

LA FABBRICA NELLA ROCCIA

di Sergio Delsanto

“ 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, è captato e raccolto. Tutto il resto, a valle, è confezionamento”. **Sergio Parato, piemontese di Alba, è sbarcato nel 2005 alla Terme Vallechiara Spa, ad Altare, rovesciandola come un calzino, dagli assetti azionari al management, cambiando obiettivi, ricostruendo impianti, ampliando la “sua” fabbrica nel bosco, modificando organizzazione del lavoro e tenendo sotto stretta osservazione i gusti del cliente.** “Vendiamo acqua e non è che sia la cosa più semplice del mondo - dice accennando un sorriso -: **dobbiamo essere seri e competenti, ma anche pronti a anticipare il mercato e capaci di inventarci qualcosa.**

E dobbiamo anche avere un po' di fortuna. Se arriva una scossa di terremoto corriamo il rischio che il nostro ciclo produttivo prenda altre strade”. 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. E siccome tutto ha una storia, anche questo

nome finisce per darsi origini a suo modo nobili. **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.** Tanto che, visto che da quelle parti Napoleone ci passò due volte, non può essere escluso che avesse trovato l'acqua di Altare almeno all'altezza delle bollicine Perrier e certo più abbordabile nel prezzo.

“Le targhe sparse qui in giro dicono che Napoleone da noi ha fatto solo delle guerre o ha dormito da qualche parte - commenta scettico Sergio Parato -. Che poi abbia bevuto anche la nostra acqua è molto probabile, ma non è rimasto scritto da nessuna parte. È vero invece che questa è un'acqua ottima, pura, che portiamo sulle tavole degli italiani, ma anche all'estero, certi di offrire una qualità all'altezza delle aspettative”.

L'acqua sgorga dalle Alpi Marittime ed è raccolta in un'area boscosa di 60 ettari lungo i versanti del monte Baraccone: di qui Altare, di là Quiliano e il mare. Le Alpi a due passi dal mare. “Sì, e questa è un'opportunità che dobbiamo capire e cogliere, assieme alle categorie del turismo - spiega il **“numero uno” di Terme Vallechiara, che ha recentemente assunto la presidenza della Sezione**

Industrie Alimentari dell'Unione Industriali di Savona -. Forse appare una chimera attendersi in futuro la possibilità di ricevere, al ristorante, una carta delle acque così come accade per il vino. Oggi è infatti possibile per un albergatore o un ristoratore spiegare all'ospite che servire una bottiglia d'acqua sgorgata dalle rocce appena sopra la costa è un buon inizio per chi va alla scoperta dei sapori mediterranei, dei piatti fatti con i prodotti di questa terra, a cui si abbinano acqua e vini locali”.

Fondata nel 1965, Terme Vallechiara è presente sul mercato con due marchi, Vallechiara e Fonte del Lupo, e con due linee di imbottigliamento: Pet, ovvero le normali bottiglie di plastica di varie misure, e vetro.

Un residuo fisso decisamente basso e un tenore di sodio molto ridotto hanno portato l'**acqua di Altare nella “top five” delle migliori acque oligominerali italiane.** “E per mantenere la posizione - chiude Sergio Parato - eseguiamo quotidianamente controlli microbiologici completi e chimici di base alle sorgenti, alla miscela, ai serbatoi di stoccaggio e all'uscita dell'impianto di imbottigliamento. Dobbiamo essere sicuri che l'etichetta della nostra acqua dica sempre la verità”.





L'azienda
di **Altare** si allea
con **l'ambiente**
e con il **turismo**

Creare occupazione,
promuovere l'interazione
tra le aziende associate,
incentivare all'acquisto
di prodotti locali,
instaurare
un ciclo produttivo
ecosostenibile.

OCCUPAZIONE, COLLABORAZIONE, ECOLOGIA E TERRITORIALITÀ

Di Susanna Ciani Seren

Nel Luglio del 2009 **Sergio Parato**, titolare delle Terme Vallechiara spa, è stato nominato **Presidente della Sezione Industrie Alimentari dell'Unione Industriali della Provincia di Savona**.

Gli **obiettivi** che animano questo mandato sono: **creare occupazione, promuovere l'interazione tra le aziende associate, incentivare all'acquisto di prodotti locali, instaurare un ciclo produttivo ecosostenibile**.

Queste infatti le priorità che Sergio Parato vuole estendere e promuovere attraverso il suo incarico, partendo dalla sua azienda per renderla esempio per le altre attività del settore.

Creare nuovi posti di lavoro è fondamentale per generare ricchezza e fiducia tanto nella popolazione locale quanto in chi acquista il prodotto. Motivare all'acquisto del prodotto nostrano, infatti, deve diventare motivo di orgoglio da parte del cliente e anche un'occasione per **spingerne la sua esportazione**, perché se l'azienda incrementa il proprio fatturato avrà le risorse per investire non solo in innovazioni tecnologiche, ma anche in esportazioni verso nuovi mercati internazionali.

Il "Made in Italy" è riconosciuto a livello mondiale come marchio di alta qualità e i produttori alimentari, specialmente se non appartengono alle grandi multinazionali del settore, devono affrontare costi notevoli di promozione e distribuzione delle proprie specialità in un mercato sempre più affollato e competitivo. Inoltre è fondamentale la competenza e la documentazione nello spiegare le proprietà del prodotto, come l'acqua in questo caso specifico, per poter conquistare nuovi acquirenti e formarli in modo che a loro volta possano spiegare ai clienti cosa stanno loro offrendo. Solo in questo modo si può **alimentare una cultura del consumo consapevole che instauri un circolo virtuoso in grado di orientare il consumatore verso la scelta migliore**.

L'interazione tra le aziende è un altro fattore fondamentale che permette una crescita economica e uno sviluppo di conoscenze che amplifichino le potenzialità dei singoli prodotti.

Anche in questo campo le **Terme Vallechiara si pongono come punto di riferimento portando a esempio la loro collaborazione con il Birrifico Scarpola di Millesimo** a cui forniscono l'acqua per la produzione della birra.

Le aziende associate all'unione Industriali della Provincia di Savona sono quindi chiamate a **favorire e alimentare una sinergia che aumenti la visibilità, presenza e il consumo dei prodotti locali e, in particolare, il settore alimentare deve puntare sulla collaborazione tra albergatori, alimentaristi e agricoltori**.

Questo invito presuppone che ogni iniziativa sia affrontata con procedure ecosostenibili. Sergio Parato ci spiega infatti che, anche a fronte di costi maggiori, garantire al consumatore un prodotto ottenuto da processi che impiegano energia pulita (Terme Vallechiara è alimentata da Sorgenia) e confezionato con materiali riciclabili (come le bottiglie di vetro per l'acqua) siano un'ulteriore conferma di qualità e affidabilità.

TERME
VALLECHIARA S.p.A.



Unione Industriali
della Provincia di Savona



UNA FONTE... A TUTTA BIRRA!

L'acqua è tra gli ingredienti più importanti sia a livello quantitativo che qualitativo per produrre la birra. Nell'epoca della "produzione a km 0", quale soluzione migliore di una collaborazione tra un birrifico di Millesimo e una fonte di Altare? Parliamo dell'azienda Scarampola e le Terme Vallechiara che, insieme al birrifico Baladin di Piozzo, hanno deciso di produrre una birra che unisca materie prime locali con ingredienti internazionali. La prima creazione sarà la "Birra del Lupo" che unirà l'acqua dell'entroterra ligure con il luppolo della Nuova Zelanda. Ma produrre birra significa anche avviare un ciclo virtuoso che integri economia e turismo, cultura e gastronomia, ecologia e innovazione tecnologica. Per questo motivo la sinergia tra le aziende porterà allo sviluppo di iniziative collaterali rivol-

te alla ricerca di nuove linee produttive, come ad esempio formaggi e aceto, e al miglioramento delle strutture ricettive per il pubblico. La nuova compagine societaria punta anche alla ristrutturazione di una parte del Monastero di Santo Stefano dove ha sede il birrifico Scarampola per renderlo meta di turismo enogastronomico, mentre ora è già sede di tirocinio per gli studenti che seguono il corso di lavorazione della birra presso l'Università di Perugia.

La birra è solo uno degli esempi di possibili collaborazioni tra fornitori locali di materie prime di alta qualità e tali iniziative devono essere sostenute da partecipazioni alle principali manifestazioni di settore presenti sul nostro territorio, in modo da coinvolgere e sensibilizzare il pubblico al consumo e alla valorizzazione di questi prodotti.

TERME
VALLECHIARA S.p.A.

