



Nasce

Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC)

Nuovo balzo in avanti nel segno dell'innovazione per la più antica azienda casearia italiana. Prende vita, a Zanè (Vi), il centro di ricerca scientifica, in partnership con i Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente - Di.S.A.A. - Università degli Studi di Milano. Si occuperà d'innovazione di prodotti e processi, formazione interna e informazione nutrizionale al consumatore.

Zanè (Vi) – Mercoledì 5 maggio 2021. Grande passo per il gruppo Brazzale, che introduce la ricerca scientifica accademica direttamente in azienda, per metterla immediatamente a servizio dell'innovazione di prodotto e di processo nonché dell'informazione al consumatore in termini di sana alimentazione, benessere e sostenibilità ambientale. Nasce oggi il **Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC)** che, grazie alla **collaborazione scientifica con l'Università degli Studi di Milano (UniMi) e per essa con i Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente (FERL – Food & Environmental Research Laboratories) del Dipartimento Di.S.A.A.**, ha l'obiettivo di sviluppare analisi e ricerche, condotte secondo le più avanzate conoscenze scientifiche, sul mondo dell'alimentazione e della nutrizione, con particolare riguardo al settore lattiero caseario. Con questa realizzazione, inoltre, si dà concretezza al rapporto tra università e sistema produttivo, sull'esempio di quanto già accade nei più avanzati paesi del mondo.

Gli obiettivi di BSC hanno un comune denominatore: valorizzare il ruolo del latte e dei suoi derivati, approfondendone la conoscenza scientifica sotto l'aspetto nutrizionale, ambientale, sociale ed economico. E' vero che "siamo ciò che mangiamo", come sosteneva già nell'Ottocento il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach. Tuttavia, la complessità del fenomeno nutrizionale impedisce un approccio grossolano, basato su informazioni imprecise, suggestioni e disinformazione sistematica, operata maliziosamente per scopi commerciali. O, peggio ancora, su leggende metropolitane, diffuse un tempo con il passa parola e oggi attraverso la strepitosa cassa di risonanza dei social media. Da questo punto di vista, la scienza e la ricerca sul campo sono in grado di riscattare l'informazione su cibo e nutrizione, restituendole la dignità e l'importanza che le competono. Fuori dalle logiche istituzionalizzate di informazione del consumatore, non di rado piegate a strumento di marketing da parte di lobby e corporazioni, BSC si propone infatti di **contribuire alla chiarezza grazie a studi sugli aspetti compositivi, nutrizionali e sensoriali dei prodotti Brazzale e degli altri presenti sul mercato, anche in funzione delle tecnologie di produzione e trasformazione adottate. Perché una corretta alimentazione è la chiave per vivere bene e prevenire lo sviluppo di molte patologie ed è anche la via per operare le proprie scelte di consumatori in modo coerente con la propria visione del mondo.**

BRAZZALE S.P.A.

Tel. +39 0445 313900 Fax +39 0445 313991

Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240

R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 int. vers.

Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (Italia)

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 pr@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



A sovrintendere l'attività del Brazzale Science Nutrition & Food Research Center saranno Roberto Brazzale e Piercristiano Brazzale con le competenze tecnologiche – nutrizionali ed analitiche del direttore scientifico, Prof. Fernando Tateo, coadiuvato dalla Prof.ssa Monica Bononi (UniMi). L'attività di coordinamento è affidata alla Dott.ssa Laura Boscolo (Brazzale).

*“Siamo onorati che uno scienziato della caratura del prof. Fernando Tateo abbia visto nel nostro gruppo, in quanto creatore di “sistemi” e non solo di prodotti, il partner ideale per costruire questo strumento formidabile. L'alto profilo scientifico garantito dal Prof. Tateo, dalla Prof.ssa Bononi e dallo staff dell'Università degli Studi di Milano offriranno alla nostra attività d'impresa un bagaglio di preziosissime conoscenze che non rimarranno astratte ma si tradurranno immediatamente nell'entusiasmo della progettualità quotidiana, quella che da oltre vent'anni abbiamo ispirato ad una visione fortemente innovativa del concetto di tradizione, premiata dal mercato. In un momento in cui il consumatore pone all'industria alimentare nuove istanze in materia di ambiente, benessere animale, salute, qualità dei prodotti, la risposta che ha scelto di dare la nostra azienda è ancora una volta concreta e senza compromessi. Questa visione e le straordinarie opportunità offerte dai tempi che viviamo, ci hanno già permesso di raggiungere primati assoluti come il Carbon Neutral, la Filiera Ecosostenibile, il Waterfootprint Gran Moravia, le Nutriclip e l'Etichetta di Filiera.” Grazie al nuovo centro scientifico aziendale integrato con l'Università degli Studi di Milano intendiamo conferire ulteriore slancio alla nostra ricerca, per portare al più avanzato grado di evoluzione i prodotti della nostra cultura casearia e i processi con cui li realizziamo, condividendo con il consumatore e la comunità la migliore informazione scientifica, tecnologica e nutrizionale. In un momento così importante il nostro pensiero va al **caro papà Tino, uomo refrattario alle convenzioni ed ai falsi miti, ai suoi corposi studi universitari di chimico industriale, al suo laboratorio di analisi di Zanè dove abbiamo passato accanto a lui tanto tempo della nostra infanzia, al suo amore per la scienza e per la razionalità che riusciva a trasmettere grazie alla sua grande umanità.**”*

*“L'istituzione di questo centro di ricerca è il risultato della visione rivoluzionaria che, con i miei fratelli, abbiamo applicato alle attività di una classica impresa familiare italiana nel settore lattiero caseario”, **commenta Piercristiano Brazzale, ceo dell'azienda.** “Questa visione ha portato alla creazione di innovative filiere ispirate al principio di fare ogni cosa dove riesce meglio, con il superamento del limite dei confini nazionali, e ad una attenzione particolare all'impatto delle attività del nostro Gruppo sull'ambiente. Tale evoluzione della tradizione ci ha permesso non solo di realizzare prodotti innovativi ma anche la vera e propria creazione di ‘nuovi sistemi’ che permettono di interpretare al meglio le possibilità straordinarie offerte dai nostri tempi. Questa visione ci ha consentito di raggiungere, già oggi, risultati cui moltissimi si propongono di arrivare fra decenni, come quello della totale compensazione di carbonio. Per me, che ho dedicato tutta la mia attività professionale proprio agli aspetti tecnici, scientifici e agronomici dell'attività del Gruppo, è una grande soddisfazione ed un onore poter sovrintendere al Brazzale Science Nutrition & Food Research*

BRAZZALE S.P.A.

Tel. +39 0445 313900 Fax +39 0445 313991

Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240

R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 int. vers.

Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (Italia)

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 pr@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



Center e collaborare con una figura così autorevole nel campo della nutrizione e della ricerca scientifica come il professor Fernando Tateo”.

*“Le ragioni che convincono oggi sulla opportunità etica di creazione di un centro di competenza analitica e nutrizionale in supporto ad un’attività industriale già tecnologicamente consolidata sono relazionabili alla volontà e necessità condivisa fra Fernando Tateo e Roberto Brazzale di ‘creare e trasmettere’ cultura scientifica, sperimentalmente consolidata, nel mondo del dairy”, **dichiara il Professor Fernando Tateo, Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari.** “L’aver identificato in Brazzale S.p.A. l’interlocutore capace di acquisire e moltiplicare esperienze ad alto livello sperimentale con finalità anche culturali e divulgative, per un mondo alimentare tutto da valorizzare, costituisce da parte dello scrivente motivo di personale onore e professionale, importante soddisfazione”.*

Cos’è il Brazzale Science Nutrition & Food Research Center

BSC è un dipartimento del gruppo, con un’autonoma struttura di personale e risorse, che si occupa di svolgere ricerca scientifica applicata alle attività produttive e ai prodotti Brazzale, anche con l’analisi di quanto già presente sul mercato. L’obiettivo di BSC, che lavorerà in stretto contatto con le funzioni di Ricerca e Sviluppo del gruppo, è anche quello di formare e informare l’azienda e il suo personale, con corsi e giornate dedicate in tutti i reparti, ma anche i consumatori, attraverso pubblicazioni e convegni e con un sito che ospiterà testi e documenti sulle attività e le ricerche scientifiche del centro (www.brazzalesc.com).

Tra le attività di ricerca previste per i prossimi mesi, vi sono molti argomenti di grandissimo interesse. Dagli effetti sulla composizione e qualità dei grassi nell’utilizzo di latte fresco di raccolta per la produzione di burro di centrifuga, al ruolo degli isotopi come indicatore della qualità dei foraggi utilizzati in allevamento e del prodotto finale, agli effetti di un determinato microclima sulla stagionatura dei formaggi grana, ad indagini sulla salubrità dei prodotti in commercio in relazione ad inquinanti e tossine e al loro rapporto con il clima, all’incidenza del rapporto tra umidità e temperatura ambientale sul benessere animale e sulla qualità casearia del latte.

Dalla Filiera Ecosostenibile al Carbon Neutral: l’innovazione e la creazione di sistemi

Innovare cogliendo ogni occasione che i tempi e le conoscenze offrono, momento per momento, senza il timore di rivoluzionare anche profondamente i propri processi. Queste sono le parole d’ordine per Brazzale che nel percorso di innovazione degli ultimi due decenni si è posto come vivace creatore di nuovi sistemi, attraverso i quali evolvere i prodotti della propria tradizione e dare risposta ad un consumatore ed un mercato sempre più esigenti. E anche BSC è frutto della visione

BRAZZALE S.P.A.

Tel. +39 0445 313900 Fax +39 0445 313991

Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240

R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 int. vers.

Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (Italia)

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 pr@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



brillante ed innovativa della nuova generazione della **più antica tradizione italiana**, rappresentata dalla **famiglia Brazzale** – in attività, nel mondo del latte, almeno dal **1784** – che ha saputo cogliere l’opportunità, offerta dalla storia, di sviluppare una propria originale filiera nei più bei territori agricoli e zootecnici del centro Europa. La Filiera Ecosostenibile è un nuovo sistema che ha rivoluzionato gli standard della produzione del latte, alzando l’asticella fino a valori non raggiungibili ancora oggi dalla concorrenza. Gran Moravia concentra la filosofia dell’azienda e rappresenta una risposta alle **nuove sensibilità del consumatore**: vegetarian, benessere animale, CO2 Neutral, risparmio idrico, rispetto dell’ambiente, salubrità. Infatti, il formaggio della Filiera Ecosostenibile vanta la **totale assenza di aflatossine**, l’**uso virtuoso dell’acqua**, con un water footprint da primato, la **totale compensazione della Co2**, grazie a 1,5 milioni di nuovi alberi piantati sui propri terreni, e la **riduzione dell’80% del carico dei nitrati** a salvaguardia delle falde acquifere. Dimostrando così che non è il luogo geografico in cui si realizza un grande formaggio ad essere decisivo, bensì la combinazione originale di condizioni formidabili e vivace spirito creativo. La Filiera Ecosostenibile Gran Moravia è anche la più trasparente sul mercato, grazie alla sua etichetta d’origine multimediale: basta inquadrare il Qr code presente sulle confezioni per accedere alla **mappa satellitare** e al **dettaglio fotografico** di tutte le fattorie che ne fanno parte. Il riconoscimento dell’attenzione a queste tematiche e i risultati raggiunti, in particolare sul tema della sostenibilità, hanno portato anche, nel 2020, all’elezione di **Piercristiano Brazzale**, ceo dell’azienda, alla presidenza della **Federazione Mondiale del Latte (Fil-Idf)**, la più importante organizzazione del settore chiamata, nei prossimi anni, a dare risposte sempre più concrete in ordine alla sostenibilità e alla comunicazione del valore nutrizionale dei prodotti lattiero caseari.

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 800 dipendenti, per un fatturato complessivo, nel 2019, pari a circa 205 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 Vicenza. 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, in Brasile, di 1,5 milioni di alberi. Presente in oltre 56 paesi, il gruppo Brazzale raccoglie*

BRAZZALE S.P.A.

Tel. +39 0445 313900 Fax +39 0445 313991

Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240

R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 int. vers.

Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (Italia)

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 pr@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



direttamente dalla stalla circa 230.000.000 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.

BRAZZALE SCIENCE NUTRITION & FOOD RESEARCH CENTER



BRAZZALE S.P.A.

Tel. +39 0445 313900 Fax +39 0445 313991

Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240

R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 int. vers.

Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (Italia)

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 pr@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com