Acqua S.Bernardo partner di Terra Madre Salone del Gusto 2020

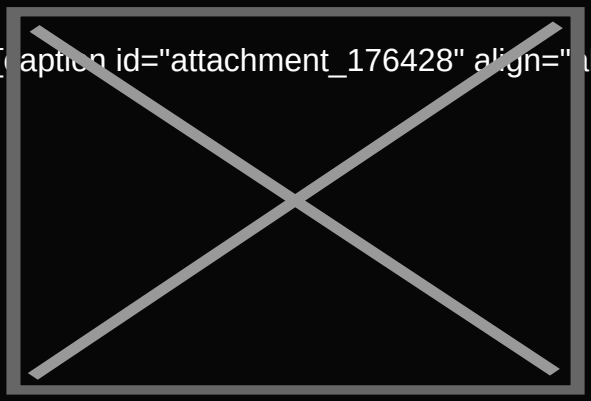
san-bernardo-head-d0150041

Per **S.Bernardo**, l’acqua minimamente mineralizzata nata nel 1926, la partnership con **Slow Food Italia** è la chiusura di un cerchio iniziato con il ritorno del marchio in Italia e l’apertura di una spirale positiva all’insegna dei valori condivisi di italianità, qualità e rispetto del territorio.

Forte di questa comunanza di intenti e con grande entusiasmo, Acqua S.Bernardo ha scelto di affiancarsi a Slow Food, la più affermata associazione internazionale no profit impegnata nel dare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi lo produce e in armonia con l’ambiente, per promuovere un’alimentazione buona, pulita e giusta per tutti, e di sostenere l’edizione 2020 di **Terra Madre Salone del Gusto**.

Acqua S.Bernardo sorge a 1.300 metri, sulle Alpi Marittime. Conosciuta per le sue proprietà di altissima qualità, si racconta attraverso un’etichetta che parla chiaro. L’assenza quasi totale di nitrati e nitriti è specchio di una sorgente pura e incontaminata, il residuo fisso a 34 mg per litro è sinonimo di leggerezza.

[caption id="attachment_176428" align="alignright" width="300"]



Antonio Biella[/caption]

"Slow Food ci rappresenta per più versi: nella nostra storia imprenditoriale pensiamo spesso in maniera Slow. Il momento più significativo è stato quando abbiamo acquisito un'eccellenza come S.Bernardo da una multinazionale in totale controtendenza con i trend attuali. Ma anche nelle scelte di tutti i giorni ci sentiamo vicini a Slow Food, penso alle nostre bibite e tè bio, alla scelta di investire in energie sostenibili, alla promozione di packaging rispettosi dell'ambiente, sino al sostegno di tante iniziative gastronomiche, dalla Fiera del Tartufo al Festival della Cazeoula", dice **Antonio Biella**, direttore generale di Acqua S.Bernardo, che aggiunge: "La nostra acqua ha delle caratteristiche organolettiche uniche, come il ph neutro, ideale accompagnamento dei sapori della tavola. Siamo al fianco di Slow Food perché condividiamo la medesima cultura e nutriamo la medesima visione sulle sfide del futuro, in particolare quelle della sostenibilità e del rispetto del territorio".

Infatti, S.Bernardo alimenta i propri stabilimenti con energia eolica e gestisce le fonti con grande attenzione e rispetto, imbottigliando solo una piccola parte di quello che la terra fornisce e rintroducendo, inalterato in natura, ciò che non viene utilizzato. S.Bernardo, inoltre, storicamente promuove il packaging in vetro che, una volta ultimato il ciclo di vita, viene rigenerato da artigiani siciliani, dando vita a speciali cadeaux.

Acqua S.Bernardo è italiana al 100% e fa parte del **Gruppo Montecristo** dal 2015: "Acqua S.Bernardo è il fiore all'occhiello del nostro gruppo, nato dall'unione di due famiglie, Biella e Colombo, da generazioni impegnate nel settore delle acque minerali e del beverage", dice ancora il direttore generale.

Made in Italy anche il design della bottiglia, con le inconfondibili "Gocce" frutto del genio creativo di Giorgetto Giugiaro, il celebre progettista nato a Garessio (Cuneo), proprio come la S.Bernardo. Prima, andando a ritroso nel tempo, c'erano state le indimenticabili pubblicità firmate da **Armando Testa**, "Il Tappo" di **Ugo Nespolo** e le réclame anni Venti di **Cappiello**, fissate nell'immaginario collettivo.

Oggi Acqua S.Bernardo punta sull'innovazione e lo fa proponendo la sua minerale in lattina, in una soluzione multisensoriale con "Gocce" in rilievo prima in Italia: un packaging che risponde alle esigenze dei consumatori più sensibili e che ben si coniuga con lo stile unico del brand.

Tra le novità di prodotto troviamo **Drops of Drinks**: sedici freschissime **bibite in vetro a base di Acqua minerale S.Bernardo** e ingredienti biologici con vera frutta spremuta e una selezione di gusti tradizionali, come l'aranciata e il chinotto. La gamma si completa con le "**Drops of Bi**", giocate su combinazioni inedite di sapori: dal limone e menta fino alle sperimentazioni più "piccanti", come bergamotto e peperoncino. Tutte senza conservanti.

"L’approdo a Slow Food per S.Bernardo rappresenta il coronamento di un percorso: condividiamo gli stessi valori e visione. La nostra azienda sta, infatti, compiendo un importante percorso di valorizzazione dello stile e del gusto naturale italiano".