

# Therezia.

## 25 de ani de tradiție, cu pasiune



Pănet e locul de unde vine Therezia. Un continuator autentic al tradiției prelucrării laptelui în zonă, o companie care încă de la început și-a propus să aducă din trecut și să transmită mai departe valorile autentice ale culturii culinare transilvănene.



Partes Transsylvania ori părțile de dincolo de pădure, așa cum era cunoscută Transilvania la începutul secolului al XII-lea, a fost și va rămâne un loc de o frumusețe rară, cu oameni harnici și pricepuți, care de-a lungul istoriei au reușit să facă din această zonă un puternic brand european. Multiculturalitatea și diversitatea locului au dat naștere unei bucătării tradiționale excepționale, în care s-au împletit cu succes cele mai felurite și năstrușnice moduri de a înțelege gustul și capriciile lui. Cu siguranță astăzi, în multitudinea de tentații și provocări, să rămâi atașat și fidel ideilor de bun, curat și sănătos, pot fi deziderate greu de atins.

Cu toate acestea, compania Therezia, unul dintre cei mai importanți jucători din industria laptelui, reușește cu succes să îmbine vechile rețete tradiționale ardelenesti cu noile tehnologii de ultimă oră. Cum? Asta încercăm să aflăm și noi! Înființată în 1994 în comuna Pănet din jud. Mureș, Therezia este o afacere de familie care s-a impus ca un partizan al valorilor autentice, mizând în primul rând pe valorile locale.

La începuturile anilor 90, fondatorii companiei demarează acest proiect folosindu-se de experiența dobândită în țări precum Austria, Elveția și Olanda.

Puse cap la cap, idee după idee, Therezia a devenit compania mureșeană care a creat direct peste 130 de locuri de muncă și lucrurile par să nu se oprească aici. Cei 25 de ani de activitate, sărbătoriți anul acesta, sunt doar o etapă din tot ceea ce dorește să ofere Therezia.

### Susținere pentru economia locală

Încă de la început, Therezia și-a propus să susțină economia locală prin toate mijloacele posibile, făcând investiții în tehnologie și oameni. Da, în oameni, pentru că dincolo de tehnologie

și dincolo de tradiție sunt oamenii din Therezia, totul fiind plămădit cu suflet, pasiune și respect. Folosind exclusiv lapte provenit din fermele mureșene, putem spune că banii rămân tot "acasă", adică aici în județul Mureș, iar veniturile companiei sunt cheltuite în mare parte local. Când vine vorba însă de vânzări, lucrurile stau invers, 80% din vânzări făcându-se în afara județului și doar 20% în județ. Deci se poate... Odată cu aderarea României la Uniunea Europeană, porțile spre vest s-au deschis larg, iar companiile românești au avut posibilitatea să pătrundă pe piața comunitară mult mai ușor. Cu toate acestea, prezența pe o astfel de piață nu e simplă deloc. Concurența matură, rigurile de ordin calitativ, competiția acerbă îi ține pe cei slabi departe.

Din anul 2005, Therezia se numără printre brandurile românești de succes prezente pe piețele din Anglia, Germania, Italia, Spania, Franța, Ungaria etc. Folosindu-se de cele mai moderne tehnologii de prelucrare a laptelui, Therezia a investit continuu. Nimic nu este întâmplător. Laboratoarele proprii pentru menținerea și asigurarea calității laptelui și a materiilor prime fac ca produsele companiei să fie la cele mai înalte standarde de calitate și igienă. Rețelele de magazine Therezia sunt deja cunoscute în Tîrgu Mureș, iar produsele ajung la noi proaspete de fiecare dată. Therezia este o poveste în care succesul își are fundamentul în respectul pentru valorile autentice și tradiție.

### Therezia... unde fiecare bucată e zămislită cu pasiune

Nu știi dacă e cineva care să fi călcat pe meleaguri transilvane și să fi plecat "întreg la suflet și la minte", după ce a dat de mesele cele



îmbeșugate ale oamenilor locului, care știu să facă din mâncat și mâncare o artă pe care nu o vei uita cu siguranță multă vreme... Brânza-i brânză, cașui-i caș, și la sat și la oraș?!

Therezia e unul dintre brandurile care îmi plac foarte mult și pe care le respect, tocmai pentru valorile autentice pe care acesta reușește să le promoveze. Nimic din ce fac ei nu e întâmplător și totul face parte dintr-un ideal în care tradiția, cultura și spiritul culinar autentic le găsești acum fără prea mult efort. Nu știu de ce, dar ori de câte ori mă gândesc la Cașcavalul afumat Therezia, gândul mă duce fără echivoc la un pahar de vin alb, menit parcă să scormonească în cele mai adânci așteptări pe care le-aș putea avea de la o seară de vară perfectă.

Dacă vinul este o licoare care îți ascunde de cele mai multe ori secretele în buchete parfumate, pentru care degustătorul are nevoie de niscaiva pregătire și știință în a-l înțelege pe deplin, la brânză lucrurile par să stea exact pe dos. O

brânză bună o înțelegi din prima, iar povestea gustului desăvârșit marchează simțurile, iute. N-ai cum să ratezi o armonie și nici măcar o notă, dacă totul a fost compus cu măiestrie. Asta îmi place mie la Therezia. Fiecare bucătică e zămislită cu pasiune... Un fel de joc nemilos cu papilele gustative, în care pofticosul nu are prea multe șanse. Rulada Dalmy, cu piper ori boia, este, de fapt, locul de întâlnire între aspru și fin. O limbă de cașcaval răsucit și batjocorit prin piper ori boia, transformă totul într-un echilibru perfect. Aspru, dar fin, ușor, dar vârtos, simplu, dar complex și totul la un loc. Cu ani în urmă nici prin gând nu mi-ar fi trecut cât de bun poate fie cârnatul proaspăt ardelenesc, sincronizat absurd într-o curelușă de cașcaval ușor afumat și bine maturat. Therey Roll, ca așa-i spune nebuliei ăsteia de cașcaval cu cârnaț, care pe semne se simte cel mai vedetă, dar și cel mai ciudat dintre cașcavalurile lumii. Rulada cu Piper, Rulada cu Boia, Cașcaval Împletit ori Cașcaval Afumat Pănet nu fac decât să vină și să întărească ideea că nimic nu e întâmplător, că nimic nu e făcut la întâmplare. Pentru cei mai mulți dintre noi, Cașcavalul Dalia ori Rucăr e deja o poveste cunoscută. Dar vezi tu călătorule, că tonul face muzica... E ca o poveste frumoasă spusă frumos, ca o primăvară trăită frumos, ca o vorba înțeleaptă spusă frumos...

Dacă pentru francezi brânza reprezintă un brand național, pentru italieni un mod de viață, pentru locuitorii Transilvaniei brânza a reprezentat și reprezintă o sursă nesecată de inspirație și energie creatoare.

Therezia este, poate, cel mai frumos exemplu de continuator al tradițiilor culinare transilvane, transpuse într-o partitură modernă de jazz...

Poftă bună!

Florin Marcel SANDOR

# therezia®

