

S. Bernardo

ON



Acqua S. Bernardo è partner strategico dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

26 Aprile 2021



Acqua S.Bernardo è partner strategico dell'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Un nuovo fondamentale passo per lo sviluppo della minerale italiana, che sgorga pura dalle Alpi Marittime a 1.300 metri di altitudine e che si concretizzerà anche con alcuni innovativi progetti con il prestigioso ateneo.

Le due importanti realtà accumulate da valori e intenti, sentono una vicinanza che parte dalla territorialità, per arrivare lontano. L'Università di Scienze Gastronomiche, che nasce in Piemonte in provincia di Cuneo come Acqua S.Bernardo, inizia la sua attività nel 2004 promossa dall'associazione internazionale "Slow Food".

La partnership con l'Università si inserisce quindi in un percorso virtuoso che ha preso il via nel luglio dello scorso anno, quando S.Bernardo è diventata Sostenitore Ufficiale di Slow Food Italia e partner di Terra Madre Salone del Gusto.

«La nostra acqua ha delle caratteristiche organolettiche uniche, come il pH neutro, ideale accompagnamento dei sapori della tavola. Abbiamo voluto fortemente la collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche perché condividiamo la stessa cultura e la stessa visione sulle sfide del futuro, in particolare quelle della sostenibilità e del rispetto del territorio» dice **Antonio Biella, direttore generale di Acqua S.Bernardo**.

La minerale alimenta inoltre i propri stabilimenti con energia eolica e gestisce le fonti con grande attenzione e rispetto, imbottigliando solo una piccola parte di quello che la terra fornisce e reintroducendo, inalterato in natura, ciò che non viene utilizzato.

S.Bernardo storicamente promuove il packaging in vetro. Una parte delle bottiglie, una volta ultimato il ciclo di vita, viene rigenerato da artigiani siciliani, dando vita a speciali cadeaux. A questo si unisce un'opera di continua ricerca e innovazione, come l'introduzione del packaging in lattina per l'acqua minerale e, novità di quest'anno, la nuova bottiglia di plastica completamente riciclata, e riciclabile, che arriverà sul mercato tra poche settimane, nel mese di maggio.

«La nostra azienda sta compiendo un importante percorso di valorizzazione dello stile e del gusto naturale italiano» sottolinea Biella, che racconta: «Sono diversi i progetti che abbiamo scelto di realizzare in sinergia con l'Università di Scienze Gastronomiche, come la ricerca sulle erbe per creare una nuova referenza di spuma piemontese. Allo stesso tempo, stiamo collaborando con gli studenti del corso di laurea triennale che, all'interno delle attività laboratoriali dell'insegnamento di Food Media Strategy, realizzeranno un video-racconto dedicato alla nostra azienda, mentre in un prossimo futuro racconteremo insieme i valori presenti in un'etichetta di acqua minerale».

Silvio Barbero, vice presidente dell'UNISG, afferma: *«Il legame con i territori, insieme alla sostenibilità ambientale e sociale, sono i cardini della nostra didattica e della ricerca applicata. Pertanto siamo soddisfatti di annoverare S.Bernardo tra i Partner Strategici dell'Università di Pollenzo, realtà aziendale che condivide la filosofia che sta alla base del nostro ateneo, così da poter percorrere insieme un*

cammino di collaborazione e sviluppo di nuovi progetti rispettosi del consumatore e dell'ambiente».

Conosciuta per le sue proprietà di altissima qualità, S.Bernardo si racconta attraverso un'etichetta che parla chiaro. L'assenza quasi totale di nitrati e nitriti è specchio di una sorgente pura e incontaminata, il residuo fisso a 34 mg per litro è sinonimo di leggerezza.