

La tradizione si evolve dall'Italia nel mondo

La leadership di un'azienda "unica" nel lattiero-caseario da otto generazioni

Testo di **Antonella Lanfrit**

Oltre 1.000 chilometri quadrati di terreni, almeno 5 ettari per capo in lattazione, oltre 18mila capi in lattazione di alta genealogia selezionata per qualità e 80 fattorie in rete che operano in una logica filiera ecosostenibile certificata secondo le norme Iso 22005. È in questo "paradiso" agricolo della Moravia, in Repubblica Ceca, che la famiglia Brazzale, dalla fine del Settecento nel mondo del latte e oggi la più antica azienda italiana del settore, ha deciso di portare il suo sapere accumulato ininterrottamente da otto generazioni, per produrre il "Gran Moravia", il formaggio di lunga stagionatura inso-

stituibile nella buona cucina, capace di valorizzare tutti i piatti e rendere ogni ricetta ricca e raffinata. A idea-

re il progetto "Gran Moravia", i tre fratelli Brazzale, con Roberto presidente della capogruppo. L'Italia,



PH: BRAZZALE

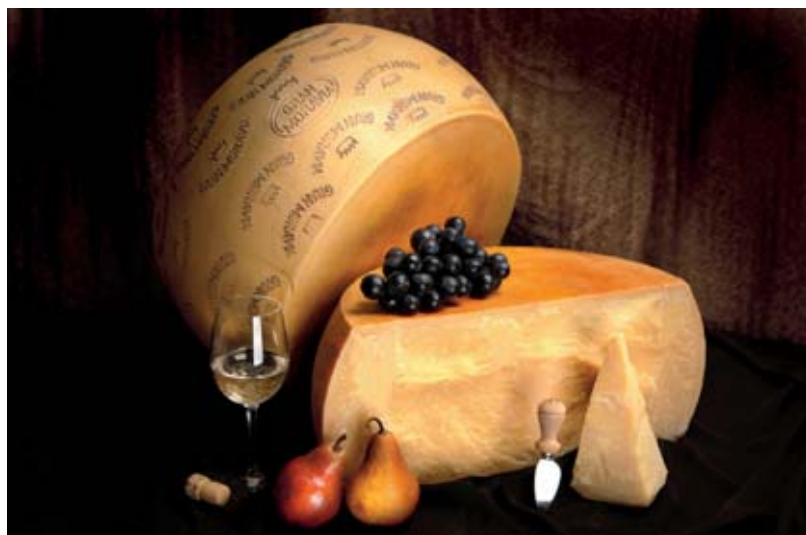




meravigliosa ma sovraccarica e urbanizzata, non permetteva più di immaginare nuovi progetti di respiro. Solo in Moravia i Brazzale trovano terra, acqua, clima, rigogliosi foraggi, grandi aziende zootecniche, per creare materia prima di alta qualità e nuovi prodotti da un “know-how” secolare. Una rivoluzione nel mondo statico delle DOP. “Gli italiani le cose buone le sanno fare ovunque si offrano condizioni adatte, non solo nelle zone tipiche.” Pioniere del Grana Padano negli anni ‘50 e fondatore del Consorzio, Brazzale con il

il meglio a beneficio del consumatore.” Il gruppo oggi dà lavoro a 500 dipendenti che grazie alla internazionalizzazione sono cresciuti anche in Italia. Nel 2011, la filiera Gran Moravia è stata certificata dall’ente internazionale DNV-Dt Norske Veritas, riconoscendole responsabilità ed ecosostenibilità. I parametri del disciplinare richiedono la dotazione di 5 ettari di terreno per ogni bovina in lattazione, la stabulazione libera a cuccette individuali, un carico di nitrati sei volte inferiore ai limiti comunitari, un limite dieci volte più

Waterfootprint e lancia l’Etichetta di origine multimediale che mostra la mappa satellitare di tutte le fattorie della filiera ed il video del processo produttivo. Un assoluto primato di trasparenza e rintracciabilità. La Moravia è l’area agricola più fertile e incontaminata della Repubblica Ceca, solcata da sorgenti d’acqua pura e circondata da dolci colline. “Le qualità ambientali della filiera - dice Roberto Brazzale - si traducono direttamente nella salubrità e qualità organolettica del prodotto, unico sul mercato”. Da due anni è stata lanciata la rete di negozi propri “La Formaggeria Gran Moravia” che a marzo ha aperto il suo decimo punto vendita, nella storica piazza San Venceslao di Praga. Grazie al rapporto diretto dal produttore al consumatore, i negozi offrono a prezzo conveniente prodotti di alta qualità, sia i propri formaggi che specialità italiane. Una novità che ha riscosso grande successo di pubblico di tutte le fasce sociali. “Non è vero che la qualità debba per forza costare caro. Grazie ad una organizzazione efficiente vogliamo offrire prodotti di alta qualità a prezzi accessibili a tutti”. Il gruppo Brazzale, che dal 2002 ha visto l’ingresso della storica famiglia dei fratelli Zaupe, esporta in oltre cinquanta diversi paesi con i marchi Verena, Alpilatte, Burro delle Alpi, Gran Moravia, Zogi, oltre alle DOP italiane. Gli stabilimenti sono in Italia, Repubblica Ceca, Brasile e Cina. Nel 2011 ha raggiunto un fatturato di 180 milioni di euro. L’impresa nasce sull’altopiano di Asiago ancora sotto la Reggenza dei Sette Comuni, confederata con la Serenissima; si trasferisce alla fine dell’800 a Zanè presso Thiene, la capitale veneta dei formaggi, dove già agli inizi del ‘900 realizza il primo burrificio industriale. Attraversa i secoli convinta che ogni cambiamento sia un’opportunità di far evolvere le tradizioni con fiducia ed entusiasmo, consapevole del primato della cultura alimentare italiana nel mondo e supportata nella sua proiezione verso il futuro dalla millenaria vocazione internazionale delle Venezie.



Gran Moravia ha portato ad estrema evoluzione la tradizione della famiglia dei formaggi grana e degli altri formaggi tipici, creando nuovi standard che esaltano sostenibilità, qualità ed efficienza. “La tradizione non è statica, è un processo che non si ferma mai e permette di trattenere

restrittivo della legge per la presenza nel latte di aflatossine dei foraggi, assenti nel prodotto finito. Nel 2012, grazie all’assenza d’irrigazione artificiale e ai risparmi idrici in caseificio, Gran Moravia è il primo formaggio al mondo a comunicare il proprio virtuoso impatto idrico mediante il