

ANNO SCOLASTICO

2017-2018



ANNO SCOLASTICO
2016-2017

CLASSE IID

UDA:
“LA SOCIALITÀ ALIMENTARE”



*Nella vite e i suoi frutti
il simbolo
del rinnovamento ...
e il legame
tra l'uomo e il divino*

Settembre 2017

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1

Simbolo della cultura nell'antichità, il vino è sempre stato considerato uno dei modi più efficaci, una sorta di medicinale per curare i mali dell'animo ma non solo; per gli antichi il vino aveva anche un'importante valenza religiosa: il ciclo naturale della pianta di vite, capace di rinascere in primavera dopo essersi quasi seccata durante i mesi più freddi fu associata fin dall'antichità all'idea di rinascita dopo la morte. Utilizzato già dal IV secolo dagli abitanti della Mesopotamia, nel corso dei sacrifici in onore degli dei, il vino venne considerato come dono del dio Dionisio simbolo, per i greci, di crescita e rinnovamento. Il legame con Bacco (Dioniso per i Romani), venne mantenuto dalle genti della città eterna per cui il dio continua a rappresentare un importante simbolo di convivialità. Il vino mantiene un forte ruolo simbolico nel cristianesimo per cui diviene simbolo della nuova religione, del sacrificio e della comunione in Dio.



Antico affresco conservato in una tomba di Tebe del 1450 a.C.

Sai che ...

la pratica della **viticoltura** ha origini antichissime, come testimonia l'affresco rinvenuto in una tomba a Tebe e risalente al II millennio a.C. raffigurante una scena di vendemmia (immagine sopra). All'incerta origine asiatica della pianta della vite si contrappone la documentata diffusione nel bacino del Mediterraneo (grazie ai Greci e poi ai Romani) in cui la vite ha trovato le migliori condizioni climatiche per crescere. Nel tempo i metodi di viticoltura così come quelli di vinificazione sono rimasti pressoché uguali: in alcune zone del Sud dell'Europa (soprattutto Portogallo, Grecia e Italia) è ancora possibile incontrare produttori che lavorano seguendo gli stessi principi. Dalle fonti in nostro possesso siamo in grado di ricostruire con precisione le fasi della vendemmia: l'uva era raccolta a mano, poi messa in ceste di paglia e schiacciata coi piedi in larghi bacini, i raspi torchiati. La fermentazione del mosto avveniva in recipienti aperti fino alla fine del processo. Completamente diverse dalla modernità erano invece le tecniche di conservazione del vino: gli antichi non utilizzavano botti di legno, ma anfore di terracotta; occorreva quindi un tempo più lungo per la fermentazione e la maturazione e alla fine i vini risultavano assai corposi e liquorosi.

Curiosità

Al tempo dei romani l'uva veniva raccolta in una vasca, dove si procedeva alla pigiatura. In questa vasca, una volta colmata, si aspettava che il mosto si separasse dalle vinacce e, mentre queste affioravano e venivano torchiate, il mosto passava in una vasca sottostante. In questa seconda vasca aveva luogo la fermentazione tumultuosa. Dopo sette giorni si travasava il mosto in grossi contenitori di terracotta sistemati nella cella vinaria (locale fresco corrispondente alle nostre cantine) dove si completava il processo di fermentazione. Successivamente avveniva il passaggio del vino in anfore della capacità di 26 litri circa.

“Noi non ci sediamo a tavola per mangiare, ma per mangiare insieme”

Plutarco, I sec. d.C.

Ottobre 2017

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

Anfora nata con me ai tempi del console Manlio, che tu porti lamenti o scherzi, litigi o amori insani, oppure un sonno pacifico, anfora sacra,

a qualunque titolo fu scelto il Massico che tu conservi, degna d'essere aperta in un giorno felice, scendi: Corvino ordina di servire vini speciali.

Non sarà così cupo, per quanto marcio di dialoghi socratici, da disprezzarti: perfino la virtù di Catone, si dice, il vino la scaldava spesso.

Tu fai dolce violenza alle indoli più refrattarie, tu nella letizia del vino scopri gli affanni dei saggi e i segreti.

Tu ridoni speranza agli animi ansiosi, e forza al povero che dopo avere bevuto, non teme più le ire regali, e neanche le armi dei soldati.

Ti terranno con sé Bacco e, se vorrà giungere, Venere, e le Grazie restie a separarsi, e le vive lucerne, fin quando il ritorno del sole metterà in fuga le stelle.

All'anfora, Orazio



Mosaico "Domus", I secolo a.C. - Aquileia

Il banchetto nell'antichità

I Greci e i Romani attribuivano una grande importanza al banchetto; momento di particolare valore intellettuale e religioso per i primi, il convivium rimase anche per i romani un'occasione per socializzare, per far mostra del proprio status sociale e stringere trattati e alleanze militari, politiche o economiche. In Grecia il simposio era preceduto da un sacrificio: per ottenere il favore gli dei i sacerdoti uccidevano un animale, dividevano poi la carne e la distribuivano. All'inizio della cena i partecipanti eleggevano o sorteggiavano un "re del simposio" il cui compito consisteva nel fissare le proporzioni secondo cui il vino, versato nel cratere al centro dell'andron, doveva essere allungato con acqua (né Greci né i Romani bevevano infatti vino puro). Nelle dimore greche, l'andron (sala degli uomini) era la sala riservata ai banchetti a cui le donne non potevano accedere, diversamente da quanto accadeva successivamente presso i romani le cui mogli potevano invece partecipare al convivio. Il banchetto andava avanti fino a notte inoltrata; i partecipanti si sdraiavano e discutevano oppure si intrattenevano con vari tipi di passatempi: giochi, indovinelli, scherzi sorseggiando coppe di vino. Nella letteratura latina si trovano parecchie fonti che descrivono lo svolgimento di banchetti nelle dimore dei ricchi, le elaborate pietanze preparate dai cuochi (carni di suino stufate e arrostate, di fagiani, pernici, camosci, cervi e lepri condite con salse, miele e datteri) e i vini che come il falerno, il mamertino e il cecubo venivano offerti, come simbolo del loro status sociale, dai membri delle famiglie aristocratiche.



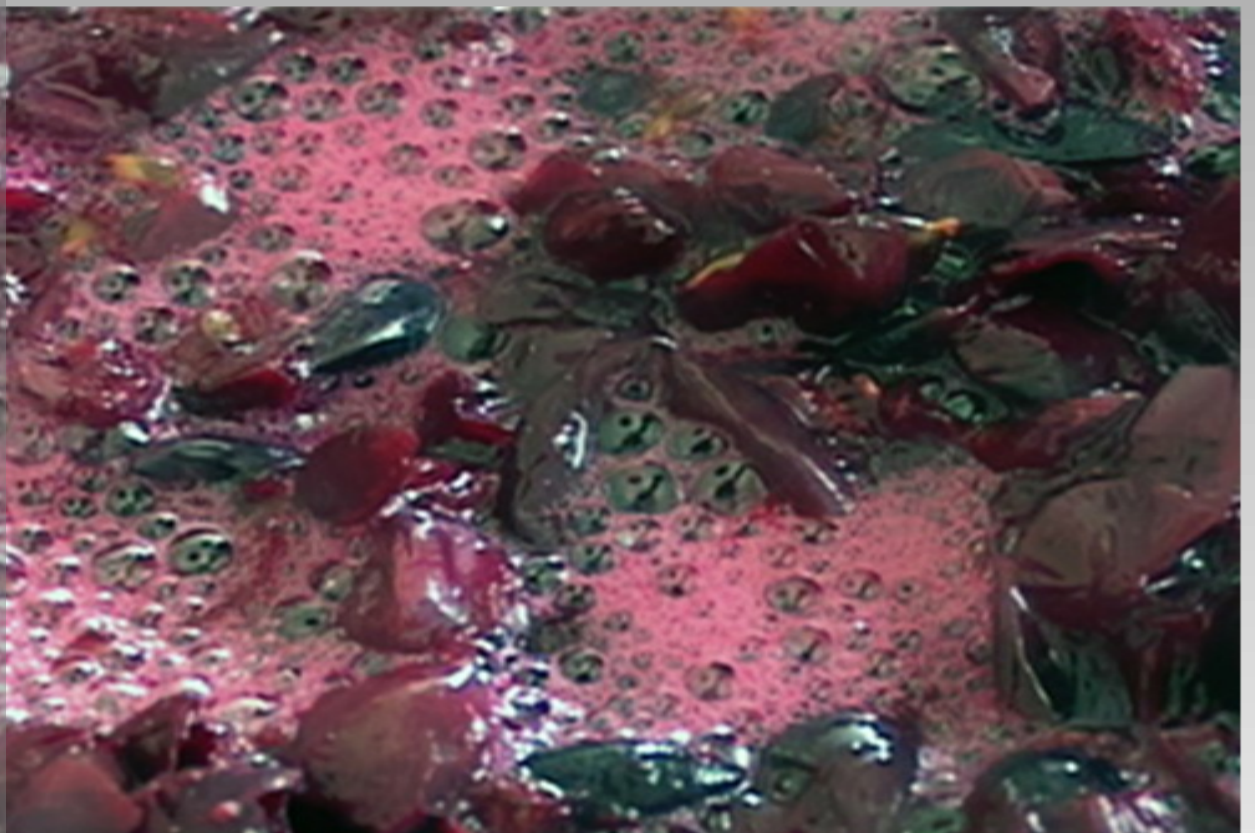
Affresco dei "casti amanti" - Pompei

Novembre 2017

*...dal ribollir de' tini
va l'aspro odor dei vini
l'anime a rallegrar...*

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3

*La nebbia a gl'irti colli
piovigginando sale,
e sotto il maestrale
urla e biancheggia il mar;
ma per le vie del borgo
dal ribollir de' tini
va l'aspro odor dei vini
l'anime a rallegrar.
Gira su' ceppi accesi
lo spiedo scoppiettando
sta il cacciator fischiando
su l'uscio a rimirar
tra le rossastre nubi
stormi d'uccelli neri, com'esuli pensieri,
nel vespero migrar.
San Martino, G.Pascoli*



La fermentazione alcolica ha come risultato la trasformazione degli zuccheri in alcol etilico e anidride carbonica. Tale processo è alla base della produzione delle principali bevande alcoliche (vino, birra) ma anche della lievitazione del pane.

Per quanto attiene alla produzione del vino, dopo la pigiatura dell'uva, ottenuto il mosto, un complesso processo chimico lo trasforma in vino. Durante questo processo, lo zucchero contenuto nel succo d'uva è convertito dagli enzimi dei lieviti in alcol etilico e anidride carbonica.

Dicembre 2017

à votre santé!!
à votre santé!!
à votre santé!!
à votre santé!!

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Le Champagne est un vin célèbre partout dans le monde, star incontestée de la table de classe. Ce fameux vin ne peut pas manquer dans les occasions les plus importantes, pendant la période de Noël et pour les vœux du Nouvel An. En effet, c'est un vin célèbre dans le monde et souvent associé à l'idée de luxe, de fête et de convivialité. Ce vin tire son nom de la région Champagne, dans le nord-est de la France, où il est produit.

Les vins de la région Champagne étaient connus depuis le Moyen Age; ils étaient produits principalement par les moines des nombreuses abbayes présentes dans la région, qui l'ont utilisé comme vin de plantation. Mais même les rois de France étaient très friands de ces vins, fines et légères, de manière à les offrir en hommage à d'autres souverains européens, en occasion des grands banquets. Cependant, ils étaient principalement des vins tranquilles, sans mousse. Il reste le doute sur la genèse de la transformation du vin tranquille en vin mousseux.

Tu sais...

le Champagne est l'un des vins rares qui a un inventeur, l'abbé bénédictin Dom Pérignon, bien que sur l'histoire de son origine il existe des versions différentes. Une légende dit que le champagne est né accidentellement au cours d'une erreur pendant le processus de vinification des vins blancs; une telle erreur aurait provoqué le déclenchement de quelques bouteilles placées dans la cave, d'où la découverte par l'abbé Dom Pérignon, de la « prise de mousse ».

Quelle que soit la version, l'abbé arrive à la conclusion que la mousse est due à une nouvelle fermentation du vin, ce qui entraîne la production de dioxyde de carbone. À ce stade, il décide de perfectionner la production de ce vin mousseux. A partir de là, d'autres propriétaires de vignobles dans la région ont commencé à produire du vin en suivant les instructions de l'abbé, et de nouveaux producteurs ont contribué à l'amélioration de la production du champagne.

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

PUBS
and...
BEER

Pubs are an important part of British life. They are popular social meeting places where people can have a drink, make friends, spend their spare time and relax. Pubs have traditional names such as The White Swan, The Red Lion, The White Horse, which date back over 600 years. They often have two bars, one usually quieter than the other, many have a garden where people can sit in the summer. Children can go in pub gardens with their parents until 9 p.m. Although most people think pubs are places where people drink alcohol, pubs sell soft drinks too. Pubs often sell food or snacks as well as drinks.



Traditional pub lunch called "pub grub" include fish and chips, pie and chips, chicken and so on. Groups of friends normally buy "rounds" of drinks, where the person whose turn it is will buy drinks for all the members of the group. At closing time the landlord shouts "Time" or "Last orders" and customers finish their drink and leave the place.



Most pubs belong to a brewery (a company which makes beer) but sell many different kinds of beer, some on tap (from a big container under the bar) and some in bottles. The most popular kind of British beer is bitter, which is dark and served at room temperature (not hot, not cold). British beer is brewed from malt and hops. More popular today is lager, which is lighter in colour and served cold. Guinness, a very dark, creamy kind of beer called a stout, is made in Ireland and is popular all over Britain. In the West of England, cider made from apples, is very popular. Like wine, it is described as sweet or dry, but is drunk in beer glasses and can be stronger than beer. Beers are served in "pints" for a large glass and "halves" for a smaller one.

The legal age to purchase alcohol is 18. Fourteen-year-olds may enter a pub unaccompanied by an adult if they order a meal. People aged 16 and 17, with the licensee's permission, may consume only 1 glass of wine, beer or cider with a table meal in specific areas of the premises, providing they're with an adult and the adult orders it (England & Wales only, Scotland no adult required to be present). It is illegal to sell alcohol to someone who already appears drunk.

Febbraio 2018

*Nella festa,
e in Bacco,
esser lieti e vivi...
fugace momento*

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	1	2	3	4

*Quant'è bella giovinezza
che si fugge tuttavia!
Chi vuole esser lieto, sia,
di doman non c'è certezza.
Quest'è Bacco e Arianna
belli e l'un dell'altro ardenti;
perché 'l tempo fugge e inganna,
sempre insieme stan contenti.*

*Questi lieti satiretti,
delle ninfe innamorati,
per caverne e per boschetti
han lor posto cento agguati;
or da Bacco riscaldati,
ballon, salton tuttavia.
Chi vuole esser lieto, sia:
di doman non c'è certezza.
(...)*

*La canzona di Bacco,
Lorenzo de' Medici*

Bacco, o Libero dei romani corrisponde al dio greco Dionisio, figlio di Giove e di una femmina mortale, allevato dalle Ninfe che lo nutrono con miele. Il simbolo di Bacco, oltre al viticcio e all'edera rampicante, era costituito dal tirso, un bastone nodoso sormontato da un viluppo d'edera. L'aspetto era quello di un giovane bellissimo, con il capo riccioluto e incoronato da pampini e da viticci.

Arianna, figlia del re di Creta Minosse, dopo essere stata abbandonata da Teseo su una spiaggia, confidò il suo dolore a delle giovani Ninfe che per distrarla le raccontarono di una nave appena approdata con un dio a bordo. Il dio era Dionisio che, appena sfuggito alla Maga Circe, fu conquistato dalla bellezza di Arianna. Le donò una meravigliosa corona d'oro, opera di Efesto. Questa corona verrà trasformata dal dio in una costellazione splendente alla sua morte. Trasportata sull'Olimpo, Arianna e Bacco si sposarono.

Marzo 2018

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
27	28	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	1	2

I nostri... Territori di Vini



*Vino color del giorno,
vino color della notte,
vino con piedi di porpora
o sangue di topazio,
vino, stellato figlio
della terra, vino, liscio
come una spada d'oro,
morbido come
un disordinato velluto,
vino inchioccolato
e sospeso,
amoroso, marino,
non sei mai presente in una sola coppa,
in un canto, in un uomo,
sei corale, gregario,
e, quanto meno, scambievole.
A volte ti nutri di ricordi
mortalì, sulla tua onda
andiamo di tomba in tomba,
tagliapietre del sepolcro gelato,
e piangiamo
lacrime passeggiere,
ma il tuo bel
vestito di primavera
è diverso,
il cuore monta ai rami,
il vento muove il giorno,
nulla rimane
nella tua anima immobile.
Il vino muove la primavera,
cresce come una pianta di allegria,
cadono muri, rocce,
si chiudono gli abissi,
nasce il canto.
(...)*

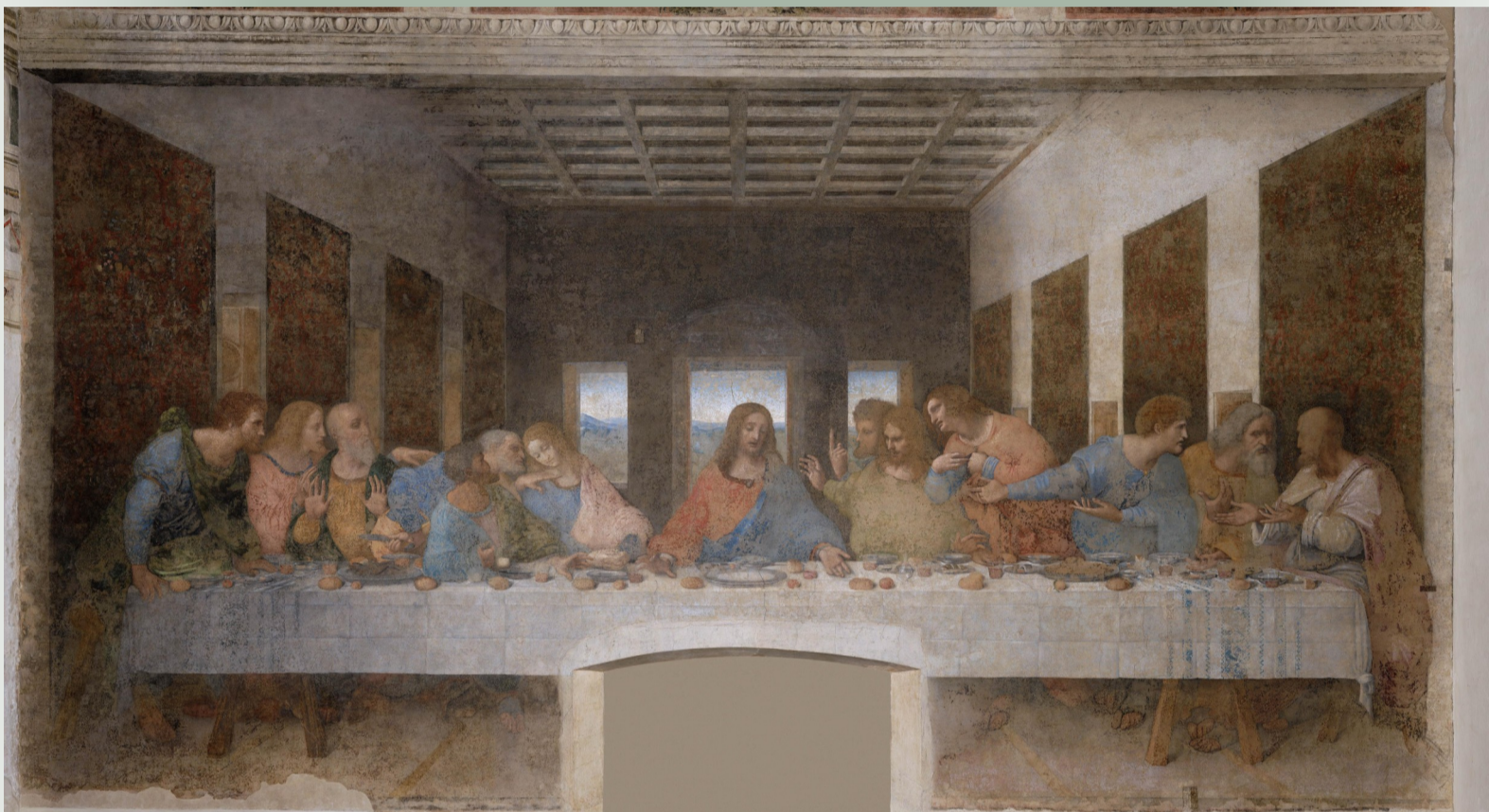
Ode al vino, Pablo Neruda

Per la nostra giornata enogastronomica vi proponiamo una visita alle cantine Fazio nel territorio di Fulgatore; luoghi che appartengono all'Agro-ericino (alla Strada del vino - Erice doc) e che per il loro clima fresco e ventilato, la presenza di rilievi montuosi e la vicinanza del mare hanno caratteristiche uniche. Nella cantina vedremo come il vino viene prodotto, conservato nelle preziose botti e successivamente imbottigliato; visiteremo uno dei vigneti più importanti, il Catarratto, vigneto greco ad alberello di 60 anni di proprietà della famiglia Tosto, adottato nella casa vinicola Fazio per evitarne l'estinzione. Durante la visita potranno essere degustati i prodotti tipici della cantina che verranno inoltre sapientemente abbinati con i piatti proposti per il pranzo. Al termine continueremo il nostro percorso visitando il parco archeologico di Segesta, antica città fondata dagli Elimi. Nel parco potremo ammirare uno dei templi più belli presenti in Sicilia, edificato in stile dorico intorno al 430/420 a.C. e il teatro, in parte scavato nella roccia della collina.

Aprile 2018

*Nel vino...
il dono per l'umanità*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5



Nel Nuovo Testamento, il simbolo della vite è caro all'evangelista Giovanni, per il quale la vite rappresenta il Messia. Gesù si definisce la vite. I credenti sono i tralci che se vivono uniti a lui, come il tralcio vive dalla linfa della vite, godono della vita piena e portano frutti; se, invece, si staccano dalla vite, seccano e vengono bruciati.

Cenacolo, Leonardo da Vinci

Nel Nuovo testamento, inoltre, il primo miracolo è la trasformazione dell'acqua in vino alle nozze di Cana. Il vino dato da Gesù, migliore del primo, è segno di gioia, di convivialità e indica che le promesse di Dio, in Gesù, sono giunte a compimento. Nell'ultima cena quando Gesù, prendendo il calice, afferma che il vino è il suo sangue versato in sacrificio per tutti gli uomini, il vino diviene simbolo del dono della vita di Gesù, fatto con amore.



Le nozze di Cana, Paolo Caliari (il Veronese)

Maggio 2018

Il vino servito...

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3



Scelta del vino



Presentazione



Stappatura

Analisi organolettica



Servizio



...e il vino sfumato

FILETTO DI SPIGOLA AL VINO BIANCO

In una padella versate un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. Quando l'olio è caldo adagiate i filetti precedentemente infarinati nella padella. Dopo averli dorati, sfumate con un bicchiere di vino bianco e fate evaporare l'alcool. Abbassate il fuoco, coprire e fate cuocere per qualche minuto. Quando il fondo di cottura si è addensato, aggiungere il vino rimanente. A cottura ultimata spolverate con il prezzemolo.

Per preparare la riduzione, togliete i filetti dalla padella e aggiungete al fondo di cottura una piccola noce di burro e pochissima farina; fate sciogliere tutti gli ingredienti e amalgamate per bene. Se necessario, aggiungete un goccio di vino bianco. Spegnete il fuoco e utilizzate la salsina così ottenuta per insaporire ulteriormente i filetti. Servite con del pane tostato.



INGREDIENTI

*4 filetti di branzino
2 bicchieri di vino bianco
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
olio evo, farina, sale q.b.*

Giugno 2018

*Tanta salute...
in piccole dosi*

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1

Sai che...

L'alcol ingerito viene assorbito attraverso l'apparato digerente ed entra nel sangue, diffondendosi in tutto l'organismo. Il fegato è l'organo incaricato di trasformarlo e per farlo mette all'opera degli enzimi specifici. Si calcola che, in condizioni normali, in una persona adulta sana, il fegato trasformi circa mezza unità di alcol ogni ora. Quindi un bicchiere di birra da 330 ml o un bicchiere di vino da 125 ml vengono metabolizzati in circa 2 ore. L'eliminazione avviene invece a carico dei reni (urina), dei polmoni (respiro) e della pelle (sudore). Chiaramente gli effetti dell'alcol variano in base alla dose di alcol che si ingerisce, alla concentrazione alcolica della bevanda, al fatto che l'alcol venga ingerito a stomaco vuoto oppure durante e dopo i pasti, alle differenze tra individuo e individuo, al peso corporeo, al sesso e allo stato di salute.

Va inoltre ricordato che il sistema di smaltimento dell'alcol non è completamente efficiente prima dei 21 anni ed è inefficiente sino ai 16 anni; dopo i 65 anni si perde gradualmente la capacità di smaltire l'alcol che nel sesso femminile è sempre la metà, a tutte le età, rispetto alle capacità maschili.

Il Ministero della Salute definisce l'alcol come una sostanza tossica, potenzialmente cancerogena e con la capacità di indurre dipendenza. Il consumo di bevande alcoliche è responsabile o aumenta il rischio dell'insorgenza di numerose patologie: cirrosi epatica, pancreatite, tumori maligni e benigni (per esempio quello del seno), epilessia, disfunzioni sessuali, demenza, ansia, depressione. Diverso è però l'effetto di un consumo di alcol in quantità moderata e distribuita nel tempo rispetto a quello di una bevuta consistente che si concentra, ad esempio, solo nel fine settimana. Esistono comunque linee guida condivise dalla gran parte della comunità scientifica che indicano i limiti entro i quali il consumo di alcol si può considerare moderato. L'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), nelle sue Linee Guida per una Sana Alimentazione considera moderata, in accordo con le indicazioni dell'OMS, una quantità giornaliera di alcol equivalente a non più di 2-3 Unità Alcoliche per l'uomo, non più di 1-2 Unità Alcoliche per la donna e non più di 1 Unità Alcolica per l'anziano.

Una Unità Alcolica (U.A.) corrisponde a circa 12 grammi di etanolo che sono contenuti in un bicchiere piccolo (125 ml) di vino a media gradazione, in una lattina o bottiglia di birra (330 ml) di media gradazione o in una dose da bar (40 ml) di superalcolico.

Il consumo moderato protratto per tutta la durata della vita ci protegge da malattie importanti che possono interessare l'apparato cardiovascolari, il sistema nervoso; previene l'arteriosclerosi abbassando il colesterolo cattivo e aumentando quello buono e diminuendo l'aggregazione delle piastrine, migliora le funzioni digestive. La presenza al suo interno di sostanze antiossidanti (antociani, tannini, resveratrolo, flavoni ecc.), permette di combattere i radicali liberi accumulati a causa dei nostri stili di vita scorretti ad esempio agli abusi dietetici, alla sedentarietà e al mancato controllo dello stress.

Luglio 2018

*In piccole dosi...
tanta allegria*

lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

Sai che ...

un consumo elevato limitato di vino (2 bicchieri circa) porta alla cosiddetta euforia, piacere nel dialogo, disinibizione nel comportamento ed un leggero aumento del battito cardiaco. Man mano aumenta la quantità di alcol assunto diminuisce la capacità di autocontrollo; si raggiunge così lo stato di ebbrezza, che è l'effetto acuto dell'alcol. La persona in questo stato diventa agitata e può diventare aggressiva e violenta. A dosaggi elevati si giunge alla fase depressiva, caratterizzata da sintomi quali sonnolenza, confusione mentale, rallentamento dei battiti cardiaci, respirazione rallentata, difficoltà nel dialogo; si può arrivare anche al blocco respiratorio, al coma etilico e anche alla morte.

Se con frequenza viene superato lo stato di ebbrezza si passa all'alcolismo che è una grave forma di dipendenza: l'organismo si adatta alla presenza di alcol per cui lo stato di ebbrezza è raggiunto a dosi sempre più elevate. Questo fenomeno è chiamato assuefazione all'alcol.

L'alcol è responsabile di molti danni diretti alle cellule di molti organi, soprattutto del fegato e del sistema nervoso centrale. Inoltre è responsabile di danni indiretti, dovuti a comportamenti associati a stati di intossicazione acuta.

Gli incidenti stradali provocati dalla guida in stato d'ebbrezza hanno un peso preponderante nella mortalità giovanile. Si stima che in Europa è attribuibile all'uso dannoso di alcol il 25% dei decessi tra i ragazzi di 15-29 e il 10% dei decessi tra le ragazze di pari età.

Il tasso alcolemico (o alcolemia) rappresenta il quantitativo di alcool etilico nel sangue; viene espresso in g/l (grammi per litro) o in mg/dl (milligrammi per decilitro)

Lo Stato interviene in molti modi per arginare danni provocati dall'alcol ed ha emesso alcune leggi a riguardo: il **Disegno di Legge** approvato lo scorso 2 marzo 2016 introduce due nuovi reati: l'omicidio stradale e le lesioni personali stradali. Il reato di omicidio stradale si attua quando si provoca un incidente che causa la morte di una o più persone guidando in stato di ebbrezza, sotto l'effetto di alcol o sostanze stupefacenti o a causa di specifiche infrazioni del Codice stradale.

Anche il nuovo **Codice della Strada** sanziona la guida in stato di ebbrezza agli artt. 186 e 186-bis. Il nuovo codice pone l'obbligo di tasso alcolemico zero per i guidatori sotto i 21 anni di età o patentati da meno di 3 anni e per chi eserciti professionalmente l'attività di trasporto di persone o cose (camion, pullman, etc...). Per tutti gli altri guidatori il limite del tasso alcolemico rimane a 0,5 g/l. Chi lo supera viene sottoposto a sanzioni tanto più severe quanto più aumenta il tasso alcolemico.

A

g

O

S

t

O

2

0

1

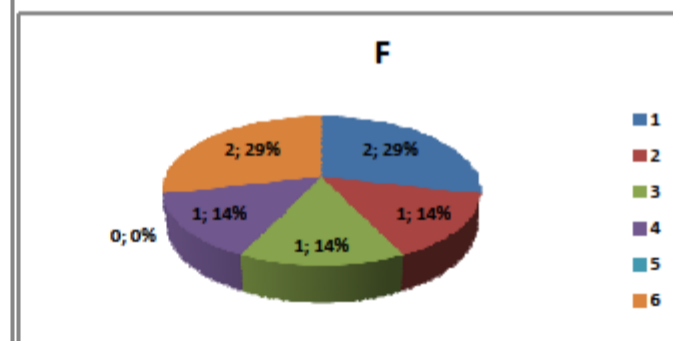
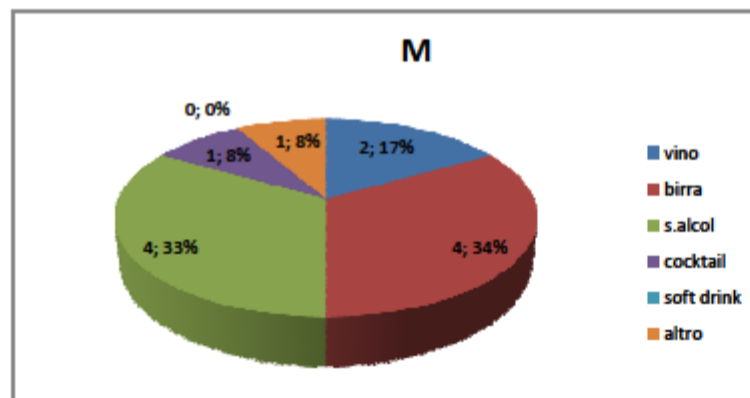
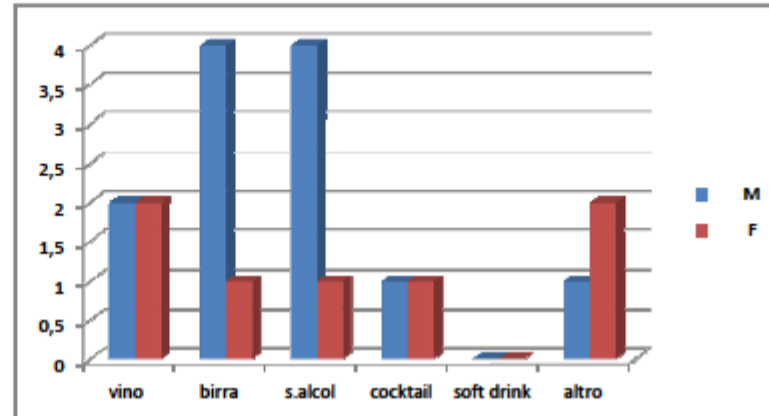
8

*Che cosa e dove beviamo?
Conosciamo i danni che l'alcol può provocare?
Ecco il nostro profilo.*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

Quesito n 4 che tipi di alcolici bevi solitamente ?

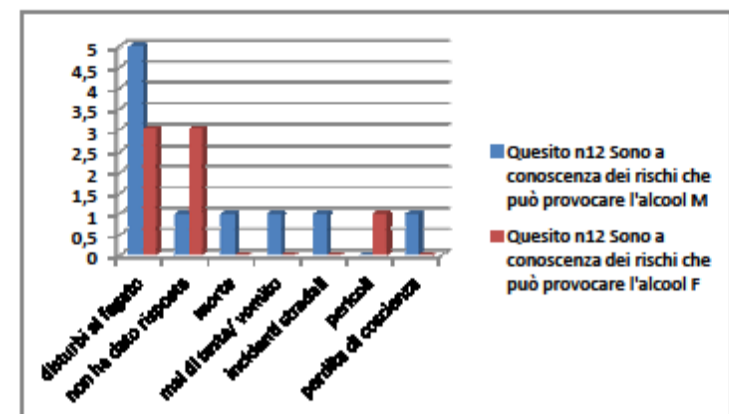
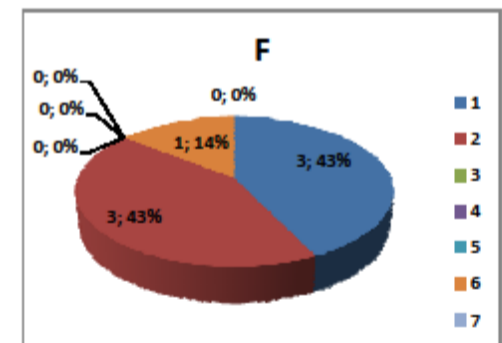
	M	F
vino	2	2
birra	4	1
s.alcol	4	1
cocktail	1	1
soft drink	0	0
altro	1	2



Quesito n12 Sono a conoscenza dei rischi che può provocare l'alcool

disturbi al fegato
non ha dato risposta
morte
mal di testa/ vomito
incidenti stradali
pericoli
perdita di coscienza

	M	F
disturbi al fegato	5	3
non ha dato risposta	1	3
morte	1	0
mal di testa/ vomito	1	0
incidenti stradali	1	0
pericoli	0	1
perdita di coscienza	1	0



Attraverso un questionario composto da dodici quesiti abbiamo rilevato dei dati e definito un profilo riguardante l'uso che dell'alcool fanno i componenti della nostra classe. In particolare: nel quesito numero n°2 è stato rilevato che la maggior parte dei maschi ha assunto la prima bevanda alcolica all'età di tredici anni, mentre la maggior parte delle femmine a quindici. Nel quesito n°4 (come si rileva sopra) si è evidenziato come le bevande alcoliche più consumate dai ragazzi siano la birra e i superalcolici, mentre per le ragazze il vino e altre bevande alcoliche. Dal quesito n°7 si evince che i luoghi in cui i ragazzi consumano maggiormente alcolici sono la discoteca e le abitazioni degli amici, mentre le ragazze preferiscono consumare a casa propria. Come si rileva dal grafico (relativo alla domanda n°12) sia i ragazzi che le ragazze (tranne una piccola percentuale) sono consapevoli che l'alcool provoca dei danni all'organismo e individuano nelle patologie epatiche il danno più frequente.