

mixer

Idee e tendenze per il mondo dell'ospitalità

BUONI PASTO

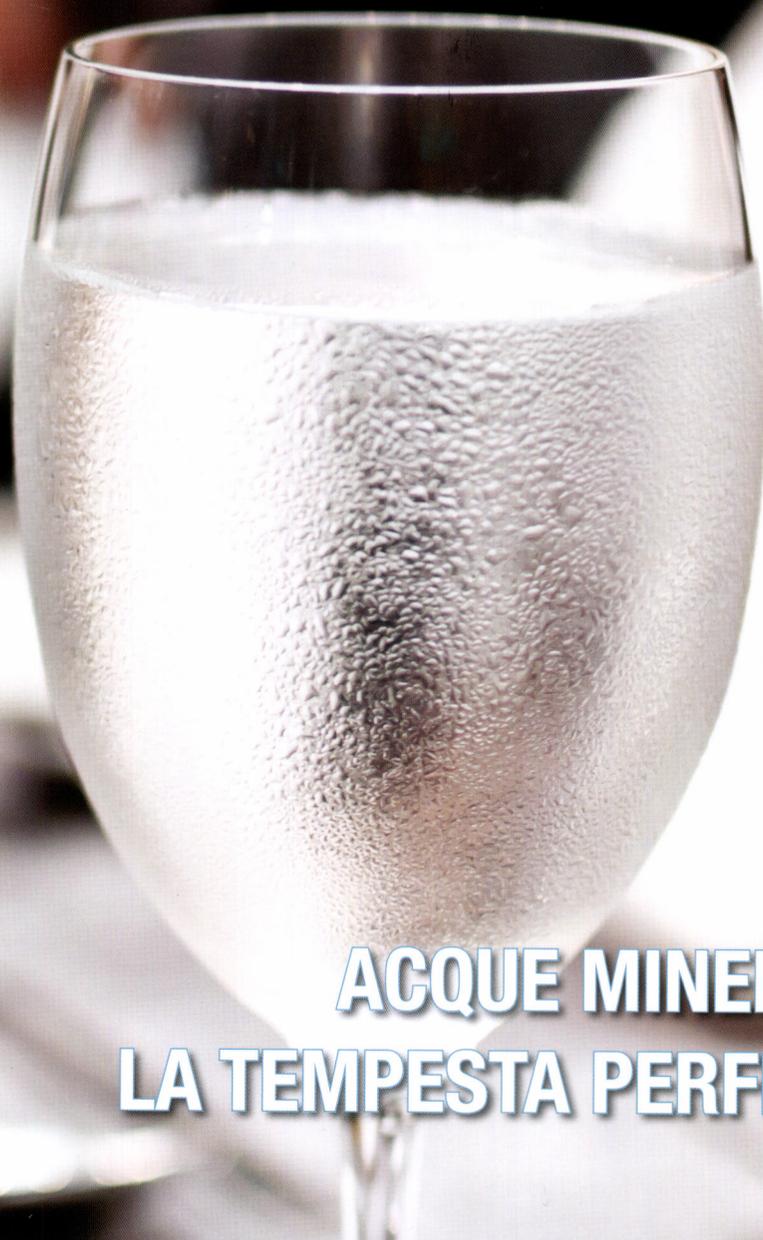
Commissioni al 5%?
È solo il primo passo

LOCALI

La nuova sfida si chiama
zero-waste

IMMEDIANDO

Nasce l'Osservatorio
Fuori Casa



**ACQUE MINERALI:
LA TEMPESTA PERFETTA**



LaSpaziale

Enjoy the difference

S50

www.laspaziale.com

Il sapore dell'acqua

Il mondo delle acque minerali è un settore in grande fermento. Negli ultimi dieci anni ha dato prova della sua vivacità coinvolgendo soprattutto il settore hospitality



L'acqua può suscitare emozioni a chi l'assaggia e come tale è sempre più considerata un ingrediente a tutti gli effetti, da abbinare a pietanze in base alla composizione microbiologica e al suo sapore, ma anche da utilizzare per le preparazioni dei piatti in cucina o per offrire, con l'acqua 'giusta', un'ottima bevanda o un caffè perfetto. HostMilano ha colto da subito questa *new wave* intercettando le novità in atto dalla voce dei propri *stakeholder*.

ACQUA IN PRIMO PIANO: DAI CONSUMI AI NUOVI TREND NEL MONDO HORECA

L'indagine **Mineral Water Monitor**, l'Osservatorio di Nomisma dedicato al settore delle acque minerali ripreso da HostMilano, rivela uno scenario in piena attività. Nel 2021, con il graduale ritorno alla normalità, l'allentamento delle limitazioni per il contenimento della pandemia e la ripresa dei flussi turistici, i consumi di acqua in bottiglia nei ristoranti e nei bar della Penisola hanno ripreso quota e il mercato è tornato a crescere, superando nel complesso i 136 milioni di ettolitri (+4,9% rispetto al 2020). E l'espansione dei consumi non sembra arrestarsi nel 2022. Complice anche l'ampia offerta di

tipologie di acque presenti sul mercato con caratteristiche, sapore e strutture diverse: l'acqua non è tutta uguale e a seconda della sua composizione organolettica può esaltare o meno una pietanza. Ad affermarlo sono i sommelier dell'acqua, una nuova categoria professionale che si dedica alla valorizzazione delle acque minerali come parte integrante del patrimonio enogastronomico italiano. Tra i più noti idrosommelier il tedesco Martin Reise ha fatto di questa professione una vera e propria missione elaborando un menu di innumerevoli tipologie di acque. E al pari di un vino, per degustare ed esaltare tutte le proprietà non mancano le proposte dedicate alla *mise en place* con bicchieri creati *ad hoc*. In questo scenario si aggiunge in parallelo l'offerta equipment che punta sempre più sulla sostenibilità e praticità di stoccaggio, offrendo al mondo hospitality macchine filtranti ad alta tecnologia per portare in tavola un'acqua buona, sicura e sostenibile.

I SISTEMI DI FILTRAZIONI: PIÙ SICUREZZA, PIÙ SOSTENIBILITÀ

Per garantire il massimo della qualità, oltre a test specifici sul gusto dell'*output*, è fonda-



mentale il supporto di laboratori di ricerca e di analisi per migliorare le caratteristiche dei sistemi di filtrazione. L'approccio al mondo dell'acqua è infatti decisamente cambiato: si all'utilizzo di **acqua a km zero** da servire ai clienti, ma refrigerata ed erogata con dispenser il più possibile ecosostenibili e sicuri. C'è sempre maggiore interesse alla formula del 'dispensing' e questa ormai è una tendenza consolidata da anni. Ma è al contempo un mercato ancora ricco di spazi e opportunità, ci spiega **Daniele Bagnacani, Group Marketing and Communication Director del gruppo Solido Group** con i marchi **Bevco** e **Waterline**. I clienti chiedono macchine performanti in termini di erogazione e di qualità dell'acqua che viene erogata, ma con una attenzione anche ad altri aspetti come il design e il consumo energetico. "Noi di Bevco siamo impegnati nella ricerca continua di **soluzioni che consentono di abbattere consumo ed emissioni** e le macchine vengono progettate il più possibile **in un'ottica di economia circolare**". Bevco produce dispenser per ogni tipo di bevanda, non solo per l'acqua, al cui interno agiscono i filtri a marchio **Waterline** che si contraddistinguono appunto per **sistemi di microfiltrazione e ultrafiltrazione**.

NEW GENERATION CON LA TECNOLOGIA IOT

"Dal punto di vista della qualità poi, **l'acqua risulta sempre gradevole al gusto grazie al processo di microfiltrazione ed è possibile personalizzare il servizio attraverso bottiglie brandizzate**" ci spiega **Alessandro Albanese, Business Development Manager Zerica**. L'azienda produce sistemi di refrigerazione e trattamento dell'acqua dal 1931 e "ogni persona che lavora in azienda è un professionista dell'acqua. I nostri macchinari rispettano la qualità e le caratteristiche organolettiche dell'acqua garantendo che non vi siano possibilità di contaminazione ed alterazione del sapore all'interno dei circuiti di raffreddamento e/o gasatura". **Zerica** investe da anni in design e sviluppo tecnologico, sia che si

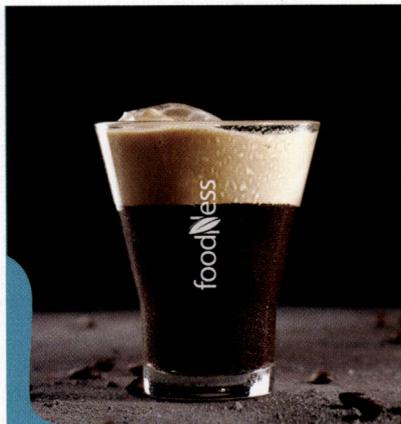
tratti di una macchina sottobanco, sopra-banco o da pavimento. "Oltre all'estetica – prosegue **Alessandro Albanese** – l'evoluzione tecnologica rappresenta un fattore distintivo". Le macchine si avvalgono sempre più della **tecnologia IoT** che le rendono interconnesse e facilmente accessibili da remoto. "Abbiamo oggi diverse centinaia di attrezzature connesse stabilmente al web che scambiano dati relativi ai consumi, lo stato d'uso e che segnalano tempestivamente esigenze di interventi tecnici". Ciò rappresenta un grande valore aggiunto soprattutto per tutti quegli operatori coinvolti nei servizi di assistenza tecnica e manutenzione, ma garantisce anche all'utente finale la qualità dell'acqua servita. Ad oggi, **l'acqua microfiltrata è sicuramente sinonimo di qualità e rispetto per l'ambiente**; i consumatori sono abituati a berla a tavola e sono sempre di più i ristoratori che si stanno evolvendo verso un'offerta di acqua 'alla spina'. In principio si riscontrava un forte scetticismo nei confronti degli impianti collegati alla rete idrica e all'acqua microfiltrata in genere. Si temeva che il cliente non ne avrebbe apprezzato la qualità, specie se paragonata con quella minerale: servire acqua di rubinetto non era di certo un bel biglietto da visita. Col tempo si è invece registrato un radicale cambiamento, è aumentata l'attenzione alla sostenibilità e sia ristoratori che consumatori hanno modificato il proprio punto di vista. Ad affermarlo è **Debora Screpanti, Marketing Manager Blupura**. L'azienda che produce impianti professionali per la refrigerazione e gasatura dell'acqua, si affida alla tecnologia IoT, ritenuta di fondamentale importanza per tutti gli operatori di settore per poter intervenire in tempo reale sulle macchine e garantire la sicurezza dell'acqua. Di recente ha infatti introdotto sul mercato il dispositivo IOTLink che permette di connettere in rete tutti gli erogatori d'acqua presenti sul mercato. In questo modo è possibile offrire un servizio di assistenza eccellente, senza dover convertire gli impianti già installati.



ZERICA I WALL GLASS RISTORANTE

DAL CAFFÈ FINO ALLA PASTA REIDRATATA: IL VALORE DELL'ACQUA NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI

Lo si è visto a HostMilano e a Chef Coffee Lab, manifestazione organizzata da Host lo scorso giugno a Milano, dove *baristas* e chef hanno parlato sempre più dell'**importanza dell'acqua per la qualità del caffè e delle preparazioni alimentari**. Sul mercato sono stati presentati innovativi sistemi di filtrazione dell'acqua che danno la possibilità, partendo da acque anche dure, di essere trasformate in acque ricche di magnesio, molto più adatte, ad esempio, per la preparazione del caffè. Nel frattempo è cresciuta anche la consapevolezza che **ogni metodo di estrazione richiede la propria acqua**: questo ha portato alla rivalutazione di qualità come la Robusta nell'ambito del specialty coffee, che grazie al tipo di acqua utilizzata può dare ottimi risultati. **L'acqua non è un semplice componente del caffè ma un ingrediente, con i suoi gusti e le sue caratteristiche**. Per risparmiare tempo, risorse e al contempo ridurre gli sprechi, in aiuto della ristorazione professionale si trovano in commercio **preparati di altissima qualità ready to drink** dedicati proprio al segmento caffè, a cui aggiungere l'acqua preferita o più indicata in base alla composizione chimico-fisica. A parlarci delle novità prodotte è **Foodness**: "Nel corso del 2022 abbiamo presentato il primo caffè shakerato in capsula che permette di ser-



**FOODNESS, ESPRESSO FREDDO
SHAKERATO IN CAPSULA**

vire un ottimo caffè shakerato in pochi secondi. A differenza della preparazione tradizionale che richiede tempo e lavorazione manuale, bastano una capsula, ghiaccio da inserire nell'apposita macchina e in pochi secondi si ottiene un prodotto cremoso". Anche **Blupura**, tra le altre novità, ha introdotto un erogatore che oltre ad erogare acqua refrigerata microfiltrata liscia e gassata, offre all'utente l'opzione di riempire il proprio bicchiere o caraffa scegliendo tra tre tipologie di succhi realizzati grazie alla miscela di concentrati, contenuti in bag in box o tank, con acqua microfiltrata. E dal mondo della ristorazione arriva un esempio virtuoso. Coinvolto da HostMilano, lo chef **Alessandro Gilmozzi, fondatore e nuovo presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, ha illustrato il proprio approccio all'acqua intesa proprio come ingrediente per cucinare. "Attraverso lo studio di una serie di tecniche abbiamo messo a punto un procedimento per cuocere la pasta in un solo minuto e con pochissima acqua, con un notevole risparmio di quantità e di energia - racconta lo chef -. Il procedimento prevede la preparazione di una salamoia con acqua e sale all'interno di un sottovuoto in cui aggiungere anche la pasta. Dopo circa 3 ore la pasta è pronta per essere cotta e reidratata in 250 grammi di acqua, contro i 10 litri utilizzati per cucinare un chilo di pasta. L'acqua utilizzata per questa ricetta, priva di cloro e con una mineralità particolare, diventa protagonista non solo nel piatto ma anche come *modus operandi*, in cui nulla viene sprecato per una maggiore sostenibilità". ©

ACQUA MICROFILTRATA: TUTTI I VANTAGGI PER L'HOECA E PER L'AMBIENTE

La presa di coscienza da un lato dell'esigenza di un approccio più responsabile ai temi della **sostenibilità ambientale**, e dall'altro della qualità dell'acqua proveniente dalla rete idrica, stanno creando sempre più **domanda di impianti di refrigerazione con sistemi di microfiltrazione**. Gli operatori hanno compreso che gli erogatori d'acqua microfiltrata presentano vantaggi concreti in termini di qualità, ecosostenibilità, risparmio e marketing rispetto all'acqua in bottiglia: **si riduce il consumo eccessivo di materiali non biodegradabili, si inquina meno e le bottiglie in vetro possono essere personalizzate**. Non è inoltre necessario gestire scorte di magazzino, ricavando più spazio a disposizione.

