

DA QUARANT'ANNI DALLA STALLA ALLA TAVOLA "TERRANTICA" È PIONIERA DELLA COOPERAZIONE IN AGRICOLTURA

3 Febbraio 2023



RAIANO - Latte cento per cento abruzzese, che arriva da allevatori che mettono al primo

posto il benessere animale e che lavorano con impianti di produzione a energia rinnovabile. Identità territoriale, sostenibilità e cura degli animali. Sono questi i grandi valori che da quasi 40 anni contraddistinguono il marchio Terrantica, utilizzato per commercializzare l'intera gamma di prodotti realizzati dalla Cooperativa An.Sa.Pe, oggi presieduta da **Fausto Ruscitti**, professore laureato in Biologia e un tempo produttore, con sede a Raiano (L'Aquila).

Con l'acronimo di Altopiano di Navelli, Valle del Sangro e Valle Peligna, la cooperativa è stata costituita nel 1985 "per volere di alcune realtà agricole zootecniche che all'epoca lavoravano da sole, convinte della necessità di mettere insieme le forze e produrre un prodotto 100 per cento abruzzese" spiega **Antonio Pensa**, vicepresidente dell'organizzazione, allevatore di Tagliacozzo (L'Aquila) con la cooperativa La Villa, nonché ingegnere ambientale.

Tutto è cominciato come centro agroalimentare, caseificio, oleificio e mattatoio, quest'ultimo l'unico a cessare la produzione negli anni caldi della mucca pazza. Le circa trenta aziende che costituiscono Terrantica si trovano su tutto il territorio regionale e conferiscono latte cento per cento abruzzese.

"Negli anni, abbiamo cercato di promuovere un prodotto diverso che raccontasse il territorio e le tradizioni della regione - prosegue Antonio -. Non è un caso che uno dei nostri prodotti di punta è la mozzarella Laccio, una fiordilatte legata a mano, proprio come si faceva un tempo nelle case, quando si usavano dei lacci per conservare, appendendo le mozzarelle".



I trenta produttori sono accomunati da un'unica filosofia, che mette al primo posto gli animali, il loro benessere, l'abbattimento dell'utilizzo di farmaci e delle emissioni e coltivazioni biologiche o a coltura integrata.

“Per 40 anni abbiamo condotto studi di genetica nei consorzi di ricerca regionali. Ora siamo nella fase finale della redazione del disciplinare Terrantica che ci permetterà di definire un vero modello zootecnico, che è il risultato di tutte le strategie necessarie per produrre latte di alta qualità, sperimentate nel tempo”.

Le continue collaborazioni con l’università e i centri di ricerca hanno consentito alla cooperativa di classificare un latte a basso contenuto di lattosio. Un risultato che permette a Terrantica di tirare fuori un latte a più alto contenuto di digeribilità, ma naturale.

“Cerchiamo in tutti i modi di essere attenti al mercato e al consumatore - specifica il vicepresidente -. Siamo capofila di un progetto che si chiama macrofiliera latte che ci ha permesso di investire sulla produzione e sulla commercializzazione, senza perdere mai di vista il principio base costituente della nostra realtà”.

Con una produzione di 250-300 quintali di latte al giorno, Terrantica è presente con latte, formaggi freschi e stagionati nella grande distribuzione in quasi tutte le regioni italiane. Inevitabile negli ultimi tempi un aumento dei prezzi, legato al rincaro dei costi di produzione. “Attorno al latte si è aperta una guerra silenziosa. Noi abbiamo seguito le richieste degli allevatori e siamo riusciti a recuperare il loro incremento dei costi di produzione. Questo ha prodotto un aumento dei prezzi di vendita - va avanti l’ingegnere ambientale - che ha portato il consumatore a una scelta più razionale. In sostanza a parità di costi più alti, l’acquirente tende a privilegiare ed esaltare le produzioni di qualità. La nostra realtà ha trovato un riscontro in questo ed è stata scelta come prodotto premiato”.

LE FOTO

















pubbliredazionale