



DA UN AMORE SBOCCIATO SULL'ALTOPIANO

la *lunga storia* dei *Brazzale*

La più antica dinastia italiana casearia è quella della famiglia Brazzale di Zanè, nota per il marchio "Burro delle Alpi", da poco insignita del premio "Marco Polo", che rende omaggio alle imprese venete, che più si sono distinte nell'internazionalizzazione.

Asiago è conosciuta ovunque per la sua antica tradizione casearia. La storia della più antica dinastia casearia italiana, i Brazzale, è tutt'uno con quella. I vecchi dicevano di discendere dagli spagnoli, forse da un "bravo" redento rifugiatosi in cerca di... anonimato. Mah... Di certo, nel 1507 è cittadino di Asiago Rigo Brazalle, e più di recente la famiglia aveva la casa al Monte di Calvene, frazione aggrappata alla costa sud dell'Altopiano a 650 m.slm. Il facile accesso ad Asiago, via Granezza, permise loro dalla fine del '700, sette generazioni or sono, di commerciare il burro delle malghe dell'Altopiano. Si camminava di notte, spostando il prezioso alimento con carretti nelle ore più fredde. Impastato e "formato", il burro veniva venduto in pianura, principalmente a Thiene, capitale veneta dei formaggi. Il burro era allora considerato la parte più nobile del



latte, ed il formaggio addirittura un "sottoprodotto". Correva ancora la Spettabile Reggenza dei Sette Comuni: poi vennero i francesi, gli austriaci e poi gli italiani... Nel 1898 la famiglia si trasferì a Zanè, dove ancora si trova la sede del gruppo, senza omettere di conservare lassù una casupola perché... "chissà che no' ne toca tornare da dove semo vegnù". Sacrifici, ma anche una gioia semplice che scaldava i cuori, facendo sospirare ai più vecchi "ièra fadiga ma gèrimo sempre contenti...; se volevimo bèn e se iutàvimo...". Una nostrana saga minore, di gente umile e laboriosa, nella quale è fondamentale la storia d'amore tra Valentino Brazzale (n.1866) e Pierina Magnabosco (n.1870), dai quali



discese la numerosa prole che sviluppò le attività industriali nel '900. Quel fiore di fanciulla cimbra era una Magnabosco da Tresché Conca, famiglia "benestante"; si dice possedessero una fila di mucche che "arrivava fino al paese" quando uscivano per pascolare spinte tra le vie cinte da quelle "laste" in pietra ancor oggi visibili. Recandosi alla messa assieme alle sorelle, Pierina vestiva con gran decoro abiti curati dalle sapienti mani materne e, certamente, non passava inosservata. È da scommettere che quel volpino del burro, occhio sornione e baffi spioventi, per varcare l'uscio si inventò di sana pianta la scusa per chiedere in prestito quella famosa "calièra", che tra i due fu galetotta. Pierina, per quanto detta "la furba", cadde nel tranello amoroso; o forse fu il contrario, chi lo saprà mai? Fatto sta che presto convolò a nozze con Valentino e nella loro casa si moltiplicarono i figli che essa lasciava in una "mastella", come pulcini, recandosi alle "funzioni" nella vicina Lusiana. Il nonno Giovanni Maria (n.1837) ad ogni nuovo nato montava una gran



festa, facendo dalla gioia "sonare" sul "saliso" le sue "sgàlmare" di legno. Pierina partorì tredici figli, di cui sette vissuti fino a tarda età. Negli uffici di Zanè campeggia ancora la foto del suo 80° compleanno: lei circondata da tutta la affezionata famiglia. Il richiamo dell'Altopiano non smetteva di farsi sentire ed i suoi discen-



denti innestarono ulteriormente il loro sangue con le stirpi "slegar" dei Benetti-"Bisachesi" e dei Rigo- ni-"Snekele".



maggio nato dalle mani dei casari della Brazzale, rispettando le tradizionali ricette dell'Altopiano e con latte di montagna, si chiamò "Verena dolce" ed il suo logo ritragga una sorridente contadina che... assomiglia tutta alla nonna Pierina nel candore della sua splendida giovinezza.



Si capisce come il cuore dei Brazzale sia tuttora tra i boschi e le conche dell'Altopiano, tra le malghe che cingono il monte Verena, lì dove Valentino, uomo buono e semplice, "caricava" la malga nella quale zangolava burro ed "allevava" formaggi per servire i soldati italiani che costruivano il superbo forte "Verena" e poi quelli austriaci che, pur alleati, dirimpetto erigevano minaccioso il "Busa Verle". E non è un caso che l'ultimo for-



THE LONG HISTORY OF THE BRAZZALES

When it comes to dairy, the most ancient dynasty in Italy's history is that of the Brazzale di Zanè family, renowned for its "Butter of the Alps" [Burro delle Alpi] brand. And its history is inextricably linked to that of the Altopiano of Asiago. In 1507, one Rigo Brazzale was a citizen of Asiago, while some time later the Brazzales settled in Monte di Calvene, located on the southern coast of the Altopiano at a height of around 650 metres

above sea and seemingly suspended between Mount Cavalletto and level land. The ease of access to Asiago provided by this location - via Granezza - allowed the family to start selling the butter they collected from the alpine pastures of the Altopiano towards the late 1700s. They would travel by night, alongside a cart containing the precious substance, taking advantage of the coldest period of the day to reach their

destinations. Once "kneaded" and "moulded", the butter was sold throughout the plains; first and foremost in Thiene, Veneto's dairy capital. At this time, butter was considered the more "noble" form of milk. It was only in 1898 that the family's operational needs brought them to Zanè, where the group's central headquarters are still located today.