

Professione idrosommelier, come si diventa assaggiatori di acque minerali

scritto da Enzo Radunanza | 19/01/2019



Perché attribuiamo tanta importanza all'abbinamento cibo-vino e non prendiamo in considerazione il sapore delle acque a tavola? Come si acquisisce la capacità di capire, degustare e abbinare correttamente l'acqua ai vari piatti? La risposta è nei corsi di primo e secondo livello organizzati dall'ADAM.

Tutti riconoscono l'importanza della figura di un **sommelier del vino o della birra** che, grazie alla competenza maturata con lo studio e la pratica, è in grado di consigliare gli **abbinamenti più armonici tra tali bevande e il cibo**. Lo stesso si può dire per l'**olio extravergine di oliva**, di cui ogni territorio offre varietà dalle caratteristiche specifiche che si adattano in modo diverso ai piatti.

Allora **perché la stessa attenzione non viene riservata anche all'acqua minerale** pur sapendo che ne esistono moltissime varietà con proprietà organolettiche uniche? Non si tratta solo della differenza generale tra liscia e gassata perché il **sapore delle acque** è influenzato dai **sali minerali**

acquisiti dal sottosuolo, dalla **percentuale di anidride carbonica disciolta** e dal **diverso ph**. Dall'imprinting ricevuto, si possono avere **acque più o meno dolci, acide, salate o amare** ed è intuibile che tali percezioni possano condizionare la degustazione dei cibi e anche dei vini serviti.

Cos'è un idrosommelier?

Dagli inizi del 2000 l'esigenza di non trascurare il **sapore dell'acqua a tavola** è stata avvertita e colmata dai grandi chef e dai ristoranti di alto livello che hanno inserito nel loro staff la figura dell'**idrosommelier**, un **assaggiatore di acque minerali** che ha una conoscenza approfondita delle composizioni e delle caratteristiche di ogni acqua. Inoltre l'idrosommelier è capace di leggere un'etichetta e, soprattutto, di **creare abbinamenti armonici tra acque, pietanze e vino**.

Questo argomento ingiustamente trascurato non è importante solo nell'alta ristorazione ma anche nella vita quotidiana, alla luce dell'importanza che l'acqua riveste per il nostro organismo ed in particolare nei bambini, negli anziani e nelle persone affette da determinate patologie.

Come si diventa sommelier dell'acqua?

Come accade per il vino, anche la qualifica di **assaggiatore di acque minerali** richiede una preparazione e molta pratica nonché il conseguimento di un attestato. Dal 2002, una delle realtà in Italia che diffonde la cultura della degustazione delle acque e forma operatori specializzati, attraverso corsi di vario livello, è l'**[ADAM - Associazione Degustatori Acque Minerali](#)**.

ADAM: corsi per Idrosommelier di 1° e 2° livello

Per chi voglia accostarsi a questa materia, per curiosità personale o per tentare sbocchi lavorativi, l'**Associazione Degustatori Acque Minerali** terrà due corsi per Idrosommelier **sabato 26 e domenica 27 gennaio a Forlì**, presso Romagna Fiere Srl, in concomitanza con la Fiera Sapeur - 17° Fiera del Prodotto Tipico di Qualità e Forlì Wine Festival.

Il **corso di primo livello** (26 gennaio 2019, dalle 10.00 alle 17.30) aiuterà a conoscere la classificazione delle acque minerali e i loro principi alimentari e salutistici, insegna a leggere le etichette, a riconoscere le acque e a degustarle.

Il **secondo livello** (27 gennaio 2019, dalle 10.00 alle 17.30) è più approfondito e tratterà i principi dell'analisi e della percezione sensoriale, le qualità sensoriali e la degustazione con l'abbinamento ai cibi.

Costi e informazioni

La partecipazione ha un costo di 130,00 euro per ogni livello da versare in contanti al momento della registrazione.

La quota comprende: quota sociale A.D.A.M. 2019 tessera e distintivo, attestato di frequenza ai corsi, volume del 1° e 2° livello, pranzo didattico delle 2 giornate, ingresso gratuito in Fiera.

Il corso si terrà nella **Sala Ristorante di Romagna Fiere Srl** - Via Punta di Ferro n. 2 - Forlì. Per maggiori informazioni sui è possibile visitare il sito www.degustatoriacque.com o scrivere a info@degustatoriacque.com (Tel. e fax 0541.733403 - Cell.368.421346)