

*L'esperienza dell'azienda agricola "La Valle", in provincia di Salerno: ottima genetica, management elevato, benessere animale e alimentazione ad hoc per raggiungere il primato nazionale*

# Jersey

## È qui in Campania il top della razza

di **Carlo Borrelli**



● Michele Lisa (a destra) con Donato Chiumiento, consulente per l'alimentazione delle bovine.

«**P**artendo da materiale genetico di elevata qualità, curando in prima persona e con molta applicazione la fase di selezione, sono riuscito a raggiungere i massimi livelli nazionali e oggi posso fregiarmi del riconoscimento di primo allevamento Jersey italiano per kg di proteina prodotta, da ben due anni consecutivi secondo i dati ufficiali Aia». È quanto ci riferisce Michele Lisa, proprietario dell'allevamento di Jersey "La Valle" a Sassano, in provincia di Salerno.

L'azienda agricola si estende per circa 40 ettari in una splendida valle immersa nel verde, all'interno del parco nazionale del Cilento Vallo di Diano. Qui sono allevati circa 400 capi di Jersey, di cui 170 in lattazione, con una produzione media per bovina di circa 77 quintali l'anno di latte dalle elevate caratteristiche organolettiche. In allevamento sono inoltre presenti la prima (1578 punti) e la quinta (152.6 punti) bovina per I.Q.J. (indice qualità Jersey) in Italia.

«Dopo diversi anni di gavetta, avendo verificato la difficoltà a condurre un allevamento misto con bovine di razza Frisona e Jersey, ho deciso di puntare solo su quest'ultima razza. A questo proposito, nel 2010 sono stato in Danimarca per acquistare materiale genetico di pregio e ho iniziato un lavoro di miglioramento genetico interno, utilizzando sia seme danese (70%) sia seme americano (30%)».

### Tre mungiture

Grazie a un'attenta e metodica gestione della mandria, l'azienda "La Valle" ha raggiunto le 400 unità; nel giro di soli quattro anni e partendo con 150 animali. «Fin dall'inizio, spiega



● Nell'azienda "La Valle" sono allevati circa 400 capi di Jersey, di cui 170 in lattazione.



● Gli insilati di mais e triticale sono prodotti in azienda, così come buona parte dei foraggi, provenienti da coltivazioni di loiutto e erba medica.

Lisa, l'obiettivo è stato chiaro: cambiare passo! Ho quindi iniziato a ristrutturare l'azienda, puntando anche sui finanziamenti PSR, e a dimensionarla in modo tale da poter ospitare, a regime, 600 capi totali di cui 300 in lattazione».

Durante la sua visita in Danimarca, Lisa ha avuto modo di osservare e verificare il potenziale produttivo e qualitativo della Jersey, che ha ritenuto opportuno sfruttare appieno una volta tornato in Italia. Con questo obiettivo, Lisa ha quindi deciso di orientarsi verso le tre mungiture giornaliere. Così, nel 2012 l'azienda "La Valle" è risultata prima in Italia nella speciale classifica stilata dall'Aia, che tiene conto dei kg di proteine prodotte, confermandosi anche nel 2013.

«Questa scelta, chiarisce, ci consente di aumentare la produzione (+15-20%) senza influire negativamente sulla qualità del latte, grazie a un'adeguata alimentazione e a una

corretta gestione degli animali. Le tre mungiture giornaliere (alle ore 7,00, 15,00 e 23,00) vengono effettuate in una sala "side by side" da 24 postazioni da cinque dipendenti che si alternano nei turni; per non stressare eccessivamente le bovine, ogni turno dura al massimo due ore».

Nell'ottica del progetto rientra anche la decisione di installare in azienda impianti per la produzione di energia: «In azienda, spiega l'allevatore, è presente un impianto fotovoltaico da 30 kW e a breve sarà completato anche un impianto per la produzione di biogas. Entro fine 2014 saremo completamente autonomi dal punto di vista energetico e in grado di vendere parte dell'energia prodotta in eccesso».

### Il latte

La produzione aziendale è interamente indirizzata a un annesso caseificio che fa parte delle molteplici attività della famiglia Lisa. Nel caseificio viene lavorato anche latte di altra provenienza, compreso quello di bufala per la produzione della mozzarella di bufala campana.

«Poiché la qualità del latte è ottima, aggiunge Lisa, l'intera produzione (11-12.000 q/anno) è destinata a una linea per il conseguimento di mozzarella di alta qualità denominata "mozzarella jersey". Una piccola quota del prodotto lavorato viene venduta dal punto vendita annesso al caseificio, mentre una percentuale più consistente è

indirizzata ai mercati che ne riconoscono il pregio, come quello estero e quello della provincia napoletana, ma anche in altre aree del sud (in particolare la Calabria) e del nord Italia».

Il latte dell'allevamento "La Valle" presenta un tenore proteico e di grassi di gran lunga superiore a quello del latte proveniente dagli allevamenti di Frisona. Questo perché, come spiega Lisa, "il latte Jersey ha la percentuale di "K" caseina più alta tra le razze bovine. La qualità di questo latte," conclude Lisa, "si traduce anche in una resa casearia più elevata e quasi doppia di quella conseguibile con il latte di Frisona".

### L'alimentazione

Buona parte dei terreni aziendali è indirizzata alla produzione di insilati: nel periodo autunno-vernino si produce triticale e in quello primaverile-estivo il mais. Un'altra parte è coltivata per la produzione di loiutto ed erba medica.

Sul mercato, l'azienda "La Valle" acquista foraggi, farina di mais e mangimi di elevata qualità e si avvale della consulenza dei tecnici della Cargill per la formulazione dei piani di alimentazione. Gli animali, raggruppati in gruppi omogenei per età e peso, sono alimentati opportunamente nelle diverse fasi di crescita, con la somministrazione del carro unifeed.

«Inizialmente, spiega Lisa, i vitelli sono tenuti in box singoli e alimentati nei primi giorni

### L'AZIENDA IN PILLOLE

**Denominazione:** Azienda agricola "La Valle".

**Località:** Sassano, in provincia di Salerno.

**Produzione:** 12 mila q di latte all'anno.

**Mandria:** 400 capi, di cui 170 in mungitura.

**Staff:** cinque dipendenti.

**IL BENESSERE ANIMALE**

Nell'allevamento "La Valle", si riserva particolare attenzione, fin dalla nascita di ogni bovina, al benessere animale. Per evitare qualsiasi problema post-parto, ci riferisce Lisa, «le bovine sono tenute sotto osservazione, in box appositi, per alcuni giorni e, durante questo tempo, viene loro somministrata un'alimentazione specifica, fino alla completa normalizzazione dell'attività fisiologica».

Gli animali sono seguiti e monitorati continuamente e, periodicamente, vengono visitati dal veterinario aziendale, per controllare le varie fasi della lattazione. Nello specifico, molta attenzione viene dedicata alla visita post-parto (15 giorni); il primo calore deve avvenire entro 50 giorni dal parto e la prima inseminazione non deve avvenire oltre i 100 giorni, in modo da

avere un parto all'anno. Le vacche vengono seguite, inoltre, anche da un podologo specializzato, che ne effettua il pareggio due volte all'anno.

«Oltre ad avere spazi adeguati, la stalla è dotata di spazzole per la pulizia degli animali e di materassini di ultima generazione che garantiscono un elevato comfort. Inoltre, in tutti gli ambienti sono presenti ventole per la movimentazione dell'aria, alimentate con energia prodotta da pannelli fotovoltaici».

Nell'azienda "La Valle" la pulizia è continua e viene effettuata tre volte al giorno. «Abbiamo anche un reparto infermieristico, secondo i canoni di un'azienda modello, appositamente isolato, dove sono curati gli animali che presentano problemi di vario tipo prima della riforma definitiva».

**C.B. ●**

con colostro. Successivamente passano dall'alimentazione a base di latte a quella solida in modo graduale e senza tralasciare la somministrazione giornaliera di concen-

trati appositi e acqua fresca, in modo da raggiungere lo svezzamento entro 60-70 giorni dalla nascita. Le vitelle poi sono spostatate in box multipli di adeguate dimensioni

secondo classi di età e peso omogeneo, finché raggiungono l'età di 15-17 mesi e il peso ideale per la prima gravidanza, pari al 60% di quello adulto (260-270 kg)».

**SmartDairy**  
MANAGEMENT SYSTEMS

**La Tecnologia al servizio della Qualità del latte**  
Permette il monitoraggio completamente integrato del vostro allevamento, con un semplice tocco

- Per impianti nuovi o esistenti
- Per mandrie di qualsiasi dimensione
- Per impianti di mungitura parallelo, rotativi e spina di pesce
- Per qualsiasi impianto di mungitura

by **BouMatic**

**enneeffe**

Enne Effe s.r.l. Via Seminario, 1 | 26100 Cremona | Tel. 0372 560902 | Fax 0372 560905 | info@enneeffe.com | www.enneeffe.com

Labels in the image include: Cancello di separazione, Spingiarvaie elettrico, Stazione di alimentazione, SmartDairy identificazione automatica, Sistema di gestione, Controllo centralizzato delle apparecchiature, Misuratore elettronico SmartControl, TouchPanel™, Visualizer™, Refrigerazione del latte, Gestione della refrigerazione, Gestione delle zoppie.





● La razione "premio", somministrata alle bovine che producono oltre 16 litri di latte/giorno, è somministrata tramite una delle tredici stazioni di alimentazione automatica, ognuna in grado di servire 30 vacche, gestite da un apposito software.



● La scelta di procedere a tre mungiture, anziché le tradizionali due, ha consentito all'azienda di incrementare del 15-20% la produzione.

Raggiungere il più rapidamente possibile la maturità sessuale e il peso adatto per la fase riproduttiva è uno degli obiettivi aziendali per poter massimizzare le produzioni. Naturalmente, continua il nostro interlocutore, «è necessario che gli animali conse-

guano una crescita armonica, poiché anche gli aspetti morfologici influenzano la resa produttiva; e per questo ci avvaliamo della consulenza tecnica specializzata dei tecnici Cargill».

Per l'alimentazione, l'azienda si avvale sia

della somministrazione manuale del "carro" sia di tredici stazioni di alimentazione automatica, ognuna in grado di servire 30 vacche, gestite da un apposito software.

«Le scelte dell'allevatore – ci riferisce Donato Chiumiento, tecnico della Cargill – so-

**Tutto è studiato per la vacca, ma tutto inizia con me!**

*Az. Agr. Sant'Elena, Fam. Barozzi, Parallelo Xpressway Supreme, 16+16, 300 Vacche in mungitura. Vincitrice della medaglia d'argento al DCRC Reproduction Award 2014, contesto mondiale sulle migliori performance di fertilità della mandria.*

EnneEffe.com

BouMatic.com



● Michele Lisa è il proprietario della prima (157,8 punti) bovina per I.Q.J. (indice qualità Jersey) in Italia.



● L'azienda "La Valle" si fregia, già da due anni, del riconoscimento di primo allevamento Jersey italiano per kg di proteina prodotta, secondo i dati ufficiali Aia.

no in sintonia con le nostre indicazioni. Infatti, per le vacche in lattazione, abbiamo stilato delle apposite tabelle che indicano la quantità di "mangime premio" da somministrare agli animali che superano la produzione di 16 litri di latte/giorno. La quantità e la qualità del mangime premio è stabilita in funzione del surplus di latte prodotto e della

qualità dello stesso».

Le bovine sono tutte dotate di un trasponder che ne consente il riconoscimento. In questo modo, ci spiega Chiumiento, «quando l'animale si approssima alla stazione di alimentazione, viene riconosciuto e gli viene somministrata, in diverse frazioni, la dose stabilita dall'allevatore all'inizio di ogni setti-

mana e valida per l'intera settimana».

Il software, inoltre, è in grado di rilevare qualsiasi anomalia dell'animale (scarsa richiesta di cibo, scarsa mobilità, alta attività, basse produzioni, ecc.), consentendo all'allevatore di intervenire tempestivamente, verificando la situazione anche insieme al veterinario aziendale. ●

**CARAVAGGI**  
MACCHINE INDUSTRIALI

**MOLINO per CEREALI**  
**Altissima**  
**Produzione**  
**con BASSE POTENZE**

BRESCIA - Pontoglio  
Tel. 030 7470464  
Cell. 335 5938728  
[www.caravaggi.com](http://www.caravaggi.com)

EnviTec Biogas

La nostra **Assistenza biologica**,  
garanzia per un'ottima resa del  
vostro impianto.

EnviTec Biogas Service Italy s.r.l.  
Tel. 045 8969813 - [info@envitec-biogas.it](mailto:info@envitec-biogas.it)  
[www.envitec-biogas.it](http://www.envitec-biogas.it)