

L'ottima minerale che conquista Scelgo Vallechiara



I titolari di "Corte Gondina Hotel" di La Morra e dell'"Enoclub" di Alba, due locali di prestigio, spiegano ai lettori di "IDEA" perché propongono ai clienti l'acqua delle fonti di Altare dell'azienda di Sergio Parato

Simona Borsalino

Storie professionali e personali che si intrecciano, con un unico comune denominatore: la passione per il proprio lavoro e uno speciale attaccamento ad Alba e alle Langhe. Il fil rouge che lega Sergio Parato, patron di **Terme Vallechiara**, Bruno Viberti ed Elena Oberto, titolari di "Corte Gondina Hotel" di La Morra, e Luca e Daniela Boffa, titolari dell'"Enoclub" di Alba, è costituito, semplicemente, da... un'acqua. Ma un'acqua unica, pura, garantita dalle continue analisi microbiologiche, condotte nel pieno rispetto delle norme del Ministero della salute, alle sorgenti, alla miscela, ai serbatoi di stoccaggio, all'imbottigliamento e all'uscita dallo stabilimento di regione Lipari, ad Altare. Un'acqua, dunque, che risalda amicizie e diventa l'occasione per conoscere e scoprire lo spirito e l'individualità di autentici luoghi di charme.

Come il "Corte Gondina Hotel" (via Roma 100, a La Morra, tel. 0173-509781), un delizioso palazzotto di famiglia nel cuore del paese langarolo che, in seguito a un sapiente restauro avvenuto nel 2002, è diventato mèta ideale degli enoturisti italiani e stranieri alla scoperta dei grandi vini, ma anche delle incomparabili bellezze paesaggistica del territorio. Una casa dove ci sente a proprio agio in ogni ambiente: nell'accogliente ed elegante salotto, in una delle deliziose 14 camere (di cui 2 de luxe, 4 superior e 8 classic), arredate con originalità e raffinatezza, nel pieno rispetto della tradizione di Langa, ma con un sottile tocco di modernità. Tessuti e arredi si associano alla perfezione alla tecnologia nel settore della comunicazione, riuscendo a soddisfare tutte le esigenze.

Cosa rende unico il soggiorno al "Corte Gondina Hotel"?

«Pensiamo a quell'idea anche un po' anglosassone sapientemente

riassunta in "Home away from home" che è un po' lo spirito con cui abbiamo concepito questo nostro hotel un po' inusuale. Qui da noi è il rapporto umano a fare la differenza; è quella disponibilità e professionalità che va ben oltre le aspettative del servizio ricettivo. Noi siamo diventati amici dei nostri clienti, con loro ci scriviamo anche al di fuori dell'ambito lavorativo, diventando partecipi, talvolta, anche delle nostre esperienze personali. E questo rapporto è, in fondo, il motore, il propulsore del nostro agire, del nostro intraprendere, anche nei confronti dei fornitori, ai quali chiediamo prima di tutto qualità».

Quella stessa che avete voluto anche per l'acqua minerale...

«Esatto. Abbiamo scelto di offrire per la prima colazione i migliori prodotti del territorio, presentati ogni mattina nel buffet della sala colazione: una selezione di eccellenze che si fanno ricordare. Come l'acqua **Vallechiara** naturalmente, riconosciuta per il suo bassissimo residuo fisso (appena 28,5 mg/l), che aiuta la diuresi ed è particolarmente adatta a chi segue una dieta leggera ed equilibrata. Le sue straordinarie qualità la rendono perfetta per la preparazione di cibi per neonati. Inoltre il ridotto apporto di sodio (solo 3,1 mg/l) ne fa l'acqua più adatta a chi soffre di ipertensione».

In conclusione, Elena e Bruno lanciano un'idea originale...

«Gli amanti del relax più assoluto trovano qui da noi una bella e confortevole piscina». «Ho suggerito a Sergio Parato», conclude Bruno Viberti «con il quale sono amico d'avventura in motocicletta: perché non riempirla di acqua **Terme Vallechiara**?».

Ad Alba invece, uno dei luoghi d'eccellenza dove assaporare l'acqua **Terme Vallechiara** è l'"Enoclub": ad accoglierci troviamo Lu-

ca e Daniela Boffa, i quali da qualche tempo affiancano allo storico ristorante "Enoclub" anche il "Caffè Umberto bistrot" (piazza Savona 4, tel. 0173-33994).

«L'idea è nata dalla volontà di proporre due tipologie di locali: l'"Enoclub" che, nelle sue storiche cantine, offre una cucina molto curata e attenta alla tradizione e il "Caffè Umberto" che, in un locale raffinato, moderno ed elegante al tempo stesso, ma in versione più informale, dà la possibilità di degustare piatti tipici dell'antica cucina di Langa abbinati ai migliori prodotti nazionali e no. L'ambiente è piacevole e favorisce la convivialità, i piatti possono essere degustati al tavolo, oppure al bancone».

Qualche esempio della vostra creatività?

«Beh, il nostro "menu" è davvero particolare. Fra le proposte più gradite ci sono le acciughe "cantabrico OO Sanfilippo" con mozzarella di bufala; "club sandwich" con prosciutto patata negra affumicata e frittata di erbe; prosciutto crudo iberico di bellota "Joselito" gran riserva; tartare di baccalà; insalata di polpo con

avocado, rape rosse e germogli... Fra i secondi, hamburger di manzo e "foie gras" con patatine chips, oppure filetto di baccalà con pomodoro e olive taggiasche».

Davvero inimitabili portate...

«Eh sì. Nei mesi estivi, poi, il nostro gradevolissimo déhors sulla piazza rende a dir poco impareggiabile il piacere di gustare questi ottimi piatti, godendosi il panorama, la vita e l'animazione del centro storico. I nostri piatti e le nostre portate si sposano alla perfezione con l'acqua **Terme Vallechiara** particolarmente gradevole di per sé, ma nel caso specifico capace anche di esaltare la nostra cucina e tutti i suoi piatti più raffinati».

"Enoclub": un locale ideale per pranzi e cene in cui si voglia abbinare la voglia di un ricercato, ma informale, all'insegna dei migliori piaceri del gusto.

Con **Terme Vallechiara**, nei prossimi numeri "IDEA" continuerà il viaggio alla scoperta di ristoranti e luoghi di charme e di quest'acqua presente nella top-ten delle minerali migliori d'Italia, indicata da Adam (Associazione degustatori acque minerali) come una tra le acque più adatte per accompagnare i migliori piatti della tradizione culinaria italiana.



LA MIGLIOR PUBBLICITÀ... È QUELLA LEGATA AI FATTI

Iniziamo una serie di servizi nei quali daremo voce ai responsabili di ristoranti e locali il cui comun denominatore è sì la specializzazione nella gastronomia di qualità, ma anche la scelta di portare in tavola l'acqua delle **Terme Vallechiara** per garantire al cliente il massimo anche per dissetarsi. Le immagini di queste pagine propongono scorci di "Corte Gondina Hotel" di La Morra (a sinistra) e dell'"Enoclub" di Alba (a destra), i cui titolari illustrano le ragioni della decisione