

Brazzale: la sostenibilità è libertà e innovazione

Il Gruppo lattiero caseario vicentino cresce in modo virtuoso, grazie a prodotti di alta qualità nel rispetto dell'ambiente

La sfida nei prossimi decenni sarà quella di nutrire, in modo sostenibile, i sempre più numerosi abitanti del pianeta: otto miliardi oggi, dieci nel 2050. Per il Gruppo lattiero caseario vicentino Brazzale - oltre 300 milioni di fatturato, mille dipendenti e dieci stabilimenti produttivi nel mondo - la soluzione è da sempre la stessa e si sintetizza in una frase: "Freedom will feed the planet". Ma di quale libertà si tratta? Risponde il Presidente Roberto Brazzale: «Libertà di commerciare, di superare i confini degli Stati, di non dover subire protezionismi o normazioni aberranti, di non assecondare i sovranismi alimentari che nascondono logiche corporative spacciando l'illusione che ognuno possa fare per sé. Ma anche libertà di portare le filiere di produzione nei luoghi più vocati, dove sono più in armonia con l'ambiente, senza guardare alle bandiere, considerando la carta fisica del pianeta non quella politica».

IN REPUBBLICA CECA PER CREARE UNA FILIERA SOSTENIBILE

Essere green, per essere efficienti, per crescere in modo virtuoso. Questo il paradigma che ha portato la famiglia Brazzale, da otto generazioni impegnata nella produzione di burri e formaggi, a uscire dalla produzione del Grana Padano, di cui è stata fondatrice negli anni '50, per creare il proprio Gran Moravia, frutto della filiera ecosostenibile realizzata in Repubblica Ceca pur continuando a produrre metà del valore aggiunto in Italia. Il caseificio di Litovel lavora ogni giorno 750mila litri di latte, in arrivo da 75 fattorie con 25mila



Roberto Brazzale, presidente



Piercristiano Brazzale, direttore tecnico del caseificio di Litovel

capi in lattazione e 94mila ettari di terreni per foraggi di alta qualità. «In Moravia c'è più terra e il clima è perfetto per l'allevamento bovino: d'estate ci sono in media 8 gradi in meno che in Pianura Padana. Gli animali sono meno stressati dal caldo e producono un latte migliore per i nostri formaggi e il nostro burro».

OCCORRE SFATARE I FALSI MITI E SAPER GUARDARE AVANTI

E, a proposito di sostenibilità degli allevamenti, sottolinea Piercristiano Brazzale, Direttore Tecnico del Gruppo, e intervenuto al recente vertice Fao di Roma nella sua veste di Presidente della Federazione internazionale del latte (Fil-Idf): «Le emissioni di CO2 in agricoltura sono biogeniche: gli animali o le colture non producono maggior anidride carbonica di

quanta sia già presente nel ciclo. La vacca da latte, ad esempio, non emette più CO2 di quanta ne assimili con i foraggi». Occorre dunque sfatare questi falsi miti, come un falso mito è quello che dipinge la tradizione come mera perpetuazione di metodologie di produzione sorpassate. «Il vero spirito della tradizione è quello di innovare - conclude Roberto Brazzale - e noi lo facciamo in tanti modi. A Cogollo del Cengio (Vi), ad esempio, abbiamo realizzato il più grande magazzino robotizzato al mondo dedicato alla maturazione del Gran Moravia. Nello stabilimento di Zanè abbiamo allestito un centro di ricerca che ha trasformato il modo di vedere processi e prodotti. Abbiamo rivoluzionato il nostro modo di pensare, vogliamo che i nostri prodotti siano "Made in Future"».

Brazzale è carbon neutral già dal 2018

Brazzale da sempre pone una grande attenzione non soltanto alla genuinità e alla bontà dei propri prodotti ma anche alla sostenibilità ambientale delle proprie attività produttive: basti dire che fin dal 2018 il Gruppo vicentino ha raggiunto la compensazione di tutte le sue emissioni di anidride carbonica. Un risultato importante, ottenuto sia grazie alla piantumazione di 1,5 milioni di alberi in terreni di proprietà in Brasile sia in virtù di un'ottimale allocazione geografica dei processi produttivi. "Fare ogni cosa dove riesce meglio" è quasi un mantra in un'azienda che, oltre ad aver mitigato l'impatto delle proprie attività e dei propri prodotti sull'ambiente, li ha resi anche tracciabili fotograficamente grazie all'etichetta multimediale con codice QR leggibile attraverso lo smartphone. Ma non è tutto: Gran Moravia è stato il primo formaggio al mondo a veder calcolata la propria impronta idrica, che si ferma a 2.094 litri di acqua (di cui 1.994 esclusivamente di ciclo naturale) per mille grammi di prodotto, un quinto della concorrenza.



Un centro di ricerca scientifica in azienda

Sorto due anni fa nello stabilimento di Zanè (VI) con l'obiettivo di sviluppare analisi e ricerche nell'ambito dell'alimentazione e della nutrizione, in particolare nel settore lattiero caseario, il Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC) testimonia la volontà del Gruppo vicentino di perseguire una costante innovazione sia nei processi produttivi sia nei prodotti. La struttura - che si occupa anche di formazione interna, informazione dei consumatori e pubblicazione di studi scientifici - si avvale delle competenze del prof. Fernando Tateo e della prof.ssa Monica Bononi dell'Università degli Studi di Milano. Il centro ha già contribuito alla realizzazione della linea di Burro Aroma Naturale, dedicata alla produzione pasticceria artigianale, e al preparato per il Gelato Fratelli Brazzale che adotta come ingrediente il Burro Superiore Fratelli Brazzale per un gelato di eccellente qualità. Grazie al BSC è stato realizzato anche il packaging riciclabile nella carta del formaggio Gran Moravia grattugiato.

