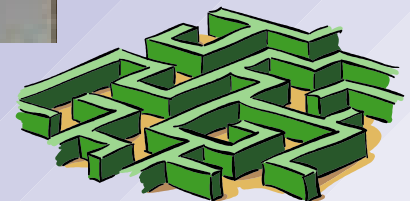


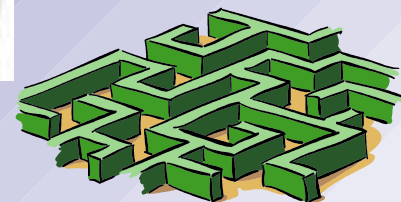
"I giovani e l'alcool"

Progetto di ed. Civica realizzato dagli alunni
e le alunne delle **classi I C e II C**
dell' **IPSIA Monti Dauni - Bovino (FG)** :



"I giovani e l'alcool"

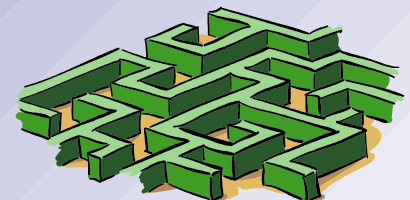
"PARTE I - curiosità, informazione e prevenzione sul tema dell'alcool ed il suo consumo tra i giovani..."



Le bevande alcoliche

... storia, culture e leggende ...

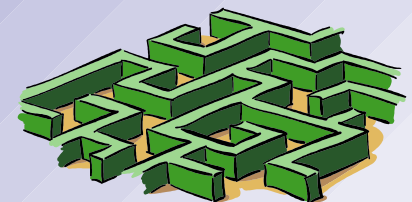
- Origini antichissime (epoca primitiva?)
- Scoperta "casuale" - Fonti certe associano la scoperta dell'alcool ad un *fenomeno casuale*, originato probabilmente da frutta schiacciata, lasciata in una ciotola ed assaggiata dopo qualche giorno. Oltre alla modifica del sapore, si notò l'effetto inebriante.
- Prime bevande alcoliche prodotte -
 - Birra - (Egizi / antiche civiltà orientali);
 - Vino - (oriente, poi importato e modificato in occidente);
 - Idromele, prodotto dalla fermentazione di miele con l'acqua, chiamato dai Romani «*aqua mulsa*» e conosciuto dai Greci come «*melikaton*».



Le bevande alcoliche in generale, e il vino in particolare, hanno trovato grande utilizzo in campo medico: da Ippocrate, il grande medico greco, a Galeno, alla Scuola Salernitana fino ai primi anni di questo secolo.

Anche nella medicina araba il vino trova vari impieghi a scopo terapeutico.

Le bevande alcoliche hanno avuto una grossa importanza nelle pratiche religiose di molti popoli come in Grecia e a Roma con la mitologia di Dioniso e di Bacco cui erano dedicate apposite feste religiose. La vite e il vino hanno un ruolo centrale nella religione cristiana: la tradizione legata a Noè, il vino come sangue di Cristo, i membri della Chiesa come tralci di un'unica vite. Infine, nella tradizione ebraica il vino è simbolo della festa e della gioia, del giorno fuori dal Tempio, oltre che segno di alleanza tra Dio e il popolo eletto.

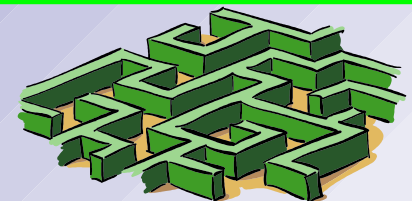


Il fenomeno della fermentazione alcolica, fino ad un passato non poi così lontano, era legato ad un ambito magico, quasi esoterico, ricco di superstizione e segni allegorici.

“ la sostanza degli spiriti ”

Lo scienziato Lèmery, indagatore dei fenomeni della natura, nel 1684 affermò che:

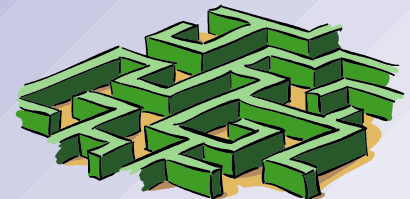
“la fermentazione è una ebullizione causata da spiriti che, cercando una via di uscita da qualche corpo e incontrando delle parti terrestri e grossolane che si oppongono al loro passaggio, fanno gonfiare e rarefare la materia fino a quando essi si siano staccati. Ora, in questo distacco, gli spiriti dividono, assottigliano e separano i principi, rendendo così la materia di natura diversa da quella che era precedentemente”.



Le bevande alcoliche (oggi)

Come già accennato, nella storia umana, l'alcool è stato associato a contesti diversi; è stato simbolo di culture e religioni, sostanza "dannata" e persino preziosa merce di scambio tra popoli.

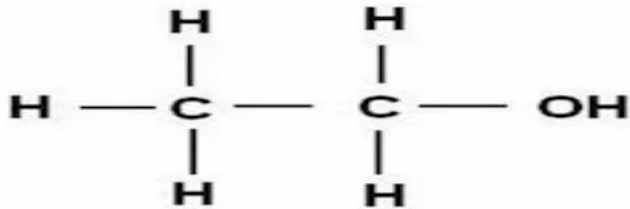
Attualmente si hanno molte più informazioni riguardo le sostanze alcoliche. Si conoscono i metodi produttivi, il suo ruolo dal punto di vista economico e sociale, nonché i suoi effetti sull'organismo umano.



La produzione di "alcool"

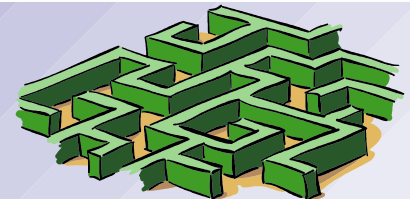
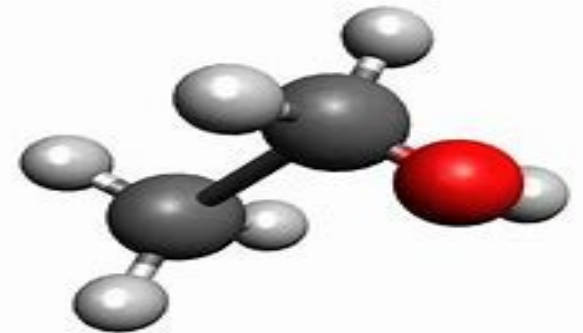
L'ALCOOL ETILICO (o *ETANOLO*),

è l'alcool presente nelle bevande alcoliche.



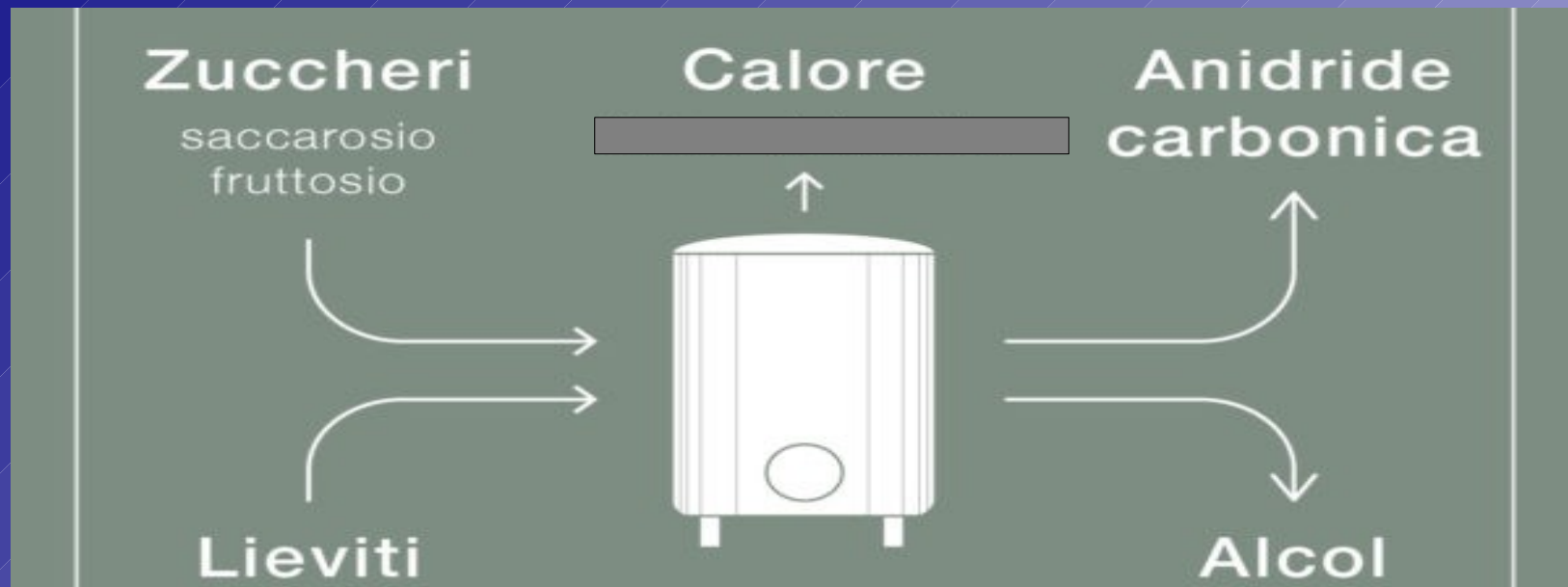
L'alcool etilico è un liquido incolore dall'odore caratteristico e pungente, dal gusto leggermente dolce e bruciante. È tendenzialmente volatile ed estremamente infiammabile.

L'etanolo viene prodotto o per via chimica, oppure attraverso un processo noto come FERMENTAZIONE ALCOLICA, grazie all'azione di alcuni microrganismi, soprattutto LIEVITI, .



La produzione di "alcool"

la FERMENTAZIONE ALCOLICA

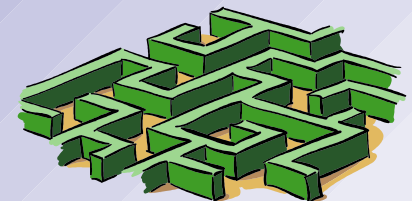
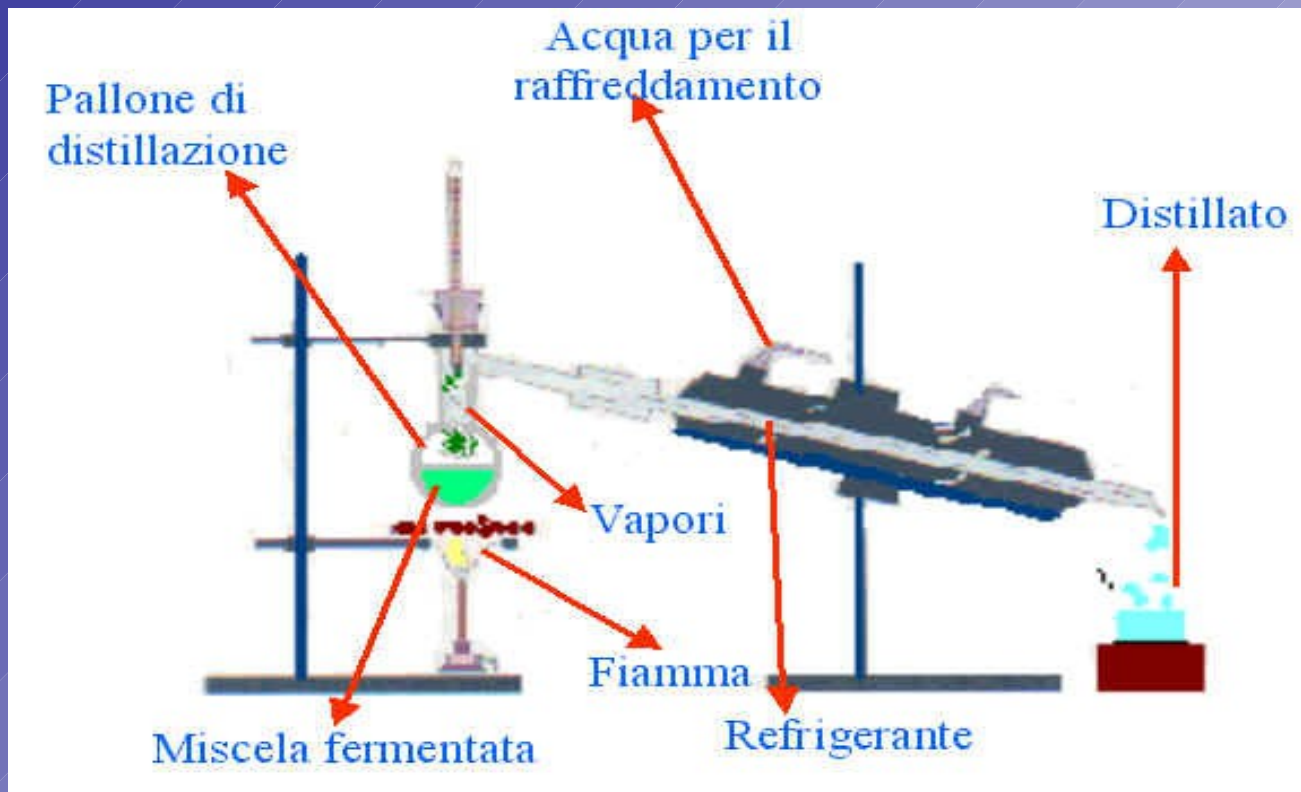


La **FERMENTAZIONE ALCOLICA** è un processo biochimico in cui alcuni zuccheri possono essere trasformati in alcool etilico e anidride carbonica, da alcuni microrganismi. Ad esempio nella produzione di vino e birra la fermentazione è operata da specifici Lieviti (fam. Saccharomyces, etc...).

Il processo avviene in contenitori in cui non vi è presenza di ossigeno (**FERMENTATORI**).

La produzione di "alcohol"

Oltre alla fermentazione, tecnica utilizzata per la produzione vino, birra, idromele, etc...), l'alcol e le bevande alcoliche possono essere prodotte anche attraverso la **DISTILLAZIONE**, un processo che sfrutta la diversa temperatura di ebollizione dell'alcol, rispetto ad altri componenti presenti (acqua, acidi organici, etc...)

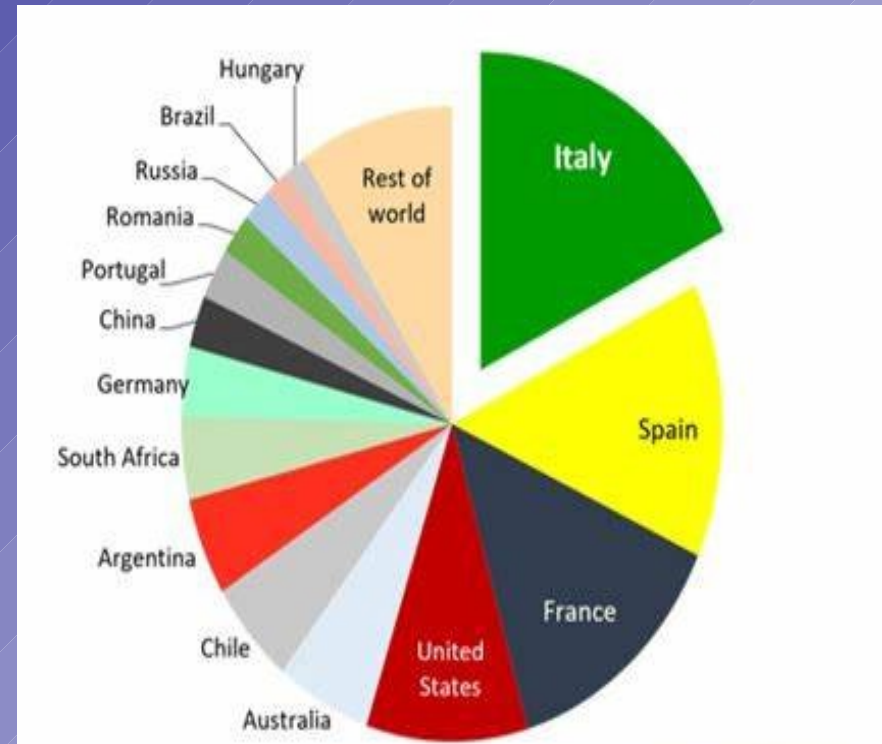


La produzione e consumo di "alcohol" nel Mondo

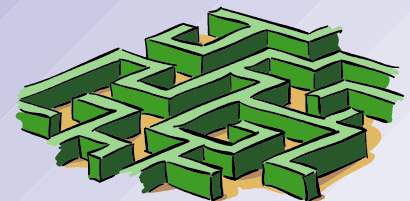


Per quanto riguarda la produzione di bevande alcoliche, è difficile stabilire quale sia il Paese che produca più alcohol, essendoci diverse varietà di prodotti sul mercato.

L'Italia ad esempio è tra i primi produttori di vino al Mondo.



Paesi maggiori produttori vino al mondo (2022)

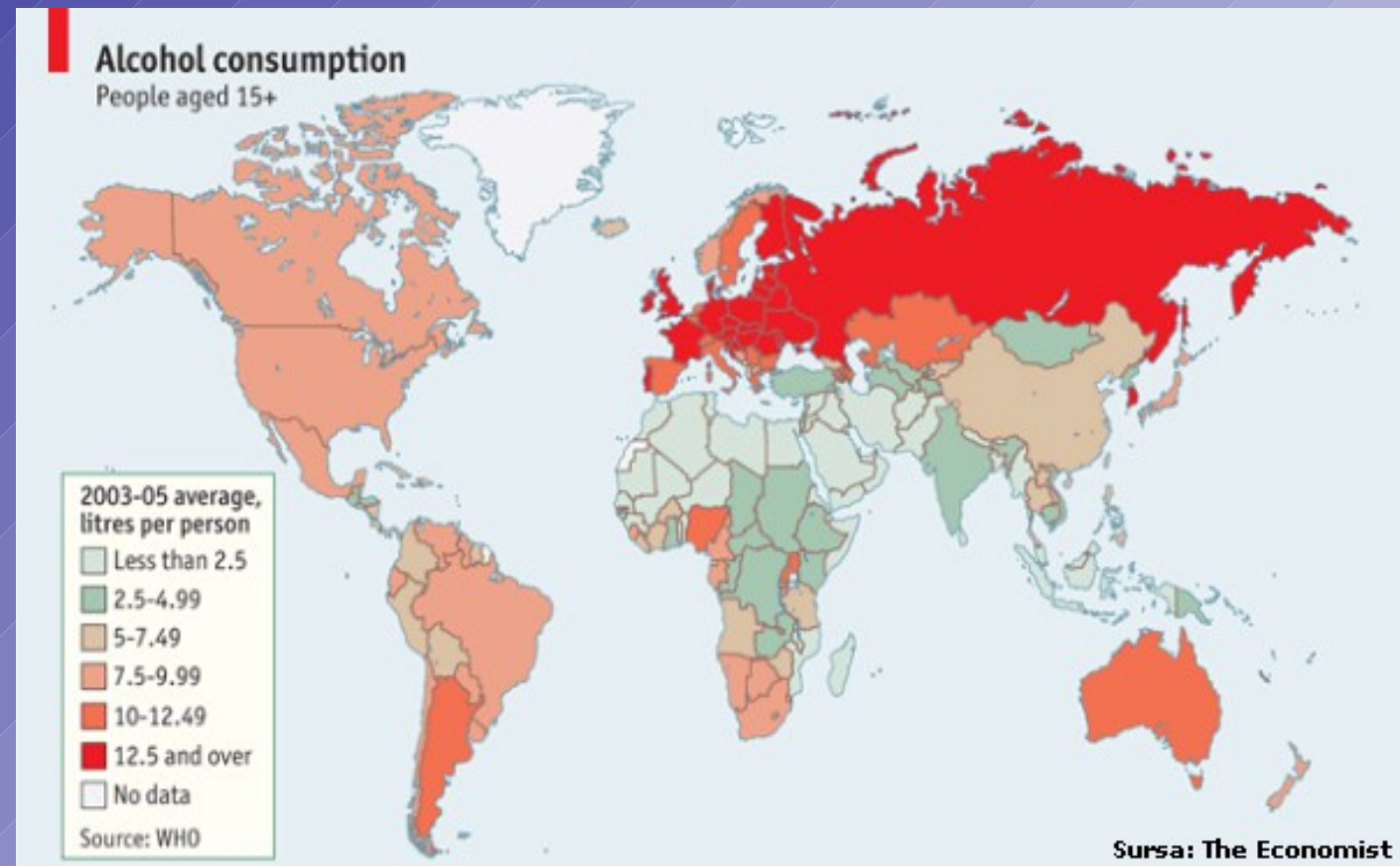


Il CONSUMO di alcolici invece è molto più accentuato nei luoghi ad est del Mondo.

Ai primi posti troviamo Moldavia, Russia e Bielorussia, seguiti da altri paesi ex-URSS (Rep.Ceca, Ucraina), Australia e Argentina. Nei luoghi in cui prevale la religione musulmana (Africa e Sud-Est Asiatico), si osserva un basso consumo di bevande alcoliche.

L'Italia negli ultimi anni si "muove" attorno alla 90esima posizione, di questa particolare classifica.

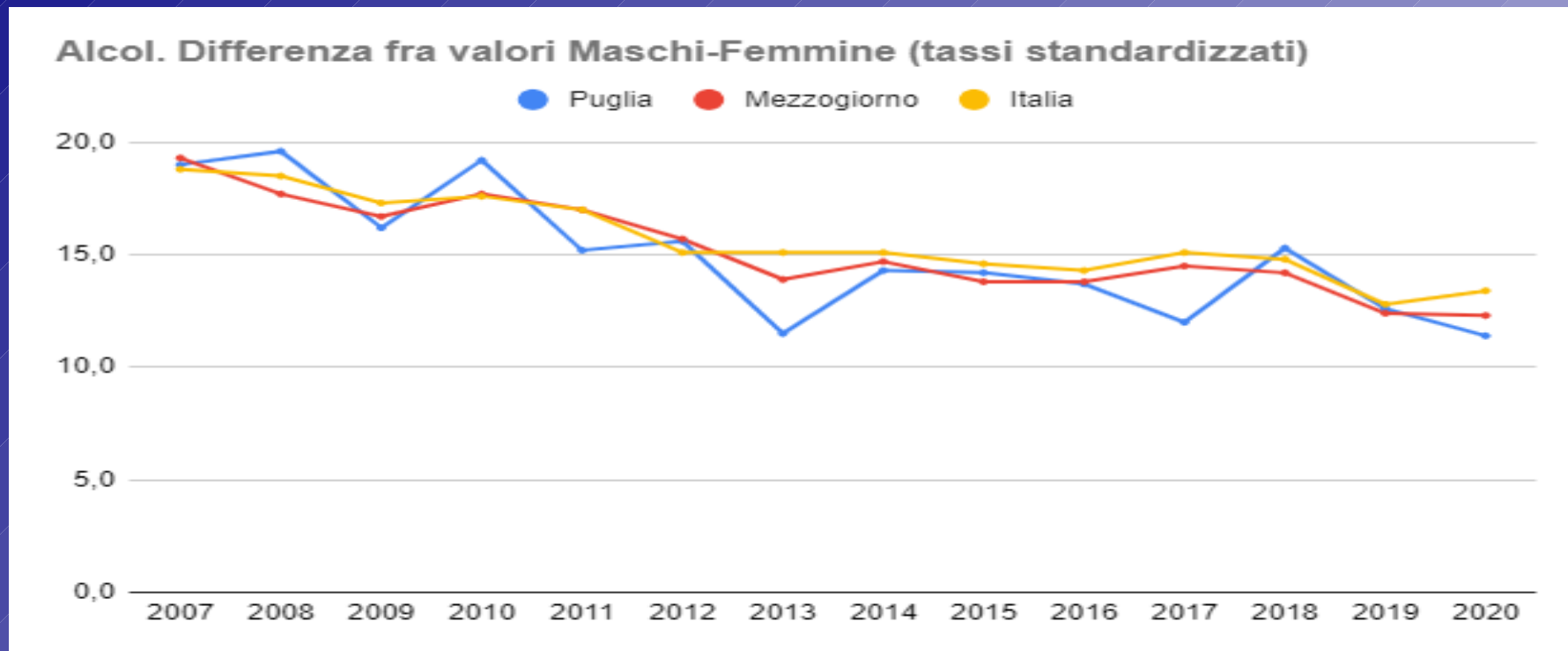
In Europa, la **birra** e il **vino** sono le bevande regine. Gli alcolici come il **rum**, nel frattempo, sono dominanti nelle Isole Cook e in gran parte dei Caraibi. Nell'Europa orientale e in Russia, si consuma principalmente **vodka**.



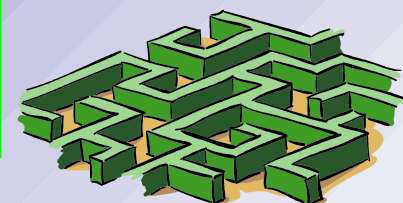
Sursa: The Economist



DATI STATISTICI locali/nazionali



Negli ultimi 15 anni, in Puglia, le donne hanno meno comportamenti a rischio nel consumo di alcol rispetto agli uomini (-11,4 per 100 persone di 14 anni e più), così come nel Mezzogiorno (-12,3 per 100 persone di 14 anni e più) e in Italia (-13,4% per 100 persone di 14 anni e più).

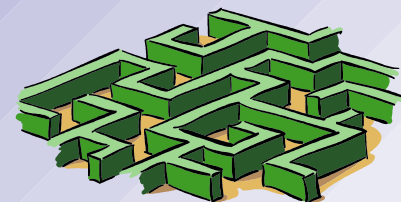


Effetti dell'alcool



L'alcool etilico può avere più effetti sul nostro organismo, diversi in base al sesso, all'età e alla costituzione dell'individuo.

Se da un lato ci possono esserci degli **ASPETTI POSITIVI** (pochi), il consumo quotidiano di bevande alcoliche può portare spesso a **CONSEGUENZE NEGATIVE** sullo stato "psico-fisico" dell'essere umano. Da non sottovalutare anche il **ASPETTO ECONOMICO**, in quanto gli alcolici hanno un costo rilevante.



Aspetti Positivi

N.B. il consumo abituale di alcolici, non
apporta alcun effetto positivo allo stato
psico-fisico dell'organismo umano.



Valutando tutti gli aspetti legati alla vita umana, il consumo occasionale e in piccole quantità di bevande alcoliche può avere alcuni riscontri positivi, soprattutto dal punto di vista sociale, in quanto ha un significato conviviale e facilita la socializzazione.

Dal punto di vista salutistico, seppur consapevoli che gli alcolici portano soprattutto a conseguenze negative sulla salute umana, ci sono alcuni punti da considerare;

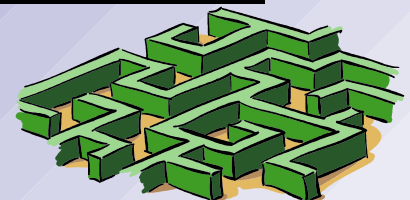
1. **Funzioni aperitive:** sui processi digestivi perché stimola l'appetito e aumenta le secrezioni gastriche preparando lo stomaco ad accogliere e digerire il cibo.
2. **Funzione energetica:** piccole quantità di alcool possono apportare energia e nutrienti all'organismo.
3. **Lieve funzione antinfiammatoria, e preventiva contro le malattie cardiovascolari.**

Effetti Negativi

L'alcool, soprattutto se assunto in età precoce, può avere conseguenze molto dannose per i consumatori.

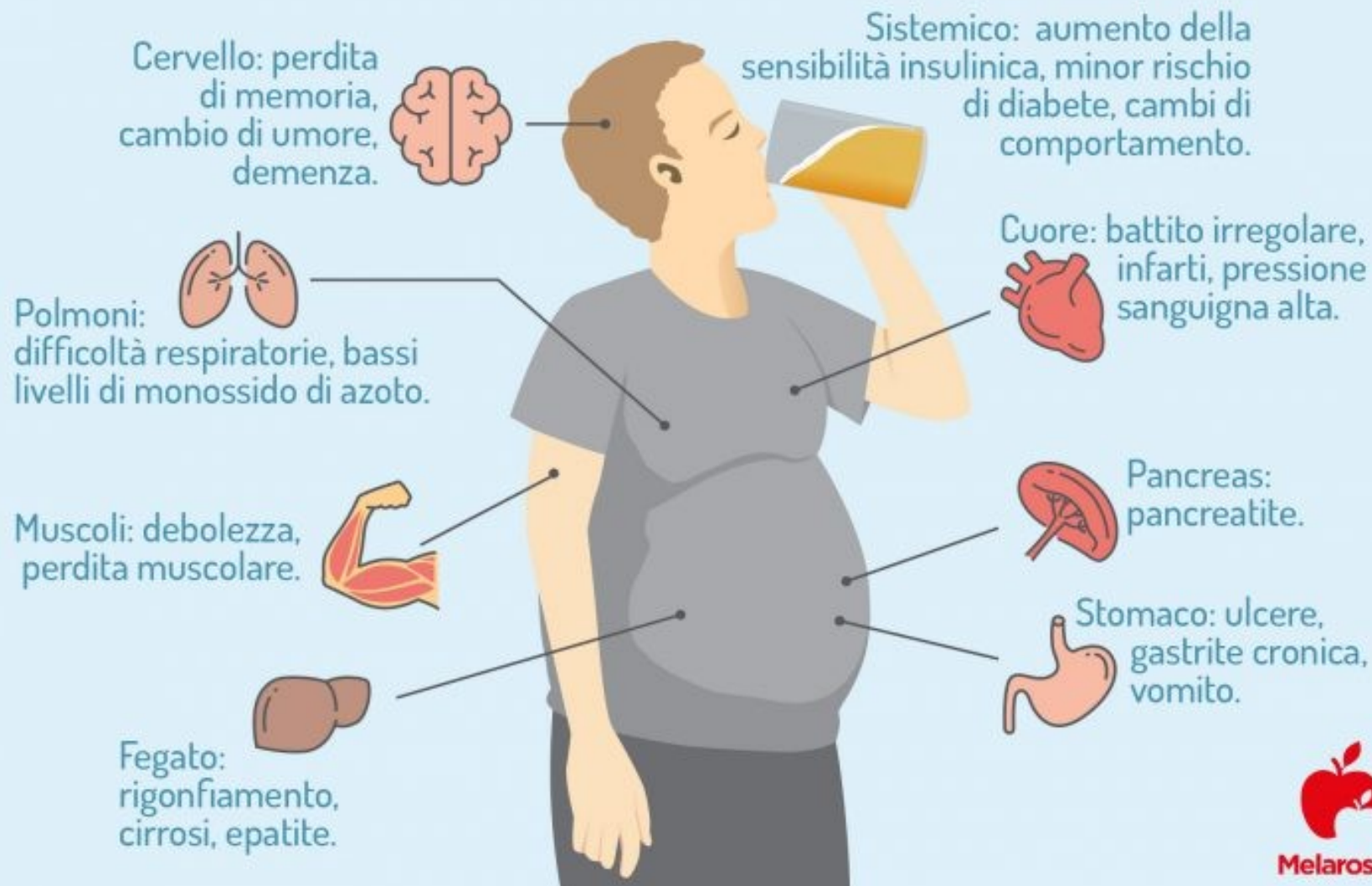
Possiamo classificare gli effetti negativi, in due grandi categorie:

- 1) **EFFETTI SULLA SALUTE UMANA a livello fisico;**
- 2) **EFFETTI PSICO-SOCIALI.**



Conseguenze "fisiche" negative

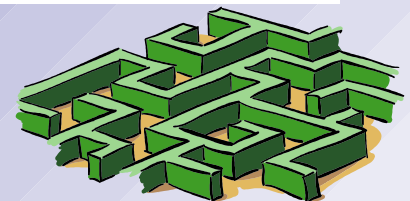
Sintomi dell'alcolismo



Conseguenze "fisiche" negative

L'assunzione moderata dell'alcool sembra avere alcune effetti benefici, bere troppo comporta invece seri rischi per la salute, e sono:

- Tumori del pancreas, della bocca, della faringe, della laringe, dell'esofago, del fegato e tumore al seno;
- Pancreatiti, soprattutto nelle persone con livelli elevati dei trigliceridi;
- Morte improvvisa in soggetti con malattia cardiovascolare;
- Danni del muscolo cardiaco (cardiomiopatia alcolica);
- Atrofia cerebrale;
- Cirrosi epatica;
- Sindrome fetale da alcool con compromissione dello sviluppo nervoso del nascituro;
- Alterazione delle funzioni motorie;



Conseguenze psico-sociali

Oltre ai moltissimi danni che l'alcolismo provoca alla salute umana, c'è una fetta altrettanto importante di conseguenze negative che la dipendenza di alcool può portare a:

- **Sindrome da astinenza da alcool:**
(patologia riconosciuta dall'OMS)
- **Auto-isolamento, depressione ;**
- **Aumento di ansie e fobie;**
- **Disturbi del sonno;**
- **Allucinazioni varie (visive, uditive, olfattive);**
- **Disturbi psichiatrici, della personalità e sbalzi di umore; etc...**

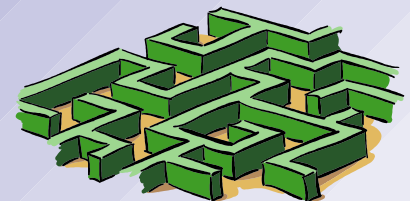


Altre conseguenze negative

L'abuso di alcool può portare ad altre conseguenze, altrettanto gravi, quali :

- Intossicazione acuta da alcool (coma etilica);
- Aumento del rischio di incidenti stradali;
- Aumento del rischio di violenza su se stesso o sugli altri;
- Aumento del rischio di omicidio o suicidio.

Negli ultimi anni gli incidenti stradali per la guida in stato di ebbrezza sono aumentati. Da 1,2 su 100 incidenti del 2001, si è passati a 4,0 su 100, nel 2021



Cause dell'alcolismo

FACILITA' DI
ACQUISTO (in
scaffali di
supermercati, bar,
pub...)

CONSUMO IN
COMITIVA
(amici/partner
che bevono)

CONSUMO
FAMILIARE



PROBLEMATICHE
PERSONALI,
ANSIA E
DEPRESSIONE

DISTURBI
MENTALI



Il consumo di alcol è un importante problema di salute pubblica, classificato in Europa come terzo fattore di rischio di malattia e morte prematura dopo il fumo e l'ipertensione arteriosa. L'Osservatorio Nazionale Alcol (ONA) elabora e analizza ogni anno le basi di dati nazionali svolgendo attività di monitoraggio su mandato del Ministero della Salute.

LE ABITUDINI DELLE NUOVA GENERAZIONE

Come in ogni epoca generazionale, i giovani assumono comportamenti e linee di pensiero, spesso associati alle mode ed alle icone del periodo.

I giovani di oggi, denominati "generazione Z" (nati 1996-2010), stanno dimostrando di avere sicuramente degli atteggiamenti positivi verso alcuni aspetti, come ad esempio il tema ecologico; mentre lasciano un po' a desiderare alcune abitudini che influiscono soprattutto sul tempo libero e sulla "spensieratezza mentale" che un ragazzo o una ragazza dovrebbero avere in età giovanile.

In età adolescenziale ci si considera in buona salute (per fortuna è quasi sempre così), ma si sottovalutano gli effetti futuri di alcuni comportamenti.

Il fenomeno diventa più preoccupante con l'allontanamento da scuola e/o famiglia. Infatti il ruolo dei genitori è fondamentale nelle basi comportamentali di un/a ragazzo/ragazza nell'età forse più delicata della vita.

ABITUDINI POSITIVE :

- Ricerca di un mondo green e pacifista;
- Sensibilità verso l'ambiente e il benessere animale;
- Maggiore propensione all'uso di tecnologia (?);
- Minore attrazione generale verso fumo ed alcool, rispetto alle generazioni precedenti (non significa minor consumo);

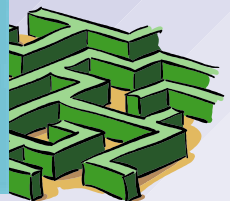


Lo stile di vita delle persone influisce molto sul fenomeno di invecchiamento, così come i comportamenti abitudinari possono influenzare positivamente o negativamente lo stato di salute e benessere generale.



ABITUDINI NEGATIVE

- Maggiore propensione per superalcolici e droghe sintetiche;
- Utilizzo eccessivo di smartphone, social networks e videogames;
- Bullismo e atteggiamenti aggressivi;
- Scarsa voglia di socializzare;
- Difficoltà ad affrontare le ansie;



Conclusioni e prospettive future

In Italia, come nel resto del mondo occidentale, il consumo e l'abuso dell'alcol è molto preoccupante.

La cultura del bere attualmente diffusa tra i giovani segue sempre più spesso standard indirizzati verso modelli di **"binge-drinking"** ossia il "bere per ubriacarsi".

Le Istituzioni sono alla continua ricerca di misure utili a contrastare questo trend negativo, attraverso **limitazioni di età e contenuto alcolico** consentito, l'inserimento di **etichette informative** sui rischi associati al consumo di alcool. Un noto esempio è l'intromissione del test alcolimetrico (**alcohol-test**) per evitare la guida in stato di ebbrezza.

In merito a questi temi, il 6 agosto 2020 è stato sottoscritto il **Piano Nazionale di Prevenzione 2020-2025** (composto da 10 obiettivi), in cui le regioni si impegnano al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, che vuole eliminare le disuguaglianze economiche, sociali e di salute; coinvolgendo ogni figura necessaria.

L' alcool test



Che cos'è e a cosa serve?

→ L'alcool test o (etilometro) è uno strumento di misurazione utilizzato per determinare la concentrazione dell'alcool, ovvero sia dell'etanolo contenuto nel sangue. In Italia sono omologati gli apparecchi in grado di misurare tale concentrazione attraverso l'analisi dell'aria espirata

Qual è il limite?

→ La concentrazione alcoolemica viene indicata in g/l, in modo da determinare il superamento dei limiti fissati dal codice della strada (nel caso del codice della strada italiano, il limite è fissato a 0,5 g/l^[2]).

N.B. Il limite per i neo-patentati e per categorie che lavorano alla guida , è di 0.0 g/L.



Cosa succede se superi il limite

→ arresto da 6 mesi ad un anno, - sospensione patente da 1 a 2 anni, - sequestro preventivo del veicolo, - confisca del veicolo

Conclusioni e prospettive future



La ricerca e le discussioni in classe hanno portato a numerose conclusioni racchiudibili in due concetti generali, legati a ciò che l'alcolismo può provocare.

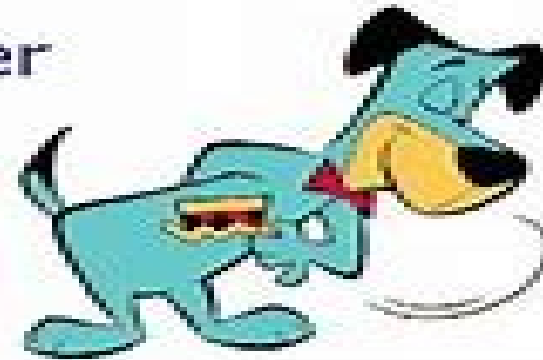
- Assumere alcolici durante l'adolescenza procura **gravi conseguenze sia fisiche, che a livello cerebrale**. Il consumo eccessivo di alcol quando il cervello è in una fase di sviluppo così delicata ha il potere di alterarne il processo: la sintesi di materia grigia viene notevolmente rallentata, quindi a risentirne è la comunicazione tra i neuroni.



Fare abuso di alcol provoca una **cicatrice indelebile sul cervello** dei giovani consumatori: la ferita accompagnerà il soggetto per tutta la vita adulta.



.....grazie a tutti per
l'attenzione!



I C e II C (IPSIA Monti Dauni - Bovino (FG));

prof. Petronca Antonio

Si ringraziano i docenti che hanno supportato i ragazzi nel progetto:

la prof.ssa Masciola Valeria e i docenti di supporto alle classi :

I C: Proff. Mendolicchio B., Ciuffreda S., Nigro C.,,

II C : Fatone F., Colecchia L., Ceglia G., Lenoci M.A., De Palma G.