

VINO E CULTURA LE BUONE ABITUDINI DI UN TERRITORIO

Quando bere bene allunga la vita

Nelle zone vitate diminuiscono le malattie e le morti da alcol

Quando dietro a un calice di vino si nasconde la cultura, spesso si finisce con il bere di meno, ma con maggiore consapevolezza. A svelare questo collegamento è uno studio condotto dall'Università del Piemonte Orientale e dall'Istituto di ricerca e formazione Eclectica di Torino e coordinato da Fabrizio Faggiano e Franca Beccaria.

I due hanno preso in esame alcuni dati statistici pubblicati dall'Istat e dal Passi (sistema di sorveglianza sulle dimissioni ospedaliere) e al termine dell'elaborazione è emerso come siano sensibilmente differenti le incidenze di mortalità e malattia legate al consumo di alcol delle "aree vitate" e di quelle "non vitate" del Piemonte.

Nelle zone ad alta intensità vinicola del Piemonte i decessi e i ricoveri per malattie correlate al consumo di alcol sono inferiori rispetto alle altre aree della regione.

Questo non vuol dire che si beva di meno, intendiamoci, ma sono decisamente migliori gli stili di consumo. Per esempio il "binge drinking" (consumo di vino fuori pasto) è decisamente meno diffuso nelle aree vitate e questo virtuosismo accomuna tanto i giovani quanto gli anziani.

Per cercare di capire i motivi di queste differenze i due ricercatori hanno effettuato interviste a un campione di 80 persone e al



La consapevolezza fa la differenza. Secondo lo studio, realizzato con dati Istat e Passi, nei territori a vocazione vinicola si beve in maniera "educata", consapevoli di una tradizione e di una qualità che diventa cultura del vino

termine è emerso chiaramente come alla base ci sia la maggiore competenza dei bevitori delle zone vitivinicole.

«E' proprio in questi territori – spiegano – che il consumo di vino è andato sempre più connotandosi come prodotto culturale, che per essere fruito implica un certo livello di conoscenza e competenze specifiche: l'intenditore di vino è un "bevitore competente", che sa riconoscere le proprietà di un vino e sa parlarne e che, attraverso uno stile di consumo limitato e consapevole, si distingue socialmente e funge da modello, contribuendo alla diffusione di stili di consumo orientati alla moderazione».

Anche tra i ventenni non man-

cano i bevitori competenti: si tratta di giovani educati al bere in famiglia, sotto la guida di genitori esperti. Nei comuni in cui si produce il vino, infatti, secondo la tradizione, si trasmette nelle nuove generazioni l'orgoglio per l'appartenenza territoriale e la qualità dei suoi prodotti: l'accento è sulla moderazione e l'educazione al bere si fonde con l'educazione all'arte della vinificazione.

La ricerca, che è stata presentata ufficialmente venerdì scorso, presso lo Spazio Incontri della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, è stata pubblicata da Carocci nel volume dal titolo "La rivoluzione del bere. L'alcol come esperienza culturale", a cura di Franca Beccaria. (V. N.)

