

# FORMAGGERIA

*časopis pro milovníky Itálie a jejích specialit*



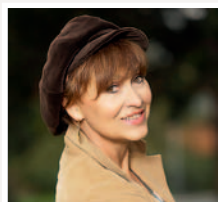
## LÉTO na talíři!

Báječné recepty



## JAK se rodí sýr Gran Moravia

Vše o výrobě sýra



## ROZHOVOR s Petrou Černockou

na téma gastronomie





# Produkty Gran Moravia

Naše produkty GRAN MORAVIA pro Vás přinášíme v několika podobách tak, aby co nejvíce vyhovovaly Vaším potřebám.

Vyzrálé bochníky sýru Gran Moravia jsou pečlivě strouhány a baleny pod ochrannou atmosférou, která uchovává čerstvost výrobku. Čerstvý strouhaný sýr GRAN MORAVIA je ideální pro okamžité využití v kuchyni při přípravě těstovin, polévek či jiných pokrmů. Prodává se v balení 60 g, 100 g a 1000 g.



Vyzrálé 12měsíční 33 kg bochníky GRAN MORAVIA jsou nakrájené do různých velikostí a vakuově balené do flexo folií. Prodává se v balení 100 g a 250 g. Porcovaný sýr GRAN MORAVIA je vhodný zvláště pro snadnou přípravu jednohubek.

Strouháním sýru GRAN MORAVIA na malé lupínky vznikly SCAGLIE. Jsou baleny do kelímků s víčkem, pod ochrannou atmosférou. Jsou vhodné zejména do salátů nebo při přípravě sendvičů.

TOCHETTI jsou kostičky přímo ze srdce vyzrálých 12měsíčních 33 kg bochníků Gran Moravia. Jsou balené do sáčků pod ochrannou atmosférou. Tochetti jsou ideální jako zdravé jednohubky, do salátů, k vínu a k pivu.

## Čerstvé výrobky z naší sýrárny:

**RICOTTA** je čerstvý, ručně vyráběný měkký syrovátkový sýr mléčné až bílé barvy. Je vhodný k použití v teplé i studené kuchyni, výborný na sladko např. s marmeládou, ale i na slano při výrobě plněných těstovin nebo do pomazánek. Balen je v plastových kelímcích, nekalibrovaných po cca 300 g.

**GIUNCATA** je čerstvý, ručně vyráběný sýr z kravského mléka, jedinečné nasládlé chuti a mléčné až bílé barvy. Vhodný pro použití ve studené kuchyni, vynikající také na gril. Z cca 2 kg hranatých bochníků jsou v podnikových prodejnách odkrojeny porce dle přání zákazníka.

**CACIOTTA** je ručně vyráběný sýr z kravského mléka s výraznou chutí i vůní mléka. Je výtečný pro studenou kuchyni, skvěle se hodí k vínu a k pivu. Z bochníků jsou v podnikových prodejnách krájeny výseče dle přání zákazníka.



Jemný sýr **VERENA** se získává z velmi kvalitního mléka a z vybraných mléčných enzymů. Nejen složení, ale také struktura s harmonicky rozloženými otvory zaručuje jemnou a lahodnou chuť tohoto sýru. Sýr Verena má tvar bochníku, ze kterého jsou v podnikových prodejnách krájeny výseče dle přání zákazníka.

ORRERO a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel, [www.orrero.cz](http://www.orrero.cz), [www.laformaggeria.cz](http://www.laformaggeria.cz)



## Editorial

Milá čtenářko, milý čtenáři,

držte v ruce první číslo La Formaggeria Magazine, který bude vycházet každý čtvrtek a bude zdarma k dispozici ve všech našich prodejnách.

V časopise najdete rozhovory, reportáže, recepty, fotografie, zajímavosti a mnoho dalšího. Budete tak moci hlouběji poznat veškerá tajemství světa sýra, seznámit se s tím, co jeho prodeji předchází, poznat bohatství našeho zemědělského řetězce, úžasné schopnosti našich sýrářů, historii našich výrobků a jejich výživovou kvalitu.

Naším přáním je obohatit a ještě více zprůhlednit náš vztah s tisícovkami věrných zákazníků, kteří si vybrali řetězec La Formaggeria Gran Moravia a oceňují tento koncept založený na hledání nejvyšší kvality a nejlepší výhodnosti.

Prodejny La Formaggeria Gran Moravia jsou v rámci České republiky svým přímým vztahem výrobce a konzumenta jedinečné. Naším cílem je, aby byly naše prodejny stále rozšířenější a lidem přístupnější, abychom všem a každý den mohli nabídnout radost ze zdravého, chutného a cenově dostupného jídla.

Doufáme, že se tento magazín dočká vaší přízně.

Srdečně

Roberto Brazzale,  
firma Brazzale SpA a Orrero a.s.  
a Augustin Gec,  
předseda představenstva Orrero a.s.



## Malují rády vaše děti?

Veselé omalovánky pro ně najdete na adrese:

[www.brazzale.com/ecosostenibile/scaricadisegni.html](http://www.brazzale.com/ecosostenibile/scaricadisegni.html)

Na speciální stránky pro děti se můžete těšit už v příštím vydání magazínu!

Vydává Orrero a.s., Tři Dvory 98, 784 01 Litovel,  
IČ: 63319551 Registrační značka: MK ČR E 21177  
Vychází čtvrtletně. Toto číslo bylo vydáno 16. května 2013.  
Redakce: Věra Krížová, [redakce@laformaggeria.cz](mailto:redakce@laformaggeria.cz)  
Grafické zpracování a tisk: m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.

## OBSAH:

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Úvodní slovo .....                | 3      |
| Vše o sýru .....                  | 4      |
| Aktuality .....                   | 5      |
| Rozhovor s Petrou Černockou ..... | 6-7    |
| Sýrárna Orrero Litovel .....      | 8      |
| Kuchařka .....                    | I – IV |
| Jak se rodí Gran Moravia .....    | 9      |
| Rozhovor s Roberto Brazzale ..... | 10-11  |
| Ekoudržitelný řetězec .....       | 12     |
| Za krásami Itálie .....           | 13     |
| Anketa mezi zákazníky .....       | 14     |
| La Formaggeria Olomouc .....      | 15     |



Nová La Formaggeria  
láká na vůni sýra  
přímou v srdci Prahy

5

Kuchařka plná skvělých  
receptů a tipů do kuchyně!  
BÁJEČNÁ SOUTĚŽ pro vás –  
pošlete recept a vyhraďte  
nákup v La Formaggeria!

I-IV



Výroba  
dlouhozrajícího sýra  
je pořádná fyzická  
dřina!

9

Vydejte se v létě  
do Vicenzy –  
architektonická perla  
Itálie vás okouzlí

13





# Sýry poklad na našem stole

*Lahůdka, vášeň, delikatesa a spousta dalších superlativů se používá při pojmenování sýrů. Jsou tu od nepaměti. Není ani možné na několika málo řádcích přiblížit historii tohoto výrobku. Sýr vychází ze starobyklých tradic, sýrařského umu, inovace a malých i velkých historických událostí. Z čistě potravinářského hlediska je základním proteinem v každodenním jídelníčku dospělých i dětí. Rozmanitost existujících sýrů je takřka nekonečná. Mnoho zemí, v čele s Itálií a Francií, se může pochlubit dlouhou tradicí sýrařských výrobků. Je třeba dodat, že kromě tradičních lokalit, kde mají svůj původ, se sýry dělí také podle druhu mléka, ze kterého se vyrábí. Od nejrozšířenějšího kravského po mléko kozí, ovčí a buvolí, ze kterých se vyrábí jak čerstvé, tak zrající sýry.*

## Víte, jaké druhy sýrů existují?

Co je to sýr? Odborně řečeno jde o výrobek získaný z mléka v důsledku procesu vysrážení kaseinu – mléčné bílkoviny. Existují různé klasifikace sýrů podle mléka, z něhož jsou vyrobeny, podle obsahu tuku, jeho vlastností, obsahu vody, způsobu výroby a zrání. Pomůžeme vám se v nich zorientovat tímto malým přehledem.



### Ricotta

Je třeba předeslat, že ricotta není ve skutečnosti sýr, ale mléčný výrobek, který se vyrábí bez použití syřidla, ze syrovátky získané během výroby sýrů. Druhy ricotty na trhu jsou různé: ricotta z kravského, kozího i ovčího mléka. Mimo to může být tento produkt jak extra čerstvý s velmi krátkou dobou trvanlivosti, tak vyzrálější k použití na nastrohání, např. na těstoviny. Ricotta, která je velmi oblíbená i dětmi pro svoji chuť po čerstvém mléku, je v kuchyni nezaměnitelnou ingrediencí.

### Měkké sýry

Měkké sýry jsou obvykle málo zralé nebo nezralé, protože k dozrání sýru

dochází během několika málo dní. Do této kategorie řadíme krémové sýry jako quark, mascarpone, crescenza, které mají pro vysoký obsah vody polotekutou a obzvláště krémovou konzistenci. Tento druh sýrů nejlépe vyjadřuje chuť a vůni čerstvého mléka. Stejně jako ricotta i měkké sýry mají zpravidla velmi krátkou trvanlivost.



### Polotvrdé sýry

Polotvrdé sýry, nebo lépe sýry s polotvrdým těstem, mají obsah vody obvykle mezi 35% a 45% a průměrnou dobu zrání. Mezi italské sýry s polotvrdým těstem patří pecorino toscano, toma piemontese, do této nekonečné kategorie patří ale i další, jako např. Asiago fresco Dop a Verena dolce.



### Tvrdé sýry

Tvrdé sýry, nazývané také jako dlouhohrající sýry, které vyžadují i mnoho měsíců (či let) zrání, jsou takové, jejichž obsah vody je relativně nízký, obvykle mezi 30% a 40%. Do této ušlechtilé rodiny patří např. pecorino romano a sýry typu grana, jako jsou Grana

Padano, Parmigiano Reggiano a Gran Moravia. Díky tisícovým způsobům použití jak v kuchyni tak u stolu, jsou tyto sýry charakterizovány mnohostranností, dlouhou trvanlivostí a typickým tvrdým těstem. Je to jedna z nejstarobylších rodin sýrů, které pro náročnost a dlouhou dobu zrání bývají považovány za skutečná mistrovská díla.



### Sýry s modrou plísní

Sýry s modrou plísní, někdy nazývané jako modré sýry, mají zelené a modré žilkování, které je pro jejich těsto typické. Toto žilkování je dáno činností rodu plísní penicillium, který napomáhá rozvoji plísní. Jsou to právě plísně, které těmto sýrům dodávají nezaměnitelné aroma i vzhled. Nejznámější z nich jsou bezpochyby italská Gorgonzola a francouzský Roquefort. Avšak s jedním rozdílem: zatímco první se vyrábí z kravského mléka, ten druhý z mléka ovčího. Gorgonzola se navíc vyrábí ve dvou variacích: dolce, která je krémovější, a piccante, která je sušší s výraznější chutí a delší dobou zrání.

### Sýry s plísní na povrchu

Sýry s plísní na povrchu mají svoji tradici ve Francii a v některých italských oblastech, jako jsou Piemont a Lombardie. Jde o sýry, které procházejí zvláštním zpracováním tak, aby byla kůrka měkká, bělavé barvy. Také v tomto případě, stejně jako u sýrů s modrou plísní, jsou jejich zvláštní charakteristiky dány plísními rodu penicillium. Těsto těchto sýrů je zpravidla měkké a doba zrání spíše kratší. Do této skupiny patří mnoho sýrů, mezi nimi např. camembert, robiola s plísní, brie a taleggio.



### Pařené sýry

Pařené sýry jsou sýry typické pro jih Itálie, odkud se pak rozšířily do celého světa i díky fenoménu emigrace v minulém století. Jde o kategorii sýrů, které spojuje výroba ze zralé syřeniny ve vroucí vodě, která z kaseinu vytváří dlouhé a tenké nitě. Tento proces syraři označují jako paření. Do této rodiny patří mozzarella, scamorza a sýry provolone. Pařené sýry se dělí na měkké, jako je právě mozzarella, polotvrdé (scamorza) a tvrdé (provolone). Vyrábí se z kravského, buvolího nebo směsného mléka.



Lákavý a voňavý sortiment vystavuje prodejna na Václavském náměstí na ploše přes 200 m². Denně sem zavítá několik set zákazníků, aby nakoupili originální lahůdky za příznivou cenu.



## Značkové prodejny nově v Praze!

Dvě nové prodejny patří k řetězci značkových obchodů „La Formaggeria Gran Moravia“ otevírá přímo v srdci Prahy nejstarší italská mlékařsko-sýrařská firma Brazzale. V pořadí devátá a zatím největší prodejna vítá své zákazníky na Václavském náměstí v Paláci Fénix, desátá zahájí svůj provoz v červnu na hlavní Vinohradské třídě. Obchody s moderním designem a příjemnou atmosférou nabízejí kompletní sortiment čerstvých a zrajících sýrů, másla a mléčných výrobků nejen z moravské sýrárny Orrero v Litvli, ale i z Itálie či Francie. Sortiment doplňují italská vína, těstoviny, olej, sušená rajčata, krájené uzeniny Veroni a další převážně italské pochoutky. Všechny tyto speciální

a čerstvé produkty jsou nabízeny za bezkonkurenční ceny. „Díky přímému kontaktu výrobce a zákazníka bez zprostředkovatelů jsou naše vysoce kvalitní výrobky přístupné všem a nejsou tak drahé, jak obvykle italské výrobky bývají,“ vysvětluje Roberto Brazzale, který stojí za projektem La Formaggeria Gran Moravia. Širokou nabídku lahůdek v prodejnách doplňují obrazové publikace přibližující italské regiony a jejich gastronomii. Samozřejmostí je denní ochutnávka vybraných specialit a možnost okusit jakýkoli produkt, o který se zákazníci zajímají. Školení prodáváči radí s výběrem a nabízejí informace o výrobcích a jejich úpravě, takže je tu nakupování radostí a zážitkem.



### Jarní novinka: ovocné jogurty

Jarní novinkou litovelské sýrárny Orrero jsou lahodné jogurty. Zákazníci si nyní v síti firemních prodejen mohou vybrat přírodní jogurt bez příchutě anebo zvolit jahodový, meruňkový, višňový či borůvkový. Jogurty obsahují 3,5%, tuku, jsou krásně krémové a balené ve stylových skleničkách. Zbývá jen ochutnat!

### Výhodný nákup v e-shopu

Již během měsíce června bude spuštěn zcela nový „Shop online La Formaggeria Gran Moravia“, díky němuž bude možné nakoupit si hlavní výrobky nabízené v prodejnách La Formaggeria i z pohodlí domova. Nákupy „online“ budou výhodné nejen pro ty, kteří nemají v dosahu žádnou ze značkových prodejen, ale i pro profesionály v oblasti gastronomie. Provozovatelé restaurací a jídelen a obchodníci teď nově mohou ušetřit při přímých nákupech bez zprostředkovatele.

### Italský fyzik a vynálezce Federico Faggin na pozvání rodiny Brazzale navštívil ČR

Italský fyzik Federico Faggin, vynálezce mikročipu pro Intel a otec duše moderních osobních počítačů, vynálezce „touchpad“, byl vlani v říjnu hostem firmy Orrero v České republice. Během své týdenní návštěvy pobyl tento fyzik, žijící již 40 let v Palo Alto v Kalifornii, v sýrárně v Litvli, kde vlastníma rukama vyrobil bochník Gran Moravia, a navštívil řetězec prodejen La Formaggeria Gran Moravia. Federico Faggin byl vždy nadšeným podporovatelem iniciativy rodiny Brazzale, v níž spatřuje stejnou odvahu k revolučním novinkám, jaká je mezi podnikateli hi-tech v „Silicon Valley“.

Na konci svého pobytu byli Federico Faggin s manželkou Elviou hosty italského velvyslance a italské komunity v Praze, kde strávili příjemný večer, během něhož fyzik bavil svými příhodami početný zástup podnikatelů a vědců.



### Skupina Brazzale představuje v Itálii revoluční multimediální etiketu Nutriclip®

Originální Nutriclip® jsou krátké dokumenty informující zákazníky o kvalitách a výhodách másla a sýra Gran Moravia, které vytvořil doktor Pier Luigi Rossi, specialista na výživu. Jde o filmové klipy, které je možné si okamžitě přehrát díky QR kódu. Tuto technologii pro chytré telefony skupina Brazzale používá již pro Multimediální etiketu o původu a pro informace týkající se vodní stopy (Water Footprint) sýra Gran Moravia. Nutriclip®, jež budou od září uváděné na výrobcích, jsou skutečnými mluvčími etiketami, které překonají strohou lakoničnost běžných etiket s nutričními informacemi. Novinka bude také na každém balení másla a měla by znamenat doslova obrát v informovanosti o jeho vlastnostech a hodnotách poté, co byl tento výrobek po desetiletí nespravedlivě demonizován. Pier Luigi Rossi přivádí spotřebitele k tomu, aby znovuobjevili výhody másla pro lidské zdraví a zařadili ho do svého každodenního jídelníčku jako zdroj cenných a nezbytných nutričních prvků.



### Tramvaj s Gran Moravia vyjíždí

Tramvají vyzdobenou na bocích lákavým kulatým bochníkem sýra Gran Moravia se od letošního do příštího května budete moci svést Prahou na linkách 1-5-9-11-12-16-26. Velké logo La Formaggeria Gran Moravia zve k návštěvě tří podnikových prodejen – na Vinohradské třídě, Václavském náměstí a v Letňanech.





foto: Archiv P. Černocké

# Petra Černocká: Itálii mi potvrdil i léčitel

Pravidelně koncertuje, hraje a občas moderuje. Je výbornou kuchařkou, milující mámou a babičkou a zřejmě pořád dobrou kouzelnicí. Podle vzhledu se jí totiž podařilo zastavit čas.

**Kolik kuchařských knih máte doma?** Asi deset. Ta nejtlustší „Česká kuchařka“ je od maminky, která mi ji pořídila do manželství. Měla teorii, že dobrá manželka musí umět vařit, aby ji manžel neopustil. Já se z ní naučila všechny svíčkové, guláše a hovězí na houbách, ale manželství bylo stejné po 12 letech v tahu! Dnes už českou kuchyni moc nevařím, protože je poněkud zatěžující.

**Vymyslela jste sama nějaký recept, který se ujal?** Řeknu vám, co má u mého muže vždycky úspěch. Zeleninu, kterou najdu v lednici, nakrájím a hodím na pánev. Začnu cibulkou a česnekem na olivovém oleji, přidám sůl a koření a výslednou směs pak spojím ve vrstvách v pekáči s uvařenými bramborami pokrájenými na kolečka a zapeču.

- Narodila se 24. listopadu 1949 v Praze.
- Vystudovala operní zpěv a hru na klavír na pražské konzervatoři. Začínala v Semaforu v souboru J. Grossmanna a M. Šimka ve hře Besídka v rašelinšti.
- Uměleckým startem byla role mladé čarodějky Saxany ve filmu Dívka na koštěti, hrála například ve filmu Zabil jsem Einsteina, pánové..., Otec a některých dalších. Předloni ztvárnila roli maminky ve filmu Václava Vorlíčka Saxana a Lexikon kouzel.
- V roce 2003 vydala autobiografickou knihu *Co mě maminky (ne)naučily*.
- Své písně si také sama skládá a píše. Vydala 3 gramofonová alba a 5 CD.
- Jejím manželem je už 23 let muzikant Jiří Pracný. Má dceru Barboru Vaculíkovou, která zpívá v kapele Yellow Sisters, a vnučku Olívii Coco.

Někdy ještě vylepším dobrým bílým jogurtem nebo kysanou smetanou a našimi dobáčky, což je předpřipravené sojové maso.

**Ví se, že to v kuchyni umíte. Kdo vás nejvíc naučil?**

Moje maminka trvala na tom, abych jí při vaření asistovala, takže jsem toho uměla dost. Naopak moje dcera si musela cestičku k plotně vyšlapat sama. Netrvala jsem na tom, aby se něco naučila. Říkala jsem si, že si v životě vaření užije až až.

**Které jídlo od vás rodina miluje? Rozmazlujete ji něčím?**

Velmi oblíbená je kachna upečená na medu. Je to klasika, kterou mají rádi asi všichni. Vařím ji na chalupě, když se ohlásí na návštěvu dcera s rodinou. Její partner je z Moravy a klasiku zbožňuje.

**Jste náročná konzumentka?**

Vůbec ne. Jsem v jídle docela skromná. Miluji třeba dobrý chleba s lučinou ►

a rajčaty. Tedy s těmi drahými, mrňavými, která opravdu chutnají jako rajčata.

**Oslovl vás některá ze zahraničních kuchyní?**

Mám ráda třeba thajskou, ta je rychlá. A taky se tam dají použít krevety, které mám moc ráda.

**A speciálně italská?**

Tu miluju. Jednou jsem navštívila známého léčitele, který mi řekl, že je to pro mě absolutně nejzdravější a nejpřirozenější strava. Miluji špagety na všechny způsoby a sýr na ně mám pořád v lednici.

**Vaše oblíbená ingredience?**

Čerstvá bazalka a koriandr, buvolí mozzarella. Škrtla jsem kečup, ale rajčata mám ráda ve všech podobách.

**Vloni jste se úspěšně účastnila VIP Prostřeno. Potěšila Vás výhra?**

Vím, že mluvím jako Karel Gott na Slavících, ale já to pravdu nečekala. Měla jsem silnou konkurenci v Anife Vyskočilové, která turecké speciality dělá vážně skvěle. Asi mi pomohli k výhře ti dva mladí herci, kteří ještě nejsou moc zkušený a nejradyji asi mají klasický řízek s bramborovým salátem.

**Cestujete ráda a často?**

Nejdál jsem byla asi v Thajsku nebo v Mexiku, ale teď už mě dlouhé lety netěší. Jednou za rok vyrazím k moři, což má ráda snad každá ženská. A v poslední době se snažím cestovat a zároveň poznávat. Nikdy jsem třeba nebyla v Římě, tak jsem vloni koupila manželo-vi dobré kečky a vzala ho tam na zájezd.

**Okouzila vás Itálie?**

Úžasná! I když jsem byla jen v tom Římě... Ale příjemní a uvolnění Italové jsou v celé Itálii, ne? Nějaké další krásné italské město mám ještě v plánu.

**Kam se chystáte letos v létě?**

To záleží na dceři. Ona vymyslí a zařídí a já zaplatím. Pojedeme zase jen my dvě s dvouletou vnučkou, manžel bude na chalupě se psem a kočkami. Myslím, že se na to těší. A já se zase těším, až si budeme s dcerou povídat v kuse o všem možném. Během roku na to kvůli práci není čas a já až v posledních letech s údivem objevila, jaká chytrá a zajímavá ženská z ní vyrostla. Na dovolené můžeme mluvit absolutně o všem, jsme spíš dobré přítelkyně než matka s dcerou.

**Jak to děláte, že jste pořád tak štíhlá?**

Omyl, nejsem štíhlá, ale umím se rafinovaně obléct, protože znám své nedostatky. Přílehlavé šaty z tenkého úpletu bych si nikdy neoblékla, i kdyby mě měli zabít. Mám ale relativně štíhlý pas od přírody, tak si ho hlídám tím, že jím docela strídmě. Zní to jednoduše, ale chce to přece jen určitou disciplínu. Někde jsem se dočetla, že je správné ujit denně asi 2000 kroků ostřejší chůzí. Každý den to dodržuji.

**Držela jste někdy diety?**

Ano, třeba tu vajíčkovou, kterou jistě pamatují všechny dámy mého věku. Byl to v 70. letech velký hit. I Kořínkovou jsem vyzkoušela. Blbě je, že zhubnout narázově umíme všichni, kdežto trvale změnit jídelníček je mnohem těžší. A právě to jediné má smysl. Zastávám



foto: Archiv P. Černocké

ale názor, že je třeba dát si občas něco „zakázaného“, protože všichni fundamentalisté jsou protivní.

**Nikdo by Vám nehádal přes šedesát. Máte recept na věčné mládí?**

Mám. Třeba vykašlat se na vizuální poměrování se s ženami o deset dvacet let mladšími. Snažme se najít jiné idoly. Já bych třeba chtěla být jednou tak elegantní, bystrá a názorově konzistentní jako Meda Mládková. Nebo chytrá jako Jiřina Šiklová. Víte, která žena mě nedávno okouzila? Paní Dana Drábová, ta dáma přes atomovou energii. Zašla jsem si na její neformální setkání s laickou veřejností a tam byla okouzlující, chytrá, vtipná a měla moc krásný úsměv. ■

## Co pro Vás znamená:

**Soukromí...** To je pro mě životní nutnost. Jsem mezi lidmi ráda, ráda je třeba jen tak pozoruji, v tramvaji nebo metru. Ovšem když jsem doma, moji kamarádi a známí už vědí, že neohlášené návštěvy nesnáším.

**Zpěv...** Něco jako fyzická potřeba. Když z nějakého důvodu třeba celý týden nezpívám, schází mi to. Asi je to tím, že při zpěvu hodně pracuje bránice, která je podle některých náboženství sídlem duše nebo, řekněme, hlavní lidské energie. Něco na tom asi bude.

**Rodina...** Je základ dobrého života, jistota a prostor pro nesobeckou lásku.

**Tajemství...** Mám ráda tajemství, ale tahle doba si na ně moc nepotrpí. Většina lidí všechno „vykecá“, třeba i na internetu. Nejsem ani na Facebooku, abych tam o sobě a svých blízkých psala kdejakou hloupost. Nechci, aby mi touto cestou kdekdo lezl až do obýváku.

**Muži...** Mám pocit, že už o nich vím snad všechno. Přesto si s nimi nevím rady

a vlastně jim nerozumím. Znáám mnoho skvělých žen, ale mužů jen velmi málo. Když se ale chlap povede a mám ho za co obdivovat a vážit si ho, jsem ochotná mu i čistit boty a donést domácí pantofle.

**Pohyb...** I když jsem trochu líná, vím, že pohyb je nutnost. Vědomě si jej ordinuji, třeba dlouhé procházky. Největší neštěstí člověka je, když je fyzicky a duševně líný. Nehledě na to, že tím otravuje ostatní.



# Orrero Litovel

## Sýrové bochníky z úrodné Hané

Moravská Haná je prý tak úrodná, že tam z knoflíku zapadnutého v brázdě vyrostou do rána kalhoty. Přesto ale překvapí, že uprostřed lánů nezraje jen ječmen, kukuřice a cukrová řepa, ale i zlatavé bochníky přírodního extra tvrdého sýra Gran Moravia. Delikatesa se zrnitou strukturou, hladkou kůrkou a charakteristickou chutí se totiž zrodila přímo v srdci Moravy – v litovelské sýrárně Orrero nedaleko Olomouce.



## Společnost Orrero a její filozofie

Orrero je jedinečnou společností, v níž se skloubila kvalitní italská technologie a chuť s českou zemědělskou a chovatelskou kvalitou. Dá se říci, že je „evropským“ podnikem postaveným na spolupráci a zároveň přátelství lidí a kultur. Firma má velký zájem udržet silné národní prvky obou zemí, což dokazuje i fakt, že se ve firmě mluví hlavně česky a italsky a angličtina zaznívá jen zřídka. Společnost Orrero je dnes největší sýrárnou v České republice, která se podílí téměř jednou třetinou na celkovém vývozu sýrů z ČR. Vykupuje a zpracovává cca 7 % českého mléka. To je zpracováno na sýry podle té nejvyšší italské řemeslné tradice, ty jsou z 95 % vyváženy, a to s velkým benefitem pro českou ekonomiku a zvýšení jejich příjmů. Nejdůležitějším výrobkem Orrera je Gran Moravia, který

představuje asi dvě třetiny produkce. Vedle něho se vyrábí sýr Verena, sýry provolone, scamorza, pařené sýry, mozzarella, caciotta a všechny čerstvé výrobky pro podnikové prodejny La Formaggeria Gran Moravia. Společnost Orrero rozvíjí svoji činnost s velkým ohledem na životní prostředí, za což obdržela četná mezinárodní ocenění. Ale jak vlastně vznikla?

## Romantický sen Marie Martinů dal vzniknout první řemeslné sýrárně

Historie sýrárny, která stojí za delikatesou Gran Moravia, má počátky v první polovině 90. let a stojí za ní Marie Martinů pocházející z Mohelnice a provdaná řadu let v Modeně, krásném městě v srdci oblasti Parmigiano Reggiano – krále sýrů. Martinů, která je dnes čestnou předsedkyní firmy Orrero, dobře znala kvalitu moravského zemědělství a zdejšího mléka a rozhodla se vybudovat stejnou řemeslnou sýrárnu, jaké se nacházejí v Modeně, a vyrábět zde sýr stejného typu s dlouhou dobou zrání. Sýrárna byla velmi malá a mohla vyrábět maximálně 20 bochníků denně. Český personál odjel do Itálie, aby se tam naučil techniku výroby, a v říjnu roku 1996 se narodil první bochník sýra typu parmazan. Byly to sice malé bochníky nestabilní kvality, ale mléko prokázalo svoji velmi vysokou kvalitu. K Marii Martinů se přidali noví čeští společníci, zkušenější v zemědělské technologii i v oblasti projektování. Vyrábět a prodávat sýry italského typu ve světě není snadné, takže Orrero následně uvažovala o hledání partnera, který by jí pomohl udělat skok vpřed. Takového partnera našla v italské rodině Brazzale, která velmi obdivuje Českou republiku a vidí v jejím zemědělství obrovský potenciál, proto s nadšením přijímá pozvání.

## Příchod rodiny Brazzale stojí za zrodem originální receptury Gran Moravia

Rodina Brazzale přináší všechny své zkušenosti a tradici. Výroba sýru se zdokonaluje a instalují se nová zařízení. V roce 2003 se rodí sýr Gran Moravia, zcela originální receptura i značka, plod vycházející z italské tradice, ale s velmi silnou identitou provázanou s moravským územím. Orrero ukazuje, že při seriózní a kompetentní práci je možné sýry velmi vysoké úrovně vyrábět i za hranicemi Itálie. „Množství zpracovávaného mléka rychle stoupl z původních šesti tisíc litrů denně na dnešních čtyři sta padesát tisíc,“ vzpomíná předseda představenstva sýrárny Augustin Gec, který je ve firmě od jejích počátků. „Podnik byl stále rozšiřován a vybuďovalo se zařízení na reverzní osmózu pro koncentraci syrovátky,“ popisuje. „Nyní jsme na pátém místě, co se týká množství mléka zpracovaného v České republice,“ potvrzuje generální ředitel společnosti Orrero Jiří Nikl.

## Gran Moravia zraje v Itálii

Gran Moravia se vyrábí na Hané, ale většinu svého života stráví v dřevěných regálech v italských sklepech, kde je ideální prostředí pro zrání tvrdých sýrů, a kde zraje 12 i více měsíců. Část produkce se pak nakrájí, nastrouhá a zabalí ve firmě Brazzale. „Část zůstane na italském trhu a zbytek se vyvážá do více než padesáti zemí světa,“ upřesňuje Augustin Gec. V litovelském skladu zraje zhruba 15 tisíc bochníků, které jsou určeny k nakrájení do prodejen La Formaggeria a také do českých restaurací.

# KUCHAŘKA

La FORMAGGERIA  
MAGAZINE

## Masové závitky s rukolou a sýrem provolone (M. Ruggiero)

### Příprava:

Na každý plátek masa položte plátek šunky, sýr provolone nakrájený na hoblinky a lístky rukoly. Přidejte sůl, pepř a trochu extra panenského olivového oleje. Stočte maso do závitků a upevněte párátkem. Nalijte do pánve 2–3 lžíce extra panenského olivového oleje. Opékejte závitky v pánvi za občasného otočení po dobu 7–8 minut nebo více podle toho, jak chcete mít maso propečené. Podávejte na talíři servírované na rukole.

### Suroviny (na 4 porce):

4 plátky telecího masa (nepříliš silné)  
4 plátky šunky  
150 g sýra Provolone dolce nebo piccante  
rukola  
extra panenský olivový olej  
sůl: dle potřeby  
pepř: dle potřeby





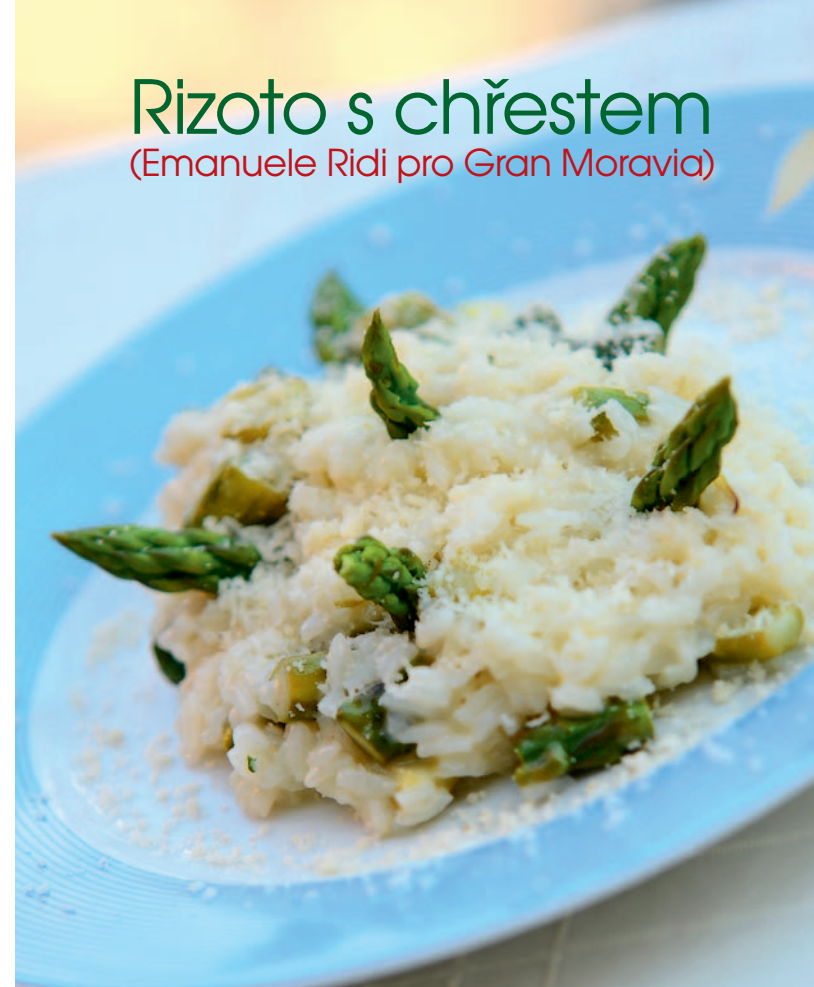


## Mrkvová polévka s bagetkou (Emanuele Ridi pro Gran Moravia)

**Suroviny** (na 4 porce):  
1 cibule • 4 velké mrkve • 1 brambora  
• 2 lžíce extra panenského olivového  
oleje • 4 malé bagetky • 800 ml mléka  
• 60 g sýra Gran Moravia • sůl

### Příprava:

Oloupanou cibuli nakrájejte  
nejemno. Mrkev i brambor  
oškrábejte a nakrájejte na menší  
kousky. Na rozehřátém oleji restujte  
nejprve cibuli s mrkví asi 5 minut,  
poté přidejte brambor a po minutě  
zalijte vodou, aby zelenina byla zcela  
ponořená. Osolte, přiklopte pokličkou  
a vařte 15 minut.  
Mezitím připravte bagetky.  
Na grilovací pánvi nebo v troubě  
rozehřáté na teplotu asi 180 °C opečte  
plátky bagety dokrupava.  
Uvařenou zeleninu rozmixujte  
dohladka a ještě propasírujte sítem.  
Zalijte mlékem a 5 minut povařte.  
Polévku rozdělte do misek, hustě  
posypte hoblinami sýra Gran Moravia  
a podávejte s bagetkami.



## Rizoto s chřestem (Emanuele Ridi pro Gran Moravia)

**Suroviny** (na 4 porce):  
50 g másla • 1 cibule • 500 ml zeleninového vývaru  
• 280 g rýže arborio • 250 g chřestu  
• 100 g sýra Gran Moravia

### Příprava:

V kastrolu se silným dnem rozeďte větší část  
másla, přidejte do něj oloupanou a nadrobno  
nakrájenou cibulku a osmažte ji asi 3 minuty, při  
smažení cibulku míchejte. Mezitím rozpustíte bujon  
v 500 ml horké vody.  
K cibulce přisypte rýži a osmahněte ji, až zesklivatí.  
Poté přilijte 1 a 1/2 hrnku zeleninového vývaru,  
podle chuti osolte a nechte vařit na mírném ohni.  
Občas promíchejte, případně dolijte vývar.  
Chřest omyjte, z konce odkrojte asi 2 cm. Odřízněte  
všechny špičky a nechte je stranou, k rizotu je  
přidáte až nakonec, aby se nerozvařily. Stonky  
oloupejte škrabkou na brambory, nakrájejte je  
na 2 cm dlouhé kousky a nasypete k rýži.  
Po 15 minutách (rýže i chřest už jsou téměř hotové)  
přidejte špičky chřestu. Promíchejte, případně  
podlijte trochou zeleninového vývaru a vařte ještě  
3 minuty.  
Do hotového rizota vmíchejte zbylé máslo a většinu  
nastrouhaného sýra Gran Moravia a nechte pod  
pokličkou 5 minut dojít. Servírujte se zbylým sýrem.

## Pěna z ricotty s jahodami

**Suroviny** (na 4 porce):  
350 g ricotty  
jahody  
1 malý citron  
½ lžičky skořice  
1 a ½ lžíce cukru  
1 lžíce rumu nebo koňaku

### Příprava:

Jahody očistěte a nakrájejte na malé  
kousky.  
Rozmixujte jahody s cukrem  
a citronovou šťávou,  
vypracujte z ricotty krém.  
Krémovou ricottu přidejte  
k rozmixovanému ovoci a přidejte  
skořici.  
Přidejte rum a vše dobře promíchejte.  
Směs dejte do lednice, podávejte  
v pohárech či sklenicích. Můžete  
ozdobit kousky čokolády.



## Špagety se

**Suroviny** (na 4 porce):  
400 g špaget • 200 g sušených rajčat  
• 120 g oliv • 80 g kapary • 60 g strouha-  
ného sýra Gran Moravia na posypání  
• 1 dl bílého vína • 2 stroužky česneku  
• extra panenský olivový olej • 4 lžíce  
strouhanky • hrst petrželky • sůl

### Příprava:

Na oleji orestujeme česnek,  
nasekané kapary, olivy a nakrájená  
sušená rajčata. Vše zalijeme  
bílým vínem, necháme vyvařit  
alkohol a promícháme s nasekanou  
petrželkou. Zvlášť v pánvi osmažíme  
na suchu strouhanku do zlatova.  
Vařené špagety smícháme s omáčkou,  
podáváme zasypané osmaženou  
strouhankou a sýrem Gran Moravia.

## sušenými rajčaty, kapary a olivami (Emanuele Ridi pro Gran Moravia)







## Salát se sýrem GIUNCATA

### Suroviny (na 4 porce):

• sýr giuncata • rajčata, paprika, jarní cibulka, černé olivy • čerstvá bazalka, provensálské koření • balzamický ocet, olivový olej • česnek

### Příprava:

Papriky upečeme v troubě, oloupeme, zbavíme semínek, nakrájíme na plátky, dáme do uzavíratelné nádoby, nasolíme, přidáme balzamický ocet, olivový olej, česnek na plátky a provensálské koření. Necháme alespoň pár hodin marinovat. Rajčata nakrájíme na kolečka, rozložíme na talíř vedle sebe, na rajčata dáme marinované papriky, čerstvou bazalku, černé olivy, nakrájenou jarní cibulku, osolíme, opepříme, zakápneme olivovým olejem. Giuncatu nakrájíme na silnější plátky, potřeme olejem a na grilu nebo grilovací pánvi ogrilujeme. Giuncatu položíme na připravený salát a podáváme.

## Kuchařka – soutěž



- o nejzajímavější recepty z našich sýrů (Gran Moravia, Verena, ricotta, caciotta, mozzarella, giuncata...)
- uzávěrka pro zasílání receptů je 20. 7. 2013
- 5 nejzajímavějších receptů zveřejníme v následujících číslech magazínu, jejich autoři obdrží dárkový poukaz v hodnotě 300 Kč

email: [recepty@laformaggeria.cz](mailto:recepty@laformaggeria.cz)

# Tajemství sýra Gran Moravia

Přírodní extra tvrdý dlouhozrající sýr Gran Moravia patří do prestižní rodiny sýrů grana, jako jsou Grana Padano a Parmigiano Reggiano. Představuje mimořádnou evoluci těchto sýrů, kterou rodina Brazzale na Moravě uskutečnila poté, co se jí podařilo soustředit velkou síť stájí schopných vyrábět mléko velmi vysoké kvality. Vyrábí se ručně podle starých italských receptur. Zraje pomalu po dobu devíti až šestnácti měsíců. Gran Moravia se vyrábí pouze za použití mléka, syřidla, soli a lysozimu, přírodní vaječné bílkoviny, která zlepšuje zrání. Používané syřidlo je rostlinného původu, a proto je sýr vhodný pro vegetariánské diety.

## Jak se rodí?



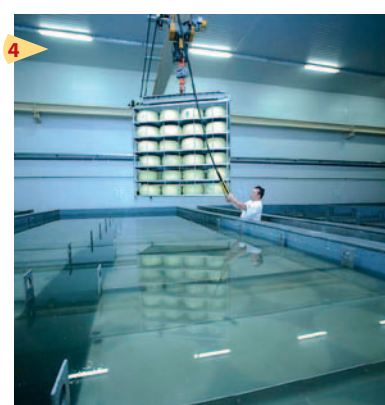
1. Čerstvé nadojené mléko od zhruba 18 tisíc vyšlechtěných krav se svází z asi 80 stájí náležejících k ekoudržitelnému řetězci Gran Moravia a přiváží se do sýrárny v Litovli, kde se čerpadly jemně přepouští do speciálních nádrží italské výroby. V nich dochází k přirozenému procesu odstávání smetany. Mléko se tedy nechá několik hodin odpočívat, smetana, která je lehčí, vystoupá vzhůru a oddělí se od mléka, které pak zůstane částečně odtučněné. Tuk se sníží na polovinu a Gran Moravia může být vyroben z polotučného mléka. Ze smetany se pak vyrábí máslo.

2. „Polotučné mléko se nalije do tradičních italských kotlů s dvojítm dnem pro zhruba devět set litrů mléka. Tady se do mléka přidává syrovátka a syřidlo,“ popisuje ředitel jakosti a nákupu Petr Lakomý v provozu sýrárny Orrero, kde ve dvojřadí za sebou stojí neuvěřitelných 60 kotlů.

3. Po několika minutách se působením syřidla vysráží sýřenina, jakýsi „puďink“, který v sobě zadrží bílkoviny, tuk a další složky. Sýřenina se rozkrájí speciálním nožem – „spinem“. Tím pak sýraři za velké fyzické námahy ručně míchají, dokud se sýřenina nerozdrobí na malá zrnka veliká asi jako rýže, která budou základem pro zrnitou strukturu typickou pro Gran Moravia. Zrnka, ponořená v syrovátce, se vaří při teplotách nad 50°C a sýrařský mistr, který řídí tuto poslední, velmi důležitou fázi, rozhodne o chvíli, kdy se vaření zastaví. Zrnka se usadí na dně, kde zůstanou víc než hodinu a vytvoří jednu jedinou sýrovou hmotu.

4. „Těsto se pomocí plachetek vyjme a nechá asi půl hodiny okapat, pak z něj vzniknou dva bochníky“, vysvětluje Lakomý. Ručně se rozkrojí, umístí do plastových forem a zatíží. Plachetky, kterými je nový sýr ovinutý podobně jako novorozeně, se během noci často mění, což umožňuje jeho proschnutí. „Druhý den ráno se sýr přemístí do nerezové formy a třetí den ponoří do solné lázně, tedy vody s rozpuštěnou mořskou solí, kde zůstává zhruba patnáct dní,“ říká ředitel a dává k dobru opravdu vysoké číslo: „Denně se v Orreru vyrobí v průměru asi 700 bochníků Gran Moravia.“

5. „Sýry pak putují do skladu s teplotou mezi 16 a 20°C, kde je uložíme na regály ve dvaceti patrech nad sebou. Pravidelně, každý pátý den, se sýry čistí, obracejí a kontrolují,“ popisuje Petr Lakomý. Od této chvíle začíná dlouhý proces zrání sýru Gran Moravia.







# Roberto Brazzale: Společně můžeme soutěžit s kýmkoliv

Na podnikání v Česku i v Itálii, na úspěchy a plány sýrařského gigantu, na chuť sýru Gran Moravia, ale třeba i na rysy české povahy jsme se ptali představitele úspěšné rodinné firmy, pana **Roberto Brazzale**.

**Bylo náhodou, nebo jasně promyšleným krokem, že firma Brazzale objevila Českou republiku pro své podnikání?**

Po roce 1990 jsme ve střední Evropě dlouho hledali ten nejlepší region pro vybudování nové sýrárny. Chtěli jsme v ní vyrábět nové produkty, jež by kvalitativně ještě přesáhly náš stávající tradiční sortiment. V Itálii již pro takové projekty není místo. V roce 2000 jsme objevili Moravu, kde jsou díky klimatu, poloze a dlouhé chovatelské tradici ideální podmínky. Je to doslova ráj mléka. Vstup České republiky do EU pak umožnil, aby naše národy začaly naplno, bez legislativních překážek a celních procedur, spolupracovat.

**Jak hodnotíte vaši investici do firmy Orrero? Splnila očekávání a představy?**

Firma Orrero během deseti let od našeho vstupu zvýšila objem zpracovaného mléka ze šesti tisíc na čtyřistapadesát tisíc litrů denně. Nikdo by se předtím na tak velký nárůst neodvážil pomyslet. Stále plánujeme další navýšování množství, ale i druhů nových produktů,

protože zahraniční export bude dlouhodobě vzrústat a poroste i český trh.

**Které byly podle Vás nejdůležitější, zlomové okamžiky pro chod a život firmy během uplynulých jedenácti let?**

Určitě rok 2003, kdy se narodil Gran Moravia, zrnitý sýr výjimečné kvality vyráběný stejnou řemeslnou technikou jako ten italský, ale s mnoha vylepšeními. Pak rok 2011, kdy Gran Moravia vyhrál hlavní cenu za nejlepší inovaci výrobku na mezinárodním veletrhu Anuga v Kolíně nad Rýnem. Ale také rok 2010, kdy jsme rozjeli projekt řetězce maloobchodů v České republice „La Formaggeria Gran Moravia“.

**Sít firemních prodejen La Formaggeria Gran Moravia se úspěšně rozrůstá, poslední dvě byly teď otevřeny v Praze. Jak jste s projektem spokojen? Bude vlastních obchodů ještě přibývat?**

Tento projekt je pro mě něco jako čtvrtý syn, velmi v něj věřím a zároveň nás velmi těší. Možnost být v přímém kontaktu se zákazníky z celé České republiky je

vzrušující, ale zároveň hodně zavazující. Jde o recept, který uspokojuje všechny, protože je postavený na kvalitě, efektivitě a výhodnosti, které mohou být zaručeny díky přímému kontaktu výrobce a zákazníka. V otvírání prodejen budeme pokračovat jak v Praze, tak i dalších městech. Chceme, aby se konzumace jídla stala pro naše zákazníky radostí a ne pouhou nutností.

**Prozradíte nejbližší plány Orrera?**

Orrero se výrazně snaží o rozvoj mezinárodního prodeje. Dnes prodává do 54 různých zemí. Gran Moravia je vysoce ceněn také v Číně, kde jsme v Šanghaji otevřeli obchodní pobočku se čtyřmi pracovníky. Na celém světě narůstá poptávka po našich produktech.

**Je Gran Moravia dostatečně uznávaný a kupovaný v domovské zemi sýru Parmigiano Reggiano?**

Gran Moravia je v Itálii velice dobře znám a je nejdůležitějším značkovým sýrem se zrnitým těstem hned po sýrech Parmigiano Reggiano a Grana Padano. Jeho spotřeba v Itálii pro jeho chuťové kvality a eko-udržitelnost stále roste. Navíc je pro spotřebitele cenově výhodnější. Italská výroba mimoto nemůže dále růst pro nedostatek zemědělské půdy a kvůli existenci výrobních kvót.

**Jací jsou Češi pracovníci? Mají v něčem výrazně jiný přístup k práci a svému zaměstnavateli než Italové?**

Český národ má bohatou historii a kulturu. Velmi si ceníme vaší přesnosti, důvěryhodnosti a rozvážnosti. My z Benátska máme velmi blízko k vaší mentalitě, i když máme rádi víc fantazie a kreativity, které jsou pro nás typické. Domnívám se, že jsme národy, které se dobře doplňují a které toho mohou spoluprací hodně dosáhnout, podobně jako v minulosti. Mám teď na mysli historické stopy zanechané Italy v Čechách i na Moravě. Společně můžeme soutěžit s jakýmkoliv dalším konkurentem na světě a porážet tak německé, francouzské, holandské i americké přátele.

**Jak často přijíždíte do Čech a na co se nejvíc těšíte?**

Bohužel nemohu pobývat v České republice tak často, jak bych si přál. Brání mi v tom práce v Itálii i v zahraničí. Po příjezdu se tu cítím jako doma, rád naslouchám vaší řeči, která je pro nás Italy velice obtížná,



ale krásná. Obdivuji českou hudbu, hlavně Dvořáka, Smetanu a Janáčka. Jsem okouzlen krajinou, která je nádherná i v zimě, a historickými městy. Zajímám se také o vaši bohatou historii.

**Potkáváte se pravidelně se svými českými zaměstnanci a českými zákazníky? Snažím se o to alespoň jednou za měsíc, abych předával podnikovou filozofii a aktualizoval strategii.**

**Umí Češi dobře vařit a umí podle vás i dobře jíst?**

Česká kuchyně má starobylou a vznešenou tradici, ale v dobách socialismu utrpěla omezenými možnostmi v oblasti zásobení ingrediencemi. Dnes jsme svědky velkého zájmu o italskou kuchyni, která je zdravá, úsporná, lehká a praktická zároveň. Češi pochopili, že mohou svou kuchyni pozměnit a doplnit tradičními italskými sýry a máslem a skloubit tak obě kultury. Gran Moravia je vynikající v polévkách, s masem, zeleninou, s chlebem, na českých jídech.

**Považujete sám sebe za znalce dobrého jídla?**

Mám rád chutnou a lehkou stravu. Malý kousek sýra dodá chuť každému jídlu, je výživný a zdravý.

**Na čem si nejraději pochutnáte z tradiční české kuchyně?**

Mám k zbláznění rád zeleninové polévky, které vaří zemědělci na venkově.

**Pronikl jste už aspoň zčásti do tajů češtiny?**

Je to nádherný jazyk, který je pro Italy velmi obtížný. Nemá gramatické členy, zato používá pády, které jsou pro nás utrpěním. Studuji ve volných chvílích v autě nebo při holení. Když mohu, snažím se mluvit česky a žádám své kolegy o trpělivost. Rád čtu českou poezii v originále, hlavně Holana, a obdivuji Kafku a Hrabala.

**Čím myslíte, že Česko zaručeně okouzlí cizince a co by si naopak český cestovatel neměl nechat ujít při návštěvě Itálie?** Praha je nejkrásnější město Evropy, pokud nepočítáme města italská, ale i další jsou nádherná a stejně tak je kouzelná krajina na venkově. Máte architektonické divy ze všech období. Hlavní kouzlo vaší země podle mě spočívá ve spojení slovanské, německé a židovské kultury a v dualismu katolického a protestantského světa. Také obtížné období socialismu v nás vyvolává velký zájem a respekt. Itálie je krásná celá i v těch nejmenších podrobnostech – umění, příroda, historie, klima, moře, hory, gastronomie, jazyk, hudba. Je to ráj na zemi. Navíc neexistuje jedna jediná Itálie, ale nejméně dvacet odpovídajících různým autonomním kulturám, které byly až do minulého století po tisíciletí v izolaci. My jsme Benátčané, máme za sebou zkušenost Benátské republiky s tisíci dvěma sty lety nezávislosti a velikosti. A po mnoho desetiletí jsme společně s vámi byli obyvateli Habsburské říše. Můj prapraděček měl stejný pas jako ten váš.

**Kdy naposledy jste si dal Gran Moravia? Jak vám chutnal?**

Před pěti minutami. Jsem největším konzumentem tohoto zázraku na světě.



Trí bratři reprezentující dnešní úspěšnou firmu Brazzale: zleva Piercristiano, Gian Battista a Roberto Brazzale.

## Rodinná firma s jasnou filozofií

**RODINA BRAZZALE je nejstarší**

**italskou mlékařsko-sýrařskou firmou,**

v tomto odvětví působí už nejméně osm generací, od konce 18. století. Je národním lídrem ve výrobě másla a hlavním protagonistou na trhu s dlouhozrajícími sýry. Na počátku 20. století vybudovala první průmyslovou másličárnu v Zaně v blízkosti hlavního benátského sýrařského města Thiene. V 50. letech firma Brazzale zahájila výrobu sýru Grana Padano ve Vicenze a založila konsorcium na jeho ochranu. V Campodoru v okrese Padova vybudovala jednu z nejmodernějších a nejdůležitějších italských sýráren a v Zaně pak ještě moderní závod na krájení, strouhání a balení sýrů. Firma Brazzale se zaměřuje nejen na tuzemský trh, ale výrazně i na export. Vlastní zemědělské a průmyslové podniky v Evropě, v jižní Americe a v Číně. V roce 2001 koupila podíl v české sýrárně Orrero, aby tam rozjela projekt Gran Moravia: výrobu nového velkého sýra grana schopného konkurovat nejlepším italským sýrům, ale modernějšího a ekoudržitelného. Proto v Litovli vyrostla nejmodernější sýrárna na granu, která dnes existuje, a Gran Moravia se v krátké době stal skutečným mezinárodním úspěchem a nejvyváženejším českým sýrem.

**Filozofie prosperujícího rodinného podniku je postavena na kvalitě a serióznosti, těmto hodnotám Brazzale zůstávají po staletí věrni a předávají si je z generace na generaci.**

Roberto Brazzale při kontrole kvality Gran Moravia v litovelském skladu.







# Ekoudržitelný řetězec sýru Gran Moravia

Ochrana životního prostředí a prospěšnost lidskému zdraví patří mezi priority, na které se od samého počátku ve své sýrařské výrobě zaměřuje skupina Brazzale. Pozornost tedy soustředí jak na vysokou kvalitu krmiva pro dobytek bez umělého zavlažování zemědělské půdy, tak i na maximální pohodlí skotu,

jehož mléko je základem sýrů vyráběných pod značkou řetězce Gran Moravia. V praxi tento komfort zvířat znamená alespoň pět hektarů půdy na každou dojnici a volné ustájení s individuálními boxy pro více než 90 procent chovaného dobytka. V Evropské unii jsou stanoveny přísné limity na obsah dusičnanů a karcinogenů v půdě i krmivu hospodářských zvířat, přičemž výrobce sýrů Gran Moravia si vybírá dodavatele mléka, kteří udržují hodnoty těchto zdraví škodlivých látek ještě mnohonásobně níže, než je zákonnými normami povoleno.

◀ Roberto a Antonio Zaupa a Gian Battista, Roberto a Piercristiano Brazzale přebírají v září 2011 v Miláně certifikát DNV.



## Multimediální etiketa původu Gran Moravia

Zažít vzrušující let přes zelené moravské louky, nad malebnými farmami a pastvinami se stády krav, pod šikovnými rukama mistrů sýrařů až mezi vysoké police se zrajícími bochníky zlatého sýra, takovou cestu dnes může snadno podniknout každý. Jako jízdenka na tuto výpravu postačí QR kód vytištěný na každém obalu výrobku Gran Moravia a také chytrý telefon, v němž si jeho majitel může otevřít Multimediální etiketu původu Gran Moravia. Z obalu výrobků Gran Moravia se díky tomu stává multimediální archiv, k němuž má zákazník snadný přístup už ve chvíli, kdy si tento produkt vybírá v regále obchodu. Stránky Multimediální etikety jsou vhodně vytvořené pro navigaci na mobilním zařízení a umožňují

přístup k různým sekcím. Lze tak například objevovat místa původu Gran Moravia pomocí Google Maps, prohlédnout si originální videa o výrobě sýru, nepublikované fotografie a dozvědět se zajímavé informace díky tematickým textům. Etiketu bude možné otevřít také prostřednictvím stránek [www.granmoravia.com](http://www.granmoravia.com) pod odkazem Multimediální etiketa původu. Stačí tedy jen stáhnout si aplikaci pro čtení QR kódů (pokud jste tak ještě neučinili), zamířit smartphone na QR kód vyznačený na obalu a užít si kromě vynikající chuti našeho výrobku i tuto technologickou novinku.



To vše jsou parametry, díky nimž získal sýr Gran Moravia v roce 2011 certifikát potvrzující, že tento výrobek splňuje požadavky na kvalitu předepsané normou UNI EN ISO 22005:2008. Mezinárodní instituce "DNV – Business Assurance", která udělení certifikátu schvalovala, tak sýru Gran Moravia a jeho řetězci přiznala atributy zodpovědnosti a ekoudržitelnosti, které byly dlouhou dobu hlavním cílem skupiny Brazzale.

### Farmy a tradice

Ekoudržitelný řetězec Gran Moravia je tvořen sítí asi 80 farem, které dodávají každý den mléko od téměř 18 000 vyšlechtěných krav. Ve skvělém sýru Gran Moravia se tak snoubí zkušenost nejlepších sýrařů skupiny Brazzale a také kvalita zemědělské půdy, neboť dodavatelské farmy hospodaří na ploše větší než 900 km<sup>2</sup> v nejurodnějších oblastech České republiky. V uvedeném řetězci se tak pěstují ta nejlepší krmiva nejvhodnější pro dobytek dodávající kvalitní mléko na výrobu dlouhozrajícího sýru Gran Moravia.



## Vicenza město architekta Palladia

Láká vás poznávání Itálie a jejích architektonických skvostů, ale chcete se vyhnout turistům okupovaným místům? Naplánujte si letos cestu do provincie Vicenza, krásám tamního starobylého hlavního města neodoláte. „Vstoupit branou do města bylo jako jít nazpět v čas,“ popsal jeden z turistů s tím, že se podle něj každý návštěvník bude chtít do Vicenzy vrátit. Historie dnes více než stotisícového města ležícího asi 70 km západně od Benátek sahá hluboko do starověkého Říma. Od 15. do konce 18. století byla Vicenza součástí Nejasnější republiky.

Villa Capra (La Rotonda), renesanční vila asi 2 km jihovýchodně od Vicenzy, patří k nejcitovanějším stavbám v dějinách architektury. Dejte však pozor, nevypatí se navštěvovat ji v neděli, kdy se nedostanete dovnitř, a navíc zaplatíte už za pobyt v okolní zahradě.

ky benátské a své zřejmě nejslavnější období prožila v 16. století, kdy tam působil pozdně renesanční architekt Andrea Palladio. Umělec často považovaný za nejvlivnější osobnost v historii západní architektury vyšperkoval město spoustou nádherných staveb a po jeho smrti v roce 1580 na něj navázali další pokračovatelé. Není od věci, když Italoové říkají „Vicenza je Palladio“, město je totiž jeho duchem doslova prochnuté. Je autorem slavných staveb Basilica Palladiana, Teatro Olimpico, Palazzo Chiericati či Villa Capra (La Rotonda) a mnoha dalších.



◀ Nejstarší kryté divadlo Teatro Olimpico navrhl Palladio podle římských vzorů. Po obnově v roce 1997 je trvale přístupné návštěvníkům a znovu slouží divadelním představením při jarních a podzimních festivalech. Ten letošní květnový a červenový je věnovaný W. A. Mozartovi a Španělsku.



## poznávejte Itálii

◀ Prvním počinem, kde se naplno projevilo Palladiovo mistrovství, je monumentální Basilica Palladiana. Bývalá radniční budova stojí přímo na hlavním náměstí Piazza dei Signori. Otevřené oblouky, které tu Palladio použil, později inspirovaly řadu architektů a staly se známé jako tzv. palladiánská okna. V roce 1994 byla bazilika spolu s dalšími Palladiovými stavbami ve Vicenze zapsána na seznam chráněných památek světového dědictví Unesco.

### Jak přijet?

Do města se dostanete vlakem z Benátek. Od nádraží do centra to máte už jen 5 minut chůze.

### Které období zvolit?

Nejlépší je navštívit Vicenzu na jaře, v létě nebo začátkem září. Během celého léta se na piazza dei Signori konají koncerty a chystá se i jazzový festival. Pokud se do města dostanete 8. září, budete mít jedinečnou možnost sledovat Slavnost Madonny z Monte Berico a procesí mířící k poutnímu místu.

### Co si užít?

Toužíte po romantice? Pak se vydejte na most San Michele za Palladiovou bazilikou, který je jedinečným místem pro romantické večery v centru u řeky. Pokud do Vicenzy pojedete v srpnu, dopřejte si procházku v krásném Parco Querini, kde je i v horkých dnech příjemný chládek.

### Co přivést?

Typickým a oblíbeným suvenýrem jsou reprodukcce Teatro Olimpico. Náročnější cestovatelé si ale mohou koupit i tisky prvních Palladiových kreseb.

Staveb Andrea Palladia je ve Vicenze mnoho a pro všechny, kteří je chtějí podrobněji poznat, se od května pořádají pěší prohlídky městem. Vicenza je kromě překrásné architektury vyhlášená také zlatnictvím, nábytkářstvím, mlékárenskými a sýrařskými výrobky, výtečnými salámy a víny. Jejich výrobu v místních malých sklípkách můžete sledovat.



# Jak to vidí zákazníci

anketa



**Lucie Mc Mullin**  
Olomouc –  
Hlušovice  
**Jak jste objevila prodejnu La Formaggeria Gran Moravia?**

Navštívila jsem ji poté, co jsem na koštu vín ochutnala sýr Gran Moravia. I když nechodím do centra Olomouce moc často, La Formaggeria Gran Moravia je tak příjemný obchod, že tam cíleně mířím několikrát do měsíce. Obsluha je vstřícná, zná svůj sortiment a nebojí se doporučit. Ochutnávky jsou tu samozřejmostí a obchod je příjemně přehledný a útulný. Všem doporučuji.

**Vyhovuje Vám nabízený sortiment?**  
Pokaždé jsem příjemně překvapená obrovským výběrem sýrů, ale i doplňkového sortimentu, jako je máslo, syrovátka, speciální těsto na pizzu, těstoviny... Nikdy se mi nepodaří odejít „jen tak“. Vždycky se snažím vyzkoušet něco nového a ještě jsem nebyla zklamaná.

**Pro co se vracíte?**

Pravidelně se vracím pro máslo a sýr Gran Moravia a miluju taky jejich rajčata nakládaná v oleji. Mám v plánu vyzkoušet nějaké pravé italské těstoviny.



**Věra Dentonová**  
Stráž nad Nisou  
**Kdy jste poprvé nakoupila v této prodejně?**  
Obchod jsem našla teprve nedávno v centru Liberce.

**Čím je podle Vás jiný oproti ostatním obchodům s potravinami?**

Je to obchod pro mlsné jazyčky. Oblíbila jsem si ho pro velký výběr kvalitních sýrů rozmanitých chutí.

**Navštěvujete jej pravidelně?**

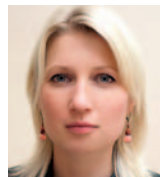
Pravidelně ne, ale když jdu kolem, tak neodolám.

**Co z nabídky Vám nejvíce chutná?**

Oblíbila jsem si kostičky Tochetti, s cherry rajčátky a olivami jsou výborné k rychlému pohoštění.

**Používáte sýr Gran Moravia při vaření?**

Používám jej strouhaný na těstoviny, chutná výborně.



**Denisa Vlčková**  
Šternberk  
**Pokolikrát jste letos v prodejně La Formaggeria Gran Moravia?**

Chodím sem nepravidelně, letos jsem tu asi popáté. Italské sýry si kupuji hlavně přes léto. Teď k tomu přidám i saláty.

**Proč Vás to sem láká?**

Jsou tu hodně kvalitní výrobky, a přitom za velmi přijatelné ceny. Třeba Gran Moravia a extra čerstvé máslo tu koupím určitě levněji než v supermarketu.

**Právě jste koupila sýr Gran Moravia.**

**Je Váš oblíbený?**

Patří mezi trojici nejoblíbenějších. Většinou jej přikupujeme k moravským bílým vínům.

**Dala jste někdy sýr jako dárek?**

Naším přátelům, kteří mají rádi kvalitní sýry, jsem tu nedávno nechala připravit „sýrový koš“.



**Vanda Šléglová**  
Praha  
**Nakupujete sýr Gran Moravia... jak byste jej nejvýstižněji popsala?**

Jako kvalitní český sýr. A podtrhla bych právě to, že je český. Ráda podporuju české výrobce. Navíc sýr Gran Moravia je nositelem značky KLASA a to znamená garanci, že devadesát procent použitých surovin je jednak tuzemských a také že splňují

přísnější podmínky kladené na kvalitu produktu. Je to značka, které věřím.

**Používáte jej i při vaření?**

Rozhodně ano. Mám ráda italskou kuchyni, takže často vařím rizota a těstoviny na různé způsoby. Tam všude se Gran Moravia skvěle hodí. Naše oblíbené špagety carbonara si bez takového sýra nedokážu vůbec představit. Dávám ho i do některých polévek, snadno se rozpouští. A nakonec, není vůbec špatný i jen tak k vínku.



**Lucie Líkařová**  
České  
Budějovice  
**Co Vás přivedlo do La Formaggeria?**  
Prodejnu jsem objevila při návštěvě Terna

v Českých Budějovicích.

**Chodíte sem pravidelně?**

Příležitostně, když tady nakupuji v supermarketu.

**Máte v sortimentu svého favorita?**

Je tu spousta dobrých věcí, ale nejvíce jsem si oblíbila kostky sýra Gran Moravia Tochetti.

**Používáte tento sýr i při vaření?**

Jelikož jsem ještě studentka a bydlím na privátu, moc nevařím. Gran Moravia si ale ráda nastrohám na rychlý salát, který si večer připravuji, s ním je opravdu skvělý a chutný.



**Dana Ostianová**  
Slatinice  
**Kdo Vás nasměroval do La Formaggeria Gran Moravia?**  
Obchod v centru

Olomouce mi doporučili přátelé, asi před třemi roky. Je tu velmi příjemná obsluha, přátelská, ale ne příliš žoviální.

**A nabízené zboží?**

Sortiment je tu opravdu bohatý, koupila jsem si i krásný hmoždíř na pepř a spoustu jiného. Pravidelně si беру máslo, těstoviny, piniové oříšky a samozřejmě Gran Moravia.

**Chutná Vám?**

Je výborný, v puse se jen rozplývá, naposledy se rozplynul včera večer (smích). Používám ho nejčastěji na aglio olio e peperoncino, kam paradoxně nepatří, ale dost často ho jíme jen tak samotný. Taky ho dostávám od dcery na Vánoce. Když ho koupila poprvé, myslela jsem, že je to starožitná žehlička, až po rozbalení se z toho vyklubal ON (smích).



V olomoucké prodejně se na vás těší Jaroslava Harazinová, Magda Lakomá, Lenka Truhlářová, Lucie Poledníková, Adam Čápek a Michaela Komárková.

foto: redakce

## LA FORMAGGERIA Gran Moravia OLOMOUC

Když se firma Orrero rozhodla pro otevření vlastní prodejny, v níž bude zákazníkům nabízet nejen Gran Moravia a výrobky litovelské sýrárny, ale i produkty z Itálie či Francie, byla to tak trochu sázka do loterie. Roberto Brazzale však od samého počátku projektu věřil a všechny povzbuzoval, bylo podle něj třeba udělat v České republice tuto zcela novou zkušenost. Olomoucká La Formaggeria v Ostružnické ulici uspěla a příliv zákazníků přesvědčil firmu o tom, aby rozjela projekt „La Formaggeria Gran Moravia“ na celonárodní úrovni i v mnoha dalších českých městech. „Obchod se otevíral v prosinci 2007 a měl tehdy dva zaměstnance. Dnes tu pracujeme v šesti lidech a brzy přibude další,“ nabízí porovnání sympatická vedoucí Lenka Truhlářová, která je v prodejně už od jejího vzniku.

### Personál

Žádný ze zaměstnanců La Formaggeria Olomouc podle ní nemůže být „jen“ prodávacem. „Každý z nás tu doslova žije sortimentem. Je potřeba se pořád vzdělávat, zjišťovat novinky z oboru, učit se o technologiích a produktech. Často ležíme v knížkách, abychom

naštudovali všechno, co zákazníci zajímá nebo by je zajímat mohlo,“ popisuje usměvavá vedoucí a dodává, že když je potřeba, poradí se i s kolegy z litovelské sýrárny. Výborné znalosti a přehled v oboru však podle ní nestačí: „Nejdůležitější je, aby personál uměl komunikovat se zákazníkem a dobře mu poradit, aby byl empatický a trpělivý.“

### Zákazníci

„Lidé jsou pro nás opravdu nejdůležitější. Denně tu od pondělí do čtvrtka nakoupí v průměru kolem čtyř set zákazníků a v pátek až sedm set,“ říká Lenka Truhlářová s tím, že návštěvnost hodně vzrostla i poté, co prodejna loni v prosinci prošla rekonstrukcí a rozšířila sortiment o krájené uzeniny Veroni, ručně zpracovávanou litovelskou mozzarellu a další speciality. Spousta zákazníků je stálých a chodí pravidelně i proto, že díky velmi výhodným cenám mohou výrobky denně kupovat všichni, bez ohledu na sociální příslušnost. V olomouckém obchodě hraje prim opravdový domácí přístup. „Myslím, že právě díky němu, vynikajícímu sortimentu a celkově příjemné atmosféře mají lidé naši prodejnu rádi. Hrozně nás těší, když vidíme, jak u nás nakupují mladí, kteří sem před lety chodili s mamkami jako malé děti. Prostě už k nám tíhne další generace,“ směje se Lenka Truhlářová.

### Chutě

„O co je největší zájem? Dlouhozrající Gran Moravia, litovelské máslo a ochucená

## pozvánka

### Prázdná? To nikdy!

„Dobrý den. Co si dnes vyberete? Ukrojíte víc, nebo stačí menší kousek? Čím ještě posloužím? Vyzkoušejte naši ochucenou syrovátku, je výborná. Můžu Vám poradit? Do salátu, nebo k vínu...?“ ozývají se prodejnou nepřetržitě zvukové hlasy usměvavých a příjemně se zajímajících prodavaček. Mrštěné a znale se pohybují za pultem i po prodejně a vypadají stejně čerstvě jako všechny vystavené a lákavě nasvícené dobroty, které si zákazníci odnášejí pečlivě zabalené a naskládané do vkusných papírových tašek. Dveře jsou pořád v pohybu, obsloužení míjejí koupěčtivě, muž v obleku vybírá vedle maminky s kočárkem, studentky dávají u pultu přednost staršímu páru. Občas se nevelká prodejna zaplní tak, že to vypadá minimálně na čekání u pokladny. Ale nečeká se. Všechno odsypá, jako když litovelského másla ukrájuje, a za několik minut se obchod vyprázdní. „Stává se často, že tu nikdo není?“ ptám se. „Nikdy!“ dostává se mi rychlé odpovědi a smích zní ještě vteřinu, než se znovu otevrou dveře prodejny a naráz vstoupí několik zákazníků. „Dobrý den! Co vám dnes nabídnou?...“ Je jisté, že odejdou spokojeni.

syrovátka nejspíš stojí v čele, ale na odbyty jdou nejen výrobky z Orrera. Lidé kupují také čerstvé italské uzeniny, sýry, vína a všechno ostatní. Myslím, že gastronomický boom, který přišel asi před čtyřmi roky, je znát i na tom, že se zákazníci dobře vyznají, chtějí ochutnávat, pochutnat si a experimentovat,“ říká Truhlářová a přidává k dobru, že se zkoušením novinek baví celý personál. „Tiskneme pak zákazníkům recepty, aby si je doma mohli také uvařit.“

### Plány

„Chtěla bych k nám všechny pozvat, aby se nebáli vyzkoušet něco nového a také se na cokoli zeptat,“ říká Lenka Truhlářová s tím, že pro prodejnu v Ostružnické je teď největší výzvou udržet si vysokou nastavenou laťku a pořád spokojené zákazníky. Probíhají také projekční přípravy pro novou prodejnu, která bude mnohem větší a bude stále v bezprostřední blízkosti Horního náměstí. „Doufám, že za pár let už budeme přestěhovaní, a budeme tak moci nabídnout našim zákazníkům pohodlný nákup na mnohem větší prodejní ploše.“ ■



foto: redakce





# KDYŽ dobře nakoupit, tak...

prodejny

*...v našich specializovaných prodejnách.*

*Najdete zde bohatou nabídku čerstvých a zrajících sýrů z České republiky, Itálie, Francie, široký sortiment italských vín, krájených uzenin, těstovin a dalších specialit za velmi zajímavé ceny. Přijďte a nechte se inspirovat. Ochutnávky a gurmánské tipy jsou u nás samozřejmostí. Více na [www.laformaggeria.cz](http://www.laformaggeria.cz)*



## OLOMOUČ

Ostružnická 12  
tel.: 585 242 931  
po-pá: 9:00–18:00  
sobota: 9:00–12:00

## LIBEREC

Pražská 36  
tel.: 486 311 365  
po-pá: 9:00–18:30  
sobota: 9:00–12:00

## BRNO

Radnická 11  
tel.: 542 212 331  
po-pá: 9:00–18:30  
sobota: 8:00–12:30

## PRAHA-LETŇANY

OC Tesco Letňany  
Veselská 663  
tel.: 234 002 618  
po-ne: 10:00–21:00

## HRADEC KRÁLOVÉ

OC ATRIUM  
Dukelská třída 1713  
tel.: 495 585 936  
po-so 9:00–20:00  
neděle: 9:00–19:00

## PRAHA

PALÁC FÉNIX  
Václavské náměstí 56  
tel.: 222 233 508  
po-pá: 9:00–19:30  
so-ne: 10:00–19:30

## OSTRAVA

Puchmajerova 3  
tel.: 596 112 981  
po-pá: 9:00–18:00  
sobota: 9:00–12:00

## PRAHA 3

Vinohradská 1418/135  
tel.: 222 232 679  
po-pá: 9:00–19:00  
so: 8:30–12:30  
od června 2013

## ČESKÉ BUDĚJOVICE

Pasáž supermarketu TERNO  
Suchomelská 2251/2  
tel.: 387 200 537  
po-pá: 8:00–19:30  
so-ne: 9:00–19:00

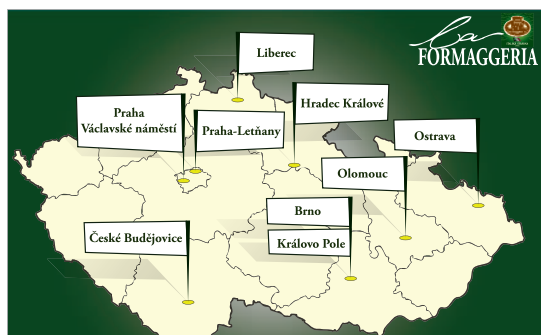
## prodejní místo LITOVEL

Tři Dvory 98  
tel.: 585 343 274  
po-pá: 7:00–17:00

## BRNO-KRÁLOVO POLE

Nákupní centrum Královo Pole  
Cimburkova 4  
tel.: 541 216 290  
po-ne: 9:00–21:00

U nás zakoupíte dárkové poukazy v hodnotě 300, 500 a 1000 Kč. Na objednávku balíme dárkové koše podle vašich přání. Balíček je nutné objednat minimálně 1 den předem telefonicky nebo e-mailem. Rádi vám poradíme s výběrem sýrů do Vašeho balíčku.



[www.orrero.cz](http://www.orrero.cz)  
[www.brazzale.com](http://www.brazzale.com)

Najdete nás také  
na Facebooku!

facebook

La Formaggeria Gran Moravia  
Gran Moravia