

Sostenibilità e nuove tecnologie in questo allevamento

Un nuovo capitolo per l'azienda Benatti

di Laura Della Giovampaola

La società agricola La Spina, di Guastalla (Re), ha inaugurato una nuova stalla per bovine da latte puntando sull'innovazione targata Enne Effe. L'introduzione di robot di mungitura assicura mungiture più efficaci contribuendo a una migliore gestione degli animali. Inoltre, grazie a un robot spingiforaggio e a un'allattatrice automatica per vitelli, viene garantita un'alimentazione costante e personalizzata



Da sinistra verso destra: Matteo Benatti, Andrea Filippini, titolare di Enne Effe, Andrea Benatti e il padre Giuseppe Benatti

Giuseppe Benatti, il padre, e i figli Matteo e Andrea sono i gestori della società agricola La Spina, situata a Guastalla (Reggio Emilia). Da pochi mesi è entrata in attività la nuovissima stalla che attualmente ospita 98 bovine, di cui 35 in lattazione, 39 in asciutta e il resto in rimonta, che accoglie vitelli da 15 giorni fino alle manze gravide.

La vecchia stalla di famiglia è stata dismessa perché aveva bisogno di grandi lavori di ammodernamento e gli allevatori desideravano ingrandire un po' la mandria, così è stata presa la decisione di costruirla una da zero. La stalla vecchia verrà convertita in capannone per gli attrezzi. A settembre Andrea e Matteo hanno iniziato a portare le bovine dentro la nuova stalla, spostandole in gruppo per facilitare l'adattamento. "Già il 50% degli animali ha preso confidenza con i nuovi spazi", afferma Matteo.

Un'azienda quasi autosufficiente

La Società agricola La Spina combina l'allevamento di vacche da latte con la produzione foraggera. La superficie coltivata è passata da 70 a 200 ettari, di cui 75 di proprietà e il resto in affitto, situati sempre nell'areale del Parmigiano Reggiano. La razione alimentare delle bovine è composta per l'80% da fieno di primo taglio e medica, entrambi



Una parte della nuovissima stalla, che attualmente ospita 98 bovine da latte



Una bovina mentre entra nel box di mungitura automatica dove verrà munta dal robot Gemini Up realizzato dall'azienda Boumatic



In foto un momento durante la mungitura di una bovina. Uno dei vantaggi principali per cui la Società agricola La Spina ha deciso di acquistare questo robot è la mungitura posteriore

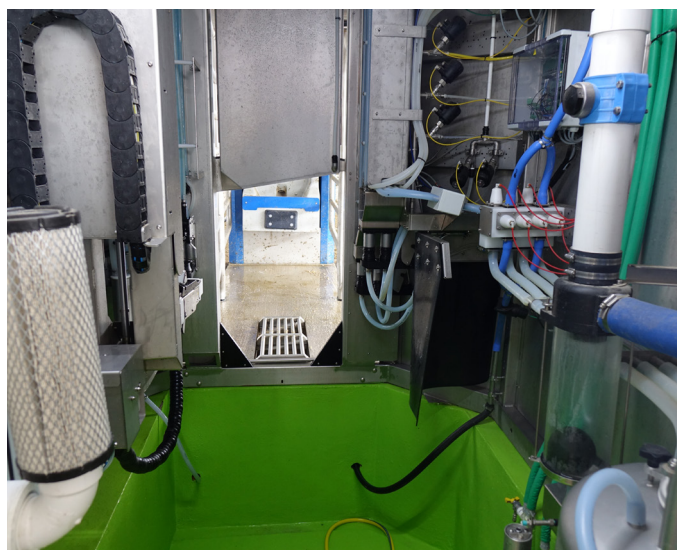
di produzione aziendale, e il restante da cereali con mais di propria produzione mentre orzo e soia acquistati da aziende locali. L'azienda dispone di un essiccatore per

il mais e per il fieno, che consente di ottenere prodotti di alta qualità. L'essiccatore per il fieno si estende in orizzontale e le rotoballe vengono posizionate nei piani; un bruciatore riscalda l'aria e

questa, tramite ventole, viene scaricata sia sopra che sotto i balloni, costringendo l'aria a uscire dai lati portando fuori l'umidità. Il latte prodotto viene utilizzato per la



Quando un capezzolo ha finito di emettere latte, il sistema sgancia automaticamente la tettarella da quel capezzolo e così anche per gli altri. A quel punto la vacca uscirà dal box



La zona interna del robot Gemini Up che il sistema provvede a lavare dopo la mungitura di ogni vacca



L'azienda La Spina attualmente ha due robot installati che permettono di mungere 80 vacche, ma la stalla è predisposta anche per un terzo robot che consentirà di arrivare a circa 130 vacche in lattazione

produzione di Parmigiano Reggiano, in un caseificio con cui La Spina è in cooperativa. Nel mese di ottobre dovrebbe avviarsi

anche il nuovo impianto a biogas che verrà utilizzato per generare elettricità e calore, riducendo così i costi energetici dell'azienda.

Il passaggio alla mungitura automatizzata

Con la costruzione della nuova stalla l'azienda La Spina ha deciso di investi-



Il monitor del robot fornisce diverse informazioni, come la quantità di latte prodotta da ogni vacca, il flusso del latte e la conducibilità

re su nuova tecnologia e per questo si è affidata alla società cremonese Enne Effe, la quale ha realizzato due robot di mungitura, un robot spingi foraggio, un'allattatrice per vitelli, spazzole auto-

matiche per le bovine e una vasca per il raffreddamento del latte. La Spina, quindi, passa dai sistemi di mungitura tradizionali a quelli automatizzati e, osservando i risultati, si dice

molto soddisfatta di questa scelta. I robot di mungitura di cui stiamo parlando sono i "Gemini Up", realizzati dalla ditta statunitense BouMatic. "Attualmente – spiega Andrea – abbiamo installato due robot che permettono di mungere 80 vacche, ma la stalla è predisposta anche per un terzo robot che consentirà di arrivare a circa 130 vacche in lattazione rispettando le tempistiche di mungitura imposte dal disciplinare del Parmigiano Reggiano". E continua: "Sicuramente, l'introduzione dei due robot di mungitura ha portato a una maggiore razionalizzazione del lavoro in azienda e a un incremento del benessere animale: ora le nostre bovine possono muoversi, nutrirsi e essere munte in modo più libero, utilizzando gli spazi della stalla in maniera più naturale".

Perché proprio i robot Gemini Up

"L'installazione dei robot per la mungitura è molto semplice e le persone che si occupano dell'installazione sono pro-



Una corsia della stalla; in evidenza una delle spazzole automatiche per le bovine



Una zona della stalla dove si trovano le vacche in asciutta, che attualmente sono 39

fessionisti con cui è possibile avere un dialogo serio", afferma Andrea che, insieme al fratello Matteo, ci spiega come funziona il robot Gemini Up.

"Questo robot è in grado di eseguire la mungitura posteriore, il che consente alle vacche di rimanere più tranquille durante il processo, grazie anche all'apertura sui due lati del campo visivo dell'animale. Le vacche, quindi, entrano liberamente nel robot e una volta identificato l'animale il sistema determina se è il momento giusto per la mungitura e la quantità di mangime di cui ha bisogno. Il braccio robotizzato prepara ogni singolo capezzolo, prima disinfettando i quarti e poi agganciando le tettarelle: prima ai due capezzoli anteriori e poi ai due posteriori. Quando un capezzolo ha finito di emettere latte, il sistema sgancia automaticamente la tettarella da quel capezzolo e così anche per gli altri".

Questo sistema di mungitura posteriore offre una miglior visibilità dei capezzoli della vacca, riducendo così il rischio

di calci per il braccio e le tettarelle. Il braccio robotizzato riesce ad arrivare ai capezzoli nel modo più breve, semplice e pulito; la pulizia è, infatti, un'altra delle caratteristiche fondamentali del robot. Ogni passaggio del processo è controllato da appositi sensori, e tutti i dati sono registrati, permettendo di essere consultati direttamente tramite l'interfaccia BouMatic.

"Il monitor della macchina – continua Andrea – fornisce diverse informazioni, come la quantità di latte prodotta da ogni vacca, il flusso del latte e la conducibilità. Quest'ultimo parametro è utilizzato per valutare la sanità della mammella e individuare eventuali problemi che richiedono interventi. Dopo che la vacca esce dalla macchina, il sistema provvede a lavare la zona interna, che può essere sporcata da urine e/o deiezioni durante la mungitura".

L'interfaccia è dotata della schermata Teat Touch, che può essere utilizzata per "istruire" la telecamera sulla posizione delle mammelle delle vacche. È

anche possibile connettersi da remoto per controllare a distanza la situazione della stalla.

Giuseppe Benatti apprezza moltissimo la mungitura posteriore, che è una delle caratteristiche principali dei robot Gemini Up. Le bovine, venendo munte da dietro, sono più tranquille e più incline a lasciarsi mungere frequentemente e rapidamente. La maggiore tranquillità permette inoltre di mantenere una routine più regolare rispetto a quanto accadrebbe con un approccio laterale.

I vantaggi offerti dalla mungitura posteriore includono:

- una migliore visibilità dei capezzoli per l'operatore;
- un minor numero di calci subiti dal braccio del robot e dalle tettarelle;
- una maggiore pulizia del robot, dei tubi e delle tettarelle;
- un percorso più breve, semplice e pulito del braccio robotizzato per raggiungere i capezzoli.

Parlando con il padre e i figli, tutti si trovano d'accordo: "Ora il lavoro è più di



Il robot spingiforaggio Ranger V3, che procede autonomamente



L'alimentazione delle bovine è composta per l'80% da fieno di primo taglio e medica, entrambi di produzione aziendale, e il restante da cereali: mais di propria produzione mentre orzo e soia vengono acquistati



L'impianto di essiccazione per il fieno nel quale le rotoballe vengono posizionate orizzontalmente nei piani; poi, tramite ventole, l'aria calda viene scaricata sia sopra che sotto i balloni, costringendo l'aria a uscire dai lati portando fuori l'umidità



Il nuovissimo impianto a biogas che verrà utilizzato per generare elettricità e calore, riducendo così i costi energetici aziendali

controllo che di sforzo fisico. Non torneremo mai indietro!"

Le altre attrezzature Enne Effe

Come detto precedentemente, l'azienda La Spina, oltre ai robot di mungitura, si è attrezzata del robot spingiforaggio Ranger V3 che procede autonomamente lungo un sistema di guida costituito da una striscia magnetica integrata nel pavimento, creando un percorso sicuro e preciso nella stalla. Può essere programmata la distribuzione del foraggio più volte al giorno, questo sicuramente

favorisce un'ingestione più libera e costante da parte delle bovine.

Per quanto riguarda la gestione dei vitelli l'azienda si è dotata dell'allattatrice automatica Calf Expert. "Questa, che verrà azionata nei prossimi giorni – spiegano Andrea e Matteo – utilizza latte in polvere e, quando il vitello entra, la macchina riconosce il collare e legge quanto tempo ha. In base a queste informazioni, crea una curva di alimentazione e prepara il latte necessario per quel periodo specifico. La curva di crescita viene impostata da noi e, a

seconda dell'età del vitello, la macchina fornisce i litri di latte necessari nell'arco di 24 ore. Il sistema consente di stabilire la curva di alimentazione sia per singoli vitelli che per gruppi. Inoltre, grazie al lavaggio interno ed esterno del succhiottino, il sistema garantisce la massima igiene".

Infine, sempre di BouMatic l'azienda si è dotata del tank per il raffreddamento del latte, per garantire la qualità del prodotto. Questo verrà alimentato dall'energia proveniente dall'impianto biogas appena entrerà in funzione.