

RESTAURACIÓ SOSTENIBILITAT

De l'aixeta a la taula del restaurant

Locals de Lleida comencen a apostar per utilitzar sistemes de filtració alternatius a l'aigua mineral embotellada || Els clients la paguen com abans

S.E.

L'Organització de Consumidors va iniciar mesos enrere una campanya per demanar que els locals d'hostaleria servissin aigua de l'aixeta de manera gratuïta en lloc de l'aigua mineral embotellada clàssica (i de pagament), com es fa en altres països europeus. La idea no sembla prosperar, però a Lleida sí que hi ha cafeteries i restaurants que comencen a servir als clients aigua de l'aixeta prèviament filtrada, que normalment cobren al mateix preu que abans del canvi de sistema. Responsables de locals hotelers que han apostat per invertir en una màquina que filtra l'aigua de l'aixeta defensen que es tracta d'un sistema més ecològic i que ofereix un producte de qualitat que els clients han acceptat de bon grat.

Un és L'Antiquari, el titular del qual assegura que està satisfet amb el canvi. Explica que primer van provar el sistema i van comprovar que funcionava bé, de manera que es van decidir apostar-hi i deixar d'utilitzar l'aigua embotellada tradicional. "Està molt bé, té un tractament de filtrat que és molt correcte i els clients ho han rebut molt bé", assenyala.

A més, destaca que les seues botelles d'aigua filtrada són de tres quarts de litre, una mida

MODA

Els usuaris defensen el sistema i la Federació d'Hostaleria ho atribueix a una "moda comercial"

que resulta millor que les de mig litre que tenia abans, quan servia aigua mineral. Subratlla que d'aquesta manera contribueixen a la conservació del medi ambient, ja que generen menys residus.

Un altre dels locals amb aquest sistema és el London Eye, que serveix aigua de l'aixeta tractada amb osmosi inversa a través d'una màquina que la passa per diversos filtres. "És

L'APUNT

PROJECTE Recipients per emportar-se a casa el menjar sobrant

■ La Federació d'Hostaleria iniciarà a la tardor una campanya per explicar la intenció del Parlament d'obligar els restaurants a proporcionar als clients envasos gratuïts per endur-se a casa les sobres i presentarà una proposta de recipient. El gerent va indicar que han rebut un ajut de la Generalitat destinat a aquest fi i va recordar que de moment només és una iniciativa presentada per un partit, no un acord del Parlament. Els hotelers no estan d'acord que sigui una imposició.



El titular del local London Eye, al carrer Manuel de Montsuar, omple una botella amb aigua osmotitzada.



A L'Antiquari també serveixen aigua filtrada als clients.

més ecològic i així no genero tant plàstic", remarca, i destaca que les botelles de vidre que va omplint d'aigua són prèviament desinfectades. Per tant, garanteix que l'aigua és de qualitat.

Per la seua part, el gerent de la Federació d'Hostaleria de Lleida, Ramon Solsona, atribueix a una "moda comercial" el canvi de l'aigua embotellada per aigua de l'aixeta filtrada i va afirmar que van consultar al departament de Sanitat els beneficis i les garanties dels sistemes de filtrat que hi ha al mercat, que solen ser de carboni actiu o d'ozó. Assenyala que la seua resposta no va ser conclouent i que des de la federació no promouen aquests sistemes, sinó que són els establiments els que elegeixen si continuen amb l'aigua mineral embotellada o es passen a la filtrada. En tot cas, Solsona indica que l'aigua filtrada no té les mateixes propietats que la mineral i que els establiments hotelers decideixen quin serveixen als seus clients.