

## LA MOZZARELLA AL LACCIO DI TERRANTICA, SIMBOLO DI UNA STORIA E DI UN TERRITORIO

25 Marzo 2023



RAIANO – La mozzarella fiordilatte legata a mano, secondo quei movimenti e quella tradizione di un tempo. Quella manipolazione che la rende unica e diversa da tutte le altre, riconoscibile persino ad occhi chiusi.

La mozzarella al laccio di Terrantica è più che un prodotto. È un simbolo identitario che narra del territorio abruzzese e che racconta una storia passata che vive ancora oggi, grazie alla **Cooperativa An.Sa.Pe**, nata 40 anni fa dall'unione di alcune realtà agricole zootecniche, convinte della necessità di mettere insieme le forze e produrre un prodotto 100 per cento abruzzese.

“La mozzarella al laccio è il prodotto che più ci identifica – spiega **Antonio Pensa**, vicepresidente dell’organizzazione, allevatore di Tagliacozzo (L’Aquila) con la cooperativa La Villa, nonché ingegnere ambientale -. È il nostro orgoglio, la nostra storia. Quello che abbiamo pensato e creato è espresso dalla forma e dall’inseparabile laccio che le lega due a due”.

La mozzarella al laccio è il risultato di un processo di produzione unico, sia per la selezione del latte che per il recupero di una tradizione storica ripresa dal marchio Terrantica da oltre 15 anni. “In passato – specifica Pensa – non c’erano i frigoriferi per la conservazione dei prodotti e così anche le mozzarelle fiordilatte venivano chiuse con un laccetto e conservate appese. Abbiamo ripreso questa usanza, lasciando il processo completamente artigianale, con le mozzarelle che vengono legate a mano. Quel passaggio che rimodella la pasta, esalta le qualità e la rende diversa, rispetto alle fiordilatte non legate. Quello che vogliamo trasmettere è la cultura del fatto a mano, dell’artigianalità, della qualità delle materie prime e dell’attenzione che riponiamo lungo tutta la filiera produttiva”.

La selezione del latte avviene quotidianamente in alcuni allevamenti destinati proprio alla trasformazione di questa mozzarella che è un prodotto certificato con la Iso 22500 (lo standard che definisce i requisiti del Sistema di Gestione per la Tracciabilità di Filiera).

Gli allevamenti vengono individuati seguendo 4 parametri, relativi alla carica batterica, alle cellule somatiche, ai grassi e alle proteine, che si configurano nel disciplinare per l’alta qualità. “Il latte è sempre fresco di giornata – prosegue l’ingegnere -. Questa mozzarella racchiude la filosofia di Terrantica che lavora per fare un buon prodotto con la giusta attenzione all’innovazione, ma sempre garantendo la tradizionalità dei nostri prodotti”.

## LE FOTO









***pubbliredazionale***