



Caseus Veneti: tre premi per l'Asiago Dop Fresco di Brazzale

Incetta di riconoscimenti per il formaggio prodotto dall'azienda di Zanè, che conquista la medaglia d'oro di categoria e vince il titolo di miglior formaggio Dop fresco fra tutti quella della produzione regionale in gara.

Grande risultato per l'Asiago Fresco Dop firmato Brazzale alla 17esima edizione di Caseus Veneti, Concorso Regionale che premia i migliori formaggi prodotti in Veneto, dove si è aggiudicato ben tre premi diversi. L'Asiago Fresco prodotto nel caseificio di Monte di Malo (VI) infatti, non solo ha vinto la medaglia d'oro per la propria categoria ma, soprattutto, si è aggiudicato entrambi i Premi Speciali come migliore formaggio tra tutti i freschi Dop in gara. Questi riconoscimenti, assegnati per la prima volta, sono stati conferiti da due diverse giurie: uno dalla giuria popolare, composta dai visitatori della manifestazione, mentre l'altro, il premio "Forme di solidarietà", da quella aurea, che raggruppava una ventina fra giornalisti, esperti e food blogger, chiamati ad esprimere il voto finale. Ad essere premiati sono stati sia il formaggio sia il casaro che lo ha realizzato, cioè Roberto Zaupa. Quello conferito nel corso dell'edizione 2021 di Caseus Veneti è però solo l'ultimo riconoscimento ottenuto dall'Asiago Dop Brazzale che, negli anni, ha già conquistato medaglie e titoli in diversi concorsi. Sempre nel corso di quest'anno, si è aggiudicato un altro primo premio di categoria, al CaseoArt – Trofeo San Lucio di Pandino (Cr), per il Miglior Asiago Fresco. Un riconoscimento prestigioso poiché il Trofeo San Lucio, organizzato da Asso Casearia Pandino, è il più tecnico tra i concorsi del settore, e premia l'arte del casaro, la sua capacità di trarre tutto il meglio dal latte, dalla stagionatura e dalle astuzie del mestiere.

Nel complesso, **l'edizione 2021 Caseus Veneti ha visto la partecipazione di oltre 300 formaggi. Di questi, solo 13 hanno ottenuto la prestigiosa medaglia d'oro. Oltre all'Asiago, Brazzale ha conquistato il massimo riconoscimento anche con il Provolone Valpadana Piccante Dop.** Entrambi i formaggi Brazzale sono prodotti, secondo i rispettivi disciplinari, nello stabilimento di Monte di Malo (Vi).

Caseus Veneti: tutti i premi vinti dai formaggi Brazzale

ASIAGO FRESCO DOP BRAZZALE è stato premiato con tre riconoscimenti:

- 1° classificato nella categoria "Asiago DOP fresco" dalla Giuria del Concorso
- 1° classificato nella categoria "Formaggi DOP freschi" dalla Giuria Popolare
- 1° classificato nella categoria "Formaggi DOP freschi" dalla Giuria Aurea

PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE BRAZZALE ha ottenuto un riconoscimento:

- 1° classificato nella categoria "Provolone Valpadana DOP Piccante" dalla Giuria del Concorso

Caseus Veneti: il Concorso

Giunto alla XVII edizione, Caseus Veneti è il concorso ufficiale annuale dedicato ai formaggi del Veneto, promosso dalla Regione del Veneto insieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi Dop: oltre 300 formaggi in concorso e una festa popolare tra degustazioni, mostre e corsi nella bellissima Villa Contarini di Piazzola sul Brenta (Pd). Appuntamento imperdibile per gli appassionati di formaggio, questo evento ha lo scopo di accompagnare esperti, amanti del buon cibo e appassionati alla scoperta di un mondo, quello dell'arte casearia, che rappresenta uno straordinario patrimonio immateriale della cultura regionale. L'evento, che ha il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di Regione Veneto, Provincia di Padova e Città di Piazzola sul Brenta, è realizzato dai Consorzi di Tutela delle grandi Dop regionali: Asiago, Casatella Trevigiana, Grana Padano, Montasio, Monte Veronese, Piave, Provolone Valpadana e Mozzarella Stg. Due le giurie chiamate a valutare i pretendenti al titolo di miglior formaggio Dop: la giuria aurea, composta da esperti del settore, giornalisti enogastronomici e food blogger, e la giuria popolare, che raccoglie il voto del pubblico iscritto all'evento.

L'Asiago Dop Brazzale

L'Asiago Dop Brazzale, disponibile sia fresco sia stagionato, è prodotto alla 'vicentina', cioè secondo la tradizione, gli usi e il latte delle valli che si trovano ai piedi dell'Altopiano di Asiago, sempre nel rispetto del disciplinare della Dop. Il trionfatore di Caseus Veneti 2021, cioè l'Asiago Fresco, è un formaggio delicato, dal sapore gentile di latte fresco ma, al tempo stesso, caratterizzato da un gusto che, al palato, si fa via via più deciso. Di breve stagionatura, proprio per permettergli di conservare il gusto pieno di latte fresco, l'Asiago Dop Brazzale è un formaggio ideale sia da gustare in purezza, come aperitivo o secondo piatto, sia da utilizzare in cucina: perfetto sulla pizza, per farcire gustosi panini, per piatti al forno, per arricchire un'insalata o una semplice pasta al burro. Si accompagna perfettamente a una bolla ben fresca o a vini giovani e di pronta beva, che non sovrastino il gusto del formaggio. L'Asiago Dop Brazzale è disponibile in forma intera e confezionato, nel formato da 300 grammi.

Asiago e Brazzale, una storia cominciata nel 1500

Le storie di Asiago e della famiglia Brazzale si intrecciano nel segno della tradizione casearia fin da epoche remote. Già nel 1507, infatti, tale Rigo Brazzale era censito tra i cittadini di Asiago ed è certo, dai documenti in possesso dell'azienda, che la famiglia ha iniziato a commerciare il burro ed i formaggi delle malghe dell'Altopiano almeno dalla fine del '700, sotto la Serenissima Repubblica di Venezia. E' alla fine dell'800 che Giovanni Maria Brazzale, avendo continuato con passione l'attività del padre e del nonno, trasferisce l'attività a Zanè, dove ha ancora sede, ad un passo dalla importante piazza mercantile di Thiene.

Nel frattempo, il figlio Valentino aveva preso in sposa Pierina Magnabosco, fiore di ragazza "cimbra" proveniente da una famiglia benestante dell'Altopiano- che, si diceva, possedesse una fila di mucche che arrivava fino al paese - da cui discende la numerosa prole che sviluppò poi le attività industriali, proseguite fino ad oggi senza interruzione.

Nel 2002, dopo la fusione di Brazzale con la Zogi della famiglia Zaupa, realtà di prestigio nel settore, entrano nella gamma di prodotti dell'azienda anche il formaggio Asiago, i provoloni e le paste filate.

Il Provolone Valpadana Dop Piccante

Il Provolone Valpadana Dop Piccante Brazzale è un formaggio a pasta filata, chiamato così per il suo metodo di lavorazione, dalla caratteristica consistenza plastica, con un gusto piacevolmente piccante e una pasta, di colore paglierino chiaro, che presenta la sfogliatura, tipica della stagionatura di questo prodotto. È proprio durante questo periodo, di circa 12 mesi, che il Provolone Valpadana Brazzale raggiunge quel grado caratteristico di gusto e aroma che lo contraddistingue.

Il Provolone Brazzale frutto della fusione fra due famiglie

È dal 2002, quando la famiglia Brazzale ha realizzato una fusione con la famiglia Zaupa, proprietaria del prestigioso marchio Zogi, che l'offerta del Gruppo si è completata con provoloni, paste filate e formaggio Asiago. La Zogi è stata fondata nel 1962 per iniziativa di Ottorino, Giuseppe ed Iginio Zaupa. I tre fratelli operarono da subito una scelta innovativa: avviare la produzione del Provolone anche a Vicenza, area tradizionalmente legata al Grana Padano ed all'Asiago. Nella seconda metà degli anni 70, Ottorino ed i suoi figli si dedicarono allo sviluppo della piccola azienda ed alla valorizzazione del prestigioso provolone tipico. Tra il 1993 e il 1995, Zogi ha realizzato una significativa innovazione, installando moderni impianti produttivi e proponendosi ambiziosi obiettivi in materia di sicurezza alimentare, tracciabilità di prodotto, tutela dell'ambiente, soddisfazione del consumatore. Dal 1999, accanto al provolone è stata avviata la produzione di pasta filata senza conservanti e, fin dal 2001, Zogi è in grado di fornire ai propri clienti Provolone Valpadana Dop fabbricato senza ricorso ad additivi e conservanti. Dopo il 2002, lo stabilimento è stato integrato con nuovi reparti per la produzione, il taglio, il confezionamento e la stagionatura dell'Asiago Dop, del cui Consorzio di tutela la Zogi è socio fondatore.

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 2020, 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 Padova. 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 sui propri terreni, in Brasile, di 1,5 milioni di alberi. Presente in oltre 56 paesi, il gruppo Brazzale raccoglie direttamente dalla stalla circa 250.000.000 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. Nel 2020 il dr. Piercristiano Brazzale, amministratore e socio, è stato eletto presidente della FIL-IDF, la federazione mondiale del latte.