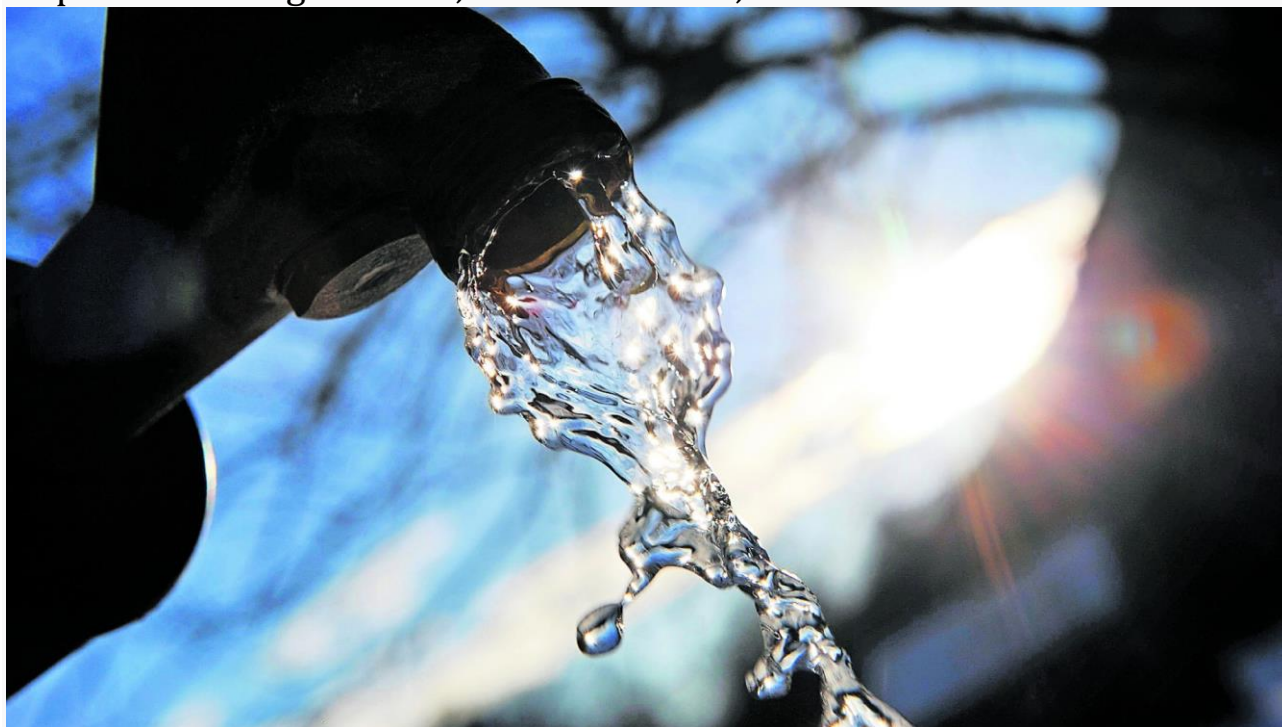


Il personaggio

«Bevete l'acqua del rubinetto»

La parola alla degustatrice, anzi sommelier, Elena Mozzini



© CdT

ANDREA BERTAGNI

14.05.2023 10:30

Un bicchiere d'acqua non è solo un bicchiere d'acqua. Almeno per Elena Mozzini che dell'acqua è una degustatrice. Meglio, una sommelier. Quindi una vera intenditrice. Perché quello dell'acqua da bere è un mondo più complesso di quello che si potrebbe pensare. Ma anche molto semplice. «È l'acqua che ci sceglie», dice non a caso Mozzini, prima di entrare nei dettagli. «Una volta ho fatto una prova sottoponendo un'acqua ricca di ferro a un gruppo di persone. Alla maggior parte di loro non piaceva. La trovavano pesante. Una ragazza ha invece detto che era leggerissima». Come è possibile? «In realtà la risposta è molto semplice - spiega Mozzini - Se il mio corpo è già ricco di calcio, quando andrò a bere un'acqua ricca di calcio mi sembrerà pesante e quindi non gradevole». Ogni persona ha perciò una percezione diversa. Perché ognuno di noi è diverso.

Eppure... eppure il compito di una sommelier può comunque essere quello di proporre quale acqua è più indicata per accompagnare un determinato piatto, può consigliare o meno le bollicine, suggerire qual è quella migliore per non andare a rovinare un sapore e via dicendo. «Con un salmone, che ha una carne piuttosto grassa, consiglieri ad esempio acqua con bollicine che è in grado di sgrassare meglio la bocca», precisa Mozzini.

Una carta dell'acqua al ristorante? Difficile

Vero è che oggi al ristorante non è così facile imbattersi in un sommelier dell'acqua. Come accade per esempio con quello vino. «Solo gli hotel e i ristoranti di alto livello ne hanno uno», riprende Mozzini. Il motivo? «Avere una carta dell'acqua non è così evidente. E questo per una serie di ragioni. Per prima cosa dovrebbero esserci almeno 6 o 7 proposte. In secondo luogo sono necessarie anche le giuste scorte. Perché di acqua se ne beve molta, molta più del vino. Inoltre, va tenuto presente che quella gasata va conservata in frigorifero».

«Provate, non costa nulla»

Il santo non vale insomma la candela. Almeno per la maggior parte dei ristoranti. Non resta quindi che fare da soli seguendo i propri gusti e qualche consiglio. Tenendo presente che «in Ticino e nel resto della Svizzera abbiamo un'acqua del rubinetto davvero ottima», specifica la sommelier che di recente ha anche contribuito all'assegnazione della migliore acqua del rubinetto della Svizzera italiana. Premio assegnato dall'associazione fontanieri ticinesi a quella del comune di Gordola.

Quello di Mozzini è un vero e proprio invito. «Dico a tutti di provare a bere l'acqua del rubinetto, anche se quella in bottiglia è più di moda. Oggi è super controllata, ha

una sua mineralità, fa risparmiare e soprattutto è sostenibile». Provare insomma non costa nulla. Soprattutto in questo caso. «Se poi non piace, consiglio di scegliere un'acqua in bottiglia almeno del territorio», aggiunge la sommelier mantenendo uno sguardo attento alla sostenibilità ambientale.

Vino o acqua?

Di sicuro anche dentro un bicchiere d'acqua c'è un mondo magico almeno quanto quello del vino. A esserne convinta è la stessa Mozzini che è anche sommelier nel più classico senso del termine, quindi del vino. «Il vino è un lusso che ci si concede ogni tanto e per quanto mi riguarda è legato alla mia parte emotiva. Se devo passare una bella serata in compagnia non ho dubbi e scelgo un bel calice di bianco o rosso. L'acqua dobbiamo berla per forza, è qualcosa di integrante e forse per questo, a torto, non le abbiamo mai dato la giusta importanza», annota Mozzini.

Invece anche dentro un bicchiere d'acqua può esserci un universo di colori, gusti, sapori, percezioni, rumori. Non a caso una sommelier analizza la parte visiva, olfattiva, degustativa, tattile e uditiva. «Pensiamo al rumore dello scorrere delle bollicine o alla sensazione che proviamo tra le dita quando tocchiamo l'acqua», spiega la sommelier, rivolgendo ancora uno sguardo al bicchiere splendente che ha tra le mani.