



# Il gusto dell'acqua

Pare che in una degustazione alla cieca la maggior parte delle persone non distingue un vino rosso da un bianco, ma azzecca sempre quale è l'acqua che beve abitualmente. Scopriamo di più conversando con l'idrosommelier Chris Bay.

TESTO ELISA PEDRAZZINI FOTO PINO COVINO

Il bernese Chris Bay di professione è un "cuoco del fuoco". Insieme alla sua compagna Monika organizza banchetti e dà lezioni di cucina sulle fiamme (*chillfood.ch*). Ha scelto di diventare sommelier dell'acqua, formazione organizzata da GastroSuisse, per affinare il palato e conoscere meglio questo settore.

## Come si valuta la bevanda più neutra che c'è?

L'acqua può essere giudicata in base all'aspetto, all'odore, al gusto o al tatto. Il più delle volte non ha odore, ma sapore: dall'amaro, al salato, all'agrodolce. È in-

## «Quale acqua è la migliore? Dipende dal perché si beve»

teressante che, come idrosommelier, si impara persino a distinguere tra diversi tipi di amaro, a seconda dei minerali contenuti o mancanti.

## Con l'acqua si creano abbinamenti come con il vino?

Naturalmente, è un compito fondamentale del sommelier dell'acqua. Il formaggio, ad esempio, si combina in modo eccellente con acqua calda e morbida; l'acqua ricca di silicio è ottima con i piatti asiatici piccanti; quella con un alto contenuto di sodio sposa le ricette mediterranee. L'acqua più adatta ai frutti di mare ha una mineralizzazione elevata, di oltre 1500 mg/l. Infine, i piatti dolci vanno di pari passo con le bevande dolci.

## E le acque aromatizzate?

In linea di principio non c'è nulla di sbagliato nell'acqua aromatizzata. Personal-



Chris Bay, cuoco e sommelier dell'acqua, in una delle sue cucine a cielo aperto a Berna.

## IL PAESE DELLE SORGENTI

Scuol, Grigioni

### Da scoprire a piccoli sorsi

A Scuol, in Engadina, zampillano più di 20 sorgenti d'acqua minerale, documentate sin dal 1369. Oltre ad immergersi nei famosi bagni, i visitatori possono intraprendere uno dei tre percorsi dedicati all'acqua. «È un'esperienza fantastica. Si ha la possibilità di confrontare acqua con diverse composizioni e temperature, prelibatezze prodotte dalla natura» assicura Chris Bay. Uno di questi è un tragitto cir-

colare di circa 5 km e conduce da una fontana all'altra, permettendo di scoprire sapori e proprietà delle fonti (cartellonistica in romancio e tedesco). Presso l'ufficio turistico sono disponibili le cartine con i percorsi e si può prenotare una visita guidata (in tedesco o romancio). Portatevi una borraccia, ci sarà da bere!

### Per informazioni:

**Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair Stradun 403, 7550 Scuol**  
[www.scuol-zernez.engadin.com](http://www.scuol-zernez.engadin.com) (de/en/fr)

mente prediligo però ingredienti naturali e con poco zucchero; seguo il principio che "meno è più", quindi bisogna chiedersi perché si vuole coprire il gusto di un buon pasto con dell'acqua aromatizzata.

### Come si spiega il successo di alcune minerali rispetto ad altre?

Le ragioni del successo di un'acqua sono molto complesse. Il marketing gioca certamente un ruolo importante, insieme a *packaging*, nome, colore, gusto, prezzo, ecc.

### Il contenitore influenza il sapore?

Il gusto si crea sulla lingua e nella testa. Immaginate ad esempio di bere da una borsa di cuoio, come ai vecchi tempi. La

stessa acqua avrà un sapore completamente diverso rispetto a quella che si beve da un bicchiere di cristallo, anche se il cuoio in realtà non rilascia alcun sapore.

### Conosce il Ticino da quando era bambino. Com'è l'acqua del Sud delle Alpi?

È molto dolce, con poco calcio ed è fantastica in combinazione con il formaggio, per esempio.

### Concludiamo con un dilemma fondamentale: meglio l'acqua del rubinetto o quella in bottiglia?

Dipende dal motivo per cui si beve acqua: per un certo stile di vita, per la salute, per placare la sete o come ac-

compagnamento a cibi o bevande. A differenza dell'acqua di rubinetto, la composizione dell'acqua in bottiglia è nota con precisione. Inoltre, la temperatura, che è una componente essenziale del gusto, può essere regolata grazie alla refrigerazione. Ciò significa che l'acqua in bottiglia è utilizzabile in modo molto mirato. Tuttavia, se volete dissetarvi o cucinare, l'acqua del rubinetto svizzera è ottima. Nel mio lavoro presto anche grande attenzione alla sostenibilità, perciò preferisco l'acqua in bottiglie di vetro o del rubinetto.

### Un auspicio per il futuro?

Mi auguro che noi e i nostri discendenti potremo continuare a godere della stessa qualità di acqua in futuro. ●