

ALCOL, MEDICI ED ENOLOGI UNITI CONTRO GLI ABUSI

di

Claudio Fabbro

Maligni e pessimisti di certo ritengono non facile la coesistenza del diavolo (l'enologo) e l'acqua santa (il medico) ed, anziché proporre confronti costruttivi, osservano che i primi potrebbero essere , a loro dire, sbilanciati più verso la produzione che il consumatore .Ma così non è.

Quando metti insieme (come ha ben saputo fare la responsabile scientifica dell' ANCE Gorizia , dott.ssa Doriana Potente , coordinatrice del I° Convegno nazionale di Cardiologia " CUORE & ALCOL" , tenutosi presso la Fondazione Villa Russiz di Capriva dall' 1 al 3 giugno scorsi) un centinaio di professionisti seri , in grado di esprimersi senza risposte preconfezionate , i risultati si avvertono già durante i lavori.



Saluto del Presidente Fondazione Villa Russiz, dr. Silvano Stefanutti

Ben venti le relazioni presentate da "medici del cuore" e "di base" , ma anche da altri specialisti della sanità nonché da un magistrato e due da chi scrive (" Usi ed abusi d'alcol nella società " e " Dalla vigna al volante ") , cioè un agronomo ed enologo , figure professionali apparentemente fuori dal coro ma , in conclusione, non meno severe del medico nel condannare lo sballo notturno ed il triste proliferare di "binge drinking" , fenomeno purtroppo in gran spolvero anche fra adolescenti cui il buon vino interessa

poco ma il superalcolico in miscela di sostanze più o meno lecite funzionali allo sballo ,ed alla resistenza fisica fino all' alba , molto di più.



Intervento enologo Rodolfo Rizzi, presidente Assoenologi Friuli V.G.

Il fatto che il Convegno ANCE fosse posizionato fra i vigneti di Villa Russiz (realtà che il presidente della benemerita Fondazione omonima , Silvano Stefanutti , ha ben illustrato per il ruolo prima sociale e poi enoico) è stato il valore aggiunto ai già pregnanti contenuti del seminario scientifico.



Dott.ssa Doriana Potente

Se un buon bicchiere (e non una bottiglia !!) ai pasti degustato da soggetti sani non allarma oltre misura , da parte dei medici (ma anche del presidente Assoenologi FVG Rodolfo Rizzi nel suo intervento all' inaugurazione) non s'abbassa certamente la guardia su un fenomeno dilagante e difficilmente arginabile che, a colpi di alcol etilico, metilico e droghe varie, riesce non solo a falciare i platani ma soprattutto le famiglie proprie ed altrui .



dott. Giuseppe Marini

Quale la ricetta ? Solo l' educazione e l' informazione seria già nelle scuole può dare risultati migliori di un proibizionismo cui i giovani rispondono con rinnovate sfide.



dott. Enzo Barducci



dott.ssa Lucia Crapesi



dott. Albino Visintin



dott. Claudio Pandullo

PRIMA RELAZIONE

VILLA RUSSIZ

02.06.2011

USO E ABUSO DELLE SOSTANZE ALCOLICHE

Relazione

di

Claudio Fabbro



*dr. Claudio Fabbro , agronomo ed enologo
“ dagli antichi Romani al ‘700 “*

Premessa : la presente relazione illustra le vicende storiche della vitivinicoltura ed enogastronomia regionale nel tempo e reca considerazioni sull'evoluzione dei gusti dall'origine ai tempi nostri , con particolare riguardo all'uso del vino ed agli abusi di sostanze alcoliche .

Saltando a piè pari la leggenda, di vite e vino in Friuli Venezia Giulia s'iniziò a parlare seriamente con la fondazione di Aquileia (**181 a.C.**) e, grazie ai

romani-guerrieri contadini e vignaioli al contempo si piantarono le prime vigne. Di quale varietà esse fossero resta un mistero.

Secondo Plinio il Vecchio (Historia naturalis, I° secolo d.C.) “l'imperatrice Giulia Augusta mise in conto al vino PUCINO gli 86 anni.

(“ non bevendone altro. Nasce nel golfo del mare Adriatico, non lungi dalla sorgente del Timavo, su un colle sassoso, dove alla brezza marina matura per poche anfore, né si crede ve ne sia di migliore per i medicamenti”).

L'identificazione di questo nobile vino e della sua zona d'origine è ancora aperta. Lo si immedesima nel Terrano-Refosco (ma da altri nel “chiaretto Prosecco” o addirittura nel “dorato Vipacco”) soprattutto per quel “nigerrima” sottolineato da Plinio in altro passo dell'Historia.

E, d'altra parte, anche Discoride (o Dioscuride) Pedanio, medico della Cilicia e contemporaneo di Plinio nel suo “Sulla storia medica”, parlando della forza che caratterizza questo vino, chiamato dai greci Pictano e Paretipiano, ne esalta le virtù curative.

Dalla terracotta al legno

I vini del tempo (Aquileia, 181 a.C. e seguenti) venivano conservati in anfore di terracotta e documenti certi in ordine ad uso e/o abuso degli stessi non sono – comprensibilmente- di facile reperibilità e /o attendibilità .

Pare che i vini di allora venissero puntualmente “ rafforzati “ con aggiunte di erbe , spezie e soprattutto miele . Pare fosse gradito soprattutto alle categorie meno abbienti l' aggiunta di acqua di mare !

Erodiano scrive che “ il tiranno Massimino il Trace attraversò la Mainizza su un improvvisato ponte di botti “ (238 d.C) e quindi si ha notizia di un nuovo tipo di contenitore, per trasporto o affinamento .

Sarà il rovere in particolare a rivelarsi l'essenza più adatta , in una competizione (anche dovuta alle cessioni di sostanze che possono influire sulle caratteristiche organolettiche del vini) fra quello di Slavonia (botti medio.grandi) e delle foreste francesi (barrique di circa 225 litri o tonneau di 5 hl. circa) .

Le stesse pelli di pecora o capra rivoltate venivano utilizzate per il trasporto dei vini.

Nel **1170** si registra una compravendita di terreni vitati (Ribolla o Rebula) in S.Floriano del Collio fra la Badessa d'Aquileia IRMILINT e agricoltori locali;

ancora di “Robiola” si legge in Atti del notaio Ermanno da Gemona (“Notariorum Joppi”) in un contratto del **1299**.

Nel **XII sec. d.C.** nel Collio il consumo di vino era probabilmente limitato ad un bianco derivante da uvaggio in cui dominava la Ribolla gialla , unita a varietà autoctone non meglio definite (Gargania, Cividino , Glera ??) ; nel Carso l'uvaggio privilegiava la Glera , probabilmente unita a Gargania, Vitovska e Malvasia e, per i rossi, forse Refosco e Terrano .

Nel **1340** (documento in Barbana del Collio registrato in Gorizia il 13 novembre di quell'anno) accanto alla Ribolla compaiono Malvasia, Terrano e Pignolo.

Ritroveremo questi “autoctoni” sempre e comunque, in cene, incontri, doni ed eventi negli anni a venire.

Fu nel **1632** che Aurora FORMENTINI (antenata degli attuali Conti di S.Floriano del Collio) portò in dote (patto dotale del 3 febbraio 1632 , relativo alle nozze – *poi celebrate il 3 febbraio di quell' anno* – con il nobile ungherese Adam BATTHYANY)..” ...vitti di TOCCAI.....300.

I vini del tempo in Friuli Venezia Giulia venivano affinati in botti di rovere (di Slavonia), ciliegio o castagno .

Il riferimento al Toccai quale “ vitti “ e non vino non certifica la corrispondenza dello stesso all' attuale vino Tocai (friulano) ed al suo consumo di allora .

Trattavasi probabilmente di un uvaggio/vinaggio locale da varietà autoctone non classificate (TU KAJ...dallo sloveno : è di qui...ergo : autocotono..) . Molto probabilmente nel Collio passava sotto il nome “ Ribolla “ o “ Rebula” il vino bianco in genere, sia da monovitigno che da uvaggio . Trattavasi di vino secco , ottenuto artigianalmente “ per alzata di cappello” con il solito problema delle ossidazioni e presenza di acido acetico dovute alla modesta attrezzatura di cantina e soprattutto all' impossibilità di raffreddare il mosto fermentante .

Il vino dolce pure denominato Ribolla abbinato alle festività d'inizio novembre probabilmente doveva la sua amabilità alla raccolta tardiva (anche metà ottobre contro la metà settembre odierna) che le condizioni meteo un tempo consentivano e non già all' aggiunta di mosto concentrato rettificato (MCR) allora inesistente e sicuramente non di zucchero (che era privilegio delle classi nobili e comunque molto ricche) .



dr. Claudio Fabbro
“Tocai, Picolit..ed i primi francesi..”

Nel **1747** il nobile Ludovico Bertoli di Biauzzo di Codroipo scrive dei “Vini di Borgogna in Friuli” ed ipotizza che i vari “Pinneau” molto amati dai veneziani anche per il fascino del nome francese altro non fossero che Refoschi (però poco richiesti se denominati in tal senso)

Fra le righe si coglie una palese sudditanza del consumatore nostrano nei confronti dell’ enologia francese ritenuta (allora come ora) d’avanguardia.

Nel **1755** a Venezia, per benedire le nozze dei nobili Contarini-Civran, si brindò con un liquoroso Picolit (“del Tokaji germano..”), lo stesso vino che 10 anni dopo il conte Fabio ASQUINI di Fagagna, su stimolo dell’agronomo veneziano Antonio ZANON, diffuse commercialmente nelle mense d’Europa (le famose 100.000 bottiglie da un quarto di litro...) spiazzando – si dice – lo stesso Tokaji ungherese!

Considerati i costi tale passito poteva essere accessibile solo da parte di nobili o benestanti mentre a livello popolare i vini erano di bassa qualità, derivanti da uvaggi- miscele di varietà indigene .



Villa Russiz, Palazzo Windsor

Nel **1868** arrivarono, grazie al conte Theodore de LA TOUR (nozze 15 febbraio con la nobile Elvine RITTER de ZAHONI, proprietaria di VILLA RUSSIZ in Capriva del Friuli) le prime viti di Pinot grigio, bianco, nero, Sauvignon ecc..



Villa Russiz, Palazzo Windsor

Primi cenni d'imbottigliamenti di vini da monovitigno ed innalzamento della qualità media .



Villa Russiz, 1889



Villa Russiz, il Mausoleo conte Teodoro de La Tour

1866- 1915 : limitatamente al cosiddetto “ Friuli austriaco “ (attuali province di Gorizia e Trieste) forte diffusione di vitigni austro-tedeschi (Riesling italico, Franconia) , accanto a varietà locali (in primis Ribolla) .

Il consumo di vini di qualità, compresi i passiti, era riservato alle famiglie nobili .

1888 : quell'anno la FILLOSSERA arrivò sul Carso e da qui iniziò a devastare l'intero territorio. Fu lotta ardua, che si concluse – grazie agli sforzi di tanti bravi vivaisti e ricercatori – appena nel 1942.

I Vivai cooperativi di Rauscedo si costituirono nel **1936** e contribuirono a ridare benessere ai viticoltori friulani e di mezzo mondo.

Causa la guerra 1915-18 e le tristemente note 12 battaglie dell'Isonzo, nella terra, c'erano più bombe inesplose che lombrichi.

La ricerca scientifica (Istituto Conegliano Veneto, 1923) contribuì ad elevare la qualità delle produzioni, con deciso orientamento verso varietà francesi .

Tuttavia dopo il 1888 ebbero forte diffusione i cosiddetti “ Ibridi produttori diretti “ (Clinton, Bacò, Isabella etc.) che fino al 1976 erano molto diffusi ed abbondantemente consumati soprattutto in zone svantaggiate, di montagna ed aree caratterizzate da livelli di vita medio-bassi, disoccupazione, miseria etc.

Oltre al forte consumo di tali vini prodotti artigianalmente forte era l'introduzione di vini da tavola sia dal meridione (vini da taglio) che sfusi ovvero i cosiddetti “ tappo-corona” di cui veniva fatto spesso un consumo eccessivo.

Oltre al consumo di vino nelle aree svantaggiate era diffusa la distillazione familiare (proibita dalla legge) non solo di vinacce ma anche di altri sottoprodotti e frutta, susine in particolare .

A tali distillati potevano imputarsi frequenti casi di etilismo (e conseguenze socio-sanitarie varie) anche per presenza negli stessi di alcole metilico (parziale o nulla eliminazione di testa e coda nel processo di distillazione)

1933 : Ernesto Massi (“ *L'ambiente geografico e lo sviluppo economico nel Goriziano* “ , *Gorizia 1933*) scrive che “ nella zona piana dell' Alto Friuli molto diffuso era il vino rosso “ Friulano “ (a base di Refosco e Corvino, indigeni rossi) e ciò fa riflettere non poco sulla fondatezza storica che, nel 2007, ha portato a rinominare in tal senso il “ defunto “ Tocai (cioè un vino bianco secco , più affine al Sauvignon vert o Sauvignonasse che ai vari Furmint ed Harslevelu che originano il dolce-passito Tokaji !!!) . L' Autore conferma che la produzione (ed il consumo) nel Collio era prevalentemente di “ Colliano “ (cioè uvaggio di Ribolla e Gargania “ prodotto nella botte “) e nella valle del Vipacco del “ Vipacco” (stesso uvaggio, ma “con fermentazione sulle graspe”) .

A tali varietà si aggiunsero Riesling italico, Verduzzo, Malvasia, Zelen e Pinot e, da ultimo, Sauvignon, Tokaj, Veltliner e Trebbiano di Toscana .
Nel Carso dominava il Terrano (a base di Refosco) , anche in uvaggio con Pinot nero e Cabernet e , da ultimo, anche con Barbera, Merlot e Franconia.
Sempre nel Carso fra i bianchi sono menzionati Pinot e Tramino (sic ! ...ergo : Traminer aromatico..) e nella zona Prealpina il bianco Cividino .

1934 : In Friuli (province di Udine comprensivo del Pordenonese) le varietà più coltivate erano a bacca rossa ; nell' ordine , Merlot (q.li 61.900) , Franconia (30.900) , Cabernet franc sauvignon (24.800) , Refosco nostrano o dal peduncolo rosso (24.700) e Refosco di Faedis o Refoscone (20.600) . A seguire le bianche Riesling italico (q.li 24.700) , Verduzzo (16.500) e Tocai (14.500) . Lo si rileva da *“Agricoltura friulana”, anno XIV n.18, Udine, 4 maggio 1935 - riproduzione La vite e il vino nella cultura...di E.Costantini et al., 2007 .*

La forte presenza – e conseguente consumo - di varietà mitteleuropee in quello che fino al 1919 era considerato il “ Friuli italiano” fa supporre che le stesse provenissero – dal 1866 in poi - dal cosiddetto “ Friuli austriaco “ (Gorizia, Trieste e parte del territorio cervignanese..) , attraverso i valichi confinari del torrente Judrio ed altri, probabilmente meno rigidi di quelli con la Jugoslavia, post 1947.

1963 : l'emanazione del DPR 930/1963 sulle DOC trova terreno fertile in Friuli VF .

Il primo Consorzio (Collio) viene istituito nel 1964 e la prima DOC (Collio) il 24 maggio **1968** .

Le altre zone seguiranno nel tempo.

Grazie alle condotte viticole ed enologiche la qualità dei vini (ma anche i relativi prezzi) cresce a livello esponenziale .

L'uvaggio base del “ Collio bianco” (Ribolla 45-55 % , con Tocai friulano + Malvasia) viene progressivamente sostituito da monovitigni autoctoni ma soprattutto francesi (Pinot bianco, grigio e Sauvignon) .

Gli stessi vitigni mitteleuropei vengono progressivamente estirpati a favore dei transalpini.

Fino al “ rinascimento” del Vigneto Friuli degli anni '60 -70 nelle osterie imperversavano vini “ nostrani” tagliati (Tay...) dagli osti con vini meridionali d'alta gradazione.

Negli anni '70 migliora anche il tenore di vita e la possibilità d'acquisto , unita all' informazione ed educazione alimentare , induce il consumatore ad orientarsi a vini di qualità .

Dai 150 litri pro/capite del 1945-50 si passa progressivamente ai 45 litri/anno attuali .

Il sisma del 1976 colpisce duramente le aree montane .

Spesso la migrazione in aree urbane (impossibilità di produzioni personali artigianali di vini o distillati) comporta l'adozione di stili di vita più corretti o quantomeno più informati .

1976 : viene attivata una linea d'imbottigliamento su un camion ed inizia un "porta a porta" destinato a cambiare radicalmente la vita a decine di piccoli e medi produttori (e dei consumatori).

Fino al 2007 l'elevata qualità , l'informazione ed il benessere economico comportano uno stato benessere sia per il produttore che per il consumatore .

L'imbottigliamento per conto terzi consente a molti piccoli produttori un salto di qualità impensabile e confronti, in pari dignità, con le storiche grandi aziende/tenute .

1986 : lo scandalo del Metanolo comporta un momento di crisi grave per i rossi piemontesi ed un generale orientamento del consumatore verso vini bianchi e ciò privilegia il Friuli V.G. e soprattutto il Collio ed i Colli orientali del Friuli .

1992 : il " Paradosso francese" contribuisce a riavvicinare il consumatore ai vini rossi, cui la medicina attribuisce talune virtù salutistiche legate soprattutto al contenuto di Resveratrolo benefico per i sistema cardiocircolatorio .

2001 : bianchi alla riscossa , grazie alle ricerche del prof. Aldo Bertelli che riconosce a Tirosole ed acido caffeico virtù salutistiche (osteoporosi, morbo di Alzheimer etc.)

2001-2007 : in Friuli V.G. prevalente consumo di vini bianchi di elevata qualità .

Conclusioni

2007 : l'emanazione del Decreto Bianchi (Decreto legge 3 agosto 2007) che, tra l'altro, ridetermina il tasso alcolemico per chi guida da 0.8 a 0.5 g/litro di sangue , unitamente al crescente stato di difficoltà generale , ha comportato una crisi crescente (probabilmente irreversibile) sia nel settore vitivinicolo che della ristorazione, agriturismi etc. (calo stimabile in - 30-40 %) .

Anche seguito delle confische d'automezzi (se intestati al guidatore che all'etilometro abbia superato 1.5 g/l , provvedimento di dubbia costituzionalità...) le vendite sono calate mediamente del 27 %.

Gli incidenti stradali notturni (fascia oraria 24-8) non hanno nell'abuso di vino il responsabile essendo lo stesso consumato di norma ai pasti e praticamente assente nelle discoteche .

Di notte lo "sballo" dei giovani è notoriamente causato da abuso di superalcolici (d'incerta origine) e miscele con droghe ed altro .

Dal 2007 gli incidenti non sono calati nella stessa proporzioni suindicata del minor consumo di vino .

Va anche registrato- causa anche la minor disponibilità economica unita al " terrore " di essere privati della patente di guida - un minor acquisto di vini di qualità in bottiglia e maggiore di vini sfusi , di minor prezzo e qualità inferiore (anche bag in box) per consumo domestico solitario e funzionali non solo a riacutizzarsi di episodi di etilismo, cirrosi etc. ma anche depressione e violenze all' interno della famiglia venendo progressivamente meno la socializzazione diurna , postlavorativa .

Il politico ed il burocrate - *cavalcando l'onda emotiva conseguente ad incidenti stradali significativi* - hanno sostituito , nella fattispecie, il medico ed il sociologo i quali, agendo sui giovani (sin dalle scuole medie inferiori) con una corretta informazione , avrebbero potuto incidere positivamente in via preventiva , correggendo stili di vita ora assunti dai giovani quale sfida nei confronti di provvedimenti ritenuti vessatori .

Va riconosciuto ad Enti, Associazioni e Organizzazioni varie (Ducato dei Vini Friulani in primis , nonché Assoenologi, Associazione Nazionale Città del Vino, Movimento Turismo del Vino etc.) il merito di aver posto in evidenza , fra le proprie attività e finalità, quella di educare i giovani (ma non solo essi) ad un " bere consapevole e responsabile" , scegliendo pertanto una strada più difficile ma senz'altro più efficace di quella sanzionatoria .



IL DUCATO dei VINI FRIULANI
*dal 1972 in prima linea per difendere
i valori della civiltà contadina, le tradizioni vitivinicole
ed enogastronomiche ed ora anche impegnato
ad educare i giovani al bere consapevole*



Da : Il Friuli, 15.01.2010



Ducato: Corte e Senato, dicembre 2010 (archivio c.fabbro)

Per quanto riguarda i consumi va registrata – dal 2008 al 2011 - una forte richiesta, soprattutto da parte dei giovani, di Prosecco ed un minor interesse generale per vini fortemente strutturati, troppo alcolici ed affinati in barrique con conseguenti note eccessive di vaniglia e tostatura.

claudiofabbro@tin.it
www.claudiefabbro.it

Capriva del Friuli , 02.06.2011

SECONDA RELAZIONE

ETILOMETRO E INTERAZIONI CHIMICHE : FALSI POSITIVI E FALSI NEGATIVI

*Relazione
di
Claudio Fabbro*

L'entrata in vigore del "Decreto Bianchi" del 03.08.2007 in materia di "sicurezza" con il quale, tra l'altro, il limite del tasso alcolemico ammesso per la guida è stato abbassato dallo 0.8 allo 0.5 g/l ha profondamente modificato usi, costumi e tradizioni del nostro territorio andando a colpire, in definitiva, proprio quelle categorie (*viticoltori, agriturismi, trattorie, consumatori "diurni", enoturisti*) che meno responsabilità hanno riguardo ad una serie di gravi incidenti - *di norma registrati nella notte o all'alba* - che hanno portato il mondo politico ed il legislatore ad adottare provvedimenti che hanno risentito dello stato di preoccupazione ed emozione del momento. Il Codice della Strada, come è noto, è stato ulteriormente modificato, introducendo pesanti restrizioni soprattutto per giovani, neo-patentati ed autisti pubblici, il 29 luglio 2010.

Se da un lato è unanime la condanna di comportamenti irresponsabili, quali la guida sotto l'effetto di droghe e/o abuso di alcol, dall'altro cresce il timore che un'opportuna serie d'iniziative tese alla reale prevenzione di tragici incidenti possa essere vanificata da un proibizionismo cui s'avverte la tendenza a rispondere, soprattutto da parte dei giovani, con rinnovate sfide. La complessa materia, oggetto di studi scientifici, porta infine a riconsiderare l'opportunità di riconoscere agli accertamenti sintomatologici un peso decisamente superiore a quelli strumentali, alla luce di motivate riserve avanzate sulla precisione ed affidabilità degli stessi.

Sulla base di un monitoraggio ed attendibili documentazioni è stata avanzata, tra l'altro, la proposta (*da parte di Amministrazioni comunali - ad es. Dolegna del Collio /GO e Torreano /UD ...che hanno avuto il coraggio di sfidare le ire ed ironie di chi ha definito le loro delibere "politicamente scorrette"*) di rideterminare (*quanto meno per gli over 29*) il limite ammissibile per la guida nell'originario 0.8 grammi/litro, non certo per poter bere oltre misura ma soprattutto per tutelare il guidatore dal margine d'errore strumentale che fonti autorevoli dimostrano.

Si legge infatti che (*) "*Una legge nella quale se lo strumento segna 0,499 sei in regola se supera lo 0.5 sei condannato pesantemente, viziata da un errore di fondo (il fattore di conversione per tutti uguale pari a 2100 ma che*

in pratica va da 1200 a 3300 , secondo sesso, razza, peso corporeo ed altri parametri fisiologico-metabolici) non la si può accettare perchè a persone che hanno come fattore di conversione 1200 , in caso di controllo l'etilometro diagnosticherà un valore superiore del 75% di quello reale mentre a chi ha come fattore di conversione 3300 gli viene calcolato un valore inferiore del 36% . .

A nulla serve la precisione dell'etilometro nel misurare l'alcol nell'espriato quando l'errore di fondo e' il fattore di conversione “.

“ L'alcol presente nel fiato NON proviene dagli alveoli polmonari, come asserito dall'etilometro, ma dalle mucose delle vie aeree. Se ne deriva che è praticamente indipendente dal tasso alcolico presente nel sangue.

Va anche ricordato che nelle analisi del sangue si deve pretendere l'analisi del sangue venoso e non del siero (cosa comunemente fatta), in quanto quest'ultimo ha una percentuale di alcol anche superiore del 20% rispetto a quella realmente presente all'atto del prelievo “

*(*) da : studi e ricerche prof. M. Hlastala, pneumologo, Dipartimento di Fisiologia, Biofisica e Medicina, Università dello Stato Washington, Seattle –USA- e www.cantinasancassiano.it , 2010*



dr. Claudio Fabbro

*Inoltre (**) «Quando si viene sottoposti a un test per misurare la quantità che abbiamo di alcol nel sangue, bisognerebbe che chi ci sottopone alla prova utilizzasse un gascromatografo con tecnica “spazio di testa”.*

Allora, solo in questo caso, potremmo essere sicuri del fatto che lo scostamento tra il dato reale e quello rilevato non potrebbe essere più dello 0,5 per cento.

Insomma: si tratterebbe di un'informazione attendibile .

Questo invece. non accade ; errore strumentale pari mediamente al 40 % “

*(**) studi e ricerche prof. F. Lodi, tossicologo, Milano 2010*

Pare inoltre che l'etilometro ufficiale sia collaudato per temperature da 0° a 40 gradi e ciò rappresenta un fattore di cui tener conto nelle prove eseguite nel periodo invernale.

Il problema delle “ ebbrezze virtuali “ colpisce in particolare giovani, neo patentati ed autisti pubblici per i quali dal 29.07.2010 è prevista la “ tolleranza zero” .

Tracce anche significative di “ alcol” potrebbero essere monitorate anche in soggetti che abbiano mangiato un cioccolatino ripieno, oppure pasticche per l'alitosi (contengono polialcole) con sciroppo balsamico, che si siano sciacquati i denti con collutorio o abbiano mangiato frutta matura . Tutte cose acquistabili anche da minorenni in un qualsiasi negozio o tabaccheria e non di certo , con ricetta medica, in farmacia .

Accanto alle “ false positività” suindicate si registrano anche monitoraggi curiosamente negativi in soggetti che hanno consumato pari quantità di vino/alcolici di altri che hanno , nella prova etilometrica, superato i limiti di legge .

Quanto sopra conferma la necessità di rivedere la normativa affidando alla ricerca medica il compito di dare risposte precise che tengano conto di tutta una serie di fattori / parametri rispetto ai quali l'etilometro ha manifestato la propria inaffidabilità e valutare al contempo le modalità d'adozione di strumentazione riflessometrica ritenuta più affidabile per un monitoraggio del coordinamento neuro-muscolare e conseguente idoneità alla guida.

claudiofabbro@tin.it

Capriva del Friuli, 02.06.2011

(*) Test scientificamente validi basati sulle incongruenze evidenziate negli articoli di Hlastala et al.

- 1) persone con capacità polmonare diversa (sia per sesso che per stazza) dovrebbero bere la stessa quantità di vino o di alcol ed eseguire il test dopo un intervallo di tempo uguale per tutti (**continua crescita della percentuale di alcol in funzione del volume**)
- 2) Una stessa persona dovrebbe soffiare variando di volta in volta la durata del soffio (**crescita della percentuale al crescere del soffio e del tempo di espirazione**)
- 3) Una stessa persona dovrebbe eseguire il test in tempi diversi, anche vicini tra loro, in modo da permettere di tracciare una linea più o meno continua del suo valore in funzione del tempo (**effetto campanile**)
- 4) La stessa persona dovrebbe eseguire il test al variare della temperatura dell'ambiente in cui si svolge il test (**legge di Henry**)
- 5) La stessa persona dovrebbe iper o ipoventilare prima di effettuare il test (**spesso questa anomalia respiratoria non è comandata dal soggetto, ma dipende dallo stato di tensione**).
- 6) Un certo numero di persone con capacità polmonare simile dovrebbero bere la stessa quantità di alcol e poi effettuare il test dopo intervalli identici e con la stessa lunghezza del soffio. Questo sistema permetterebbe di valutare l'importanza del fattore di conversione da individuo a individuo.
- 7) Senza aver bevuto bisognerebbe sciacquarsi la bocca con collutorio e vedere se lo strumento riesce a valutare correttamente che si è di fronte ad alcol residuo nella bocca (**rivelatori di pendenza**).
- 8) Dopo aver bevuto e aver aspettato il tempo necessario per la supposta eliminazione dell'alcol residuo in bocca, bisognerebbe stimolare delle eruttazioni per vedere se il travaso di alcol liquido dallo stomaco al cavo orale può influenzare il risultato del test.
- 9) Confrontare il test effettuato sul sangue con o senza anticoagulante. Questo dimostrerebbe la differenza tra alcol presente nel sangue e nel siero.
- 10) Tutte le prove suddette dovrebbero essere ripetute svariate volte per stabilire un insieme di risultati di una certa validità statistica.

DOCENTI

Enzo Barducci
U.O. di Cardiologia Osp. S. Polo Monfalcone, GO

Marcella Bernardi
Capo Distretto Alto Isontino ASS 2 Isontina, GO

Claudio Borghi
Prof. Ord. di Medicina Interna Università di Bologna

Giancarlo Buonocore
Procuratore Capo della Repubblica di Tolmezzo, UD

Cristina Carloni
Internista - MMG ASS 2 Isontina, GO

Dorita Chersevani
Spec. Cardiologia Ambulatoriale Polo Cardiologico Distrettuale ASS 2 Isontina, GO

Lucia Crapesi
Nefrologia - MMG, ASS 2 Isontina, GO

Maria Claudia Diotti
Presidente A.C.A.T. Basso Isontino, GO

Claudio Fabbro
Enologo, Agronomo, Giornalista, GO

Maria Lisa Garzitto
Commissario Corecom FVG

Auro Gombacci
Cardiologo e Medico dello Sport, Casa di Cura Salus, TS

Giuseppe Marini
Cardiologo, MMG, Segretario Provinciale ANCE, GE

Roberto Marini
Dirigente Medico I Livello, S.O.C. di Cardiologia P.O. di Gorizia,
Consigliere Nazionale ANCE

Alessandro Palmarini
Cardiologo, Serv. di Cardiologia Euromedica Istituto Scientifico, MI

Claudio Pandullo
Cardiologo, Dir. Medico, Centro Cardiovascolare ASS I Triestina,
Presidente Ordine dei Medici Chirurghi ed Odontoiatri di Trieste

Doriana Potente
Cardiologia, MMG, ASS 2 Isontina, Segretario Provinciale ANCE, GO

Vincenzo Romano
Presidente Nazionale ANCE, Cardiologia Italiana del Territorio

Antonello Sanna
Endocrinologo, Presidente Società Italiana di Medicina Naturale, AL

Gianfranco Sinagra
Dir. Dip. Cardiovascolare e Prof. di Cardiologia A.O.U.
"Ospedali Riuniti" e Università degli Studi di Trieste

Leila Tomasin
Cardiologia, MMG, ASS 2 Isontina, GO

Albino Visitin
Chirurgo, MMG, ASS 2 Isontina, GO

Giuliano Zorzut
Responsabile SERT, Dipartimento per le Dipendenze,
ASS 2 Isontina, GO

Con il patrocinio di:



SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
Azienda per i Servizi Sanitari n° 2 "Isontina"

INFORMAZIONI GENERALI

Centro Congressi Fondazione Villa Russiz
Via Russiz, 6
34070 Capriva del Friuli (GO)

1 giugno 2011

Cerimonia Inaugurale
Sala Teodoro de la Tour - Fondazione Villa Russiz
ore 18.30

Modalità d'Isizione

Il corso è aperto ad un massimo di 100 partecipanti.
E' necessario inviare la richiesta di adesione alla Segreteria Organizzativa.

ECM (Educazione Continua in Medicina)
Provider Evento Formativo ECM
Formazione & Comunicazione Italia S.r.l.

Professione accreditata: Medico Chirurgo

Discipline: Igiene, epidemiologia e sanità pubblica, Medicina del lavoro,
Medicina generale (Medici di famiglia), Continuità assistenziale,
Cardiologia, Medicina interna, Psichiatria, Pediatria

Crediti assegnati: 12

Si ricorda che l'inserimento di questo evento ECM è fatto in base alle direttive del Ministero della Salute e i Partecipanti, per l'ottenimento dei crediti formativi, dovranno presenziare a tutte le sessioni, effettuare l'esame finale e restituire compilata, in ogni sua parte, la documentazione che verrà consegnata al momento della registrazione.

SEGRETARIA ORGANIZZATIVA



Via Giacomo Zanella, 68 - 20133 Milano
Tel +39.02.49523450 Fax +39.02.76113146
christian.fiore@formazionecomunicazione.com
Web: www.formazionecomunicazione.com



I Convegno A.N.C.E. Gorizia

FORMAZIONE RESIDENZIALE
"Cuore & Alcol"



2 - 3 giugno 2011



VILLA RUSSIZ

Sala Teodoro de la Tour
Capriva del Friuli, Gorizia

Responsabile Scientifico
Doriana Potente