

**LA SFIDA** A Cogollo del Cengio il più grande magazzino d'Europa per il Gran Moravia



A Cogollo del Cengio: il rendering del nuovo magazzino automatizzato per la stagionatura del Gran Moravia ormai ultimato

## Brazzale, stagionatura con robot d'avanguardia

Via scalera e corridoi: forme stoccate su 4 piani, tutto automatizzato. Navette e antropomorfi caricano, scaricano, spazzolano e rivoltano

Roberta Bassan  
COGOLLO DEL CENGIO

●● Il magazzino con le lunghe file di forme di formaggio che riposano sulle altissime scalere è un ricordo. Il corridoio in mezzo è del tutto sparito. Shuttle e robot lavorano in sincronia come nelle industrie automobilistiche. «Sento già lo scetticismo dei tradizionalisti - esordisce subito Roberto Brazzale, presidente del gruppo attivo nel mondo del latte dal 1784, ottava generazione con i fratelli Gianni e Piercristiano, primogenitura nell'altopiano di Asiago - ma noi siamo abituati alle sfide e ora il nostro obiettivo per la stagionatura del grana è realizzare il massimo con la tecnologia disponibile». Anche passando per l'eliminazione di scalere, portando "fuori" spazzolatura e rivoltatura, usando l'intelligenza artificiale. Risultato: a Cogollo del Cengio ieri un assaggio di quello che Brazzale presenta come il più grande magazzino completamente automatizzato per la stagionatura del formaggio. In questo caso il suo Gran Moravia rotondo. Avrà una capacità a regime di 250 mila forme.



Roberto Brazzale, presidente del gruppo, presenta il nuovo magazzino

il risultato che allargando la filiera produttiva si crea ricchezza e lavoro anche qua». E così è iniziata nel 2003 la produzione di Gran Moravia a Litovel, ottenendo (2011) la certificazione di tracciabilità grazie alla filiera tutta ecosostenibile. Ma a proposito di fare le cose dove riescono meglio ecco che per la stagionatura si sceglie il Veneto: 15 magazzini qua e là. A regime, nel 2023, la stagionatura Gran Moravia sarà tutta a Cogollo del Cengio.

**Microclima.** Ai giornalisti milanesi Brazzale indica il Cengio e la strada del vecchio Costo che collega con l'Altopiano, corona alla nuova struttura che nasce sulle ceneri di un'azienda meccanica, il cui lotto è finito all'asta dopo la crisi del 2010. E che ora è stato battezzato magazzino Sant'Agata, in onore della chiesetta di epoca longobar-

da, gioiellino da cui ha preso il nome anche il vicino ponte. E così Brazzale ricorda pure che l'area ha un microclima ideale, 300 metri di altitudine, preziosa per le lunghe stagionature. Azzarda: venivano in queste zone i bambini in colonia, dopo un mese avevano le guancette rosse.

**Avanguardia.** «L'impianto è rivoluzionario». Venti milioni di investimento tra cash flow e 2 bond da 13 milioni sottoscritti da Ver Capital e Anthilia. Ad onore del vero - lo dice subito Brazzale - in Italia ne ha realizzato uno Zanetti, dimensioni più piccole. A Cogollo si estende su 8 mila metri quadrati. Arrivano i camion. Due al giorno, trasportano dalla Moravia 800 forme. Tolte dai bancali: unico movimento umano. Le navette sono veloci. Il benvenuto da il robot: aggancia, "accarezza", deposita, carica. Ban-

cale d'acciaio, 32 forme alla volta. Il magazzino può contenere 8 mila rack su 4 piani. Lo shuttle si muove da un piano all'altro con agilità e precisione. Quando è l'ora di rivoltare e spazzolare le forme sono sempre i robot ad occuparsene. Le navette portano "fuori" le forme: il corridoio dei magazzini tradizionali «che rappresentano quasi il 50% di un magazzino classico», dove le macchine entravano per rivoltarle in effetti non serve più. E i robot "risalutano" le forme, le agganciano, le girano, le fanno passare sotto la spazzolatura e visto che ci sono girano le tavole. Tutto in 5 minuti. Lo shuttle è pronto per riportare il bancale con il formaggio spazzolato, girato e le tavole pulite sulla soglia del magazzino dove un'altra navetta le porterà al suo posto. Impianto poco energivoro: totale autosufficienza grazie ai pannelli fotovoltaici. Sistema "intelligente", software all'avanguardia. «Ma l'intelligenza è solo umana - corregge Brazzale - in questo modo liberiamo personale da fasi banali e faticose». La battitura resta un tocco umano, quando le forme stagionate arriveranno a Zanè, quartier generale del gruppo che nel 2020 ha fatturato 211 milioni. Poi taglio, confezionamento e partenza per gli scaffali (un terzo export). Brazzale sfida gli scettici: «La tecnologia supporta la tradizione». E a chi non è ancora convinto risponde dell'ingegnere: «Non è solo on-off. I robot danzano con il formaggio».

●● RIPRODUZIONE RISERVATA

**AGRICOLTURA** Categorie venete soddisfatte per l'accordo Ue-Usa

## Lo stop ai dazi salva formaggi, latte e vino

«Una boccata d'ossigeno per il nostro export»

Stefano Tomasoni

●● È proprio cambiata l'aria, tra Europa e Stati Uniti. Il viaggio del presidente americano Biden nel Vecchio Continente sta portando novità importanti sotto molti aspetti, tra le quali una che in Italia era attesa da tutta la filiera agricola: nel corso del vertice di ieri a Bruxelles, Ue e Usa hanno concordato di sospendere per cinque anni i dazi punitivi e altre ritorsioni tariffarie introdotte a vicenda nel contesto dell'annosa controversia Airbus-Boeing.

**De Castro: nuova stagione.**

«Lo stop sancisce l'avvio di una nuova stagione di relazioni diplomatiche e commerciali tra le due sponde dell'Atlantico, con riflessi anche per l'interscambio di prodotti agroalimentari - commenta Paolo De Castro, europarlamentare Pd e membro S&D della commissione Commercio internazionale del Parlamento Ue -. L'apertura di un vero tavolo negoziale ha portato a un primo importante segnale di distensione nei rapporti commerciali con la sospensione dei dazi di quattro mesi, annunciata a marzo. L'accordo di oggi va ben oltre, eliminando per cinque anni il rischio di dazi aggiuntivi per i prodotti europei esportati Oltreoceano, dopo essere stati ingiustamente penalizzati con danni economici enormi».



L'eurodeputato Paolo De Castro

**Coldiretti Veneto.** «È un accordo che salva il made in Italy e in particolare due prodotti di punta del patrimonio agroalimentare veneto come l'Asiago e il Grana Padano», sottolinea soddisfatta Coldiretti Veneto.

«Con il presidente Biden è importante l'avvio di un dialogo costruttivo per tornare a crescere insieme in un momento drammatico per gli effetti della pandemia - aggiunge il presidente nazionale di Coldiretti, Ettore Prandini -. Gli Stati Uniti rappresentano nell'agroalimentare made in Italy il primo mercato di sbocco fuori dai confini comunitari per un valore di 4,9 miliardi in cibi e bevande nel 2020, ma in calo del 2% nel primo trimestre del 2021 secondo elaborazioni su dati Istat».

**Cia Veneto.** «Una boccata d'ossigeno per il nostro export - commenta da parte sua il presidente di Confederazione italiana agricoltori Veneto Gianmichele Passari-

ni -. Per la nostra regione il settore più interessato è quello vinicolo, che da solo rappresenta il quarto esportatore mondiale. I dazi sono i peggiori nemici dei vini italiani da una parte e della qualità dall'altra, perché i mercati di sbocco cercherebbero di ovviare comprando merce meno cara ma di un livello più basso rispetto a quello italiano. La sospensione per cinque anni dei dazi punitivi rappresenta un passo avanti importante sulla strada della collaborazione. E per il Veneto è un'opportunità per portare il comparto fuori dalla crisi provocata dalla pandemia».

**Assolatte.** «Grandissima soddisfazione - commenta Paolo Zanetti, presidente di Assolatte -. La misura tariffaria non danneggia soltanto noi, ma anche le tante imprese americane che hanno investito per specializzarsi nel vero made in Italy».

Gli Usa sono il terzo mercato per i formaggi italiani: nel 2019 le imprese casearie italiane avevano aumentato le vendite del 20%, poi nel 2020, con gli aumenti dei noli marittimi, il cambio e i superdazi, c'era stato un calo del 17% in volume e del 19% in valore. «Da marzo, con la prima sospensione delle misure daziarie, le nostre esportazioni verso gli Usa hanno ricominciato a correre - conclude Zanetti -, con un +39% che ci fa essere molto ottimisti per il prossimo futuro».

●● RIPRODUZIONE RISERVATA

**ELETTO IERI SERA** Ai vertici di Masi agricola

## Confindustria Verona Il nuovo presidente è Raffaele Boscaini

È anche delegato alle politiche agroindustriali di Confindustria Veneto. Con lui insediati gli 8 "vice"

●● Raffaele Boscaini, già vicepresidente per l'internazionalizzazione, è il nuovo presidente di Confindustria Verona per i prossimi 4 anni, eletto ieri dall'assemblea privata degli industriali dopo la designazione giunta su proposta dei past president Andrea Bolla, Giulio Pedrollo e Gian Luca Rana. Come il presidente uscente Michele Bauli, Boscaini rappresenta un'azienda big dell'agroalimentare: è direttore marketing (e siede in Cda) di Masi Agricola, società quotata nell'Aim Italia, produttrice di Amarone della Valpolicella con sede a Gargagnano e 150 dipendenti tra Italia e Argentina. Da anni è anche coordinatore generale del Gruppo tecnico per i progressi e l'alta qualità dei vini Masi. Consigliere dei Giovani imprenditori di Confindustria, delegato per la zona Lago e collina veronese, è stato anche presidente di Confindustria



Raffaele Boscaini neo-presidente

Verona Agroalimentare (anche allora dopo Bauli). È consigliere delegato alle Politiche dell'agroindustria di Confindustria Veneto.

Con lui i vicepresidenti Denis Faccioli ad di Tecres, Filippo Girardi presidente e ad di Midac, Michele Lovato che guida Lovato spa, Emanuela Lucchini presidente di Ici Caldaie, Aldo Peretti presidente del gruppo Uteco, Giangiacomo Pierini direttore Affari istituzionali di Coca-Cola Hbc Italia, Lorenzo Poli presidente Cartiere Sacci e Giuseppe Riello ad unico di Riello Dgr.

**MADE IN VICENZA**

## Food-wine Iscrizioni a nuove fiere

●● Anche per le fiere arriva il momento di ripartire: «Per le aziende tornano ad aprirsi nuove opportunità di visibilità e contatto con buyer nazionali e internazionali. Per i produttori vicentini del settore vinicolo e agroalimentare in particolare - segnala una nota - "Made in Vicenza", azienda speciale della Camera di commercio, promuove e coordina la partecipazione a due eventi». A Londra infatti il 22 luglio ci sarà "Real Italian wine&food", col patrocinio del Consolato generale di Londra e in collaborazione con l'ufficio Ice nel Regno Unito. Sono attesi oltre 200 invitati tra agenti, distributori, importatori, catene di supermercati, ristoranti, enoteche e gastronomie. Previste degustazioni e altro. Iscrizioni entro il 23 giugno

A Verona, dal 17 al 19 ottobre, ci sarà "Vinitaly special edition", evento riservato agli operatori professionali, anche qui con degustazioni alternate ad attività online: iscrizioni entro il 31 agosto. Adesioni: tel. 0444.994758, email info@madeinvicenza.it (o madeinvicenza.it).

**CONFINDUSTRIA VICENZA** Domani webinar gratuito con Di Vito

## Video-marketing per le imprese

●● È "video" la gran parte dei messaggi di comunicazione e di marketing che ogni giorno raggiungono il pubblico. Spot pubblicitari classici, piattaforme social più o meno recenti: l'immagine animata trova ovunque uno spazio sempre più importante. E ora «le imprese possono imparare a conoscerlo e sfruttarlo per "far parlare il proprio brand". A questo te-

ma - spiega una nota - è dedicato il webinar gratuito organizzato da Confindustria Vicenza "Capire l'importanza del video marketing per il b2b e per il b2c": sarà trasmesso in diretta domani alle 16.30 sulla pagina LinkedIn e Facebook e sul canale YouTube di Confindustria Vicenza». Si parte dall'analisi di quali sono i principali passaggi per implementare

una strategia di video marketing: brief con l'agenzia, analisi di video pubblicati.

Si passeranno poi in rassegna alcuni dei principali obiettivi perseguibili col video marketing b2b e b2c: dalla lead generation al lead nurturing, dall'account based marketing all'aumento delle vendite. Infine si vedranno contenuti e format per una strategia di comuni-

cazione complessiva. A condurre l'appuntamento è Niccolò Di Vito: video strategist, producer e regista, produce e dirige video corporate e commercial da oltre 13 anni con lo Studio Riprese Firenze, lavorando per alcuni dei maggiori brand italiani nell'ideazione e realizzazione di campagne di video-comunicazione per il mondo social. Sarà anche il docente del corso "Strategie di video marketing: regole per fare video utili", giovedì 24 dalle 9 alle 13. info: <http://bit.ly/strategievideomarketing>.

●● RIPRODUZIONE RISERVATA