

GIORNATA DELL'ACQUA, IL GRUPPO CELLI LA CELEBRA CON LO CHEF NIKO ROMITO

22 Marzo 2022



RIMINI - Il Gruppo Celli, leader globale nel settore degli impianti e accessori per la spillatura di bevande, con il brand Acqua Alma celebra domani la Giornata Mondiale dell'Acqua attraverso due appuntamenti volti a sensibilizzare i cittadini e le istituzioni all'uso responsabile e consapevole dell'oro blu, la risorsa più preziosa che abbiamo.

La giornata inizierà con la partecipazione all'evento di presentazione della terza edizione del Libro Bianco 2022 'Valore Acqua per l'Italia', che si terrà presso Palazzo Rospigliosi a Roma. Il libro bianco è realizzato dalla Community Valore Acqua per l'Italia, piattaforma di alto livello multi-stakeholder sulla gestione delle risorse idriche come driver di competitività e sviluppo industriale, di cui Celli è partner fondatore, attivata da The European House Ambrosetti nel 2019.

Riconfermando il proprio impegno e il proprio approccio da sempre orientato alla sostenibilità – si legge in una nota – il Gruppo Celli insieme agli altri partner della Community presenterà il decalogo di proposte e azioni concrete messo a punto per il nostro Paese sul tema risorsa idrica, con l'obiettivo di condividere una visione di sviluppo comune per la filiera estesa dell'acqua e concretizzare, alla pari di altre economie, il rilancio del Paese verso modelli di produzione e consumo sostenibili.

Per l'occasione, all'interno di un panel dal titolo "Il valore dell'acqua nella filiera agroalimentare dal campo alla tavola", intervengono **Mauro Gallavotti**, amministratore delegato del Gruppo Celli; **Niko Romito**, chef stellato e fondatore dell'Accademia Niko Romito, **Maurizio Martina**, vicedirettore generale della Fao ed **Ettore Prandini**, presidente di Coldiretti.

Il secondo appuntamento, nel pomeriggio, vedrà un momento di confronto tra Acqua Alma e Accademia Niko Romito, con la presentazione dell'iniziativa 'L'acqua: da ingrediente segreto a protagonista della cucina di ricerca'. Mauro Gallavotti e Niko Romito parleranno del valore e del ruolo dell'acqua a tavola e nella cucina di ricerca, dando vita ad una Masterclass a cura dello chef, che realizzerà davanti ai suoi allievi una serie di piatti il cui ingrediente principale sarà proprio l'acqua, protagonista nei ravioli di ricotta di pecora – rientrati nel menu dopo quasi vent'anni – e nell'anatra fredda e acqua affumicata (2018), piatto che prevede l'uso innovativo dell'acqua grazie alla tecnica della contaminazione a freddo, per poi concludere con l'infuso di limone, un classico della cucina di Romito che firma la conclusione dei suoi menù. L'obiettivo dell'iniziativa è trasmettere ai ragazzi dell'Accademia Niko Romito quanto sia preziosa l'acqua nella ristorazione, spiegando come dare valore a un ingrediente nato povero, ma di fondamentale importanza e, cercando di educare all'utilizzo responsabile della risorsa.

"L'Italia è un Paese ricco di paradossi legati all'acqua – dichiara Mauro Gallavotti – solo il 29,3% dei cittadini italiani beve abitualmente acqua del rubinetto, siamo al 1° posto in Europa e al Mondo per consumo di acqua minerale in bottiglia, ma allo stesso tempo siamo uno dei Paesi con la qualità dell'acqua di rete tra le migliori in Europa. Serve un cambiamento, il più veloce possibile, verso un consumo più sostenibile ed attento dell'acqua. Proprio per questo con il brand Acqua Alma promuoviamo una conversione culturale dei consumi orientata al superamento del contenitore monouso e offriamo soluzioni avanzate per l'erogazione dell'acqua in ogni occasione di consumo: a casa, in ufficio ed al ristorante".

"Credo sia giunto il momento di comprendere il nostro ruolo nel mondo: non siamo padroni, ma ospiti del pianeta – dichiara Niko Romito –. Con il nuovo ruolo sociale che noi cuochi stiamo acquisendo, possiamo e dobbiamo farci portatori di messaggi decisivi per la

salvaguardia delle nostre società democratiche e di tutto il pianeta. L'acqua è l'elemento semplicemente decisivo, così come lo è il valore etico del ruolo dei professionisti della trasformazione del cibo. Un cuoco oggi non può ignorare temi come la sostenibilità ambientale, l'ecologia, l'impatto sulla salute di ciò che mangiamo e quando scegliamo il cibo da servire sulle nostre tavole dobbiamo essere consapevoli dell'impatto idrico che quel cibo produce sul nostro pianeta e trasferire questa conoscenza agli allievi di oggi, che saranno i cuochi di domani. L'acqua ha un potenziale incredibile che in una cucina di ricerca merita di essere espresso. Non è solo un ingrediente necessario, ma al contrario, è un ingrediente talmente prezioso che in molti dei miei piatti è diventato protagonista”.