

«Serviamo Vallechiara»



Camilla Pallavicini

Grazie all'impegno di Sergio Parato, "patron" di **Terme Vallechiara**, in questi mesi su "IDEA" abbiamo evidenziato una serie di preziosi indirizzi: soste da gourmet, ricche di tradizione che naturalmente fanno gustare agli affezionati clienti l'acqua **Fonte Vallechiara**.

«La natura ci dona il suo elemento più prezioso», spiega appunto l'imprenditore, «che noi imbottigliamo alla fonte, per difenderne le qualità. Ed è per preservare la natura che **Terme Vallechiara** ha scelto la "filiera corta": inquinamento ridotto al minimo con una "partnership" con le aziende del territorio».

Si tratta di bar e locali storici come quelli che presentiamo in queste pagine. Stavolta tocca alla **Caffetteria Maestra** (via Vittorio Emanuele 32/A, Alba) e alla **Pasticceria Pettiti** (via Vittorio Emanuele 25, Alba, tel. 0173-441612).

Entrambi ubicati nel pieno centro storico della capitale delle Langhe, sono punti di riferimento per soste golose.

Il primo, la **Caffetteria Maestra**, è arredato con legno scuro e con numerosi elementi classici che lasciano trasparire la volontà di Remo e Francesco Severino, i dinamici titolari, di far dell'eleganza e di un rapido servizio il proprio biglietto da visita. E non solo: il locale offre ottimi prodotti nell'ambito della caffetteria, con ingredienti sempre freschi e deliziosi. «Essendo caffetteria», sottolineano i titolari «ci siamo specializzati, con l'aiuto della nostra fantasia, in proposte capaci di trasformare la pausa caffè o la colazione in

DUE LOCALI NEL CUORE DI ALBA

In questa pagina: gli ambienti della "Caffetteria Maestra" di via Vittorio Emanuele 32/A. A destra: quelli della "Pasticceria Pettiti", al numero civico 25 della medesima via. Nelle fotografie si riconosce anche il contitolare, Hendrick Eirale



un simpatico appuntamento con i nostri clienti e, visto che Alba è pure una città turistica, anche con gli ospiti stranieri. Ci piace la varietà, inoltre, nella proposta di piatti freddi, spuntini e ghiotte insalatone... tutti elementi molto apprezzati per il veloce intervallo di pranzo. Altrettanto atteso è il momento dell'aperitivo, occasione speciale per rivedere gli amici, per ritrovarsi e per gustare gli stuzzicanti taglieri di salumi e formaggi, accompagnati da un buon bicchiere di vino. D'altronde, in terra di grandi nettari, è quasi un imperativo. Ma non solo. Infatti, accanto alle più prestigiose etichette enologiche, serviamo un'acqua che sentiamo davvero del territorio: **Terme Vallechiara**. Pura perché, goccia a goccia, dalla montagna scivola nella roccia, scorre



PROSEGUE IL VIAGGIO DI "IDEA" FRA I PUNTI DI RISTORAZIONE DI QUALITÀ CHE HANNO SCELTO L'ACQUA IMBOTTIGLIATA AD ALTARE. STAVOLTA FACCIAMO TAPPA AD ALBA

momento dell'aperitivo che in questo autentico paradiso diventa il tripudio di stuzzicanti prelibatezze salate.

Sul fronte del dolce, fanno bella mostra di sé, in stagione, appetitosi "marron glacé", praline di ogni gusto e una scelta di pasticceria fresca e secca.

Quali sono le vostre specialità più apprezzate?

«Beh, crediamo sia evidente che, dopo diversi anni di esperienza in questo settore, le richieste siano molto diversificate e noi ci siamo adeguati con le nostre risposte, tutte sul filo della tradizione, ma con qualche incursione estrosa e creativa. Che è poi, in parte, il motore della professione, così come la sperimentazione che si basa su un principio importante oggi più che mai: la qualità. Quella stessa che **Terme Vallechiara** insieme a noi presenta e difende con orgoglio. Abbiamo scelto **Vallechiara** perché sposa una "cultura dell'acqua" mirata a chiarire che le minerali in bottiglia non sono tutte uguali. Lo testimonia il bassissimo residuo fisso (appena 28,5 mg/l) che la rende particolarmente adatta a chi segue una dieta leggera e equilibrata. Ci è poi piaciuta l'idea che l'alleanza tra attività di questo territorio diano sostegno all'economia della zona e, nello stesso tempo, a un nuovo concetto: quello della filiera corta».

L'appuntamento con altri storici ed importanti locali provinciali è per i prossimi numeri di "IDEA".

Non perdetevi le nostre segnalazioni!

La parola d'ordine condivisa è "filiera corta"

alla sorgente e da qui stilla nella grotta per poi essere imbottigliata. Un'acqua secondo natura!».

«Il nostro storico locale, la **Pasticceria Pettiti**, restituito ai suoi originali fasti "liberty" da un sapiente intervento di restauro», sottolineano i fratelli Hendrick e Simona Eirale, i titolari, «offre appuntamenti unici con le delizie della migliore pasticceria locale. Dal nostro annesso laboratorio artigianale escono vere specialità come gli "Albesi" al cioccolato, al rhum, alla grappa, oppure alla crema al Moscato o al Barolo. Piacciono moltissimo pure la "Banda", la torta di sfoglia con mele e crema pasticcera, e la "Campagnola", torta secca con uvetta e gocce di cioccolato».

Ma certo non sono trascurabili, aggiungiamo noi, la torta di nocciole e le crostate di frutta.

La **Pasticceria Pettiti** è molto conosciuta anche come caffetteria, merito della professionalità e dell'alta artigianalità delle sue proposte sia per la prima colazione, sia per il