

Alla Casa del vino cena col medico per capire come il corpo reagisce all'alcol. 80 ospiti, almeno 4 bicchieri di vino a testa: solo uno ha sfiorato

SALUTE

Esito a sorpresa dell'esperimento. Ora la proposta di uniformare i test a quelli delle forze dell'ordine per monitorare i clienti a fine cena

Cibi grassi e tempi lunghi L'etilometro non fa paura

LUISA PIZZINI

l.pizzini@ladige.it

Andare a cena fuori e sorvegliare una bottiglia di vino in due si può, senza dover tornare a casa in taxi o senza che qualcuno debba rinunciare a bere per paura di sfiorare il limite. Una buona notizia, soprattutto in questo periodo scandito da appuntamenti di festa.

Alla Casa del vino della Vallagarina l'hanno sperimentato durante due serate, organizzate in collaborazione con la Strada del vino e dei sapori. All'ultima hanno partecipato circa ottanta produttori di vino provenienti da tutta la regione e dal Veronese che si sono sottoposti alle prove dell'alcoltest effettuate dagli agenti della polizia municipale del Comprensorio per capire come il loro metabolismo reagisce all'alcol. Il risultato è stato sorprendente: dopo una cena in cui ciascun commensale ha bevuto almeno quattro bicchieri di vino, soltanto una persona ha superato (tra l'altro di poco) il limite di 0,50 grammi di alcol per litro di sangue. Il segreto, com'è stato spiegato a tavola dal dottor Mauro De Concini, primario di oculistica al S. Chiara, sta nell'abbinare il vino a cibi grassi che permettano di assorbire l'alcol e nell'impiegare almeno due ore e mezza per mangiare. Insomma, per non rinun-



Il vino: abbinato al giusto cibo durante una cena non fa superare il limite

Un logo e corsi di formazione

L'iniziativa, se prenderà piede, è destinata ad avere successo. Perché il tema dell'eccesso di alcol per chi si mette alla guida è d'attualità ed interessa molti, non da ultimi i produttori di vino.

Alla Casa del vino della Vallagarina hanno sperimentato che non serve privarsi del vino per mettersi alla guida sicuri. Basta bere bene. E per far passare questo messaggio sta pensando di organizzare dei circuiti di formazione, magari caratterizzati anche da un logo che distingua l'iniziativa. L'idea è di promuoverla addirittura a livello nazionale, pubblicizzandola con un evento al Mart che potrebbe avere come ospite d'onore niente meno che il ministro alle politiche agricole Luca Zaia.

il giusto cibo e il giusto tempo. I consigli dispensati durante la cena hanno trovato subito riscontro nei risultati dei test effettuati dai vigili, che hanno scandito i diversi momenti della cena. Alla fine, tranne in un caso che ha superato il limite, tutti gli altri ospiti (donne comprese) si sono assestati tra lo 0,18 e lo 0,30 grammi per litro. Ma allora tutti questi automobilisti che incorrono in sanzioni anche pesanti perché si mettono al volante con un tasso alcolemico più alto del limite, come si comportano? Secondo quanto emerso durante la cena alla Casa del vino è un fenomeno che riguarda soprattutto chi beve per «sballare». Persone che bevono più bicchieri in poco tempo e non come si fa a cena, degustando il nettare di Bacco tra un piatto e l'altro.

Nemmeno il test che viene proposto da baristi e ristoratori di solito è affidabile, perché è tarato con valori diversi rispetto a quelli in dotazione alle forze dell'ordine. «Per questo vorremmo chiedere che i test vengano uniformati» spiegano alla Casa del vino, che ha intenzione di promuovere a livello nazionale iniziative come queste. «L'idea è quella di invitare il cliente a fare il test alla fine della cena e, se supera il limite, consigliargli di rimanere a bere una camomilla in attesa che il valore rientri. Perché in fondo non è giusto nemmeno