



Panettone World Championship 2023: la nazionale italiana stravince con il Burro Superiore Fratelli Brazzale

Il team azzurro si aggiudica il primo premio nelle tre categorie - classico, al cioccolato e innovativo salato – e il titolo di vincitore assoluto al campionato mondiale del panettone a squadre organizzato dai maestri dell'Accademia del Lievito Madre, nella finale di Milano. Unanime il giudizio delle otto squadre in gara sul Burro Superiore Fratelli Brazzale: "Un prodotto eccezionale".

Zanè (Vi), 16 ottobre 2023 – "Forse il burro Brazzale ci porterà alla vittoria perché è una spanna sopra agli altri. E' molto ricco di latte, si sente la fioritura, non è un burro classico come quelli che abbiamo sempre usato. Sarà il nostro burro vincente". Così parlava ai giornalisti Giuseppe Mascolo, uno dei tre pastrychef del team italiano che ha sbaragliato la concorrenza aggiudicandosi il titolo di campione del mondo al Panettone World Championship 2023, pochi minuti prima della proclamazione. Quello della squadra azzurra è stato un successo assoluto: il gruppo formato da Aniello Di Caprio, Giuseppe Mascolo e Claudio Gatti ha conquistato il gradino più alto del podio in tutte le categorie in gara alla finale che si è tenuta sabato 14 ottobre a Milano, nel padiglione che ha ospitato il Panettone World Championship a Host Milano, affollato per l'occasione di appassionati e curiosi da tutto il mondo. Una finalissima emozionante che ha tenuto tutti con il fiato sospeso fino all'annuncio dei vincitori, presentata da Francesco Briglia con la partecipazione di Tiberio Timperi e gli interventi dei Maestri dell'Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano Alessandro Bertuzzi e Francesco Elmi, che ha fatto registrare un grande afflusso di pubblico e oltre mille persone collegate alla diretta streaming non-stop trasmessa sui canali di Italian Gourmet.

"Siamo davvero orgogliosi di aver collaborato con l'Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano, di cui siamo partner, al successo di questa prima edizione del Mondiale a squadre, con la nostra passione e la nostra gamma di burri speciali dedicati ai professionisti. Quella della finale è stata una giornata entusiasmante che abbiamo vissuto minuto per minuto insieme agli organizzatori e agli otto team in gara. Una giornata che ci ha tenuto con il fiato sospeso e durante la quale abbiamo assaggiato autentici capolavori, incontrato grandissimi maestri pasticceri, scambiato idee e ragionato su progetti futuri, come quello del Panettone ad etichetta pulita che lanceremo a breve", spiega Rita Marchesini, responsabile marketing dell'azienda di Zanè (Vi).

Panettone World Championship 2023: l'Italia batte tutti. Giappone e Argentina conquistano il secondo e terzo posto

La giuria tecnica, presieduta da Thierry Bamas e Luca Mannori e composta dai team manager di ogni nazionale, ha decretato il trionfo dell'Italia, con il primo posto per il panettone tradizionale del

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 66669388 +39 335 5819675 pressoffice@aevagency.it –



Maestro Aniello di Caprio, per quello al cioccolato del Maestro Giuseppe Mascolo e per quello innovativo salato del Maestro e capitano della squadra Claudio Gatti. Un risultato ottenuto grazie al lavoro e alla dedizione di tutta la squadra, insieme al team manager Davide Malizia, ai coach Ezio Marinato e Maurizio Bonanomi, e alla riserva d'eccellenza Beniamino Bazzoli.

Al secondo posto il Giappone (argento per il tradizionale e l'innovativo, e bronzo per quello al cioccolato) con i Maestri Kanako Takada, Seiji Yamanaka e Yoshihiro Fujisawa che si sono aggiudicati anche il premio assegnato dalla Giuria Stellata, composta da nomi internazionali di primo piano come Enrico Derflingher, Jean-Paul Hévin, Agostino Iacobucci, Christian Jürgens, Max Mascia, Davide Oldani, Fabio Pisani, Christian Schaberreiter e Gianni Tarabini.

Il terzo posto è andato all'Argentina (seconda a parimerito con la Spagna per il panettone al cioccolato e terza per l'innovativo) con i Maestri Juan Manuel Alfonso Rodríguez, Samuel Gonzales e Nicolàs Welsh, cui è andato anche il Premio della Stampa, conferito dalla giuria di giornalisti italiani e internazionali.

I maestri lieviti e il Burro Brazzale: “Un prodotto eccezionale”

Intervistati dai giornalisti presenti, i maestri lieviti di tutto il mondo che hanno partecipato alla competizione hanno parlato con grande entusiasmo del Burro Superiore Fratelli Brazzale e su BurroAroma Naturale, utilizzati per la preparazione dei lieviti in gara. Oltre agli italiani, anche gli altri concorrenti si sono espressi positivamente su questi prodotti, essenziali per la riuscita di un panettone di eccellenza. C'è chi si è dimostrato molto sorpreso dalle caratteristiche di questo burro, anche per via del pregiudizio sulla qualità dei prodotti italiani, spesso relegati ad un ruolo di secondo piano rispetto alla produzione dei formaggi, e chi ha trovato in BurroAroma e nella gamma degli aromatizzati l'ingrediente che mancava al proprio lievito. In generale, tutti hanno apprezzato la lavorabilità, la morbidezza, il gusto dolce e di latte e, al contempo, la capacità di questo prodotto di conferire struttura e aroma. A ulteriore conferma del cammino intrapreso da Brazzale che con il Burro Superiore Fratelli Brazzale, il BurroAroma Naturale, preparazione alimentare per impasti cotti, e gli altri prodotti dedicati ai professionisti del bakery e dell'alta pasticceria, è sempre più apprezzata nel settore. Tanto che, dopo il mondiale 2023, Brazzale, con il suo Brazzale Science Center, sta per lanciare un progetto innovativo che riguarderà proprio il Panettone ad etichetta pulita, insieme ad un team selezionato di pastrychef.

Campionato Mondiale del Panettone a Squadre: otto i premi speciali

I premi speciali della giuria tecnica sono stati assegnati a: Polonia per la Miglior Organizzazione di laboratorio; a Taiwan per la Miglior Pulizia in fase di lavorazione; la Spagna si è aggiudicata ben tre awards, per il Miglior gioco di squadra, Miglior tavolo di presentazione e Miglior brochure di

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 66669388 +39 335 5819675 pressoffice@aeagency.it –



presentazione; infine, l'Argentina è stata premiata per il Miglior packaging di presentazione. La Giuria Stellata contare su un parterre di nomi di altissimo livello internazionale: Enrico Derflinger, uno dei più grandi chef italiani al mondo, ha lavorato presso grandi alberghi e ristoranti, oltre che presso la Casa Reale inglese; Jean-Paul Hévin, medaglia d'oro al World Chocolat Master (1983), Meilleur Ouvrier de France sezione Pâtisserie Confiserie (1986) e #1 chocolate maker in Japan; Agostino Iacobucci, chef e patron dell'omonimo ristorante immerso nella splendida Villa Zarri a Castel Maggiore (BO), griffato di Stella Michelin; Christian Jürgens, chef del Restaurant Überfahrt, in Baviera, premiato con 3 Stelle Michelin; Max Mascia, chef del Ristorante San Domenico di Imola, insignito di 2 Stelle Michelin; Davide Oldani, ideatore di Cucina POP e fondatore del ristorante D'O di Cornaredo (MI); Fabio Pisani, con Alessandro Negrini alla guida del bistellato Il Luogo di Aimo e Nadia; Christian Schaberreiter, di Birgitz, in Austria, vincitore dell'Austrian Chocolate Master 2009; Gianni Tarabini, stella Michelin del ristorante La Preséf di Mantello (SO).

Un riconoscimento speciale è stato conferito all'ospite d'onore dell'evento: Pierre Hermé, miglior pasticcere del mondo 2016 per l'Academy of World's 50 Best Restaurants, ai vertici delle classifiche di influenza mondiali secondo le più autorevoli riviste, che ha ribadito la sua passione per il panettone, formidabile ambasciatore dell'Italia in tutto il mondo capace di proiettare anche all'estero il nostro paese superando ogni confine.

Brazzale nel mondo dell'arte bianca

Brazzale è il più antico e al tempo stesso il più innovativo burrificio italiano. Attiva fin dal 1784, negli ultimi anni l'azienda si è posta ai vertici dell'innovazione anche per il settore dell'arte bianca, con diverse novità di prodotto realizzate grazie al BRAZZALE SCIENCE CENTER (BSC), centro di ricerca interno dedicato allo sviluppo e diretto da due autorità indiscusse, il professor Fernando Tateo e la professoressa Monica Bononi, e al nuovo stabilimento per i burri speciali. Dal Burro Superiore Fratelli Brazzale al nuovissimo BurroAroma Naturale, passando per il suo cavallo di battaglia, il formaggio Gran Moravia, la gamma Brazzale dedicata ai professionisti è sempre più completa e frutto di un lavoro profondo che coinvolge anche i diretti interessati. Artisti del bakery, della gelateria, della pasticceria e della ristorazione collaborano con l'azienda, sotto la guida scientifica del BSC, per realizzare prodotti rigorosamente naturali che consentano di aggiungere valore, semplificare i processi e accompagnare l'innovazione.

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 Iodigiani, 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 Alpilatte per identificare la linea

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 66669388 +39 335 5819675 pressoffice@aevagency.it –



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, cresciuti fra Thiene ed Asiago, 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" 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 1.000 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 70 paesi nel mondo. Ha creato una propria catena di vendita al dettaglio di 25 negozi per 1,5 mln di clienti (La Formaggeria Gran Moravia) ed esercita l'attività in 10 stabilimenti tra Italia, Repubblica Ceca, Brasile e Cina, dove ha realizzato un proprio caseificio per il vasto mercato locale. Proprio di recente ha rafforzato la sua presenza nell'alto vicentino con l'apertura a Cogollo del Cengio di Sant'Agata, il magazzino robotizzato per il Gran Moravia, alimentato da energia solare, il più grande al mondo nel suo genere. Sempre a Cogollo del Cengio ha recentemente realizzato il nuovo stabilimento di burri speciali per i professionisti ed il retail di alta gamma, mentre a Marano Vicentino ha in programma la costruzione del nuovo centro logistico automatizzato per i prodotti finiti. Brazzale rappresenta un caso unico in Italia di azienda lattiero casearia fortemente innovativa, perfino rivoluzionaria, capace di espandere la propria catena produttiva su scala internazionale con la creazione di nuovi prodotti e l'evoluzione della tradizione fuori dalle limitanti logiche corporative nazionali, pur mantenendo un fortissimo radicamento e una prevalente creazione di valore aggiunto locale. 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 una foresta 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 delle originali innovazioni realizzate dal gruppo, il dr. Piercristiano Brazzale, 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 66669388 +39 335 5819675 pressoffice@aeagency.it –