



Acqua...

*...minerale
o alla spina?
L'altra faccia
della medaglia*





Il consumatore disorientato!

L'offerta dell'acqua al consumo oggi è diventata una vera e propria giungla. Sul mercato ci sono acque minerali naturali, di sorgente e alla spina. Sempre più spesso mi viene richiesto un parere in merito a quale acqua scegliere e soprattutto la domanda ricorrente in questo periodo è: **“Davvero l'acqua alla spina è migliore dell'acqua minerale?” E gli impianti di purificazione offerti sul mercato ai ristoratori e alla famiglia sono così sicuri ed economici?**

Per rispondere a queste domande vorrei soffermarmi proprio sull'argomento impianti di purificazione dell'acqua per fornire ai numerosi lettori (ristoratori o utenti domestici) quella che potrebbe essere definita l'altra faccia della medaglia di questo tema ampiamente dibattuto.

Innanzitutto dobbiamo chiarire cosa si intende per acqua minerale e per acqua alla spina.

L'acqua minerale naturale è regolamentata da direttive europee che la definiscono come un'acqua:

- di origine sotterranea e protetta
- batteriologicamente pura all'origine
- con composizione chimica caratteristica e costante
- con possibili effetti favorevoli alla salute
- imbottigliata all'origine con contenitori sicuri e controllati

Per poter essere considerata tale e commercializzata, deve ottenere il riconoscimento da parte del Ministero della Salute che valuta gli studi geologici, le analisi batteriologiche e chimico-fisiche nonché le sperimentazioni clinico-farmacologiche. La commercializzazione deve essere autorizzata dalla Provincia dopo una serie di sopralluoghi ed accertamenti sull'idoneità delle captazioni, degli impianti e del processo di imbottigliamento.

L'acqua cosiddetta alla spina altro non è che l'acqua dell'acquedotto comunale che una volta giunta al rubinetto di casa o del ristorante viene ulteriormente trattata prima di finire al consumo. L'acqua alla spina dunque è un prodotto di cui non sempre si conosce l'origine e soprattutto la qualità, mentre per l'acqua minerale naturale deve essere indicata in etichetta la composizione chimica e le principali caratteristiche fisiche oltre che la provenienza.

L'acqua alla spina: quali garanzie?

Dopo questa breve ma necessaria distinzione è bene chiedersi cosa succeda all'acqua dell'acquedotto attraverso l'utilizzo di un impianto di depurazione, che tipo di trattamento l'acqua subisca e soprattutto quali garanzie fornisca l'acqua alla spina al consumatore.

Normalmente questi impianti di trattamento utilizzano dei filtri (che possono essere di tipo meccanico o di tipo chimico) per purificare l'acqua dopo i quali, viene a volte installata, una lampada a raggi ultravioletti con azione antibatterica e a questo punto l'acqua è pronta per essere spillata e servita magari in eleganti caraffe. Il discorso è che se anche non si volesse discutere la validità dell'impianto acquistato i problemi maggiori riguardano la gestione dell'impianto stesso di trattamento e le modalità di miscela al pubblico. Gli impianti che dispensano l'acqua alla spina vanno soggetti naturalmente a manutenzione.

Periodicamente filtri e lampade vanno sostituiti, le prescrizioni del costruttore devono essere seguite alla lettera. Lecito dubitare che ciò accada effettivamente. Né si può ragionevolmente pensare che la sostituzione di certe parti avvenga in un ambiente controllato igienicamente. Intendiamoci, non si possono criminalizzare i produttori dei sistemi di trattamento, che in alcuni casi garantiscono il massimo dell'igiene anche nelle fasi della manutenzione casalinga. Ma è lecito dubitare che l'utente segua scrupolosamente il manuale di manutenzione prescritto dal costruttore, considerando l'elevato costo dei filtri e delle parti soggette a sostituzione periodica.

Un'autorevole ricerca-inchiesta della rivista Altroconsumo in collaborazione con alcune ASL ha rilevato che in alcuni casi l'acqua filtrata servita sempre più spesso nei ristoranti in alternativa alla minerale, è risultata peggiore della potabile che sgorga dal rubinetto.

L'inchiesta svolta





in sedici ristoranti dopo i risultati espressi dai laboratori specializzati ha espresso in modo molto chiaro il seguente verdetto: i filtri non servono a migliorare l'acqua. Tutt'altro, semmai possono peggiorarla.

Ulteriori problemi possono arrivare dall'imperfetto uso dei contenitori per la miscita. Innanzitutto, essi vengono sterilizzati prima di essere portati in tavola? L'assenza di chiusure sterili può comportare nocivi contatti dell'acqua con l'esterno. E poi chi garantisce che la caraffa prima di essere nuovamente utilizzata e servita sia stata opportunamente sterilizzata.

E i costi?

Anche l'esame dei costi riserva interessanti sorprese. Le acque trattate non consentono grandi risparmi rispetto all'acqua minerale in bottiglia. Innanzitutto c'è da considerare il costo elevato d'acquisto dell'impianto, poi ci sono i costi della manutenzione dei filtri, del consumo d'energia e dell'installazione.

Certamente il vantaggio di questi impianti è che non ci sono più problemi di spazio né di gestione di casse e bottiglie al ristorante o per casa, né di restare senza acqua minerale.

Ma il raffronto con un'acqua minerale è presto fatto. Innanzitutto le bottiglie sono sempre sterilizzate, danno un'ottima sicurezza sul prodotto (in particolare se le bottiglie sono di vetro), sono a norma di legge e soprattutto l'acqua contenuta è minerale naturale.

Un consiglio!

Infine mi sia consentito un consiglio agli amici ristoratori.

Molti ristoratori che conosco hanno sperimentato l'acqua alla spina e poi l'hanno scartata per ragioni diverse: costi alti, mugugni dei clienti, tempo perso. Ma soprattutto un aspetto del problema ha convinto tutti.

Se, come a volte succede al ristorante, c'è un problema in una bottiglia di acqua minerale la responsabilità è del produttore di quell'acqua minerale, se diversamente accade un problema con una brocca di acqua servita alla spina, la responsabilità è del ristoratore che la eroga con il rischio di incorrere in pesanti sanzioni (informarsi presso i Servizi Igiene delle ASL).

E allora vale davvero la pena di rinunciare al piacere di una buona acqua minerale al ristorante.

