



**Brazzale a SIGEP WORLD 2026:
doppia presenza, novità per i professionisti e un convegno dedicato ai segreti dei
Maestri**

*Pasticceria e pizza al centro di un progetto che unisce impresa, ricerca, grandi prodotti e
grandi protagonisti della cucina italiana*

Zanè (VI), 12 gennaio 2026 – Brazzale, la più antica impresa lattiero casearia italiana, conferma anche per il 2026 la presenza a **SIGEP WORLD – The World Expo for Foodservice Excellence** (Rimini, 16 -20 gennaio), appuntamento internazionale di riferimento per il mondo della pasticceria, della panificazione e della ristorazione professionale. In fiera l'azienda **presenterà le sue novità attraverso le mani di grandi ospiti nazionali e internazionali**, con un programma articolato che mette al centro **prodotto, ricerca e confronto**. Brazzale sarà presente con **due spazi distinti ma coordinati**, espressione di un'unica visione: grandi materie prime per grandi professionisti.

- **Padiglione B5 stand 029**, dedicato al mondo della pasticceria e del bakery;
- **Padiglione B8 stand 012**, il “Vanvitiello”, food truck dipinto a mano che porta la pizza e altri panificati di **Ciccio Vitiello** e della sua Cambia-Menti fuori dai luoghi convenzionali, insieme a Le 5 Stagioni, brand **Agugiaro&Figna** dedicato al mondo della **pizza**, che segna un ulteriore passo strutturato di Brazzale in questo ambito professionale, dove già è protagonista, soprattutto con Gran Moravia, e per il quale presenterà due novità al SIGEP WORLD.

Due stand, un progetto unitario

La presenza Brazzale a SIGEP WORLD 2026 è concepita come un progetto unitario che attraversa **pasticceria, panificazione, pizzeria e gelateria**, rivolgendosi a tutti gli ambiti del mondo professionale e del canale HORECA. Un percorso che prende forma attraverso dimostrazioni, incontri e momenti di dialogo, scambio di idee e confronto fra visioni. Con professionisti italiani e internazionali di primo piano, che daranno la loro interpretazione dei prodotti Brazzale secondo un modello condiviso: la ricerca delle migliori materie prime per ogni lavorazione. Nel corso della manifestazione, nei due stand si alterneranno **maestri e ospiti** tra cui Iginio Massari, Ernst Knam, Damiano Carrara, Ciccio Vitiello e Andy Luotto in un'insolita veste, Antonio Bachour e David Vidal, in collaborazione con Le Sinfonie di Agugiaro & Figna, e i rappresentanti delle principali associazioni di settore – **APEI, AMPI, Accademia dei Maestri del Lievito Madre** – e di scuole nazionali e internazionali. Tra i nomi in programma anche Aniello Di Caprio, Giuseppe Daddio, Damiano Suma, Michele Segreto, Nico Iacovera e molti altri.

In stand, nelle mani di questi maestri, ci saranno **Gran Moravia**, capolavoro dell'arte casearia a lunga stagionatura molto apprezzato dai professionisti per la sua caratteristica

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



dolcezza, e i burri da latte, a cominciare dal top di gamma, il **Burro Fratelli Brazzale**, accanto a **Burro delle Alpi Pro**, **BurroAroma**, **Burro delle Alpi Pro a basso contenuto di sodio con Levosod Pro** e tutti gli altri prodotti dedicati ai professionisti.

Ricerca e nuovi prodotti: arrivano NIC e MO'

A SIGEP WORLD 2026 Brazzale presenterà in anteprima due assolute novità, dedicate in particolare al mondo della panificazione e della pizza: la crema multifunzione **NIC** e il filato per pizza **MO'**. Sviluppate grazie al lavoro di ricerca del **Brazzale Science Center (BSC)** e già testate sul campo da professionisti del settore, queste novità saranno protagoniste di momenti di lavoro e confronto allo stand, confermando l'approccio Brazzale: prodotti pensati per le esigenze reali di chi lavora ogni giorno e realizzati valorizzando al meglio tutte le qualità nobili di una materia prima eccezionale: il latte della Filiera Ecosostenibile Brazzale.

Il convegno: "I segreti dei maestri"

Momento centrale della presenza Brazzale a SIGEP WORLD 2026 sarà il convegno **"I segreti dei maestri. Il prestigio della cucina italiana in cinque storie"**, in programma **domenica 18 gennaio alle 13.30 (Pad B5 stand 029)**, che vedrà confrontarsi alcuni dei professionisti insigniti del titolo di **Maestro dell'Arte della Cucina Italiana dalla presidenza del Consiglio, nell'aprile 2025**. Un premio che riconosce il percorso compiuto negli ultimi anni con la rivoluzione del Burro Fratelli Brazzale insieme ai migliori professionisti, che ha restituito a una azienda italiana la preferenza dei più grandi cuochi e pasticceri in materia di burro, vincendo la sfida con altri importanti paesi produttori europei.

Intervengono:

- **Iginio Massari**, Maestro per l'Arte della Pasticceria
- **Franco Pepe**, Maestro per l'Arte della Pizza
- **Piercristiano Brazzale**, Maestro per l'Arte Casearia
- **Maria Francesca Di Martino**, Maestro per l'Arte Olivicola
- **Carlotta Fabbri**, Maestro per l'Arte della Gelateria
- **Roberto Brazzale**, presidente Brazzale S.p.a.

Il talk sarà guidato da una domanda comune: *quali idee, intuizioni, invenzioni e comportamenti hanno contribuito a rendere prestigiosa la cucina italiana?* I "segreti" evocati dal titolo non rimandano a formule misteriose, ma a **scelte concrete, metodo di lavoro e attenzione agli ingredienti**, elementi che hanno permesso ai maestri di costruire percorsi riconosciuti anche a livello istituzionale.

Il Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC)

Il Sistema Brazzale per il mondo professionale non si ferma ai prodotti e agli stabilimenti dedicati. Il ruolo che l'azienda ricopre è anche quello di consulente e partner, grazie al lavoro

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



del proprio **Brazzale Science Nutrition & Food Research Center** (BSC), il centro di ricerca interno diretto dal professor Fernando Tateo e dalla professoressa Monica Bononi. L'obiettivo di BSC è focalizzare le esigenze del professionista, cui rispondere attraverso il lavoro sulle materie prime per aprire un mondo di nuove ricette elaborate solo con ingredienti naturali, senza additivi e con funzioni nutrizionali. 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.**

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 e 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 e 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 e all'estero, si susseguono le generazioni e 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, e 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 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 magazzino robotizzato per Gran Moravia, il più grande impianto di stagionatura al mondo per questo tipo di formaggi; oltre al nuovo impianto di burri speciali di Cogollo del Cengio e al 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 (BSC) 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, ed è oggi membro onorario, mentre 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