



**WORLD DAIRY FORUM 2022:  
È UN MAGAZZINO ROBOTIZZATO ITALIANO LA MIGLIOR INNOVAZIONE  
SOSTENIBILE NEL SETTORE LATTIERO CASEARIO**

*L'impianto di stagionatura Sant'Agata Brazzale per il Gran Moravia si è aggiudicato il primo premio ai "Dairy Innovation Award" della Federazione mondiale del latte, assegnati nella prima giornata del summit, in corso a Nuova Delhi.*

**Zanè (Vi)- 12 settembre 2022.** Una giornata di grandi emozioni e riconoscimenti, per Brazzale. Oggi Piercristiano Brazzale, presidente Fil-Idf ha aperto i lavori del **World Dairy Summit 2022**, assieme al primo ministro indiano Narendra Modi. Al più importante evento mondiale del settore lattiero caseario erano presenti 12 ministri del suo governo oltre a 3mila delegati provenienti da tutto il mondo. E proprio nel corso della prima giornata del Forum, il **magazzino robotizzato Sant'Agata** si è aggiudicato il primo premio per l'innovazione sostenibile di processo ai "Dairy Innovation Award", assegnati da una giuria internazionale di esperti e scienziati. In finale, l'impianto di stagionatura di Brazzale ha prevalso sulle innovazioni di processo realizzate dalla cinese Yili Group e dalla statunitense Leprino Foods Company.

*"Una grande soddisfazione che corona il rivoluzionario magazzino robotizzato, realizzato a Cogollo del Cengio, del più prestigioso riconoscimento internazionale assegnato da una selezionata giuria di esperti", ha commentato **Roberto Brazzale** ritirando il premio a Nuova Delhi. "Nel ringraziare la giuria e la platea ho voluto personalmente ricordare i nomi dei quattro dei nostri storici collaboratori nel magazzino di Zanè cui abbiamo dedicato ciascun robot: Battista (Rosso), Angelo, Franco, Foscari. Il ringraziamento si è ovviamente esteso al formidabile staff tecnico italiano ed olandese guidato dall'ingegner Claudio Fedi che ha reso possibile l'opera. L'intelligenza artificiale non esiste, esiste solo quella umana, che non smette di meravigliare".*

**Sant'Agata: l'optimum di stagionatura grazie alle tecnologie e alla brezza della Valdstico**

Il magazzino Sant'Agata di Cogollo del Cengio (Vi), è il più evoluto impianto per formaggi a lunga stagionatura, destinato al formaggio 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. Realizzato a soli 8 chilometri dal quartier generale Brazzale di Zanè, il magazzino, al suo interno, conta su un sistema integrato di **navette e robot antropomorfi si prende cura di 200mila forme di Gran Moravia, in stagionatura negli oltre 8mila mq coperti** dello stabilimento, inaugurato nell'estate del 2021 e già in fase di ampliamento di circa il 25%. Tra i plus della nuova struttura c'è quello del grande risparmio energetico che permetterà di raggiungere l'autosufficienza energetica grazie ai pannelli fotovoltaici sulla copertura del magazzino, in una sorta di "moto perpetuo".

**La rivoluzione di questo impianto sta nel fatto che è il formaggio che va alle macchine per la**

**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](mailto:pr@aevagency.it) – [ufficiostampa@brazzale.com](mailto:ufficiostampa@brazzale.com)



**spazzolatura e rivoltatura e non il contrario come avviene nei magazzini di precedente generazione . Oltre alla riduzione del volume complessivo del 50%, con grande risparmio energetico e di territorio, l'eliminazione dei vuoti permette di ottenere il massimo di omogeneità e stabilità delle condizioni di temperatura ed umidità, fondamentali per una perfetta stagionatura. Inoltre, 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 la registrazione ed il controllo minuzioso di ogni operazione, in modo inimmaginabile finora.**

Di fondamentale importanza anche la scelta della localizzazione che permette di contare su condizioni climatiche e logistiche ideali: ubicato allo sbocco della Val d'Astico, 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. L'aria esterna, infatti, è quella pura e asciutta della Val d'Astico, più mite in inverno e più fresca d'estate. L'aerazione è garantita dalla diffusione in modo omogeneo e dolce grazie a ben **140 km di canalizzazioni capillari** che portano dolcemente a ciascun posto forma l'aria, con una capacità di un **ricambio completo ogni 2 ore**, solo regolata ad umidità e temperature desiderate. Per realizzare questa struttura, è stato recuperato un fabbricato industriale abbandonato della superficie di circa 5mila mq, cui è stato aggiunto un volume di circa **3mila mq. destinato ad alloggiare i robot e le linee di balia del prodotto**, senza consumo ulteriore di territorio.

## **WORLD DAIRY SUMMIT 2022**

Aperto dal presidente di Fil-Idf, Piercristiano Brazzale assieme al primo ministro indiano Narendra Modi, a Nuova Delhi, il World Dairy Summit 2022 è il più importante evento annuale del settore lattiero caseario mondiale organizzato dalla Federazione mondiale del latte. Il summit si svolgerà fino al 15 settembre ed è possibile seguire i lavori anche on-line. "Dairy for nutrition and livelihood" è il titolo dell'edizione 2022. Un'occasione per tutti gli esperti, i leader e gli operatori del settore lattiero caseario mondiale per connettersi, conoscere e scambiare informazioni ed esperienze. Tra i partecipanti al Summit ci sono imprenditori di tutto il mondo, scienziati e tecnici, esperti di salute e nutrizione, professionisti del marketing e un pubblico internazionale e diversificato. Il tema scelto per quest'anno, "Dairy for nutrition and livelihood", si declinerà attraverso un programma che include varie sessioni: da quelle dedicate ai temi scientifici, passando per quelle tecniche, fino ad arrivare alla comunicazione e al marketing.

L'India è il principale produttore mondiale di latte con oltre 210 mln di ton all'anno che rappresentano circa il 23% della produzione totale. Si stima che in India circa 100 mln di famiglie vivano grazie al latte. La crescita della produzione di latte in India negli ultimi 25 anni è stata di quasi il 200%.

### **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](mailto:pr@aevagency.it) – [ufficiostampa@brazzale.com](mailto:ufficiostampa@brazzale.com)



## **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 2021, pari a circa 210 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. Lo scorso 15 giugno 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.*

### **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](mailto:pr@aevagency.it) – [ufficiostampa@brazzale.com](mailto:ufficiostampa@brazzale.com)