

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 aprono 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) – 8 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 è tenuta, 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 importante il nostro pensiero va al caro papà Tino, uomo refrattario alle convenzioni ed ai falsi miti, ai suoi corposi studi universitari di chimico industriale, al suo laboratorio di analisi di Zanè dove abbiamo passato accanto a lui tanto tempo della nostra infanzia, al suo amore per la scienza e per la razionalità che riusciva a trasmettere grazie alla sua grande umanità. Da lui abbiamo imparato a riconoscere nell'arte e nella musica la bellezza della vita, trovandovi consolazione e momenti preziosi”.

Avv. 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 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 legati alla natura del latte e alla molteplicità dei composti in esso presenti”, 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 la natura. 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 industriale e scientifica”.*

Tino Brazzale: letterato per vocazione, industriale per necessità

Valentino Brazzale - il dottor Tino, come lo chiamavano i dipendenti in azienda – dice Roberto Brazzale e F.lli ha dedicato la sua vita professionale, in particolare nel Dopoguerra, allo sviluppo del burrificio industriale Burro delle Alpi di Zanè, da primato per tecnologia e dimensioni, ed a quello della produzione pionieristica del formaggio Grana Padano nella pianura vicentina. Sotto la sua regia tecnica, nel 1985, l’azienda ha avviato nuovi processi produttivi, con l’inizio delle attività di taglio, grattugia e confezionamento formaggi a Zanè. Nato proprio a Zanè nel 1922, laureato in chimica industriale all’Università di Padova e nipote di Giovanni Maria Brazzale, patriarca novecentesco dell’azienda, Tino Brazzale era amato per la sua grande umanità e per la vivida intelligenza; fin dalla prima uscita in edicola aveva compilato tutti i numeri de “La Settimana enigmistica”, ed il suo amico d’infanzia Luigi Meneghello ne aveva, sotto pseudonimo, raccontato la vivacità in “Liberata nos a Malo”. Con la moglie concertista Fiorella Benetti ha fondato il festival musicale “Asiagofestival” e l’Istituto Musicale Città di Thiene; era appassionato di libri e cultura tanto da venir definito “letterato per vocazione, industriale per necessità”. Persona schiva, riservata e anticonvenzionale, Valentino Brazzale rifiutava ogni apparizione o carica pubblica ed aveva al centro della sua vita la 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 perfettamente il Burro Superiore Fratelli Brazzale e il latte con cui viene prodotto. Questa conoscenza 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 BurroAroma Brazzale e il Gelato Fratelli Brazzale, ma anche nuove possibilità come quella della confezione riciclabile 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 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 ed 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 di Antonio e Roberto Zaupa di Monte di Malo, specialisti

nelle paste filate. Il resto è storia recente. Oggi il gruppo impiega oggi 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 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 Assocaseari.