

APPELLO DEL CODACONS AI RISTORATORI ABRUZZESI: “VIGILATE SULL’ACQUA CHE SERVITE”

15 Luglio 2024



L'AQUILA – Il Codacons rivolge oggi un appello a tutti i ristoratori dell'Abruzzo in merito all'utilizzo, nei locali pubblici della regione, di acque trattate o filtrate destinate ai clienti di tali esercizi.

“Negli ultimi anni si è registrata nei ristoranti dell'Abruzzo una crescente diffusione di dispositivi destinati al trattamento di acque finalizzate al consumo umano – spiega il Codacons – Trattamenti che non hanno lo scopo di rendere potabile un'acqua che non lo sia già morfologicamente, ma di consentire modifiche nelle caratteristiche organolettiche, ossia di “raffinare” le acque per utilizzi domestici. L'utilizzo di apparecchiature per il trattamento delle acque può avere ripercussioni sul fronte sanitario: a seconda delle tecniche usate, può ridurre o anche eliminare minerali come ad esempio il calcio e/o il magnesio, nonché comportare al contrario un aumento del sodio fortemente sconsigliata, a fini preventivi, per tutta la popolazione (ed in particolare per chi soffre di patologie quali diabete, ipertensione ecc.) – spiega ancora il Codacons. La somministrazione al pubblico di acqua trattata può inoltre fuorviare e confondere i consumatori, portandoli a credere che quella servita a tavola sia acqua minerali”.

Per tali motivi l'associazione chiede ai ristoranti della regione di prestare la massima attenzione circa la tipologia di acqua servita ai clienti, e mette a loro disposizione una apposita perizia tecnica realizzata dal Prof. Matteo Vitali, Professore Ordinario di Igiene, Università di Roma La Sapienza, per far meglio comprendere i rischi connessi alla commercializzazione di acque trattate.