

Brivio

Gusto & Tradizione Italiana
dal 1845

Aceti e Condimenti Italiani
Italian Vinegar and Condiments



COMPANY PROFILE | **ACETIFICIO BRIVIO**
italiano | english

Italia - Deposito Acetificio Pizzagalli
Italy - Warehouse Acetificio Pizzagalli

Un' esperienza di Sapori

*T*radizione, gusto, continuità e innovazione sono le parole chiave per comprendere la filosofia di Acetificio Brivio, azienda italiana specializzata nella produzione di aceto di vino e condimenti alimentari di altissima qualità



The Flavors Experience

*T*radition, taste, continuity and innovation are the key words needed to understand the philosophy of Acetificio Brivio, an Italian company specialized in the production of high quality wine vinegar and food dressings

1 Licenza di commercio rilasciata nel 1927
Trade license issued in 1927

2 Italia - Deposito Acetificio Pizzagalli
Italy - Warehouse Acetificio Pizzagalli

3 Brivio Carlo - 1948



1



2



3

L'origine di un'avventura: la nascita della società.

Acetificio Brivio nasce nel 1845 grazie allo spirito d'iniziativa, insaziabile curiosità, passione e duro lavoro del suo fondatore Luigi Pizzagalli. Dopo un periodo di apprendistato di alcuni anni presso il marchese di Albese con Cassano, Luigi decide di mettersi in proprio fondando l'acetificio nel 1845. L'impresa viene tramandata da padre in figlio. Nel 1935, Giovanni Pizzagalli, nipote del fondatore Luigi trasferisce la produzione da Calco a Cicognola di Merate, attuale sede della società.

E' in questa fase che l'acetificio prende il nome di Brivio dovuto all'apporto del genero di Luigi Pizzagalli, Carlo Brivio, che porta avanti l'attività con lo stesso ardore e passione del suo fondatore.

Oggi le redini dell'attività sono state prese in carico dal giovane Alessandro Carozzi, nipote di Carlo Brivio, che, in coerenza con i valori iniziali del suo fondatore sta traghettando l'attività nel XXI secolo.

Sin dalle sue origini l'azienda si fonda, pertanto, su un controllo rigoroso e sistematico delle materie prime impiegate e sulla qualità dei processi produttivi che garantiscono la creazione di prodotti finiti di altissima qualità e pregio.

The origin of an adventure: creating the company.

Acetificio Brivio was founded in 1845 thanks to the initiative, insatiable curiosity, passion and hard work of its founder Luigi Pizzagalli. After an apprenticeship of several years with the marquis of Albese con Cassano, Luigi decided to set up his own business, founding the vinegar factory in 1845. The company has since been handed down from father to son. In 1935 Giovanni Pizzagalli, grandson of the founder Luigi, moved the production site from Calco to Cicognola di Merate, where the company is currently located.

During this phase the vinegar factory was named Brivio, due to the contribution of Luigi Pizzagalli's son-in-law Carlo Brivio, who continued the business with the same zeal and passion as its founder.

Today the reins of the business have been taken over by young Alessandro Carozzi, Carlo Brivio's nephew who, in keeping with the initial values of its founder, is ferrying the business into the 21st century.

Since its beginning, the company has been based on a meticulous and systematic control of the raw materials used and on the quality of the manufacturing processes that ensure the finished products are also created with the highest quality and value.

Italia - Bellagio
Pizzagalli Giovanni - 1954



*La dimensione familiare:
una importante tradizione,
garanzia di qualità e passione.*



*The family dimension:
an important tradition
and a guarantee of quality and passion.*

- 4** Pizzagalli Lucia insieme alle nipoti: Brivio Roberta e Antonella.
Pizzagalli Lucia with her granddaughters: Brivio Roberta and Antonella
- 5** Acetificio Brivio, negli anni '50
Acetificio Brivio, in the '50s
- 6** Acetificio Brivio, negli anni '50
Acetificio Brivio, in the '50s
- 7** Brivio Carlo - anno 1955
- 8** Giovanni Pizzagalli con la figlia - anni '50
Giovanni Pizzagalli with the daughter, in the '50s



4



5



8



6

7

La dimensione familiare: una importante tradizione, garanzia di qualità e passione.

Un fattore chiave che si esprime in tutti i prodotti della gamma di Acetificio Brivio è il valore di una tradizione centenaria e di una famiglia che ha fatto del culto dell'aceto la propria caratteristica peculiare.

A partire dai tempi dell'antenato Luigi Pizzigalli fino al titolare attuale dell'impresa, Alessandro Carozzi, lo spirito dell'azienda, e del prodotto, è rimasto intatto e rappresenta una garanzia unica di qualità e di eccellenza della gamma. Acetificio Brivio è la storia di una passione autentica per l'aceto tramandata attraverso 5 generazioni!

Il valore del lavoro, la serietà e professionalità nei rapporti con clienti e fornitori, il rispetto totale verso le materie prime e i processi produttivi e verso il consumatore finale; la consapevolezza e l'orgoglio della propria tradizione sono tratti fondanti del modo di fare impresa di Acetificio Brivio e sono una certificazione senza eguali di affidabilità nei confronti del mercato.

The family dimension: an important tradition and a guarantee of quality and passion.

A key factor in all products of the Acetificio Brivio range is the value of a centuries-old tradition and of a family that made the vinegar cult its own distinctive characteristic.

From the days of the ancestor Luigi Pizzigalli right up to the company's current owner Alessandro Carozzi, the spirit behind the company and its product has remained intact and is a unique guarantee of the quality and excellence of the range. Acetificio Brivio is the story of a genuine passion for vinegar, passed down five generations!

The value of work, seriousness and professionalism in customer and supplier relations, complete respect for raw materials, production processes and the end user, and an awareness of and pride in its own tradition are the fundamental traits of the way Acetificio Brivio does business and are unmatched certification of its reliability towards the market.



*Solo ingredienti italiani
per un tipico prodotto italiano:
dalle origini fino ad oggi.*



*All Italian ingredients
for a typical Italian product:
from its origins to today.*

10 Insalata Fresca con Aceto Balsamico di Modena - BRIVIO
Fresh Salad with Balsamic Vinegar of Modena - BRIVIO

11 Tagliata di manzo con rucola, parmigiano e Perle di Brivio
Condimento alimentare.
Delicious beef with rochet salad, parmesan and
PERLE of BRIVIO dressing. All Italian ingredients.



9 Fragole con Aceto Balsamico di Modena - BRIVIO
Strawberry with drops of balsamic vinegar of Modena - BRIVIO



10



11

*Solo ingredienti italiani per un tipico prodotto italiano:
dalle origini fino ad oggi.*

Tutti i prodotti della gamma di Acetificio Brivio sono composti da uvaggi e ingredienti italiani nel solco di una tradizione centenaria: la selezione delle materie prime, la filiera integrata di produzione e il controllo meticoloso dei processi produttivi sono un altro tratto caratteristico dell'azienda. L'origine degli ingredienti e delle materie prime risulta infatti fondamentale nel determinare la qualità finale del prodotto ed è coerente con lo spirito dell'azienda che punta a mantenere su tutti i prodotti della gamma standard elevati di qualità. Proprio per questo motivo Acetificio Brivio negli anni '90 è stato selezionato da diversi clienti industriali che utilizzano aceto di vino per i loro prodotti come "fornitore dell'anno" a ulteriore dimostrazione dell'apprezzamento del prodotto.

*An Italian ingredients for a typical Italian
product: from its origins to today.*

In keeping with a centuries-old tradition, all products in the Acetificio Brivio range are made from Italian grapes and ingredients. The selection of raw materials, integrated chain of production and meticulous control of the production processes are other distinctive characteristics of the company. The origin of the ingredients and raw materials is, in fact, fundamental in establishing the final quality of the product and is consistent with the spirit of the company, which aims to maintain high quality standards on all products in its range.

Precisely for this reason Acetificio Brivio was selected as "supplier of the year" in the 1990s by various industrial customers who use wine vinegar for their products—further proof of how the product is appreciated.

Linea di imbottigliamento Acetificio Brivio

*L'innovazione della nuova generazione:
produzione, qualità, competenza e passione
per lo sviluppo di nuovi prodotti.*



*The innovation of the new generation:
production, quality, competence and passion for the
development of new products.*

12 linea di imbottigliamento automatica riempimento - *Filling*

13 linea di imbottigliamento automatica Etichettatrice - *Labelling machine*

14 linea di imbottigliamento automatica Imballaggio e implettrice - *Packaging*



12



13



14

L'innovazione della nuova generazione: produzione, qualità, competenza e passione per lo sviluppo di nuovi prodotti.

Acetificio Brivio è una storia di aderenza alla semplicità dei valori della tradizione ma anche d'innovazione, flessibilità e passione per il proprio lavoro. Nei decenni lo spirito dell'azienda è stato sempre quello di rinnovare la propria gamma e i propri processi produttivi per adeguarli all'avanzamento della tecnologia e ai gusti del mercato preservando l'autenticità delle materie prime alla ricerca dell'espressione delle migliori qualità organolettiche del prodotto.

L'obiettivo è quello di fornire un prodotto unico e genuino che è il risultato di ingredienti semplici presenti localmente (mosto d'uva e zucchero) e di processi di trasformazione curati nei minimi dettagli che non aggiungono nulla ai prodotti della terra ma mirano a esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Per questo motivo l'azienda si è dotata delle più significative certificazioni internazionali di qualità come IFS e BRC e ha sviluppato una linea di aceti e condimenti completamente biologica. Allo stesso tempo si sono fatti investimenti significativi nell'automazione dei processi produttivi per poter dare un servizio rapido ed efficiente ai propri clienti.

The innovation of the new generation: production, quality, competence and passion for the development of new products.

Acetificio Brivio is a story of adherence to the simplicity of the values of tradition but also innovation, flexibility and passion for one's work. Throughout the decades the spirit of the company has always been to update its range and its production processes to adapt them to technological advancements and market tastes, preserving the authenticity of the raw materials in a quest for the expression of the best organoleptic aspects of the product.

The goal is to offer a unique and genuine product resulting from simple, local ingredients (grape must and sugar) and from transformation processes treated with great attention to detail. These processes do not add anything to the products of the earth, but rather, aim to bring out their organoleptic characteristics.

For this reason the company has equipped itself with the most significant international quality certifications, such as IFS and BRC and has developed a completely organic collection of vinegars and dressings. At the same time significant investment has been made in the automation of production processes in order to provide customers with a quick and efficient service.

Brivio

Gusto & Tradizione Italiana
dal 1845



Acetificio Brivio S.r.l.

Via Annunciata, 4 - 23807 MERATE (Lc)

T (+39) 039 990.23.60 **F** (+39) 039 990.11.09

info@acetificiobrivio.com

www.acetificiobrivio.com