

UN ORDINE DEL GIORNO

Per il riconoscimento del vino
come alimento



Il Duca Piero I°

La Dieta d'Autunno del Ducato dei vini friulani, riunita il 28 ottobre 2011 a Cavasso Nuovo

UDITA

la relazione del Duca Piero I ed in particolare la denuncia circa le reiterate campagne demonizzatrici nei confronti del vino

TENUTO CONTO

- della continua e ingiustificata demonizzazione del vino nonché della impropria equazione alcol uguale vino, - che le statistiche elaborate da Istat e ACI attribuiscono a tutte le bevande alcoliche nel loro insieme (superalcolici, cocktails, birra, ecc.) la responsabilità di solo il 2% degli incidenti,
- che in ogni caso il binge drinking si combatte con una seria azione di educazione al bere responsabile, e non con inutili e fuorvianti campagne proibizionistiche,
- che il comparto vitivinicolo è una delle voci fondamentali dell'economia italiana e del Friuli Venezia Giulia, e trainanti dell'export,
- che numerosi studi eseguiti in varie università italiane e straniere da parte di qualificati ricercatori, e pubblicate su prestigiose riviste scientifiche internazionali come Scienze, Nature, National Cancer Institute, British Journal of Nutrition ecc, hanno dimostrato l'importanza del vino e dei suoi costituenti antiossidanti (resveratolo e tirosolo) per la salute umana e nella prevenzione di numerose patologie (cardiache, oncologiche, tiroidee, ecc.), quando assunto ai pasti, in modo responsabile e moderato,
- che la nuova piramide alimentare della dieta mediterranea moderna, messa a punto dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), presentata il 3 novembre 2009 a conclusione della III Conferenza Internazionale del CIISCAM (Centro Interuniversitario Internazionale di Studi sulle Culture Alimentari Mediterranee), contempla il vino fra gli alimenti,
- che altri stati, come la Spagna, hanno già provveduto a definire per legge il vino come alimento,

CHIEDE

- ai Parlamentari della Regione Friuli Venezia Giulia e alla Regione di farsi promotori in sede parlamentare di una proposta di legge nazionale
- per il riconoscimento del vino come alimento
 - e per il sostegno alle attività di educazione al bere responsabile.

Cavasso Nuovo, 28 ottobre 2011

LA VITIVINICOLTURA
IN REGIONE

Sintesi di una relazione di C. Fabbro

La vite ed il vino rappresentano, come è noto, il fiore all'occhiello dell'agricoltura della nostra regione (dove le prime coltivazioni iniziano, se non prima, a far data dalla fondazione di Aquileia il 181 a.C. Come è documentato da vari reperti presenti nel Museo archeologico di quella città), del Collio e di Dolegna, dove la popolazione, direttamente o meno, è in gran parte impegnata nel settore.

Non esistono attività alternative e pertanto necessita conservare in ogni modo tale patrimonio al fine di evitare un irreversibile stato di crisi e conseguente emigrazione, problemi socio-economici, abbandono delle terre coltivate, dissesto idrogeologico ed alterazione dello stato ambientale e paesaggistico.

Dalla seconda metà del 2007 il comparto intero, dopo una eccezionale crescita quali-quantitativa iniziata negli anni '70 e conseguente benessere nella popolazione, conosce una crisi molto forte solo in parte riconducibile alla recessione globale, al rapporto euro-dollaro ed alla perdita di quote importanti nei mercati esteri, Usa in primis.

I provvedimenti adottati nell'agosto 2007 (Decreto legislativo 03.08.2007 e successive modificazioni, fra cui D. legge 94/2009) tesi a frenare una serie di incidenti gravi e ricorrenti di norma causati da giovani nel cuore della notte e all'alba, non hanno inciso significativamente su tale fenomeno, ma, al contempo, hanno modificato drasticamente usi e costumi delle famiglie portandole a rinchiudersi fra le mura domestiche anziché socializzare nel tempo libero anche dedicandosi a momenti di svago presso aziende agricole, agriturismi, trattorie ecc. e conseguente rischio di sanzioni pecuniarie, azioni civili e penali, ritiro della patente anche a seguito di lievi sforamenti del nuovo limite in vigore da agosto 2007 (tasso alcolemico 0.50 g/l) contro il precedente 0.80 g/l che comunque, nonostante le riserve sull'infallibilità dell'etilometro, secondo il tecnico potrebbe ritenersi accettabile), nella gran parte dei casi ininfluenza su un corretto comportamento verificabile con un semplice accertamento sintomatologico ma "imperdonabile" qualora lo stesso venga monitorato con esclusivo controllo strumentale.

Ecco allora la necessità di sensibilizzare il mondo politico affinché la complessa materia possa essere rivisitata - soprattutto sotto il profilo medico-scientifico - alla luce dell'esperienza biennale, approfondendo i contenuti di provvedimenti emanati sulla scia di situazioni emotive che il consumatore corretto ed il buon padre di famiglia non riescono ad apprezzare compiutamente quali elementi di una reale prevenzione.

Dott. Claudio Fabbro, agronomo

MANDI VANNI

Un altro un granco, ci ha Vanni gnacco, sidente mitato diretto nostro se n'è in punta



amico, de amilasciati. Tava già Predel Coe primo re del giornale, andato, di piedi,

dopo una breve malattia. Ha lasciato un grande vuoto nella famiglia e nei tanti amici che gli volevano bene. Noi eravamo fra quelli. Tante occasioni per stare insieme, tanti incontri per parlare di buon bere e di buon mangiare, di lepri e fagiani che sapeva cucinare da gran maestro. In fatto di conoscenza di vini era insuperabile. Non solo perché erano parte della sua professione ma perché li considerava, soprattutto, momento di riflessione, di degustazione e dunque di amicizia. Al Comitato Vanni ha dato molto, dedicando il suo tempo e la sua competenza. Conservava ancora la carica di consigliere anche se, negli ultimi tempi, la malattia non gli consentiva un'assidua frequentazione dei nostri incontri. Ma ci sentivamo comunque, magari solo al telefono. Ora ci resta solo il suo amabile sorriso, il ricordo della sua scoppiettante allegria, la tristezza per non averlo più con noi. Mandi, Vanni.

L'OSTERIA DELL'ANNO

Vecjo Friùl 1901

Il presidente della Camera di commercio di Udine e della Confcommercio Gianni Da Pozzo e la presidente dell'Ente Fiere Luisa De Marco hanno consegnato ai titolari dell'Osteria "Vecjo Friùl 1901" di Rivis di Sedegliano la targa dell'Osteria dell'anno quale riconoscimento per l'attività sin qui svolta nel rispetto della tradizione enogastronomica e per la cordialità sempre dimostrata nei rapporti con la clientela.

Nella foto i titolari Annalisa Soramel e Guido Lizzit con i figli, il cuoco Matteo, il presidente Enzo Driussi, Luisa De Marco e Gianni Da Pozzo.



BENVENUTA NEL COMITATO, PRESIDENTE



La Presidente dell'Ente Fiere Udine e Gorizia, Luisa De Marco, ha ricevuto dal nostro presidente la tessera onoraria del comitato. A lei, al direttore dottor Tripani e a tutti i collaboratori dell'ente il nostro più sincero ringraziamento per la disponibilità sempre dimostrata nei nostri confronti.

NUOVI LOCALI STORICI

Potranno fregiarsi della denominazione di "Locale Storico del Friuli Venezia Giulia" 27 locali situati nei comuni di Forni Avoltri, Monfalcone, Palmanova, Udine, Trieste e Villa Santina. La giunta regionale, su proposta del vicepresidente Luca Ciriani, ha infatti individuato, nell'ambito del censimento per l'anno 2008-prima tranche, un ulteriore elenco di attività economiche, tra le quali antiche trattorie, osterie, caffè, bar, gelaterie, drogherie, edicole, ferramenta, che potranno utilizzare tale riconoscimento, che premia tra l'altro l'impegno e la continuità d'azienda, in particolar modo quella familiare, nonché il servizio prestato senza soluzione di continuità e nello stesso sito, a vantaggio della comunità e del turismo.

Viene riconosciuto anche il richiamo che locali tradizionale hanno su una clientela non soltanto affezionata, ma anche esterna alla comunità locale. Essi svolgono infatti una funzione di attrattività pure di carattere turistico, in quanto rappresentano un punto di riferimento per il loro genere di attività.

Per l'utilizzo della denominazione di "Locale Storico" le attività si dovranno attenere allo specifico manuale d'uso del marchio, già redatto dalla Regione.

I nuovi locali storici del Friuli Venezia Giulia sono:

- a Forni Avoltri: il Bar Ristorante Piani di Luzza e il Ristorante Scarpone;
- a Monfalcone: il Bar Commercio;
- a Palmanova: la Caffetteria Torinese;
- a Udine: Werner Tomasin Giornali e Riviste; Ristorante Astoria Italia, ristorante Pizzeria Santa Chiara; Osteria Da Lucia; Drogheria Tosolini;
- a Trieste: Antico Caffè San Marco, Antico Caffè Torinese, Bar Cattaruzza, Caffè Tommaseo, Antica Trattoria Suban, Buffet Al Piccolo Dreher, Buffet Da Pepi, Caffè degli Specchi, Caffè Stella Polare, Ex Urbanis, Gelateria Arnoldo, Gelateria Xampolli, Menarosti, Osteria Ai Giardinieri, Ristorante Al Granzo, Trattoria Al Moro, Trattoria Sociale di Contovello-Drustvena Gostilna;
- a Villa Santina: Ferramenta De Colle.

Il riconoscimento assegnato dalla Regione consentirà altresì ai Comuni di poter conoscere i locali storici presenti sui rispettivi territori, per poter eventualmente intraprendere le iniziative promozionali e contributive volte alla loro tutela e valorizzazione.

MANDI VANNI

Un altro un granco, ci ha Vanni gnacco, sidente mitato direttore nostro se n'è in punta



amico, de amilasciati. Tava già Pre del Co e primo re del giornale, andato, di piedi,

dopo una breve malattia. Ha lasciato un grande vuoto nella famiglia e nei tanti amici che gli volevano bene. Noi eravamo fra quelli. Tante occasioni per stare insieme, tanti incontri per parlare di buon bere e di buon mangiare, di lepri e fagiani che sapeva cucinare da gran maestro. In fatto di conoscenza di vini era insuperabile. Non solo perché erano parte della sua professione ma perché li considerava, soprattutto, momento di riflessione, di degustazione e dunque di amicizia. Al Comitato Vanni ha dato molto, dedicando il suo tempo e la sua competenza. Conservava ancora la carica di consigliere anche se, negli ultimi tempi, la malattia non gli consentiva un'assidua frequentazione dei nostri incontri. Ma ci sentivamo comunque, magari solo al telefono. Ora ci resta solo il suo amabile sorriso, il ricordo della sua scoppiettante allegria, la tristezza per non averlo più con noi. Mandi, Vanni.

(da : L'Osteria Friulana, dicembre 2011)