

Tra Parmigiano Reggiano e Grana padano

# L'alimentazione unifeed in due grandi stalle

di **Mauro Carlo Stella**

---

Le tecniche seguite in due allevamenti di punta, uno situato in provincia di Parma, l'altro in provincia di Vicenza. Il loro latte è destinato alla produzione delle due eccellenze dop italiane

---

**S**ono numerose le pubblicazioni e le esperienze che in zootecnia mettono in relazione la fase tecnica dell'alimentazione delle bovine

con la qualità del latte e con la trasformazione casearia, fase finale di una filiera che in Italia vale miliardi di euro e presenta prodotti di eccellenza conosciuti (tal-

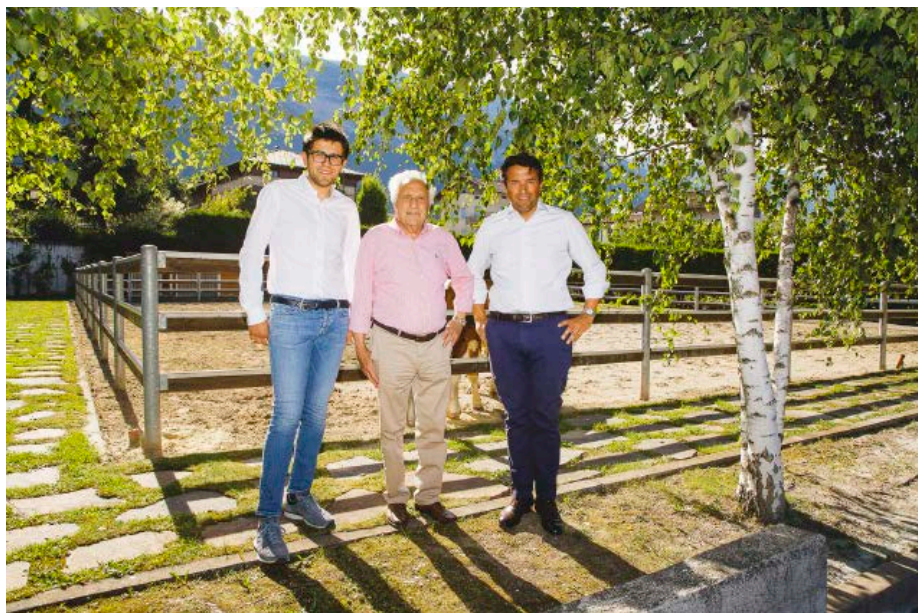
volta copiati, purtroppo) in tutto il mondo. Due di questi prodotti, universalmente apprezzati, sono il Parmigiano Reggiano - il nome dice già tutto - e il Grana Padano, che - anche qui ci viene in soccorso il nome che lo identifica - è una produzione tipica dalla Pianura Padana, comprese le aree alpine di Piemonte, Lombardia, Veneto e Trentino ma escludendo la parte dedicata al Parmigiano (Parma, Reggio, Modena, Bologna sinistra Reno, Mantova destra Po).

Due prodotti che sono il frutto di una filiera produttiva regolata da disciplinari ben precisi e che - soprattutto - racchiudono esperienze e saggezze di allevamento zootecnico che si perdono nei secoli.

## La storia

Il Parmigiano Reggiano vanta una storia millenaria: già nel Medioevo i monaci cistercensi e benedettini, spinti dalla ricerca di un formaggio in grado di durare nel tempo, ne furono i primi produttori. Grazie al sale proveniente dalle saline di Salsomaggiore e al latte delle vacche allevate nelle "grangie", le aziende agricole dei monasteri, ottennero un formaggio dalla pasta asciutta e dalle grandi forme, adatto alle lunghe conservazioni.

Il Grana Padano non è certo da meno in quanto a storia. Si narra che il formaggio grana della Pianura Padana nacque nel 1135 nell'abbazia di Chiaravalle, a sud di Milano. Anche in questo caso gli attori



Da sinistra: Massimo de Poda jr, Massimo de Poda sr, Fabrizio de Poda



**Azienda San Michele, sopra: due momenti del carico del fieno. A sinistra: l'azione di taglio e miscelazione dei foraggi da parte delle tre coclee. Il carro è un Siloking Trailed Line tre coclee da 32 mc**



**L'azienda San Michele è situata a Roccabianca, in provincia di Parma. Il suo allevamento produce latte per il Parmigiano Reggiano**

principali della storia furono dei monaci che lavoravano il latte in apposite caldaie all'interno di monasteri, i quali possono

essere considerati i primi caseifici. Parmigiano Reggiano e Grana Padano dunque sono il frutto di una storia in parte

comune ma oggi derivano da due modalità diverse di allevare le vacche da latte, e soprattutto di alimentarle.

Andiamo dunque a conoscere due aziende zootecniche che per collocazione territoriale e per tecnica di alimentazione producono il latte per due destinazioni casearie diverse, appunto i due formaggi dop. Producono latte per due produzioni casearie diverse, utilizzano entrambi lo stesso miscelatore unifeed ma con componenti diverse della ricetta alimentare. Un'azienda è situata in provincia di Parma, l'altra in provincia di Vicenza.

## **Società agricola San Michele Roccabianca (Pr)**

L'allevamento San Michele, situato nel comune di Roccabianca nella bassa pianura parmense, attivo nella produzione di latte per il Parmigiano Reggiano, ospita in strutture moderne e funzionali una mandria di 800 capi, di cui 550 in lattazione. L'azienda alleva principalmente vacche di razza frisona ma è storicamente presente in stalla anche un importante nucleo di vacche Brune, che garantiscono e rinforzano significativamente la qualità del latte prodotto.

Ad oggi, la produzione media giornaliera a capo è di circa 30,5 kg con un tenore di grasso del 3,80% e un livello di casei-





**Azienda San Michele, la miscelazione dei foraggi**

na medio annuale che supera il 2,75%. La Società agricola San Michele si è dotata di un rigido programma interno di autocontrollo sanitario, volto a garantire il massimo benessere della mandria e la massima qualità e salubrità del latte venduto.

I bovini, in linea con il disciplinare del Consorzio Parmigiano Reggiano, vengono alimentati con una razione unifeed composta per il 40% da concentrati e per il 60% da foraggi divisi in diversa misura tra fieno di erba medica, fieno di prato polifita e miscugli autunno-vernini. I foraggi utilizzati sono in buona parte autoprodotti sui terreni aziendali e per la restante parte acquistati da produttori selezionati del territorio.

La miscelata unifeed viene somministrata due volte al giorno e viene preparata con due carri Siloking Trailed Line, rispettivamente di 32 e 26 metri cubi.

L'allevamento San Michele è di proprietà della famiglia de Poda, attiva da sempre nel commercio del bestiame da riproduzione. Per scelta della proprietà, l'azienda non produce rimonta interna. Tutte le vacche vengono inseminate con seme di razze da carne ed il programma di fecondazione, così come tutte le altre pratiche aziendali, viene gestito attraverso l'utilizzo del software Dairycomp.

Il fabbisogno di rimonta viene soddisfatto attraverso l'inserimento ciclico di manze gravide provenienti dai tradizionali canali di approvvigionamento di de Poda spa.



**Azienda San Michele, il carico degli sfarinati**

### **La Via Lattea, Pozzoleone (Vi)**

Il secondo allevamento di cui presentiamo l'esperienza si chiama La Via Lattea, produce latte destinato al Grana Padano. La mandria è residente in due distinti impianti zootecnici, situati entrambi nello stesso comune, Pozzoleone, in provincia di Vicenza.

Questo allevamento, collocato nella pianura veneta tra Vicenza e l'alta Padovana, è condotto dagli anni '70 dalla famiglia Baldisseri. Avviato da Giovanni Baldisseri, vede già all'opera la terza generazione la quale - dopo Giancarlo e Mario, figli di Giovanni - è attiva nel lavoro e conduzione aziendale. Francesco e Davide rappresentano infatti il futuro di questo allevamento di bovini da latte, che conta una mandria di 1.000 capi di

cui 600 attualmente in lattazione.

I capi sono principalmente di razza Frisona, ma sono presenti in piccola percentuale anche le razze Bruna, Pezzata Rossa, Rendena. L'azienda ha messo a punto un "sistema allevamento rimonta" con ottimi risultati in termini di qualità dei capi e di bassa percentuale di mortalità nei primi cento giorni. Il numero medio dei parti per capo è di 5-6 gravidanze, con la prima fecondazione a 15 mesi.

L'azienda si estende su un terreno di 220 ettari, di cui 120 a prato stabile e medica; la restante superficie agricola è investita a mais destinato alla autoproduzione di insilato.

Solo le farine, la soia, l'orzo, la melassa e i vari nuclei proteici sono acquistate sul mercato. Tutti gli altri componen-



**Azienda San Michele, due immagini della stalla: le bovine in lattazione sono 550**



**La famiglia Baldisseri, conduttrice dell'allevamento Via Lattea. Da sinistra Mario e Davide Baldisseri, Luca Zolin, Giovanni e Giancarlo Baldisseri. Giovanni ha fondato l'azienda negli anni '70**

ti delle ricette alimentari unifeed sono autoprodotte.

I capi in lattazione hanno una resa media di 33,3 litri giornalieri, con un valore di proteine del 3,40% e di grassi del 3,80%, ottimi per la caseificazione del latte destinato al Grana Padano. Il latte della Via Lattea viene interamente conferito a LatteBusche, una delle maggiori latterie cooperative italiane attiva in tutto il Veneto.

La razione alimentare unifeed - lavorata con un carro Siloking Trailed Line tre coclee da 32 mc - è quella tradizionale prevista per il latte destinato al Grana Padano: foraggi di primo/secondo taglio, insilato di mais integrato di farine, soia, orzo, nucleo proteico e melassa.

L'azienda si completa con un impianto di biogas per la produzione di energia elettrica da 500 kW, energia ceduta alla rete Enel, con la contemporanea cogenerazione di acqua calda per uso interno e ceduta a un impianto industriale della zona.

### **Il loro carro unifeed**

Il carro unifeed, anello importante del meccanismo di alimentazione delle mandrie ospitate nei due impianti aziendali presentati, è lo stesso: un miscelatore Siloking Trailed Line tre coclee da 32 mc. Una macchina relativamente "semplice",





**L'allevamento Via Lattea è articolato in due impianti zootecnici entrambi situati a Pozzoleone, in provincia di Vicenza**



**Allevamento Via Lattea, il carico degli sfarinati nel carro miscelatore**



**Allevamento Via Lattea. Anche in questa azienda il carro è un Siloking Trailed Line tre coclee da 32 mc**



**Allevamento Via Lattea, la miscelazione di insilato e foraggi**



**Allevamento Via Lattea, il passaggio del carro unideed da un punto all'altro dell'azienda**

ma fortemente performante per quanto riguarda la qualità della miscelata e l'uniformità della razione scaricata in

mangiatoia.

Ne consegue la messa a disposizione dell'animale di un'alimentazione migliore:

nessuna scelta ma ingerimento uniforme della razione unifeed disponibile, maggiore ruminazione e digeribilità dell'alimento, riduzione delle patologie collegate all'apparato digerente e maggiore produttività in termini di lattazione.

In tutti e due gli impianti ne conseguono un accrescimento delle rese produttive e una riduzione dei costi aziendali; quindi vantaggi concreti per gli imprenditori zootecnici che hanno adottato questo mezzo. Basti considerare per esempio che la velocità operativa a parità di miscelate prodotte è inferiore del 25% rispetto ai mezzi precedentemente utilizzati dalle due aziende: minore stress per le macchine e per i trattori utilizzati, minore consumo di carburante, ottimizzazione del tempo dell'operatore e inferiore attività di manutenzione della macchina da



**Allevamento Via Lattea, la fase dello scarico dell'unifeed in stalla**



**Allevamento Via Lattea, un momento del carico del fieno nel carro**



**Allevamento Via Lattea, Davide Baldisseri mentre controlla il peso del carico del carro**



**Allevamento Via Lattea, la miscelazione del fieno**

parte dell'utente. Tutto questo si trasforma in risparmio di gestione e guadagno nelle rese, situazioni che sottolineano ancora una volta la qualità e l'efficienza di questa famiglia di macchine miscelatrici.

*I miscelatori Siloking sono distribuiti in Italia dalla Lucagri di Colceresa, provincia di Vicenza. Per maggiori informazioni sulla Lucagri e sulle sue macchine si può consultare il sito internet [www.lucagri.farm](http://www.lucagri.farm) oppure si possono contattare i tecnici a questi recapiti: [info@lucagri.it](mailto:info@lucagri.it) e 0424.1750318.*