

Che cosa è il “fiordilatte Brazzale”?

Alle domande dei molti curiosi, rispondiamo così:

La denominazione usata per identificare una tipologia tradizionale di “gelato” come quella del “fiordilatte” racchiude in realtà una somma di idee che identificano un unico progetto destinato a:

- “rivalutazione delle caratteristiche nutrizionali di derivati del settore dairy”
- “identificazione in derivati del dairy di caratteristiche funzionali del latte non ancora espresse”
- “posizionamento di derivati del dairy in una locazione di alta qualità nel naturale” ed “etichetta pulita”.

Il fiordilatte Brazzale è quindi il prototipo di una preparazione alimentare che si affianca alla produzione lattiero-casearia con l'intento di ottimizzare l'immagine del “latte” e rivalutarne le molteplici funzionalità.

Nell'ultimo decennio si è avuto modo di assistere ad una abnorme diffusione di offerta del prodotto “gelato”, offerta legata al modesto costo di produzione cui consegue un rapporto di vero interesse in termini di costo/fatturato. Ma la finalità nutrizionale legata all'impiego del latte in produzione non è stata se non molto raramente presentata come fondamentale finalità: l'aspetto di immagine ed edonistico ha prevalso nel marketing di prodotto e l'innovazione di mercato ha avuto conseguentemente uno scarso riscontro in termini di “valore” da attribuire all'aspetto nutrizionale. Il progetto “fiordilatte” soggiace invece ad una logica completamente diretta a valorizzare il significato dell'apporto di materia lattea in nutrizione, esplicitando il valore delle componenti che si identificano in “macro” nutrienti (frazione glucidica, frazione proteica e frazione lipidica) e consentendo ai “micro” nutrienti di espletare funzioni tecnologiche che le altre produzioni affidano invece a composti complementari di altra natura.

Nel senso anzidetto il progetto “Brazzale” mira ad una rivalutazione a 360° delle proprietà del latte e dei suoi derivati di tradizione, di cui il burro costituisce il “fiore” in ogni senso, utile ad un ragionato apporto integrativo, essenziale per ricostituire quel rapporto che madre natura ha voluto fosse istituito per la più parte degli esseri viventi: il rapporto “madre-figlio” mediato proprio dal latte e suoi costituenti maggiori e minori, dettato nel senso più completo dalla scienza della nutrizione umana. Il “fiordilatte Brazzale” non ripercorre le tecnologie adottate fino ad oggi nel mondo del settore dolciario, ma si presenta in veste di “evento a se stante”, frutto di studi di stabilità percorsi con un intento che non segue una via conflittuale con quella adottata dalle tecnologie che comportano l'impiego dei coadiuvanti di processo: il fiordilatte Brazzale è il frutto della ricerca scientifica mirata

a utilizzare le potenzialità delle strutture che i lipidi e altri micronutrienti naturali del latte offrono per la stabilizzazione ed il conferimento di particolare appetibilità ad un prodotto principe della tecnologia dolciaria: il gelato, prodotto voluttuario da rivalutare come veicolo di benessere. L'adesione al progetto nutrizionale che il gelato può veicolare, diretto alla rivalutazione del latte come alimento principe e non solo di supporto, non costituisce posizione "alternativa" consolidata e fondata su tecniche che adottano coadiuvanti di processo. Il "fiordilatte Brazzale" segue una sua propria strada con chi crede nella "opportunità" di affiancare "eventi ad evento": a colazione, nella sana alimentazione dello studente come dello sportivo, nei momenti di relax per il reintegro di nutrienti fondamentali, ...ma anche specialità da consumare in ogni momento da parte di chi crede negli alimenti di semplice costituzione naturale, ispirati all'essenziale.

La Direzione Scientifica di "Brazzale Science Center"