

Simona Borsalino

Li accomuna la passione per la qualità. Quella stessa che ognuno di loro ricerca anche nella professione. Stiamo parlando di Sergio Parato, patron di **Terme Vallechiarà** con sede ad Altare, di Umberto Penna, Massimo Torchio e Luigi Raimondo, dinamici titolari del "Vincafè" di Alba, e di Magda e Roberto Boffa, professionali titolari della pizzeria "Archi" di Alba.

A unirli c'è anche una "cristallina" amicizia e la passione di convivere in simbiosi con la natura, privilegiando prodotti del territorio. In una sola parola: acqua "Vallechiarà".

«L'abbiamo scelta», sottolineano Umberto e Massimo del "Vincafè" (via Vittorio Emanuele 12, ad Alba, tel. 0173-364603) «perché è un'acqua minerale che sgorga microbiologicamente pura da sorgenti in quota e imbottigliata alla fonte, per mantenere la sua massima qualità. Ed è perfetta per accontentare i nostri clienti, sia nella versione in Pet, sia in vetro da mezzo litro».

Quando e come è nato il "Vincafè"?

«Sono undici gli anni di attività, perché è dal 1999 che operiamo nella via centrale di Alba. Grazie all'impegno, a un pizzico di fortuna e a tanta buona volontà, siamo diventati uno specialissimo luogo d'incontro, aperto al pubblico sette giorni su sette, con chiusura solo il lunedì alle 20, dove vino, cibo e caffetteria trovano un dignitoso equilibrio. Merito anche, crediamo, di uno staff selezionato, organizzato e diretto dai noi tre soci, in grado di proporre oltre a un servizio di caffetteria, un'ampia scelta tra quattrocento etichette di vini a bottiglia o a calice, accompagnati da un buffet di stuzzichini e da invitanti piatti tradizionali, corredati da un'eccezionale selezione di formaggi e



salumi, tutti di alta qualità».

Particolarmente ampia è la vostra carta dei vini...

«Eccome! È una delle più ricche carte della zona, massima espressione della vasta produzione enologica nazionale ed estera con un'attenzione particolare alla valorizzazione delle piccole produzioni di nicchia dei grandi vini piemontesi. Offriamo la possibilità di degustare importanti vini: dagli Champagne francesi ai Barolo e Barbaresco nostrani, dalle riserve di Chianti ai vini della Napa valley, serviti al calice con accompagnamento di stuzzichini e altre golosità. Ospitiamo saltuariamente anche serate di gala per presentazioni di vini nuovi, importante vetrina per piccoli produttori e no, tutto supportato da un ricco buffet e un ottimo servizio di cucina».

Sì, perché siete anche ristorante...

«La nostra cucina si basa su piatti caratterizzati dalla semplicità. Tipicità che, preparate con sapienza, esprimono la cultura tradizionale della cucina rurale e langarola. Lo chef Luigi si occupa della



QUESTA VOLTA FACCIAMO SOSTA SOTTO LE TORRI MEDIOEVALI

"IDEA" sta proponendo ai suoi lettori, in collaborazione con le "Terme Vallechiarà" di Altare, un itinerario tra i locali (bar, ristoranti, pizzerie) che offrono alla clientela l'acqua minerale imbottigliata dall'azienda di Sergio Parato. Nelle immagini qui accanto: Magda e Roberto Boffa e i locali della loro pizzeria "Archi" di corso Europa; nelle foto sotto: Umberto Penna e Massimo Torchio del "Vincafè" di via Maestra

preparazione delle pietanze, tra le quali segnaliamo la battuta al coltello di Fassone, la carne cruda di coscia di razza bovina piemontese, il vitello arrosto e il tajarin al plin. Il tutto accompagnato da un buon calice di... acqua "Vallechiarà", dal gusto particolarmente gradevole, capace di esaltare la nostra semplice cucina».

Magda e Roberto Boffa, sono "storici" amanti dell'acqua Vallechiarà, che da anni propongono all'Osteria dei Baci di Piobesi e da pochi giorni anche nel loro nuovo locale, la pizzeria "Archi" (corso Europa 29, Alba, tel. 0173-284313). Negli eleganti locali rinnovati, aperti a cena, ma prossimamente anche a pranzo, conquistano i buongustai con la pizza fatta con ingredienti di qualità che rispettano le coltivazioni biologiche. «Sono prodotti», spiega Roberto Boffa, «a chilometro zero», del territorio, che non devono percorrere lunghe distanze prima di giungere in tavola. Proprio come l'acqua "Vallechiarà" che abbiamo scelto di proporre ai nostri clienti. È un'acqua vicina e appetibile grazie alla sua legge-

rezza, al potere idratante, al giusto equilibrio salino e, nella versione frizzante, con il corretto grado di gasatura, assolutamente non fastidioso. Un'acqua che ha saputo creare un'alleanza con tante realtà gastronomiche prestigiose del territorio, che ha compreso sino in fondo, insomma, l'importante concetto di filiera corta».

Quali sono i punti di forza della vostra pizzeria?

«Beh, i prodotti con cui prepariamo la nostra pizza. Usiamo solo il meglio. E mi spiego: i prodotti campani Dop di alta qualità, taluni anche protetti dai presidi Slow Food come il provolone del monaco, il pomodoro San Marzano, il conciato romano, la caciocotta del Cilento, il pomodorino del piennolo del Vesuvio o le alici di Menaica. Pizze, insomma, che sono simboli anche del territorio con prodotti locali come il Castelmagno d'alpeggio o il Raschera d'alpeggio, il peperone Corno di bue di Carmagnola, il Roccaverano, la toma di pecora delle Langhe...».

E poi ci sono molte altre specialità...

«Sì. Nel pesce, ad esempio, ci piace, per quanto possibile, proporre pesce ligure o del Mediterraneo. Mentre nella carne utilizziamo soltanto prodotti di razza piemontese. Diamo spazio e importanza anche alla cucina per vegetariani e proponiamo pizze con farine senza glutine, indicate per i celiaci». L'appuntamento di "IDEA" con i locali di "charme" proposti da "Terme Vallechiarà" è tra quindici giorni, con altri luoghi da annoverare tra i preferiti. Non mancate!

"Vallechiarà" regina della filiera corta

Scelta anche da "Vincafè" e "Archi"



Prosegue il viaggio fra i ristoratori che propongono ai loro clienti l'ottima acqua minerale