



FILIERA LATTE ECOSOSTENIBILE

BRAZZALE NEWSLETTER N° 15 - 2013

GRANDE APPREZZAMENTO DI PUBBLICO PER L'APERTURA DE "LA FORMAGGERIA GRAN MORAVIA"

IN PIAZZA VENCESLAO A PRAGA, IL DECIMO PUNTO VENDITA DELLA CATENA AL DETTAGLIO

Una superficie di 200 metri quadrati. Dieci commessi, oltre 800 scontrini battuti il primo giorno. Accade a Praga, in Repubblica Ceca, dove abbiamo aperto nella centralissima piazza San Venceslao il decimo e finora più grande punto vendita della catena dei negozi a marca, con l'insegna "La Formaggeria Gran Moravia".

Il curato spazio di duecento metri quadrati, progettato dall'architetto reggiano Domenico Rocca, fin dal momento dell'apertura è stato preso d'assalto da un pubblico numeroso ed eterogeneo desideroso di provare e acquistare le innumerevoli specialità del Made in Italy, fino ad ora quasi introvabili nella capitale ceca in tale varietà.

Già alla fine della prima giornata si sono contati così oltre ottocento scontrini, frutto di un'affluenza che per tutte le otto ore di apertura non ha dato tregua ai dieci commessi di "La Formaggeria Gran Moravia". La formula dei negozi è tanto semplice quanto impegnativa: offrire, a prezzi ragionevoli ed accessibili a tutti, prodotti di alta qualità, di propria produzione, provenienti sia dal caseificio Gran Moravia di Litovel, in Repubblica Ceca, che dall'Italia. Il contatto diretto e senza intermediari tra caseificio e negozio permette di contenere fortemente i costi e di offrire così prodotti speciali a prezzi altrettanto speciali. Grande novità è la gamma dei latticini "Freschi dal nostro caseificio", una famiglia di freschissimi di produzione propria che ogni giorno, dall'apposito reparto del caseificio moravo, giungono direttamente nello speciale

armadio frigo dedicato, realizzato dai mobiliere Pettinà, di Carré in provincia di Vicenza. Ricotte, mozzarelline, giuncate, burro, latte, yogurt, siero aromatizzato, rappresentano un'offerta unica per la Repubblica Ceca. Ma i veri "leader" delle vendite sono il formaggio Gran Moravia ed il burro fresco, entrambi tagliati in negozio con un semplice film e non confezionati indu-



strialmente. Se il consumo di burro è usuale nei paesi centro europei, ha destato particolare soddisfazione ed interesse l'apprezzamento riservato da tutta la clientela per Gran Moravia,

un formaggio dolce e ricco, le cui qualità si dimostrano di abbinarsi perfettamente alla cucina quotidiana dei cechi, che apprezzano altresì le caratteristiche di ecosostenibilità ambientale e trasparenza della filiera Brazzale. A completare l'offerta, tutta la gamma di formaggi di produzione italiana, gli affettati italiani, ed un'ampia selezione di ingredienti della cucina italiana, selezionati da Brazzale per garantire qualità e prezzo.

Ne "La Formaggeria Gran Moravia" è possibile perciò rifornirsi di tutto quanto occorre per preparare i più svariati piatti della tradizione italiana. E addirittura vengono offerti, a prezzi promozionali, splendidi libri illustrati che raccontano del territorio italiano e delle sue specialità gastronomiche, suggerendo ricette accessibili a chiunque.

Sempre in Repubblica Ceca, il prossimo mese di aprile, verrà aperto l'undicesimo negozio sulla importante arteria Vinohradska, ed entro un anno sono previste altre tre aperture: il terzo punto vendita di Brno, il quarto di Praga ed il primo di Pilsen.

