Acqua Plose celebra la Montagna

plose-classic-lb-95fa8504

Lo scorso 1 ottobre, nei suggestivi spazi dello showroom Boffi Solferino, Acqua Plose ha contribuito a celebrare i sapori e le tradizioni proprie della “Montagna” in occasione dell’evento “Montagna: Storie Di Cucina E Di Passioni". Il progetto fa parte del tour “Dichepastasiamo?” portato avanti da Boffi, e riunisce realtà italiane di eccellenza nel design e nei prodotti enogastronomici di qualità per presentarli in un evento itinerante a livello internazionale.

Nella seconda tappa organizzata nella città che ospita Expo 2015 si è data voce ad un territorio che in Italia vanta tradizioni e prodotti portati all’eccellenza da piccoli e grandi nomi di aziende italiane che operano in diverse zone montane del nostro Paese. Non poteva mancare tra queste Fonte Plose, azienda altoatesina nota per la sua Acqua Plose, la più leggera e ricca di ossigeno tra le acque di alta montagna. Fonte Plose dagli anni ‘60 fa della passione e del legame col territorio un punto di forza irrinunciabile e ormai riconosciuto nel mondo della ristorazione di alto livello e dagli appassionati della buona e sana alimentazione.

Acqua PloseGli ospiti di Boffi hanno potuto testare di persona le caratteristiche di Acqua Plose, selezionata appositamente per accompagnare i piatti realizzati dallo chef stellato Karl Baumgartner, che nelle ricette ha interpretato le migliori materie prime della tradizione montanara. Per la sua leggerezza Acqua Plose è infatti ideale per il consumo durante i pasti ma anche in ogni momento della giornata: con un residuo fisso di soli 22,0 mg/l e una durezza bassissima (1,3 F) è una delle acque più pure e leggere al mondo e vanta un contenuto di ossigeno molto alto rispetto alla media delle acque in commercio, pari a circa 10 mg/l. Acqua Plose, che sgorga dalla sorgente del Monte Plose in Alto Adige, viene imbottigliata unicamente in vetro per mantenere integre le sue tante preziose peculiarità: si distingueinfatti anche per un valore minimo di sodio (1,3 mg/l), è quasi priva di nitrati e non vi è presenza di nitriti, e con un pH di 6,6 risulta ideale per essere assimilata dal corpo umano.

Andreas Fellin, Vice Presidente di Fonte Plose, nel corso della cena ha commentato: «*Stasera abbiamo celebrato un tema a noi caro e siamo orgogliosi di poter partecipare a questa iniziativa insieme agli altri partner del progetto che rappresentano le eccellenze della Montagna italiana.*

Ringraziamo Boffi e Paola Barzanò, curatrice di “Dichepastasiamo?”, per contribuire a valorizzare il patrimonio di tradizioni e materie prime che vantano le regioni montane italiane e che noi ogni giorno ci impegniamo a sostenere. La montagna, e in particolare il Monte Plose, non è solo la base della nostra attività produttiva ma rappresenta il nostro legame con il territorio, la passione e l’etica che da oltre 60 anni animano la nostra azienda per offrire un prodotto salutare e di qualità superiore».

Oltre all’Acqua Plose, nel corso dell’evento gli ospiti hanno potuto degustare anche i nettari di Mirtillo e Meladella linea BioPlose, succhi e nettari 100% biologici che dal 2009 arricchiscono l’offerta dell’azienda. Tutti i prodotti BioPlose sono privi di zuccheri aggiunti, conservanti, coloranti e OGM, e in particolare il Mirtillo ha il potere di appagare il palato e allo stesso tempo vantare proprietà benefiche e salutari. Il mirtillo è infatti un frutto ricco di antiossidanti, diuretico, ottimo per la circolazione sanguigna, per la salute della retina e per le patologie legate all’invecchiamento.