

# ROBERTO BRAZZALE

1

La fine delle quote in Europa ha liberato una capacità produttiva che tutti avevano sottovalutato. I grandi produttori di latte europei non hanno alcuna intenzione di limitarsi, vogliono la selezione che le quote hanno congelato per trent'anni. Avremo grande offerta, magazzini pieni e prezzi ai minimi di sempre.

2

L'Italia ha un enorme potenziale di esportazione di prodotti realizzati con latte nazionale o importato, ma la parità di cambio con Germania e Olanda la stanno fortemente penalizzando e i segni positivi vengono letti

in modo troppo ottimistico. Non sono nulla rispetto a quello che potremmo esprimere. Il nostro prodotto di punta è il Gran Moravia, grazie a qualità e convenienza. Ma anche tutte le paste filate e pressate, oltre al burro.

3

Credo che l'incontro fisico, personale sia insostituibile. La fiera rimane un evento in tutti i sensi per costruire relazioni solide e durature.

4

A parte i problemi legati alla catena del freddo e alla logistica per i prodotti freschi, la vendita on line esclude il fascino dell'esperienza sensoriale rendendo arido l'atto di acquisto. Vedo molto interessante il commercio on line per le metropoli, dove gli spostamenti sono difficili, e come strumento per ordinare al supermercato più vicino la spesa di prodotti già conosciuti. Ma non credo agli sviluppi che hanno avuto e avranno altri generi di prodotto.

Brazzale Spa

5

La rivoluzione che abbiamo seguito negli anni recenti è stata quella di mettere al centro il consumatore, non più il fornitore di materia prima. Abbiamo realizzato tante e tali innovazioni di processo e di prodotto che ancora non sono tutte ben note alla clientela. Per il consumatore abbiamo il cantiere sempre aperto, nella sostenibilità, nelle ricette produttive, non escludendo un ulteriore miglioramento della convenienza dei prodotti. Per Cibus 2016 la novità di punta è il "Cri Cri", snack croccante di Gran Moravia cotto al forno, che si presenta a forma di dischetti 100% di solo formaggio Gran Moravia. Grazie al delicato processo di cottura non è oleoso e si scioglie letteralmente in bocca. Senza conservanti, senza glutine e senza lattosio, quindi adatto alle diete vegetariane, viene proposto in porzioni da 15 g. Ideale porzione per un break, per un aperitivo, o ideale carica energetica per i più sportivi.

