

**S**apere coniugare i valori di una tradizione tramandata da otto generazioni con uno spirito imprenditoriale innovativo, per cogliere le migliori opportunità di produzione e commercializzazione che i mercati internazionali possono offrire. Tutto questo restando fedeli al principio fondamentale per il quale offrire ai consumatori la migliore combinazione tra qualità e convenienza è possibile.

È proprio implementando questa strategia, supportata dalle notevoli possibilità offerte dall'apertura dei mercati, che Brazzale ha puntato sulla Moravia, cuore agricolo della Repubblica Ceca, dove si coltivano foraggi di alta qualità e gli allevamenti bovini forniscono un latte di elevatissimo profilo. L'abbiamo visitata a fine giugno, seguendo da vicino l'attività di alcune aziende conferitrici di latte e la creazione del Gran Moravia a Litovel, nello stabilimento della Orrero di cui Brazzale è partner da una decina d'anni.

È stato un viaggio per molti versi sorprendente, alla scoperta della filiera ecosostenibile Gran Moravia, una "case history" virtuosa che nel giugno 2011 ha ottenuto da Det Norske Veritas la certificazione Uni En Iso 22005:2008. «Per noi – ha affermato Roberto Brazzale, presidente del gruppo – la certificazione ha rappresentato il riconoscimento al più alto livello delle straordinarie caratteristiche della filiera Gran Moravia, le cui qualità ambientali si traducono nella salubrità e qualità organolettica del prodotto finito».

### Una produzione di elevato profilo

La filiera Gran Moravia raccoglie il latte di oltre 15.000 capi bovini di alta genealogia, allevati sotto la supervisione dei tecnici Brazzale in circa 80 fattorie, che si estendono su quasi

# BRAZZALE

## La filiera ecosostenibile Gran Moravia: un esempio di successo fondato su know-how, qualità ed efficienza



*Un'immagine del caseificio Orrero di Litovel (Repubblica Ceca), sede di produzione del formaggio Gran Moravia e di altre specialità lattiero-casearie.*

### IL GRUPPO BRAZZALE IN CIFRE

• Fatturato 2011: circa 170 milioni di euro • Dipendenti: oltre 350 • Impianti produttivi: 6 in Italia, Repubblica Ceca e Brasile • Produzione: 17.000.000 kg di burro, 18.000.000 kg di formaggi, 5.000.000 kg di carne • Export in oltre 54 Paesi

**L'AZIENDA.** Giunta all'ottava generazione, Brazzale è la più antica azienda lattiero-casearia italiana e rappresenta un gruppo a conduzione familiare, con 6 impianti produttivi distribuiti fra Italia, Repubblica Ceca e Brasile. La produzione spazia dal burro a grandi formaggi tipici italiani Dop, quali Grana Padano, Asiago, Provolone Valpadana, cui si affiancano produzioni originali a proprio marchio – Gran Moravia, Verena, Provolone Zogi – oltre che per l'industria e la gdo.

**L'INIZIATIVA.** Lo scorso giugno l'azienda ha organizzato un viaggio stampa in Repubblica Ceca, per visitare i luoghi della filiera latte ecosostenibile del Gran Moravia, certificata Iso 22005 da DNV, il caseificio Orrero A.s. di Litovel, nel cuore della Moravia, e il negozio La Formaggeria Gran Moravia di Brno, il primo di una catena di punti di vendita che a breve toccherà anche la capitale Praga.

100.000 ettari di terreno: nel periodo della visita, la produzione giornaliera si attestava sui 4.500 ettolitri di un latte pregiato, molto ricco in caseina. L'azienda di Litovel, dove opera personale specializzato italiano e ceco, produce ogni giorno quasi 30 tonnellate di Gran Moravia ed è oggetto proprio in questi mesi di un ulteriore ampliamento. Il formaggio viene quindi stagionato

nello stabilimento di Zanè (Vi) per essere distribuito non solo in Italia, ma anche in oltre 50 mercati: in effetti, l'export si conferma l'obiettivo di sviluppo più importante per Brazzale. Tornando all'unicità della filiera Gran Moravia, va rimarcato che DNV ha valutato non solo il rispetto dei requisiti Iso, ma anche stringenti parametri in materia di impatto ambientale, in

un'ottica di salvaguardia dell'ambiente. In particolare, la dotazione di almeno 5 ettari per ogni capo bovino in lattazione; la stabulazione libera con cuccette individuali per oltre il 90% del bestiame allevato; un carico di nitrati per ettaro decisamente inferiore rispetto ai limiti comunitari, ovvero 30 kg/ettaro all'anno, contro i 170 kg consentiti; un limite dieci volte più restrittivo di quello ex lege quanto alla presenza nel latte alla stalla di aflatossine naturali dei foraggi: valori così bassi da renderle assenti nel prodotto finito. «Vogliamo fare conoscere il più possibile, all'insegna della massima trasparenza – ha aggiunto Brazzale – la realtà della nostra attività in Moravia: per questo abbiamo introdotto un'etichetta di origine multimediale, che consente al consumatore di visualizzare sul Pc o sul portatile mappe, video, foto, testi relativi alle aziende agricole e alla produzione».

Al successo del Gran Moravia, infine, si accompagna un altro progetto, lanciato nel 2011, che sta avendo un grande riscontro in Repubblica Ceca. Parliamo della catena di negozi "La Formaggeria Gran Moravia", che offrono la vendita diretta della produzione Orrero e Brazzale, oltre a una selezione di specialità enogastronomiche italiane. Noi abbiamo visitato il pdv di Brno, un vero scrigno di prelibatezze. Entro fine 2012 sono previste almeno due aperture anche a Praga.



Brazzale spa  
Via Pasubio, 2 – 36010 Zanè (Vi)  
Tel. 0445.313900  
Fax 0445.313991  
www.brazzale.com  
www.granmoravia.it