

# La Nuova Era di Latte e Derivati

*Editors:*  
Fernando Gabriele Giorgio Tateo  
Monica Bononi

*La Nuova Era di Latte e Derivati*

*Editors:*

**Fernando Gabriele Giorgio Tateo**

**Monica Bononi**

Atti del Congresso “La Nuova Era di Latte e Derivati”  
Thiene, 20-21 giugno 2024

*Pubblicazione promossa da*  
Brazzale S.p.A. e Brazzale Science Center – Zanè (VI)

ISBN 979-12-5965-479-3



9 791259 654793

€ 40,00



CACUCCI  EDITORE  
BARI

G. Tateo

*L'Archivio della Casa Editrice Cacucci, con decreto prot. n. 953 del 30.3.2022 della Soprintendenza Archivistica e Bibliografica della Puglia-MiC, è stato dichiarato **di interesse storico particolarmente importante** ai sensi degli articoli 10 c. 3, 13, 14 del d. lgs. n. 42/2004.*

---

PROPRIETÀ LETTERARIA RISERVATA

---

© 2025 Cacucci Editore – Bari

Via Nicolai, 39 – 70122 Bari – Tel. 080/5214220

<http://www.cacuccieditore.it> e-mail: [info@cacucci.it](mailto:info@cacucci.it)

Ai sensi della legge sui diritti d'Autore e del codice civile è vietata la riproduzione di questo libro o di parte di esso con qualsiasi mezzo, elettronico, meccanico, per mezzo di fotocopie, microfilms, registrazioni o altro, senza il consenso dell'autore e dell'editore.

# La Nuova Era di Latte e Derivati

*Editors:*

**Fernando Gabriele Giorgio Tateo**

**Monica Bononi**

Atti del Congresso “La Nuova Era di Latte e Derivati”  
Thiene, 20-21 giugno 2024

*Pubblicazione promossa da*  
Brazzale S.p.A. e Brazzale Science Center – Zanè (VI)

CACUCCI  EDITORE  
BARI

*Progetto grafico e redazionale di  
Fernando Tateo, Monica Bononi e Simone Elia Rochira*

*Nel finale del film “Il grande dittatore” (1940)  
Charlie Chaplin pronuncia il “Discorso all’Umanità” nel  
quale fra l’altro figura la seguente frase:  
**“Coloro che odiano sono solo quelli che non hanno l’amore altrui”***



Immagine di copertina: *Casa di nonno a Conversano*, olio su tela di Giovanni Tateo (1929-1949).

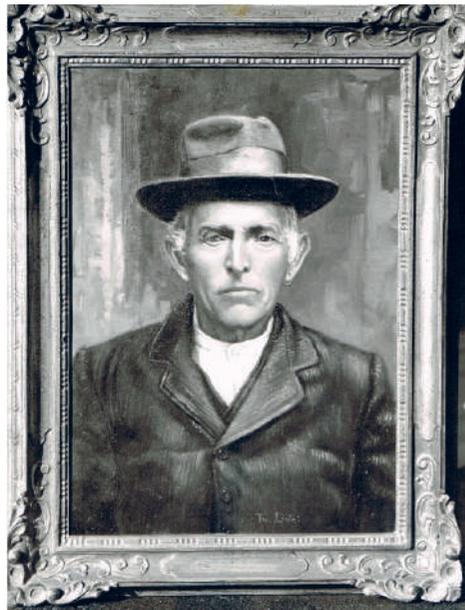
## Prefazione

### Brazzale S.p.A. e Brazzale Science Center

#### *Brazzale S.p.A.: le origini*

*Fra le dinastie di imprenditori nel settore alimentare, quella a nome “Brazzale” è una delle più antiche nell’operatività diretta del settore lattiero-caseario italiano. Fra le zone più antiche riconosciute essere quelle votate alla trasformazione del latte, quella di Asiago e circondari è una delle più note. La data a cui si fa risalire l’inizio dell’attività casearia da parte della famiglia Brazzale è quella del 1507. La residenza di un Rigo Brazalle era quella di Monte di Calvene, una frazione limitrofa alla costa sud dell’Altopiano ove è presumibile*

*sia iniziata la commercializzazione del burro nelle malghe dell’Altopiano. Uno dei personaggi storici dell’azienda fu Giovanni Maria Brazzale (1837), cui si deve lo sviluppo più sensibile dell’attività sulla scorta delle esperienze già a livello industriale acquisite da suo nonno e da suo*



*Giovanni Maria Brazzale, cuore industriale di Brazzale S.p.A., Zanè.*

padre. Il trasferimento della famiglia a Zanè ebbe luogo alle soglie del '900, ed a Zanè (VI) tuttora è localizzata la sede dell'attuale azienda, con propaggini operative anche in sedi circostanti.



*Tino Brazzale e Sig.ra Fiorella con i figli:  
Gian Battista, Piercristiano e Roberto  
(anni '70).*

### ***La settima generazione***

*Ad oggi, gli esponenti della settima generazione familiare sono Gian Battista Brazzale, Roberto Brazzale e Piercristiano Brazzale. In Repubblica Ceca ha sede anche l'azienda "Brazzale – Moravia S. A.", che con la sede di Zanè divide le competenze produttive in modo logisticamente efficiente.*

### ***La creazione dei Laboratori "Dr. Tino Brazzale" – Brazzale Science Center***

*L'imprenditoria nel settore dairy si è arricchita con la creazione di un Dipartimento Aziendale della società Brazzale S.p.A. di Zanè (VI) qualificato come "Brazzale Science - Nutrition & Food Research Center" (BSC), fondato nel marzo 2021 al fine di dotare la Società stessa di un proprio qualificato apparato di studi, analisi e ricerca. La struttura è organizzata in modo tale da consentire il posizionamento di Brazzale S.p.A. come entità produttiva supportata da un gruppo scientifico che, oltre a ottimizzare in tempo reale i processi produttivi e studiare l'innovazione di prodotto (R&D), possa intervenire nella valorizzazione degli aspetti nutrizionali del settore lattiero-caseario. La funzione di*

*un Centro Ricerche Analitiche è quello di una istituzione che risponde all'attuale necessità di realizzare un rapporto concretamente utile con il consumatore attento ai criteri adottati ai fini della sostenibilità e alla comunicazione. Quest'attività è destinata anche ad una più puntuale informazione su temi analitici e processi industriali con ricaduta culturale in tema di nutrizione e ambiente. L'attività del BSC è sostenuta e creata in virtù della visione aziendale dei F.lli Brazzale, votata oggi anche alla strutturazione di collaborazione scientifica formalizzata di ordine analitico e nutrizionale con Enti e figure del mondo scientifico del food. In una logica di aperta visione sulla promozione di competenze strettamente correlate all'ottimizzazione della produzione e al sostegno scientifico che conduca all'autonomia di competenze aziendali in analitica e tecnologie produttive avanzate, il "Brazzale Science Center" ha formalizzato in data 25 marzo c.a. un contratto di ricerca con l'Università degli Studi di Milano. Il Comitato Tecnico Scientifico del BSC è costituito come segue:*

- Presidente: Avv. Roberto Brazzale;*
- Vice-Presidente: Dott. Piercristiano Brazzale;*
- Direttore Scientifico: Prof. Fernando Gabriele Giorgio Tateo;*
- Titolare del Progetto Analitico: Prof. Monica Bononi;*
- Coordinazione didattica e programmatica: Dott. Rita Marchesini.*

### ***Atti del congresso "La Nuova Era di Latte e Derivati"***

*Nelle date del 20-21 giugno 2024, a Thiene (VI), è stato ideato e organizzato dal BSC, e promosso da Brazzale S.p.A. un Convegno dedicato all'innovazione, con l'intento di assicurare nuova vita al settore del latte, grazie allo sviluppo della ricerca scientifica e nel rispetto della qualità analitica. L'attività organizzativa è stata svolta attraverso la coordinazione della Dott. Rita Marchesini.*

*Referee ed Editors degli Atti oggetto della presente pubblicazione sono il Prof. Fernando Gabriele Giorgio Tateo, Ordinario di Scienze e*

*Tecnologie Alimentari - UniMi, e la Prof. Monica Bononi, Associato di Analisi Chimica degli Alimenti - UniMi.*

*La pubblicazione degli Atti è stata promossa e sostenuta da Brazzale S.p.A. con il Brazzale Science Center.*

*Le relazioni presentate da Brazzale R., Brazzale P., Maggiore T., Mariani L., Mucchetti G., Tateo F. e Bononi M., Rochira S.E. corrispondono ai testi forniti come tali ai Referee e Editors, tenendo anche conto delle registrazioni dal vivo effettuate in sede di Congresso. Le relazioni presentate da Tiensin T., Bernardi E., Pizzamiglio V., Gandolfi I., Vitulli M. derivano dalle reistrazioni derivabili dal vivo e deducibili dalle diapositive fornite dai relatori.*

*La citazione del tema “Acido trans-vaccenico” nella relazione della Dott. Bernardi ha richiamato l’opportunità di inserire un testo “fuori programma” (Capitolo VII) a tutto vantaggio dell’intento promosso nel convegno.*

# Indice

Prefazione. Brazzale S.p.A. e Brazzale Science Center VII

## CAPITOLO I

“La verità rende onnivori?” Il meraviglioso mondo del latte fra scienza, superstizione e interessate suggestioni

*Roberto Brazzale* 1

## CAPITOLO II

Condizioni da attuare e programmi da definire per la creazione di una nuova era di latte e derivati

*Piercristiano Brazzale* 9

## CAPITOLO III

La funzione della FAO in sostegno ad una nuova era del dairy

*Thanawat Tiensin* 23

## CAPITOLO IV

Attualità e prospettive dell'allevamento bovino da latte in Val Padana

*Tommaso Maggiore* 39

## CAPITOLO V

Gli aromi nel mondo del dairy. L'analitica degli aromi è mezzo essenziale di caratterizzazione della produzione secondo criteri da standardizzare e unificare

*Fernando Gabriele Giorgio Tateo, Monica Bononi* 69

## CAPITOLO VI

Vincere con il latte

*Elisabetta Bernardi* 93

CAPITOLO VII	
Sull'acido trans-vaccenico	
<i>Simone Elia Rochira</i>	103
CAPITOLO VIII	
La filiera cerealicolo-zootecnica: rilevanza e sostenibilità	
<i>Luigi Mariani</i>	111
CAPITOLO IX	
Le potenzialità nutrizionali dei formaggi DOP/IGP Sfide per un posizionamento competitivo	
<i>Germano Mucchetti</i>	133
CAPITOLO X	
La ricerca scientifica del Consorzio per il valore nutrizionale del Parmigiano Reggiano	
<i>Valentina Pizzamiglio</i>	155
CAPITOLO XI	
Il ruolo del latte ed i suoi derivati in una dieta salutare e sostenibile	
<i>Ivana Gandolfi</i>	163
CAPITOLO XII	
Influenza del packaging sulla qualità del latte e dei prodotti lat- tiero-caseari. Fattore determinante per il futuro di latte e derivati sull'immagine, per il mercato, nella nutrizione	
<i>Marinella Vitulli</i>	171
Postfazione	XIII
Indice analitico	XV
Indice degli Autori e CV	XXI