

# Gasatore

EROGA ACQUA FILTRATA,  
NATURALE O FRIZZANTE  
E PERSINO AROMATIZZATA  
CON FRUTTA O VERDURA

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani,  
still life di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia



Oltre al design vintage con la sua elegante leva laterale, il nuovo gasatore **SodaStream Art™** prepara acqua e bibite frizzanti in pochi secondi e con il livello di bollicine a scelta, in più non necessita di corrente elettrica o batterie, ma solo del cilindro di gas CO<sub>2</sub> alimentare compreso in confezione (cm 17,3x24,5x43h, € 139,90). Bicchieri Zafferano Italia, coltello Opinel. Indirizzi a pagina 130

Se è effervescente, lo è per natura; ma se è frizzante vuol dire che qualcuno l'ha gasata, ossia ha inserito artificialmente l'anidride carbonica nell'acqua. La storia dell'acqua frizzante nasce quindi per riprodurre ciò che la natura fa da sempre nelle fonti d'acqua effervescente. Ad avere per primo questa intuizione fu il chimico Joseph Priestley che nel 1767 dimenticò un bicchiere d'acqua sopra una vasca dove stava fermentando la birra. I gas prodotti dai lieviti della fermentazione, entrando in contatto con l'acqua, la rendevano frizzante. Si narra che, basandosi su questa esperienza, Priestley sperimentò un metodo per produrre acqua frizzante: sostituì la birra con acido solforico e gesso così da ricreare il rilascio di anidride carbonica che avrebbe reso l'acqua frizzante, ma chiaramente non potabile. Servirono alcuni anni e le idee J.J. Schweppe, scienziato di Ginevra, per arrivare al primo sistema di

produzione di acqua frizzante in bottiglia nel 1783. E fu così che la sua azienda Schweppes divenne famosa per l'invenzione dell'acqua tonica in tutto il mondo.

Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, le bibite gasate divennero sempre più popolari, tuttavia il loro consumo era in gran parte limitato ai locali pubblici. Nei bar faceva furore il seltz, acqua fortemente gasata ottenuta grazie a un sifone che spruzzava anidride carbonica direttamente nel bicchiere. Diverso dalla soda, che era venduta già in bottiglia ed era composta da una miscela di acqua, minerali aggiunti e anidride carbonica. Entrambi erano in voga nella mixology per allungare cocktail e aperitivi.

Tim Hayward, food writer, giornalista e ristoratore, scrive nel suo libro *Gli strumenti della cucina moderna*: "I sifoni di seltz erano bottiglie pressurizzate di soda, con un erogatore. Una volta riempiti e pressurizzati in