

Cliente: Federazione Latterie Alto Adige

Data: Febbraio 2016

Prodotto: Brimi – Azienda

Testata: Il Latte

Frequenza: mensile

il latte

la rivista tecnica
per l'industria
lattiero casearia
fondata nel 1927

www.lattenews.it

2
febbraio 2016



Partner ideale nella trasformazione del latte

Il supporto tecnico è il nostro prodotto migliore,
**eserti casari da 30 anni con le mani
nel latte...**

I nostri fermenti hanno ottenuto la certificazione



Riconoscimento nel piano di controllo della DOP
come fornitore di culture lattiche per il PECORINO ROMANO



Food.com Srl
Cremona ph +39 0374.371812

info@foodcom.it
www.foodcom.it

faciamo impresa
nel sociale con

Fondazione
i Bambini delle Fate

ISSN 0032-6000 - Mensile - Anno XIX - Poste Italiane SpA - Sped. abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano.

INCHIESTA
Dop, attente
al TTIP!

GRANDANGOLO
Filatura: la tecnologia
in aiuto alla tradizione

MERCATO
Le private label
nel mercato del latte

PROTAGONISTI
Mozzarella
dell'Alto Adige, dal 1978

tecniche nuove

Protagonisti

■ Roberto Tognella

Mozzarella dell'Alto Adige, dal 1978

Brimi - Centro Latte Bressanone nasce nel 1969 dalla fusione di due latterie storiche dell'Alto Adige, la Centrale del Latte di Sciaives e la Centrale del Latte di Bressanone



Con una storia quasi centenaria alle spalle, Brimi ha sposato fin dalla fine degli anni '70 la produzione della mozzarella, facendo leva sulla qualità del latte altoatesino. Una scelta che ha dato ottimi frutti se oggi Brimi è, nel nostro Paese, tra i primi attori in questo mercato

Storica latteria cooperativa dell'Alto Adige, Brimi-Centro Latte Bressanone è oggi tra i player di riferimento nel comparto della mozzarella. Una scommessa che quest'azienda ha lanciato nel lontano 1978 e che ha saputo vincere grazie alla qualità della materia prima, proveniente esclusivamente dalle stalle consociate della regione, all'immagine vincente di un territorio - l'Alto Adige -, alle

ottime caratteristiche organolettiche dei prodotti proposti - frutto di know-how, tecnologia e innovazione. L'azienda oggi lavora circa 1 milione di quintali di latte all'anno principalmente a mozzarella e ricotta ma, per tradizione, produce anche latte, panna fresca e burro destinati perlopiù al mercato locale. Dal 2009 Brimi ha avviato un progetto di sostenibilità am-

bientale per contenere le emissioni di gas serra. Raccontano l'azienda Martin Mair e Patrick Eppacher rispettivamente responsabile commerciale e responsabile produzione di Brimi.

Signor Mair, la mozzarella in Alto Adige?

All'inizio l'idea che venne all'ex presidente della cooperativa, Wolfgang Heiss, condivisa dal direttore Luis Pichler, poteva sembrare quanto mai bizzarra. In effetti, avviare una produzione di formaggi freschi in una terra come l'Alto Adige dove queste produzioni erano pressoché sconosciute, era, quanto meno, un azzardo. Ma dalla nostra avevamo l'eccellente qualità del latte, quel latte che sembrava particolarmente vocato per la produzione di mozzarella, visto che le nostre eccedenze le vendevamo al Sud proprio per la produzione di questo formaggio. In quel lontano 1978, Brimi lanciò una carta vincente se oggi l'azienda è il terzo player nazionale nel comparto della mozzarella con una produzione di 14 mila tonnellate l'anno.

Il '78 fu un passaggio chiave, ma la vostra cooperativa ha una storia ben più antica...

Siamo negli anni '20 dello scorso secolo, nel '27 precisamente, quando a Sciaives viene fondata l'omonima Centrale del latte, due anni dopo s'inaugura anche la Centrale del Latte di Bressanone. La storia delle due latterie corre parallela fino al 1969 quando avviene la fusione e la nascita di Brimi Centro Latte Bressanone.

L'azienda si dedicò fino al fatidico '78 alla produzione di formaggi tipici, latte, panna fresca e burro spostando poi via via la produzione verso la mozzarella, la quale rap-



Martin Mair, responsabile commerciale di Brimi

presenta oggi il nostro core business con l'85% della produzione complessiva. Brimi lavora annualmente circa 1 milione di quintali di latte l'anno, ha 165 dipendenti ed è sostenuta da 1250 soci che quotidianamente conferiscono il latte dei loro masi di montagna.

Chi sono i vostri conferenti?

Sono per lo più aziende di piccole dimensioni mediamente con 8-10 capi ciascuna. Qui in Alto Adige la stalla è un valore antico che si tramanda di generazione in generazione, è un secondo lavoro che consente di arrotondare il reddito. Le nuove generazioni, che continuano questa tradizione di famiglia, hanno un approccio più imprenditoriale all'allevamento, gli viene insegnato a scuola. Da parte nostra, sosteniamo i giovani affinché non abbandonino l'allevamento, spesso proponendo loro un'occupazione in Brimi che affianchi la produzione di latte.

Latte dell'Alto Adige è sinonimo di qualità...

E questo sia grazie al sistema di pagamento qualità che utilizziamo da parecchi anni, sia per merito del lavoro svolto dalla Federazione Latterie Alto Adige, cooperativa che riunisce gli interessi di 10 cooperative

di caseifici e latterie altoatesine. Con una fitta rete di controlli a copertura dell'intera filiera produttiva, dall'alimentazione del bestiame al benessere degli animali, fino alla mungitura e alla lavorazione e trasformazione del latte, la Federazione Latterie Alto Adige garantisce l'inconfondibile qualità del latte altoatesino, latte che è Ogm free, e questo dal 2001 per decisione della provincia di Bolzano.

Raccogliamo quotidianamente il latte prodotto tutti i giorni dell'anno, per lavorarlo freschissimo. Certo è un onere per l'azienda ma i riscontri in termini di caratteristiche organolettiche del prodotto sono sotto gli occhi di tutti.

Ancora sulla qualità.

Fin dal 2005, Brimi è certificata BRC, IFS, ISO:9001. Tra le certificazioni più recenti c'è la Ogm free, un'ulteriore controllo rispetto a quello previsto a livello provinciale sull'impiego da parte degli allevatori di mangimi non provenienti da organismi geneticamente modificati, da due anni operiamo in Sistema di Gestione sulla Sicu-

Brimi lavora annualmente 1 milione di quintali di latte all'anno raccolti esclusivamente nelle stalle consociate della regione



Scegliere l'eccellenza per produrre qualità

Rivisitato nel 2009 lo stabilimento di Brimi ha come cuore nevralgico il reparto per la produzione della mozzarella. «Abbiamo cinque linee dedicate alla produzione di questo formaggio», spiega il direttore produttivo Patrick Eppacher. «La linea più importante per volumi processati è quella dei bocconcini da 100 g e da 125 g. Una seconda linea è dedicata ai formati più piccoli, quindi i bocconcini da 25 g e le mozzarelline. C'è poi una linea per la produzione di tutte le tipologie di filone e panetto, dal 250 g al 400 g, al 1000 g, fino ai blocchi, a dei semilavorati destinati a essere processati in un'ulteriore linea per la produzione di mozzarella a cubetti o a fiammiferi. L'ultima linea è sempre dedicata ai bocconcini; qui nascono i nostri prodotti di nicchia: il fiordilatte, la mozzarella light, la mozzarella senza lattosio e la mozzarella biologica. Abbiamo sempre orientato le nostre scelte impiantistiche scegliendo le aziende italiane o europee leader per una determinata tecnologia. Per quanto riguarda, per esempio, il processo di filatura, abbiamo puntato sull'azienda leader italiana, anche se per il futuro stiamo pensando di affiancare alla filatrice tradizionale, quella a vapore. Una tecnologia che stiamo valutando attentamente per capire se in termini di prodotto finito può fornire dei vantaggi significativi, senza ledere l'elevata qualità delle nostre produzioni. Brimi ha sempre verificato attentamente i suoi



Il cuore nevralgico di Brimi è il reparto per la produzione della mozzarella con cinque linee dedicate

investimenti impiantistici utilizzando diversi criteri selettivi. Se da una parte la macchina deve essere in grado di produrre quello che il consumatore si aspetta – e oggi per quanto riguarda la mozzarella il consumatore chiede un prodotto succoso, saporito e dall'intenso sapore di latte fresco – dall'altra deve rispondere a standard di sicurezza sul lavoro, standard igienici, essere efficiente limitando lo spreco di risorse e di materie prime».

Protagonisti



La mozzarella è il vero core business dell'azienda con l'85% della produzione complessiva pari a circa 14mila tonnellate/anno

Il laboratorio interno di Brimi si occupa di controllo qualità a 360 gradi, dalle materie prime, ai semilavorati, ai prodotti finiti. Il laboratorio esegue 250mila analisi chimiche l'anno e 80mila analisi microbiologiche. In primo piano Patrick Eppacher, responsabile produzione di Brimi



Brimi propone la mozzarella in cinque ricette diverse: mozzarella classica, fiordilatte, mozzarella senza lattosio, mozzarella light e mozzarella biologica

rezza OH SAS 18001 per la sicurezza sui luoghi di lavoro, dallo scorso anno, infine, in tema di tutela ambientale, siamo certificati ISO:14001. Per quanto riguarda, invece, la qualità più intrinseca, disponiamo di un laboratorio che si occupa di controllo qualità a 360 gradi, dalle materie prime, ai semilavorati, ai prodotti finiti. Il laboratorio esegue 250mila analisi chimiche l'anno, 80mila analisi microbiologiche, per un

totale di circa 900 analisi al giorno. Negli ultimi anni, inoltre, abbiamo notevolmente potenziato la valutazione sensoriale dei nostri prodotti, attraverso un panel esperto di assaggiatori che nel 2014 ha effettuato 20mila degustazioni.

Parlava di tutela dell'ambiente...

Anche in quest'ambito siamo diventati particolarmente virtuosi, riuscendo a limitare le emissioni di anidride carbonica in atmo-

sfera. Negli ultimi anni abbiamo focalizzato molto sul risparmio energetico e sul discorso ambientale. Questo ci ha portati lo scorso anno a costruire un cogeneratore con il quale produciamo sia energia elettrica sia sfruttiamo il calore dei processi produttivi per riscaldare l'acqua che viene utilizzata nelle fasi di lavaggio degli impianti. La resa del cogeneratore è dell'85%. Brimi ha poi investito in un impianto fotovoltaico capace di garantire l'auto-sufficienza energetica del nostro spazio aziendale.

Signor Mair, in tema di prodotti, qualche novità in vista?

Oggi Brimi è tra le poche aziende nel settore delle mozzarelle - se non l'unica - che propone cinque ricette diverse: mozzarella classica, fiordilatte, mozzarella senza lattosio, mozzarella light e mozzarella biologica. La nostra azienda è particolarmente attenta alle esigenze del consumatore, per questo propone annualmente almeno un paio d'innovazioni. Il 2016 ha visto il recente lancio di tre nuovi prodotti: una ricotta senza lattosio, un panetto di mozzarella senza lattosio e un nuova ricetta per la mozzarella light da 125 g, i quali rispondono ai megatrend "salute e benessere".

© RIPRODUZIONE RISERVATA