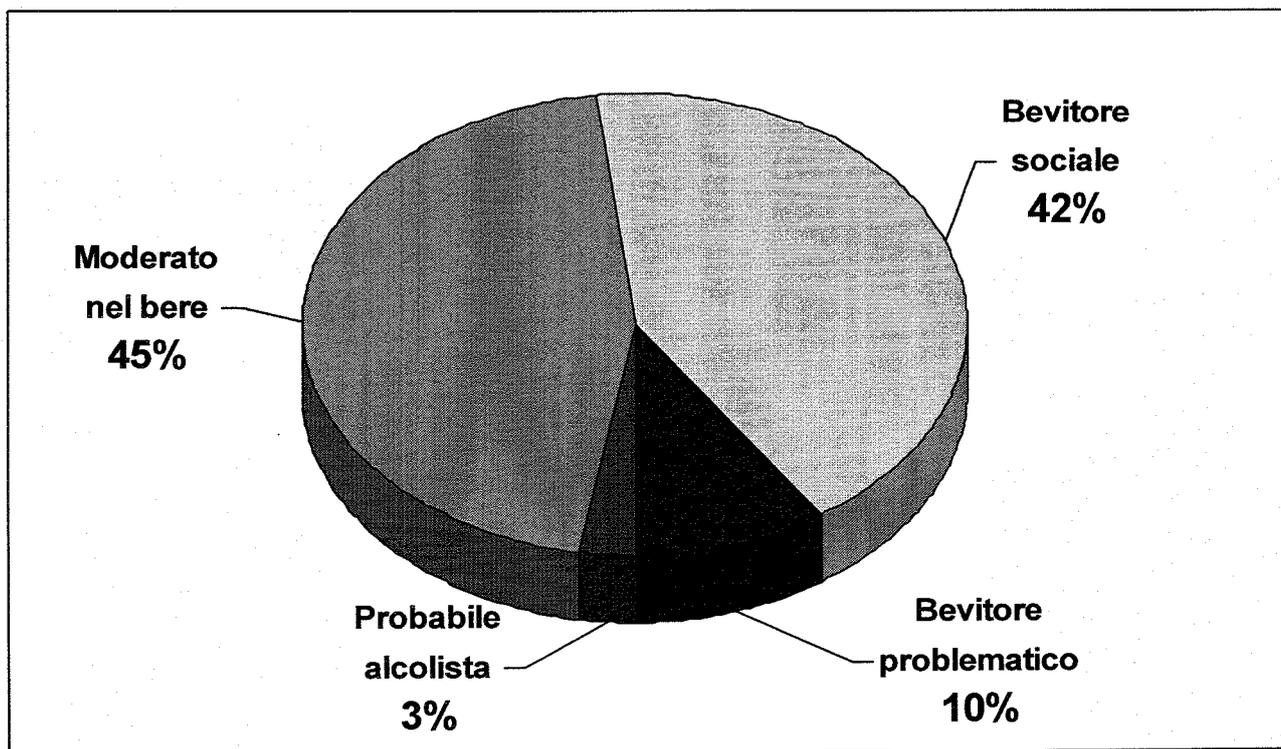
Somma i punti ottenuti ed avrai il punteggio totale:

- fino a 4 punti indica che ti sai moderare nel bere
- fino a 10 punti indica che sei un bevitore sociale. ... il vino fu creato per la gioia degli uomini, per l'allegria del cuore e la felicità dell'anima, ma se bevuto a tempo e misura (citazione di *Stracide*, XXXI 27-30)
- fino a 14 punti che sei un probabile bevitore problematico, parlare con qualcuno di cui ti fidi
- 15 o più punti suggeriscono che sei un alcolista, NON CI SCHEZZARE!!!

- Risultati ottenuti dal Questionario -

Il questionario è stato distribuito nelle scuole e negli ambienti abituali di ritrovo (bar, parrocchie, informagiovani, associazioni giovanili, società sportiva) ed è stato preso in considerazione un campione di ragazzi compresi nella fascia di età tra i 16 – 19 anni.

Repertorio	Descrizione	n. di ragazzi
Moderato nel bere	Individuo che beve saltuariamente solo quando è in compagnia di amici, ma senza esagerare	66
Bevitore sociale	Individuo che beve regolarmente solo quando è in compagnia di amici o in occasioni particolari (sabato sera, feste..)	62
Bevitore problematico	Individuo che beve regolarmente in compagnia e saltuariamente anche da solo	14
Probabile alcolista	Individuo che beve regolarmente senza preoccuparsi degli effetti	4
Campione di ragazzi intervistati		146



ATTIVITA' REALIZZATA IN CLAN

**- Incontro con medico responsabile
del centro di rianimazione dell'Ospedale di Fossombrone -**

Il lavoro completo realizzato è stato prodotto in slide per power point

**EFFETTI
DELL'ALCOOL
SUL FISICO**

**PATTUGLIA DI LAVORO:
Biondi Stefano, Cicoli Alessandro,
Marinelli Giacomo, Cicoli Francesco**

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO 3

EMERGENZE SPECIFICHE

Le emergenze specifiche dell'alcolista sono due:

- *Intossicazione Acuta da alcol (I.A.A.)*
- *Sindrome d'Astinenza da alcol (S.A.A.)*

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO 5

INTOSSICAZIONE ACUTA DA ALCOOL

Per I.A.A. s'intende lo stato di ubriachezza, conseguenza diretta ed immediata dell'ingestione in un breve periodo di tempo, di una quantità di bevande alcoliche.

Il grado di I.A.A., e quindi la gravità delle sue manifestazioni cliniche, dipende da alcune variabili relative, in parte, all'alcolista e, in parte, all'alcol.

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO 6

Dipendono dall'alcolista:

- il grado di tolleranza;
- la contemporanea assunzione di psicofarmaci;
- lo stato di pienezza dello stomaco;
- la motilità e l'assorbimento del tratto gastroenterico.

Dipendono dall'alcol:

- il tipo di bevanda,
- la quantità di bevande assunte.

22/09/05 GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO 7

Dal punto di vista clinico si può notare:

- aumento della frequenza cardiaca;
- aumento di frequenza degli atti del respiro;
- aumento della soglia del dolore;
- aumento delle secrezioni gastriche;
- riduzione delle resistenze periferiche;
- riduzione dell'acuità dei sensi (vista, olfatto, gusto, tatto).

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO 9

L'effetto iniziale dell'alcool è apparentemente euforizzante, in realtà è legato ad una inibizione della sostanza reticolare cerebrale che riduce il suo freno inibitorio sulla corteccia;

aumentando l'alcolemia si manifesta l'effetto reale dell'alcol che è quello depressivo;

infatti per gradi di alcolemia maggiori anche la corteccia va incontro ad una depressione funzionale.

Per valori di alcolemia compresi tra 0,22 e 0,99 g/l prevale l'effetto euforizzante che può configurare il quadro di una «ubriachezza semplice»

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO 8

CORRELAZIONE TRA ALCOLEMIA ED EFFETTI CLINICI		
CORRELAZIONE	ALCOLEMIA g/l	EFFETTI
Stato infraclinico	0,2	Tendenza a guidare l'automobile in modo più rischioso
	0,4	Diminuzione e rallentamento delle capacità di elaborazione mentale delle percezioni
	0,5	Rallentamento delle facoltà visive
	0,7-0,8	Forte prolungamento dei tempi di reazione
	0,9	Incapacità di adattamento all'oscurità, compressione della valutazione di percezioni visive simultanee
Stato di ebbrezza	1,0	Segni clinici: euforia, iniziali disturbi psico-motori
Stato di ubriachezza	1,1-1,9	Evidente nell'80-90% delle persone
Ubriachezza profonda	2,0-2,9	Confusione mentale, delirio, allucinazioni
Alcolemia mortale	3,0-5,0	(la soglia è variabile da individuo a individuo)

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO 11

Anche al risveglio il paziente è:

- ipereccitato;
- confuso;
- astenico e adinamico

e presenta:

- tremori;
- cefalea;
- palpitazioni;
- nausea e/o vomito.

Realizzando quella che è stata definita
la Sindrome "Post-sbornia"

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO

15

LA SINDROME D'ASTINENZA

L'altra emergenza specifica dell'alcolista è la
Sindrome d'Astinenza (S.A.A.)

Situazione determinata da una brusca riduzione
(sospensione) dell'Alcol in un alcolista cronico.

A differenza quindi della I.A.A., che può intervenire sia
negli etilisti che nei non etilisti, questa seconda
emergenza è decisamente peculiare degli etilisti.

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO

16

La S.A.A. comporta una ipereccitabilità del S.N.C. a
causa di una rapida caduta del tasso alcolemico.

Si distinguono tre tipi di S.A.A. caratterizzati da una
gravità crescente:

- 1) S.A.A. minore
- 2) Allucinosi Alcolica

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO

17

La S.A.A. minore

Si manifesta con tremori, irritabilità ed uno stato d'ansia;

Si accompagna a tachicardia, ipertensione, disturbi
gastrointestinali;

Inizia dopo 6-8 ore dalla sospensione del potus ed è
tanto più lunga quanto maggiore è stata l'abitudine,
potendo durare anche una decina di giorni, se non viene
interrotta prima da una nuova assunzione di alcol.

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO

18

L'Allucinosi alcolica

Presenta caratteristiche di maggiore gravità

Il paziente mostra un'alterazione nella percezione sensoriale specie visiva e uditiva con incubi che ne alterano il comportamento

Generalmente segue di 24 ore la sospensione del potus

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI I - CLAN NETTUNO 19

Rappresenta la sindrome più classica

Compare al massimo dopo 2 giorni (con picco di massima incidenza tra le 7 e le 24 ore)

E' caratterizzata da una serie di manifestazioni comportamentali e cliniche anche gravi

Il paziente appare in preda ad agitazione psicomotoria, confusione mentale, disorientamento presenta insonnia, allucinazioni ed anche convulsioni tonico-cloniche generalizzate

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI I - CLAN NETTUNO 20

EFFETTI DI DOSI "INCONGRUE" DI ALCOOL SULLE CAPACITÀ DI GUIDA DELL'INDIVIDUO

- 1) abilità di guida ridotta
- 2) incapacità a fronteggiare gli imprevisti
- 3) tendenza a distrarsi dalla guida
- 4) a volte presenza, al contrario, di eccessiva prudenza
- 5) sopravvalutazione della propria capacità di guida
- 6) l'individuo muove troppo il volante
- 7) il soggetto tende a mantenere il veicolo al centro della strada
- 8) diminuita capacità di valutare la posizione del veicolo rispetto ai margini della strada
- 9) recupero della vista, dopo abbagliamento, rallentato con diminuita capacità di distinguere i colori tra loro
- 10) riflessi rallentati
- 11) imprecisione nell'affrontare le curve
- 12) diminuzione delle capacità uditive

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI I - CLAN NETTUNO 24

L'alcolista per il comportamento euforico e disinibito indotto dall'alcol, può essere al centro di risse che comportano lesioni,

ma più frequentemente può andare incontro a semplici cadute causate dall'effetto depressivo dell'alcol sul SNC

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI I - CLAN NETTUNO 26

TRAUMA CRANICO

I traumi rappresentano la prima causa di morbilità e mortalità in soggetti da 1 a 39 anni in tutti i paesi industrializzati e sviluppati.

I più gravi sono certamente quelli a carico del SNC. Anche se è difficile dare una stima precisa del ruolo dell'alcol negli eventi traumatici, Roizen ha rilevato che, nel Dipartimento d'Emergenza, l'abuso di alcool è coinvolto nel 20-37 % di tutti i casi di trauma trattati nel dipartimento stesso.

Alcuni autori considerano il trauma come un indicatore dell'abuso di alcol e di alcolismo.

10/03/2005 GRUPPO CALCINELLI I - CLAN NETTUNO 28

EPILESSIA

Un altro problema di ordine neurologico riguarda la possibilità di crisi convulsive in un etilista,

possibilità non remota,

considerato che un quarto delle crisi convulsive osservate presso i Dipartimenti d'Emergenza sono appannaggio di etilisti.

10/02/2005

GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO

27

PANCREATITE ACUTA

Un'altra patologia che riconosce nell'alcol la causa più frequente e la forma più grave

è la Pancreatite

Si calcola che l'85% delle pancreatiti croniche sia su base alcolica

10/02/2005

GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO

28

EMORRAGIE DELL'APPARATO DIGERENTE

L'apparato digerente è uno dei più colpiti all'alcol e le emorragie possono costituire un'emergenza tale da richiedere l'ospedalizzazione.

Si deve inoltre ricordare che un'anemizzazione improvvisa può rappresentare, di per sé, la causa scatenante del <<delirium tremens>> e pertanto è una condizione che va tenuta sotto stretta sorveglianza.

10/02/2005

GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO

29

MIOCARDIOPATIA ALCOOLICA

La complessa interazione fra carenze nutrizionali, metaboliti tossici e predisposizione individuale determina l'insorgenza di una **miocardiopatia dilatativa**

10/02/2005

GRUPPO CALCINELLI - CLAN NETTUNO

30



Capitolo 5

**ALCOOL E DIRITTO:
LEGGI, OBBLIGHI E DIVIETI LEGATI ALL'ALCOOL****Obiettivo:**

“La Legge è uguale per Tutti”

- Conseguenze giuridiche e legali per la guida in stato di ebbrezza
- Rischi derivanti dalla somministrazione e assunzione di bevande alcoliche, soprattutto per i minori

Contenuti:

- La responsabilità penale
 - *Definizioni di illecito penale, reato, dolo, colpa, sanzione*
- La responsabilità civile
 - *Differenze tra responsabilità contrattuale ed extracontrattuale*
- La responsabilità amministrativa
- La guida ... ed consumo di bevande alcoliche
- L'etilometro
- Normativa di riferimento e giurisprudenza
- Iter processuale

Attività:

- Schede tecniche riassuntive
- Etilometro on-line
- Prova dell'etilometro a sorpresa
- Cineforum sul tema dell'alcolismo

ALCOOL E DIRITTO: LEGGI, OBBLIGHI E DIVIETI LEGATI ALL'ALCOOL

Quando assaporiamo un fresco bicchiere di birra od un profumato calice di vino rosso certo non andiamo a pensare a tutto il lavoro che ci sta dietro, lavoro sì dell'uomo ma anche di Dio che trasforma ogni giorno il granello di senapa in qualcosa di più grande; tanto meno riusciamo a pensare in cosa si potrà trasformare il nostro 2° bicchiere di birra a stomaco vuoto o il 10° bicchiere a pancia piena quando ci rimettiamo alla guida... IN UNO SCONTRINO !!!

Mentre guidiamo, facendo attenzione a sembrare lucidi ed ad evitare gli usuali posti frequentati dai carabinieri & C., sicuramente non pensiamo che potremmo essere passabili di sanzioni di vario tipo perché stiamo contravvenendo alle nostre responsabilità.

Quando, Come e Perché???

Spieghiamo quali sono le responsabilità e facciamo qualche esempio.

Parlando di responsabilità in termini giuridici, si fa riferimento al dover rispondere dinanzi ad un Giudice del comportamento tenuto in determinate occasioni e sopportarne le conseguenze determinate a priori dalla Legge.

Tale responsabilità può essere di natura penale o di natura civile, a seconda che le norme violate riguardino il codice penale o il codice civile. Ciò che differenzia questi due tipi di violazione sono, da un punto di vista pratico, essenzialmente le conseguenze (es: le sanzioni che il capo scout dovrà sopportare se un suo ragazzo si fa male).

LUOGO:	

AULCOLTEST 7110	/B
SERIE - N. :	ASEF -0631
CAMPIONE N. :	000
DATA: 01.01.96	16:42 L

* AUTOTEST CORRETTO *	
* ZEROTEST CORRETTO *	

* RISULTATO ANALISI *	
* 0,00 g/l *	

ZEROTEST CORRETTO	

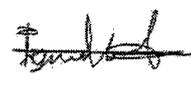
FINE TEST:	16:42

COGNOME:	
Rossi	

NOME:	
Mario	

DATA DI NASC.:	
10.11.1935	

OPERATORE:	
agl. VERDI IGINO	

FIRMA OPER.:	
	

LA RESPONSABILITA' PENALE

**Guidando tampono una macchina ferma al rosso
e il conducente lamenta il solito colpo di frusta. (lesioni colpose)**

Si ha responsabilità penale quando vengono violate le norme poste a tutela di interessi pubblici racchiuse nel codice penale ed in quelle leggi speciali che le prevedono espressamente. Con la violazione di tali norme si innesca l'iter procedimentale che porterà prima all'accertamento della commissione dell'eventuale fatto-reato e poi alla celebrazione del processo con l'emanazione della sentenza di proscioglimento o di condanna e, in tale ultimo caso, l'irrogazione della relativa sanzione.

Definizioni: Illecito penale, reato, dolo, colpa, sanzioni.

Illecito penale - reato: è la violazione di una norma penale alla quale il diritto ricollega al responsabile l'irrogazione di una pena. È retto dal principio di specialità e tipicità: per cui sono reati solo le violazioni dalla Legge espressamente previsti come tali.

I reati si dividono in due tipi: i **delitti** e le **contravvenzioni** a seconda della sanzione prevista per il trasgressore della norma penale;

- i delitti sono puniti con
 - multa
 - reclusione
 - ergastolo

- le contravvenzioni con
 - ammenda
 - arresto

Per parlare di reato occorre che vi sia un comportamento (azione od omissione) posto in essere da un soggetto con la volontà (dolo o colpa) e l'assenza di cause di giustificazioni.

Dolo: si ha il dolo quando chi commette un reato lo commette con la coscienza e volontà del suo comportamento e dei suoi effetti.

Colpa: si identifica nel comportamento di chi commette un reato, pur non volendolo, a causa di negligenza, imprudenza, imperizia e inosservanza delle leggi regolamenti ordine e discipline.

Sanzione: può essere detentiva (arresto o reclusione) oppure pecuniaria (ammenda o multa); non sono infrequenti i casi di reati puniti con entrambi i tipi di sanzione. Da rilevare che se viene stabilita come sanzione il pagamento di una somma di denaro (ammenda o multa) ciò nulla toglie al carattere penale di tale sanzione che verrà comunque iscritta nel certificato penale del trasgressore (la "fedina penale").

Principi generali.

La responsabilità penale è **personale e diretta** (nessuno cioè può essere punito per il reato commesso da un'altra persona a meno che non avesse un obbligo giuridico di impedirlo); per essa si risponde dal compimento del 14 anno di età se chi ha commesso il fatto aveva al momento la capacità di intendere e di volere che è accertata di caso in caso; tale capacità è sempre presunta dal compimento del 18 anno di età.

L'infraquattordicenne non è punibile.

Per essere chiamato a rispondere penalmente il soggetto deve aver agito con "dolo", oppure con "colpa".

La legge penale sanziona in maniera più grave i reati dolosi di quelli colposi, mentre esclude la punibilità per i reati causati dal caso fortuito o commessi in stato di necessità, di legittima difesa o di forza maggiore.

Va precisato, che le contravvenzioni sono punibili sia se commessi con dolo che con colpa, mentre i delitti sono punibili solo se commessi con dolo, salvo i casi (come quelli sopra citati) di delitti colposi espressamente previsti dalla legge.

LA RESPONSABILITA' CIVILE

Parcheggio e facendo manovra rompo la fioriera del bar, il proprietario riuole i soldi

La responsabilità civile si ha ogni qual volta un soggetto viola le specifiche disposizioni stabilite in un contratto ovvero viola il principio generale del *neminem ledere* (*non far male a nessuno*).

Pertanto, l'illecito civile può derivare sia dalla violazione di un dovere o di un obbligo assunto volontariamente con un contratto: si verserà allora in "colpa contrattuale" (es. non pago il prezzo in una compravendita); sia quando invece il fatto dannoso deriva dalla violazione di una norma di legge, si verserà in "colpa extra contrattuale" (si danneggiano piante e animali nel corso di una attività all'aperto, se si brucia un bosco, ecc...)

Differenze tra responsabilità contrattuale ed extracontrattuale

La distinzione fra i due tipi di colpa civile è molto importante perché:

la responsabilità contrattuale del danneggiante **va mostrata** dal danneggiato e per essa si risponde solamente del danno prevedibile al momento in cui è sorto l'obbligo ed in caso che non si sia usata la normale diligenza;

la responsabilità extracontrattuale del danneggiante **si presume**: egli, cioè, dovrà dimostrare di aver usato una diligenza estrema e tuttavia di non aver potuto evitare l'avverarsi dell'evento dannoso, se vorrà essere liberato dalla responsabilità.

Fondamento essenziale per essere chiamato a rispondere in sede civile di una colpa (contrattuale o extracontrattuale) è l'esistenza di un nesso di causalità cioè l'azione o l'omissione devono essere state la causa diretta della produzione dell'evento dannoso; mancando tale nesso non sorge la responsabilità.

Tali violazioni comportano l'obbligazione di risarcire il danno nelle due forme possibili:

- reintegrando il bene distrutto
- per equivalente: il risarcimento del danno in forma monetaria.

LA RESPONSABILITA' AMMINISTRATIVA

Vado forte in macchina perché sono in ritardo. Se mi fermano mi elevano la contravvenzione amministrativa e perdo i punti della patente.

La responsabilità amministrativa si ha ogni qualvolta si violano norme poste dalla Stato ed alla cui violazione vengano irrogate sanzioni di tipo non penale.

Quindi specifiche nell'ammontare sempre pecuniarie, ma non penali.

LA GUIDA IN STATO DI EBREZZA E' SEMPRE UN REATO PENALE

LA GUIDA ... ED IL CONSUMO DI BEVANDE ALCOLICHE

Secondo il codice della strada (art. 186 e successive modifiche) il **limite legale di alcoemia** (concentrazione di alcool nel sangue) **alla guida** non deve superare **0,5 g/l**.

Con il nuovo codice della strada, l'Italia si allinea quindi alla media europea, considerando che ci sono paesi in cui il limite è posto a 0,2 o addirittura a 0,0 g/l.

Le forze dell'ordine possono sottoporre il conducente, **anche senza il suo consenso, ad accertamento dell'alcool** che si è consumato, misurando l'alcool contenuto nell'aria espirata attraverso un apparecchio portatile (etilometro), oppure accompagnando il conducente presso il più vicino comando di pubblica sicurezza o ospedale.

Lo stato di ebbrezza sarà dimostrato qualora il limite legale di 0,5 g/l venga superato in base a 2 esami consecutivi effettuati in un intervallo di 5 minuti.

In questi casi scatta:

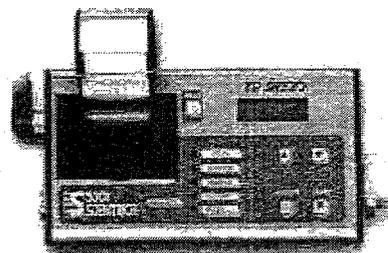
- ⇒ la sanzione amministrativa,
- ⇒ la sospensione della patente,
- ⇒ una multa pari ad un minimo di **258,00 euro a 1.032,00 euro**,
- ⇒ la sottrazione di **10 punti** dalla patente di guida.

Per metabolizzare completamente un bicchiere di una qualsiasi bevanda alcolica (pari a circa 12 grammi di alcool) l'organismo impiega almeno 1 ora e, come già accennato, questo tempo può variare in funzione del peso corporeo, se si è a digiuno, ed è sicuramente più lungo per le donne, gli anziani e gli adolescenti.

Dunque prima di metterti alla guida di un qualunque veicolo dovrai **aspettare più di 1 ora per ogni bicchiere che hai bevuto.**

L'ETILOMETRO

L'apparecchio mediante il quale viene effettuata la misura della concentrazione alcolica nell'aria espirata è denominato etilometro. Esso, oltre a visualizzare i risultati delle misurazioni e dei controlli propri dell'apparecchio stesso, mediante apposita stampante, fornisce la corrispondente prova documentale valida in termini di legge per la contestazione del reato.



Gli etilometri devono rispondere ai requisiti stabiliti con disciplinare tecnico approvato con decreto del Ministro dei trasporti e della navigazione di concerto con il Ministro della Sanità. I requisiti possono essere aggiornati con provvedimento degli stessi Ministri, quando particolari circostanze o modificazioni di carattere tecnico lo esigano.

La Direzione generale della M.C.T.C. provvede all'omologazione del tipo degli etilometri che, sulla base delle verifiche e prove effettuate dal Centro Superiore Ricerche e Prove Autoveicoli e Dispositivi (CSRPAD), rispondono ai requisiti prescritti.

Gli etilometri in uso devono essere sottoposti a verifiche di prova secondo i tempi e le modalità stabiliti dal Ministero dei trasporti e della navigazione, di concerto con il Ministero della sanità.

In caso di esito negativo delle verifiche e prove, l'etilometro è ritirato dall'uso.

Se lo strumento non è correttamente tarato e ciclicamente verificato, le prove di misurazione effettuate nei vari controlli, sono da considerarsi non valide.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO E GIURISPRUDENZA

Art. 186 del CdS - Guida sotto l'influenza dell'alcool

1. È vietato guidare in stato di ebbrezza in conseguenza dell'uso di bevande alcoliche.
2. Chiunque guida in stato di ebbrezza è punito, ove il fatto non costituisca più grave reato, con l'arresto fino ad un mese e con l'ammenda da euro duecentocinquanta a euro millecinquecento. All'accertamento del reato consegue la sanzione amministrativa accessoria della sospensione della patente da quindici giorni a tre mesi, ovvero da un mese a sei mesi quando lo stesso soggetto compie più violazioni nel corso di un anno, ai sensi del capo II, sezione II, del titolo VI. Quando la violazione è commessa dal conducente di un autobus o di un veicolo di massa complessiva a pieno carico superiore a 3,5 t, ovvero di complessi di veicoli, con la sentenza di condanna è disposta la revoca della patente di guida ai sensi del capo II, sezione II del titolo VI; in tal caso, ai fini del ritiro della patente, si applicano le disposizioni dell'articolo 223. Il veicolo, qualora non possa essere guidato da altra persona idonea, può essere fatto trainare fino al luogo indicato dall'interessato o fino alla più vicina autorimessa e lasciato in consegna al proprietario o gestore di essa con le normali garanzie per la custodia.
3. Al fine di acquisire elementi utili per motivare l'obbligo di sottoposizione agli accertamenti di cui al comma 4, gli organi di polizia stradale di cui all'articolo 12, commi 1 e 2, secondo le direttive fornite dal Ministero dell'Interno, nel rispetto della riservatezza personale e senza pregiudizio per l'integrità fisica, possono sottoporre i conducenti ad accertamenti qualitativi non invasivi o a prove, anche attraverso apparecchi portatili.
4. Quando gli accertamenti qualitativi di cui al comma 3 hanno dato esito positivo, in ogni caso d'incidente ovvero quando si abbia altrimenti motivo di ritenere che il conducente del veicolo si trovi in stato di alterazione psicofisica derivante dall'influenza dell'alcool, gli organi di polizia stradale di cui all'articolo 12, commi 1 e 2, anche accompagnandolo presso il più vicino ufficio o comando, hanno la facoltà di effettuare l'accertamento con strumenti e procedure determinati dal regolamento.
5. Per i conducenti coinvolti in incidenti stradali e sottoposti alle cure mediche, l'accertamento del tasso alcoolemico viene effettuato, su richiesta degli organi di polizia stradale di cui all'articolo 12, commi 1 e 2, da parte delle strutture sanitarie di base o di quelle accreditate o comunque a tali fini equiparate. Le strutture sanitarie rilasciano agli organi di polizia stradale la relativa certificazione, estesa alla prognosi delle lesioni accertate, assicurando il rispetto della riservatezza dei dati in base alle vigenti disposizioni di legge. I fondi necessari per l'espletamento degli accertamenti di cui al presente comma sono reperiti nell'ambito dei fondi destinati al Piano nazionale della sicurezza stradale di cui all'articolo 32 della legge 17 maggio 1999, n. 144.

6. Qualora dall'accertamento di cui ai commi 4 o 5 risulti un valore corrispondente ad un tasso alcoolemico superiore a 0,5 grammi per litro (g/l), l'interessato è considerato in stato di ebbrezza ai fini dell'applicazione delle sanzioni di cui al comma 2.

7. In caso di rifiuto dell'accertamento di cui ai commi 3, 4 o 5 il conducente è punito, salvo che il fatto costituisca più grave reato, con le sanzioni di cui al comma 2.

8. Con l'ordinanza con la quale viene disposta la sospensione della patente ai sensi del comma 2, il prefetto ordina che il conducente si sottoponga a visita medica ai sensi dell'articolo 119, comma 4, che deve avvenire nel termine di sessanta giorni. Qualora il conducente non vi si sottoponga entro il termine fissato, il prefetto può disporre, in via cautelare, la sospensione della patente di guida fino all'esito della visita medica.

9. Qualora dall'accertamento di cui ai commi 4 o 5 risulti un valore corrispondente ad un tasso alcoolemico superiore a 1,5 grammi per litro (g/l), ferma restando l'applicazione delle sanzioni di cui al comma 2, il prefetto, in via cautelare, dispone la sospensione della patente fino all'esito della visita medica di cui al comma 8.

ITER PROCESSUALE

- A) se il tasso alcoolemico è superiore a 0,5 g/l viene elevata la contravvenzione;
- B) viene trasmesso il verbale alla Procura della Repubblica competente (significa che chi ha contestato la violazione è tenuto ad informare le autorità competenti. SI APRE LA FASE PENALE)
- C) nel verbale di constatazione viene irrogata anche la sanzione amministrativa e decurtati i punti.
- D) la Procura notifica l'avviso di persona sottoposta alle indagini e l'invito a nominare un avvocato, se non si provvede ne viene nominato uno d'ufficio. Questo atto è significativo, perché ci sottolinea che nell'ambito di un procedimento penale è garantito, anche costituzionalmente il diritto alla difesa; infatti, nelle semplici opposizioni a contravvenzioni amministrative (es. eccesso di velocità) il soggetto può anche stare in giudizio da solo.
- E) Successivamente viene notificato l'atto di citazione a giudizio con cui si aprirà il processo vero e proprio.
- F) Tutti i processi finiscono con una sentenza di assoluzione o condanna.
Nel caso di "guida in stato di ebbrezza" sarebbe sicuramente una condanna, in quanto il fatto-reato è provato da documenti incontrovertibili. Salvo che si opti per una definizione alternativa... (come il famoso patteggiamento che si faceva prima della riforma, ora si chiama OBLAZIONE).

OBLAZIONE significa che estinguo il reato con la corresponsione di una somma pari alla metà del massimo dell'ammenda stabilita. Anche se pago l'ambito rimante sempre quello penale, e nel caso dell'art. 162 bis (quello che ci interessa) l'oblazione andrà ad essere iscritta nel casellario giudiziale.

Per dirla con parole da film: si avrà la fedina penale sporca.

- Articoli di legge collegati -

Art. 589 - Omicidio colposo.

Chiunque cagiona per colpa la morte di una persona è punito con la reclusione da sei mesi a cinque anni.

Se il fatto è commesso con violazione delle norme sulla disciplina della circolazione stradale o di quelle per la prevenzione degli infortuni sul lavoro la pena è della reclusione da uno a cinque anni.

Nel caso di morte di più persone, ovvero di morte di una o più persone e di lesioni di una o più persone, si applica la pena che dovrebbe infliggersi per la più grave delle violazioni commesse aumentata fino al triplo, ma la pena non può superare gli anni dodici.

Art. 590 - Lesioni personali colpose.

Chiunque cagiona ad altri per colpa una lesione personale è punito con la reclusione fino a tre mesi o con la multa fino a 309 euro.

Se la lesione è grave [583 comma 1] la pena è della reclusione da uno a sei mesi o della multa da 123 euro a 619 euro; se è gravissima [583 comma 2], della reclusione da tre mesi a due anni o della multa da 309 euro a 1239 euro.

Se i fatti di cui al precedente capoverso sono commessi con violazione delle norme sulla disciplina della circolazione stradale o di quelle per la prevenzione degli infortuni sul lavoro, la pena per le lesioni gravi è della reclusione da due a sei mesi o della multa da 247 euro a 619 euro; e la pena per lesioni gravissime è della reclusione da sei mesi a due anni o della multa da 619 euro a 1239 euro.

Nel caso di lesioni di più persone si applica la pena che dovrebbe infliggersi per la più grave delle violazioni commesse, aumentata fino al triplo; ma la pena della reclusione non può superare gli anni cinque.

Il delitto è punibile a querela della persona offesa, salvo nei casi previsti nel primo e secondo capoverso, limitatamente ai fatti commessi con violazione delle norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro o relative all'igiene del lavoro o che abbiano determinato una malattia professionale.

Art. 593 - Omissione di soccorso.

Chiunque, trovando abbandonato o smarrito un fanciullo minore degli anni dieci, o un'altra persona incapace di provvedere a se stessa, per malattia di mente o di corpo, per vecchiaia o per altra causa, omette di darne immediato avviso all'Autorità; è punito con la reclusione fino a un anno o con la multa fino a 2.500 euro

Alla stessa pena soggiace chi, trovando un corpo umano che sia o sembri inanimato, ovvero una persona ferita o altrimenti in pericolo, omette di prestare l'assistenza occorrente o di darne immediato avviso all'Autorità.

Se da siffatta condotta del colpevole deriva una lesione personale, la pena è aumentata; se ne deriva la morte, la pena è raddoppiata.

Art. 594 - Ingiuria

Chiunque offende l'onore o il decoro di una persona presente è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa fino a 516 euro.

Alla stessa pena soggiace chi commette il fatto mediante comunicazione telegrafica o telefonica, o con scritti o disegni, diretti alla persona offesa.

La pena è della reclusione fino a un anno o della multa fino a 1.032 euro, se l'offesa consiste nell'attribuzione di un fatto determinato

Le pene sono aumentate qualora l'offesa sia commessa in presenza di più persone.

Art. 635 - Danneggiamento

Chiunque distrugge, disperde, deteriora o rende, in tutto o in parte, inservibili cose mobili o immobili altrui è punito, a querela della persona offesa, con la reclusione fino a un anno o con la multa fino a 309 euro.

La pena è della reclusione da sei mesi a tre anni [381 comma 2 lett. h) c.p.p.], e si procede d'ufficio, se il fatto è commesso:

- 1) con violenza alla persona [581 comma 2] o con minaccia;
- 2) da datori di lavoro in occasione di serrate, o da lavoratori in occasione di sciopero, ovvero in occasione di alcuno dei delitti preveduti dagli articoli [330 ,] 331 [e 333];
- 3) su edifici pubblici o destinati a uso pubblico o all'esercizio di un culto o su cose di interesse storico o artistico ovunque siano ubicate o su immobili compresi nel perimetro dei centri storici, o su altre delle cose indicate nel numero 7 dell'articolo 625 ;
- 4) sopra opere destinate all'irrigazione;
- 5) sopra piantate di viti, di alberi o arbusti fruttiferi, o su boschi, selve o foreste, ovvero su vivai forestali destinati al rimboschimento.

Art. 659 - Disturbo delle occupazioni o del riposo delle persone.

Chiunque, mediante schiamazzi o rumori, ovvero abusando di strumenti sonori o di segnalazioni acustiche, ovvero suscitando o non impedendo strepiti di animali, disturba le occupazioni o il riposo delle persone, ovvero gli spettacoli, i ritrovi o i trattenimenti pubblici, è punito con l'arresto fino a tre mesi o con l'ammenda fino a 309 euro.

Si applica l'ammenda da 103 euro a 516 euro a chi esercita una professione o un mestiere rumoroso contro le disposizioni della legge o le prescrizioni dell'Autorità.

Art. 1225 c.c. - Prevedibilità del danno

Se l'inadempimento o il ritardo non dipende da dolo del debitore, il risarcimento è limitato al danno che poteva prevedersi nel tempo in cui è sorta l'obbligazione.

Art. 2044 c.c. - Legittima difesa.

Non è responsabile chi cagiona il danno per legittima difesa di sé o di altri [52 c.p.].

Art. 2045 c.c. - Stato di necessità.

Quando chi ha compiuto il fatto dannoso vi è stato costretto dalla necessità di salvare sé o altri dal pericolo attuale di un danno grave alla persona, e il pericolo non è stato da lui volontariamente causato nè era altrimenti evitabile, al danneggiato è dovuta un'indennità, la cui misura è rimessa all'equo apprezzamento del giudice.

Art. 2046 c.c. - Imputabilità del fatto dannoso.

Non risponde delle conseguenze dal fatto dannoso chi non aveva la capacità d'intendere o di volere al momento in cui lo ha commesso, a meno che lo stato d'incapacità derivi da sua colpa.

Art. 2047 c.c. - Danno cagionato dall'incapace.

In caso di danno cagionato da persona incapace di intendere o di volere, il risarcimento è dovuto da chi è tenuto alla sorveglianza dell'incapace, salvo che provi di non aver potuto impedire il fatto.

Nel caso in cui il danneggiato non abbia potuto ottenere il risarcimento da chi è tenuto alla sorveglianza, il giudice, in considerazione delle condizioni economiche delle parti, può condannare l'autore del danno a una equa indennità.

Art. 2048 c.c. - Responsabilità dei genitori, dei tutori, dei precettori e dei maestri d'arte.

Il padre e la madre, o il tutore, sono responsabili del danno cagionato dal fatto illecito dei figli minori non emancipati o delle persone soggette alla tutela, che abitano con essi. La stessa disposizione si applica all'affiliante.

I precettori e coloro che insegnano un mestiere o un'arte sono responsabili del danno cagionato dal fatto illecito dei loro allievi e apprendisti nel tempo in cui sono sotto la loro vigilanza.

Le persone indicate dai commi precedenti sono liberate dalla responsabilità soltanto se provano di non aver potuto impedire il fatto.

Art. 2054 c.c. - Circolazione di veicoli.

Il conducente di un veicolo senza guida di rotaie è obbligato a risarcire il danno prodotto a persone o a cose dalla circolazione del veicolo, se non prova di aver fatto tutto il possibile per evitare il danno.

Nel caso di scontro tra veicoli si presume, fino a prova contraria, che ciascuno dei conducenti abbia concorso ugualmente a produrre il danno subito dai singoli veicoli.

Il proprietario del veicolo, o, in sua vece, l'usufruttuario o l'acquirente con patto di riservato dominio, è responsabile in solido col conducente, se non prova che la circolazione del veicolo è avvenuta contro la sua volontà.

In ogni caso le persone indicate dai commi precedenti sono responsabili dei danni derivati da vizi di costruzione o da difetto di manutenzione del veicolo.

Art. 2055 c.c. - Responsabilità solidale.

Se il fatto dannoso è imputabile a più persone, tutte sono obbligate in solido al risarcimento del danno.

Colui che ha risarcito il danno ha regresso contro ciascuno degli altri, nella misura determinata dalla gravità della rispettiva colpa e dalla entità delle conseguenze che ne sono derivate.

Nel dubbio, le singole colpe si presumono uguali.

Art. 189 del CdS - Comportamento in caso di incidente.

1. L'utente della strada, in caso di incidente comunque ricollegabile al suo comportamento, ha l'obbligo di fermarsi e di prestare l'assistenza occorrente a coloro che, eventualmente, abbiano subito danno alla persona.
2. Le persone coinvolte in un incidente devono porre in atto ogni misura idonea a salvaguardare la sicurezza della circolazione e, compatibilmente con tale esigenza, adoperarsi affinché non venga modificato lo stato dei luoghi e disperse le tracce utili per l'accertamento delle responsabilità.
3. Ove dall'incidente siano derivati danni alle sole cose, i conducenti e ogni altro utente della strada coinvolto devono inoltre, ove possibile, evitare intralcio alla circolazione, secondo le disposizioni dell'art. 161. Gli agenti in servizio di polizia stradale, in tali casi, dispongono l'immediata rimozione di ogni intralcio alla circolazione, salva soltanto l'esecuzione, con assoluta urgenza, degli eventuali rilievi necessari per appurare le modalità dell'incidente.
4. In ogni caso i conducenti devono, altresì, fornire le proprie generalità, nonché le altre informazioni utili, anche ai fini risarcitori, alle persone danneggiate o, se queste non sono presenti, comunicare loro nei modi possibili gli elementi sopraindicati.
5. Chiunque, nelle condizioni di cui al comma 1, non ottempera all'obbligo di fermarsi in caso di incidente, con danno alle sole cose, è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 131,13 a € 524,79.
6. Chiunque, nelle condizioni di cui al comma 1, in caso di incidente con danno alle persone, non ottempera all'obbligo di fermarsi è punito con la reclusione fino a 4 mesi. Il conducente che si sia dato alla fuga è in ogni caso passibile di arresto. Si applica la sanzione amministrativa accessoria della sospensione della patente di guida da 3 mesi ad 1 anno, ai sensi del capo II, sezione II, del titolo VI.
7. Chiunque, nelle condizioni di cui al comma 1, non ottempera all'obbligo di prestare l'assistenza occorrente alle persone ferite è punito con la reclusione fino a 12 mesi e con la multa fino a € 1032,91.
8. Il conducente che si fermi e, occorrendo, presti assistenza a coloro che hanno subito danni alla persona, mettendosi immediatamente a disposizione degli organi di polizia giudiziaria, quando dall'incidente derivi il delitto di omicidio colposo o di lesioni personali colpose, non è soggetto all'arresto stabilito per il caso di flagranza di reato.
9. Chiunque non ottempera alle disposizioni di cui ai commi 2, 3 e 4 è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 65,60 a € 262,39.

ATTIVITA' REALIZZATA IN CLAN
- Schede tecniche riassuntive -

ILLECITO

Violazione della Legge dovuta ad un comportamento tenuto in determinate occasioni e si è chiamati a risponderne davanti al giudice e a sopportarne le decisioni e le relative conseguenze

PENALE

CIVILE

a seconda che le norme violate riguardino il codice penale o il codice civile. Ciò che differenzia questi due tipi di violazione sono, essenzialmente le conseguenze

ILLECITO PENALE

Con la violazione di tali norme si innesca l'iter procedimentale che porterà prima all'accertamento della commissione dell'eventuale fatto-reato e poi al processo con l'emanazione della sentenza di proscioglimento o di condanna e, in tale ultimo caso, l'irrogazione della relativa sanzione

REATO

Si dividono in

DELITTI CONTRAVVENZIONI

In base alla sanzione

In base alla sanzione

MULTA

AMMENDA

RECLUSIONE

ARRESTO

ERGASTOLO

SANZIONE

può essere **detentiva** (arresto o reclusione) oppure **pecuniaria** (ammenda o multa); non sono infrequenti i casi di reati puniti con entrambi i tipi di sanzione.

Se viene stabilita come sanzione il pagamento di una somma di denaro (ammenda o multa) ciò non toglie che verrà comunque **iscritta nel certificato penale** del trasgressore.

In base alla volontà di agire i reati si dividono in

DOLOSI

si ha dolo quando chi
commette un reato lo
commette con la coscienza
e volontà del suo
comportamento e dei suoi
effetti

COLPOSI

si identifica nel
comportamento di chi
commette un reato, pur non
volendolo, a causa di
negligenza, imprudenza,
imperizia e inosservanza
delle leggi regolamenti
ordine e discipline

La responsabilità penale è personale e diretta

nessuno può essere punito per il reato
commesso da un'altra persona,

si risponde dal **compimento del 14 anno di età** se chi ha
commesso il fatto aveva al momento la capacità di intendere e
di volere che è accertata di caso in caso;

**tale capacità è sempre presunta
dal compimento del 18 anno di età**

GUIDA E CONSUMO DI BEVANDE ALCOLICHE

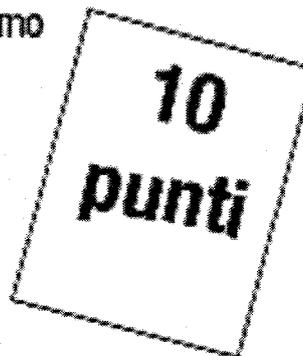
Secondo il codice della strada (art. 186 e successive modifiche) il limite legale di alcolemia (concentrazione di alcol nel sangue) durante la guida non deve superare **0.5 g/l (0.5 grammi per litro)**.

Con il nuovo decreto legge il conducente può essere sottoposto, anche senza il suo consenso, ad un accertamento da parte delle forze dell'ordine della quantità di alcol che ha consumato misurandone la quantità nell'aria espirata (etilometro). Lo stato di ebbrezza sarà dimostrato qualora il limite legale di 0.5 venga superato in base a due esami consecutivi effettuati in un intervallo di cinque minuti.



In questi casi scatta la sospensione della patente, una sanzione amministrativa: una multa pari ad un minimo di **258 euro**

e una sottrazione di **10 punti** dalla patente di guida.



Prima di mettersi alla guida di un qualunque veicolo, è indispensabile **aspettare almeno un'ora per ogni bicchiere tipo di bevanda alcolica bevuto.**

ATTIVITA' REALIZZATA IN CLAN - Etilometro on line -

http://www.stradanove.net/crash/etilometro/index.htm

Stradanove Crash - Gli effetti dell'alcol sulla guida - Etilometro on line - Microsoft Internet Explorer

Indirizzo: <http://www.stradanove.net/crash/etilometro/index.htm>

Google

Crash
Gli effetti dell'alcol sulla guida
etilometro on line

L'etilometro on line di Stradanove ha calcolato qual è il tuo tasso di alcolemia (in grammi): **0.657**

Attenzione! Se sei maschio e pesi 80 Kg., e hai bevuto 1 birra media, 1 birra piccola o in lattina, 1 bicchiere di vino e 1 digestivo: limoncello o amaro a stomaco pieno nell'arco dell'ultima ora ... questi sono gli effetti alla guida: **i movimenti e gli ostacoli vengono percepiti con ritardo e si riduce la facoltà visiva laterale**

Prima di riprendere il volante devi aspettare almeno **2** ore.
Oppure fai guidare un amico od un'amica che... non hanno bevuto!

ATTENZIONE:
La soglia prevista dai codice della strada e' stata superata

**Ricorda: il calcolo proposto si basa su un consumo effettuato nell'arco di un'ora.
Se hai bevuto da un lasso di tempo minore, l'effetto è maggiore.**

Alcolemia / Effetti	Ore d'attesa
0.000 nessuno!	0
0.200 riflessi sono leggermente disturbati e aumenta la tendenza ad agire in modo rischioso	1
0.300 le manovre e i movimenti vengono eseguiti più bruscamente	1
0.400 la percezione sensoriale è ridotta a causa di un'elaborazione mentale più difficoltosa	2
0.500 il tempo di reazione passa da 0,75 secondi (tempo medio di un guidatore sobrio) a 1,5 secondi; limite legale per la guida di autoveicoli in italia	2
0.600 i movimenti e gli ostacoli vengono percepiti con ritardo e si riduce la facoltà visiva laterale	2
0.700 facilità nel commettere errori anche di grave entità durante la guida	2
0.800 i tempi di reazione molto lunghi: per fermarsi alla velocità di 100 km ora per fermarsi occorrono 99 metri invece di 85	3
0.900 forte diminuzione della capacità di valutare distanze, ingombri, movimenti	3
1.000 lo stato di ebbrezza è chiaramente visibile, mancanza di attenzione, il livello di capacità visiva è minima, i tempi di reazione sono disastrosi	3

© 2003 Comune di Modena - Stradanove

ATTIVITA' REALIZZATA IN CLAN

- Prova dell'etilometro a sorpresa -

Che ne direste di fare un piccolo scherzetto ai vostri Rovers ?? Telefonate ai Vostri ragazzi avvisandoli che, viste le ultime attività frenetiche, l'uscita appena trascorsa, l'attività sull'alcool che ci ha impegnato molto ... (insomma tante piccole scuse) ... la riunione di clan di questa settimana non si farà, ma al suo posto organizzeremo una prelibata e succulenta cena in sede di clan, invitando ognuno di loro a portare un qualcosa da condividere con gli altri.

Il Capo Clan dovrà ricordarsi "per questa volta", di portare qualche bottiglia di vino o birra che metterà sparsa qua è là sul tavolo imbandito di ogni ben di Dio.

Dopo il clima gioioso trascorso insieme, che ha visto la degustazione di tradizionali leccornie, gustosi antipasti ... e qualche bicchiere, vi fate consegnare le chiavi dei loro motorini o macchine e tirate fuori dalla vostra tasca un piccolo apparecchio in cui c'è scritto ETILOMETRO (si possono acquistare a un prezzo di circa € 15.00 in farmacia).

Seguendo le giuste istruzioni allegate allo strumento gli farete fare ad ognuno la "prova del palloncino" constatando il grado di alcolemia che hanno raggiunto alla fine della cena.

Si potrà constatare che effettivamente avendo bevuto anche solo 1 o 2 bicchieri di sostanza alcolica e facendo la prova dopo poco tempo, l'etilometro indica che il valore limite prescritto per Legge è stato superato ... quindi niente chiavi per tornare a casa !!!

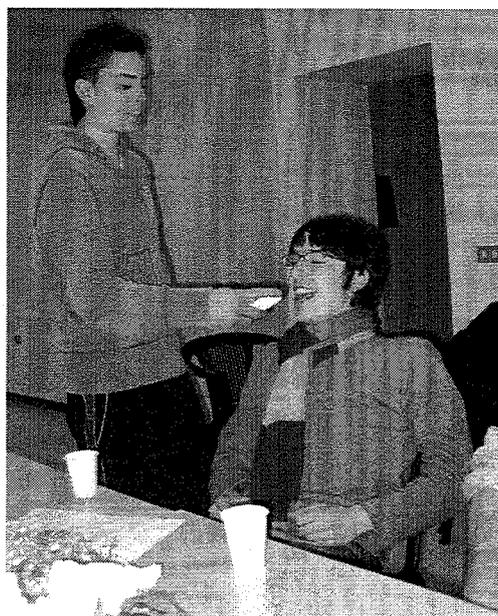
Facendo passare una decina di minuti per la seconda prova, già si nota la sensibile diminuzione del valore dell'indicatore.

Quello che è stato illustrato e spiegato durante le riunioni ed incontri precedenti, corrisponde a realtà !!!

Volete aumentare l'effetto?? Volete chi i vostri ragazzi prendano una bella strizza (spavento)??

Se avete un buon rapporto con le forze dell'ordine (vigili urbani, carabinieri o polizia) della vostra zona (oppure basterebbe semplicemente chiederlo e spiegare quanto fatto e le varie dinamiche di realizzazione ... con me si sono resi molto disponibili) potete architettare una bella messa in scena, in cui alla fine della classica cena, quando i ragazzi stanno per andare a casa, arrivano i carabinieri e con la tradizionale paletta fermano le macchine e i motorini intimando ai vostri ragazzi di consegnargli i documenti e dopo un breve colloquio di effettuare la prova dell'etilometro (mi raccomando soltanto una prova, perché se fanno anche la seconda e risultano positivi .. bhè allora sono guai !!!).

Vi assicuro che i primi tre o quattro ragazzi, non se la scorderanno di certo quella nottata.



ATTIVITA' PROPOSTA IN CLAN
 - Cineforum sul tema dell'alcolismo -

Anche un film potrebbe fare al caso vostro come base di lancio per iniziare l'attività, vi propongo alcuni titoli e recensioni che riguardano il tema dell'alcolismo

Titolo Film **"My name is joe"**

Anno 1998

Durata 105 min

Origine GRAN BRETAGNA

Genere DRAMMATICO

Regia KEN LOACH



Trama A Glasgow, ad una riunione degli Alcolisti Anonimi, Joe dice che non beve più da quasi un anno e che si sente pronto a cominciare una nuova vita. Nella squadra di calcio che ha messo su c'è Liam, dedito alla droga, che vive con Sabine e il loro figlioletto Scott. Nell'incarico di tenere sotto controllo questa famiglia, Sarah, impiegata alla Sanità, conosce Joe ed ha una relazione con lui. Durante una partita, gli uomini di McGowan, uno spacciatore, aggrediscono Liam, che non ha pagato i propri debiti. Liam confessa a Joe di non avere i soldi necessari, Joe affronta McGowan che gli propone di saldare il debito con un lavoretto da fare subito. Joe accetta e guida verso un porto scozzese una macchina piena di droga. Sarah, che ha scoperto di essere incinta, accusa Joe di non averle detto la verità sul rapporto con lo spacciatore e decide di andarsene. Joe non vuole perderla e le promette che non eseguirà la seconda parte del 'lavoretto'. Lo va a dire a McGowan, che però non ammette rifiuti e minaccia vendette. Joe, disperato, si ubriaca di nuovo. Liam lo va a trovare e, quando sente l'arrivo degli uomini di McGowan, si impicca alla finestra di casa. Ai funerali di Liam, Sarah è presente. Aspetta Joe e poi vanno via insieme in silenzio.

Critica "Splendido dramma sociale dell'inglese arrabbiato Ken Loach, che s'inabissa nella Glasgow più miserabile, dove è impossibile sottrarsi alle spietate regole della malavita. Un film pieno d'angoscia, che non conosce la pietà e non concede speranza, eppure offre scampoli di irresistibile umorismo nella parentesi dedicate al pallone. Occhio a Peter Mullan, un attore coi contrococchi". (Massimo Bertarelli, 'Il giornale', 29 giugno 2001)

http://www.cinematografo.it/bdcm/bancadati_scheda.asp?scheda=35399

Titolo Film **“28 GIORNI”**

Anno 2000

Durata 103 min

Origine USA

Genere DRAMMATICO

Regia BETTY THOMAS



Trama Dopo aver rubato una limousine ed essersi schiantata contro un'abitazione, una reporter di grido è costretta a entrare in un centro di disintossicazione per alcooliste e tossicomani. TRAMA LUNGA A New York Gwen Cummings conduce insieme al fidanzato Jasper una vita di eccessi e di disordini, nella quale occupa il primo posto l'assunzione di alcool e stupefacenti. In questo stato di ebbrezza e di alterazione, Gwen si presenta una mattina al matrimonio della sorella Lily, ragazza dal carattere opposto. Ci vuole poco perché Gwen perda il controllo e faccia danni che rovinano la cerimonia. Il giudice la condanna allora a passare 28 giorni in una clinica di riabilitazione per drogati e alcoolizzati. Qui all'inizio Gwen si mostra del tutto insofferente verso il luogo e gli altri degenti, non lavora, fuma, cerca di procurarsi qualche medicina forte. Quindi prova ad evadere, si rompe una gamba, è ripresa, chiede al direttore Cornell di non essere inviata al carcere, e comincia a partecipare alle attività dei gruppi. Quando si presenta la necessità, chiama Lily ma la sorella si rifiuta di andare da lei. Incontra Eddy, un ex giocatore alla fine della carriera, litiga con Jasper, vede che alcuni pazienti cominciano ad andare via. Arriva il momento di Andrea, la sua giovane compagna di stanza, che però al momento di lasciare, si buca ancora una volta e muore per overdose. Finalmente Lily arriva alla clinica. Le due sorelle parlano, si spiegano, finalmente si capiscono. Gwen esce, torna a casa. Jasper cerca di farla tornare nel solito giro. Ma lei lo lascia definitivamente. In un negozio di fiori incontra un giovane da poco uscito. Gli va incontro. Lo abbraccia.

Critica "Commedia edificante, improponibile e sproporzionata, che tenta di addomesticare autentiche tragedie con battutine e risatine. Sandra Bullock, 35 anni, è un'attrice di grande energia capace di dare corpo anche alle storie più scipite". (Lietta Tornabuoni, 'La Stampa', 16 giugno 2000)

http://www.cinematografo.it/bdcm/bancadati_scheda.asp?sch=36962

Titolo Film **“AMARSI”**
 Anno 1994
 Durata 97 min
 Origine USA
 Regia LUIS MANDOKI



Trama Michael e Alice Green, una coppia felice e ben affiatata, hanno due deliziose bambine: Jess, sei anni, frutto del precedente matrimonio di lei e la piccola Casey, di quattro. Michael è pilota civile, Alice casalinga. Una sera Michael perde un volo per il ritardo della moglie, che rientra ubriaca. Per scaricare lo stress, i due si concedono una vacanza in Messico, ma lei rileva il suo stato di alcolista, che la porta un giorno a picchiare addirittura la maggiore, prima di svenire nella doccia, rompendo il vetro. Avvisato dalla piccola, il padre interviene e convince Alice a disintossicarsi in un centro specializzato. Il recupero è lento e faticoso, ma la solidarietà dei compagni di cura e la paziente opera dei medici e psicologi sembra aver ragione del terribile vizio. Ma al rientro Alice non è più la stessa: come spenta, si irrita quando il marito, in buona fede, la circonda di eccessive premure, ma senza cercare di indagare circa le cause profonde del malessere psicologico della donna. Tra l'altro la laboriosa cura delle bambine, affidate ad una baby sitter cinese, che esasperata arriva a piantarlo temporaneamente; la pena per la moglie ricoverata e i sopraggiunti problemi di lavoro hanno lasciato il segno nel sistema di Michael: i due, che non hanno più rapporti, finiscono per non comprendersi; tra l'altro Gary, un ex tossicodipendente conosciuto in clinica, frequenta Alice che sembra avere con lui la confidenza perduta col marito che, esasperato, nonostante la frequentazione di un gruppo terapeutico per parenti di alcolisti, se ne va di casa, e quindi accetta, con dolore di Alice che vorrebbe reagire ma è come bloccata, un trasferimento a Denver per motivi di lavoro. Dopo alcuni mesi la donna, più serena, fa la sua confessione davanti al suo gruppo, rilevando che a nove anni il padre, alcolizzato, le fece bere la sua prima birra, assuefacendola all'alcool, e manifestando il suo dolore per lo smembramento della famiglia e la perdita dell'affetto del marito. Questi presente in sala, si riconcilia con Alice per ricominciare una nuova vita.

Critica Piagnucolosissimo e barboso melodramma a due voci e una bottiglia, per non dire una damigiana, di Lusi Mandoki ('Calda emozione'), che penetra fraudolentemente nella bella casa della famiglia tipo americana per impartire lezioni di buona condotta. Oltre a ubriacature e crisi d'astinenza, la graziosa e un pò nevrotica meg Ryan deve sopportare pure il muso lungo di Andy Garcia". (Massimo Bertarelli, 'Il Giornale', 25 giugno 2000)

http://www.cinematografo.it/bdcm/bancadati_scheda.asp?scheda=30211

Titolo Film	“GIORNI PERDUTI”
Anno	1945
Durata	101 min
Origine	USA
Genere	DRAMMATICO
Tratto da	BASATO SUL TESTO DI CAHRLES REGINALD JACKSON,, FRANCIS SCOTT FITZGERALD
Regia	<u>BILLY WILDER</u>
Trama	Un giovane scrittore, dopo un precoce successo iniziale, incontra sul suo cammino delle serie difficoltà per sottrarsi al tormento delle quali ricorre all'alcool. Lasciandosi andare per la china fatale in breve diventa un alcoolizzato e a nulla servono gli sforzi del fratello e della propria fidanzata per strapparli al vizio. Il disgraziato non ha che una preoccupazione: procurarsi il denaro necessario per soddisfare la sua sete inestinguibile giungendo in tal modo all'estremo dell'abiezione. Condotta in un ospedale per alcoolizzati assiste a delle lugubri scene di delirium tremens ed egli stesso è colto dal delirio. Disperato, decide di sopprimersi ed è sul punto di compiere l'insano gesto quando l'intervento della fidanzata lo salva. L'amore ha compiuto il miracolo e nel sentimento che lo avvince all'eroica creatura egli trova la forza di sottrarsi alla tentazione e di guarire.
Note	PREMI: FESTIVAL DI CANNES 1946, PALMA D'ORO, 4 OSCAR NEL 1945 MIGLIOR FILM, MIGLIOR REGIA, MIGLIORE ATTORE RAY MILLAND, MIGLIORE SCENEGGIATURA NON ORIGINALE.

http://www.cinematografo.it/bdcm/bancadati_scheda.asp?scheda=6579

COMMENTI DEGLI UTENTI

Ripensando a questa attività proposta in clan, mi sono accorto della bellissima esperienza che abbiamo fatto e di quanto fosse strutturata bene. Penso che sia indubbiamente servita a porci in un altro modo nei confronti dell'alcool; è veramente molto importante fare questo per i giovani perché non riescono (me compreso) a ragionare con la propria testa e in questo modo li si aiuta ad avere rispetto per se stessi. Se neanche questo basta a capire che fa effettivamente male, almeno speriamo che si abbia un occhio di riguardo perché possono esserci spiacevoli sanzioni.

Con questa attività la nostra Comunità di clan ha percorso la Strada per conoscere da tutti i punti di vista "l'alcool" e abbiamo svolto in modo indiretto un Servizio formativo per i ragazzi della nostra unità.

Personalmente quello che mi sono prefissato di fare per il "mio bere" è una cosa tanto semplice a livello concettuale, quanto difficile da mettere in pratica: distinguere l'uso dall'abuso nelle varie circostanze della mia quotidianità (e di conseguenza scegliere sempre l'uso !!)

Mattioli Massimo (Rover Clan Nettuno Calcinelli)

Se avete intenzione di affogare i vostri problemi nell'alcool, tenete presente che alcuni problemi sanno nuotare benissimo

Ceccarani Fabio (IR Marche – Capo Clan di Pergola)

Ho organizzato le prossime righe che leggerai, sotto forma di commenti contenuti e riflessioni, suddivisi in base ai capitoli della tua tesi, nella speranza che possano servire come modesto contributo per un buon risultato finale che sia valido.

--- Breve riflessione ---

Io vorrei iniziare proprio da qui...

“Guida tu stesso la tua canoa

Assurdo è per l'uomo essere parte d'un gregge,

e aver bisogno d'altri che lo spinga;

se ha la necessaria fermezza, farà da se la sua parte

e da solo spingerà la sua canoa.

Senza tema vedrà contro prua tronchi sommersi, il vino,

le donne e anche i superbi;

in essi non darà di cozzo, ma, sorridente,

di fra mezzo sguscerà, spingendo la sua canoa.

Ama il tuo prossimo come te stesso,

come lo splendido mondo che, pellegrino, percorri;

non startene inerte, triste o adirato:

ma da solo guida la tua canoa .”

- Tratto da “La strada verso il successo” -

Parto proprio da qui, perché credo che si debba sempre partire da noi stessi per capire, conoscere e servire gli altri. Conoscendo noi stessi, possiamo veramente donare ciò che abbiamo e farlo fruttare al meglio, in oltre, siamo perfettamente consapevoli di ciò di cui abbiamo bisogno. E' fondamentale saper giocare bene il gioco della vita, se sappiamo chi siamo, sappiamo anche quali sono le nostre debolezze, le nostre paure, e i nostri punti di forza, ed è proprio grazie ad una sensata autosuggestione possiamo metterci nelle condizioni di sfruttare a nostro favore anche le pecche che in noi stessi riconosciamo, o per lo meno, riusciamo a controllarci di più.

Tutto ciò, rapportato nel caso specifico dello scoglio del vino, lo si nota nel suo più totale aspetto. Ci sono persone che dicono di aver "bisogno" di un aiutino, per essere più spontanei e socievoli, sia con gli altri, ma principalmente, per far colpo sul gentil sesso, ed è qui che entra in gioco l'alcol, un "toccasana" per la mente, che viene resa meno lucida, permettendo quindi di superare facilmente le inibizioni, dettate dalla paura di fare brutta figura. Ma questo sistema molto semplice da mettere in atto, oltre a creare una visione distorta della realtà, partendo proprio dalla sballata percezione sensoriale che ne deriva, fino ad arrivare all'annientamento totale delle inibizioni, che ovviamente, pongono il soggetto in ridicolo (quindi abbiamo così ottenuto l'esatto effetto contrario), e che con la continua immissione di alcol nel nostro organismo arrechiamo danno fisico, è la rovina dell'uomo che non è più libero, ma è schiavo dell'alcol, e se guarda dentro di se, non sa nemmeno più riconoscere se stesso, nei momenti di solitudine, confonde la voce della sua coscienza, con la voce dell'alcol. E' ovvio che tutto ciò può e deve essere evitato, e per fare questo è necessario avere una ottima conoscenza di se stessi, ed esercitare una forte autosuggestione. Quindi rifacendosi al caso precedente, per essere più socievole e spigliato, non ho bisogno di alcol, basta soltanto che io lo voglia, e il gioco è fatto, perché in fondo, è di questo che si tratta, "giocare il gioco della vita".

Io credo che il "bisogno dell'alcol, non sia parte integrante del nostro esser uomini, ma è ormai chiaro che, il bere alcol, è un vizio dettato da una visione distorta della società, che ci viene imposta dai media.

Grilli Federico (Capo Pattuglia Novizi Clan Nettuno Calcinelli)

Caro Giacomo,

innanzitutto, vorrei farti i complimenti ed ho detto solo a Cristiano come a Trube, di far presentare la richiesta di brevetto perchè la tesina è più di OK, è veramente Bella e vale la pena inviarne copia in segreteria . Non ho particolari indicazioni se non fare un piccolo riassunto delle fasi che ti hanno portato ad una elaborazione del genere, innanzitutto :

PERCHE', COME, CON CHE TEMPI, CON QUALI STRUMENTI, CON QUALE COINVOLGIMENTO, QUANDO E COME L'INCHIESTA, QUANDO E COME IL CAPITOLO, E QUANDO E COME L'IMPRESA, ETC ETC ETC.

Insomma dare la chiave ad un CC che vuole fare una cosa del genere su come partire e come strutturare il lavoro, su questo volevo chiederti proprio un articolo per Azimuth dove riportare tale esperienza e indicare la strada da seguire per affrontare problemi del genere e poi chiedere ad un tuo ROVER di raccontare brevemente per CDM tale attività in che modo gli ha dato consapevolezza del problema ed in che modo lo ha coinvolto e sensibilizzato.

Quindi un articolo per Azimuth da te, un articolo per CDM da un tuo Rover (o più Rover) e un caloroso augurio ad un nuovo capo che si appresta a mettere i formulari blu....

Ancora complimenti e andiamo avanti con la richiesta .

Un abbraccio Pietro RYS

Antonucci Pietro (Incaricato Nazionale Branca Rover)

Ciao Jack,

la tua tesina rispecchia perfettamente il capo clan che l'ha scritta: precisa, completissima ma soprattutto si vede la passione che metti nel tuo servizio.

Un parere sull'attività svolta ???

Avete trattato l'argomento nei minimi particolari, forse fin troppo particolareggiata per i miei gusti (parlo, ad esempio, della chimica), ma sono sicuro sia stata "una cosa ben fatta..."

Mi complimento con te, ma ero sicurissimo che avresti fatto un ottimo lavoro!!!

Un abbraccio fraterno.

Andrea

Diotallevi Andrea (Capo Clan di Pesaro)

Oggetto: Breve commento alla Tesi di Brevetto.

Mi preme evidenziare come prima cosa che si tratta di un manuale ben strutturato e che affronta la questione dando un'ampia e dettagliata analisi degli aspetti tecnici.

Interessantissimo il primo Capitolo nel quale vengono distinte le sostanze alcoliche in base alla fermentazione, la loro distillazione ecc. enunciando specificatamente i processi stessi di produzione. Certo in questo capitolo un neofita ha tutti gli elementi per diventare un ottimo produttore in proprio di queste "sostanze", significando con questa affermazione che non vuole essere assolutamente una critica ironica, ma un dato di fatto con il quale evidenziare l'effettiva chiara e dettagliata esposizione della materia.

Importantissimo poi, nel Capitolo Secondo, il richiamo dello Scoglio del Vino, espresso in modo così chiaro da BP. da essere oggi più che mai attuale.

Utile ed intelligente sintetizzare con un cartellone i 5 punti più importanti dello scoglio che BP tratta nella "Strada verso il Successo", con l'integrazione e conseguente approfondimento degli stessi, attraverso le tecniche dell'espressione e/o del gioco.

Nel Terzo Capitolo, si entra nella parte a mio avviso più importante, ovvero quella che "SMASCHERA" i falsi atteggiamenti ed approcci alle bevande di contenuto alcolico. In particolare il richiamo agli "Ambienti Giovanili" ed alle "Tendenze del Consumo", per continuare con la connessione tra "Alcol e Televisione".

Mi spiace esprimere l'unico appunto al "MANUALE", che in questo punto vede trattato in modo veloce il "Motivo per cui l'Alcol è usato" (Pag.34 - 12^a riga). Ecco io avrei dedicato un Capitolo o comunque un paragrafo ed uno spazio più rilevante a tale argomentazione, perché credo che lo scopo di un'attività svolta il cui risultato finale è stata la Tesi da te redatta, è quello di percorrere un viaggio, profondo, anche se doloroso, dentro gli abissi dell'animo dei nostri giovani. La verifica e lo smascheramento degli atteggiamenti negativi alla base della fuga da se stessi e/o dai problemi, che portano i ragazzi nel facile rifugio in questa sostanza eccitante ed allo stesso tempo narcotizzante, rappresenta il vero antidoto ed antibiotico, a tale aberrante consumo. Qual è il malessere ed in ultimo il bisogno più recondito che si nasconde dentro il giovane? Come fargli fronte? Queste le domande principi. Avrei quindi descritto il percorso di consapevolezza fatto dai ragazzi; i ragionamenti, le risorse e il modo per reperirle, in modo tale da far emergere, nei lettori i trabocchetti da evitare per non cadere nella trappola della dipendenza, dell'assuefazione e dello stordimento, non tanto chimico quanto nel COMPORTAMENTO. Sembra che i ragazzi oggi non riescano a superare un piccolo problema senza chiedere aiuto ai surrogati che facilmente possono essere reperiti e che sono nella facile e piena disponibilità.

Perché è necessario ubriacarsi fino a perdere la testa e così, sfidare il rischio ed il pericolo per sentirsi vivi. Non è in questo modo che l'ansia del vivere che colpisce la gioventù, si seda. Non è in

questo modo che si riempie l'assenza di VALORI e di modelli EDUCATIVI Autorevoli, capaci di orientarli.

Perdonami mi sono lasciato andare, ma questi temi mi appassionano dato che il mio lavoro attuale, mi mostra quotidianamente gli effetti di questa tragedia allorquando mi trovo costretto ad effettuare presso la Medicina LEGALE gli accertamenti conseguenti agli incidenti stradali mortali. Tornando alla tua Tesi, e collegandomi alle ultime righe da me sopra enunciate, la parte dedicata agli aspetti Legali è sicuramente completa e tale da rendere l'idea a cosa si va incontro. Così come è stato importante e appropriato descrivere gli effetti sull'organismo di un uso smisurato di sostanze Alcoliche.

In conclusione, COMPLIMENTI per il tuo lavoro frutto di un'esperienza importante fatta con i ragazzi del tuo Clan, sicuramente esso sarà un'utile strumento per i Clan che vogliono affrontare e trattare il problema in modo serio e pedagogicamente corretto.

Buona Strada.

Talmi Vincenzo (Incaricato Distretto di Ancona)

Dar da bere agli assetati... ma attenzione all'alcool !!!

di Berloni Alessandro – Clan Calcinelli 1° – Articolo per Carnet di Marcia

Nella prospettiva dell'Uscita Regionale Rover e Scolte che quest'anno aveva come tema centrale la "Carità", il nostro Clan ha soffermato la sua attenzione su una sua virtù particolare "Dar da bere agli assetati" e ha voluto stravolgere in parte il suo significato originale concentrandosi principalmente sul problema opposto: eccedendo nel bere quali ripercussioni ci possono essere ???

Da qui quindi siamo partiti per sviluppare una nostra inchiesta sull'Alcool e sui suoi rischi, concentrandoci principalmente sulle problematiche che può provocare l'eccesso di questa sostanza.

L'attività è partita con una buona organizzazione e suddivisione dei temi che sono emersi tra i vari membri del Clan; sono state create delle pattuglie operative a cui è stato affidato il compito di analizzare in modo dettagliato uno dei 5 capitoli emersi durante l'inchiesta:

- *Alcool come sostanza chimica: formazione e gestione*
- *Alcool e scoutismo: lo scoglio del vino*
- *Alcool e effetti sul carattere*
- *Alcool e effetti sul fisico*
- *Alcool e diritto: Leggi, obblighi e divieti legati all'alcool*

Ogni pattuglia si è prima informata, ha elaborato il materiale trovato, ha proposto a tutto il Clan una attività (o una uscita) inerente al capitolo trattato ed infine ha condiviso con le altre pattuglie i risultati della propria ricerca. Tutto questo lavoro è stato svolto con il supporto e l'intervento di un "esperto" (medico, avvocato, enologo, alcolista) che è stato l'elemento fondamentale per dare specificità ai nostri incontri, nel tentativo di dare anche risposte più approfondite possibili.

Il riepilogo finale ha fatto sempre emergere una discussione e un confronto tra tutti noi sull'esperienza che avevamo appena vissuto e su quanto ci veniva testimoniato dall'esperto di turno. Questo ci ha permesso di rendere più incisivi i risultati ottenuti affrontando questa tematica così concreta e presente, purtroppo sempre più in modo negativo, nella società giovanile di oggi, dandoci inoltre l'opportunità di accrescere la consapevolezza nel valutare la sottile linea che divide "l'uso dall'abuso", che è spesso difficile da individuare.

"Il vino fu creato per la gioia degli uomini, per l'allegria del cuore e la felicità dell'anima, ma se bevuto a tempo e misura" (*Citazione di Siracide XXXI, 27-30 - rinvenuta in una antica taverna*)

Cin cin ... alla salute.

Berloni Alessandro (Rover Clan Nettuno Calcinelli)

BIBLIOGRAFIA E FONTI

- OSSERVATORIO DI MERCELOLOGIA – Dario Cacciatore – Le Monnier
- LA STRADA VERSO IL SUCCESSO – Lord Baden Powell
- I GIOVANI E L'ALCOOL: Istruzioni per l'uso – Emanuele Scafato e Rosaria Russo – Osservatorio su Fumo, Alcool e Droga dell'Istituto Superiore della Sanità
- Campagna di prevenzione del Club degli Alcolisti in Trattamento – Piano Sanitario 2003-2005
- Campagna di sensibilizzazione contro l'Abuso di Alcool – anno 2004
- LEGGE 30 MARZO 2001 N. 125 - "Legge quadro in materia di alcool e di problemi alcolcorrelati" - Pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 90 del 18 aprile 2001
- CARTA EUROPEA SULL'ALCOOL – Parigi Dicembre 1995
- "NUOVO CODICE DELLA STRADA", decreto legisl. 30 aprile 1992 n. 285 e successive modificazioni.
- DECRETO-LEGGE 27 giugno 2003, n.151 Modifiche ed integrazioni al codice della strada.
- Legge 30 aprile 1962, n. 283 (in Gazz. Uff., 4 giugno, n. 139). - Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Decreto del Presidente della Repubblica 16 luglio 1997, n. 297 (in Gazz. Uff., 12 settembre, n. 213). - Regolamento recante norme in materia di produzione e commercializzazione di acquaviti, grappa, brandy italiano e liquori
- www.poliziadistatao.it (disposizioni sul nuovo codice della Strada)
- <http://liberitutti.freeweb.supereva.it>
- www.alcoldrogalegale.com
- www.stradanove.net/crash/index.htm (prova dell'etilometro on-line)
- www.esaicosabevi.com\etilometro.htm
- www.cinematografo.it/

RINGRAZIAMENTI

Un doveroso ringraziamento va a tutte quelle persone che hanno supportato il mio lavoro di ricerca e realizzazione per l'ottimale svolgimento dell'attività e in particolar modo:

il Centro Alcolisti Anonimi di Senigallia per la disponibilità e l'accoglienza dimostrata, Cristina per la consulenza e l'assistenza legale fornita, Tullio per il profilo medico, Nuccio per le fonti cinematografiche sul tema dell'alcolismo;

come dimenticare poi tutti i rover e novizi del Clan "Nettuno" dell'anno associativo 2004/2005: Fix, Lollo, Burchi, Rikka, Berlo, Biagio, Dani, Seby, Mattio, Blond, Maro, Ale & Francy, Ciaccio, Giamba a cui stringo fraternamente la destra con tanto affetto per la possibilità che mi hanno dato e che continuano a darmi per confrontarmi con me stesso e crescere a mia volta insieme a loro, dandomi di continuo nuovi stimoli per fare sempre del mio meglio per onorare la Promessa celebrata tanti anni fa, che ancora sento viva ed attuale negli ideali e nei propositi in essa contenuti.

Ma il ringraziamento più grande andrà sicuramente a quelle persone e ragazzi che vorranno mettersi in discussione per cogliere appieno l'immensa felicità che la vita dona ad ognuno di noi se veramente vissuta con una "intensa semplicità".

Questo è un piccolo tassello che ho voluto offrire, con la speranza che tutto quello fatto abbia toccato, o che piano piano toccherà, l'obiettivo che mi ero posto afferrando quella coscienza che si crea capendo il nostro animo.

Un fraterno Grazie.

Giova