

Azienda Frattini, l'innovazione che rivoluziona la stalla

Dalla storia di famiglia a Roncadelle alla conquista del premio Allevatore dell'Anno 2026: decisiva la svolta con l'automazione e i robot di mungitura DeLaval

di Laura Della Giovampaola

La storia dell'azienda Frattini affonda le sue radici oltre trent'anni fa a Roncadelle, in provincia di Brescia. "L'azienda nasce con mio padre e i suoi fratelli, sono partiti come mezzadri e, con tanti sacrifici, sono riusciti ad aprire la prima stalla poco lontano da qui, arrivando pian piano a mungere una cinquantina di

capi. Successivamente hanno deciso di spostarsi e costruire una nuova struttura qua a Roncadelle, in via Santa Giulia", racconta Gabriele Frattini, allevatore e socio dell'azienda. "Con la prima stalla costruita qui a Roncadelle e la sala di mungitura tradizionale eravamo arrivati a mungere circa 150 vacche in lattazione. Con il tempo, però,

abbiamo capito che serviva una svolta: le vecchie strutture erano diventate faticose da gestire, complicate da tenere pulite e poco performanti dal punto di vista del benessere animale".

LA SVOLTA E L'EVOLUZIONE TECNOLOGICA CON DELAVAL

Con il tempo, tuttavia, la consapevolezza delle fatiche gestionali e la ricerca di un maggior benessere animale hanno spinto l'azienda verso una svolta: nel 2015, con la concessionaria Alfasystem e il marchio DeLaval, la vecchia struttura è stata demolita per far posto a una stalla completamente ex novo con 4 robot di mungitura a traffico libero e rinnovando l'intera concezione dell'allevamento. Un percorso proseguito nella prima metà del 2026 con il passaggio ai robot di ultima generazione (modello Vms 300), l'integrazione di un robot spingiforaggio e persino lo sviluppo di un'innovazione "fatta in casa" per educare le manze all'ingresso nelle postazioni automatizzate. È proprio per questa visione lungimirante e per la capacità di trasformare la stalla in un modello integrato di automazione ed efficienza a misura d'uomo e di animale che l'azienda Frattini si aggiudica il premio **Allevatore dell'Anno 2026 per la categoria Bovine da latte - Innovazioni tecnologiche**. "All'inizio - ricorda Gabriele - ci è voluto un po' per imparare a lavorare con i robot e con gli animali in questo nuovo sistema. Ero



» A destra l'allevatore Gabriele Frattini con lo zio Roberto e, al centro, il tecnico DeLaval Giordano Merighetti.



» La stalla dell'azienda vista dall'alto. Oggi l'azienda Frattini gestisce 250 bovine in lattazione, 50 capi in asciutta e 200 tra vitelle e manze per la rimonta.



» L'azienda, nella prima metà del 2026, ha sostituito i vecchi robot di mungitura con robot Delaval di ultima generazione.



» Il sistema artigianale sviluppato in stalla che simula la gabbia di mungitura e le barriere flessibili, preparando gradualmente le giovani bovine all'ingresso nel sistema robotizzato.

scettico nei primi anni, ma oggi non tornerai mai indietro. La vita in stalla è diventata più comoda e abbiamo raggiunto un perfetto livello di intesa tra uomo e animale”.

SOLUZIONI PER IL BENESSERE E L'EFFICIENZA

L'azienda Frattini adotta oggi un sistema tecnologico completo, orientato al comfort degli animali e all'automazione dei processi:

- **Mungitura robotizzata:** I robot sono dotati di sistemi di tracciamento 3D della mammella, lavaggio e preparazione personalizzata dei capezzoli prima della mungitura e regolazione automatica della pressione, garantendo una mungitura rapida e delicata.
- **Monitoraggio continuo:** Sensori avanzati analizzano in tempo reale la qualità del latte di ogni singolo quarto e monitorano lo stato sanitario della mammella. Questo permette di individuare precocemente eventuali infezioni e di ridurre al minimo l'uso di antibiotici.
- **Alimentazione:** Un robot spingiforaggio automatico rimescola e avvicina costantemente il cibo in greppia senza comprimerlo, stimolando l'ingestione e riducendo la competizione tra le bovine.
- **Pulizia e automatizzazione:** Le corsie vengono mantenute pulite da ruspet-

te automatiche, mentre nelle cuccette la paglia pelettata viene distribuita in modo meccanizzato attraverso un sistema di silo e nastri trasportatori.

- **Gestione dei flussi e comfort:** Le spazzole automatiche stimolano la circolazione degli animali e riducono lo stress. Per la gestione degli spostamenti, l'azienda impiega cancelli meccanici bidirezionali che consentono un passaggio fluido e silenzioso verso i robot, evitando ingorghi.



» Tutti i dati raccolti dai robot e dai collari indossati dagli animali vengono elaborati da un sistema centrale.

- **Efficienza energetica:** Il latte viene conservato in un silo verticale refrigerato da 110 quintali. Un recuperatore di calore sfrutta l'energia termica sottratta al latte durante il raffreddamento per scaldare l'acqua utilizzata nei lavaggi quotidiani.

PER UNA GESTIONE SEMPLIFICATA

Tutti i dati raccolti dai robot e dai collari di tracciamento indossati dagli animali vengono elaborati da un sistema centrale potenziato dall'intelligenza artificiale. L'allevatore riceve così avvisi in tempo reale sullo stato di salute della mandria, sui periodi di fertilità e sulla produzione complessiva.

Oggi l'azienda Frattini gestisce in perfetto equilibrio 250 bovine in lattazione, 50 capi in asciutta e 200 tra vitelle e manze per la rimonta.

“La produzione è migliorata, siamo passati dalle due alle quasi tre mungiture medie giornaliere, ma il vero obiettivo non era la quantità: volevamo lavorare in modo più comodo e sostenibile”, conclude Gabriele Frattini. “Oggi possiamo organizzare i turni del personale, non abbiamo orari rigidi e possiamo dedicarci ai dettagli e alla salute degli animali. Ma la soddisfazione più grande è vedere come sono cambiate le vacche: da quando usiamo questi sistemi sono molto più docili, curiose e socievoli. Ne abbiamo tratto beneficio tutti”.

IZ