



NUOVO MAGAZZINO SANT'AGATA: I ROBOT ESALTANO LA STAGIONATURA DEL FORMAGGIO

Brazzale apre la più grande struttura al mondo completamente automatizzata per il Gran Moravia, totalmente autosufficiente perché alimentata solo da pannelli solari. A soli 8 chilometri dalla sede di Zanè (Vi), su 8mila mq. coperti, avrà una capacità di 250mila forme, interamente gestite grazie all'intelligenza artificiale.

Zanè (Vi) - 15 giugno 2021. Il più evoluto impianto di stagionatura per formaggi grana, completamente robotizzato e dotato delle più raffinate soluzioni di intelligenza artificiale per il controllo totale delle condizioni di ogni singola operazione. E' il nuovo magazzino Sant'Agata di Cogollo del Cengio (Vi), realizzato da Brazzale a soli **8 chilometri** dal quartier generale di Zanè. Al suo interno, un sistema integrato di navette e robot antropomorfi si prende cura di **250mila forme** di Gran Moravia, in stagionatura negli oltre **8mila mq coperti** del nuovo stabilimento. Tra i plus della nuova struttura c'è anche quello della totale autosufficienza energetica, ottenuta grazie ai pannelli fotovoltaici sulla copertura del magazzino, in una sorta di "moto perpetuo".

La rivoluzione di questo impianto è duplice e radicale: da un lato si ottiene l'eliminazione delle tare costituite dai corridoi, che nei magazzini di precedente generazione rappresentano circa il 50% dell'intero deposito. Permettendo così la massima stabilizzazione di temperatura ed umidità, a beneficio del naturale e complesso processo di stagionatura e con una conseguente riduzione dell'impatto della struttura. In secondo luogo, l'affidamento alle navette ed agli antropomorfi di tutte le operazioni di carico e scarico, spazzolatura e rivoltatura, controllate da un sistema informatico centrale, garantiscono l'optimum di stagionatura grazie ad una precisione certossina.

Di fondamentale importanza anche la scelta della localizzazione che permetterà di contare su condizioni climatiche e logistiche ideali: ubicato allo sbocco della Valdastico, si trova infatti ai piedi dell'Altopiano di Asiago, a circa **300 metri di altitudine**, in una posizione che garantisce l'ottimale ventilazione e la purezza dell'aria, proveniente dalle montagne che circondano la struttura, preziose nella lunga stagionatura. L'aria esterna, infatti, è quella pulita e asciutta della Val d'Astico, più mite in inverno e più fresca d'estate. L'aerazione sarà diffusa in modo omogeneo e dolce: ben **140 km di canalizzazioni capillari**, infatti, portano dolcemente a ciascun posto forma l'aria che, presa dall'esterno al ritmo di un **ricambio completo ogni 2 ore**, viene regolata ad umidità e temperature costanti. Per realizzare questa struttura, è stato recuperato un fabbricato industriale abbandonato della superficie di circa 5mila mq, cui è stato

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



aggiunto un volume di circa 3mila mq. destinato ad alloggiare i robot e le linee di balia del prodotto, senza consumo ulteriore di territorio.

La struttura, grazie alla sua capacità di stoccaggio, con posti per oltre 250mila forme di Gran Moravia, rende obsoleti i **15 vecchi depositi periferici** finora utilizzati dall'azienda per la stagionatura del formaggio. *“È il più grande magazzino di questo tipo oggi esistente, dotato di robot antropomorfi che rivoltano, spazzolano e puliscono i formaggi”* - precisa il presidente del Gruppo, Roberto Brazzale. *“L'intelligenza artificiale in realtà non esiste, esiste solo quella umana, e questo impianto ne è un mirabile esempio, un'autentica meraviglia. A renderla possibile sono state le mani e le menti di quei formidabili tecnici italiani e stranieri con i quali ho avuto l'onore di trascorrere molto tempo, nell'ultimo anno.”*

L'impianto ha richiesto un investimento complessivo di **oltre 20 milioni di euro** generati da cash flow e da 2 bond da 13 milioni di euro lanciati a dicembre e maggio scorsi, sottoscritti dai fondi Ver Capital e Anthilia Capital Partners.

“Gli importanti investimenti che stiamo sostenendo, come quello per il nuovo magazzino, per il burrificio artigianale che inaugureremo a breve e per il Brazzale Science Nutrition&Food Research Center”, spiega Brazzale, “ci aiuteranno a seguire il costante aumento della domanda dei nostri prodotti senza limitazioni, domanda che ha continuato a crescere anche in un periodo turbolento come quello che stiamo attraversando. Ma, soprattutto, accompagneranno i piani di crescita del nostro gruppo, in particolare nell'area dei formaggi a lunga stagionatura destinati all'export. L'espansione della nostra catena produttiva è una realtà consolidata, grazie ai 250 milioni di kg di latte lavorati ogni anno da tutto il Gruppo”.

Come funziona il magazzino Sant'Agata

La struttura, che ospiterà fino a 250mila forme di formaggio grana, si compone di elementi: un **deposito di stoccaggio climatizzato del volume di circa 50mila mc.** ed un'ala che ospita la robotica divisa in 2 unità, la prima di carico e scarico e la seconda di rivoltatura e spazzolatura. Il deposito di stoccaggio è attrezzato con scaffalature disposte su **4 piani** e sulle quali sono collocati circa **8mila “racks”** in acciaio da **32 forme ciascuno**, appoggiate su **8 tavole in abete lamellare**, provenienti solo da **foreste certificate sostenibili**. Le 2 unità di trattamento sono dotate di **4 robot antropomorfi** che provvedono alla selezione ed alla movimentazione delle forme, nonché allo smontaggio temporaneo dai “racks” per consentire spazzolatura e rivoltatura di formaggio e tavole. La movimentazione dal deposito agli antropomorfi è gestita da navette senza batteria, a basso consumo, guidate da fotocellule ed alimentate ad induzione dal pavimento. Due shuttle, elevatori di alta precisione, portano al livello desiderato queste navette che caricano e scaricano le forme e ritornano poi a fare il loro

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



lavoro. Le navette sono di 2 tipi: quelle che lavorano dentro il magazzino del formaggio e quelle che invece lo vanno a prendere alle porte e, seguendo apposite guide, raggiungono i 4 robot antropomorfi che se ne occupano. Con questa architettura vengono eliminate le tare dei corridoi che, nei magazzini tradizionali, devono permettere l'accesso delle macchine di rivoltatura e che rappresentano quasi il 50% dell'intera superficie e volumetria. Sono intuitivi l'ingente risparmio di energia e spazio e la maggiore uniformità del microclima nel quale riposa il formaggio in maturazione.

Il principio su cui è organizzata la robotizzazione della stagionatura è che sono i formaggi a muoversi verso le macchine che se ne occupano e non il contrario, come avviene tradizionalmente. Mentre prima infatti erano l'uomo, o le macchine rivoltatrici, ad andare agli scaffali dove stagiona il formaggio, con questo sistema innovativo sono le stesse forme, sui loro bancali, che si muovono verso i robot antropomorfi.

Ogni bancale si avvicina ai 4 robot antropomorfi che tolgono le forme, le rivoltano e le mandano a spazzolare, per poi occuparsi delle tavole, che vanno alla pulizia finendo dentro una raschiatura. terminate queste operazioni, i robot antropomorfi ricompongono in continuo il bancale con il formaggio spazzolato e girato e le tavole pulite. A questo punto, una navetta riporta il bancale sulla soglia del magazzino dove un'altra navetta lo prende in custodia per riportarlo al suo posto. Anche se può sembrare incredibile, questo processo è molto più efficiente del sistema tradizionale.

“Il formaggio grana durante la sua maturazione si modifica profondamente grazie ad una serie di eventi chimico-fisici, biochimici e biologici che avvengono naturalmente al suo interno. Solo al termine di una appropriata stagionatura potremo riscontrare le sue caratteristiche inconfondibili. Il nostro compito è quello di conservare il formaggio nelle condizioni ideali perché quei processi avvengano armonicamente: una temperatura di 16-18°C, un'umidità relativa di 75-85%, un ricambio costante d'aria senza perturbazioni violente o correnti, i supporti delle assi in legno. Contemporaneamente, dobbiamo operare con regolarità i rivoltamenti e le spazzolature di forme e tavole, al fine di garantire ad ogni “piatto” le stesse condizioni”, spiega Roberto Brazzale. “Ciò è realizzato dai robot antropomorfi sotto il governo di un sistema informatico centrale che registra le operazioni e assegna le missioni, collegata direttamente con l'amministrazione centrale di Zanè. Nel magazzino di Sant'Agata si concentra lo stato dell'arte per ciascuna di queste funzioni, portate ad un grado di precisione impensabile nei magazzini tradizionali che finora abbiamo utilizzato. Nel contempo, si realizza un poderoso risparmio: di suolo, di costruzioni, di energia, di movimentazione di automezzi e di lavoro umano ripetitivo e pesante”.

L'impianto lavorerà su **2 turni** e sarà controllato da **solì 3 addetti qualificati**. Il deposito garantirà un controllo costante della maturazione per ogni singola forma, che verrà

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



pesata ad ogni rivoltatura e regolarmente espertizzata attraverso un sistema a scanner in linea.

“Riteniamo questo un altro grande passo avanti: occuparsi delle forme in stagionatura è un lavoro altamente ripetitivo nel quale il contributo dell’uomo è solo fisico”, spiega Brazzale. “Un po’ come accadeva nei campi prima dell’avvento del trattore, cioè la rivoluzione agricola che ha avuto più impatto sulla qualità del lavoro in questo settore. Credo non ci sia nessuno che rimpianga quelle mansioni. Qui all’uomo sono rimaste le funzioni che richiedono intelligenza e sensibilità, tutte le altre, ripetitive e faticose, sono state affidate alle macchine”.

Anche la manutenzione sarà più efficiente: il magazzino è realizzato interamente in acciaio, le uniche parti deperibili sono le giunture e gli elementi elettronici. Grazie ad una zona realizzata a vetrate, i visitatori potranno vedere tutte le fasi della stagionatura e ciò che avviene al segreto del magazzino, ammirando le singole navette che viaggiano all’interno di questo gigantesco alveare.

“Abbiamo riposto la massima cura nella progettazione e nella scelta delle finiture, del verde e delle alberature, al fine di conferire all’impianto anche un particolare pregio nel contesto dello splendido paesaggio che lo circonda. Il nome scelto è un tributo alla storia del sito: Sant’Agata, infatti, è la piccola chiesa, autentico gioiello di epoca longobarda, che si trova nei pressi del nuovo magazzino”.

Il valore della prossimità

Il valore del magazzino Sant’Agata non risiede solo nell’ottimizzazione nei costi e dell’efficienza del processo: la struttura si trova a soli 8 chilometri dall’azienda. Ed è stata scelta proprio per questa ragione: in questo modo si è vicini al reparto di taglio e confezionamento e la fase di vita italiana del prodotto avviene tutta sotto stretto controllo, creando un importante valore aggiunto sul nostro territorio. In Italia ci sono la cura, l’arte e la facilità di accedere a tutta una serie di servizi essenziali durante la lunga stagionatura del formaggio. *“Sant’Agata sarà già riempito nel giro di pochi mesi, poiché vi verrà stoccata tutta la nuova produzione, permettendoci di recuperare molti costi legati alla stagionatura conto terzi e di risparmiare circa 200mila km. di percorrenza da e verso i 15 magazzini oggi utilizzati. Ma ciò che davvero cambia è avere il nostro formaggio sotto controllo costante, in un ambiente nel quale vengono garantite le condizioni ideali per il processo di maturazione con l’ausilio del sistema di controllo digitale. Questo ci consentirà una cura e una qualità che non hanno eguali”.*

Non va dimenticata, ovviamente, l’importanza della logistica. Per questo, l’azienda si augura che, al più presto, il tracciato autostradale da tempo previsto nella zona sia

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@aeagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



realizzato. “Abbiamo acquistato anche il terreno dove sorgerà l’autostrada, perché è importante avere uno sfogo, anche se non è detto che il tracciato non venga poi spostato. In ogni caso, abbiamo bisogno di questa autostrada: tutto si può fare ma se vogliamo restare competitivi serve un collegamento autostradale diretto con la Germania”.

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.

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