



Il Sigep di Brazzale: 40 grandi maestri in stand per raccontare e far assaggiare le novità dell'azienda per il food service

Debutteranno alla Fiera di Rimini due nuove preparazioni alimentari Brazzale per i professionisti: BurroAroma Naturale e Il Gelato Superiore Fratelli Brazzale senza additivi. A illustrarle chef, pastrychef e artisti del bakery che le hanno adoperate nelle loro creazioni.

Zanè (Vi) – 27 gennaio 2023. Un palcoscenico sul quale si sono avvicendati grandi maestri dell'arte pasticceria italiana, lieviti, chef, artisti della panificazione, gelatieri e pizzaioli, in una lunga maratona no stop che ha accompagnato i cinque giorni della manifestazione. Durante questa edizione di Sigep il Burro Superiore Fratelli Brazzale, il nuovo BurroAroma Naturale, il Gelato Superiore Brazzale, il Burro delle Alpi Pro e il Gran Moravia hanno preso vita fra le mani di questi artisti della creazione dolce e salata, trasformandosi in soffici e fragranti pizze al burro, pandori e panettoni, squisite colombe classiche e reinterpretate, bon bon dolci e salati, torte, Viennoiserie, biscotti e molto altro che hanno profumato, affascinato e deliziato lo stand Brazzale al Sigep di Rimini. A dare il via al fitto calendario di appuntamenti, sabato 21 gennaio, l'incontro con i Fratelli Lunardi e i loro magnifici biscotti preparati con il Burro Superiore Fratelli Brazzale. Poi è stato il momento di cinema e pasticceria con Marco Lombardi e il maestro Gino Fabbri, alla scoperta della rappresentazione dei dolci nei film, mentre il gelatiere Francesco Mastroianni, ha preparato in diretta il Gelato Superiore Fratelli Brazzale con etichetta totalmente pulita. Autentico bagno di folla per l'annuncio della collaborazione con Apei, l'associazione presieduta da Iginio Massari, che è stato ospite di una chiacchierata allo stand insieme ai maestri dell'Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano. La domenica è iniziata con Nico Iacovera e Michele Segreto, artisti del bakery che hanno raccontato l'incontro fra il burro e gli impasti della panificazione, compresi i taralli. A seguire un'altra star della pasticceria, Luigi Biasetto, che ha incantato ospiti e palati con il suo celebrato pandoro e la biscotteria viennese. Lunedì 23 gennaio si è aperto con le monoporzioni da viaggio preparate con burro Brazzale da Salvatore Tortora, autentiche opere d'arte in miniatura, ed è proseguita con lo show di Ciccio Vitiello, che ha preparato due pizze, una dolce al cacao e una salata con i friarielli, utilizzando il Burro Superiore Fratelli Brazzale. All'insegna della dolcezza e delle tradizioni il primo appuntamento di martedì con Pino e Mauro Lo Faso, padre e figlio interpreti della pasticceria tradizionale ma anche innovativa siciliana, che hanno portato in fiera la cassata al forno, il tradizionale Buccellato e molte altre delizie. Spazio poi ai lieviti dolci e salati di Sergio Scovazzo, con burro e Gran Moravia, e, infine, alla freschissima torta al forno con BurroAroma Naturale preparata dal maestro Marco Aliberti. L'ultimo giorno di fiera, mercoledì, ha visto poi protagonista il luxury pastry Riccardo Bellaera che ha presentato una craquelin con crema al cioccolato fuso. Le giornate sono state caratterizzate anche dall'appuntamento con il 'salotto delle idee', durante il quale i Maestri dell'Accademia del Lievito Madre si sono confrontati su tematiche tecniche oltre che sul futuro dei lieviti della pasticceria italiana, presentando anche il nuovo Pan dei Re, dolce dedicato all'Epifania. Durante Sigep, ad animare la cucina Brazzale e sfornare delizie di ogni genere

c'era la Scuola Dolce&Salato guidata dai maestri Giuseppe Daddio e Aniello Di Caprio, che hanno realizzato dolci, finger food, primi piatti e assaggi d'ogni genere utilizzando tutti i prodotti Brazzale dedicati ai professionisti del food service.

“Questo settore, insieme al nostro centro di ricerca interno Bsc, ci sta facendo scoprire ogni giorno le potenzialità del nostro burro. Gli incontri di questi giorni al Sigep, gli assaggi, gli spunti e le idee rappresentano un patrimonio inestimabile. Sono questi autentici maestri che ci hanno raccontato e fatto toccare con mano le caratteristiche del nostro burro, ineguagliabile per questo tipo di utilizzi. Ed è stato davvero elettrizzante per noi vedere il nostro burro, nella creazione del quale mettiamo tanto amore, trasformarsi in opere d'arte nelle mani di questi formidabili artisti”, commenta il presidente del Gruppo, Roberto Brazzale. *“Tutti restano colpiti dalla sua struttura, dalla composizione dei suoi grassi, dalla lavorabilità e dalla dolcezza, caratteristiche uniche che derivano dalla scelta di considerare il burro alla stregua di un formaggio tipico, partendo dalla selezione del latte più adatto per realizzarlo scelto all'interno delle nostre stalle. Tutto questo, insieme al lavoro del Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (Bsc), il centro di ricerca interno diretto dal professor Fernando Tateo e dalla professoressa Monica Bononi, consente di valorizzare le qualità superiori del latte attraverso la ricerca e l'utilizzo di tecnologia all'avanguardia, grazie alle quali abbiamo realizzato prodotti unici come il Gelato Superiore con etichetta totalmente pulita o il BurroAroma Naturale, che utilizza proprio il burro come veicolo per gli aromi naturali negli impasti”.*

Le cinque giornate di Sigep si sono chiuse con risultati ben oltre le aspettative, per Brazzale così come per tutta la manifestazione. La 44esima edizione del Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, organizzato da IEG - Italian Exhibition Group ha ospitato oltre 1.000 imprese su 28 padiglioni, per 130.000 mq di expo.

Tanti i visitatori esteri che sono arrivati a Rimini da 155 Paesi: 77% dall'Europa con Germania, Spagna, Grecia, Francia e Gran Bretagna ai primi posti; 12% da Asia e Medio Oriente con prevalenza da Israele, Libano, India, Corea e i Paesi dell'Area del Golfo; il 7% dalle Americhe con Stati Uniti, Canada, Messico, Brasile e Argentina ai primi posti e il 4% dall'Africa, in primis da Marocco, Algeria, Egitto, Libia e Nigeria. Il salone ha accolto 450 top buyers provenienti da 78 paesi del mondo, segnando il pieno ritorno alla sua dimensione di salone leader mondiale per la gelateria artigianale e fra i primissimi per gli altri comparti dell'arte bianca e del caffè.

“E' stata davvero una grande soddisfazione, oltre che un'emozione, vedere che il lavoro che abbiamo fatto dalla precedente partecipazione a Sigep, nel 2022, e la nostra idea di realizzare il burro dal latte di fattoria della nostra Filiera viene capita e apprezzata da maestri di questa caratura. A differenza di quanto avviene talvolta nei canali tradizionali, dove la ricerca della qualità del prodotto viene avvilita, qui l'utilizzatore è un complice, un professionista insieme al quale lavorare per far bene insieme. E' qualcuno, finalmente, che crea valore con e per i prodotti che utilizza e al quale cerchiamo di essere vicini con il nostro centro di ricerca interno Bsc”, commenta Roberto Brazzale.

Le due innovative preparazioni alimentari:

BurroAroma Naturale e Gelato Fratelli Brazzale

C'è una cosa che accomuna le due nuove preparazioni alimentari per il food service che Brazzale ha presentato al Sigep: entrambe mescolano le superiori qualità del latte che si ritrovano nel burro Brazzale e l'attività di ricerca di Bsc dedicata al mondo professionali. E' così che nascono il BurroAroma Naturale Brazzale e il Gelato Fratelli Brazzale. Il primo utilizza il burro Brazzale come veicolo ideale per conferire stabilità agli aromi naturali prodotti da Bsc con tecnologie

all'avanguardia, che garantiscono l'uniforme distribuzione micronizzata negli impasti e la riduzione della dispersione degli aromi in fase di cottura. Questa preparazione alimentare, costituita da burro da latte di fattoria della Filiera Panna Brazzale, è disponibile in sette varianti arricchite con sette diversi aromi naturali stabilizzati che compongono una gamma di 'colori primari' per la produzione di impasti cotti: citrico, vaniglia, caffè, cacao, cocco, tropical e mandorla.

Il Gelato Fratelli Brazzale è frutto di una nuova visione di questo prodotto, che combina l'utilizzo di soli aromi naturali alle fibre, senza l'utilizzo di additivi, per offrire un gelato con funzioni nutrizionali utilizzando le caratteristiche funzionali del Burro Superiore Fratelli Brazzale. Disponibile nei gusti Bitter, Nilla, Ciokocoffee, Ciokomilk e Fiordilatte, la preparazione Gelato Fratelli Brazzale richiede solo l'aggiunta di 40 grammi di Burro Superiore Fratelli Brazzale e 700 ml di Latte Ps per ottenere un chilogrammo di gelato nutrizionale senza additivi, con solo aromi naturali e fonte di fibre.

Brazzale spa

Brazzale spa è la più antica impresa lattiero casearia italiana, attiva senza interruzioni almeno dal 1784 (esistono documenti che attestano l'attività di famiglia già dalla metà del Seicento). La famiglia Brazzale originaria dell'altopiano di Asiago scende dal Monte di Calvene a Zanè nel 1898 per avvicinarsi a Thiene, importante centro di mercato e di logistica ferroviaria. Negli anni 20 del Novecento costruisce il primo burrificio industriale con macchine confezionatrici e celle frigorifere, utilizzate anche dagli ospedali del comprensorio. Tra le due guerre la famiglia Brazzale, che ha depositi a Roma ed in Istria, oltre alla storica produzione di burro che prende il marchio Burro delle Alpi, inizia la stagionatura e commercializzazione dei formaggi grana piacentini e lodigiani, che per prima inizia a produrre nel Veneto da dopo la Seconda guerra mondiale. Nel 1954 fonda il Consorzio del Grana Padano ed in quegli anni realizza il nuovo burrificio industriale di Zanè. Gli anni del boom economico sono incalzanti e nel 1968 la famiglia Brazzale realizza il grande caseificio da grana a Campodoro (Pd), con annesso allevamento suinicolo. Nel 1979 nasce il marchio Alplatte per identificare la linea di prodotti UHT. Il comm. Giovanni Brazzale, patriarca novecentesco, è per molti anni presidente della Banca Popolare di Thiene. Mentre le attività crescono in Italia ed all'estero, si susseguono le generazioni ed all'inizio degli anni 2000 i fratelli Gianni, Roberto e Piercristiano Brazzale, nati e cresciuti a Thiene, prendono il controllo del gruppo realizzando un piano di internazionalizzazione in sintonia con le straordinarie opportunità offerte dai cambiamenti storici di fine '900. Dal 2000 danno il via al progetto Gran Moravia, in Repubblica Ceca, ed al progetto "Ouro Branco-Silvipastoril" in Brasile. Nel 2002 realizzano la fusione delle attività industriali con la famiglia di Antonio e Roberto Zaupa di Monte di Malo, specialisti nelle paste filate. Il resto è storia recente. Oggi il gruppo impiega oggi circa 900 addetti, dei quali la metà in Italia, il triplo rispetto al 2000. Raccoglie circa 250 milioni di litri di latte all'anno, produce circa 35.000 tonnellate di prodotti finiti, esportati in oltre 60 paesi nel mondo. Ha creato una propria catena di vendita al dettaglio di 25 negozi per 1,5 mln di clienti ed esercita l'attività in 10 stabilimenti tra Italia, Repubblica ceca, Brasile e Cina. Proprio di recente ha rafforzato la sua presenza nell'alto vicentino con l'apertura del più grande magazzino robotizzato al mondo per formaggi grana, il nuovo impianto di burri speciali di Cogollo del Cengio ed il costruendo centro logistico di Marano Vicentino. Brazzale rappresenta un caso unico in Italia di azienda lattiero casearia fortemente innovativa, perfino rivoluzionaria, capace di espandere la propria catena produttiva fuori dalle corporazioni nazionali su scala internazionale mantenendo fortissimo radicamento e creazione di valore locali, con la creazione di nuovi prodotti evoluzione della tradizione. Nel 2011 ha creato la prima Filiera Ecosostenibile certificata, nel 2013 quantificato per prima il Waterfootprint, nel 2018 ha raggiunto per prima nel settore la neutralità di carbonio grazie alla piantagione di 1,5 milioni di alberi sui propri terreni in Brasile. Nel 2021, prima azienda del settore, ha creato il dipartimento scientifico tecnologico Brazzale Science Center assieme all'Università Statale di Milano. Grazie anche all'apprezzamento internazionale del modello Brazzale, il dr. Piercristiano, responsabile tecnologico del gruppo, è stato eletto nel 2020 presidente della Federazione Mondiale del Latte FIL-IDF, la prima volta per un italiano, e Gian Battista è presidente nazionale di Assocaseari.