

Terme Vallechiara si allea con l'ambiente e con il turismo

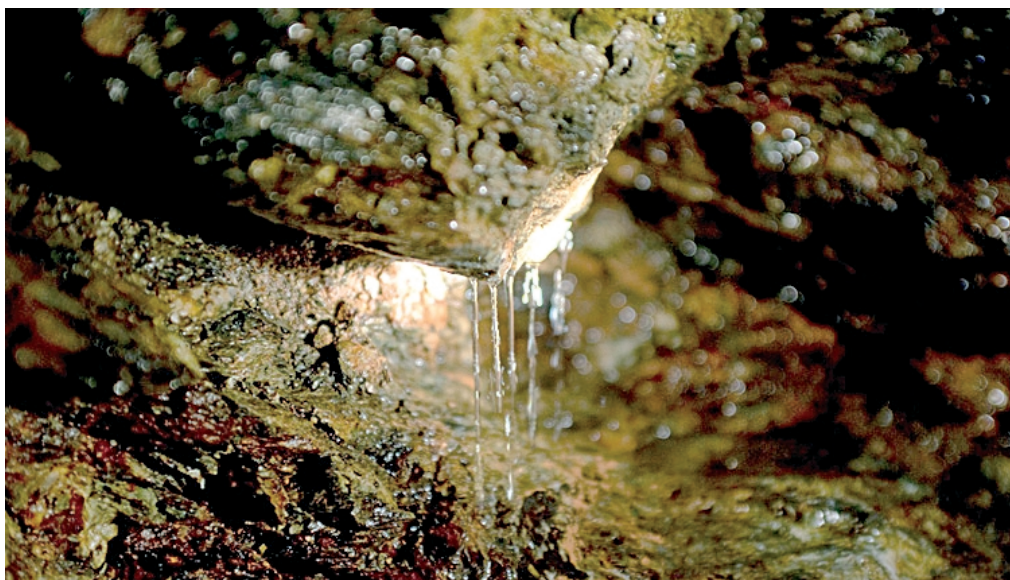
La fabbrica nella roccia

“La nostra è una fabbrica del tutto integrata con l'ambiente. Il ciclo produttivo si svolge tra gli interstizi delle rocce dove, gocciola su gocciola, 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. E' 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



Sopra, il bunker che protegge una delle sorgenti; a lato, l'acqua filtra dalla roccia: sarà raccolta e imbottigliata. Sotto, Sergio Parato davanti alle sue bottiglie



I boschi di Altare, le confezioni in vetro, il laboratorio d'analisi; a destra, la sede della società, sulla strada per Mallare



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 Valle-

chiara -. Forse appare una chimera attendersi in futuro la possibilità di scegliere, al ristorante, su una carta delle acque, ma è già possibile per un albergatore o un ristorante spiegare all'ospite che servire una bottiglia d'acqua sgorgata dalle rocce appena



sopra la costa è già 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 incredibilmente basso e

un tenore di sodio molto ridotto hanno innalzato l'acqua di Altare nella “top five” delle migliori acque oligominerali italiane. “E per rimanere - chiude Sergio Parato - facciamo 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”.