



SODIO 3,1 mg/L

RESIDUO FISSO 28,5 mg/L

LA FABBRICA NELLA ROCCIA

"La nostra è una fabbrica del tutto integrata con l'ambiente.

*Il ciclo produttivo si svolge tra gli interstizi delle rocce dove, **goccia su goccia, l'acqua diventa un rivolo che affiora in superficie, dove viene captato e raccolto.** Tutto il resto, a valle, è confezionamento".*

Sergio Parato, piemontese di Alba, ha acquisito, nel 2005, la Terme Vallechiara Spa, ad Altare, con l'obiettivo di ampliare e rinnovare il progetto, esaltando le incredibili potenzialità di questa "fabbrica nella roccia".



Nel XVIII secolo **Altare era nota per le sue sorgenti**, e da quelle parti passò anche Napoleone.

Se la fabbrica è nella roccia, il reparto di imbottigliamento è lungo la strada tra Altare e Mallare, poco prima di una borgata che, neanche a dirlo, si chiama Acque. Nel XIX secolo Goffredo Casalis, nella sua Storia delle Antiche Province di Albenga e Savona, scrive che alla fine del XVIII secolo **Altare era nota per le sue sorgenti**. Da quelle parti passò anche Napoleone, e non è da escludere che avesse trovato l'acqua di Altare almeno all'altezza delle bollicine Perrier, e certo più abbordabile nel prezzo.

Le Alpi a due passi dal mare, un'**opportunità da capire e da cogliere** per lo **sviluppo turistico**.

L'acqua sgorga dalle Alpi Marittime ed è raccolta in un'area boscosa di 600.000 m² lungo i versanti del **monte Baracone**: da un lato Altare, dall'altro Quiliano e il mare. Le Alpi a due passi dal mare, dunque, *"un'opportunità che dobbiamo capire e cogliere, assieme alle categorie del turismo"* racconta Sergio Parato di Terme Vallechiara.

*"Forse in futuro potremo scegliere, al ristorante, su una carta delle acque, ma è già possibile per un albergatore o un ristoratore spiegare all'ospite che servire **una bottiglia d'acqua sgorgata dalle rocce appena sopra la costa** è già un buon inizio per chi va alla scoperta dei sapori mediterranei, dei prodotti di questa terra a cui si abbinano acqua e vini locali".*

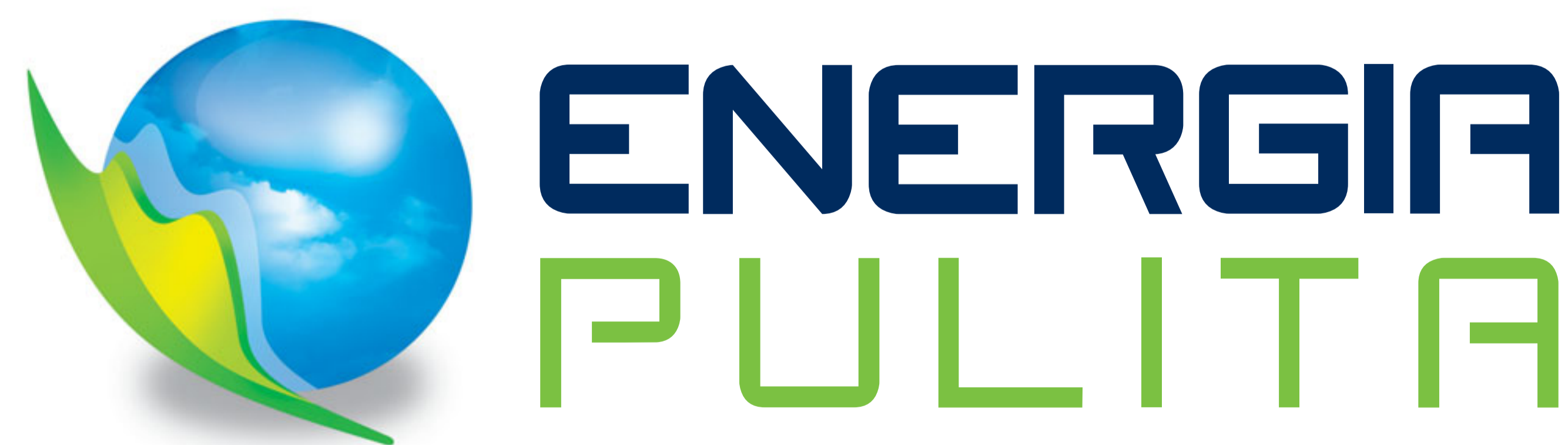
Un **ingrediente di alta qualità** per esaltare le nostre **birre artigianali**

*«Ritengo che investire in un territorio non ancora contaminato possa contribuire a farlo crescere. Per questo, insieme all'amico Maurizio Ghidetti, titolare del **microbirrifico Scarambola**, ospitato nel monastero di Santo Stefano, risalente al 1200, alla periferia di Millesimo, abbiamo pensato di produrre, con la collaborazione anche di Teo Musso, titolare del **birrifico Le Baladin di Piozzo**, birre artigianali che utilizzeranno esclusivamente l'acqua di Terme Vallechiara.»*



Credere nel territorio e nelle sue potenzialità

*«Però la nuova società non vuole limitare il raggio d'azione esclusivamente e totalmente alla produzione della birra: piuttosto pensa alla **ristrutturazione di parte del monastero** che, ne sono certo, con il tempo, **diventerà mèta ricercata del turismo enogastronomico.** E, a tal proposito, stiamo prendendo contatto con la **Costa Crociere** che porta i suoi turisti a Savona e noi speriamo prossimamente anche in Val Bormida»*



Terme VALLECHIARA S.p.A. NUMERO VERDE
Reg. Lipiani - 17041 ALTARE (SV) **800 032886**

www.fontevallechiara.com