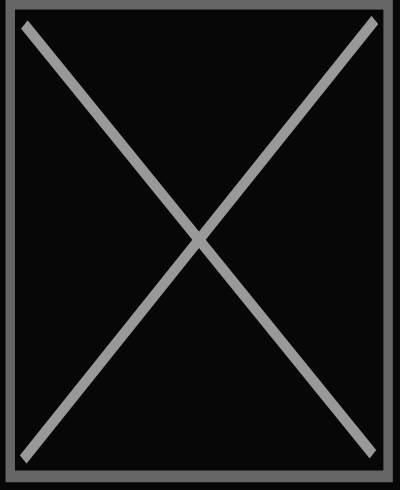
Lo chef Norbert Niederkofler sceglie il consumo sostenibile con l'acqua BWT

norbert-niederkofler1-d8df26c4

Lo chef stellato Norbert Niederkofler ha dichiarato che il suo AlpiNN Food & Space Restaurant, situato al Plan de Corones, con vista sulle Alpi sudtirolesi e sulle Dolomiti, è ora ‘BWT Bottle Free Zone’. Rinuncia quindi all’acqua minerale in bottiglia per amore dell’ambiente, evitandone il trasporto dispendioso e inquinante verso il proprio ristorante, situato a 2.275 metri di altezza. Un’esperienza di gusto sostenibile, per contrastare l’accumulo di rifiuti e contenere le emissioni di carbonio.

Grazie all’innovativa tecnologia di filtraggio sviluppata da BWT, d’ora in poi la gradevole acqua arriverà nella migliore qualità direttamente dalla rete idrica locale. I clienti la potranno gustare sorseggiandola direttamente dal bicchiere o come ingrediente principale di bevande quali caffè e tè, oltre che nelle deliziose specialità locali offerte da AlpiNN. Servita in eleganti caraffe, accompagnerà i piatti forti dello chef stellato, da sola o come abbinamento al vino, naturale, frizzante, fredda o a temperatura ambiente. Utilizzando la tecnologia di filtraggio BWT, Niederkofler ha trasformato il proprio ristorante AlpiNN in una ‘BWT Bottle Free Zone’. E ora punta a trasmettere l’abitudine di usare acqua locale nel settore gastronomico anche ad altri specialisti dei settori gastronomico e alberghiero. Oltre a sensibilizzare sui prodotti regionali, lo chef promuove la tutela ambientale e l’importante ruolo che la qualità dell’acqua gioca nel gusto di bevande e pietanze.

“Massima qualità e spirito d‘innovazione si uniscono nell’acqua BWT, promuovendo un uso responsabile, che fa bene all’uomo e alla natura. La tecnologia BWT, di ultima generazione, punta a migliorare la vita dei consumatori e a garantire il miglior trattamento possibile all’acqua, il nostro bene più importante.” Queste le parole con cui **Lorenzo Tadini**, Direttore commerciale di BWT Italia, ha descritto la nuova partnership. *“La creazione della nuova ‘BWT Bottle Free Zone’ è un importante passo avanti nella lotta contro l’accumulo di plastica e per un consumo efficiente delle risorse”*, ha aggiunto **Hübner Lutz**, Chief Operating Officer di BWT.



“Istituire una ‘Bottle Free Zone’ significa evitare inutili trasporti di acqua. Ogni chef o albergatore può operare in modo sostenibile partendo della scelta dell’acqua, offrendo ai propri ospiti un’esperienza di gusto superiore e nel pieno rispetto dell’ambiente” spiega lo chef **Niederkofler** a proposito della partnership. *“L’alta gastronomia è un mezzo potente per sensibilizzare i consumatori e dare il buon esempio. Buongustai e intenditori ne apprezzeranno la differenza sorso dopo sorso, assaggio dopo assaggio.” “Da sempre, serviamo ai nostri ospiti specialità locali e ora, grazie a BWT, potremo fare la stessa cosa con l’acqua, a cui abbiamo la fortuna di avere accesso diretto. Trasformandoci in ‘BWT Bottle Free Zone’ dimostriamo il nostro rispetto per questo prezioso bene primario. Il trattamento BWT ci permette infatti di offrire la nostra acqua locale nella sua migliore qualità e garantendone il consumo sostenibile”,* spiega lo chef Niederkofler.

Unico chef sudtirolese ad aver ottenuto tre stelle Michelin, Norbert Niederkofler si impegna a utilizzare esclusivamente prodotti reperibili localmente. “Cook the Mountain” è la sua filosofia, che prevede l’utilizzo esclusivo di prodotti della montagna. Il menù segue il ritmo della natura e l’avvicendarsi delle stagioni. Ora anche l’acqua sarà a chilometro zero, in continuità con la filosofia gastronomica dello chef stellato.