

# LA NUOVA ERA DI LATTE E DERIVATI

THIENE 20-21 GIUGNO 2024

## COMUNICATO STAMPA FINALE

*Libertà. Innovazione. Valore nutrizionale. Ricerca applicata. Questi e molti altri gli argomenti affrontati al convegno del Brazzale Science Center su questo alimento indispensabile, che nutre 6 miliardi di persone nel mondo.*

Thiene (Vi) - 21 giugno. *“La verità ci rende onnivori?”* È con questa provocazione di **Roberto Brazzale** che si è aperto a Thiene il convegno **‘La Nuova Era di latte e derivati’**, che si è svolto il 20 e 21 giugno. Un incontro con scienziati e ricercatori di altissimo profilo per fare il punto su una esigenza precisa: rafforzare la conoscenza sugli aspetti nutrizionali di latte e derivati, osservando questi prodotti attraverso gli occhi e gli strumenti degli studiosi. Dal convegno sono emersi con forza alcuni punti fermi su due argomenti cruciali: **nutrizione e sostenibilità**. Sul fronte ambientale, è concorde il giudizio degli esperti intervenuti a Thiene: La vacca è “carbon neutral” e realizza un’attività circolare perché emette il carbonio e i suoi composti che ha catturato dall’atmosfera. I prodotti lattiero caseari, considerando anche la loro densità nutrizionale, sono i più efficienti dal punto di vista ambientale. Anche sul piano nutrizionale, infatti, non sono sostituibili, come ha spiegato chiaramente, proprio all’inizio dell’incontro, **Thanawat Tiensin**, direttore della Divisione Produzione e Salute Animale (Nsa) della **FAO**: *“È necessario consumare proteine animali perché quelle vegetali, da sole, non bastano ad assicurare una dieta sana”*.

Ma quali sono i filoni innovativi più interessanti che i vari attori della filiera latte devono seguire? Come guidare il settore lattiero caseario verso una nuova era? E a cosa si ispira questa nuova era? Qual è lo stato dell’arte della conoscenza per rispondere alle tante **fake news** che circondano il latte, dalla sua produzione fino alla trasformazione? E quali sono le più promettenti direzioni di ricerca? Sono alcune delle domande cui i relatori hanno cercato di rispondere, analizzando la filiera dai

Ufficio Stampa:

**A&V Communication T** +39 02 87072150 +39 335 5819675 [info@aevagency.it](mailto:info@aevagency.it)

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche “Dr. Tino Brazzale”  
Via Sant’Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



foraggi, quindi dal campo, fino ad arrivare ad un tema cruciale e spesso trascurato, quello del packaging. Il settore del latte, da tempo, è oggetto di attacchi, investito da fake news che acquistano sempre più rilievo perché spinte **troppo** spesso, da interessi particolari capaci di muovere ingenti capitali e influenzare le scelte politiche. L'esigenza di **ridestare interesse** per prodotti oggetto di attacchi continui impone la necessità di non affidarsi più a prove e tentativi ma all'applicazione della **ricerca analitica** nelle produzioni. Impostando nuove logiche produttive e percorrendo nuove strade che richiedono la **libertà d'azione, l'efficienza e la velocità** propria delle imprese e dei loro marchi. Fra le esigenze emerge quella di superare l'attuale **etichetta nutrizionale** che riduce alimenti ricchissimi e complessi a pochi macro-elementi, ignorando "l'effetto matrice" di ogni cosa che mangiamo e offrendo dati banalizzati, che il consumatore non possiede strumenti idonei ad utilizzare per operare le scelte necessarie ad una sana alimentazione.

### **Sostenibilità della filiera e nutrizione: gli interventi**

*"Ogni anno, nel mondo, ci sono quasi 100 milioni di bocche in più da sfamare. Dal 2020 al 2050 bisognerà produrre più cibo, rispettando le risorse. Come possiamo soddisfare questa domanda? La soluzione, anche al climate change, è l'**intensificazione sostenibile**": la relazione plenaria di **Piercristiano Brazzale**, Presidente di **Fil-Idf**, apre gli interventi della prima giornata del convegno La Nuova era di latte e derivati. Dopo di lui **Thanawat Tiensin**, direttore della Divisione Produzione e Salute Animale (Nsa) della **FAO**, che ha spiegato: *"La cucina italiana è la migliore del mondo perché composta da un mix di tutti gli alimenti, vegetali e animali. E infatti **necessario consumare proteine animali perché quelle vegetali, da sole, non bastano ad assicurare una dieta sana. Latte e derivati forniscono nutrienti essenziali in tutte le fasi della vita a oltre 6 miliardi di persone nel mondo**".* Ma oggi, ha osservato Tiensin, la tradizione sembra limitare la capacità di innovazione del settore lattiero-caseario italiano. Fari puntati anche sull'allevamento. In Val Padana si concentra l'80% della produzione di latte, in Italia, con numero imponente di capi. Qual è il futuro che attende questo settore? Secondo il Professor **Tommaso Maggiore dell'Università degli Studi di Milano**, la sua evoluzione passerà per il miglioramento genetico, che ha già cambiato molto negli ultimi anni in termini di grassi e proteine contenuti nel latte. E per la gestione delle tematiche ambientali, in particolare per ciò che riguarda il miglioramento dell'efficienza irrigua, così da evitare i nitrati in falda. La miglior strategia, secondo il Professor Maggiore, sarebbe la creazione di reti d'impresa costituite da operatori specializzati, per la gestione aziendale e del territorio. Un'interessante e approfondito excursus storico sui mutamenti produttivi del formaggio Parmigiano Reggiano Dop, degli allevamenti e dei caseifici del comprensorio è arrivato da Valentina Pizzamiglio, responsabile*

Ufficio Stampa:

**A&V Communication T** +39 02 87072150 +39 335 5819675 [info@aevagency.it](mailto:info@aevagency.it)

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza - Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 - 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



ricerca e innovazione del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, che ha poi approfondito il tema della ricerca scientifica per la valorizzazione nutrizionale della Dop.

*“Oggi il **luogo comune sulla sostenibilità** ci sta travolgendo. Senza **sostenibilità economica** le aziende agricole chiudono, come sta accadendo. E **sostenibilità sociale**, sul lato del consumatore, significa realizzare prodotti di qualità a prezzo contenuto. Le politiche agricole Ue invece stanno intaccando la sicurezza alimentare. L'**agricoltura** passa per il 'grande inquinatore' ma non è così: **non solo è carbon neutral ma è carbon positive, cioè assorbe più di quanto emette**, dopo averlo catturato con la fotosintesi”,* ha spiegato nel suo intervento il Professor **Luigi Mariani**, dell'**Università di Brescia**. **Ivana Gandolfi**, R&D - Scientific area di **Parmalat**, si è soffermata sugli aspetti nutrizionali. *“La nuova era di latte e derivati per una dieta salutare e sostenibile per tutti coinvolge ognuno di noi e chiede di guardare lontano: noi non mangiamo il singolo nutriente ma l'alimento nel suo complesso. La nuova era, che sta già arrivando, è quella di considerare l'alimento come matrice, nella sua interezza, perché il cibo è più della somma dei suoi singoli nutrienti. Come nel caso del formaggio che, nonostante il contenuto di sodio e grassi saturi, mostra effetti da neutri a positivi sulla nostra **salute cardiometabolica**”.* Affronta anche il tema del plant based il Professor **Germano Mucchetti**, dell'**Università degli Studi di Parma**: *“Il formaggio è il primo esempio di sostenibilità perché è nato per conservare il latte, **concentra selettivamente i suoi nutrienti aumentandone la densità nutrizionale ed energetica**, al contrario di ciò che accade con i prodotti plant based, spesso ultra-processati”.* Il Professor Mucchetti si è poi soffermato sul tema della necessità dei formaggi di adeguarsi in maniera tempestiva ai mutamenti del mercato, che richiede libertà, velocità e flessibilità produttiva. A chiudere la prima giornata del convegno è l'intervento di **Marinella Vitulli**, Technical and General Manager del Food Contact Center di Pistoia, che dopo aver ripercorso la storia del **packaging** nel latte ha evidenziato le regole da rispettare in Italia e in Europa e gli aspetti più importanti in ordine ai **diversi materiali** utilizzabili, con una approfondita relazione tecnica che ha analizzato casi, problematiche, studi e controlli.

La seconda giornata si è aperta con l'intervento del Professor **Fernando Tateo**, direttore scientifico di BSC, che ha spiegato: *“C'è purtroppo una separazione tra il mondo scientifico e quello lattiero caseario, a partire dal latte. Uno slegamento evidenziabile perché tutto ciò che si svolge in termini dialettici non viene mai accompagnato da risultati di ricerche scientifiche. Occorre adottare una tecnica nuova nel marketing degli alimenti, facendo trasparire lo sforzo che molti attori compiono con l'interesse di migliorare. Questo invito per me è la cosa più importante di questo congresso. Il centro BSC è nato per offrire anche un nuovo modo di comunicare le informazioni scientifiche sul prodotto. I metodi analitici pubblicati sono parecchi e devono essere unificati per giungere a una*

Ufficio Stampa:

**A&V Communication T** +39 02 87072150 +39 335 5819675 [info@aevagency.it](mailto:info@aevagency.it)

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



profonda conoscenza. Serve trovare una via comune per una necessità comune: potersi confrontare e confrontare i profili aromatici dei diversi formaggi. Non è possibile fare più corretta "proposta" se non quella di sensibilizzare il mondo del dairy ad una più larga adozione della chimica analitica nella gestione non soltanto del controllo di qualità, ma della ricerca e sviluppo. Concorde anelito dovrebbe essere rivolto ad un più adeguato lavoro di ammodernamento delle verifiche su packaging, cui le pratiche attuali anche di legge non forniscono risposta concretamente utile. Il tutto perché ci si diriga davvero verso una nuova era di settore". Con **Elisabetta Bernardi**, biologa, nutrizionista e volto noto della tv, si è chiuso il programma delle relazioni: **"L'uomo, da quando consuma latte, ha ottenuto grandissimi vantaggi perché è un alimento molto completo dal punto di vista nutrizionale, con proteine di ottima qualità.** Tutti gli studi osservazionali dimostrano ad esempio il legame fra il suo consumo e la salute delle ossa. E' ricco di vitamina D, che si trova in pochi alimenti, fosforo, magnesio potassio e vitamina A". L'intervento di Bernardi, dal titolo 'Vincere con il latte', si è poi soffermato in modo particolare sul ruolo decisivo nell'idratazione e nel recupero degli elementi nutrizionali negli sportivi: "Latte e derivati, per chi pratica sport, intervengono nella salute delle ossa, nella reidratazione e nel recupero di energia. I nutrienti di cui l'organismo ha bisogno in questa fase sono diversi, e vengono spesso riassunti nella 'Regola delle tre R': reidratata, ricarica e ricostruisci. E il latte e i suoi derivati rispondono a tutte e tre le esigenze.

In generale, gli alimenti di origine animale contribuiscono al 18% delle calorie, fornendo il 38% delle proteine a livello mondiale. **Le diete oggi considerate a basso impatto ambientale, che riducono il consumo di prodotti di origine animale, portano ad un reale problema di carenza di macronutrienti** come lo zinco, il calcio, lo iodio, le vitamine a, d e b12. E c'è una importante relazione fra consumo di latte e longevità".

## **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*

Ufficio Stampa:

**A&V Communication T** +39 02 87072150 +39 335 5819675 [info@aevagency.it](mailto:info@aevagency.it)

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza - Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 - 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



*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 Zaupa di Monte di Malo, specialista nelle paste filate. Il resto è storia recente. Oggi il gruppo impiega oggi oltre 1.100 addetti, dei quali la metà in Italia, il quadruplo rispetto al 2000. Raccoglie circa 300 milioni di litri di latte all'anno, produce circa 40.000 tonnellate di prodotti finiti, esportati in oltre 70 paesi nel mondo. Ha creato una propria catena di vendita al dettaglio di 23 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, autosufficiente energeticamente, il nuovo impianto di burri speciali per la pasticceria, la ristorazione ed il retail, 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.*

## **Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC)**

*Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC) nasce nel 2021, grazie alla collaborazione scientifica 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.. Ha 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. A sovrintendere l'attività del Brazzale Science Nutrition & Food Research Center sono Roberto Brazzale e Piercristiano Brazzale con le competenze tecnologiche – nutrizionali ed analitiche del direttore scientifico, Prof. Fernando Tateo, coadiuvato della Prof.ssa Monica Bononi (UniMi). La Direzione organizzativa e didattica è affidata a Rita Marchesini*

*Gli obiettivi di BSC hanno un comune denominatore: valorizzare il ruolo del latte e dei suoi derivati, approfondendone la conoscenza scientifica sotto l'aspetto nutrizionale, ambientale, sociale ed economico. BSC è pertanto 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: la struttura segue l'andamento produttivo di latte e derivati del mercato nazionale ed estero dei derivati del latte. L'obiettivo di BSC ([www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)) 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*

Ufficio Stampa:

**A&V Communication T** +39 02 87072150 +39 335 5819675 [info@aevagency.it](mailto:info@aevagency.it)

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



*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.*

*Il 9 aprile 2024 sono stati inaugurati i laboratori dedicati alla ricerca analitica e tecnologica, Cogollo del Cengio (Vi). Fondati da Fernando Tateo e Monica Bononi (UniMi), sono intitolati al Dr. Tino Brazzale, per lunghi anni responsabile tecnico dell'azienda e padre dei fratelli Gianni, Roberto e Piercristiano.*

Ufficio Stampa:

**A&V Communication** T +39 02 87072150 +39 335 5819675 [info@aevagency.it](mailto:info@aevagency.it)

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia

