

30 Settembre 2021

An.Sa.Pe.

Mozzarella al laccio Terrantica, la regina delle mozzarelle

La società cooperativa agricola An.Sa.Pe. di Raiano produce la specialità casearia con latte intero pastorizzato che arriva dai migliori pascoli abruzzesi. Ne parliamo con il vicepresidente della cooperativa Antonio Pensa



Abruzzo

La **Mozzarella al laccio** fior di latte Terrantica, "regina di tutte le mozzarelle", si riconosce subito dalla forma leggermente strozzata e dal laccio. Prodotto simbolo di **An.Sa.Pe.** [1], società cooperativa agricola con sede nella Contrada Cannuccia a Raiano, in provincia dell'Aquila, nel cuore della Valle Peligna, la sua ricetta è ormai una tradizione. Fieri del marchio di caseificio ecologico a chilometro zero, gli agricoltori soci di An.Sa.Pe rievocano la **storia di Terrantica**, legata alla terra da cui prese origine la parola Italia.

Il brand Terrantica ha una storia lunga quarant'anni ed è scritta da **contadini e allevatori** che hanno deciso di impegnarsi insieme per valorizzare il territorio di appartenenza, attraverso il culto della tradizione e un forte spirito di innovazione. Dalle loro idee, unite al duro lavoro, è nato e si è sviluppato il **Centro agroalimentare delle cooperative agricole riunite** An.Sa.Pe., dove vengono prodotti i latticini a marchio Terrantica, per coltivare i sapori della natura del centro Italia. Proprio qui viene prodotta la mozzarella al Laccio.

"Questa mozzarella è il nostro prodotto simbolo" spiega uno dei dirigenti **Antonio Pensa**. "Intanto, la riconosciamo dall'inconfondibile laccio annodato a mano, con cui le mozzarelle vengono legate a coppia. Formaggio fresco a pasta filata, la nostra mozzarella viene preparata solo con ingredienti naturali. Fra questi ci sono il latte intero pastorizzato, proveniente soltanto dai migliori pascoli abruzzesi, il caglio, il sale e un'aggiunta di fermenti lattici vivi. È totalmente priva di conservanti".

Consistenza, sapore, profumo, genuinità. Tutto ci parla di **un prodotto unico**, da cui la nomea di regina di tutte le mozzarelle. La miglior prova è gustarla, per sentire in bocca un'esplosione di sapore, grazie alla sua

delicatezza e alla gradevole nota di latte.

Ad aiutare gli agricoltori nei loro processi produttivi, da queste parti gioca un fattore importantissimo la natura. In una cornice di verde incontaminato, fra il **Parco Nazionale d'Abruzzo**, il Parco della Majella e il Parco Sirente-Velino, i prodotti a marchio Terrantica, grazie alla protezione dell'ecosistema di cui godono, vantano una garanzia di **assoluta genuinità**.

Le nostre materie prime consistono in un latte abruzzese al cento per cento ? continua Antonio ? Noi trasformiamo solo il latte dei nostri allevamenti. Un alimento sano, fresco e dall'inconfondibile sapore?.

Nella storia di An.Sa.Pe. il ?noi? assume un valore fondamentale. A metà degli anni Ottanta, cooperative e società agricole delle provincie dell'Aquila, di Pescara e del Sangro decidono di rinunciare a una visione individualistica del proprio lavoro per unirsi e offrire insieme i loro prodotti al pubblico. Da questo sforzo a favore della comunità viene fondata An.Sa.Pe., che rappresenta uno dei primi modelli in questa direzione in Abruzzo e nel Centro Italia. I fondatori hanno accorpato le loro produzioni per realizzare nel 1985 il Centro agroalimentare di An.Sa.Pe., oggi sede della cooperativa agricola. Da qui i fondatori hanno preso le mosse per costruire l'oleificio e il caseificio, a cui è seguita la creazione del marchio Terrantica.

Anche se oggi il bacino di utenza a cui si rivolge è molto più ampio e diffuso, la mission della cooperativa rimane sempre quella: arrivare a tutti senza accettare dinamiche di massificazione dei prodotti, la cui tipicità e qualità rimangono imprescindibili. ?Questo elemento distintivo ? aggiunge Antonio ? ha permesso alla nostra realtà di crescere, instaurando rapporti di collaborazione con l'Università di Teramo, l'Università dell'Aquila e l'Università di Firenze, per l'analisi e lo studio di latte e olio d'oliva e l'ottenimento di marchi di qualità?.

Apprezzata per la sua etica, la cooperativa nel 2019 è stata identificata come capofila del progetto **Competilatte**, nato allo scopo di implementare la **macrofiliera del latte abruzzese**. ?Nostro obiettivo è valorizzare le aziende agricole e zootecniche del territorio, integrando nuove tecnologie e coinvolgendo la ricerca universitaria per migliorare la produzione e il benessere degli animali ? specifica Antonio ? Tutto questo ci consente di portare sul mercato un prodotto d'eccellenza, conciliando sostenibilità e salvaguardia delle attività del settore primario?.

Date queste premesse, è facile capire come Terrantica sia definita una Green Farm. In cooperativa i prodotti vengono considerati come qualcosa che si chiede in prestito dalla natura, e proprio il rispetto della natura, il raggiungimento del più alto grado di sostenibilità ambientale ed energetica e il benessere degli animali sono per Terrantica valori fondamentali, da cui ottenere prodotti sani e di qualità.

Links

[1] <https://www.ansape-terrantica.it/>