Possibile svolta green dell'Horeca, sì all'acqua del rubinetto

20230412121629acqua1-79cb9eb6

Dal primo gennaio 2023, **in Spagna, in bar e ristoranti è possibile chiedere l’acqua del rubinetto**. La legge sui rifiuti e sui suoli contaminati per un'economia circolare impone infatti alle strutture ricettive di offrire come alternativa a tutti i clienti l'acqua a chilometro zero. La norma ha lo scopo di ridurre sprechi e rifiuti in due step: del 13% nel 2025 e del 15% nel 2030, rispetto a quelli generati nel 2010. Da quest’anno, poi, **in Lussemburgo, i ristoratori riceveranno** dal governo - per diminuire lo spreco di bottiglie di plastica - **brocche per la distribuzione dell’acqua del rubinetto**, che in altri Paesi come **Portogallo e Gran Bretagna** viene già servita più o meno **regolarmente nei ristoranti.** E l’Italia, a che punto è?

Trenta milioni di bottiglie di plastica e sette milioni di bottiglie di vetro al giorno: è quanto consumano, in fatto di acqua imbottigliata, gli italiani: **208 litri a testa**, in un anno. Sono i dati diffusi da un’indagine di mercato condotta a livello nazionale e presentata al Festival dell'Acqua, organizzato a settembre 2022 da Utilitalia, la Federazione delle imprese idriche, ambientali ed energetiche, sul percepito della qualità del servizio idrico da parte del cittadino.
Eppure, qualcosa proprio nell’ambito della ristorazione comincia a muoversi verso una nuova direzione. *«Bar e ristoranti sono già propensi a dotarsi di impianti di filtrazione e depurazione in grado di produrre acqua filtrata a partire da quella del rubinetto»*, afferma **Corrado Capozzi** General Manager Commercial Drinking Water di Culligan. *«Lo dimostrano anche i nostri dati di vendita che negli ultimi due anni hanno registrato un forte aumento nel settore Horeca, pari al 25% del 2021 e al 30% del 2022. I vantaggi a ricaduta arrivano anche sul consumatore finale, in termini di risparmio economico e di salvaguardia ambientale».*

Nel mondo l’Italia è seconda soltanto al Messico (244 litri) e in Europa vanta questo triste primato. A fronte di un aumento dei materiali non biodegradabili immessi nell’ambiente (13,5 miliardi di bottiglie all'anno diventano altrettanti rifiuti da gestire) e di uno **spreco economico non indifferente** (per una

spesa media pari a 240 euro a testa all'anno), prevale la **scarsa fiducia nei confronti dell'acqua del rubinetto**: il 62% delle famiglie, lo rivela il Censis, preferisce l'acqua in bottiglia. Eppure, l'acqua del nostro Paese, dove la rete idrica riesce a raggiungere il 99% della popolazione, è buona, sana e sicura, grazie ai controlli da parte dei gestori e delle autorità sanitarie, previsti e disciplinati dal Decreto Legislativo n. 18 del 23 febbraio 2023.

La soluzione che può mettere d'accordo l'ambiente, il portafogli e la salute è **la scelta dell'acqua filtrata**, che pone l'acqua del rubinetto al sicuro da quei fenomeni che possono interessare la rete idrica, come ad esempio corrosione e contaminazione da metalli e anche da ossidazioni e incrostazioni. L'acqua filtrata è infatti l'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, **sottoposta a una serie di operazioni per migliorarne il gusto e renderla più sicura** tra cui la filtrazione realizzata con filtri che migliorano il sapore e le qualità organolettiche, la disinfezione che blocca la contaminazione batterica, infine, la frigogasatura che permette di erogare l'acqua anche in versione fresca o frizzante con l'aggiunta di anidride carbonica alimentare.

Per i ristoratori e in generale per tutti i gestori del mondo Horeca (che comprende anche alberghi e bar), i vantaggi della scelta di installare un **erogatore d'acqua microfiltrata sono molteplici e concreti in termini di qualità, ecosostenibilità e risparmio**. Non solo si riduce il consumo di materiali non biodegradabili e quindi si contribuisce al rispetto dell'ambiente, ma si risparmia anche spazio, perché non è più necessario gestire le scorte di magazzino. Inoltre, ne beneficia il brand, perché caraffe o bottiglie in vetro - che devono presentare l'apposita dicitura di legge, **indicando al cliente che quella servita è acqua potabile trattata** - possono essere **personalizzate.**

Tutto questo è possibile, ad esempio, con l'erogatore al punto d'uso **Aquabar di Culligan**, un distributore di acqua alla spina che offre a ristoratori e gestori di bar, alberghi e imprese di catering la più valida alternativa all'acqua minerale in bottiglia. Una **scelta sostenibile, sicura e affidabile**, che garantisce - grazie al filtro a carbone e al sistema di ultrafiltrazione Culligan Pure, testato in laboratorio Accredia- la massima salubrità dell'acqua, neutralizzando sapori e odori sgradevoli come quello del cloro, batteri, e sostanze organiche, senza eliminare i sali minerali presenti. Inoltre, l'unità di raffreddamento, in abbinamento al dispositivo interno per la gassatura, **consente la spillatura immediata di acqua fresca o frizzante.**