

Miracolo in Moravia

Un formaggio nato nel 2003. I 100mila ettari delle 74 aziende agricole conferenti. L'allevamento con stabulazione libera e cuccette individuali. Per un totale di oltre 15 mila capi in lattazione. La qualità della materia prima. I progetti per il futuro. Cronaca del viaggio all'interno della Filiera ecosostenibile Brazzale.

I NUMERI DEL GRAN MORAVIA

- giugno 1996 costruzione del caseificio Orrero
- 29 novembre 1996 cottura del primo formaggio
- 6 caldaie in dotazione del primo caseificio
- 2000 ingresso Brazzale in Orrero
- 2003 all'Anuga di Colonia viene presentato il Gran Moravia
- 10mila metri quadrati coperti estensione caseificio nel 2011
- 60 quintali produzione quotidiana di burro
- 2005 inizio della produzione di paste filate e pressate
- 2007 nasce il Verena, formaggio a pasta pressata realizzato con latte di montagna

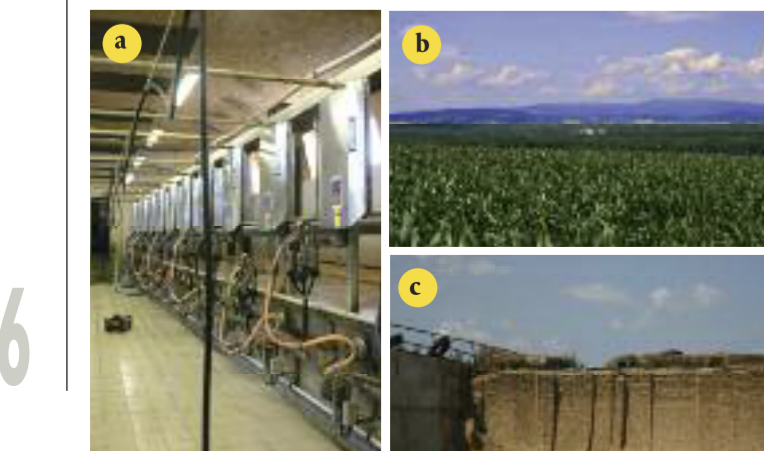
"Siamo imprenditori liberi. I nostri antenati hanno creato e sviluppato le tecnologie dei formaggi tipici, e noi sentiamo il dovere di farle evolvere in sintonia con i tempi, a beneficio del consumatore". Esordisce così Roberto Brazzale, consigliere dell'azienda di famiglia, all'ottava generazione, raccontando dell'esperienza della produzione di Gran Moravia nell'omonima regione ceca. La storia di questa avventura in terra ceca affonda le sue radici in quella dell'azienda, da sempre vocata all'internazionalizzazione. Ed è grazie alla caduta del muro di Berlino, che lo sguardo di Brazzale può allargarsi ai paesi del vecchio mondo asburgico, di cui a suo tempo faceva parte anche Asiago, la loro città. Un mondo di straordinaria tradizione agricola era stato restituito all'Europa e alla libertà. La scarsità di terreni in Italia, oltretutto, impediva di pensare a quei progetti ecosostenibili che il gruppo aveva già lanciato in Brasile. Negli anni '90, perciò, inizia una lunga ricerca che porta ad imbattersi in un piccolo caseificio, a Litovel, in Repubblica Ceca, dove si produce un formaggio a pasta dura tipo grana. "I soci ci avevano offerto una collaborazione. Allora la maggior parte delle forme erano sbagliate, con molti difetti di lavorazione. Alcune, isolate, erano però così belle da sembrare reggiane. Erano quelle lavorate correttamente. Abbiamo subito

pensato che il problema stesse nella lavorazione e non nel latte, di altissima qualità per il grana. Trovandone il filo, tutte le forme avrebbero potuto essere come quelle più belle. Visitate con i nostri occhi quelle terre, eravamo rimasti stupefatti dalla qualità dei foraggi e dalla grande disponibilità di terra, in un clima ideale al latte per piovosità e temperatura. Avevamo finalmente trovato la regione che cercavamo, anche per realizzare il sogno di un sistema di agricoltura sostenibile, non più realizzabile in Italia. Partendo da un'idea fondamentale: una localizzazione geografica è certo importante, ma il "plus" delle produzioni italiane viene dall'arte casearia, affinata in secoli di storia e tradizione, e replicabile anche fuori dalle zone tipiche, purché siano condizioni adatte. Esattamente come nostro nonno iniziò a Vicenza a produrre nel dopoguerra formaggio "piacentino" (poi diventato grana padano), dove nessuno l'aveva mai prodotto", commenta Brazzale. Formaggi & Consumi ha ripercorso quel viaggio, visitando terre, campagne, allevamenti ed, infine, il Caseificio Orrero: "Un'azienda italiana con tecnologia italiana dove avviene il miracolo di trasformare un liquido rapidamente deperibile in un solido prelibato che può stagionare anni, diventando sempre più buono: il Gran Moravia", precisa un entusiasta Roberto Brazzale. Questa è la cronaca del viaggio alla scoperta del miracolo moravo.

LA FILIERA ECOSOSTENIBILE

Estensione media aziende agricole	Superficie disponibile per ogni capo in lattazione	media produzione giornaliera di latte delle bovine	Quota bovine allevate con stabulazione libera e cuccetta individuale	Quota autoapprovvigionamento foraggi della Filiera
1.250 ettari	5 ettari	23,8 litri circa	90 %	90 %
Capi in lattazione	Stalle conferenti	Ettari complessivi lavorati nella Filiera Ecosostenibile	Produzione di latte giornaliera	Produzione di latte giornaliera dell'azienda agricola più grande
oltre 15 mila	74	circa 100 mila	circa 380 mila litri	330 ettolitri
Numero medio addetti per azienda agricola	Distanza media di raccolta latte	Valori medi annui di grasso nel latte	Valori medi annui proteine nel latte	Produzione totale latte annua Repubblica Ceca
40	65 Km	4,30 %	3,48 %	2,7 milioni ton.

LE AZIENDE AGRICOLE



a. Alcune immagini delle aziende agricole della Filiera ecosostenibile. Agli occhi di chi si occupa di agricoltura e allevamento in Italia, colpisce l'estensione delle coltivazioni delle aziende agricole, impensabile nel nostro Paese
 b. Estesa coltivazione di mais
 c. L'unified utilizzato per alimentare le bovine. "Si tratta di un importante vantaggio, in termini di efficienza. E consente di selezionare in ogni momento il foraggio più adatto per l'animale", precisa Roberto Brazzale

LA PRODUZIONE



1. La sede del Caseificio Orrero
2. Roberto Brazzale e Gustav Gec, presidente di Orrero
3. Le 74 stalle conferenti della Filiera ecosostenibile, tra le quali alcune situate in montagna, per la raccolta del latte destinato alla produzione del formaggio Verena
4. "Reggiane" per la produzione del Gran Moravia
5. Le fasi della lavorazione del Gran Moravia
6. La produzione di burro
7. Un particolare della polivalente
8. Antonio Zaupa, amministratore delegato dell'azienda Zogi, che nel 2003 si è fusa con Brazzale, insieme al responsabile di produzione delle paste filate
9. Le forme di Gran Moravia in salamoia
10. Il punto vendita a marchio La Formaggeria Gran Moravia, nel centro di Olomouc. Lo store, dove è possibile trovare oltre ai formaggi Brazzale anche tanti altri prodotti italiani, è uno dei tre già inaugurati dall'azienda. Che conta di arrivare a otto di punti vendita a marchio entro il 2012



LA STORIA DEL CASEIFICIO ORRERO

Roberto Brazzale, consigliere dell'azienda di Zanè e Maruska Martinu, fondatrice del Caseificio Orrero, del quale è oggi presidente onorario a vita, mentre raccontano i primi passi dell'azienda fino all'arrivo della famiglia Brazzale

"La costruzione di questo Caseificio non fu il frutto di lunghe analisi economiche ma un romantico, quasi irresponsabile atto d'amore di Maruska, per la propria terra e il suo popolo". Commenta così Roberto Brazzale l'inizio della storia di Orrero, che è proprio la fondatrice, Maruska Martinu, a raccontarci. "Nel 1969, quando i carri armati Russi fecero il proprio ingresso nel nostro Paese, decisi che non c'era più spazio per me, in Repubblica Ceca. Misi la mia laurea in odontoiatria in valigia e partii alla volta dell'Italia". Maruska, nel 1970, si stabilisce a Modena, dove inizia ad esercitare, con successo, la sua professione. "Dell'Italia ho un ricordo stupendo. Sono stata accolta e voluta bene da tutti. Proprio questo amore e la gratitudine per quanto mi era accaduto, ad un certo punto, mi spinsero a fare qualcosa di italiano in Repubblica Ceca, anche per aiutare il mio Paese, che usciva finalmente dagli anni bui del regime". L'idea di produrre un formaggio

tipo grana arriva dopo la lettura del Decamerone. E così, con un riproposizione del celebre quadro che raffigura San Lucio intento a distribuire pezzi di formaggio ai bisognosi, Maruska torna in repubblica Ceca e costruisce il caseificio identico ad un "casello del reggiano". Era il giugno del 1996. La cottura del primo formaggio arriva solo nel novembre dello stesso anno. "Le difficoltà iniziali erano davvero molte. E con esse la paura di fallire, lasciando senza lavoro i dipendenti dell'azienda, già provati da un terribile alluvione, nel 1997. Produrre il grana era più difficile di quello che avevamo pensato. Decisi di fare l'unica cosa possibile: pregare e chiedere aiuto a Dio. Domandai all'Arcivescovo di Olomouc di scrivere alcune lettere ad imprenditori italiani, per spiegare loro la grave situazione nella quale versava la popolazione. Dopo tanto pensare, finalmente, l'incontro con Brazzale. E i risultati sono sotto gli occhi di tutti".



San Lucio, patrono degli alpighiani, dei casari e dei formaggiai