

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Idrosommelier, un corso per conoscere le proprietà dell'acqua

Redazione · Wednesday, September 26th, 2018

Lunedì 22 e martedì 23 ottobre il Poli Hotel di San Vittore Olona ospita i docenti dell'ADAM (Associazione Degustatori Acque Minerali) per lo svolgimento di due giornate di formazione dedicate alla figura del Sommelier delle acque (Idrosommelier). I due percorsi formativi rappresentano per le persone interessate il primo passaggio per acquisire il diploma di idrosommelier consegnato alla fine di un ulteriore percorso formativo (di terzo livello) della durata di due giorni, ma costituiscono anche **una occasione da non perdere per ristoratori e appassionati per prendere confidenza con una migliore conoscenza delle principali caratteristiche delle acque minerali e delle tecniche e metodologie che aiutano ad abbinare ad un piatto l'acqua che a questo meglio si sposa.**

Quella dell'Idrosommellerie è una pratica piuttosto giovane (diciamo che in Italia se ne parla grossomodo dall'inizio di questo secolo) ma il consumo e la fruizione di acque minerali in bottiglia a casa e nella ristorazione è parte integrante della nostra cultura alimentare da almeno un secolo.

Per saperne di più su questo argomento e per presentare con maggiore dettaglio gli argomenti che saranno trattati nelle due giornate di formazione al Poli Hotel **Piergiovanni Mometto ha intervistato Giuseppe Amati** segretario generale e membro fondatore di ADAM che sarà anche il docente dei due corsi.

Dottor Amati vuole presentare queste due giornate? Che cosa impara chi vi partecipa?

Il percorso che facciamo consiste nel dare specifiche informazioni sulle acque minerali (e sull'acqua in generale), Nel primo livello (prima giornata) si parte raccontando il modo in cui si formano le acque minerali, il percorso che fanno nel sottosuolo e il modo in cui acquisiscono le loro caratteristiche specifiche anche attraverso il processo di mineralizzazione.

Si cerca di dare una informazione più ampia. Non solo quella che riguarda il bicchiere di acqua minerale. Questo perché quando parliamo di acqua anche nell'ambito della ristorazione c'è una certa ignoranza mentre invece ci sono davvero tante cose da sapere in particolare sulle qualità e le caratteristiche delle acque.

L'acqua minerale ha una sua storia ben precisa. L'usanza di imbottigliare l'acqua per portarla nelle case nasce grosso modo un secolo fa. L'acqua minerale era (e spesso lo è tutt'ora) consumata come un coadiuvante salutistico. Nasce allora l'usanza di "passare le acque", ovvero di trascorrere anche su indicazione medica dei periodi nelle località termali dove erano presenti fonti con determinate caratteristiche.

L'idea di imbottigliare l'acqua è venuta perché questi signori che un secolo fa si potevano permettere di andare alle terme avessero poi il piacere di poter godere i benefici di queste acque anche a casa.

Da qui si è iniziato a fare i primi tentativi di imbottigliamento con risultati non sempre ottimali perché ci sono acque che si prestano ad essere imbottigliate e altre no. Per esempio quando parliamo delle acque termali vere e proprie sono veramente poche quelle che si prestano ad essere imbottigliate perché perdono le caratteristiche curative.

Dopo queste prime informazioni di base facciamo poi i primi tentativi di abbinamento sul menu delle diverse tipologie di acqua.



In base a quali elementi si decide di associare un'acqua con piatto?

Si parte sempre dalle caratteristiche dell'acqua perché in base alla quantità e alla qualità di elementi minerali contenuti l'acqua può avere un gusto più o meno marcato e abbinarsi meglio a un tipo di piatto piuttosto che ad un altro.

I principi alla base dell'abbinamento acqua – cibo sono più meno gli stessi che nel vino. In pratica si tratta di individuare quella bevanda che risulta per caratteristiche più adatta a pulire il palato e prepararlo per la portata successiva.

La cosa straordinaria è che con il vino per esempio quando si è iniziato a ragionare sugli abbinamenti facevamo davvero fatica a trovare degli abbinamenti ottimali ad esempio con il cioccolato. In questo caso siamo dovuti ricorrere ai passiti oppure ai baroli chinati per trovare qualcosa che potesse andare bene. Con l'acque invece è tutto diverso. Se è quella giusta bastano due sorsi per pulire perfettamente il palato. Tutto dipende dalla composizione chimica, dai minerali contenuti, dalla presenza o meno del gas e dal livello di frizzantezza.

Invece nella seconda giornata cosa succede?

Nel corso di secondo livello facciamo un po' quello che si fa anche con il vino vale a dire l'esame organolettico del prodotto alla vista, all'olfatto e al gusto. Anche la presenza o l'assenza di bollicine come ho già detto contribuisce a determinare l'abbinamento giusto. perché la bollicina aiuta a pulire la bocca e quindi per esempio su una carne rossa tipo una fiorentina avremo

bisogno di un'acqua che ha una buona quantità di minerali e anche una "bella bolla" perché il residuo ci dà il sapore e quindi l'abbinamento e la bollicina aiuta a pulire il palato e a prepararlo per il piatto successivo.

Ecco questo è un po' il percorso che noi facciamo assieme al fatto che vogliamo anche sfatare tante leggende o false informazioni che invece riguardano il mondo dell'acqua.

Ad esempio?

Le disinformazioni più comuni riguardano per esempio la presenza di minerali che farebbe venire i calcoli renali. Falso perché il nostro corpo non agisce come una lavatrice e non è certo il consumo di una determinata acqua a provocare questi inconvenienti alla nostra salute. Oppure un'altra leggenda è quella che invita a preferire acque povere di sale. Anche questa convinzione va corretta perché il nostro corpo ha bisogno di una quantità minima giornaliera di sodio. Lo stesso ministero della salute nelle sue indicazioni per una dieta iposodica dice che nell'acqua il sodio è tollerato se non supera un certo livello."

In conclusione nel corso di secondo livello facciamo tutta la parte sensoriale, compreso l'abbinamento sul menu delle diverse tipologie di acqua.

Cosa ne pensa un idrosommelier del vino o dell'acqua del rubinetto?

Noi non siamo né contro l'uso dell'acqua del rubinetto né tantomeno contro il consumo di vino. Pensi che io in questo momento mentre parlo al telefono con lei sto vendemmiano ... quindi si figuri se sono contro il consumo di vino. Il nostro scopo è semplicemente quello di insegnare alle persone un uso corretto dell'acqua minerale a tavola al fine di migliorare l'esperienza del consumo del cibo, perché su un certo piatto è utile bere quei due sorsi di vino ben abbinati oppure di acqua, oppure perché no di entrambi per far crescere il piatto stesso, per goderci di più quello che stiamo degustando.

C'è interesse nel mondo della ristorazione per quello che state proponendo?

Ma all'inizio quando siamo partiti intorno al 2000 abbiamo fatto una carta delle acque che abbiamo mandato a migliaia di ristoratori in tutta Italia, in particolare nella fascia medio alta ma con scarso riscontro. Qualche ristorante ultimamente ha cominciato a proporre la carta delle acque però a parte qualcuno che ha fatto i nostri corsi la maggior parte lo fa senza seguire dei criteri corretti. Alcuni acquistano bottiglie come se fossero vino, non so se pensano che invecchiando migliorano altri propongono una lista di acque in base al gusto personale, altri ancora vanno a cercare acque estere dai prezzi spropositati e senza senso se ci si riferisce alle caratteristiche del prodotto in sé: sono davvero pochi quelli attenti a valutare l'effetto di un'acqua sul piatto e a scegliere in base alla caratteristica della loro cucina le acque più adatte.

In realtà non serve avere in casa decine di acque diverse bastano poche etichette per riuscire a fare un abbinamento corretto su tutti i piatti perché un ristoratore sa già in partenza che tipo di cucina propone.

Può avere senso una carta delle acque orientata al territorio?

Dal punto di vista organolettico no. Certo che se un ristoratore vuole fare un discorso di cucina a chilometro zero, oppure attenta all'impatto ambientale, allora nel nostro paese costruire una

carta delle acque attenta alla territorialità non è un problema perché abbiamo una offerta talmente varia che più o meno in tutte le regioni si può trovare quello che ci serve.

Se invece per determinati piatti abbiamo bisogno di un'acqua con caratteristiche particolarmente accentuate che magari da noi non si trova allora è giustificato avere in carta un'acqua che viene anche da molto lontano.

Quali sono le persone che seguono i vostri corsi?

Prima di tutto provengono dal mondo della ristorazione. Io stesso e il presidente della nostra Associazione veniamo dalla ristorazione e quando siamo partiti pensavamo sostanzialmente di promuovere una cultura dell'acqua minerale all'interno di quel contesto. Poi quando nel tempo ci siamo accorti invece che ai nostri corsi vengono anche tanti semplicemente ad approfondire il nostro discorso. C'è un interesse trasversale e ci arriva un po' di tutto: dal nutrizionista, al dietologo, al medico, al curioso, all'astemio.

Certo non c'è un interesse capillare come per il vino ma registriamo tanta attenzione un po' da tutta Italia e anche da molto lontano. Pensi che recentemente fra i partecipanti ai nostri corsi abbiamo avuto persone che provenivano dalla Cina, dal Giappone, dall'Argentina, dal Brasile. Gente interessata che si sobbarca dei viaggi non indifferenti per venire a sentire quello che abbiamo da dire.

Al Poli Hotel, dove ha sede il prestigioso Ristorante La Fornace, sempre attenti alle esigenze degli ospiti, sono previste due giornate che coprono i primi due livelli. Ma se poi qualcuno si appassionasse all'argomento e volesse seguire il corso di terzo livello e conseguire l'attestato di somellier delle acque minerali?

Certo un corso di terzo livello lo abbiamo già in programma. Lo facciamo alla scuola alberghiera di Cesenatico il 12 e il 13 novembre prossimi. Poi bisogna vedere in base alle richieste e alle opportunità ma certamente ci saranno altre date.

Come si svolge il corso di terzo livello?

Il corso di terzo livello è sicuramente il più divertente perché si va tutti a tavola. Si snoda su due giornate: la prima con un menu di carne e la seconda con un menu di pesce e ogni cena prevede l'assaggio di una decina di piatti. La preparazione dei piatti deve essere fatta in una cucina a vista dei partecipanti perché man mano che il piatto viene costruito il docente ragiona con gli allievi per individuare quale potrebbe essere l'abbinamento migliore. Insomma ci facciamo queste due giornate con i nostri piatti, ci beviamo sopra l'acqua che secondo noi va bene e poi alla fine c'è un esame al termine del quale consegnamo un diploma di idrosommelier.

Per maggiori informazioni e per iscriversi ai corsi organizzati presso il Poli Hotel contattare Giuseppe Amati info@degustatoriacque.it tel: 368421346

This entry was posted on Wednesday, September 26th, 2018 at 11:41 am and is filed under [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

