

DE AQUAE VERITATE: TUTTA LA VERITÀ SULL'ACQUA MINERALE



E' ormai uso comune dei ristoranti servire ai clienti acqua in caraffa e farla pagare al prezzo di una bottiglia di acqua minerale certificata dal Ministero. Ma quanto è eticamente corretto? La storia di Giorgio e Eleonora, a cena alla Trattoria Cammillo, che serve esclusivamente Acqua San Felice.

Acqua minerale naturale: alla Trattoria Cammillo solo Acqua di Toscana

Una vita che Giorgio non cena alla Trattoria Cammillo, a Firenze, in [Borgo San Jacopo](#). Eleonora

forse non c'è nemmeno mai stata, non che lui si ricordi. Incredibile come in quel luogo il tempo non sembri trascorrere, la tradizione innanzitutto. Le tre porte con su scritto Cammillo - Trattoria Cammillo, in oro su sfondo verde, il pavimento a rombi bianchi e neri, i tavoli con la doppia tovaglia candida che ricade avvol-

gente sulle ginocchia, proprio come si apparecchiava una volta, i lampadari in ferro battuto, i quadri alle pareti. Il padre sorride nostalgico, la figlia quattordicenne lo fissa incuriosita.

- La Trattoria Cammillo è un'istituzione storica - le dice - e questa celebre via che collega il Ponte Vecchio col Ponte a Santa Trinita non sarebbe la stessa senza la trattoria. Tutto è iniziato nel 1945 dopo la seconda guerra mondiale, proprio qui in Borgo San Jacopo. Siamo già alla quarta generazione, ci pensi?



- Emozionante davvero. Ah, ecco perché mi hai portato qui. Un ritorno alle origini - Giorgio le sorride. Sono arrivati presto, solo altri due tavoli risultano occupati nella sala d'entrata. Si siedono.

- Dottore, cosa vi porto? Acqua? Vino? - chiede un cameriere di lungo corso, capelli candidi, baffi grigi, papillon nero su camicia immacolata.

- Do un'occhiata alla carta dei vini. Intanto acqua minerale, - fa Giorgio - ma non in caraffa, per favore, in bottiglia.

- Certo che no, solo bottiglia, ci mancherebbe, San Felice, Acqua di Toscana va bene?

- Benissimo, ottima marca.

Una scelta di eleganza

Dopo un po' il cameriere ritorna con una bottiglia dalla forma inconsueta e accattivante, etichetta nera, scritte argentate, sembrerebbe più da vino che da acqua. Una scelta d'eleganza, di distinzione. Eleonora la

osserva interessata e mentre ne versa un po' nel bicchiere domanda al padre perché mai si fosse raccomandato che gli portassero acqua in bottiglia e non in brocca.



Il padre annuisce e comincia a spiegarle che l'acqua minerale per risultare atta a essere bevuta dall'uomo deve tassativamente ricevere l'autorizzazione del Ministero della Salute che viene rilasciata dopo un'infinità di analisi.

Eleonora sgrana gli occhioni chiari, puliti: - *Non credevo ci fosse tutta questa burocrazia e tutta questa*

scienza dietro una semplice bottiglia d'acqua.

Acqua minerale VS acqua in brocca

Giorgio annuisce serio. Devi inoltre sapere che per essere considerata acqua minerale naturale non può assolutamente contenere né batteri né microbi, nemmeno mezzo. Sta poi all'imbottigliatore far sì che nelle fasi successive, dal passaggio attraverso le tubazioni fino all'imbottigliamento, l'acqua non venga in nessun modo inquinata e che venga versata purissima dentro una bottiglia sterile.

- *Sì ma perché non volevi la caraffa?* - insiste la ragazza.



Giorgio le sorride ammonendola: hai un'idea di che tipo di acqua sia quella che sgorga dal rubinetto? Eleonora alza le spalle scuotendo la testa. Be', semplice, si tratta dell'acqua erogata dal comune, potabile sì, perché piena di cloro, senza dubbio un potentissimo battericida che la rende sterile, ma siccome il suo odore e il suo sapore non sono granché, per usare un eufemismo, ecco che molti ristoratori si servono delle macchinette depuratrici, ne avrai sentito parlare, no?

I depuratori per l'acqua

- *Certo che ne ho sentito parlare* - Eleonora annuisce con veemenza - *ne hanno proposta una per uso do-*

mestico anche alla mamma.

- Bene, quello che forse però non sai - continua Giorgio - è che la prima operazione che eseguono quelle macchinette depuratrici è proprio l'eliminazione del cloro dall'acqua permettendo in tal modo la proliferazione di milioni di batteri nel breve giro di mezz'ora.

- Milioni di batteri in mezz'ora!?! - esclama la figlia.



- Già, e così l'acqua s'inquina perché i filtri dentro le macchinette che dovrebbero impedire il passaggio dei batteri non sono adeguate a trattenerli ma eliminano solo il cloro.

- Tra l'altro - aggiunge lei - l'acqua priva di cloro viene poi versata in brocche o bottiglie del ristorante, no? E come si può essere sicuri che siano sterilizzate?

- Esatto, non si può esserne affatto sicuri, anche perché la corretta sterilizzazione delle bottiglie prevede un processo piuttosto complicato che difficilmente i ristoratori riescono a fare, come ad esempio, ad ogni riutilizzo, lavare i contenitori in lavastoviglie a minimo 80° per almeno 20 minuti. Senza pensare che la notte, dopo che il ristorante è stato chiuso, non si sa mica dove vengano messe le brocche.

Il prezzo dell'acqua

L'impeccabile cameriere torna indietro per sapere se i signori hanno deciso il vino e il menù. Il padre ordina un bicchiere di chardonnay e, come primo, spaghetti alla bottarga, Eleonora ci vuole ancora pensare su. Ma Giorgio, prima che il cameriere se ne fugga di nuovo, gli domanda se loro hanno mai servito acqua in caraffe o bottiglie non certificate dal Ministero della Salute.

Il cameriere nega recisamente e chiarisce che il prezzo d'una bottiglia di acqua minerale in un ristorante medio oscilla tra i 2 e i 3 euro. Se il ristorante mette l'acqua alla spina forse non dovrebbe nemmeno farla pagare no?

Se però la brocca o la bottiglia non certificata del ristorante viene fatta pagare nello stesso modo della bottiglia d'acqua certificata non è molto onesto? Il problema sta tutto nell'informazione: come possono avere lo stesso prezzo due prodotti, uno supercertificato, tracciabile dall'inizio alla fine del processo, l'altro niente di tutto questo?



La proporzione avrebbe un senso soltanto se il prezzo dell'acqua in brocca o in bottiglia non certificata corrispondesse a una frazione del costo dell'acqua a metro cubo che il ristorante paga al comune, altrimenti salta ogni logica.

In media dovrebbe costare 0,003 euro a brocca più eventualmente qualche cosa per il servizio. Non si capisce perché un prodotto non tracciato e non certificato abbia lo stesso prezzo d'una bottiglia di acqua minerale autorizzata dal ministero. Senza parlare poi della bellezza di una bottiglia in vetro etichettata.



Acqua minerale, acqua italiana

- *E pensare che nel mondo l'acqua minerale è Italia!* - aggiunge il cameriere con un'esclamazione d'orgoglio.

- *Come? Davvero?* - si stupisce Giorgio - *Avrei detto più la Francia.*

- *Anche la Francia, però non tanto quanto noi.*

Pensi che il mercato della ristorazione di Stati Uniti, Canada, Russia, Australia, Nord Europa compra in prevalenza in Italia. A New York il 60-70% dell'acqua minerale è appannaggio nostro. E poi mi permetta un'ulteriore considerazione: siamo sicuri che il ristoratore tragga reale beneficio economico dall'acqua "depurata in casa"? Tra il costo dell'acqua corrente, quello per l'acquisto dell'impianto di depurazione, il costo della manutenzione, il costo dei ricambi, non è detto che alla fine ci sia un effettivo vantaggio.



A meno che non si decida di non fare manutenzione, o di farla a ogni morte di papa, ma in questo caso, mi capisce, tutto a scapito del consumatore.

- Il problema è che l'acqua è uno dei beni di consumo meno soggetti al giudizio del cliente finale. È raro trovare persone che riescano a distinguere un'acqua da un'altra. Questo provoca il compromesso sull'etica da parte del ristorante.

- Io lo dirò a tutti i miei amici! Solo acqua in bottiglia certificata - esclama Eleonora con forza giovanile.

- *Brava signorina, lei oltre che bella è anche in gamba. Mentre finisce di decidere, mi permette di offrirle un aperitivo della casa?*
- *Volentieri, adoro gli aperitivi.*
- *Mi riservi un pezzo di schiacciata con l'uva - fa Giorgio -, ne sono ghiotto.*
- *Ci mancherebbe, dottore, lo dico subito in cucina.*

Trattoria Cammillo - [Borgo S. Jacopo, 57/r, Firenze](#) - Tel. +39 055 212427

