



Brazzale a Cibus con il Gran Moravia #Made in Future. Il segreto di nutrire creando emozioni.

Vent'anni fa la visionaria creazione di Gran Moravia, per Brazzale, ha rappresentato il decollo verso il futuro, verso un modo totalmente nuovo di fare impresa che ha prodotto una serie di rivoluzioni. E molte altre ne promette. Dalle Filiere Ecosostenibili al Waterfootprint, dall'etichetta Multimediale di Origine al Carbon Neutral, dal megamagazzino di stagionatura robotizzato, al lancio del Burro Superiore Fratelli Brazzale, fino ad arrivare al Centro di ricerca scientifica BSC. A Parma si potrà conoscere e anche assaggiare il futuro secondo Brazzale, grazie a prestigiosi ospiti, maestri pasticceri, accademici e tante degustazioni.

Zanè (Vi) – 27 Aprile 2022. A Cibus 2022 Brazzale raddoppia. Per celebrare i venti anni della creazione Gran Moravia, che ha rivoluzionato la storia della più antica azienda lattiero casearia italiana in attività almeno dal 1784, e non solo, lo stand si rinnova completamente. Non un unico grande spazio ma due aree divise (Padiglione 02 stand C26), dedicate ai due prodotti di punta del gruppo vicentino, in continua evoluzione: Gran Moravia e il più recente Burro Superiore Fratelli Brazzale. Due aree nelle quali raccontare la filosofia di #Made in Future e tutte le più recenti novità. Anche grazie allo speciale stand "bifronte", che offrirà l'occasione di scoprire prodotti e loro potenzialità grazie alla creatività di ospiti maestri della cucina e dell'alta pasticceria, che negli ultimi mesi hanno abbracciato Brazzale proprio grazie alle caratteristiche uniche dei suoi prodotti. Dopo il successo ottenuto al Sigep 2022, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, con la notevole l'affluenza di operatori e figure di spicco del mondo del bakery e della pasticceria - desiderose di conoscere e usare il Burro Superiore Fratelli Brazzale - l'azienda ha preparato un ricco calendario di appuntamenti, degustazioni e approfondimenti per tutte e quattro le giornate fieristiche di Cibus (Parma, 3-6 maggio). Con un solo obiettivo: raccontarsi attraverso le sue specialità più rappresentative, mostrando come e perché i prodotti Brazzale siano unici ed inimitabili. E perché, grazie allo 'spirito ribelle' di Brazzale, proiettato verso il futuro e l'innovazione, mangiare possa diventare anche un'emozione, un viaggio, un'esperienza sensoriale ma anche un modo di affermare la propria visione del mondo.

BRAZZALE S.P.A.

Tel. +39 0445 313900 Fax +39 0445 313991

Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240

R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 int. vers.

Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (Italia)

Ufficio Stampa: A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 pr@aevagency.it



*“Il settore dell’alta pasticceria ci ha riservato un sorprendente gradimento del prodotto, della sua attitudine a essere ingrediente protagonista e distintivo sia nei lievitati sia nella cioccolateria, nella pasticceria e addirittura nel gelato e nella pizza”, spiega il presidente, **Roberto Brazzale**. “La creazione di prodotti di qualità assoluta ha attratto i più grandi professionisti ed i campioni, che sono quotidianamente alla ricerca di novità in grado di esaltare il prodotto, con umiltà e passione, fatto che ci ha condotto prima di tutto, ad una grande sintonia umana”.*

Chef, pizzaioli e pasticceri hanno colto il grande potenziale dei prodotti Brazzale, che nascono per esprimere caratteristiche irripetibili di materia prima superiore che arriva da filiere speciali, i cui pregi si trasmettono in prodotti sorprendenti. Su questi si è scatenata la fantasia di grandi interpreti pasticceri, ristoratori, pizzaioli, campioni del mondo e intere accademie, come quella dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. Una produzione che è seguita, studiata e accompagnata dall’attività di BSC, il Brazzale Science Nutrition&food Research Center, strumento fondamentale per conoscere i prodotti e gestirne la qualità, per esprimerla al massimo livello possibile, offrendo agli utilizzatori tutti i dati necessari perché possano adoperarli e valorizzarli al meglio.

“L’appoggio del Centro Scientifico ci ha consentito un salto di qualità e consapevolezza impensabile. Oggi nella nostra azienda c’è una combinazione unica di caratteristiche qualitative del sistema agricolo, clima, tecnologie e ricerca scientifica che ci offrono scenari entusiasmanti di innovazione per i prossimi decenni”, commenta Roberto Brazzale. “A Cibus festeggiamo Gran Moravia con importanti risultati e nuovi obiettivi, che si affiancano al grande successo commerciale, raccontato dai numeri: da zero a 350mila forme in 20 anni. In tutti gli aspetti della nostra attività stiamo incassando il dividendo di questa scelta coraggiosa che ha reso l’azienda unica”.

Uno sviluppo supportato da importanti dotazioni tecnologiche: non solo il centro scientifico ma anche il nuovo stabilimento produttivo “Monte Cengio” dedicato ai burri speciali premium e il magazzino robotizzato Sant’Agata, inaugurato nei mesi scorsi, dove le prime battiture ed espertizzazioni delle forme di Gran Moravia stoccate hanno confermato l’importanza delle condizioni ideali per la stagionatura garantite dalle innovazioni tecnologiche e dalla felice collocazione microclimatica alle pendici dell’Altopiano di Asiago.

“Abbiamo scelto di creare prodotti di nostra ricetta, a nostro marchio, proiettati nel futuro, fuori dai sistemi istituzionalizzati e statici delle DOP, per seguire prontamente ed in totale libertà tutte le

BRAZZALE S.P.A.

Tel. +39 0445 313900 Fax +39 0445 313991

Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240

R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 int. vers.

Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (Italia)

Ufficio Stampa: A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 pr@aevagency.it



formidabili opportunità che si offrono nel mondo, spesso a sorpresa, per migliorare prodotto e processo. Ne siamo entusiasti. Potremmo dire che non solo sentiamo di adempiere al compito nobile di alimentare un mondo di oltre otto miliardi di persone, ma soprattutto di farlo creando emozioni. Come nel caso del sorprendente successo di prodotto nel settore dei professionisti per accompagnare il quale abbiamo realizzato un burrifficio speciale dalle dotazioni d'avanguardia. La nostra storia è sempre stata caratterizzata dallo spirito di entusiasta apertura al nuovo”.

L'agenda di Cibus: dai lievitati degli accademici del Lievito Madre, alla pizza superiore con impasto e topping al burro. Tutti gli appuntamenti con i prodotti Brazzale, in compagnia di grandi maestri

Allo stand Brazzale (Padiglione 02, Stand 026) sarà un alternarsi continuo di alcuni dei più apprezzati nomi dell'alta pasticceria italiana, della cucina e della gastronomia: da **Giuseppe Daddio, Aniello di Caprio** a Claudio Gatti, da Biagio Martinelli a Giuseppe Mascolo, **dal pizzaiolo gourmet Francesco 'Ciccio' Vitiello con Francesco e Sasà Martucci**, Alessandro Slama e **Pasquale Marigliano**. Ma la loro non sarà una semplice passerella. Armati di spatola, fruste, termometro e mattarello, i maestri impasteranno, sforneranno, decoreranno e prepareranno dolci e salati per tutti i gusti. Gli chef non saranno coinvolti in semplici degustazioni ma si tratterà piuttosto di golosi incontri dedicati a specifici argomenti. Si parlerà di burro, con i grandi lievitati e la colazione all'italiana, di Gran Moravia, con la pizza superiore di Ciccio Vitiello con impasto al burro superiore fratelli Brazzale e topping evolutivi. E ancora: di Healty & sustainable food, di gastronomia innovativa, del gelato fiordilatte superiore Brazzale e dell'importanza di utilizzare materie prime d'eccellenza. “Creare emozioni” con bontà ma anche attraverso la bellezza: all'ingresso dello stand, per tutti i giorni della manifestazione, ci sarà anche l'artista Filomena Strusi che realizzerà splendide decorazioni floreali per le torte con la crema meringata al Burro Superiore Fratelli Brazzale. L'altro appuntamento fisso, ogni giorno, sarà con Nico Iacovera e Vittorio Barra che, lavorando a quattro mani, mostreranno tutte le potenzialità di Gran Moravia per la panificazione. **A sovrintendere alla cucina di Brazzale a Cibus saranno due nomi illustri: Aniello Di Caprio e Giuseppe Daddio della Scuola di cucina e pasticceria Dolce e Salato di Maddaloni.**

Brazzale spa

Brazzale spa è la più antica impresa lattiero casearia italiana, attiva senza interruzioni almeno dal 1784 (esistono documenti che attestano l'attività di famiglia già dalla metà del Seicento). La famiglia Brazzale originaria dell'altopiano di Asiago scende dal Monte di Calvene a Zanè nel 1898 per avvicinarsi a Thiene, importante centro di mercato e di logistica ferroviaria. Negli anni 20 del Novecento costruisce il primo burrifficio industriale con macchine confezionatrici e celle frigorifere, utilizzate

BRAZZALE S.P.A.

Tel. +39 0445 313900 Fax +39 0445 313991

Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240

R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 int. vers.

Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (Italia)

Ufficio Stampa: A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 pr@aevagency.it



anche dagli ospedali del comprensorio. Tra le due guerre la famiglia Brazzale, che ha depositi a Roma ed in Istria, oltre alla storica produzione di burro che prende il marchio Burro delle Alpi, inizia la stagionatura e commercializzazione dei formaggi grana piacentini e lodigiani, che per prima inizia a produrre nel Veneto da dopo la Seconda guerra mondiale. Nel 1954 fonda il Consorzio del Grana Padano ed in quegli anni realizza il nuovo burrificio industriale di Zanè. Gli anni del boom economico sono incalzanti e nel 1968 la famiglia Brazzale realizza il grande caseificio da grana a Campodoro (Pd), con annesso allevamento suinicolo. Nel 1979 nasce il marchio Alpilatte per identificare la linea di prodotti UHT. Il comm. Giovanni Brazzale, patriarca novecentesco, è per molti anni presidente della Banca Popolare di Thiene. Mentre le attività crescono in Italia ed all'estero, si susseguono le generazioni ed all'inizio degli anni 2000 i fratelli Gianni, Roberto e Piercristiano Brazzale, nati e cresciuti a Thiene, prendono il controllo del gruppo realizzando un piano di internazionalizzazione in sintonia con le straordinarie opportunità offerte dai cambiamenti storici di fine '900. Dal 2000 danno il via al progetto Gran Moravia, in Repubblica Ceca, ed al progetto "Ouro Branco-Silvipastoril" in Brasile. Nel 2002 realizzano la fusione delle attività industriali con la famiglia di Antonio e Roberto Zaupa di Monte di Malo, specialisti nelle paste filate. Il resto è storia recente. Oggi il gruppo impiega oggi circa 900 addetti, dei quali la metà in Italia, il triplo rispetto al 2000. Raccoglie circa 250 milioni di litri di latte all'anno, produce circa 35.000 tonnellate di prodotti finiti, esportati in oltre 60 paesi nel mondo. Ha creato una propria catena di vendita al dettaglio di 25 negozi per 1,5 mln di clienti ed esercita l'attività in 10 stabilimenti tra Italia, Repubblica ceca, Brasile e Cina. Proprio di recente ha rafforzato la sua presenza nell'alto vicentino con l'apertura del più grande magazzino robotizzato al mondo per formaggi grana, il nuovo impianto di burri speciali di Cogollo del Cengio ed il costruendo centro logistico di Marano Vicentino. Brazzale rappresenta un caso unico in Italia di azienda lattiero casearia fortemente innovativa, perfino rivoluzionaria, capace di espandere la propria catena produttiva fuori dalle corporazioni nazionali su scala internazionale mantenendo fortissimo radicamento e creazione di valore locali, con la creazione di nuovi prodotti evoluzione della tradizione. Nel 2011 ha creato la prima Filiera Ecosostenibile certificata, nel 2013 quantificato per prima il Waterfootprint, nel 2018 ha raggiunto per prima nel settore la neutralità di carbonio grazie alla piantagione di 1,5 milioni di alberi sui propri terreni in Brasile. Nel 2021, prima azienda del settore, ha creato il dipartimento scientifico tecnologico Brazzale Science Center assieme all'Università Statale di Milano. Grazie anche all'apprezzamento internazionale del modello Brazzale, il dr. Piercristiano, responsabile tecnologico del gruppo, è stato eletto nel 2020 presidente della Federazione Mondiale del Latte FIL-IDF, la prima volta per un italiano, e Gian Battista è presidente nazionale di Assocasari.

BRAZZALE S.P.A.

Tel. +39 0445 313900 Fax +39 0445 313991

Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240

R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 int. vers.

Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (Italia)

Ufficio Stampa: A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 pr@aevagency.it