



## **Gran Moravia sempre più sostenibile: a Tuttofood il primo grattugiato fresco in busta 100% riciclabile nella carta**

*Un pack intelligente, che rispetta il formaggio, il consumatore e l'ambiente, realizzato dal Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC). Una novità che protegge le caratteristiche del prodotto meglio di quello tradizionale.*

Zanè (Vi) – 15 maggio 2023. Sostenibile dentro, ancora più sostenibile fuori. Gran Moravia si è presentato al Tuttofood di Milano con una novità che conferma la sua vocazione innovativa: un packaging riciclabile nella carta per il Gran Moravia grattugiato fresco, realizzato dal Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC), che valorizza le caratteristiche del prodotto. Un formaggio sempre più olistico, Gran Moravia, sostenibile e curato dalla produzione del latte nella propria filiera, fino alla stagionatura, nel magazzino robotizzato Sant'Agata, situato lungo la suggestiva Valle dell'Astico, e al confezionamento, che da oggi si arricchisce di un nuovo vestito: la busta riciclabile nella carta nei formati **60, 80 e 100 grammi**.

### **Il nuovo pack: riciclabile nella carta, buono per il prodotto, bello da toccare**

Un contenitore, quello del nuovo pack, che fa apprezzare e rende ancora più interessante anche il contenuto, cioè il grattugiato fresco dal cuore della forma di Gran Moravia, formaggio della Filiera Ecosostenibile Brazzale. Per realizzare questa innovativa busta, garantendo la riciclabilità nella carta ma anche le caratteristiche del prodotto, sono stati necessari studi approfonditi del Brazzale Science Center per poter utilizzare la carta senza perdere nulla di ciò che rende unico il formaggio Gran Moravia. Ed è proprio il Professor Fernando Tateo, che dirige il centro insieme alla Prof.ssa Monica Bononi, ad illustrare le caratteristiche di questo pack, nato intorno al prodotto che deve contenere: il Gran Moravia grattugiato fresco.

### **Gran Moravia anche in rispetto dell'ambiente**

di

*Fernando Gabriele Giorgio Tateo (UniMi, BSC), Monica Bononi (UniMi, BSC)*

La tendenza all'innovazione di prodotto, promossa dal Gruppo Brazzale & Brazzale Science Nutrition - Food Research Center (BSC), si concretizza anche nell'innovazione del packaging. A valorizzare ancor più le tendenze di filiera entra in distribuzione il formaggio grattugiato Gran Moravia, distribuito in una nuova confezione che ha il pregio di **risultare sia riciclabile nella carta, sia di mostrare particolare resistenza a possibili azioni di riduzione della qualità** prodotte da agenti ambientali. Nel nuovo pack del grattugiato Gran Moravia è particolarmente privilegiato quantitativamente il contenuto dominante in carta, caratteristica che privilegia la confezione dal punto di vista del consenso di riciclo, secondo le Linee Guida sull'etichettatura degli imballaggi (D.Lgs.152/2006, Ministero della Transizione Ecologica).

Ufficio Stampa:

**A&V Communication** T +39 02 87072150 +39 335 5819675 [info@aevagency.it](mailto:info@aevagency.it) – [ufficiostampa@brazzale.com](mailto:ufficiostampa@brazzale.com)



La particolare composizione del materiale di contenimento del grattugiato Gran Moravia fa sì che non sussistano condizioni che impediscano la riciclabilità dello stesso: la valutazione svolta dal C.Q.C. (Centro Qualità Carta), con il resoconto di valutazione “Aticelca 501:2019” certifica infatti il pack in questione come “riciclabile con la carta, Livello C”. Al di là delle considerazioni sull’innovazione dal punto di vista strutturale del pack, ciò che più conforta sono gli indici di barriera, ed in particolare quei dati sperimentali che indicizzano lo stato di vita ottimale del contenuto. Le verifiche di BSC sono state svolte su due diversi indirizzi: uno di tipo analitico/spettrometrico, mirato a verificare la non deteriorabilità, in tempi utili al consumo, delle sostanze aromatiche proprie del grattugiato Gran Moravia: l’altro di tipo analitico/base mirato a porre considerazioni sull’andamento degli indici merceologici nel tempo di stoccaggio.

### **Gran Moravia in pack di carta: i dati scientifici**

Alcuni dati fondamentali di ordine base sono utili a svolgere le più semplici delle considerazioni relazionabili all’interesse del consumatore: *il valore di acidità (espr. in acido lattico o butirrico) dei formaggi porzionati del tipo grana ed a pasta dura simili si colloca in media, per i prodotti di buona fascia, fra 1,50 e 1,85 entro tempi compresi nei due anni di vita. Tali dati si deducono da studi statistici svolti da UniMi in parallelo con studi di natura più complessa nell’ambito dell’isotopia. Da studi svolti sempre in UniMi e pubblicati in tesi di laurea dell’anno accademico 2020/2021 risulta che nei formaggi grattugiati confezionati del mercato è rilevabile statisticamente un’acidità di ordine mediamente compreso fra 2,20 e 4,40 (espr. in acido lattico o butirrico). Le verifiche svolte dal centro Brazzale BSC hanno accertato che l’effetto barriera del “paper-pack B” adottato da Brazzale S.p.A. è tale da contenere i valori di acidità entro limiti statisticamente inferiori a 1,62 (espr. in acido lattico) o ad 1.59 (espr. in acido butirrico) per stoccaggio in frigo (4°C) e per tempi dimensionati almeno sui 50-60 giorni e ragionevolmente oltre. L’effetto barriera si dimostra non significativamente inferiore anche per stoccaggio a temperatura ambiente.*

*Le verifiche analitiche spettrometriche svolte per HS-GC/MS-MS dal centro Brazzale in collaborazione con i Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche sugli Alimenti dell’Università degli Studi di Milano hanno inoltre accertato che il nuovo pack dedicato al Gran Moravia grattugiato non consente degradazione delle sostanze aromatiche caratteristiche in fase di conservazione corretta della busta-contenitore “paper-pack B”. Gli studi di validazione del pack hanno preso in considerazione una gran serie di composti aromatici caratteristici, quali ad es: etil acetato, 2-pentanone, 2-eptanone, 2-nonanone, 2-pentanololo, etil-butanoato, acido ottanoico, etil-esanoato, 2-An-esanone, 3-metil-1-butanolo, etil-decanoato ed altri minori.*

### **Il paper-pack B per il formaggio grattugiato**

L’impiego del contenitore “paper-pack B” si è considerato “validato” per la prima volta ai fini del contenimento di formaggio grattugiato dopo una serie di diversificate ipotesi operative, analisi specifiche dei materiali costitutivi e di studi di shelf-life condotti per la prima volta nell’Università degli Studi di Milano –Di.S.A.A. dal Prof.Fernando Tateo e suoi coll. Pertanto, non si consente da parte di BSC che alcun riferimento possa essere fatto da altri potenziali utilizzatori di materiali dichiarati simili (ed impiegati per la stessa matrice formaggio grattugiato) in assimilazione a quanto realizzato da Brazzale S.p.A. La validazione di impiego di buste-contenitore “paper-pack B” si intende, per la matrice formaggio grattugiato, strettamente legata alle verifiche di efficienza e alle



verifiche analitiche svolte dal Centro BSC. Ciò nel senso che gli accoppiamenti fra carta ed altri strati di materiali di contenimento che simulino equivalenza ai contenitori validati da BSC per il grattugiato Gran Moravia **non possono essere considerati in efficienza e composizione equivalenti a quelli impiegati per la produzione Brazzale in assenza di validazione documentata BSC.**

### **Conclusioni: quando il pack stabilizza il contenuto**

La presente nota è destinata a chiarire il concetto di compatibilità fra “paper-pack B” e grattugiato fresco Gran Moravia: ciò nel senso che soltanto i pack rispondenti ai protocolli di validazione BSC si possono considerare atti alla migliore efficienza di stabilizzazione della qualità. Il concetto esposto ratifica il principio secondo il quale non tutti i pack sono efficienti per una stessa matrice ma che non è sempre vero che pack dichiarati equivalenti (o identici) risultino effettivamente tali dal punto di vista dell’efficienza e garanzia di impiego. Quanto al significato degli indici di stabilità, si è data nota dei valori di acidità che il paper-pack-B è atto a contenere entro valori che sono compresi entro quelli corrispondenti alla media dei formaggi porzionati, e inferiori a quelli che mediamente si riscontrano per i più comuni formaggi grattugiati. Ciò depone per un’attività di limitazione, operata da packaging efficiente, nei riguardi dei fenomeni lipolitici a carico dei trigliceridi, fenomeni che si presentano inizialmente proprio con incremento dell’acidità titolabile.

*Lo studio del packaging, ancora una volta, costituisce mezzo efficiente di risoluzione di molte problematiche: si ritiene oggi che la definizione ragionata della struttura dei pack possa rispondere in modo sostanziale alla ottimizzazione delle funzioni di stabilizzazione dei contenuti ed anche alla sostenibilità dei consumi, a grande vantaggio dell’ambiente. Risulterà con ciò possibile ridimensionare i consumi di materiale plastico che troppo spesso viene impiegato senza ragioni scientificamente giustificate.*

### **Il Brazzale Science Nutrition & Food Research Center**

**Il Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC)** è il centro di ricerca interno Brazzale diretto dal professor Fernando Tateo e dalla professoressa Monica Bononi, nato nel 2021 in collaborazione con l’Università Statale di Milano. Bsc svolge ricerca scientifica applicata alle attività produttive e ai prodotti Brazzale, anche con l’analisi di quanto già presente sul mercato. Una precisa visione che è il frutto della **volontà Brazzale di rivalutare e valorizzare le qualità superiori del latte attraverso la ricerca e l’utilizzo di tecnologia all’avanguardia.** L’obiettivo di BSC, che lavora in stretto contatto con le funzioni di Ricerca e Sviluppo del Gruppo, è anche quello di formare l’azienda e il suo personale, e diffondere i risultati di ricerche e analisi, anche attraverso il sito che ospita testi e documenti sulle attività del centro ([www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)).

### **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

Ufficio Stampa:

**A&V Communication** T +39 02 87072150 +39 335 5819675 [info@aevagency.it](mailto:info@aevagency.it) – [ufficiostampa@brazzale.com](mailto:ufficiostampa@brazzale.com)



grande caseificio da grana a Campodoro (Pd), con annesso allevamento suinicolo. Nel 1979 nasce il marchio Alpilatte 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-Silvipastori" 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.

Ufficio Stampa:

**A&V Communication** T +39 02 87072150 +39 335 5819675 [info@aevagency.it](mailto:info@aevagency.it) – [ufficiostampa@brazzale.com](mailto:ufficiostampa@brazzale.com)