



La trasmissione TV di CNA.COM

## Per calcolare tasso di alcool in tutti i locali pubblici

Al via dal 23 settembre 2008 con l'entrata in vigore del decreto del 30 luglio 2008 del ministero del Welfare, le tabelle per il calcolo del tasso alcolemico e che dovranno essere esposte in tutti i locali pubblici. Sulle tabelle alcool devono essere riportate sia le stime per il calcolo del tasso alcolemico nel sangue in base al peso, al sesso e al cibo e all'alcool ingeriti, sia la descrizione degli effetti dell'alcol a seconda del tasso

alcolemico ingerito. Il limite legale del tasso alcolemico per la guida è 0,5 grammi per litro. L'iniziale sensazione di ebbrezza e riduzione delle inibizioni di controllo si manifesta già con 0,1-0,2 g/L; si passa poi a sensazione di ebbrezza e riduzione delle inibizioni, del controllo e della percezione del rischio verso i 0,3-0,4 g/L. Le tabelle spiegano anche come si arriva a questi valori alcolemici.



## Alcool e guida: le tabelle nei locali pubblici

# Al volante con responsabilità

## Cosa ne pensano gli esercenti

di Eva Micucci

Bere più del dovuto e mettersi al volante. Un gesto criminale verso gli altri e verso se stessi. Dal 23 settembre i locali pubblici devono esporre le tabelle del Ministero della salute. Una norma che fa appello alla coscienza dei clienti: chi vuol bere può così capire se ha alzato troppo il gomito prima di mettersi in auto. Oltre a consentire il calcolo del tasso alcolemico le tabelle descrivono gli effetti dei gradi alcolici nel sangue. Entro un valore di 0,5 per litro si è nei limiti di legge, già a 0,1 o 0,2 possono affievolirsi vigilanza e attenzione. Importantissimo diventa quindi il parametro del peso. Per esempio, a una donna di 45 kg basta una birra per superare il limite di 0,50, a un uomo di 70 kg una doppio malto fa schizzare l'etilometro a 0,75. Valori che però si riferiscono all'alcolemia teorica e fanno riferimento anche allo stato in cui si assume l'alcool, se si è a stomaco vuoto o pieno. Una norma che ha suscitato numerose polemiche sia per la poca chiarezza che per la sua effettiva utilità. Ma i fatti degli ultimi tempi parlano

chiaro. Alto tasso di incidenti sulle strade per uso di alcool e droghe. Si pensa anche di calare il tasso da 0,5 a 0,2. Chi non si adegua sarà sanzionato con la chiusura del locale da 7 a



30 giorni. I gestori dovranno anche formare il personale per un uso responsabile dell'alcool. Numerose le proteste ma, pena la chiusura del locale, le tabelle devono essere esposte. Tra gli imprenditori c'è chi avanza proposte: educare

i clienti ad un consumo moderato fin da ragazzi e maggiori controlli sulle strade sono tra le principali richieste. Luigi Belletini, assessore al turismo, alle attività economiche e alla polizia municipale di Misano Adriatico crede che le tabelle siano un primo passo, ma che, essendo complesse e poco lette dai giovani, sia fondamentale la formazione nelle scuole ad un consumo moderato dell'alcool e aumentare i controlli nelle strade. E se chi, come il Signor Michele Massarini del ristorante l'Anfora di Cattolica ha notato che i clienti all'inizio studiavano le tabelle incuriositi altri gestori hanno pensato a idee per stimolarne la lettura. Fabio Cavola, della Cantinetta della Corte a Coriano ad esempio, ne stampa sempre tante copie e le dispone sui tavoli. In questo modo ha notato che il cliente si regola da solo sul quantitativo di vino da bere durante la serata. Al Makima, il direttore artistico Andrea Fabbri ci dice che hanno installato un etilometro all'esterno del locale e i giovani misurano il proprio tasso alcolico prima di mettersi al volante. *Pross!*

## IL DISCOBAR

Makima è nato nel 2006 a Portoverde di Misano Adriatico e da subito si è imposto come novità dell'intrattenimento serale e notturno. Spiega Andrea Fabbri, direttore artistico del locale: "Le caratteristiche del Makima consentono di viverlo in pieno dal momento della cena a notte inoltrata. E' un ambiente piacevole realizzato per soddisfare le esigenze di una clientela adulta e modaiola che non vuole spostarsi da un locale all'altro, ma intende trascorrere l'intera serata nello stesso luogo". I venerdì del Makima sono dedicati al cabaret; si alternano sul palco le performance di molteplici artisti: in programma per la serata del 16 gennaio Giacobazzi SuperShow! Piacevoli serate vi attendono il sabato, quando i piatti proposti dal ristorante sono accompagnati da musica dal vivo o dj set; è la serata più divertente, la situazione ideale per festeggiare in compagnia degli amici. Novità di quest'anno, il menù "light rosa", più leggero, e il menù "gold", più ricercato e sofisticato. La domenica



> Andrea Fabbri

## IL RISTORANTE

Il Cavalluccio Marino è uno dei locali storici di Riccione. Nato nel 1949, situato sulla spiaggia affacciata al molo, gode di un'invidiabile vista sul mare e sulla piccola darsena. Il patron è Stefano Tosi, che con sua moglie Michela e i figli accolgono gli ospiti in un ambiente piacevole, fresco e luminoso. Il padre "Tonino" lo comprò nel 1964; era un locale già conosciuto anche per la sua terrazza dove si danzava. "Era l'unico locale di Riccione con vista panoramica - racconta la signora Tosi - i piatti proposti allora erano pochi: spiedini di pesce, lumachini e risotto ai frutti di mare: qui si veniva soprattutto per ballare". Il locale fu il ritrovo di tanti bolognesi e qui nacquero tante storie d'amore. Sono passati tanti vip, ma Stefano Tosi non ne ha mai approfittato per farsi pubblicità "perché - assicura - i clienti sono tutti uguali". Ristrutturato nel 1999, oggi è uno dei più conosciuti ristoranti di pesce della riviera. Tra i piatti da assaggiare la trilogia di tonno crudo, il grillo fritto e, novità di quest'anno, lo spiedone di



> Michela Tosi

## L'ENOTECA

Lungo il fiume Ventena, nel piccolo centro storico di San Giovanni in Marignano, le vecchie mura della malatestiana racchiudono il "Fortino delle Fate". Il locale, situato nell'antico palazzo del XIV secolo, è ristorante di giorno ed enoteca nelle ore serali. Completamente ristrutturato, offre un ambiente rustico ed accogliente oltre alla possibilità, nei mesi estivi, di essere accolti nel fresco giardino del ristorante, delimitato dal caratteristico corso d'acqua che circonda il castello. Ad allietare ancor più i lauti pasti del "Fortino" ci sono la simpatia e la cordialità del gestore Pier Giuseppe Silvagni che, assieme alla moglie Cinzia e le figlie Susanna e Dalila, propongono piatti davvero "fatevi": i "ravioli del fortino", di carne con porcini e spinaci, i "tortelli del sottobosco" di pasta integrale ripieni di funghi, con panna e timo e ancora i "fazzoletti degli gnomi" con ripieno di coda di rospo e arricchiti da salsa di porro e pesto.

Ottima scelta di carne e pesce, mentre la sera la fornitissima cantina offre degustazioni di vini regionali doc.

Il "Fortino delle fate" da quest'anno potrà anche ospitare i "vian-danti" che vorranno pernottare.



> Pier Giuseppe Silvagni

## Le tabelle alcolemiche: dubbi e preoccupazioni

### Intervista a Marco Mussoni di CNA.COM

Negli ultimi due anni i pubblici esercizi sono stati oggetto di due provvedimenti relativi alla somministrazione delle bevande



> Marco Mussoni

alcoliche. Il primo riguardava lo stop all'alcool dalle due di notte, il secondo le tabelle alcolemiche. Il discorso sulle tabelle però inizialmente non era chiaro: tra le altre cose, non si capiva chi dovesse controllarne l'applicazione. Ci sono volute diverse interpellanze ai ministeri per capire la normativa. "Come CNA.COM - dice Marco Mussoni - attraverso il comitato dei pubblici esercizi nato alla fine del 2007, abbiamo informato per tempo tutti i gestori su come leggere e usare le tabelle. Era poco chiaro anche cosa si intendesse per locale di intrattenimento".

Infatti, "Chiunque accolga il cliente con un sottofondo musicale o un semplice video fa 'intrattenimento'", dice la normativa, per cui le tabelle diventano obbligatorie in quasi ogni tipo di locale.

"L'informativa che abbiamo spedito ai nostri associati - prosegue Mussoni - è proprio questa: in definitiva, occorre appendere alla porta tre tabelle per regolare l'uso degli alcolici, e l'esercente deve spiegare ai clienti il loro significato. Oggi tutti i locali hanno appeso le tabelle, ma per chi avesse ancora dei dubbi o incertezze, come CNA.COM stiamo organizzando un seminario formativo, nella logica di aggiornare gli operatori e i dipendenti degli esercizi sulla legislazione vigente e gli aspetti sanitari in ordine alla miscela di bevande alcoliche, in collaborazione con il S.E.R.T. - USL di Rimini e l'Arma dei Carabinieri. Il seminario ha l'obiettivo di formare il personale degli esercizi che somministrano bevande alcoliche così da iniziare un percorso preventivo sulle problematiche legate al loro consumo. Stiamo anche contattando qualche esponente delle forze di polizia per fargli spiegare come fanno i controlli. Regaleremo dei kit ai nostri clienti per misurare il tasso alcolemico ai clienti".

Il corso, gratuito per gli iscritti a CNA.COM, si terrà entro gennaio alla Camera di Commercio di Rimini e avrà la durata di un giorno.



Lunedì 19,45 su E' TV  
Giovedì 22,30 su LA8  
Domenica 11,40 su LA8

BANCA di RIMINI  
CREDITO COOPERATIVO - S.C.



SERIGRAFIA  
VENERANDI  
stampiamo la tua pubblicità

