



INNOVARE L'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE: ARRIVANO LE ETICHETTE PARLANTI

Rivoluzione 2.0 per il gruppo Brazzale: la più antica azienda casearia italiana presenta in anteprima le Nutriclip®, etichette con interfaccia multimediale

Milano, 8 maggio 2013. Rivoluzionare l'informazione al consumatore grazie alla tecnologia mobile. Arrivano le Nutriclip®, le innovative etichette parlanti con interfaccia multimediale, per sapere davvero tutto del prodotto che si porta in tavola: dalle caratteristiche nutrizionali ai vantaggi per la salute. A lanciarle in anteprima assoluta è il gruppo Brazzale, l'azienda casearia più antica d'Italia, che a partire da settembre porterà l'innovazione sulle confezioni dei suoi prodotti, a cominciare dal **Burro delle Alpi e dal **Gran Moravia**.**

"Si prevede che entro il 2015 il numero di smartphone in Italia supererà i 50 milioni, spiega **Roberto Brazzale**, presidente del Gruppo Brazzale. Ormai quasi ogni cittadino disporrà di un potente strumento in grado di rivoluzionare la propria capacità di informarsi a 360 gradi sul prodotto che sta acquistando. Un potenziale immenso, oggi ancora incredibilmente trascurato, che abbiamo pensato di usare a beneficio del consumatore e della corretta alimentazione. Oggi le tabelle nutrizionali non possono che contenere aridi dati quantitativi sintetici, tecnici, difficili da interpretare nel modo corretto. Il progetto Nutriclip® nasce per dare ai consumatori tutte le informazioni utili e corrette. Non è soltanto un progresso formale, ma un passo da gigante per combattere la scienza fai da te e il rischio di fraintendimenti o facili suggestioni".

Spesso infatti le normali tabelle nutrizionali non riescono a dare tutte le informazioni utili a conoscere davvero quello che si mangia. Il motivo è semplice: ogni alimento è molto di più che la semplice somma del contenuto di grassi, carboidrati e proteine che contiene. Come dimostra una ricerca realizzata per l'occasione su oltre 100 food blogger, consumatrici sicuramente attente, esigenti e consapevoli: la metà di loro (48%) vorrebbe avere informazioni più complete rispetto ai prodotti che si acquistano quotidianamente, per sapere davvero quali sono le caratteristiche, le qualità e le virtù dei singoli alimenti.

Proprio per rispondere a questa esigenza Brazzale ha studiato le nuove **Nutriclip®**. Ma come funzionano? Sfruttando la tecnologia **QR code** (disponibile sia per iPhone che per Android e Symbian), basterà "leggere" col proprio smartphone il codice quadrettato presente su tutte le confezioni dei prodotti Brazzale per accedere delle brevi clip, in cui il professor **Pier Luigi Rossi, Medico Specialista in Scienza della Alimentazione**, spiegherà in maniera chiara, semplice e completa tutte le **qualità nutrizionali del prodotto, le sue caratteristiche, i benefici sulla salute e sul metabolismo**. Insomma, in un istante tutto quello che si sarebbe sempre voluto sapere su ciò che si porta in tavola.

"Un'alimentazione consapevole è la migliore medicina naturale per vivere in salute e a lungo, commenta **Pier Luigi Rossi**, Medico Specialista in Scienza della Alimentazione.

Per questo, occorre conoscere il cibo che entra nel proprio organismo, che condiziona l'efficienza fisica e la nostra immagine. Il cibo non è solo calorie: noi mangiamo tutte le molecole contenute negli alimenti. Le Nutriclip® consentono di leggere e valutare le etichette nutrizionali degli alimenti in modo davvero nuovo. Si tratta di un servizio professionale di salute e di stimolo, sempre disponibile in ogni momento della giornata e in ogni luogo. Con questo strumento, è possibile informare i consumatori per orientarli verso una alimentazione davvero consapevole, che sia allo stesso tempo medicina preventiva e piacere gastronomico”.

“Siamo felici che il dottor Rossi abbia creduto con entusiasmo nel nostro progetto, prosegue **Roberto Brazzale**, perché lo riteniamo l'interprete ideale, in grado di offrire al consumatore la più seria informazione allo stato attuale delle conoscenze”.

Presentate oggi 8 maggio, le **Nutriclip®**, sui **prodotti a partire dal mese di settembre**, rappresentano un modo nuovo di comunicare con il consumatore, per renderlo sempre più consapevole delle proprie scelte. Non è un caso che il primo prodotto sul quale saranno disponibili le nuove Nutriclip® sia proprio il **burro**, alimento indispensabile nella cucina italiana, ma che da molti anni viene associato a falsi miti, pregiudizi e informazioni incomplete.

Quando informazione fa rima con trasparenza: dall'etichetta multimediale alla Waterfoot Print

Le nuove **Nutriclip®** sono solo l'ultima delle innovazioni che il Gruppo Brazzale ha lanciato nel corso del tempo, nell'ottica di un dialogo improntato alla massima trasparenza nei confronti dei propri consumatori. Nel 2012 infatti, era stata lanciata l'**etichetta multimediale di origine del formaggio Gran Moravia**, prodotto di punta del Gruppo, grazie alla quale è possibile conoscere in tutto e per tutto il DNA del prodotto. Tramite QR Code, l'etichetta multimediale consente di accedere a una speciale sezione del sito Brazzale, per vedere coi propri occhi i luoghi di origine del Gran Moravia, le aziende agricole, i video sugli stabilimenti di produzione e sulla lavorazione del formaggio, foto inedite e testi dedicati.

Non solo: il Gran Moravia è il primo formaggio al mondo a quantificare e comunicare al consumatore la propria "**Water Footprint**", ovvero l'impronta idrica. Si tratta dell'ultimo traguardo in fatto di sostenibilità e trasparenza intrapreso da tempo dal Gruppo Brazzale rispetto ai metodi di produzione e lavorazione dei suoi formaggi, che ha avuto una tappa fondamentale nel 2011 con la certificazione di rintracciabilità UNI EN ISO 22005:2008 rilasciata da DNV Business Assurance per le filiere di Gran Moravia e Verena. L'obiettivo ultimo della misurazione è di quantificare e monitorare gli impatti idrici generati lungo tutta la filiera, così da poter attuare piani congiunti di miglioramento per la salvaguardia dell'ambiente.

Il valore di "Water Footprint" di Gran Moravia, calcolato tenendo conto anche dell'impronta green (1.920 lt/kg), blue (87 lt/kg) e grey (62 lt/kg), è il risultato di due fattori: la **massima cura al risparmio idrico in ogni fase tecnologica** e la scelta di sviluppare la filiera ecosostenibile in una regione, la Moravia in Repubblica Ceca, che offre condizioni climatiche ottimali per la produzione dei formaggi senza la necessità di irrigazione, ottenendo così un significativo risparmio nel consumo di acqua "blu", la risorsa idrica più strategica e rilevante.

Attiva nel mondo del latte dalla fine del settecento, **Brazzale Spa** è la più antica azienda familiare italiana del settore lattiero caseario, in attività ininterrotta da ben otto generazioni. Dal 2002 la famiglia Brazzale ha unito le sue forze a quelle della famiglia

Zauppa, altra realtà di eccellenza attiva da generazioni nelle paste filate e pressate. La ricerca continua della migliore combinazione di qualità, convenienza e salubrità dei suoi prodotti, ha portato il gruppo a essere oggi protagonista del settore in Italia con quattro prodotti Dop e sei diversi marchi: Alpilatte, Il Burro delle Alpi, Verena, Zogi, Gran Moravia e Silvopastoril. Socio fondatore di Assolatte nel 1945, l'azienda ha aderito sin dal momento della sua fondazione al Consorzio di tutela del Formaggio Grana Padano nel 1954, ed è socia del Consorzio di tutela dell'Asiago e del Provolone Valpadana. Brazzale Spa ha chiuso il 2011 con un fatturato di circa 170 milioni di euro e conta oltre 350 dipendenti e sei impianti produttivi distribuiti in Italia, Brasile e Repubblica Ceca. Dove dal 2003, nella città di Litovel, in Moravia, produce il formaggio Gran Moravia, stagionato poi in Italia, a Zanè, oltre a burro, formaggi freschi e paste filate, tutti 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.

Per informazioni

Beatrice Bianchi
Brazzale Spa
Tel 0445.313900
Fax 0445.313991
beatricebianchi@brazzale.com
Ufficio Stampa

MediaHook
Sara Gugliotta
02.45486501
s.gugliotta@mediahook.it