



Il Gusto Awards: a Roberto Brazzale il premio speciale per “Il coraggio e l’innovazione delle materie prime”

Assegnato a Roberto Brazzale il prestigioso riconoscimento nel corso dell’evento ‘Il Teatro dei capolavori’, a Tortona, “per il coraggio di dire e fare cose scomode quando quelle cose contribuiscono alla crescita del mondo che ci circonda”. Sul palco, insieme a chef, aziende e personalità della ristorazione, Brazzale è anche fra le quattro nomination per il premio “Visionario dell’anno”.

Zanè (Vi) – 24 aprile 2024. Nella cerimonia che ha assegnato gli awards “a chi fa grande l’enogastronomia italiana” Roberto Brazzale si aggiudica il premio speciale, per ‘il **coraggio e l’innovazione delle materie prime**’ e la nomination come **Visionario dell’anno**, insieme a Massimo Bottura, Giovanni Rana jr e Luca Giavi, direttore del Consorzio del Prosecco.

È stato ricco di emozioni l’evento sul Palcoscenico de Il Gusto, organizzato dalla testata del Gruppo editoriale Gedi, la Repubblica - La Stampa, il 22 aprile al Teatro Civico di Tortona, ancora di più per la motivazione del premio, che sintetizza il lavoro di tanti anni e di tutti i collaboratori Brazzale.

Nel consegnare a Roberto Brazzale la mongolfiera del Gusto, simbolo della prima edizione degli Awards, il direttore della testata, **Luca Ferrua**, ha aggiunto: “Un premio per il coraggio di dire e fare cose scomode quando quelle cose contribuiscono alla crescita del mondo che ci circonda. È una responsabilità che bisogna avere e che vi siete presi”.

Tanti i protagonisti del gusto italiano saliti sul palco di Tortona fra cui lo chef Gennaro Esposito, due grandi donne della cucina italiana come Antonia Klugmann e Cristina Bowerman, Anthony Genovese - due stelle al ‘Pagliaccio’ di Roma, la famiglia Cerea e il pizzaiolo Franco Pepe, oltre al presidente della Regione Piemonte, Alberto Cirio, e al direttore della Stampa, Andrea Malaguti.

*“Questo premio è un prestigioso riconoscimento per tutti i nostri collaboratori, coraggiosi innovatori ogni giorno con entusiasmo”, ha commentato **Roberto Brazzale** ritirando la mongolfiera sul palco del teatro civico di Tortona. “L’enogastronomia è un mondo di continua invenzione che sforna capolavori incessantemente, che senso avrebbe produrre le materie prime sempre allo stesso modo, negli stessi luoghi, secondo le stesse ricette quando attorno tutto cambia meravigliosamente e si offrono infinite occasioni di evoluzione?*

Visionario è chi vede ciò che ancora non c’è ma potrà essere, chi vede qualcosa che la generalità ancora non vede o ritiene non essere possibile. La natura più intima e caratteristica di quella figura non può che essere quella di rischiare per raggiungere ciò che ancora non c’è e che lui vede: senza visionarietà e coraggio non c’è imprenditore ma istituzione.”

*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



“Imprenditore è chi combina in modo originale e nuovo i più svariati fattori produttivi, un po’ come il compositore musicale inventa continuamente con le dodici note, sia pure all’interno di canoni e regole che, lungi dal comprimere la sua creatività compositiva, ne esaltano la libertà. La nostra generazione gode il privilegio storico di poter scegliere da una tavolozza infinita di possibilità, di creare nuove filiere nei luoghi più vocati nel mondo, di superare barriere e confini di ogni tipo, di far proprie conoscenze e tecnologie formidabili che permettono di esaltare la natura e le inimitabili meraviglie che essa racchiude. In questo fermento rinascimentale hanno visto la luce capolavori della natura come il Burro Superiore Fratelli Brazzale e il Gran Moravia”.

Il Gusto Awards è anche un riconoscimento al cammino compiuto dal Gruppo Brazzale negli ultimi anni: dalla creazione di modelli di crescita sostenibile come il progetto **Gran Moravia**, avviato nel 2000 in Repubblica Ceca, o il **“Silvipastoril”** in Brasile, o la nascita del **Burro Superiore Fratelli Brazzale**; dalla realizzazione dell’impianto di **stagionatura robotizzato** di Sant’Agata fino ad arrivare, prima azienda del settore, alla creazione del dipartimento scientifico tecnologico **Brazzale Science Center (BSC)** assieme all’Università Statale di Milano di cui, qualche giorno fa, sono stati inaugurati i **laboratori di ricerca analitica intitolati a Tino Brazzale**.

“Immaginare l’impresa come una realtà statica e ripetitiva che opera all’interno di comfort zone significa tradirne la natura” aggiunge **Roberto Brazzale**. *“Oggi, ad esempio, grazie a BSC conosciamo perfettamente il Burro Superiore Fratelli Brazzale e il latte con cui viene realizzato. Attraverso la loro conoscenza intima riusciamo a scegliere le materie prime ideali ed a raggiungere l’altissima qualità dei prodotti. Ma non solo: grazie al Centro di Ricerca sono nati prodotti innovativi come il BurroAroma Brazzale e il Gelato Fratelli Brazzale e novità tecnologiche come quella della confezione riciclabile nella carta per il Gran Moravia grattugiato che ne conserva ancor meglio le caratteristiche”.*

Il Gusto Awards: gli Oscar della testata del Gruppo di la Repubblica e La Stampa

Quindici categorie in gara e sessanta candidati per assegnare 15 mongolfiere del Gusto.

Gli Oscar “a chi fa grande l’enogastronomia italiana” consegnati al Teatro Civico di Tortona, il 22 aprile.

“I capolavori dell’enogastronomia italiana sono tutti figli dello stesso genius loci che ha generato i capolavori di Leonardo e di Michelangelo, i motori magici della Ferrari o i capi d’alta moda di Armani e di Valentino” è con queste parole che il direttore della testata Il Gusto, Luca Ferrua, ha aperto la prima edizione degli award. Le 15 mongolfiere, realizzate dalla Ceramica Besio di Mondovì, sono state assegnate a donne e uomini che hanno segnato questi ultimi 12 mesi della gastronomia italiana e internazionale.

*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



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 di Antonio e Roberto Zaupa di Monte di Malo, specialisti nelle paste filate. Il resto è storia recente. Oggi il gruppo impiega oggi circa 1000 addetti, dei quali la metà in Italia, il triplo rispetto al 2000. Raccoglie circa 250 milioni di litri di latte all'anno, produce circa 40.000 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 Assocasari.

*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