Acqua Nocera Umbra debutta nell’alta ristorazione con la nuova bottiglia in vetro

Dalla storia secolare della sorgente alla nuova identità destinata all’horeca. A Roma, da Idylio by Apreda, la presentazione della top label e il lancio del Premio dedicato alla Fonte Angelica

L’**acqua oligominerale** è, per definizione, equilibrio.

Un contenuto moderato di sali, una composizione che favorisce l’idratazione quotidiana e una leggerezza che la rende trasversale nei consumi. Nel caso di **Acqua Nocera Umbra**, questa definizione si lega ad una storia secolare e a un territorio preciso, dove la risorsa idrica è parte integrante del paesaggio.

Oggi l’acqua sgorga nel territorio di **Nocera Umbra**, a 605 metri sul livello del mare, con un residuo fisso di 288 mg/l. Il suo profilo organolettico è morbido e delicato, adatto anche alla preparazione di alimenti per l’infanzia, e si distingue per un equilibrio minerale che ne ha determinato la fortuna sin dall’antichità.

Una storia di acque e commerci

La storia della **Sorgente Angelica** affonda le radici nel XVI secolo, quando l'acqua era già conosciuta e utilizzata per le sue proprietà benefiche. Documenti dell'epoca riportano studi e trattati che già ne analizzavano gli effetti, mentre la sua fama si diffuse ben oltre i confini locali.

L'acqua veniva raccolta, sigillata con marchi papali per evitarne la contraffazione e trasportata fino al porto di Ancona, da cui partiva verso Costantinopoli. Un sistema di distribuzione che, per l'epoca, anticipava logiche commerciali moderne e che rende la **Sorgente Angelica** una delle prime acque esportate su larga scala.

Nel tempo, il legame con figure come **Felice Bisleri**, l'inventore del **Ferro China**, ha contribuito a consolidarne la notorietà. Alla fine dell'Ottocento, infatti, l'imprenditore intuì il potenziale comunicativo del prodotto, promuovendolo con campagne pubblicitarie incisive e trasformando l'acqua in un simbolo di benessere. Lo slogan "*Volete digerir bene? A tavola bevete l'acqua di Nocera*" sintetizzava già allora una visione chiara del posizionamento.

Una nuova bottiglia per l'alta ristorazione

La presentazione della nuova bottiglia in vetro segna un passaggio strategico per **Acqua Nocera Umbra**, marchio del **Gruppo SEM (Sorgenti Emiliane Modena)**, che entra in modo strutturato nel canale horeca e presso i grossisti. Si tratta di una referenza inedita, concepita come top label, pensata per rispondere alle esigenze della ristorazione di qualità.

Il progetto, annunciato durante le celebrazioni per i 130 anni al **Castello di Solfagnano**, mira a presidiare un segmento finora non coperto. La distribuzione partirà infatti dal Centro-Sud Italia per poi estendersi progressivamente su scala nazionale. La produzione avverrà nello stabilimento umbro che comprende le **Fonti Angelica** e **Flaminia**, con una capacità annua di circa 150 milioni di bottiglie, oggi per il 90% in PET, e un organico di circa 50 collaboratori.

La bottiglia, la cui produzione inizierà a giugno dopo l'adeguamento degli impianti, è stata progettata come contenitore identitario, capace di trasferire visivamente il patrimonio storico del marchio, a partire dalla leonessa, simbolo che attraversa i decenni mantenendo la propria riconoscibilità.

> «*La nuova bottiglia in vetro rappresenta per noi molto più di un nuovo prodotto: è un passo strategico che segna il ritorno di Acqua Nocera Umbra nel mondo della ristorazione di qualità* – dichiara il Presidente del Gruppo SEM, **Claudio Turchi** – *Abbiamo voluto creare una proposta capace di coniugare eleganza, identità territoriale e sostenibilità, rispondendo alle esigenze di un mercato sempre più attento all'esperienza complessiva del consumatore. Questo progetto testimonia la nostra volontà di crescere innovando, senza mai perdere il legame con le nostre radici*»

“Terra e Iodio”, piatto di Francesco Apreda per il debutto di Acqua Nocera Umbra (Foto © Malinda Sassu).

Il racconto gastronomico da Idylio by Apreda

La presentazione ufficiale alla stampa di settore si è svolta a **Roma**, nel ristorante dello chef **Francesco Apreda**, attraverso un percorso gastronomico intitolato “*Le Sorgenti del Sapore*”. L’acqua è stata utilizzata come ingrediente, integrata nelle preparazioni per evidenziarne il ruolo nella costruzione del gusto e la sua versatilità in cucina.

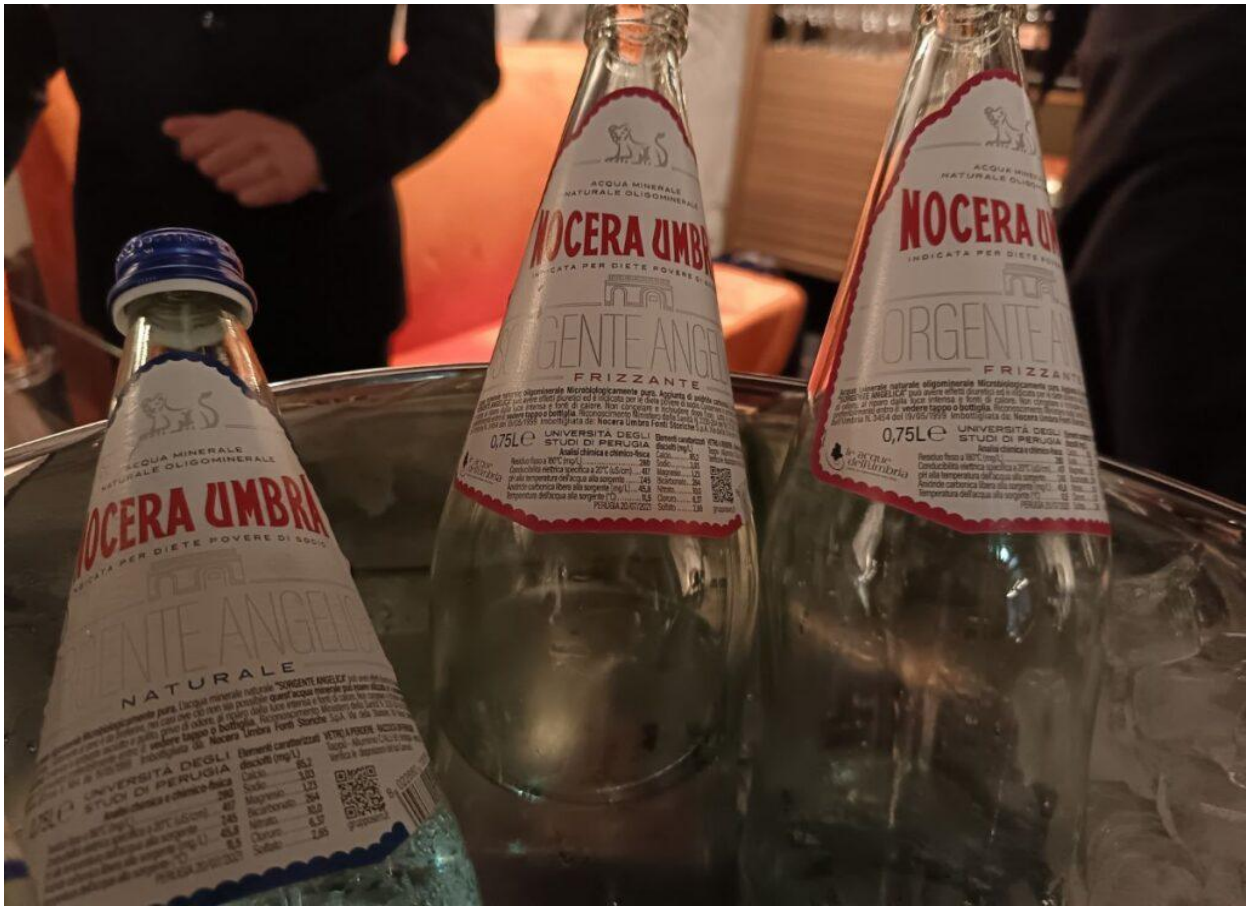
Un’impostazione coerente con l’obiettivo di ridefinire la percezione dell’acqua nel contesto dell’alta ristorazione, dove ogni elemento contribuisce alla composizione dell’esperienza.

Il Gruppo SEM e una crescita per acquisizioni

Il lancio della nuova bottiglia si inserisce nel percorso di sviluppo del **Gruppo SEM**, realtà con sede a **Vignola** che, a partire dal 1984, ha costruito la propria crescita attraverso acquisizioni mirate. Dalle acque **Monte Cimone** e **Ventasso**, fino alle **Sorgenti Clavdia** nel Lazio e al polo **Nocera Umbra Fonti Storiche**, il gruppo ha consolidato una presenza articolata, sia a livello nazionale che internazionale.

Oggi continua a investire in qualità, sostenibilità e innovazione tecnologica, valorizzando le risorse

naturali e le comunità locali.



L’Acqua Nocera Umbra della Sorgente Angelica ha una storia che risale al 1500 (Foto © Malinda Sassu).

Il Premio Fonte Angelica: l’acqua come fatto culturale

Alla presentazione della nuova bottiglia si affianca il lancio della prima edizione del **Premio Acqua Nocera Umbra – Fonte Angelica**, in programma il 22 maggio al **Castello di Solfagnano**, a Perugia. L’iniziativa intende valorizzare l’acqua come elemento identitario del Made in Italy, premiando personalità del mondo dell’informazione, dello sport e della cultura.

> «*Tanto la nuova etichetta quanto l’istituzione del premio manifestano la nostra volontà di portare l’acqua al centro dell’attenzione* – sottolinea **Matteo Marchi**, Direttore Generale del Gruppo SEM – *Stiamo parlando di un settore che sviluppa numeri importanti, basti pensare che solo in Italia vengono consumati oltre 15 miliardi di litri di acqua in bottiglia l’anno, in pratica 257 litri pro capite. È un fatto culturale, una tradizione che attraversa le generazioni e che fa dell’acqua imbottigliata un simbolo, non sempre adeguatamente riconosciuto, del Made in Italy*»

Una risorsa da proteggere

Nel percorso di sviluppo, il **Gruppo SEM** mantiene un focus sulla sostenibilità e sulla tutela delle risorse naturali, elementi centrali in un comparto che si confronta con nuove sensibilità ambientali. L’acqua, in questo quadro, non è solo prodotto industriale ma bene primario, da preservare e valorizzare.

La nuova bottiglia in vetro di **Acqua Nocera Umbra** si colloca esattamente in questo punto di equilibrio, tra storia e mercato, come segno concreto di riposizionamento. Non solo un contenitore ma una scelta che ridefinisce il modo in cui l’acqua si presenta a tavola.

ACQUA NOCERA UMBRA
Via Stazione 100, Nocera Umbra (PG)
www.acquanoceraumbra.it

Data di creazione
06/05/2026
Autore
malinda-sassu