



Il Burro Superiore Fratelli Brazzale protagonista al Sigep

Presentato, alla Fiera di Rimini, il Sistema Brazzale dedicato all'alta pasticceria. Il nuovo progetto del più antico burrificio italiano affianca al suo burro top di gamma anche nuovi impianti, prodotti ad hoc e la consulenza specializzata del Brazzale Science Nutrition&Food Research Center.

Zanè (Vi) – 12 Marzo 2022. **Brazzale, il più antico burrificio d'Italia**, iscritto nel registro italiano dei marchi storici, entra a pieno titolo nel mondo dei professionisti della pasticceria con un innovativo progetto. L'azienda, dopo un lungo periodo di studio e ricerca, ha infatti realizzato il proprio **ramo d'azienda dedicato all'alta pasticceria**, con nuovo stabilimento, nuovi impianti e prodotti ad hoc; oltre al Burro Superiore Fratelli Brazzale e al Burro delle Alpi Pro, propone **soluzioni personalizzate** per i più importanti player del settore, anche grazie all'attività integrata del **Brazzale Science Nutrition&Food Research Center**. Brazzale vuole proporsi come un vero protagonista del settore gelateria, pasticceria e panificazione artigianale, dopo i tanti successi mietuti, nel 2021, dal proprio top di gamma, il Burro Superiore Fratelli Brazzale, assieme ai pastrychef **della Scuola Dolce&Salato e dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre**. La collaborazione Brazzale con la Scuola Dolce&Salato, prestigiosa scuola di formazione per cuochi e pasticceri e punto di riferimento per i professionisti del settore grazie alla passione e all'esperienza dei due fondatori, i maestri **Giuseppe Daddio e Aniello di Caprio**, è iniziata nell'estate 2021. Mesi di intensa attività che hanno consentito lo sviluppo di nuovi prodotti, la verifica delle potenziali applicazioni del burro, in cucina e pasticceria, lo studio e il confronto, sempre nell'ottica del continuo miglioramento del prodotto grazie al supporto dei professionisti del settore. Tantissime le novità che saranno svelate e illustrate durante le cinque giornate di Sigep, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, dal 12-16 marzo 2022, dove l'azienda è presente con un proprio stand (**Padiglione B5, Stand 022**) e un fitto calendario di appuntamenti, degustazioni, corsi tecnici e molto altro.

**L'agenda di Sigep: dal gelato, alla pizza con impasto e topping al burro.
Corsi e appuntamenti in compagnia di grandi maestri**

Allo stand Brazzale (Padiglione B5, Stand 022) sarà un alternarsi continuo di alcuni dei più apprezzati nomi dell'alta pasticceria italiana: da **Aniello di Caprio a Giuseppe e Mauro Lo Faso**, padre e figlio pastrychef, **da Biagio Martinelli a Giuseppe Mascolo, da Francesco Vitiello ad Alessandro Slama**. E poi ancora: **Giuseppe Daddio, Nico Iacovera, Armando Pascarella**. Ma la loro non sarà una semplice passerella. Armati di spatola, fruste, termometro e mattarello, i magnifici 10 impasteranno, sforneranno, decoreranno e monteranno dolci e salati per tutti i gusti, nei **dieci corsi tecnici di pasticceria che si potranno seguire gratuitamente**, con due appuntamenti quotidiani, allo stand di

Brazzale. Per imparare come si prepara la frolla perfetta o come nascono il gelato e la pizza al burro, per assaggiare l'Aversana Polacca o per scoprire perché scegliere il burro giusto è così importante in ogni preparazione. Oltre ai grandi nomi ci sarà una fitta schiera di professionisti che arricchiranno ulteriormente il fitto programma in definizione.

I servizi Brazzale Science Nutrition & Food Research Center per i pastrychef

Il Sistema Brazzale per la pasticceria non si ferma al solo prodotto e agli stabilimenti dedicati a produzione e confezionamento. Il ruolo che l'azienda si candida a ricoprire è anche quello di consulente e partner, grazie al lavoro del proprio esclusivo **Brazzale Science Nutrition & Food Research Center** diretto dal professor Fernando Tateo, Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Milano. L'obiettivo è focalizzare le esigenze del pasticciere, perché cambiare le materie prime, in pasticceria, significa aprire un mondo di nuove ricette che richiedono di adattarsi alle caratteristiche delle stesse. Innovare è sempre una sfida ma è anche la chiave per distinguersi in un'offerta, quella della pasticceria artigianale italiana, che va moltiplicandosi sempre di più. Ed è per questo che **Brazzale Science Nutrition & Food Research Center** sarà a disposizione dei principali clienti del Sistema Brazzale nel settore, grazie alle competenze e agli studi effettuati sul Burro Superiore Fratelli Brazzale, con un focus specifico proprio sulla pasticceria.

Il Burro Superiore Fratelli Brazzale e la pasticceria artigianale: i trionfi del 2021

Il 2021 è stato un anno d'oro per il Burro Superiore Fratelli Brazzale, selezionato e premiato dal mondo della pasticceria. I gioielli realizzati con il Burro Superiore Fratelli Brazzale hanno infatti ottenuto il successo più ampio, a riprova della sua straordinaria qualità anche nell'uso per i prodotti lievitati da forno. Nel corso di **tre dei più importanti concorsi internazionali** dedicati al **panettone artigianale**, il Burro Superiore Fratelli Brazzale è salito sul podio insieme ad autentici campioni della pasticceria, che lo hanno utilizzato come ingrediente principale nelle loro creazioni da medaglia d'oro.

Gli appuntamenti che hanno visto protagonista il Burro Superiore Fratelli Brazzale sono il **Panettone World Championship**, dove ha trionfato **Sal De Riso**, **Panettone Senza Confini**, che ha incoronato i pasticceri **Giuseppe e Mauro Lo Faso**, e **Panettone sotto la Mole**, con il successo di **Giuseppe Mascolo**. Appuntamenti che confermano ancora una volta le qualità straordinarie di questo burro, che si esprimono anche in una delle prove più difficili: i prodotti lievitati da forno. Una caratteristica sempre più apprezzata dai pastrychef d'Italia; non ci sono solo i concorsi infatti a premiare il Burro Superiore Fratelli Brazzale, ma anche l'apprezzamento di molti fra i più apprezzati pasticceri d'Italia e non solo, che sempre più richiedono questo burro per le loro produzioni.

Il Burro Superiore Fratelli Brazzale

Il Burro Superiore Fratelli Brazzale

Frutto della tradizione secolare del più antico burrificio d'Italia nato sull'Altopiano di Asiago, questo prodotto nasce per essere la massima espressione del burro, senza compromessi. La vera rivoluzione operata dai fratelli Brazzale è stata quella di pensare al burro come ad un grande formaggio tipico, dunque pensare fin dall'inizio la materia prima come destinata esclusivamente ed integralmente al burro, che ritorna ad essere il centro di tutto il processo di produzione. Ogni

aspetto è stato studiato con cura puntigliosa: dalla scelta della materia prima, al suo trasporto, dalla centrifugazione, alla maturazione della crema, dalla burrificazione al suo confezionamento per il consumo. La qualità del Burro Superiore Fratelli Brazzale nasce infatti dalla bontà ineguagliabile del latte e dalla sua freschissima panna. Grazie alla caratteristica lavorazione, che prevede la centrifugazione del latte immediatamente dopo la mungitura, per esaltarne le caratteristiche organolettiche e portare nel burro tutte le sue migliori qualità, questo prodotto è fra i pochi al mondo a vantare **l'84% di materia grassa**. La panna, freschissima, dopo la centrifugazione viene affidata ad una maturazione di circa 12 ore guidata con l'abilità dello staff tecnico e subito zangolata, per diventare burro entro il giorno successivo alla mungitura del latte. Un metodo di lavorazione semi-artigianale davvero unico, a catena accuratamente controllata, che consente di ottenere un prodotto soprafino, con una rotondità di gusto e aromi mai sperimentata, una spalmabilità sorprendente e una texture facile da lavorare.

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 burrificio industriale con macchine confezionatrici e celle frigorifere, utilizzate 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 Assocaseari.