

La qualità dell'acqua con cui cuciniamo è l'ingrediente che fa la differenza

scritto da Redazione | 17/12/2018



Il 65% degli italiani beve esclusivamente acqua in bottiglia ma usa quella del rubinetto per lavare gli alimenti e per cucinare. Ma perchè esiste questa contraddizione se gli stessi chef dichiarano che l'acqua influenza odore e sapore dei piatti?

In Italia e nel mondo, sono sempre più numerose le persone attente all'alimentazione e alla qualità delle materie prime e sempre più consumatori scelgono il km0, il biologico e il biodinamico per garantirsi una maggiore salubrità del cibo.

Uno scenario simile dovrebbe giustificare anche una costante premura verso la madre di tutte le materie prime ossia l'**acqua** che non solo serve a dissetarsi ma è l'ingrediente essenziale di moltissime [ricette](#).

Acqua per cucinare: va bene quella del rubinetto?

Purtroppo il tema della **qualità dell'acqua per cucinare** in Italia non riscontra ancora l'interesse che sarebbe necessario mentre l'attenzione è altissima per l'[acqua da bere](#).

Le più recenti ricerche svolte dall'**Istituto Eumetra per Culligan** evidenziano che **il 65% delle persone a casa beve esclusivamente acqua in bottiglia** perché la percepisce più sicura e più buona ma, per cucinare, usa l'acqua del rubinetto senza porsi troppi problemi.

Questa contraddizione è frutto di pregiudizi e scarsa informazione ma genera conseguenze non trascurabili in termini ambientali, a causa dell'abuso di bottiglie di plastica, e può compromettere il gusto delle pietanze che si cucinano. Basti pensare che il cloro, presente e necessario in tutti gli acquedotti, influenza le nostre preparazioni con effetti sull'odore e sul sapore.

Le soluzioni proposte da Culligan per un'acqua migliore

Le moderne tecnologie di affinaggio propongono alcune soluzioni "casalinghe" per ottenere acqua buona e sicura da bere e per cucinare. Tra queste c'è [Culligan AC Slim](#), un **sistema a osmosi inversa** che promette di ottenere **acqua osmotizzata** (a remineralizzazione personalizzabile) direttamente dal rubinetto di casa; mentre **SELFIZZ**, sempre di Culligan, è un **frigogasatore** di ultima generazione in grado di fornire immediatamente acqua fredda o calda alla temperatura desiderata (fino a 85°C, ideale per rabboccare il brodo immediatamente) a gasatura personalizzabile.

Importanza dell'acqua per cucinare: il parere dello chef Luca Malacrida

Dal [caffè](#) alle tisane, dal brodo ai bolliti, i cibi composti in gran quantità da acqua sono tantissimi ed è evidente come la qualità possa influire sulla bontà del risultato.

Lo chef [Luca Malacrida](#), Capitano di APCI Chef Italia - Associazione Professionale Cuochi Italiani, in merito al tema della qualità dell'acqua, dichiara:

«L'acqua in cucina è un ingrediente spesso trascurato, ma in realtà indispensabile per la migliore resa dei piatti. L'acqua ideale deve essere cristallina e povera di sali; non deve né togliere né aggiungere sapore bensì contribuire ad esaltare al meglio il gusto naturale degli ingredienti senza essere protagonista. Oltre all'aspetto organolettico dell'acqua, in cucina, sono molto importanti anche la corretta temperatura e il perlage della gasatura».

Come influisce l'acqua sulla buona resa in cucina

Lo chef Malacrida ha sperimentato i vantaggi concreti dell'**uso di acqua osmotizzata** per diverse tipologie di cottura. Per i **bolliti**, tipici della stagione fredda, Malacrida spiega come la cottura con acqua affinata consenta alle fibre della carne di risultare più tenere, gustose e più digeribili.

Nella **cottura a vapore**, l'acqua di qualità è ancora più importante; trattandosi di un processo a "circuito chiuso" infatti, gli elementi indesiderati presenti nell'acqua del rubinetto (sapori, odori, calcare...) verrebbero trasferiti e assorbiti dal cibo. In più, l'acqua trattata previene depositi di calcare che danneggiano la vaporiera e causano un maggior consumo energetico.

Anche i **prodotti da forno** beneficiano dell'uso dell'acqua affinata che rende l'impasto più compatto e facile da lavorare. Non meno importante, è la fase di **lavaggio delle verdure** dove l'acqua affinata non trasmette agli alimenti sostanze e impurità che possono comprometterne la qualità.

Un'alleata importante ai fornelli è anche l'**acqua osmotizzata frizzante**. L'anidride carbonica,

infatti, favorisce la lievitazione di pane, pizze e focacce, agevolando la proliferazione dei cosiddetti batteri anaerobi, protagonisti della fermentazione della pasta, e velocizzando il processo.

Le bollicine garantiscono anche **fritture perfette**: se si opta per un'acqua al massimo della gassatura e a 1° C di temperatura, si otterranno pastelle leggere e voluminose anche senza dover utilizzare il lievito di birra. Una soluzione interessante soprattutto per chi ha problemi di intolleranze alimentari ai lieviti.

L'acqua frizzante osmotizzata, infine, ha un'ulteriore qualità: permette ai nostri **piatti a base di verdure** di rimanere di una colorazione viva e intensa per la mancanza di cloro.

«Per condurre uno stile di vita più salutare e sostenibile, è necessario ripensare alle modalità con cui viene approvvigionata l'acqua tra le mura domestiche», spiega Marcello Miradoli, Direttore Marketing EMEA di Culligan. «Le soluzioni proposte da Culligan per la filtrazione, gasatura, refrigerazione e riscaldamento immediato dell'acqua, offrono benefici evidenti sotto tutti i punti di vista: igienico, organolettico, estetico e tecnico, ma anche ambientale ed economico. Diffondere la cultura della qualità dell'acqua e del suo corretto uso in cucina è per noi di Culligan una missione. Grazie alla collaborazione con i più rinomati Chef e Associazioni come APCI siamo convinti di poterlo fare in maniera piacevole e, soprattutto, concreta».