

 <p>IPSSAR ADRIA</p>	<p>Progetto Nutrilandia " la carta delle acque "</p> <p>Progetto Nutrilandia " la carta delle acque "</p>	<p>CLASSE 3[^] B SALA-BAR</p> <p>PROF. FAVARO LEONE</p>
--	--	--

IL PROGETTO E LA SUA STRUTTURA

- *LA CLASSIFICAZIONE*
- *LA DEGUSTAZIONE*
- *LA FASE DELL'ABBINAMENTO CON IL CIBO*
- *IMPOSTAZIONE DI UNA CARTA*
- *LA CARTA DELL'ISTITUTO*

IL PERCHE' DELLA CARTA DELLE ACQUE MINERALI

Bere acqua al ristorante significa, ancora oggi, scegliere fra "gassata" e "naturale", come una volta si sceglieva unicamente fra vino bianco e rosso.

La "Carta delle Acque" vuole essere un ulteriore elemento di valorizzazione della nostra gastronomia, i suggerimenti forniti non sono vincolanti, bensì contribuiscono alla scoperta di un nuovo sapore, quello dell'acqua, non una semplice lista di etichette, bensì un accostamento acqua-cibo

La "Carta" rappresenta quindi un'occasione per giungere in modo guidato all'utilizzo dell'acqua più idonea, non solo al nostro benessere, ma al piatto che abbiamo davanti.

Ottime acque da bere in qualsiasi momento della giornata o da utilizzare quotidianamente sulla nostra tavola, queste acque acquistano una valenza speciale "se sapientemente abbinare", esaltando il piacere del palato.

LA CLASSIFICAZIONE DELLE ACQUE

In [Italia](#) può essere venduta con la dicitura *acqua minerale* solo l'acqua che risponde ai criteri di legge stabiliti dal D.L. 25/1/1992 n.105, il quale recita "Sono considerate acque minerali naturali le acque che, avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute".

. La definizione " acqua minerale artificiale " si applica invece a quelle acque ,trattate con aggiunta di anidride carbonica che conferisce la caratteristica effervescenza.

LA CLASSIFICAZIONE PRINCIPALE SI BASA SUL RESIDUO FISSO(A 180° C)



1. **MINIMAMENTE MINERALIZZATA**

(residuo fisso inferiore ai 50mg/l)

2. **OLIGOMINERALI**

(residuo fisso tra 51 e 500 mg/l)

3. **MINERALI O MEDIOMINERALI**

(residuo fisso tra 500 e 1500 mg/l)

4. **RICCHE DI MINERALI**

(residuo superiore ai 1500mg/l)

*Istituto Professionale di Stato per i
Servizi Alberghieri e della
Ristorazione Adria*



La nostra carta delle acque

*La "Carta delle Acque" deve essere un ulteriore elemento di
valorizzazione della nostra gastronomia*



LE SELEZIONI PIATTE

MINIMAMENTE MINERALIZZATE: residuo fisso <50mg/l

Sono assorbite velocemente per via gastrica. idonee per chi ha problemi alle vie urinarie soprattutto di calcoli: aumentano la diuresi e facilitano l'eliminazione dell'acido urico e dei prodotti di rifiuto del metabolismo

<i>Nome dell'acqua</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Residuo fisso</i>	<i>Listino</i>
<i>Lauretana</i>	<i>BIELLA</i>	<i>14</i>	<i>€...</i>
<i>Fonte delle alpi</i>	<i>CUNEO</i>	<i>21,2</i>	<i>€...</i>
<i>Levico Casara</i>	<i>TRENTO</i>	<i>36,3</i>	<i>€...</i>
<i>Valverde</i>	<i>VERCELLI</i>	<i>36,9</i>	<i>€...</i>
<i>Surgiva</i>	<i>TRENTO</i>	<i>38,8</i>	<i>€...</i>
<i>Sant'Anna di Vinadio</i>	<i>CUNEO</i>	<i>39</i>	<i>€...</i>
<i>San. Virgilio</i>	<i>BOLZANO</i>	<i>41</i>	<i>€...</i>
<i>Fontedoro</i>	<i>REGGIO CALABRIA</i>	<i>43</i>	<i>€...</i>
<i>Stella Alpina</i>	<i>BERGAMO</i>	<i>48,1</i>	<i>€...</i>
<i>Fonteviva</i>	<i>MASSA CARRARA</i>	<i>49,8</i>	<i>€...</i>



LE SELEZIONI PIATTE

OLIGOMINERALI : residuo fisso > 50mg/l e < 500mg/l

Svolgono anch'esse un'azione diuretica e depurante; sono indicate nei pasti e in accompagnamento ai cibi leggeri e quindi più adatte al consumo quotidiano

<i>Nome dell'acqua</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Residuo fisso</i>	<i>Listino</i>
<i>Goccia di Carnia</i>	<i>UDINE</i>	69	€...
<i>Levissima</i>	<i>SONDRIO</i>	75,5	€...
<i>Pejo Fonte Alpina</i>	<i>TRENTO</i>	83	€...
<i>Fiuggi</i>	<i>FROSINONE</i>	122	€...
<i>Sant'Antonio</i>	<i>COMO</i>	133	€...
<i>Panna</i>	<i>FIRENZE</i>	137	€...
<i>Vera</i>	<i>PADOVA</i>	160	€...
<i>Lora</i>	<i>VICENZA</i>	164,2	€...
<i>Rocchetta</i>	<i>PERUGIA</i>	176	€...
<i>Tinnea</i>	<i>FERMO</i>	240	€...

<i>Fonte Guizza</i>	<i>VENEZIA</i>	250	€...
<i>San Benedetto</i>	<i>VENEZIA</i>	250	€...
<i>Crodo Lisiel</i>	<i>VERBANIA</i>	252	€...
<i>Pasubio</i>	<i>VICENZA</i>	273,5	€...
<i>Castello</i>	<i>BRESCIA</i>	283,2	€...
<i>Fonte Annia</i>	<i>UDINE</i>	290	€...
<i>Frasassi</i>	<i>ANCONA</i>	312	€...
<i>Gaia</i>	<i>ANCONA</i>	313	€...
<i>Lilia</i>	<i>POTENZA</i>	330	€...
<i>Prealpi</i>	<i>BERGAMO</i>	345,6	€...
<i>Tavina</i>	<i>BRESCIA</i>	352,8	€...
<i>Sorgente Linda</i>	<i>BRESCIA</i>	386,8	€...
<i>Verdiana</i>	<i>PARMA</i>	423	€...
<i>Fabia</i>	<i>TERNI</i>	426,5	€...
<i>Fontechiara</i>	<i>PARMA</i>	471	€...
<i>Ausonia</i>	<i>VERBANIA</i>	482,5	€...
<i>Fontepatri</i>	<i>FIRENZE</i>	500	€...

N.B = LE ACQUE MINERALI HANNO UN GUSTO DIVERSO TRA LORO A SECONDA DELLA MINERALIZZAZIONE IN ESSE CONTENUTE



LE SELEZIONI PIATTE

MINERALI : residuo fisso > 500mg/l e <1500mg/l

Buone acque da tavola ,gli effetti salutari variano con il variare del contenuto salino;possono portare un eccesso di Sali nella dieta,specie per quanto riguarda il sodio(controindicate per gli ipertesi)

<i>Nome dell'acqua</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Residuo fisso</i>	<i>Listino</i>
<i>Sacramora</i>	<i>RIMINI</i>	<i>573</i>	<i>€...</i>
<i>Galvanina</i>	<i>RIMINI</i>	<i>580</i>	<i>€...</i>
<i>Boario</i>	<i>BRESCIA</i>	<i>636</i>	<i>€...</i>
<i>Kaiserwasser</i>	<i>BOLZANO</i>	<i>827</i>	<i>€...</i>
<i>Sangemini</i>	<i>TERNI</i>	<i>899,3</i>	<i>€...</i>
<i>Lete</i>	<i>CASERTA</i>	<i>915</i>	<i>€...</i>
<i>Uliveto</i>	<i>PISA</i>	<i>986</i>	<i>€...</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>BERGAMO</i>	<i>1074</i>	<i>€...</i>
<i>Sandalia</i>	<i>CAGLIARI</i>	<i>1463,2</i>	<i>€...</i>



LE SELEZIONI PIATTE

RICCHE DI MINERALI : residuo fisso > 1500mg/l

Consigliate principalmente per usi terapeutici, sono sconsigliate per uso quotidiano in quanto possiedono elevate quantità di sodio, solfati, potassio, magnesio

<i>Nome dell'acqua</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Residuo fisso</i>	<i>Listino</i>
<i>Fonte regina</i>	<i>VICENZA</i>	1600	€...
<i>Antica fonte Rabbi</i>	<i>TRENTO</i>	1931	€...
<i>San. Lorenzo</i>	<i>VERBANIA</i>	1940	€...
<i>Fonte Margherita</i>	<i>VICENZA</i>	2050	€...
<i>Courmayeur fonte Youla</i>	<i>AOSTA</i>	2264	€...

LA DEGUSTAZIONE DELL'ACQUA MINERALE

Come per il vino o l'olio d'oliva, anche l'acqua minerale ha delle precise caratteristiche riscontrabili per mezzo dell'analisi sensoriale, anche se la loro individuazione prevede, forse una maggiore difficoltà. Si può quindi parlare di tecnica della degustazione vera e propria.

Struttura e sapore dipendono dai Sali minerali. L'acqua infatti filtrando attraverso il terreno cambia in relazione alla conformazione geologica di quest'ultimo. Ne consegue che acque provenienti da zone diverse hanno quantità di sali minerali e quindi sapore e struttura diversi. Ad esempio Le acque oligominerali sono povere di sali prevalentemente per due motivi:

- elevata velocità di passaggio nel sottosuolo che ostacola i processi di mineralizzazione (accade per le acque più superficiali e di ghiacciaio)
- Compattezza delle rocce che cedono difficilmente sostanze in soluzione (si verifica spesso in bacini profondi dove l'acqua, pur permanendo per lungo tempo a contatto con le rocce, si mineralizza poco).



QUALI SONO LE FASI DI TALE DEGUSTAZIONE?

1. **La prima** è la fase dell'esame visivo per mezzo del quale viene valutata la limpidezza e la trasparenza , caratteristica che, in alcuni casi come ad esempio per le acque minerali è **obbligatoria per legge** . Ovviamente sono riscontrabili diversi gradi di limpidezza . Un altro aspetto molto importante dell'esame visivo è quello riguardante la finezza delle bollicine .
2. **La seconda** è la fase dell'esame olfattivo per mezzo del quale si percepiscono in modo molto difficile (bisogna essere allenati alla degustazione),i sentori tipici di un acqua(come ad esempio quelli calcarei). Tuttavia grazie all'analisi olfattiva , se da una parte non si riconosce la tipicità di un acqua, dall'altra si riesce però ad evidenziare sentori che ,anche se molto lievi ,vengono definiti negativi o anomali come cloro e zolfo. Tali anomalie possono insorgere per la cattiva conservazione nonché a problemi legati al contenitore.
3. **La terza** è la fase legata all'esame gustativo, ai fini della quale viene innanzitutto analizzata l'effervescenza. Di seguito vengono valutate anche l'intensità delle percezioni dei 4 sapori fondamentali:
4.
 - **Salato** (legato alla presenza di sostanze disciolte in esse, come i Sali minerali che compongono l'acqua in questione).
 - **Amaro** tipica delle acque ferruginose
 - **Acido**(se l'anidride carbonica è superiore ai 250gr/l
 - **Dolce** Legato in parte a grosse quantità di calcio, si dovrebbe parlare in modo più esatto di tendenza dolce .A volte tale sensazione è data anche dai contenitori in PET.



LE SELEZIONI LEGGERMENTE FRIZZANTI

MINIMAMENTE MINERALIZZATE: residuo fisso <50mg/l

Sono assorbite velocemente per via gastrica. idonee per chi ha problemi alle vie urinarie soprattutto di calcoli: aumentano la diuresi e facilitano l'eliminazione dell'acido urico e dei prodotti di rifiuto del metabolismo

<i>Nome dell'acqua</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Residuo fisso</i>	<i>Listino</i>
<i>S. Bernardo sorgente Rocciaviva</i>	<i>CUNEO</i>	<i>38</i>	<i>€...</i>
<i>Surgiva</i>	<i>TRENTO</i>	<i>38,8</i>	<i>€...</i>
<i>Sant'Anna di Vinadio</i>	<i>CUNEO</i>	<i>39</i>	<i>€...</i>
<i>Stella Alpina</i>	<i>BERGAMO</i>	<i>48,1</i>	<i>€...</i>
<i>Fonteviva</i>	<i>MASSA CARRARA</i>	<i>49,8</i>	<i>€...</i>



*LE SELEZIONI
LEGGERMENTE
FRIZZANTI*

OLIGOMINERALI : residuo fisso > 50mg/l e <500mg/l

*Svolgono anch'esse un'azione diuretica e depurante; sono indicate nei pasti e in
accompagnamento ai cibi leggeri e quindi più adatte al consumo quotidiano*

<i>Nome dell'acqua</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Residuo fisso</i>	<i>Listino</i>
<i>Goccia di Carnia</i>	<i>UDINE</i>	69	€...
<i>Levissima</i>	<i>SONDRIO</i>	75,5	€...
<i>Pejo Fonte Alpina</i>	<i>TRENTO</i>	83	€...
<i>Sant'Antonio</i>	<i>COMO</i>	133	€...
<i>Vera</i>	<i>PADOVA</i>	160	€...
<i>Lora</i>	<i>VICENZA</i>	164,2	€...
<i>Rocchetta</i>	<i>PERUGIA</i>	176	€...
<i>Tavina</i>	<i>BRESCIA</i>	352,8	€...
<i>Fabia</i>	<i>TERNI</i>	426,5	€...



LE SELEZIONI LEGGERMENTE FRIZZANTI

MINERALI : residuo fisso > 500mg/l e <1500mg/l

Buone acque da tavola ,gli effetti salutari variano con il variare del contenuto salino;possono portare un eccesso di Sali nella dieta,specie per quanto riguarda il sodio(controindicate per gli ipertesi

<i>Nome dell'acqua</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Residuo fisso</i>	<i>Listino</i>
<i>Sacramora</i>	<i>RIMINI</i>	<i>573</i>	<i>€...</i>
<i>Galvanina</i>	<i>RIMINI</i>	<i>580</i>	<i>€...</i>
<i>Kaiserwasser</i>	<i>BOLZANO</i>	<i>827</i>	<i>€...</i>
<i>Lete</i>	<i>CASERTA</i>	<i>915</i>	<i>€...</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>BERGAMO</i>	<i>1074</i>	<i>€...</i>
<i>Ferrarelle</i>	<i>CASERTA</i>	<i>1270</i>	<i>€...</i>

Criteria per la compilazione di una corretta carta delle acque

- Equilibrata
- Privilegiare le acque del territorio nazionale
- Inserire almeno un tipo di acqua secondo la classificazione
- Inserimento di alcune acque straniere di particolare pregio
- Inserimento di consigli per una corretta degustazione



LE SELEZIONI FRIZZANTI

MINIMAMENTE MINERALIZZATE: residuo fisso <50mg/l

Sono assorbite velocemente per via gastrica. idonee per chi ha problemi alle vie urinarie soprattutto di calcoli: aumentano la diuresi e facilitano l'eliminazione dell'acido urico e dei prodotti di rifiuto del metabolismo

<i>Nome dell'acqua</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Residuo fisso</i>	<i>Listino</i>
<i>Fonte delle Alpi</i>	<i>CUNEO</i>	<i>21'2</i>	<i>€...</i>
<i>S. Bernardo sorgente Rocciaviva</i>	<i>CUNEO</i>	<i>38</i>	<i>€...</i>
<i>Surgiva</i>	<i>TRENTO</i>	<i>38,8</i>	<i>€...</i>
<i>Sant'Anna di Vinadio</i>	<i>CUNEO</i>	<i>39</i>	<i>€...</i>
<i>Stella Alpina</i>	<i>BERGAMO</i>	<i>48,1</i>	<i>€...</i>
<i>Fonteviva</i>	<i>MASSA CARRARA</i>	<i>49,8</i>	<i>€...</i>



LE SELEZIONI FRIZZANTI

OLIGOMINERALI : residuo fisso > 50mg/l e <500mg/l

Svolgono anch'esse un'azione diuretica e depurante; sono indicate nei pasti e in accompagnamento ai cibi leggeri e quindi più adatte al consumo quotidiano

<i>Nome dell'acqua</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Residuo fisso</i>	<i>Listino</i>
<i>Goccia di Carnia</i>	<i>UDINE</i>	69	€...
<i>Levissima</i>	<i>SONDRIO</i>	75,5	€...
<i>Pejo Fonte Alpina</i>	<i>TRENTO</i>	83	€...
<i>Sant'Antonio</i>	<i>COMO</i>	133	€...
<i>Vera</i>	<i>PADOVA</i>	160	€...
<i>Lora</i>	<i>VICENZA</i>	164,2	€...
<i>Fonte Annia</i>	<i>UDINE</i>	290	€...
<i>Tavina</i>	<i>BRESCIA</i>	352,8	€...
<i>Fabia</i>	<i>TERNI</i>	426,5	€...



LE SELEZIONI FRIZZANTI

MINERALI : residuo fisso > 500mg/l e <1500mg/l

Buone acque da tavola ,gli effetti salutari variano con il variare del contenuto salino;possono portare un eccesso di Sali nella dieta,specie per quanto riguarda il sodio(controindicate per gli ipertesi

<i>Nome dell'acqua</i>	<i>Provenienza</i>	<i>Residuo fisso</i>	<i>Listino</i>
<i>Sacramora</i>	<i>RIMINI</i>	<i>573</i>	<i>€...</i>
<i>Galvanina</i>	<i>RIMINI</i>	<i>580</i>	<i>€...</i>
<i>Kaiserwasser</i>	<i>BOLZANO</i>	<i>827</i>	<i>€...</i>
<i>Fonte Gaudianello</i>	<i>POTENZA</i>	<i>1058</i>	<i>€...</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>BERGAMO</i>	<i>1074</i>	<i>€...</i>
<i>Laurentina</i>	<i>ROMA</i>	<i>1301,8</i>	<i>€...</i>

I PRINCIPI DELL'ABBINAMENTO

Nell'abbinamento cibo-acqua, valgono le stesse regole dell'abbinamento cibo-vino:

Sommariamente TE si può affermare quanto segue:

per un piatto strutturato ricco di salse, come ad esempio un brasato andrà abbinata un acqua ricca di residui (componenti che determinano la struttura dell'acqua). Analogo criterio vale per piatti delicati che richiedono l'abbinamento con acque a basso tenore di residui.

Anche l'effervescenza riveste un compito molto importante nella fase dell'abbinamento; in effetti un piatto con sensazioni tattili ben marcate quali grassezza o untuosità deve essere abbinato ad un acqua gassata, questo perché l'effervescenza garantisce un effetto di pulizia della bocca, preparandola al boccone successivo.



LE SELEZIONI

Internazionali

Di seguito la nostra carta propone alcune acque internazionali con caratteristiche molto diverse tra loro. Alcune sono molto conosciute altre terra di conquista assaggiare per credere.....

<i>Nome dell'acqua</i>	<i>NAZIONALITA</i>	<i>Tipologia</i>	<i>Listino</i>
<i>Ty nant original</i>	<i>INGLESE</i>	<i>Spring water NAT.</i>	€...
<i>Hildon</i>	<i>INGLESE</i>	<i>Gently carbonade LEGG.FRIZ</i>	€...
<i>Bad Camberger</i>	<i>GERMANIA</i>	<i>Premium frizzante</i>	€...
<i>Wattwiller</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>Naturelle</i>	€...
<i>Pedras</i>	<i>PORTOGALLO</i>	<i>ricca di sali minerali fino 2878mg/l NAT.</i>	€...
<i>Voss</i>	<i>NORVEGIA</i>	<i>Residuo molto basso 22mg/l NAT.</i>	€...

1. Acquistare (non più l'acqua ma le acque) pensando ad un corretto abbinamento ai propri piatti.
2. Custodire le confezioni al riparo dalla viva luce e da fonti di calore, in locali idonei per la perfetta conservazione del prodotto.
3. Maneggiare le confezioni con cura al fine di evitare danni alle etichette, al tappo, al contenitore stesso, scartando le confezioni non più integre o prive di etichette.
4. Presentare ai clienti la bottiglia nella sua confezione originale, illustrandone le caratteristiche.
5. Stapparla al tavolo, avendo cura di non danneggiare il collo della bottiglia.
6. Si suggerisce una temperatura attorno ai 10° per le effervescenti e sui 12° le piatte.
7. E' preferibile utilizzare capaci bicchieri di cristallo sottile, liscio, incolore e trasparente. Per le effervescenti con gambo e base, per evitare un contatto con le mani che potrebbe riscaldare l'acqua.
8. Evitare l'impiego di ghiaccio nel bicchiere, altera il gusto e crea una miscela con acqua di altra e diversa natura.
9. E' consigliabile non immergere la bottiglia nel secchiello del ghiaccio per evitare un antiestetico distacco dell'etichetta.

Utilizzare, ove richiesto o secondo le condizioni climatiche, una "glacette".