



## Professione idrosommelier, come si diventa assaggiatori di acque minerali

**Perchè 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**

▪



Idrosommelier, ecco come si diventa assaggiatore di acque minerali

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 perchè 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**.



L'assaggiatore di acque minerali, ne conosce le caratteristiche e i corretti abbinamenti.

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](http://www.degustatoriacque.com) o scrivere a [info@degustatoriacque.com](mailto:info@degustatoriacque.com) (Tel. e fax 0541.733403 – Cell.368.421346)

### **Data di creazione**

19/01/2019

### **Autore**

enzo-radunanza