

Percentuali elevate, anche grazie all'alimentazione

Punto di forza le proteine del latte

di **Laura Della Giovampaola**

Il mangime che viene somministrato alle nostre bovine, afferma Ada Teggi dell'azienda agricola Arcobaleno, nel modenese, è un fattore decisivo per l'ottenimento di un latte dotato di un'ottima percentuale proteica

“La mia azienda viene da lontano, dai miei bisnonni paterni che allora avevano i mezzadri” ci racconta Ada Teggi, proprietaria dell'Azienda agricola Arcoba-

leno di Serramazzone (Mo), che insieme al padre Romano e al marito Stefano Bonvicini gestisce la società. Da allora l'azienda è cresciuta e oggi presenta in totale 290 bovini, di cui 116 bovine in lattazione e 20

in asciutta. La stalla è divisa in due gruppi: in un gruppo si trovano tutte bovine primipare dove rimangono fino a circa 4 mesi dalla seconda gravidanza, nel secondo gruppo sono tutte pluripare.

Giornalmente l'azienda produce 49 quintali di latte, destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano, che viene conferito al caseificio San Pietro di Montegibbio (Mo). Il caseificio fa parte della cooperativa casearia Castelnovese (gruppo GranTerre), di cui l'azienda Arcobaleno è socia.

L'alimentazione

Negli anni, ci spiega Ada, “ho avuto la fortuna di mettermi sempre in discussione sulla gestione dell'allevamento e su come avrei potuto migliorare. E grazie a questa mia caratteristica, sono riuscita a formare i miei dipendenti sull'importanza della pulizia su ogni fronte. Grazie alla pulizia delle cuccette, che viene effettuata ben sei volte al giorno, alla gestione maniacale della routine di mungitura, alla precisione nella messa in asciutta, riusciamo a ottenere un ottimo stato sanitario delle mammelle delle bovine. Grazie a questo da tre anni abbiamo intrapreso, prima a piccoli passi e oggi in grande scala, l'asciutta selettiva”.

Per quanto riguarda l'approvvigionamento di mangime l'azienda si affida alla ditta Veronesi; e, “anche grazie all'efficiente assistenza del consulente tecnico com-



Roberto Saccani, consulente Veronesi, e Ada Teggi, conduttrice assieme al marito e al padre dell'azienda agricola "Arcobaleno" di Serramazzone (Mo)



Da sinistra, Romano Teggi, Ada Teggi e Stefano Bonvicini. Il loro allevamento conta in totale 290 capi bovini, di cui 118 sono vacche in lattazione. Il latte è destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano

Tabella 1 - L'evoluzione negli anni della produttività latte in questa azienda (2018-2024)

Anno	N. vacche caseificio (*)	N. vacche totali	Quintali latte annui	Media latte annuale (kg)	Quintali di latte per vacca
2018	120.3	123.5	15.678	35.58	130.2
2019	116.6	119.5	14.294	33.56	122.0
2020	106	109	13.926	35.80	131.69
2021	113	117	15.599	37.61	137.2
2022	102.7	107	14.420	38.49	140.49
2023	115.8	118.4	16.254	38.76	140.29
gennaio 2024	121	123	1.535	40.79	-
febbraio 2024	121	121	1.485	42.37	-

*) sono le bovine il cui latte viene inviato al caseificio.

merciale Roberto Saccani", l'allevatrice si ritiene molto soddisfatta.

"A maggio del 2019 – ci spiega Ada – abbiamo iniziato il rapporto di lavoro con Saccani in relazione a un altro mangimificio. Poi sempre con lui siamo passati alla Veronesi a marzo del 2022; inizialmente abbiamo dovuto capire insieme come allinearci nel lavoro e abbiamo fatto alcune variazioni ma ora siamo molto contenti della ditta Veronesi". Basta vedere i risultati di produttività negli anni per capire la ragione della soddisfazione dell'allevatrice: da una media di produzione di latte di circa 33 kg nel 2019 l'a-

zienda è passata a una media maggiore di 39 kg nel 2023, fino a produzioni superiori a 40 kg nei primi mesi di questo anno (tabella 1).

Alla domanda di quale sia la quantità di mangime utilizzata per i suoi animali Ada Teggi risponde: "Giornalmente le bovine in lattazione consumano 13,5 kg per vacca/giorno. Per le manze usiamo un prodotto finito chiamato *Manze accrescimento* del quale vengono somministrati 2,5 kg al giorno e al quale aggiungiamo 1,5 kg di mais. Mentre in asciutta vengono distribuiti 3 kg di mangime finito (*Vacche in asciutta*) al giorno".

Un punto di forza dell'azienda Arcobaleno è la percentuale di proteine presenti nel latte e questa caratteristica dipende sicuramente dalla genetica degli animali ma anche dall'alimentazione. Afferma Ada: "È proprio il mangime Veronesi che utilizziamo per le vacche in lattazione, chiamato *Lattifera 590 Pr* (figura 1) che sostiene questa ottima percentuale". È questo, quindi, uno dei segreti alla base del sesto posto provinciale dell'azienda nel campo delle proteine del latte.

Oltre al mangime l'azienda produce fieno di medica e in aggiunta viene acquistato anche un ballone quadro di medica al giorno dalla pianura, sempre ovviamente nell'area del Parmigiano Reggiano; e prendendo il prodotto sempre dalla stessa zona si ottiene un unifed uniforme. "Oltre alla medica, che costituisce l'80% dei nostri 82 ettari di terreno, nel restante 20% produciamo frumento foraggero o miscuglio a rotazione (orzo, avena)", aggiunge Romano Teggi, padre di Ada.

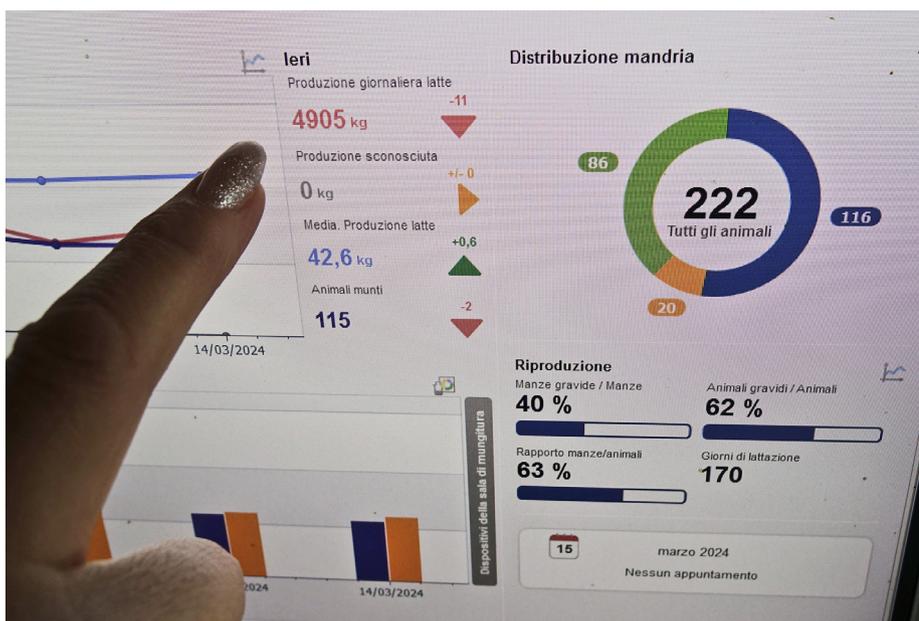
Basta fare un giro in stalla per notare l'uniformità della miscelata.

Punteggi Classyfarm e Araer

Significativa poi, per l'azienda agricola



Dalla stalla si può ammirare il tipico panorama foraggicolo dell'Appennino emiliano. L'azienda coltiva 82 ettari a foraggi, l'80% dei quali è rappresentato da erba medica. Il resto è costituito da frumento foraggero e miscuglio con orzo e avena in rotazione



Uno degli output di zootecnia di precisione generati dal computer aziendale in base ai dati raccolti dall'impianto di mungitura. In questo caso Ada Teggi indica come il giorno 14 febbraio 115 bovine abbiano prodotto 4.905 kg di latte, con una media di 42,6 kg/capo

Arcobaleno, la valutazione del benessere animale secondo Classyfarm. "La media nazionale è 76,8 mentre noi abbiamo ottenuto il punteggio di 85,2", sottolinea

Ada Teggi. Inoltre, continua Ada, "siamo iscritti all'Associazione regionale allevatori (Araer) che una volta al mese viene a fare i controlli in azienda e preleva un

Tab. 2 - Le diverse razioni (in kg)

Bovine in lattazione	
1° TAGLIO 2022 e 2023	4
FRUMENTO	4
MEDICA	8
NUCLEO PR 590	5.3
FIBROSO UNIFEED 500	3.2
MAIS 70% + 30% FIOCCO	5
ACQUA	6
Manze	
1° TAGLIO 2023	2.2
MANGIME FINITO	2.5
MAIS 70% + 30% FIOCCO	1.5
Vacche in asciutta	
1° TAGLIO 2023	10
MANGIME FINITO	3

Le razioni adottate in azienda per tre gruppi.

campione di latte per vacca segnando i kg prodotti da ognuna; dopo due giorni arrivano i risultati e così si ha la possibilità di vedere se ci sono o meno problemi nella mandria".

Così, in base ai dati Araer, alla fine dell'anno viene stilata una sorta di classifica per quantità di proteine presenti nel latte. E dal 2018 al 2023 l'azienda ha



All'azienda Arcobaleno le primipare producono in media 38,12 kg capo giorno, con 185 giorni di lattazione. Le pluripare invece offrono in media 46,39 kg di latte capo giorno, con 156 giorni di lattazione

Tabella 3 - Numero di vacche uscite (2019-2023)

Anno	Numero vacche	Numero vacche da vita
2019	66	33
2020	33	6
2021	71	21
2022	61	11
2023	94	41
Totale (2019-2023)	325	112 vacche di valore medio 2000 euro

raggiunto ottimi punteggi:

- 2018: con 118,24 quintali per vacca, 395 kg di proteine (6° posto in provincia)
- 2019: con 115 quintali per vacca, 380 kg di proteine (12° posto)
- 2020: con 117,77 quintali per vacca, 401 kg di proteine (7° posto)
- 2021: con 128,10 quintali per vacca, 432 kg di proteine (4° posto)
- 2022: con 126,29 quintali per vacca, 425 kg di proteine (6° posto)
- 2023: con 124,32 quintali per vacca, 424 kg di proteine (6° posto).

Risultati prestigiosi, questi relativi alle proteine del latte. "Nel raggiungimento dei quali - sottolinea l'allevatrice - l'atten-



Bovine dotate di collare. In azienda viene adottata la pratica della zootecnia di precisione: le performance di ogni singola bovina vengono registrate nell'impianto di mungitura e i dati vengono trasmessi al computer aziendale per la loro interpretazione

ta alimentazione delle bovine e la qualità dei mangimi Veronesi hanno sicuramente svolto un ruolo di primo piano".

Gestione della vitellaia

L'azienda agricola gestisce con grande attenzione anche la vitellaia, che risulta essere sana e con problemi minimi. Dopo la nascita del vitello l'anima-

le viene spostato in un luogo pulito e asciutto, in inverno viene coperto dal capottino. Il colostro che viene fornito viene testato col colostrometro per evidenziarne la qualità, in caso di scarso risultato viene somministrato il latte della banca per integrazione. Il prima possibile vengono dati 4 litri di colostro mentre al pasto successivo 2 litri, il



Una veduta della stalla dalla finestra dell'ufficio aziendale



A.I.A. Agricola Italiana Alimentare s.p.a.
S.O. QUINTO VALPANTENA - VERONA
Telefono +39 045 8097511 www.veronesi.it

NUMERO DI RICONOSCIMENTO 01T00021CR

LATTIFERA 590 P.R. FARINA

MANGIME COMPLEMENTARE PER VACCHE DA LATTE
* ALBO DEI MANGIMISTI CONVENZIONATI CON IL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO: ADESIONE N° 1 *

COMPOSIZIONE
Mangimi a base di farina (di semi) di soia decorticati (1), Semi di soia tostati (1), Crusca di frumento, Farina di germe di granturco, Granturco (2), Farinaccio di frumento, Carbonato di calcio (da rocce calcaree macinate), Melasso di canna da zucchero, Bicarbonato di sodio, Cloruro di sodio, Orzo, Frumento, .. Ossido di magnesio (1) da soia geneticamente modificata, (2) geneticamente modificato

COMPONENTI ANALITICI
Proteina grezza 29,70%, Grassi grezzi 6,50%, Fibra grezza 5,90%, Ceneri grezze 9,50%, Calcio 1,10%, Fosforo 0,60%, Sodio 0,90%, Magnesio 0,50%, Metionina 0,50%

ADDITIVI (per kg)

Vitamine:	
3a672a Vitamina A	37800 UI/kg
3a671 Vitamina D3	7000 UI/kg
3a7001 Vitamina E	75 mg
3a821 Vit. B1 (mononitrato di tiamina)	16 mg
3a315 Nicotinamide	170 mg
Oligoelementi:	
3b503 Manganese (solfato manganoso, monoidrato)	200 mg
3b605 Zinco (solfato di zinco, monoidrato)	300 mg
3b103 Ferro (solfato di Ferro (II), monoidrato)	100 mg
3b405 Rame (solfato di Rame (II) pentaidrato)	45 mg
3b203 Iodio (iodato di Calcio anidro in granuli)	7 mg
3b802 Selenio (selenito di Sodio in granuli riv.)	500 mcg

ISTRUZIONI
Si utilizza nella prima fase di lattazione in ragione di 2-3kg capo giorno. Per un corretto razionamento consultare il nostro servizio tecnico. Non superare il 20% della sostanza secca ingerita al giorno.

AVVERTENZE
Mangime prodotto secondo procedure basate sui principi HACCP, che assicurano un livello di Aflatossina B1 < 0,003 mg/kg.
*Mangime conforme al Disciplinare di produzione del GranaPadano DOP, al Disciplinare di produzione dell'Asiago DOP, al Disciplinare di produzione del Montasio DOP, al Disciplinare di produzione del Provolone Valpadana DOP.
**MANGIME PRODOTTO SENZA L'IMPIEGO DI GRASSI ANIMALI / PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE (REP16V - CERT. N° IT306965-2)*
SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' DI MANGIMIFICIO CONFORME ALLA NORMA UNI EN ISO 22005:2008 (REP15BV - CERT. N° IT306947-1)
La data di conservazione minima è valida se il prodotto è conservato in luogo fresco ed asciutto. Nel caso di prodotto confezionato in sacco, il peso netto è riportato sul sacco stesso.

Data di produzione: 01.03.2024
Da consumarsi preferibilmente entro il: 30.05.2024





Un momento del rifornimento di mangime

Figura 1 - Il cartellino del mangime per le lattifere. In evidenza, in basso a sinistra, il logo che ricorda che la Veronesi appartiene all'Albo mangimisti del Consorzio Parmigiano Reggiano

colostro materno viene somministrato solo per i tre giorni successivi dopodiché viene utilizzato il milk taxi tenendo sempre ben in considerazione la curva di accrescimento del vitello. I vitelli vengono alimentati con i secchi singoli e multipli, milk bar, e già dall'inizio di permanenza in gabbietta viene dato loro mangime e acqua sempre pulita tutti i giorni. Al momento dello spostamento vengono posizionati in base all'età in box multipli con molta paglia e infine, dopo lo spostamento, le gabbiette vengono lavate e disinfettate con un prodotto anticoccidico.