

11 Giugno 2012

Latterie Riunite

## Il sapore dei pascoli iblei

Nei formaggi e nella ricotta delle Latterie Riunite si sente tutto il gusto del latte ricco e nutriente dei pascoli ragusani, valorizzato da un'esperienza e da una tradizione secolare.



Sicilia

Sarà merito del clima mediterraneo, delle vallate fiorite, o dei dolci rilievi ricoperti di carrubeti, uliveti, vigneti e agrumeti. Fatto sta che le mucche dei pascoli di Ragusa danno un latte più saporito, ricco e nutriente.

L'attività delle Latterie Riunite di Ragusa si fonda proprio sulla particolare qualità di questo latte. Nate nel 1959 come cooperativa dedita alla raccolta e alla distribuzione del latte locale, fin da subito si sono dedicate anche all'attività di trasformazione, proprio per non sprecare il latte invenduto e per valorizzarne appieno le potenzialità. Nel tempo, l'attività di trasformazione è cresciuta fino a diventare l'attività esclusiva. Oggi le Latterie Riunite producono mozzarelle, provole, scamorze, formaggi stagionati, burro e ricotta con latte esclusivamente siciliano proveniente dai fornitori selezionati ragusani e siracusani. Una strategia che ha permesso di preservare una tradizione secolare, ma anche di salvaguardare la filiera locale.

Coop ha scelto di proporre questi prodotti nei suoi punti vendita, premiando la scelta di chi continua a valorizzare il territorio pur aprendosi alle inevitabili esigenze di modernizzazione. Come racconta Giovanni Criscione, biologo e Responsabile qualità della cooperativa: "I processi oggi sono in gran parte meccanizzati. Solo per la provola e la ricotta permangono ancora delle operazioni eseguite manualmente". I controlli di qualità, molto più rigorosi che in passato, permettono maggiori volumi produttivi e maggiori garanzie di sicurezza ai consumatori, sia sul latte che sui prodotti finiti. Ma il processo continua a essere al 100% naturale: tutto nasce dalla trasformazione del latte, che avviene grazie a ingredienti naturali come caglio e fermenti, senza conservanti e additivi chimici di nessun genere. Nei prodotti delle Latterie Riunite, come nelle specialità della gastronomia e della pasticceria ragusana, il latte dei pascoli iblei resta il grande protagonista.

---