Acqua aromatizzata: salute in bottiglia

Acqua infusa alle erbe o con aromi. Il mercato dell’acqua aromatizzata è l’astro nascente del comparto grazie a un crescente interesse dei consumatori per prodotti più sani e più funzionali. Limone, arancia, bacche miste, aromi rigorosamente naturali… insieme a una varietà di erbe, verdure e spezie, sono alla base di queste nuove bevande considerate più sane e che apportano benefici aggiuntivi a un liquido (l’acqua) da sempre ritenuto un prodotto fondamentale per il benessere psicofisico. L’acqua aromatizzata sta rapidamente diventando popolare tra le giovani generazioni che stanno optando per questa ‘nuova formula’ per il suo gusto dissetante e i benefici per la salute. Il mercato globale dell’acqua aromatizzata, infatti, prevede una crescita costante tra il 2019 e il 2023, come riportano i dati Market Research Future (MRFR) in un’analisi approfondita del settore, con particolare attenzione a driver e segmenti e preziose informazioni sullo scenario di mercato in arrivo per i prossimi anni. Oggi la vita è più frenetica rispetto al passato, corre su una pista più  veloce,

per cui i consumatori preferiscono concedersi piccole indulgenze che possono avere un impatto positivo anche sul benessere fisico. L’obiettivo è la disintossicazione dell’organismo attraverso l’eliminazione delle tossine grazie proprio all’impiego dell’acqua funzionale che può essere drenante, energizzante, brucia-grassi, digestiva, rinfrescante o antiossidante. L’acqua ‘detox’ pare abbia anche il potere di aiutare a perdere peso: potenzia il metabolismo, rinforza il sistema immunitario, purifica il corpo aiutando la funzionalità dei reni nell’eliminare le scorie, mantiene le ossa sane e le giunture

lubrificate, purifica la pelle e la rende più elastica contrastando la formazione delle rughe. Inoltre, grazie alla presenza al suo interno di frutta, verdura e aromi naturali selezionati, contiene più vitamine, antiossidanti e minerali dei succhi di frutta confezionati. L'acqua aromatizzata inoltre aiuta a bere maggiormente grazie al suo gusto gradevole e non neutro e, al contrario di altre bevande, non contiene zuccheri. Negli Stati Uniti le acque detox erano in commercio già nel primo decennio del 2000, ma in pochi sanno che correva l'anno 1996 quando gli americani lanciarono sul mercato la prima 'smart water', ovvero la prima acqua funzionale presente sul mercato. In Italia il settore delle acque minerali è da tempo sostanzialmente un mercato stabile. Per questo le acque funzionali non hanno trovato posto nel mercato. Nell'ultimo anno, invece, vi è stato un cambio di direzione e le acque aromatizzate sono apparse nei supermercati italiani prima, per poi raggiungere il canale food service. Diversi i big player dei comparto ad aver investito in questa nuova tipologia di bevande: da Ferrarelle, a San Benedetto, da Pepsico a Coca Cola, fino a Nestlé (per citarne qualcuna). L'obiettivo è quello di fornire innovazione e valore aggiunto ai consumatori, che sono sempre più attenti a scelte di consumo sano e sempre più informati nel processo d'acquisto.

SEGMENTAZIONE E MERCATO

L'acqua aromatizzata può essere gassata e non ma, al momento, il segmento delle non gassate fa registrare la crescita più elevata del mercato. Entrando invece nel merito dei gusti, le acque aromatizzate al limone salgono sul gradino più alto del podio seguite da arancia, frutti di bosco e mela.



Per ciò che attiene più strettamente al packaging, il segmento della plastica è

leader del mercato, tuttavia il vetro negli ultimi tempi (anche per via della grande campagna di sensibilizzazione sulla questione ambientale) sta guadagnando terreno. Per ciò che riguarda le aree di maggior diffusione, l'Europa certamente ha il sopravvento sul mercato con la quota maggiore generate da Germania, Francia e Italia che contribuiscono in modo determinante alla crescita del mercato. Il Nord America è il secondo mercato più grande con gli Stati Uniti che contribuiscono in modo sostanziale a questa crescita. Nei prossimi 5 anni si prevede una ulteriore spinta che dovrebbe essere generata da India, Cina e Giappone che potrebbero contribuire notevolmente allo sviluppo del settore.

COMBINAZIONI DI GUSTO

L'acqua aromatizzata è talmente popolare che può tranquillamente essere realizzata 'fai da te' anche

al bar o al ristorante. La prima regola da seguire è utilizzare solo ingredienti freschi. Si parte ovviamente dall'acqua, a cui si aggiungono i diversi ingredienti che vanno lasciati in infusione nella caraffa almeno 4 o 5 ore (fino a 24) prima di essere serviti. Frutta, verdure ed erbe aromatiche avranno così tutto il tempo necessario a rilasciare e infondere nell'acqua tutti i preziosi nutrienti idrosolubili, come sali minerali, vitamine, antiossidanti. Ecco alcune combinazioni che potrete proporre: lamponi&limone – melograno, fragole&menta – limone, lime, pompelmo e cetriolo – mango&zenzero – fragole, menta&limone – mirtillo&lavada – lime&aloe – pesca&menta…

Ambiente: arrivano le bottiglie in bambù ecologico