



## Roberto Brazzale è uno dei "100 imprenditori più coraggiosi d'Italia"

*Il mensile Capital lo ha premiato come "protagonista del cambiamento, per aver sfidato lo status quo trasformando modelli di business consolidati, assumendosi il rischio di cambiare completamente pelle alla sua azienda".*

Zanè (Vi) – 6 aprile 2023. "Ha avuto il coraggio di prendere una decisione difficile: portare la produzione dei suoi classici formaggi della tradizione italiana in Moravia, rinunciando al marchio Dop ma guadagnando in fatturato e raddoppiando dipendenti e indotto in Italia". È con questa motivazione che la redazione di Capital ha assegnato a Roberto Brazzale, nelle vesti dell'azienda Brazzale S.p.A., nel corso di una serata di gala all'Istituto dei Ciechi di Milano, il riconoscimento di "Imprenditore più coraggioso d'Italia". Insieme a lui altri 99 capitani d'azienda premiati, le cui storie sono raccolte nel volume "Gli imprenditori più coraggiosi d'Italia", curato dalla redazione di Capital e dedicato ai protagonisti più audaci del Made in Italy, in vendita nelle edicole da ieri. Tra i 100 "Imprenditori più coraggiosi d'Italia" i nomi di Alberto Bombassei (Brembo), Diana Bracco (Gruppo Bracco), Urbano Cairo (Rcs), Brunello Cucinelli (Brunello Cucinelli), Alberto Dalmaso (Satispay), Giovanni Rana (Pastificio Rana), Alessandro Garrone (ERG), Nerio Alessandri (Technogym), Stefano Beraldo (Ovs), Alessandro Benetton (21 Invest), Oscar Marchetto (Somec), Valentino Mercati (Aboca), Renzo Rosso (Diesel), Remo Ruffini (Monclair), Sandro Veronesi (Calzedonia).

*"E' un riconoscimento inatteso e prestigioso per ognuno dei nostri collaboratori, che ci accompagnano ogni giorno con entusiasmo nelle più avvincenti sfide", commenta Roberto Brazzale, alla guida della più antica azienda lattiero casearia italiana.*

Il premio agli imprenditori coraggiosi è stato diviso in cinque categorie: "I Davide contro Golia", "Gli startupper", "Gli innovatori", "Da manager a imprenditori" e "I protagonisti del cambiamento". Ed è proprio in quest'ultima categoria che è stato inserito Roberto Brazzale, insieme ad Alessandro Garrone (Erg) che ha portato a termine la trasformazione di Erg da società focalizzata sull'oil a big player delle rinnovabili, Stefano Beraldo (Ovs), Marina Berlusconi (Mondadori), i fratelli Cerea (Ristorante Da Vittorio), Alfonso Dolce (Dolce&Gabbana), Alessandro Benetton (21 Invest), Remo Ruffini (Moncler) e tanti altri, premiati "per aver sfidato lo status quo trasformando modelli di business consolidati, assumendosi il rischio di cambiare completamente pelle alle loro aziende".

"Non conosco un imprenditore che non sia coraggioso, però ce ne sono alcuni che sono più coraggiosi di altri e quindi abbiamo pensato di premiarli". E' con queste parole che Paolo Panerai,

*Brazzale S.p.A.*



editor in chief e ceo di Class Editori, ha spiegato le ragioni del premio aprendo la serata di presentazione del volume dedicato ai 100 Imprenditori più coraggiosi d'Italia.

La selezione dei 100 imprenditori è stata realizzata in collaborazione tra tutte le redazioni delle testate Class Editori, quali Milano Finanza, MF, Capital, Gentleman, Class, Patrimoni, Global Finance. Insieme hanno stilato la lista degli "Imprenditori più coraggiosi d'Italia", definiti come coloro che hanno sfidato settori complessi dominati da gruppi multinazionali, chi partendo da zero, chi creando prodotti prima inesistenti e chi con la lucidità e l'audacia di cambiare i modelli di business tradizionali.

Il ritratto di Roberto Brazzale pubblicato nel volume "Gli imprenditori più coraggiosi d'Italia" *"Roberto Brazzale, avvocato di 60 anni, settima generazione della famiglia originaria dell'Altopiano di Asiago, guida assieme ai due fratelli la più antica azienda casearia d'Italia. Ha avuto il coraggio di prendere una decisione difficile: portare la produzione dei suoi classici formaggi della tradizione italiana in Moravia, rinunciando al marchio Dop ma guadagnando in fatturato (e raddoppiando impieghi e indotto in Italia). Un modello di business controcorrente che ora in molti vorrebbero imitare"*.

Veneto per origini e cultura ma aperto al mondo, il vicentino Roberto Brazzale ha scelto nel Duemila di abbandonare l'etichetta di qualità Dop, così ambita da molti, e clonare lo stabilimento produttivo di formaggi della sua azienda di Zanè (Vicenza) in Repubblica Ceca, a quasi mille chilometri di distanza, dove, col marchio Gran Moravia, produce una gamma di specialità casearie della tradizione italiana. Si tratta di un unicum come modello di impresa e negli anni ha suscitato grande dibattito nella filiera agroalimentare italiana e ha messo in discussione il concetto corrente di made in Italy. «E' stata una scelta coraggiosa ma ha dato i suoi frutti», spiega Brazzale, «perché se è vero che il valore dell'italian sounding nel mondo è salito a 120 miliardi di euro, significa che c'è un'enorme domanda che l'Italia non riesce a soddisfare perché non c'è abbastanza terra e materia prima, così noi siamo andati a cercarle entrambe, trovandole in Moravia». Un modo di intendere il business che non solo ha creato grandissima ricchezza al paese Italia, con un aumento dell'occupazione sul territorio, da 100 a 500 persone, ma ha offerto anche un modello da seguire. «I competitor avevano molti dubbi all'inizio, ma si devono ricredere, vista la qualità del nostro prodotto e il suo successo, con 30mila tonnellate di prodotto all'anno, un fatturato di 300 milioni di euro, un migliaio di dipendenti divisi equamente tra Italia e Repubblica Ceca, export in 70 Paesi nel mondo e 60 milioni di euro di investimenti solo negli ultimi anni».

La storia della famiglia Brazzale risale alla fine del '700, quando gli odierni proprietari esercitavano il commercio del burro e dei formaggi tra le malghe asiaghesi e la pianura vicentina. Nel 1898 Giovanni Maria Brazzale scese in pianura a Zanè, vicino a Thiene, dove la famiglia acquistò una fattoria e realizzò il primo burrificio industriale subito dopo la Prima guerra mondiale. Oggi la proprietà e la gestione delle società sono nelle mani della settima generazione. «Anche questo è

*Brazzale S.p.A.*



stato un passaggio generazionale coraggioso, che ha portato all'odierno assetto, con noi tre fratelli, Gian Battista, Piercristiano e il sottoscritto, tutti attivi in azienda con diversi ruoli e aree di gestione, e l'ottava generazione già in pista con ruoli di notevole importanza». L'ultima operazione coraggiosa è stata quella di creare il Burro Superiore Fratelli Brazzale, considerato dalla stessa azienda la Rolls Royce del burro. «In molti sostenevano che non aveva senso investire in un prodotto che viene trattato dai più come una commodity dove non conta la qualità, perché non saremmo riusciti a venderlo a un prezzo così alto da coprire i costi di produzione. Invece oggi è il burro più utilizzato da tutti i più grandi chef e i migliori maestri pasticceri, che lo adoperano per le loro creazioni, e rappresenta una riscoperta preziosa nel panorama agroalimentare italiano».

## 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 Alpiatte 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 quantificata 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. 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 Assocasari. Nel 2021, prima azienda del settore, ha creato il dipartimento scientifico tecnologico Brazzale Science Center assieme all'Università Statale di Milano. Nel 2021 viene inaugurata la più grande struttura al mondo completamente automatizzata per formaggi a lunga stagionatura, alimentata interamente da pannelli solari a raggiungere l'autosufficienza. A soli 8 chilometri dalla sede di Zanè (VI), su 8mila mq. coperti, allo sbocco della val d'Astico, ha una capacità totale di 200mila forme, interamente gestite dai robot grazie all'intelligenza artificiale ed uno staff di ingegneri.

## Brazzale S.p.A.

SEDE LEGALE ED AMMINISTRATIVA Via Pasubio,2 - 36010 ZANÈ (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: info@brazzale.com  
Sito: www.brazzale.com  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza - Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia