

BRAZZALE La storica azienda casearia vicentina cresce in tutto il mondo Il fatturato 2023 ha superato quota 300 milioni di euro. Grazie anche alle buone performance in Cina, un mercato in cui è presente da 12 anni

I formaggi del Dragone

di **Alessandro Bozzi Valenti**

Sembra non avere più limiti né confini lo sviluppo della Brazzale. La storica azienda casearia vicentina di nascita, ma nei fatti operativa in tutto il mondo - avendo stabilimenti in Italia, Europa, Sudamerica e Cina - che continua a crescere e ad espandersi. Il bilancio 2023, come peraltro annunciato su questa pagina lo scorso anno, ha superato per la prima volta quota 300 milioni di euro, arrivando a 314 milioni dai 284 dell'esercizio precedente. Spagna, Cina, Germania, Medio-Oriente e Belgio i mercati che hanno performato meglio, consentendo alla società di proprietà della famiglia Brazzale, sotto la guida dell'avvocato Roberto Brazzale, il "re del burro", di realizzare un utile nel periodo per 1,7 milioni di euro.

«Il 2023 non è stato un anno particolarmente favorevole, ma nel complesso è stato positivo» ci racconta proprio il presidente Roberto Brazzale, «vanno senz'altro sottolineate le belle performance delle nostre attività in Cina, un mercato in cui siamo presenti da tempo - 12 anni per la precisione - con un modello particolare: esportiamo dall'Europa verso la Cina, ma in parte perfezioniamo i nostri prodotti in loco, compresi i cosiddetti freschissimi per il mercato locale. Quello cinese è davvero un Paese, vorrei dire un mondo, a sé stante, dalle grandi potenzialità. Stiamo diventando sempre più competitivi». Un mercato, quello cinese, che pesa tra il 5 e il 7% del fatturato complessivo, apparentemente poco: «ma più che al numero in sé guardiamo alla crescita che abbiamo registrato e soprattutto all'apprezzamento da parte di questo mercato. Ovviamente siamo cresciuti anche in Europa» dice ancora Brazzale, «oltre che in Giappone e in tutte le

aree per noi più significative. In particolare, abbiamo riscontrato una forte crescita del Gran Moravia (il formaggio a lunga stagionatura da grattugia o da tavola, che Brazzale produce attraverso un'innovativa filiera interamente nella Moravia, in Repubblica Ceca, ndr) e anche del nostro burro Superiore Fratelli Brazzale, insieme ai burri per professionisti della pasticceria e della ristorazione, a cui abbiamo dedicato un ramo d'azienda autonomo».

Tra le novità più recenti della Brazzale - realtà giunta all'ottava generazione familiare, ma soprattutto la più antica azienda casearia italiana - ci sono quelle connesse alle attività del Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (Bsc), con i suoi laboratori analitici inaugurati ufficialmente il mese scorso e promossi in partnership con l'Università degli Studi di Milano (UniMi) e per essa con i Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente (Ferl - Food & Environmental Research Laboratories) del Dipartimento Di.S.A.A.. Un progetto - che ha visto Brazzale realizzare investimenti per oltre 500 mila euro - nato con l'obiettivo di sviluppare analisi e ricerche, condotte secondo le più avanzate conoscenze scientifiche, sul mondo dell'alimentazione e della nutrizione, con particolare riguardo al settore lattiero caseario. Con questa realizzazione, inoltre, Brazzale intende dare concretezza al rapporto tra università e sistema produttivo, sull'esempio di quanto già accade nei più avanzati paesi del mondo.

«Abbiamo apparecchiature di livello accademico, che ci consentono di conoscere perfettamente le materie prime e accompagnare così la natura, esprimendo poi prodotti meravigliosi: tutti prodotti naturali, senza pro-

cessi di manipolazione. Sono aspetti, questi, che ci rendono unici sul mercato e questo ci viene riconosciuto, specialmente dal mondo dei professionisti della pasticceria e della ristorazione, che chiedono i nostri prodotti, in particolare i burri» dice Brazzale, «il Bsc, in sintesi, è diventato preziosissimo poiché ci consente di perfezionare i processi, di selezionare le migliori materie prime per ciascun prodotto, immaginandone e realizzandone anche di nuovi».Ø

Uno sguardo sul 2024. «Se ci saranno sorprese, saranno sorprese positive» sorride Roberto Brazzale, «il 2024 si sta rivelando migliore del 2023, caratterizzato da vendite sostenute in tutte le aree per noi più importanti. L'export è sempre in forte crescita e le condizioni di mercato sono favorevoli per la marginalità. I nostri programmi li stiamo rispettando appieno e per questo siamo davvero soddisfatti. Senz'altro, a favorirci, c'è la nostra ampia diversificazione geografica: arriviamo in oltre 70 Paesi nel mondo, aspetto che ci consente di non essere influenzati dai singoli fenomeni locali di raffreddamento della domanda o di qualche problema, com'è ovviamente possibile avvenga. Inoltre, nel corso di quest'anno, andremo a pieno regime con gli incrementi della capacità produttiva su cui abbiamo investito negli scorsi anni. Per il Gran Moravia supereremo le 1000 forme al giorno - il che significa lavorare mezzo milione di litri di latte al giorno solo per questo prodotto - e il nostro centro di stagionatura, completamente robotizzato, è già a pieno regime. Altra certezza è che, in termini di volumi, il 2024 sarà un anno davvero straordinario». Straordinario al pari della storia di questa realtà, tutta orgogliosamente vicentina. Ma anche tutta, altrettanto orgogliosamente, mondiale. (riproduzione riservata)



