

Conti in tasca ai consumatori: «Per la minerale si spendono circa 50 euro all'anno mentre l'acqua del rubinetto continua ad aumentare»



Pianeta acqua (3)

«Se consumi acqua minerale spendi 50 euro in un anno. Per l'acqua dei rubinetti (non minerale, ma potabile) abbiamo subito aumenti del 20% delle tariffe e del 43% sulla quota fissa della bolletta. Si prospettano ora ulteriori aumenti del 30%. Il prezzo dell'acqua dei rubinetti passerà da 1 euro e 20 a 1 euro e 50 al metro cubo. C'è da pensare». L'invito alla riflessione viene da Marcello Balzarini, amministratore delegato della società piacentina Valtrebbia Acque Minerali, azienda che imbottiglia l'acqua "Alta Valle del Trebbia".

La si è chiamata Alta Valle a buona ragione: il paese più vicino al piccolo stabilimento dove l'acqua minerale entra in bottiglia, si chiama Rovigno, e si trova a 550 metri. Lo stabilimento è a 740 metri, e la sorgente ancora più su. Per raggiungerla, ci vuole un'ora di strada da Bobbio, attraversando una natura incontaminata. Siamo andati a vedere la sorgente: è immersa in un bosco di un centinaio di ettari, oggetto della concessione mineraria. L'unica attività permessa è il taglio della legna. La sorgente la si riconosce per la presenza di un'alta roccia che nei secoli ha fatto da sbarramento naturale, e per i sistemi di protezione, come le telecamere e il cancello che evitano qualsiasi rischio di contaminazione della purezza dell'oro blu. Una risorsa che in tanti oggi ambiscono a controllare.

«Le municipalizzate come Eni sono monopoliste sul territorio, perché i Comuni hanno ceduto loro la gestione degli acquedotti» osserva Balzarini, soffermandosi sulla recente operazione che vede in tandem Eni e Comuni. «Eni offre acqua gratis ai cittadini nelle cosiddette fontanelle (distributori di acqua depurata per essere resa potabile). I Comuni investono per queste casette 50 mila euro. I cittadini non sono ben informati».

Abbiamo verificato come molti cittadini (ma anche amministratori comunali e organi di stampa) confondano acqua minerale e acqua potabile gasata (addizionata di anidride carbonica). Non si tratta solo di parole. E' la legge (105 del '92) a definire acque minerali solo quelle che provengono da una sorgente naturale e possiedono caratteristiche igieniche particolari e favorevoli alla salute.

Ridiamo la parola a Balzarini: «Non vorremmo che, offrire acqua (non minerale) gratis, servisse a giustificare gli aumenti di tariffe, motivati in realtà dagli investimenti alla rete acquedottistica, ormai urgenti per stesa ammissione delle municipalizzate. Oggi si valuta attorno al 40% la dispersione della rete idrica. Oltre allo spreco di acqua, c'è l'infiltrazione di agenti esterni. Invitando la gente a prendere acqua dai distributori, si dichiara implicitamente che l'acqua dei nostri rubinetti non è potabile. La popolazione non viene poi informata sulle procedure da approntare



La sorgente in mezzo a un bosco di un centinaio di ettari, a un'ora di strada da Bobbio, con sofisticati sistemi di protezione e, a destra, Marcello Balzarini, amministratore delegato della società piacentina. Sotto, fasi di imbottigliamento (foto Meneghelli)



L'oro blu nella natura incontaminata

La sorgente dell'acqua Alta Valle del Trebbia immersa in un bosco: controlli costanti, acqua pura Balzarini punta il dito contro le fontanelle: «Costano care e non erogano minerale»

sui contenitori che si devono usare senza incappare in inevitabili e dannose contaminazioni di natura batterica».

Nello stabilimento di minerali l'acqua non si tocca (la si mette in bottiglia, e non deve essere trattata); nelle "cassette" ci sono filtri e depuratori. «I dati pubblicati da Eni indicano che nostre acque potabili contengono quantitativi im-

portanti di nitrati: a Piacenza 31,74 mg per litro. Se un'acqua minerale superasse i 10 mg/l, ci sarebbe l'obbligo di indicare in etichetta "acqua non destinata all'alimentazione per l'infanzia"».

Tanti sono i controlli per un'acqua minerale. Iniziano ancor prima che si cominci ad imbottigliare. «E' durato due anni l'iter per avere l'autoriz-

zazione del Ministero della sanità». L'autorizzazione inoltre è sempre revocabile. I controlli sono continui anche in stabilimento, dove funziona quotidianamente un laboratorio analisi. Mensilmente i dati vengono inviati in Regione. Tutto avviene in ambiente sterile. «Chiediamoci invece cosa accade quando si va alle fontanelle. Si portano bottiglie di

plastica già usate, contaminate da agenti esterni. I promotori della fontanelle farebbero bene ad avvisare il consumatore. Se poi si cominciasse a sterilizzare le vecchie bottiglie di vetro in casa, si userebbe l'energia del fornello e l'acqua per la bollitura (due litri). E allora, addio sostenibilità ambientale».

Donata Meneghelli

MARAZZI, MARKETING «E' la carta d'identità della nostra terra Pronto un restyling»

«Abbiamo puntato su un prodotto che parlasse del territorio. L'acqua minerale è l'impronta di una terra, ne costituisce una sorta di carta di identità. Alta Valle è un'acqua del territorio e per il territorio». Questa la filosofia del piano marketing ideato dalla piacentina Roberta Marazzi, dottoressa in Economia e Commercio. Dopo la laurea alla Cattolica di Piacenza, ha vissuto preziose esperienze in aziende multinazionali del largo consumo (product manager per Wella haircare products, poi in Procter & Gamble, divisione Atkinsons). Oggi è responsabile marketing della Valtrebbia acque minerali, di cui è anche socia (insieme ad una cordata di imprenditori piacentini). L'acqua "Alta Valle" l'ha vista nascere. «E' stato appassionante creare un marchio dal nulla, senza dipendere da un marchio storico già esistente». La Marazzi ha studiato anche i diversi formati di bottiglia (compresa quella elegante per i ristoranti), affidando la ricerca all'artista Giorgio Milani e all'agenzia piacentina AB Creative. La bottiglia di Alta Valle è ora pronta a rinnovarsi ulteriormente, grazie al concorso fotografico sulla Valtrebbia realizzato in partnership con il nostro quotidiano. «Abbiamo 600 foto in archivio, grazie al successo che tra i lettori ha avuto questo concorso: a settembre la premiazione delle foto migliori, che a ottobre verranno inserite in etichetta». Si pensa anche ad una mostra a Palazzo Costa, spazio mostre gestito dalla Marazzi. Legato a Roberta nella vita (sono sposati), Marcello Balzarini, piacentino, risiede a Rivergaro. Laureato in Economia e Commercio, è stato agente di commercio per Terme di S. Andrea spa nell'88, e due anni dopo è diventato direttore dell'unità produttiva di S. Andrea Bagni nel Parmense. Dal '95 al 2007 è stato ad di Levico Acque minerali. Ora è Ad della Valtrebbia acque minerali spa, che ha ottenuto la certificazione Iso 9001 e la BRC, già a sei mesi dall'apertura dello stabilimento.

d. men.



L'interno dello stabilimento da cui nell'ultimo anno sono usciti trenta milioni di litri: Balzarini incontra due lavoratori e, sopra, un momento dei controlli nel laboratorio analisi

Dalla sorgente direttamente alla bottiglia

Filiera corta, ambiente sterile e stoccaggio ridotto: «Ed è occasione di lavoro»

(dm) L'acqua minerale non si tocca. Nel senso che dalla sorgente arriva diretta in bottiglia, in ambiente protetto da agenti esterni. Quando entriamo nello stabilimento dell'acqua minerale Alta Valle ci troviamo di fronte ad un'azienda alimentare, con tutti gli standard igienici caratteristici del settore. Qui non si produce nulla. L'acqua va solo custodita e imbottigliata (e costantemente controllata) in modo da essere portata, preservata nella sua purezza, sulle nostre tavole. Trenta milioni di litri sono usciti nell'ultimo anno dallo stabilimento per arrivare direttamente nei punti vendita.

Per l'acqua minerale la tracciabilità è già una realtà. Ogni bancale ha la sua carta di iden-

tità: orario di produzione, scadenza, numero lotto, destinazione. Notiamo su un'etichetta che la destinazione è un supermercato di Rivergaro. «In certi casi, per accorciare al massimo la filiera, consegniamo direttamente al punto vendita», ci spiega l'amministratore delegato Balzarini. Notiamo anche che la data di produzione è ravvicinata al giorno della nostra visita. «Evitiamo lo stoccaggio di grandi quantità di bottiglie».

Balzarini incontra intanto il personale dello stabilimento. C'è Pierino Serventi, suo collaboratore da tempo nella gestione dello start up di altre importanti società di acque minerali (come la Sant'Andrea). Undici le persone impiegate. C'è persino

una storia d'amore nata tra Cristina, addetta al laboratorio analisi, e il suo futuro marito. «Si dà lavoro alla gente del posto, valorizzando la presenza di giovani, e incentivandone la produttività. Per l'indotto, sono coinvolte 30-35 persone, considerando il marketing e servizi, i trasporti (affidati a società piacentine)». A proposito di logistica: «Di camion che partono da qui - spiega Balzarini - ce ne sono circa sei al giorno. Se tutti consumassero Alta Valle circolerebbero cinque mila camion in meno». Per le bottiglie in entrata, scopriamo che in realtà occupano uno spazio ridottissimo. Perché non sono ancora bottiglie: sono pre-forme che solo una volta soffiate diventa-

no bottiglia. La linea di confezionamento è nuova (valore dei macchinari: tre milioni di euro) e di ultima generazione: con il meccanismo della contropressione si evitano contaminanti esterni. Le bottiglie sono sterilizzate a 180 gradi e lavate con la stessa acqua minerale che sgorga dalla sorgente. Vengono riempite di minerale e sigillate. Lungo la linea, interamente automatizzata, a controllare, oltre agli occhi dei tecnici, ci sono occhi elettronici. Prendiamo in mano una bottiglia confezionata. E' fresca (la temperatura è indicata anche sulle etichette: 9,6° C). Ha impresso a laser il codice: la sua identità sarà sempre rintracciabile.