

L'impianto Brazzale Innovazione da Oscar

Riconosciuto un livello di tecnologia unico al mondo
«Ora l'obiettivo è la totale autosufficienza energetica»

Marialuisa Duso

luisa.duso@ilgiornaledivivenza.it

●● Roberto Brazzale è un ottimista, ma quello che lascia trasparire, fra un convegno e l'altro del World Dairy Summit che si sta svolgendo a Nuova Delhi, è entusiasmo puro. Nella terra dei maggiori produttori di latte (il 23% del mondo), che ha visto raddoppiare la produzione negli ultimi otto anni, dove è in corso il più importante evento mondiale del settore lattiero caseario, il nome Brazzale si è fatto notare due volte. Uno perché l'impianto di stagionatura Sant'Agata per il Gran Moravia, inaugurato un anno fa a Cogollo, si è aggiudicato il primo premio ai "Dairy Innovation Award" e due perché i lavori sono stati aperti dal fratello Piercristiano, primo presidente italiano della Fil-Idf. «È stata una giornata di grandi emozioni - ammette il presidente del gruppo di Zanè - lo è stato constatare che il nostro impianto, unico al mondo, ha prevalso sulle innovazioni realizzate dalla cinese Yili Group e dalla statunitense Leprino Foods Company e sapere si è svolto davanti al primo ministro indiano Narendra Modi e 12 ministri del suo governo oltre a tremila delegati provenienti da tutto il mondo».

«Una grande soddisfazione - ammette Brazzale - che corona il nostro rivoluzionario



Il riconoscimento Roberto Brazzale premiato in India

magazzino robotizzato del più prestigioso riconoscimento internazionale assegnato da una selezionata giuria di esperti». Il magazzino Sant'Agata è il più evoluto impianto per formaggi a lunga stagionatura, destinato al Gran Moravia, completamente robotizzato e dotato delle più raffinate soluzioni di intelligenza artificiale per il controllo delle condizioni micro climatiche e di ogni singola operazione. «L'abbiamo progettato nel 2018 - ricorda Brazzale - perché avevamo capito che era una tecnologia affidabile e volevamo fare il massimo che si può fare oggi». L'impianto, figlio di alte tecnolo-

gie italiane e olandesi, si prende cura di 200mila forme di Gran Moravia, in stagionatura grazie a dei robot che saranno, forse, senz'anima, ma a cui è stato dato il nome degli storici collaboratori del magazzino di Zanè: Battista (Rosso), Angelo, Franco, Foscarei. Dopo un anno si sta già pensando ad un ampliamento del 25%: «Stiamo montando pannelli fotovoltaici - conclude Brazzale - e studiando tecniche di gestione per arrivare alla totale autosufficienza energetica: ora siamo al 70%. Soprattutto siamo contentissimi del risultato della stagionatura».