



## COMUNICATO STAMPA

### IMBROCCHIAMOLA: L'ACQUA DEL SINDACO AL RISTORANTE

### CON METROPOLITANA MILANESE SPA SEMPRE DI PIÙ GLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE CHE METTONO A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI L'ACQUA IN BROCCA

Milano, 1 ottobre 2010 - I ristoranti di Milano puntano sull'acqua del rubinetto, e non solo: ne fanno un punto d'orgoglio nella loro offerta ai clienti. Sono già oltre 40 gli esercizi che hanno aderito ad Imbrocciamola, la campagna che Legambiente e Altreconomia promuovono insieme ai gestori dell'acqua pubblica affinché questa trovi uno spazio nelle carte di ristoranti, pizzerie e bar.

Nei locali aderenti, riconoscibili dalla vetrofania apposta sulle loro vetrine, sono benvenuti i clienti che chiedono di poter cenare con una caraffa d'acqua senza che il cameriere batta ciglio, come peraltro si usa fare normalmente in tutti i ristoranti della vicina Francia. E il successo che l'iniziativa sta suscitando ha dimostrato anche dalla collaborazione stretta con Metropolitana Milanese Spa, la società che gestisce l'acqua pubblica in città, che ha deciso di impegnarsi concretamente realizzando per questa campagna una esclusiva brocca di design. Imbrocciamola ha ottenuto di recente anche il patrocinio da parte del Comune di Milano. A presentare i risultati e le aspettative per il futuro dell'acqua che sgorga dai rubinetti milanesi sono stati, durante una conferenza stampa, Edoardo Croci, Assessore alla Mobilità, Trasporti e Ambiente, Lanfranco Senn, Presidente di Metropolitana Milanese Spa, Damiano Di Simine, Presidente Legambiente Lombardia e Pietro Raitano, Direttore della rivista Altreconomia.

“E' un piacere constatare che i locali, soggetti chiave nella distribuzione di bevande, che espongono la vetrofania della nostra campagna a Milano sono sempre più numerosi” rileva Pietro Raitano, direttore della rivista Altreconomia - Evidentemente la sensibilità ambientale di tutti sta cambiando. Inoltre fa vanto la partecipazione di MM ad Imbrocciamola, perché è un chiaro segnale per i cittadini, da parte del gestore del servizio idrico integrato di Milano che si impegna attivamente a pubblicizzare l'acqua che eroga, conscio sia della sua qualità come del servizio essenziale che fornisce a tutti i milanesi”.

“Riteniamo questa iniziativa - ha dichiarato il Presidente di Metropolitana Milanese Spa, Lanfranco Senn - la naturale prosecuzione di un percorso che Milano, anticipando altre realtà, già percorse da molti anni con la distribuzione nelle scuole dell'obbligo della sola acqua del rubinetto. La nostra missione di servizio pubblico ha quella di fornire al cittadino un prodotto di ottima qualità, costantemente controllato e

che arriva direttamente nelle nostre case. Questo consente ai milanesi di poter scegliere liberamente cosa bere. Trovare sulla tavola di un ristorante la brocca che contiene acqua del rubinetto, oltre a consentire un risparmio economico al cliente ed a diminuire l'inquinamento con meno plastica da riciclare, diventa anche un messaggio educativo: ricorda a tutti noi che basta poco per essere un po' più amici dell'ambiente".

La libera scelta di optare per l'acqua in caraffa, non solo a casa propria ma anche al ristorante, è un gesto di attenzione all'ambiente: quella erogata a Milano è un'acqua salubre e sicura, ed ha il vantaggio di non richiedere alcun imballaggio. Niente bottiglie, nè di vetro a perdere nè di plastica, nessuna necessità di trasportarla a bordo di inquinanti veicoli commerciali: si beve acqua senza consumare petrolio.

“Scegliere di bere acqua di rubinetto significa decidere di ridurre sia la produzione di rifiuti che le emissioni di inquinanti e di CO<sub>2</sub>” dichiara Damiano Di Simine, presidente Legambiente Lombardia - e soprattutto di farlo senza privarsi di nulla di essenziale. L'acqua di rubinetto svolge esattamente le stesse funzioni nutritive dell'acqua imbottigliata, assicurando elevati livelli di sicurezza grazie ai controlli igienici stringenti a cui è sottoposta prima di essere immessa in rete. Se davvero si vuole guadagnare in salute al ristorante, il modo migliore per farlo è investire i soldi risparmiati in un ottimo contorno di verdure o in una macedonia di frutta di stagione”.

I promotori di Imbrocciamola ricordano poi che, al contrario di quanto da molti affermato, gli esercizi di ristorazione non sono soggetti ad alcun obbligo di legge o a norme sanitarie che precludano la somministrazione di acqua del rubinetto.

Ufficio Stampa