Mala movida, Fipe e Federvini lanciano la “Guida al bere consapevole”

fipe-bere-consapevole-a8e40fda

Comportamenti inadeguati, violazione alle regole e agli orari, consumi incontrollati e poco attenti alla qualità, eccessiva facilità di accesso all’alcol. Sono alcune delle concause che stanno dietro all’esplosione del fenomeno della “movida molesta”, o “**mala movida**”, che caratterizza le notti di molte città italiane, in particolare nei fine settimana. Un fenomeno preoccupante che oggi, con la necessità di coniugare il ritorno alla normalità dopo i funesti mesi di lockdown, con l’osservanza delle norme sul distanziamento sociale, deve essere tenuto ancor più sotto controllo.

Anche per questo **Federvini** e **Fipe-Confcommercio** - associazioni di categoria che rappresentano rispettivamente il settore della produzione di bevande alcoliche e la loro somministrazione, da sempre attive nel promuovere un approccio responsabile e moderato - hanno deciso di realizzare insieme un vademecum per un corretto approccio al bere. La "**Guida al servizio per un consumo consapevole**" analizza il fenomeno del consumo di alcol sia dal punto di vista dei pubblici esercizi, che da quello dei consumatori, e punta a diffondere una serie di buone pratiche da adottare per scongiurare eccessi e patologie alcol-correlate. Un’azione congiunta ulteriormente significativa, se si considera l’impatto negativo che i mesi di pandemia hanno determinato su tutta la filiera dell’Ho.Re.Ca., pronta a ripartire, promuovendo un modello di consumo capace di esaltare l’approccio responsabile, fatto di equilibrio, giusto apprezzamento della qualità e contrasto agli eccessi.

“Il concetto di ‘consapevolezza’ accompagna la ‘responsabilità’ per dare un segnale di impegno ragionato ed emotivamente coinvolgente”, ha dichiarato **Sandro Boscaini**, Presidente di Federvini. “Non è semplicemente una questione nominalistica: consapevolezza significa essere convinti nel profondo che una certa azione è giusta e porta benefici condivisi al di là di una norma o di un pungolo imposto dall’esterno, il quale può anche non essere né condiviso né sentito. Consapevolezza significa anche costruire una sorta di affinità elettiva con il prodotto, attraverso una profonda conoscenza delle sue caratteristiche organolettiche, ed empatia verso brand affidabili e storici nonché verso i territori di

provenienza, facendo così convergere elementi razionali ed emozionali. Con questo abbrivio fatto di passione è quindi possibile contrastare gli eccessi ed il consumo errato, attraverso la comunanza di obiettivi da parte di produttori ed operatori. Questi ultimi, grazie ad un percorso formativo in grado di accrescere la propria competenza professionale, possono giocare un ruolo centrale in un'azione sistematica di prevenzione di abitudini sbagliate, le quali impediscono di assaporare, appieno, le nostre specialità".

Il "consapevole" rapporto con il vino, gli aperitivi, i liquori e i distillati è quindi un elemento positivo per tutti gli attori: i produttori hanno l'obiettivo di fare accostare i consumatori ai propri prodotti facendone apprezzare le qualità organolettiche, la storia e le tradizioni ed associandoli a preziosi ed indimenticabili momenti di socialità; il tutto attraverso un servizio che esalta l'esperienza della degustazione e della convivialità.

"Il settore dei pubblici esercizi da sempre punta sulla qualità e sulla responsabilità nella somministrazione di bevande alcoliche - ha detto **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe-Confcommercio – con il ruolo di principale attore per la diffusione delle buone pratiche per il bere consapevole, promotore di questo percorso virtuoso, capace, cioè, da una parte, di valorizzare la qualità e la storia delle bevande somministrate e, dall'altra, di coniugare esigenze commerciali con la responsabilità sociale in capo agli esercenti sui temi della prevenzione, sensibilizzazione ed educazione ad un consumo consapevole e responsabile. L'attenzione dei Pubblici Esercizi deve essere massima, perché il rischio è quello che diversamente si facilitino comportamenti pericolosi e dannosi per le persone e la società. Gli episodi di mala movida, certamente lontani dai valori e dagli interessi dei nostri imprenditori, sono spesso correlati alla carenza di adeguati requisiti professionali e morali, a una lotta contro l'abusivismo commerciale a volte debole e a un presidio del territorio da parte delle Forze dell'Ordine non sempre puntuale, anche per le tante incombenze che interessano la loro attività. Questi episodi finiscono poi con l'indebolire il comparto, danneggiandolo sia dal punto di vista commerciale che reputazionale".

La guida è strutturata in quattro parti: la disciplina normativa, alcol e fattori di rischio, caratteristiche delle bevande alcoliche, suggerimenti per il miglioramento del servizio. La filosofia che ha suggerito la guida è, infatti, un approccio olistico, nel quale proprio la cura e la disciplina nel servizio rendono l'esperienza di degustazione unica e ricca di emozioni. In questo senso, i trend più attuali come **bartending** e **mixology** si inseriscono in un solco di somministrazione consapevole, accentuando l'aspetto di ritualità del consumo e generando un concetto di divertimento improntato alla sana convivialità. A distribuire la guida a tutti gli operatori italiani provvederanno le Associazioni Territoriali di Fipe-Confcommercio, accompagnando anche una miniserie in **4 clip video**, su 'orari di

somministrazione e vendita delle bevande alcoliche’, ‘alcol e guida’, ‘alcol e minori’, ‘il corretto servizio’ consultabili da subito su www.fipe.it

A questo link sarà possibile scaricare una delle 4 clip video, in particolare quella dedicata a "Alcol e Guida".