

**ALTARE MARTEDI' INCONTRO IN COMUNE A FAVORE DELLE AZIENDE LOCALI**

# Un piano per valorizzare i prodotti doc

Non solo la città del vetro: "Ci sono altre eccellenze che si possono promuovere"

**MAURO CAMOIRANO**  
ALTARE

Altare intende promuovere i suoi prodotti doc. Se l'attenzione maggiore rimane, ovviamente, concentrata su tutto quanto concerne l'artigianato vetrario e la storia dell'arte vetraria, visto che Altare è unanimamente riconosciuto come «il paese del vetro», secondo l'amministrazione comunale vi è ancora spazio per azioni mirate alla valorizzazione di altri prodotti di alta qualità.

Da questa considerazione parte la riunione, convocata martedì dal sindaco, Flavio Genta, alla quale parteciperanno la Provincia con l'assessore allo Sviluppo Giorgio Garra, l'Ips (l'agenzia di sviluppo provinciale) con l'ingegner Chiabrera, l'Acqua Minerale Fonti Vallechiara e il laboratorio artigianale «Le Bontà del Belvedere».

Spiega il sindaco Genta: «Si tratta di una prima riunione per verificare la possibilità sia di azioni promozionali a favore di due qualificanti e pluripremiate attività del nostro paese, sia per analizzare la possibilità di sinergie tra loro. Solo per fare un esempio, il laboratorio artigianale "Le Bontà del Belvedere", con le sue confetture e i suoi famosi Baci di Altare, utilizza esclusivamente ingredienti naturali, certificati e locali, e quindi potrebbe nascere la possibilità di utilizza-



Sopra la sede della Vallechiara in località Lipiani. Sotto l'assessore provinciale Giorgio Garra



re un'acqua come quella delle Fonti Vallechiara, testata come una delle migliori d'Italia. Il tutto con reciproche vantaggiose ripercussioni per quanto riguarda qualità e messaggio promozionale verso i clienti».

Ma anche un mezzo per promuovere Altare e il suo territorio. Ancora Genta: «Indubbiamente, se la prima fase di questo progetto, ancora in essere, dovesse concretizzarsi e dare i risultati che ci attendiamo, sarebbe la base di un "carniere" di prodotti doc, magari contraddistinti da uno specifico marchio, che promuovrebbero Altare nel mondo, con la possibilità poi di unire le forze per azioni promozionali comuni».

## Vallechiara tra le migliori acque minerali italiane

L'azienda fondata nel 1965 di proprietà di Sergio Parato occupa 13 dipendenti

E' di Altare l'«oro blu» della Liguria. Si sa, l'acqua è un bene prezioso, se poi la qualità e le proprietà che la caratterizzano portano l'Acqua Minerale Vallechiara ad essere scelta come «Acqua ufficiale di Go wine», prestigiosa manifestazione per la promozione dell'enoturismo e dei territori del vino, nonché essere citata nella classifica delle migliori acque minerali d'Italia edita dal mensile Gambero Rosso, e nella carta delle Acque Minerali stilata dall'Associazione Degustatori Acque Minerali, allora l'appellativo di «oro blu» è senza dubbio azzeccato. Del resto, solo un'acqua davvero speciale avrebbe potuto reggere l'accostamento, normalmente fuori luogo, con i migliori vini, come è, appunto, accaduto per «Go Wine».

L'Acqua Minerale Vallechiara è nata nel 1965 su di un'area incontaminata di 60 ettari e filtrata da rocce cariche delle Alpi Marittime, tra Piemonte e Liguria. Oggi è di esclusiva proprietà dell'imprenditore albeso Sergio Parato, e si distingue anche per la selettività della sua distribuzione.

I riconoscimenti e gli accostamenti non nascono, infatti, per caso: uno degli obiettivi dell'azienda, che conta 13 dipendenti, è proprio «sviluppare una cultura dell'acqua assimilabile a quella del vino nell'accompagnamento dei cibi o nella valorizzazione delle realtà locali, strategia possibile, come stanno dimostrando ampiamente da qualche tempo alcune prestigiose organizzazioni di settore. Spazio riconoscibile anche nell'ambito di manifestazioni importanti come «Cibus» e il «Salone del Vino» di Torino, che testimoniano una tendenza forte e importante».

Ed è sull'onda di questa tendenza che Terme Vallechiara sta lavorando per stimolare il dibattito sull'acqua

e portarlo all'attenzione dei ristoratori: «Sono infatti ancora pochi i ristoranti, anche di alto livello, che alla carta dei vini associano una carta delle acque in grado di guidare il cliente nella selezione della minerale più adatta al piatto scelto».

Da un punto di vista tecnico, la Fonte Vallechiara si trova all'interno di un'area incontaminata sulle Alpi Marittime ed è conosciuta fin dal 1833 per le benefiche proprietà della sua acqua. Grazie ad un residuo fisso di 29,7 mg/l, Vallechiara si rivela particolarmente adatta in un'alimentazione leggera ed equilibrata, quali neonati o persone sottoposte ad un regime dietetico disintossicante o dimagrante. Il ridotto contenuto di sodio, pari a 2,8 mg/l, le conferisce un buon potere diuretico e la rende perfetta anche per chi soffre di ipertensione. A queste caratteristiche organolettiche l'azienda altarese associa caratteristiche di gusto molto gradevoli che la rendono un complemento ideale per i piatti più raffinati.