



Il Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC) presenta i nuovi laboratori intitolati a Tino Brazzale

Sono dedicati alla ricerca analitica e tecnologica i laboratori di Cogollo del Cengio (Vi), che apriranno ufficialmente le porte il 9 aprile 2024 per la cerimonia di inaugurazione. Fondati da Fernando Tateo e Monica Bononi (UniMi), sono intitolati a Tino Brazzale, per lunghi anni responsabile tecnico dell'azienda e padre dei fratelli Gianni, Roberto e Piercristiano.

Zanè (Vi) – 9 aprile 2024. A tre anni dalla nascita del Brazzale Science Center, la storia della ricerca scientifica accademica in azienda, a servizio dell'innovazione, si arricchisce di un nuovo capitolo: il **9 aprile 2024 alle ore 11.00** si tiene, presso la sede di Cogollo del Cengio (Vi), la presentazione e **inaugurazione dei nuovi Laboratori di Ricerche Analitiche del Brazzale Science Center che sono dedicati a Tino Brazzale**, dottore in chimica industriale e per lunghi anni responsabile tecnico dell'azienda. Fondati dal Prof. **Fernando Tateo**, Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari UniMi, e dalla Prof. **Monica Bononi**, Associato di Scienze e Tecnologie Alimentari UniMi, i laboratori del Centro BSC svolgono ricerche analitiche e tecnologiche per assolvere al compito di sostegno e **valorizzazione nutrizionale del latte e derivati** oltre a svolgere attività di Ricerca e Sviluppo nella gestione dell'estesa produzione Brazzale. A presiedere l'attività del Brazzale Science Nutrition & Food Research Center sono **Roberto Brazzale e Piercristiano Brazzale**.

*“In un momento così bello il pensiero va al nostro papà Tino, “el dotòre”, ai suoi studi universitari padovani in chimica industriale, al suo luminoso laboratorio di analisi di Zanè dove abbiamo trascorso assieme a lui tanto tempo della nostra infanzia, alla sua grande bontà d'animo, al suo amore per la razionalità, la matematica, i giochi enigmistici, gli animali. Grazie alla profonda formazione umanistica di cui ha goduto quella generazione sapeva collocare la scienza e le sue applicazioni al servizio dell'uomo e del bene, strumento e non fine. Refrattario alle vuote convenzioni ed ai falsi miti viveva nella semplicità lontano dalla mondanità, rifugiato tra le cose importanti. “Letterato per vocazione, industriale per necessità”, come fu definito, si dedicò a pittura e scrittura, ci ha insegnato a riconoscere la bellezza e la preziosa funzione della letteratura, dell'arte figurativa, della musica che in casa veniva vissuta con pieno coinvolgimento nell'attività concertistica della mamma, da lui accompagnata con passione”, scrive **Roberto Brazzale**.*

Le caratteristiche dei nuovi laboratori

La sede dei laboratori di Cogollo del Cengio (VI) dispone di strumentazione di alto livello scientifico, coprendo le attività di cromatografia in fase liquida ed in fase gassosa, corredate di sistemi di riconoscimento per spettroscopia MS ed MS/MS. Il parco di strumentazioni analitiche del BSC, che

*Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991*

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 info@aeagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



ha già visto la fase di collaudo, è abilitato a studi di caratterizzazione delle materie prime e di prodotti finiti per il settore lattiero-caseario, ma spazia in applicazioni di larga finalità tecnologica in settori differenziati correlati all'industria dei prodotti dolciari e derivati, pur con finalità nutrizionali diverse.

*“I nuovi laboratori di BSC hanno per obiettivo primario in tecnologia l’impiego di sostanze naturali ed in analitica l’identificazione e il controllo delle sostanze naturali. Prediligono quelle attività che permettono di realizzare prodotti in cui la natura si esprime al suo massimo livello. Ma perché le materie prime, come il latte o la panna, possano esprimersi appieno è necessaria la conoscenza profonda della loro intima natura. Il latte è una materia prima di straordinaria complessità e le caratteristiche dei prodotti finiti dipendono dalla sua composizione, legata a fattori ambientali e gestionali che possono essere conosciuti in modo impensabile grazie all’impiego di avanzata strumentazione e di competenza in ricerca. “Non a caso i laboratori sono intitolati a Tino Brazzale: leggendo la sua tesi di laurea è evidente come lui avesse già chiaro che le caratteristiche dei prodotti finiti sono il risultato delle proprietà naturali del latte e alla ottimale combinazione dei molteplici composti di cui è ricchissimo”, spiega **Roberto Brazzale**. “Nei laboratori ci sono gli strumenti e le tecnologie necessarie per realizzare l’obiettivo superiore del Centro di ricerca: una conoscenza finalizzata a far esprimere al meglio la natura e le sue incomparabili meraviglie. E’ questa la visione che guida BSC, su cui si è trovata subito intesa con i Prof. Fernando Tateo e Monica Bononi istituendo un articolato contratto di ricerca attraverso il Di.S.A.A.- UniMi. Un’intesa anche filosofica, umana e di fusione fra missione imprenditoriale e scientifica”.*

Tino Brazzale: letterato per vocazione, industriale per necessità

Valentino Brazzale - il “dottor Tino”, come tutti lo chiamavano - dicono Roberto Brazzale e F.lli - ha dedicato la sua vita professionale allo sviluppo del burrificio industriale Burro delle Alpi di Zanè, potenziato negli anni '50 con il nuovo impianto, da primato per tecnologia e dimensioni, accanto al primo burrificio industriale degli anni '20. Accanto al burro, Tino Brazzale aveva seguito da vicino la produzione pionieristica del formaggio Grana Padano nella pianura vicentina dopo la seconda guerra. Tra gli anni '80 e '90 ha vissuto la grande evoluzione delle tecnologie di confezionamento, sia del burro che dei formaggi. Nato a Zanè nel 1922, laureato in chimica industriale all'Università di Padova con una corposa tesi sul burro, Tino Brazzale era amato per la sua grande umanità e per la vivida intelligenza; curioso e arguto aveva compilato tutti i numeri de “La Settimana enigmistica” fin dal primo numero, e il suo amico di gioventù Luigi Meneghello ne aveva, sotto pseudonimo, raccontato la vivacità in “Libera nos a Malo”. Atleta di buon livello aveva tra i suoi amici più cari campioni olimpici e primatisti, che poteva frequentare al centro di atletica federale di Schio. Ha sempre sostenuto la moglie concertista Fiorella Benetti, nelle attività concertistiche, nella fondazione del festival musicale “Asiagofestival” e dell'Istituto Musicale Città di Thiene. Persona

Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 info@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



riservata e anticonvenzionale, Tino Brazzale rifiutava ogni apparizione o carica pubblica ed aveva al centro della sua vita la propria famiglia.

Cos'è il Brazzale Science Nutrition & Food Research Center

Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC) è un dipartimento del gruppo, con un'autonoma struttura di personale e risorse, che si occupa di svolgere ricerca scientifica nel settore della nutrizione e per il sostegno all'immagine e del valore nutrizionale di latte e derivati, anche a sostegno della qualità analitica a sostegno delle attività produttive di Brazzale S.p.A.: la struttura segue l'andamento produttivo di latte e derivati del mercato nazionale ed estero dei derivati del latte. L'obiettivo di BSC, che copre l'attività scientifica che presiede a R & D, è anche quello di formare e informare l'azienda e il suo personale, con corsi e giornate dedicate a vari reparti produttivi, ma anche con tendenza a formazione indiretta ai consumatori, sia attraverso pubblicazioni e convegni sia con la gestione di un sito web che già oggi ospita testi e documenti sulle attività e le ricerche scientifiche del centro, oltre a commentare temi di innovazione scientifica di settore (www.brazzalesc.com).

“L'attività del centro di ricerca ha cambiato l'azienda. Oggi, ad esempio, grazie a BSC conosciamo nei minimi dettagli la meravigliosa composizione del Burro Superiore Fratelli Brazzale e del latte con cui viene prodotto. Questa conoscenza, impossibile da raggiungere con i tradizionali laboratori aziendali, ci permette di conservare l'altissima qualità in tutte le stagioni, scegliendo sempre la materia prima ideale. Ma non solo: grazie al Centro di ricerca sono nati prodotti innovativi, come il Burro Aroma Brazzale e il Gelato Fratelli Brazzale, ma anche nuove possibilità come quella della confezione riciclabile nella carta per il Gran Moravia grattugiato che ne conserva perfettamente le caratteristiche. Senza dimenticare i tanti studi di cui si dà pubblica nota, che vogliono trasmettere le superiori qualità del latte per un rinascimento di questa formidabile materia prima, i temi nutrizionali, l'appoggio ai professionisti dell'arte bianca, la docenza rivolta al nostro personale, che può così far diffondere e conoscere tutto ciò che riguarda questo prodigio della natura. Con un obiettivo ancora più alto: restituire ai prodotti lattiero caseari l'apprezzamento che meritano grazie alla corretta informazione al consumatore”, aggiunge Roberto Brazzale.

Gli obiettivi di BSC

Finalità etica centrale del BSC è il programma di valorizzazione attualizzata del ruolo indiscutibilmente centrale del latte e derivati nell'alimentazione umana. Finalità operativa attuale è quella di svolgere ricerca analitica e tecnologica su temi di analitica e riconoscimento anche di composti in tracce, rispondendo anche a necessità di gestione ottimizzata della produzione e della sicurezza. La sede direzionale e coordinativa dell'attività RD e di ricerca nel settore alimentare ha invece vita in Zanè (VI) presso gli Stabilimenti di produzione della Brazzale. Il Centro BSC svolge

*Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991*

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 info@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



attività di formazione diretta al personale interno aziendale, presiede alla formazione e sostegno del sistema di qualità analitica: provvede a sostenere gli indirizzi avanzati di controllo industriale della produzione, intervenendo negli studi di soluzione di problematiche di qualità legate a materie prime e prodotti finiti. Risulta compresa nell'attività del BSC quella di sperimentazione diretta nella preparazione dei formulati derivati da materie prime di ogni genere e grado, cui è destinata la sezione "R&D preparativa", sita nella stessa sede di Cogollo del Cengio. La sede ha attività interattiva con esperti della preparativa industriale, e avrà all'attivo l'organizzazione di attività di formazione chimico-industriale per operatori del settore, attività che comprenderà anche l'organizzazione di congressi di studio finalizzati a specifici settori dei derivati dei prodotti lattiero-caseari. Fa capo alla sezione-base del Centro di Zanè l'organizzazione di corsi permanenti di aggiornamento sul tema didattico di "Chimica delle Sostanze Naturali". Questa sezione didattica sarà destinata alla parte più larga possibile di operatori dell'industria alimentare a livello nazionale. La Direzione Scientifica delle diverse attività è affidata al Prof. Fernando Tateo, Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari in UniMi, chimico analitico e tecnologo industriale, mentre il percorso analitico dell'attività è diretto in ricerca ed operatività dalla Prof. Monica Bononi, docente di Analisi Chimica dei Prodotti Alimentari UniMi-Di.S.A.A. L'attività di coordinazione del Centro è svolta dalla Dott. Rita Marchesini, che presiede al rapporto BSC-Gruppo Brazzale SpA e alle attività di gestione dei rapporti con operatori esterni. Il rapporto interattivo con Enti e Società del settore Lattiero-Caseario, allargato al settore alimentare e salutistico, è previsto e promosso in vista dello svolgimento di studi e ricerche che vedono nel parco sperimentale e strumentale del BSC un'attenzione qualificata.

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 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-Silvipastoril" in Brasile. Nel 2002 realizzano la fusione delle attività industriali con la famiglia Zaupa di Monte di Malo, specialista nelle paste

*Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991*

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 info@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com



filate. Il resto è storia recente. Oggi il gruppo impiega oggi oltre 1.000 addetti, dei quali la metà in Italia, il quadruplo rispetto al 2000. Raccoglie circa 300 milioni di litri di latte all'anno, produce circa 40.000 tonnellate di prodotti finiti, esportati in oltre 70 paesi nel mondo. Ha creato una propria catena di vendita al dettaglio di 23 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, autosufficiente energeticamente, il nuovo impianto di burri speciali per la pasticceria, la ristorazione ed il retail, 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.

Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991

Ufficio Stampa:

A&V Communication T +39 02 87072150 +39 335 5819675 info@aevagency.it – ufficiostampa@brazzale.com