



Corsi di 1° e di 2° livello per Idrosommelier e la carta delle acque

A tal fine l'associazione organizza nella giornata di Sabato 25 Gennaio 2014 all'interno della fiera Sapeur di Forlì, dalle ore 10.00 alle 17.00 circa, con breve pausa pranzo, in saletta conferenze, veduta panoramica Self-service " Il Corso di primo livello per Idrosommelier finalizzato all'abbinamento cibo/acqua naturale a tavola.

CONTENUTI 1° LIVELLO

- conoscere l'acqua.
- classificazione delle acque.
- i principi alimentari e salutistici delle acque minerali.
- come leggere le etichette delle acque minerali.
- introduzione alla degustazione 1° riconoscimento delle acque minerali.
- verifica e approfondimento.

La domenica verrà svolto il corso di 2° Livello per Idrosommelier, ecco di seguito i contenuti:

CONTENUTI 2° LIVELLO

- I principi dell'analisi sensoriale.
- La percezione sensoriale.
- Le qualità sensoriali dell'acqua.
- Introduzione alla degustazione delle acque minerali.
- Verifica e approfondimento.

Innanzitutto il progetto e l'idea dell'abbinamento acqua-cibo nascono dai maîtres d'hotel della Romagna, da almeno vent'anni i maitres romagnoli si sono occupati di enogastronomia anticipando tematiche diventate poi attualissime e di moda come le campagne per la salvaguardia dei prodotti tipici e biologici: il formaggio di fossa, l'olio, l'aceto balsamico, il pane.

Nel 1997 hanno iniziato a studiare le acque minerali. E' da questa tradizione per il culto della gastronomia e del bel servizio che nasce l'A.D.A.M., in altre parole l'Associazione Degustatori di Acque Minerali.

L'A.D.A.M. Associazione Degustatori Acque Minerali nasce ufficialmente a Bologna il 17 Gennaio 2002, fondata da cultori della buona cucina, supportati da uno staff di medici, nutrizionisti, geologi, chimici, tutti profondi conoscitori delle problematiche idriche, soprattutto di quelle relative alle acque minerali.

Scopo dell'ADAM è, favorire la conoscenza di una importante risorsa quale è l'acqua minerale, la valorizzazione delle acque minerali quale parte integrante della nostra alimentazione, lo sviluppo degli aspetti scientifici, alimentari e nutrizionali correlati a questo "elemento-alimento", la ricerca in ambito sensoriale finalizzata al giusto abbinamento acqua-cibo, fornendo agli operatori e al consumatore una corretta informazione sulle acque impiegate a tavola.



In considerazione di una rinnovata sensibilità verso il tema della salute a tavola, le acque in bottiglia vanno assumendo un nuovo ruolo anche nella ristorazione.

L'acqua destinata all'alimentazione è ancora oggi una grande sconosciuta.

Quando si ha sete si beve solitamente acqua, assicurandosi unicamente che sia potabile. Al ristorante si chiede acqua minerale, ma la sola distinzione che viene fatta è quella fra "gassata" e "naturale" (piatta).

Bisogna però sapere, che non esiste un'acqua uguale ad un'altra e che ognuna possiede proprietà e indicazioni ben precise, in grado di rispondere alle personali esigenze di ciascun consumatore.

Il nostro palato poi è in grado di percepire chiaramente il diverso sapore fra un'acqua ed un'altra, questo dipende dalla diversa mineralizzazione dell'acqua e viene influenzato anche dal pH e dalla percentuale di anidride carbonica disciolta.

Da questo lavoro l'A.D.A.M. ha prodotto la "Carte delle Acque", che da quest'anno comparirà nei ristoranti italiani accanto alla "Carta dei Vini".

Non si tratta di un banale "elenco di etichette", bensì di uno strumento in grado di fornire un giusto abbinamento "acqua-cibo".

La carta comprenderà una selezione ristretta, ma rappresentativa di tutte le categorie di acque minerali, e costituirà un mezzo per valorizzare l'acqua minerale quale elemento di pregio della nostra ristorazione. A tavola non ci sarà più l'acqua ma le acque, ed anche il consumatore imparerà a scegliere l'acqua più adatta per ogni occasione.

