



I Burri Premium di Brazzale: panne, storie, caratteristiche

Il più antico burrificio d'Italia offre una gamma di prodotti Carbon Neutral per tutti gli utilizzatori, dall'appassionato gourmet al pastrychef, grazie a Burro Superiore Fratelli Brazzale e Burro delle Alpi. Nati dalla Filiera Ecosostenibile Panna.

Zanè (Vi) – Marzo 2022. La gamma burro firmata Brazzale, il **più antico burrificio d'Italia**, iscritto nel registro italiano dei marchi storici, si articola intorno a **Burro Superiore Fratelli Brazzale e il Burro delle Alpi Pro**. Due prodotti nati dall'estro e dalla tradizione del primo burrificio d'Italia, uniti dall'eccezionalità delle panne con cui vengono realizzati, raccolte e lavorate direttamente dall'azienda. E sta proprio nella raccolta e nella cura delle panne la chiave del successo di questi prodotti, sempre più richiesti anche dal mondo dell'alta pasticceria, con i quali l'azienda ha **rimesso il burro al centro della strategia e delle sue scelte industriali**. **Quella compiuta da Brazzale è stata** una autentica rivoluzione in un paese, l'Italia, dove il burro è spesso relegato al ruolo di comprimario e i fattori produttivi sono orientati unicamente verso il formaggio. Una nuova **sfida che si è concretizzata nella nascita della prima Filiera Ecosostenibile e Carbon Neutral interamente dedicata alle panne**: un nuovo modo di pensare e produrre il burro, con l'obiettivo di esprimere il meglio che il freschissimo latte di fattoria può offrire. Entrambe le linee di prodotto sono disponibili in versioni e formati diversi, destinate al consumatore finale e agli utilizzatori professionali.

*“Il burro migliore si può realizzare solo con una propria filiera panna, ideata, garantita e seguita passo dopo passo, ogni giorno, per ottenere il burro migliore. Comprando semplicemente le panne sul mercato non è possibile garantire un prodotto premium. Questa filiera e i suoi prodotti dimostrano cosa può diventare il burro se si torna a curarlo e trattarlo, in azienda, come il protagonista del processo produttivo”, spiega **Roberto Brazzale**, presidente del Gruppo.*

LA FILIERA ECOSOSTENIBILE PANNA

Ottenere questi prodotti richiede un modo completamente diverso di pensare alla filiera nel suo complesso, cominciando dalla selezione e dalla raccolta del latte, passando per la costruzione di impianti ad hoc, e arrivando all'estrema cura delle operazioni di centrifuga e affioramento per ottenere, prima di tutto, le migliori panne da burrificare. *“Abbiamo cambiato mentalità sul burro. E in questo modo sono cambiati anche i risultati. L'obiettivo è stato ripensare totalmente al burro e al suo posto nella filiera produttiva, mettendo a punto un processo che garantisca i migliori risultati, per entrambe le tipologie che realizziamo nella Filiera Ecosostenibile Panna: il Burro Superiore Fratelli Brazzale e il Burro delle Alpi Pro”, spiega Brazzale.*

La **Filiera Ecosostenibile Panna** è un sistema organizzato che può contare su **160 aziende zootecniche** tra Italia e Moravia (Repubblica Ceca), che comprendono sia fattorie **di pianura** sia di strutture **di montagna**, legate a rapporto di fornitura continuativa con il gruppo Brazzale e dalle quali si raccolgono **ogni giorno 750mila litri di latte appena munto**. E' tra queste aziende che vengono scelte con attenta analisi quelle il cui latte è il più pregevole dal quale scremare le freschissime panne da trasformare nel **Burro Superiore Fratelli Brazzale** e nel **Burro delle Alpi Pro**. Una filiera costantemente controllata, dall'inizio del processo, durante la raccolta latte, fino al termine della burrificazione. Anche i prodotti della Filiera Ecosostenibile Panna, sono interamente **Carbon Neutral** grazie alla piantumazione di ben 1.5milioni di alberi..

LA GAMMA DEI PRODOTTI

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.

Burro Superiore Fratelli Brazzale: gli aromatizzati

Rotondità di gusto e aromi, incredibile morbidezza e spalmabilità di Burro Superiore Fratelli Brazzale ne fanno un prodotto ottimo, oltre che nella versione classica, anche in quelle aromatizzate: al sale dolce integrale di Cervia, al sale affumicato di Cipro, al finocchietto, all'erba cipollina e al rosmarino. Si tratta di prodotti gourmet, realizzati esclusivamente con mantecatura a freddo e ingredienti selezionati, per ottenere burri straordinari e mai stucchevoli, da utilizzare a crudo o in raffinate ricette, con una gamma flessibile e capace di adattarsi ai gusti del consumatore.

Burro Superiore Fratelli Brazzale: i formati

Retail:

- ✓ panetto da 125g – 250g
- ✓ roll da 40g
- ✓ porzione da 10g

Utilizzatori professionali:

- ✓ panetto da 5kg
- ✓ panetto da 1kg
- ✓ lamina da 2kg

Burro delle Alpi Pro

Dalla Filiera Ecosostenibile Panna nasce anche il **Burro delle Alpi Pro**, il cui nome è un omaggio alla storia del più antico burrificio d'Italia, attivo dal 1784, noto con il nome 'Burro delle Alpi'. Si tratta di un prodotto **ottenuto da crema di latte pastorizzata con l'aggiunta di una speciale selezione di fermenti lattici, curata direttamente dall'azienda, che gli conferisce le sue caratteristiche di morbidezza, lavorabilità e dolcezza.** Questo burro, realizzato direttamente dal freschissimo latte di fattoria della Filiera Ecosostenibile Panna Brazzale, infatti, ha una straordinaria cremosità e una raffinata tavolozza aromatica.

Burro delle Alpi Pro: i formati

Utilizzatori professionali

- ✓ panetto da 5kg
- ✓ panetto da 1kg
- ✓ lamina da 2kg

BRAZZALE, IL PIÙ ANTICO BURRIFICIO ITALIANO, ATTIVO DAL 1784

Dalla contrada del Monte di Calvene, tra gli alpeggi dell'altopiano di Asiago e la pianura veneta, Giovanni Maria Brazzale, **classe 1837**, svolgeva con passione la stessa attività di papà e nonno. Percorrendo al chiarore della luna i sentieri montani, il burro veniva raccolto nelle malghe e venduto nei mercati della pianura, burro che allora costituiva il derivato più prezioso del latte di cui tratteneva la parte più preziosa. Alla **fine dell'Ottocento** con il sacchetto di marenghi d'oro che conteneva i risparmi di generazioni Giovanni Maria scende a Zanè e compera una ampia fattoria alle porte di Thiene, capitale veneta dei formaggi e mercato franco dal 1492. L'attività cresce senza sosta, e i nipoti arrivavano uno dopo l'altro, presto tutti impegnati nell'attività di famiglia.

Dopo la Grande Guerra nasce il primo burrificio industriale e le vendite si estendono in tutta Italia con il marchio Burro delle Alpi, grazie a vari depositi di appoggio. Un forte spirito di sacrificio e una provvidenziale avvedutezza finanziaria permettono alla **Burro delle Alpi** di superare la terribile crisi gli anni Trenta, e nel 1937 l'impresa veste la forma della **Società Anonima Burro Alpi**. La S.A.B.A. diventa Spa nel 1942 quando, in mezzo ai soci di famiglia, spunta il nome di Gabriele Cruyllas D'Annunzio, figlio dell'illustre poeta. La ripresa del dopoguerra è impetuosa: negli anni 40 e 50 la **Burro delle Alpi** è tra i fondatori di Assolatte e di Confindustria.

Sotto l'impulso di una nuova dinamica generazione **negli anni 60 sorge, a Zanè (Vi) il nuovo burrificio, all'avanguardia tecnologica e dimensionale.** La **Burro delle Alpi** consolida così posizioni di primato e coltiva con impegno la sua specializzazione, rappresentando costantemente un punto di riferimento del settore. **Negli anni 90 si introducono importanti innovazioni tecnologiche per garantire i nuovi standard di prodotto e di processo.** Il burro grezzo e le panne arrivano dalle latterie del gruppo e da innumerevoli caseifici tutta l'area padana e alpina, oltre che dalle migliori centrali europee. **I prodotti offerti dal burrificio coprono l'intero settore. Il gruppo produce e confeziona burro in ampia gamma di**

formati da consumo e da industria. Innumerevoli sono i clienti “private label”, segmento nel quale il gruppo è specializzato e leader nazionale.

Brazzale Spa

*Attiva nel mondo del latte già dal 1784, **Brazzale Spa** è la più antica azienda familiare italiana del settore lattiero caseario, originaria dell’Altopiano di Asiago, in attività ininterrotta da almeno otto generazioni. Oggi il gruppo vanta sette insediamenti produttivi sparsi in tutto il mondo, in Italia, Repubblica Ceca, Brasile e Cina e impiega complessivamente oltre 900 dipendenti, per un fatturato complessivo, nel 2021 pari a circa 230 milioni di euro, di cui oltre un terzo esportato dall’Italia nel mondo. Opera sul mercato con i marchi: Burro delle Alpi, Burro Superiore Fratelli Brazzale, Zogi, Verena, Alpilatte, Brazzale, Silvipastoril e Gran Moravia. Dal 2003, a Litovel, in Moravia (Repubblica Ceca), produce il formaggio Gran Moravia, stagionato in Italia. A Zanè (Vi), dal 1898, il gruppo ha la sede principale ed il burrificio Burro delle Alpi. A seguito della fusione con la famiglia Zaupa, a Monte di Malo (Vi) realizza provoloni, Provolone Valpadana Dop, paste filate e pressate, Asiago Dop. Tutti i prodotti del caseificio di Litovel vengono realizzati con il latte della Filiera Ecosostenibile Brazzale, che nel 2011 ha ottenuto la certificazione di tracciabilità secondo le norme UNI EN ISO 22005:2008. Tra gli standard della Filiera, 4,5 ha. di terreno per capo in lattazione e il 100% di foraggi autoprodotti in azienda. Sempre in Repubblica Ceca, Brazzale ha realizzato la catena di negozi propri con insegna La Formaggeria Gran Moravia, che oggi conta 23 punti vendita, più di 140 commessi, per oltre 1.5 milioni di clienti all’anno, con oltre il 70% del venduto importato dall’Italia. Nel 2012 ha creato a Shanghai una propria unità commerciale e, nel novembre dell’anno successivo, ha aperto un punto vendita sempre a marchio La Formaggeria Gran Moravia. Nel 2014, a Pechino, Brazzale ha sviluppato un caseificio di formaggi freschi per il mercato locale poi sviluppato nell’odierno stabilimento di avanguardia nello Shandong. Al fine di entrare direttamente a contatto con il consumatore italiano per far conoscere ancor meglio i propri prodotti, nel 2018, in Italia, ha avviato un progetto di apertura di temporary store con il brand “A TUTTO BURRO”, che conta già due punti vendita al dettaglio, ad Asiago e Padova. Nel **2019** il gruppo Brazzale diventa **Carbon Neutral**, con la compensazione delle emissioni di carbonio di tutti i suoi stabilimenti nel mondo, grazie alla piantagione sui propri terreni, in Brasile, di 1,5 milioni di alberi. Presente in oltre 56 paesi, il gruppo Brazzale raccoglie direttamente dalla stalla circa 250.000.000 di Kg di latte, che lavora nei propri caseifici, in Italia e Repubblica Ceca. Da molti anni è impegnata nello sviluppo di innovative filiere agroalimentari, caratterizzate da efficienza produttiva e sostenibilità ambientale come “La Filiera Ecosostenibile Gran Moravia”, in Repubblica Ceca, e il “Pascolo Riforestato Silvipastoril”, in Brasile. Nel 2020 il dr. Piercristiano Brazzale, amministratore e socio, è stato eletto presidente della FIL-IDF, la Federazione Internazionale del Latte.*