



**Piercristiano Brazzale:  
le quattro sfide che attendono il lattiero caseario**

*Nel discorso finale dopo quattro anni alla guida di della Federazione Mondiale del Latte, a Parigi, Brazzale ha evidenziato quattro key point fondamentali: valore del dairy, aumento della domanda di proteine animali, circolarità delle emissioni del bestiame, ricadute del settore.*

**1) L'impatto in valore del settore lattiero caseario**

- 1 miliardo di persone (13-14% della popolazione mondiale) dipendono per reddito e occupazione dalla filiera lattiero casearia.
- 6 miliardi di persone consumano nella loro dieta i prodotti lattiero caseari.
- Latte e derivati sono alimenti fondamentali per i ragazzi in età evolutiva.
- 133 milioni le aziende agricole da latte nel mondo, delle quali vivono più di 600 milioni di persone.
- 400 milioni le donne impiegate lungo la filiera.
- 981 milioni le tonnellate di latte prodotte al giorno, con domanda crescente del 3-4% all'anno
- Il latte è un superfood con 7 nutrienti essenziali (proteine, acidi grassi, vitamine, carboidrati, sali minerali etc) ad elevata biodisponibilità.

*Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia  
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991*

Ufficio Stampa:

**A&V Communication** T +39 02 87072150 +39 335 5819675 [info@aeagency.it](mailto:info@aeagency.it) – [ufficiostampa@brazzale.com](mailto:ufficiostampa@brazzale.com)



## 2) Popolazione mondiale e aumento della domanda della proteina animale

“In quest'epoca di disinformazione e confusione, dobbiamo promuovere ancora di più il valore nutrizionale e l'integrità dei prodotti lattiero-caseari. Forniamo nutrimento a molte persone in tutto il mondo con i nostri prodotti, i prodotti lattiero-caseari sono una parte fondamentale di una dieta sana ed è esattamente per questo che la sicurezza alimentare e gli standard alimentari devono rimanere la nostra massima priorità. È molto importante registrare qual è la prospettiva macro sul consumo di prodotti animali e lattiero-caseari nei prossimi anni, perché ciò influenzerà i nostri trend di produzione e il trend della produzione a livello globale. Innanzitutto, è importante registrare quali sono le previsioni di crescita della popolazione globale e le prospettive di consumo secondo la FAO. La popolazione globale crescerà da 7.700 a 9.600 milioni di persone tra il 2020 e il 2050, secondo le previsioni della FAO. Ciò sarà accompagnato da un aumento del consumo globale di proteine animali di oltre il 20%: e di questo aumento, almeno il 30% sarà rappresentato da prodotti lattiero-caseari. Ma dobbiamo farlo in modo sostenibile. La parola d'ordine deve essere: **intensificazione sostenibile**”.

*Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia  
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991*

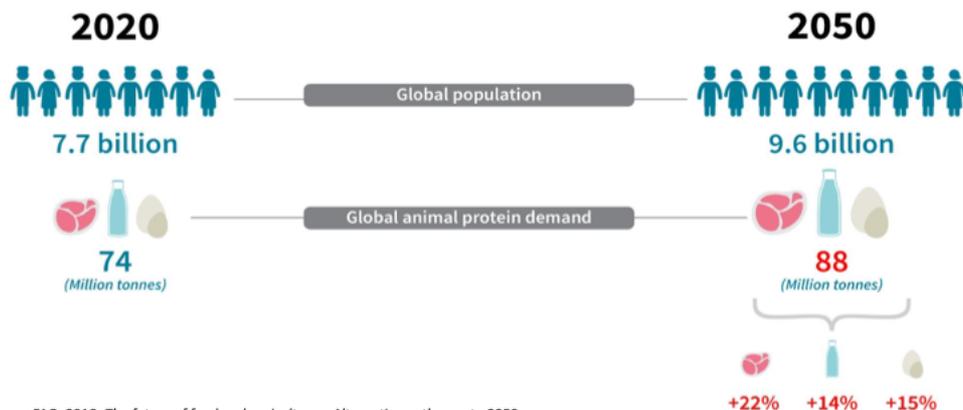
Ufficio Stampa:

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



## How to feed people in this planet?

### Population growth and global demands of animal-source foods



Source: FAO. 2018. *The future of food and agriculture – Alternative pathways to 2050.*

### 3) Circolarità delle emissioni della vacca (e del bestiame più in generale)

“Il nostro settore è stato e continua a essere sotto intenso attacco da più fonti, dagli ambientalisti e dagli attivisti per i diritti degli animali ai sostenitori di diete a basso o nullo contenuto di animali. Per quanto riguarda l'ambiente e le diete sostenibili, siamo tutti convinti e vogliamo dimostrare che il settore lattiero-caseario ha un ruolo strategico nei sistemi alimentari per soddisfare gli obiettivi di sviluppo sostenibile. Ma permettetemi di fare un appunto alla nostra comunità. Troppo spesso, di fronte agli attacchi che il nostro settore subisce da più fronti, vedo un atteggiamento troppo difensivo e talvolta persino passivo. Dobbiamo cambiare approccio ed essere più proattivi, consapevoli che i nostri prodotti sono un elemento base di qualsiasi dieta equilibrata ma soprattutto che hanno un valore nutrizionale unico e sono essenziali per soddisfare tutti gli obiettivi di sviluppo sostenibile. In questo, l'IDF è assolutamente strategico e centrale nel fornire agli operatori del settore le basi tecniche e scientifiche per affrontare senza paura qualsiasi tipo di attacco e, se necessario, passare alla controffensiva, dimostrando con orgoglio tutti i nostri valori. Lavorando più che mai insieme in e per l'IDF, saremo in grado di liberare il nostro settore dagli ingiusti pregiudizi a cui a volte siamo sottoposti. Ad esempio, siamo sotto accusa per le nostre emissioni di Carbonio. Cosa significa carbon zero o

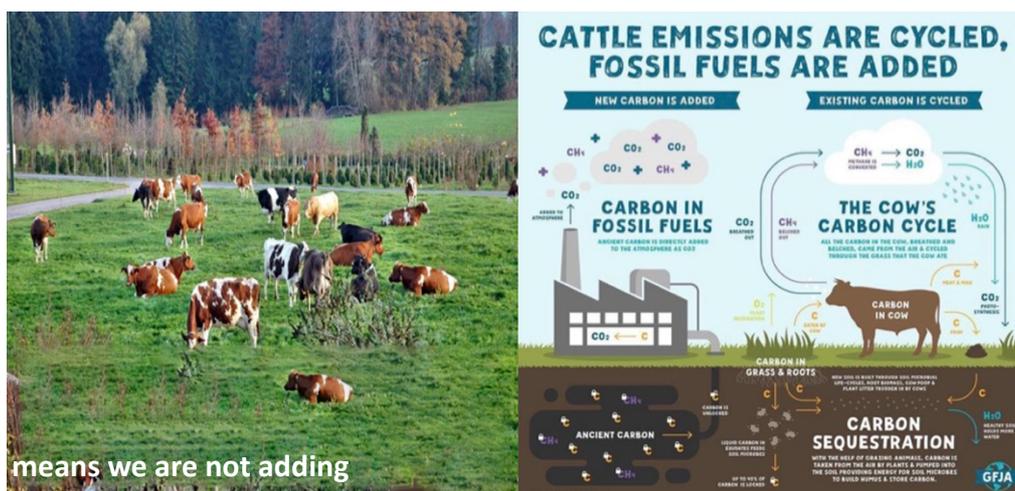
Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia  
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991

Ufficio Stampa:

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



neutral? Significa semplicemente non aggiungere nuovo carbonio all'atmosfera rispetto a quello già presente. Gli animali e le mucche non emettono un atomo di carbonio in più di quello che ingeriscono alimentandosi. E come entra nel ciclo alimentare il carbonio strutturale del foraggio che mangiano le mucche? Da piante la cui struttura e composizione derivano dalla fotosintesi. E queste emissioni vengono compensate ogni anno dalla fissazione e dal riciclo naturale. Ecco come si differenzia da tutte le altre attività umane, come l'industria, i trasporti, ecc., che generano emissioni nette utilizzando il carbonio immagazzinato nei combustibili fossili. Io lo chiamo il circolo virtuoso della mucca. Per tutte queste ragioni **il carbonio emesso dalle vacche da latte** e da tutte le altre specie da latte è definito **biogenico, il che sta a significare che fa parte di un ciclo naturale rinnovabile in perpetuo**. Quindi qualsiasi discussione sulle emissioni di carbonio della nostra produzione deve partire da questo presupposto. E se è vero che il 70-80% delle emissioni della nostra filiera sono a livello di azienda agricola, è chiaro che siamo già molto virtuosi. Questo non significa che non dobbiamo agire per ottimizzare le nostre emissioni, come ad esempio ridurre la quantità di metano emesso. Molto è stato fatto e molto resta da fare, ma dobbiamo essere orgogliosi di quello che facciamo, consapevoli di tutto questo”.



#### 4) Le ricadute del settore lattiero caseario

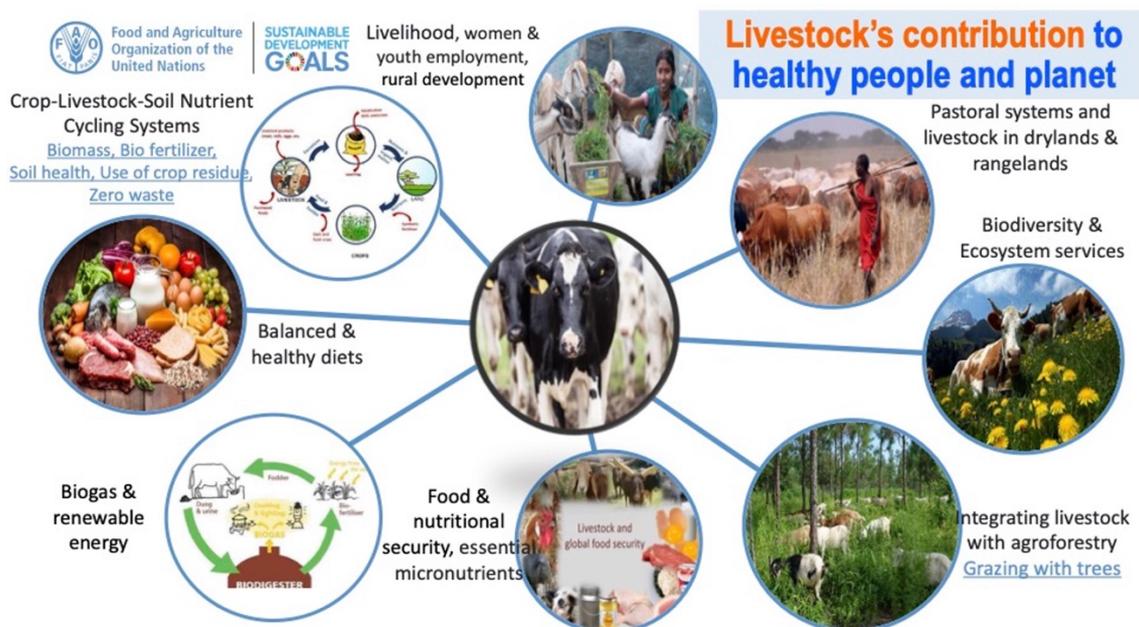
Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia  
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991

Ufficio Stampa:

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



“Molte sono le ricadute e gli impatti del settore zootecnico e delle sue catene di trasformazione e distribuzione per garantire la salute delle persone e del pianeta. Ci sono molte ripercussioni sui mezzi di sostentamento, sull'emancipazione femminile e sull'occupazione giovanile. Nelle zone aride e nei pascoli, il pascolo è in grado di trasformare ciò che è immangiabile per gli esseri umani in cibo altamente nutriente, contribuendo al mantenimento e al miglioramento degli ambienti naturali. Infatti, secondo gli ultimi dati Fao, il 96% di ciò di cui si alimentano i bovini attualmente non è utilizzato per l'alimentazione umana. In molte parti del mondo, l'allevamento del bestiame può essere integrato con l'agroforestazione, ottimizzando l'impatto ambientale e il benessere degli animali. Con il nostro lavoro quotidiano contribuiamo a garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale, fornendo alimenti ricchi di micronutrienti e macronutrienti essenziali. Con i sottoprodotti dei nostri cicli produttivi forniamo energia rinnovabile. Inoltre, i latticini sono essenziali in una dieta equilibrata e salutare, contribuiamo anche a garantire sistemi agricoli basati sull'agricoltura rigenerativa. In breve, il nostro sistema è virtuoso e contribuisce alla salute delle popolazioni e del pianeta”.



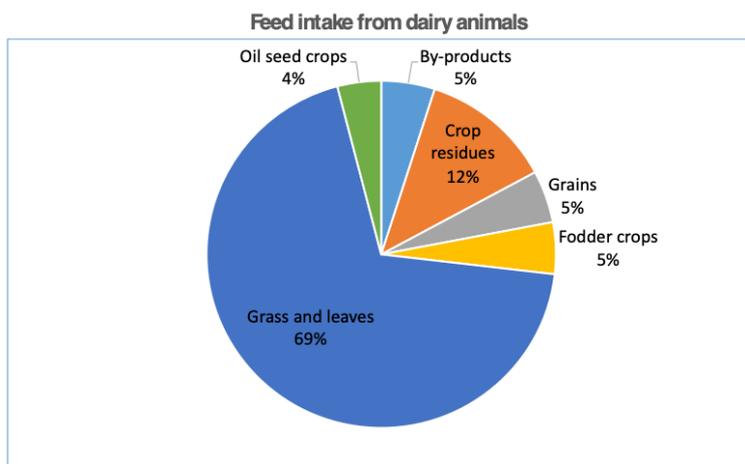
Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia  
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991

Ufficio Stampa:

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



## Feed requirements



96% of the global dairy feed intake is made of materials that are currently not eaten by humans

Source: GLEAM 3.0 Dashboard

### 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

Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia  
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991

Ufficio Stampa:

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



*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 1000 addetti, dei quali la metà in Italia, il triplo rispetto al 2000. Raccoglie circa 250 milioni di litri di latte all'anno, produce circa 40.000 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.*

*Brazzale S.p.A. - Via Pasubio, 2 - 36010 Zanè (VI), Italia  
Tel: +39 0445 313900 - Fax: +39 0445 313991*

Ufficio Stampa:

**A&V Communication** T +39 02 87072150 +39 335 5819675 [info@aeagency.it](mailto:info@aeagency.it) – [ufficiostampa@brazzale.com](mailto:ufficiostampa@brazzale.com)