

## Finanza & Imprese

### ALIMENTARE

Il gruppo del Burro delle Alpi, di Alpilatte e del formaggio Gran Moravia amplia il centro di stagionatura ipertecnologico a Sant'Agata di Cogollo del Cengio e lancia prodotti per chef come Iginò Massari. Per rafforzarsi ha avuto un finanziamento di 10 milioni da Anthilia, che ha fra i sottoscrittori il Fei, Cdp e il Fondo italiano d'investimento



# CASEIFICIO BRAZZALE I FRATELLI VICENTINI SI ALLARGANO

di **Daniela Polizzi**

**O**ltre 300 anni di storia disegnata da otto generazioni tra latte e formaggi. E programmi nuovi di fiamma con investimenti tecnologici che solo sul nuovo magazzino di stagionatura a Sant'Agata di Cogollo del Cengio, nella provincia di Vicenza — dove lavorano robot antropomorfi e regnano raffinate soluzioni di intelligenza artificiale — valgono 20 milioni. Parte dall'ampliamento del 25% di questo centro di stagionatura per il suo Gran Moravia la nuova tappa di crescita del gruppo Brazzale, le cui origini so-

no legate all'altopiano di Asiago e alla pianura veneta: già agli inizi del 1900 era stato realizzato il primo burrificio industriale a Zanè, vicino a Thiene, capitale veneta dei formaggi e mercato franco dal 1492. Al centro le produzioni di latte e formaggi con i marchi, oltre a Brazzale, Alpilatte, Burro delle Alpi, paste filate e provoloni.

#### La tenuta

«La volatilità farà ancora da padrona quest'anno ma il sistema produttivo di latte e formaggi ha tenuto. Anzi, ha fatto

un po' da motore per noi imprenditori, spinti a tirare fuori idee innovative». Roberto Brazzale, avvocato di formazione, è l'imprenditore alla guida del gruppo che porta il nome di famiglia, ha circa 300 milioni di ricavi e marchi come appunto

#### La famiglia

I fratelli Piercristiano (da sinistra), Gianni e Roberto Brazzale, presidente della cassaforte Florentis che controlla il gruppo Brazzale



Gran Moravia e il Burro delle Alpi. È il presidente della cassaforte Florentis che racchiude gli assetti familiari condivisi con oltre l'80% da Roberto e i fratelli Piercristiano — presidente della federazione mondiale del latte, «il primo italiano a guidarla» — e Gianbattista Brazzale, al vertice di Assocaseari. In minoranza c'è anche la famiglia Zaupa che vent'anni fa ha aggregato le sue attività a quelle dei Brazzale. «Abbiamo unito le forze già vent'anni fa», dice l'imprenditore vicentino. Ora, per sostenere il suo piano di investimenti e rafforzare l'azienda ha ricevuto un

finanziamento di dieci milioni, erogato da Anthilia capital partners sgr, piattaforma indipendente dedicata all'asset management che ha anche una struttura di private debt guidata dal partner Barbara Ellero. Si tratta di fondi con una raccolta di 820 milioni, impegnata a sostenere le imprese italiane negli investimenti. Nel capitale della sgr i partner sono in maggioranza, affiancati da azionisti come il Banco di Desio e Cassa Lombarda. Mentre la raccolta è stata sottoscritta da investitori come Fondo europeo degli investimenti, Fondo italiano d'investimento, Cdp, Inarcassa, Cassa Forense, Banco Bpm, Bper e Popolare di Sondrio. Che ora accompagnano Brazzale nel suo viaggio.

La passione più forte di Roberto Brazzale resta il burro. Qui i progetti sono tra i più

creativi. Il marchio Alpilatte, per esempio, è nato negli anni '70 per disegnare una nuova linea di prodotti che affiancano il Burro delle Alpi. «Oggi nello stabilimento di Cogollo di Cengio produciamo burri speciali per i professionisti, l'impianto è dedicato esclusivamente alla realizzazione di questi prodotti e al confezionamento di Burro Superiore Fratelli Brazzale». Rifornisce un mercato nuovo per il gruppo vicentino, quello che vede clienti come il pasticciere e gastronomo star della tv Igino Massari, il collega concorrente Aniello di Caprio, lo specialista di gelati e panettoni Sal De Riso. Per loro Brazzale ha realizzato il «Burro aroma», un prodotto nato per «facilitare il lavoro del pasticciere ed enfatizzare il potenziale del burro, eccellente base anche per il gelato al posto

della crema di latte». È il risultato — dice — del lavoro con l'Università Statale di Milano «con cui abbiamo creato un cen-

tro scientifico. Così questo stabilimento è diventato il braccio operativo dell'ateneo milanese in questo settore. Abbiamo ritrovato l'orgoglio italiano del burro con lavorazioni artigianali ed artistiche».

## L'espansione

Il 2022 è stato un anno «particolare, abbiamo sfiorato i 300 milioni di ricavi e parte della crescita dei ricavi è venuta dall'inflazione alla produzione, spinta dall'aumento costo dell'energia — dice Brazzale —, ma vedo che i costi si stanno stabilizzando». Del Gran Moravia, di cui l'azienda è arrivata a produrre da zero, nel 2003, mille forme al giorno, l'imprenditore va fiero. Il magazzino robotizzato di Sant'Agata di Cogollo è in piena espansione: saliranno da 200 mila a 250 mila le forme stoccate dopo gli investimenti nell'ampliamento. «Poi c'è il risparmio energetico, abbiamo dimezzato i consumi. È il più grande magazzino di questo tipo al mondo». Il 20-25% del latte destinato alle produzioni è lavorato in Italia. Il resto viene dallo stabilimento di Litovel nella Repubblica Ceca. A chi sul mercato sottolinea che non è tutto latte italiano, Brazzale risponde che «il nostro terreno di gioco è l'Europa e lì il latte è migliore. Alla fine degli anni '80 abbiamo deciso di aprirci al mondo, l'Italia ha poco territorio e l'urbanizzazione ha divorato la superficie agricola. La Moravia è una delle aree più vocate all'agricoltura e noi abbiamo costruito una filiera ecosostenibile di 75 aziende che ogni giorno ci consegnano il latte, abbiamo sviluppato un caseificio che lavora 7 mila ettolitri al giorno di latte. È grazie a questo sistema che la nostra azienda dal 2000 ha potuto triplicare gli addetti in Italia. Diamo lavoro a mille dipendenti, la metà qui e la metà in Moravia. Il livello qualitativo dei prodotti è altissimo. In più abbiamo portato in Europa i prodotti italiani aprendo i negozi La Formaggeria Gran Moravia e A tutto burro in Italia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

