

L'esperienza di due aziende venete

Unifeed 2.0: il take away

per l'allevamento

di Mauro Carlo Stella

Si sta affermando una nuova modalità di preparazione dell'alimento per le bovine: imprese mangimistiche che forniscono il "il piatto unico" già pronto agli allevamenti. Due esempi di punta nel Vicentino

L'alimentazione di una mandria di bovine da latte rappresenta una voce di costo molto consistente del bilancio aziendale di una azienda zootecnica. In più c'è da considerare la preparazione della miscelata in senso stretto, un lavoro infinito che si rinnova ogni giorno, per

tutti i giorni dell'anno. Ma ci sono aziende zootecniche che per conformazione, organizzazione, dislocazione geografica e dimensione hanno fatto una scelta diversa: invece di produrre la razione unifeed all'interno della propria struttura preferiscono acquistare all'esterno il "piatto pronto" nelle quantità necessarie per l'a-



Fanin: da sinistra Paolo Berzagi (dipartimento di Medicina animale, produzione e salute, Università di Padova); Luca Zolin (Lucagri srl); Alessandro Lotto (Nutristar); Pietro De Battisti (consulente Fanin Nutristar).

La scheda delle due aziende

FANIN MANGIMI SPA:

- indirizzo: via Fondo Muri 143, San Tomio di Malo (Vi).

- anno fondazione 1978.

- produzione mangimi: 3,5 milioni di q/anno.

- produzione Tmr : 15.000 q/mese.

- area geografica di intervento: Veneto-Lombardia per Tmr lattazione e tutta Italia per Tmr in balloni.

- sito internet: www.faninmangimi.com.

CLAVELLO F.lli & BIGARELLA SRL:

- indirizzo: via Leonardo da Vinci n. 4, Sandrigo (Vi), più una unità locale a Pozzoleone (Vi).

- anno di fondazione: 1982.

- produzioni: 30.000 q di unifeed più 10.000 q di miscele complementari al mese.

- area geografica di intervento: provincia di Vicenza e Alta Padovana.

- sito internet: www.clavelloebigarella.it.

limentazione giornaliera della mandria. Insomma, una specie di take away pensato per i bovini e non per gli umani.

Così queste aziende zootecniche si mettono in rapporto con altri tipi di aziende, che per mission si assumono il compito di produrre la miscelata unifeed e di distribuirla alle varie stalle, fornendo con ca-



Fanin, vista complessiva del sistema miscelazione e imballaggio.



Fanin, il caricamento del miscelatore.



Da sinistra Alessandro Lotto (Nutristar) e Pietro De Battisti (consulente Fanin Nutristar) in un controllo degli integratori



Fanin: Paolo Berzagi (dipartimento di Medicina animale, produzione e salute, Università di Padova) durante controllo del fieno con un dispositivo Nir portatile.

denza giornaliera o scadenzata le razioni per le mandrie.

Ora, in provincia di Vicenza sono attive due strutture che tra le altre attività tradizionali hanno inserito questo servizio di fornitura razioni unifeed su richiesta: la Fanin Mangimi spa e la Clavello & Bigarella srl. Ecco la loro esperienza.

Fanin

Dagli anni Ottanta a oggi la Fanin Mangimi di Malo, comune in provincia di Vicenza, è cresciuta in modo esponenziale e oggi costituisce una delle più importanti aziende nel panorama nazionale quanto a produzione e commercializzazione di alimenti e servizi zootecnici.

Il core business dell'azienda è dato dalla produzione di mangimi di qualità, con una attenzione particolare per la salute e il benessere degli animali.

Dal 2015, in collaborazione con Nutristar (altro importante player del panorama zootecnico italiano), ha inserito nella propria offerta di prodotti anche la miscelata unifeed Tmr (total mixed ration) "on demand", a richiesta e su misura delle aziende agricole zootecniche.

"Produciamo circa 15mila quintali di razioni unifeed al mese – ci racconta Piero De Battisti, consulente tecnico del progetto Tmr di Fanin e Nutristar – divise in due tipologie. Balloni compressi di unifeed ad alto valore nutrizionale, destinato ad una fascia di animali che richiede un apporto



Fanin, in evidenza il dispositivo Nir applicato al miscelatore.



Fanin, un ballone all'uscita della pressa.



Fanin, balloni pronti per la spedizione.



nutrizionale ricco in una fase particolare della vita come il pre-parto (steaming-up) o ancora per lo svezzamento. In questa "confezione" il prodotto viene distribuito in tutto il Paese, dall'Alto Adige alla Sicilia, compresa la Sardegna, con richieste sempre in aumento. Invece nella configurazione sfusa le razioni unifeed sono consegnate secondo un calendario prestabilito ad aziende zootecniche di tutto il Veneto e la parte più est della Lombardia". Nell'impianto di Malo le miscelate sono realizzate in continuo e la formulazione dei balloni (del peso di circa 300 kg cadauno) è standardizzata, calibrata per un valore nutrizionale molto elevato. La miscelata unifeed "normale" è invece calibrata sulla base delle indicazioni del

nutrizionista che segue i vari clienti, preparando razioni dedicate alla mandria a cui sono destinate. Nella maggior parte dei casi il Tmr va a completare razioni base costituite da erbai e silomais, con costi analoghi a razioni tradizionali. La qualità della miscelata unifeed è garantita costante, verificata sia nei prodotti primi da lavorare con controlli continui sia durante la miscelazione. Degli apparati Nir - portatili e anche montati sul miscelatore - consentono questa costanza e replicabilità della qualità dell'unifeed che sarà poi consegnato al cliente. Paolo Berzagi, del dipartimento di Medicina animale, produzione e salute dell'Università di Padova, è consulente del Progetto Tmr di Fanin-Nutristar. Confer-

ma che "gli strumenti Nir portatili come l'AuroraNir, che permettono una lettura rappresentativa dei campioni aziendali, assicurano una maggior accuratezza di analisi e quindi una migliorata precisione nella composizione delle diete, per bovine sempre più sane e produttive. Grande vantaggio della confezione "in ballone" è la facilità di movimentazione, consentendo il trasporto con vettori normali e non necessariamente con vasconi montati su camion.

Clavello & Bigarella

Altro approccio allo stesso tema lo presenta il centro di produzione unifeed di Clavello F.lli e Bigarella srl. Con due unità produttive, una a Sandrigo e una a Pozzo-



Fanin, unifeed sfuso depositato in mangiatoia con elevatore e benna.



Da sinistra: Giovanbattista Clavello, Luca Zolin e Francesco Clavello.

leone, sempre in provincia di Vicenza, sviluppa una capacità produttiva di 30mila quintali al mese di miscelata unifeed, distribuita nella stessa provincia di Vicenza e nell'alta pianura padovana.

La società Clavello F.lli & Bigarella è attiva dagli anni '80 nel commercio all'ingrosso di sementi e alimenti per bestiame. Da circa 10 anni offre anche la miscelata unifeed tra i prodotti disponibili per l'allevamento e nella sua area di lavoro si è ritagliata una fetta di mercato significativa. Precisa Francesco Clavello, responsabile del comparto per questa azienda: "L'alimentazione nei bovini da latte è fondamentale per mantenere la qualità e la quantità della produzione oltre che per la salute ed il benessere dell'animale. Quindi la costanza della qualità della miscelata, la sua replicabilità nel tempo, la programmazione della produzione e della consegna sono essenziali per dare all'animale una razione sempre adeguata per apporto nutrizionale, sofficità, mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei prodotti primi che compongono la miscelata. E noi siamo specializzati in questo compito".

Di fatto, continua Francesco Clavello, "per l'allevatore diventiamo un partner importante dell'azienda, occupandoci dell'alimentazione, parte che assorbe circa il 50% dei costi e che è assolutamente fondamentale per avere una produzione di latte di alta qualità. Per questo motivo a tutta la filiera produttiva dell'unifeed - dal



Clavello e Bigarella: l'impianto di miscelazione dell'unifeed di Sandrigo (Vi).



Clavello e Bigarella: impianto di Sandrigo, il caricamento del miscelatore.

I VANTAGGI PER L'ALLEVATORE

Il compito di alimentare le mandrie residenti negli impianti zootecnici è complesso e oneroso. Comporta organizzazione, personale, strutture e mezzi. Insomma, a conti fatti, per qualcuno conviene acquistare il prodotto di tutte queste operazioni - che è la razione unifeed - direttamente e a un costo certo, evitando sprechi e costi occulti che incidono sul bilancio aziendale.

Ovviamente occorre fare bene i conti per capire la convenienza di questa scelta per la propria azienda, quindi è necessaria una valutazione approfondita - gestionale

ed economica oltre che di opportunità alimentare in senso stretto - che giustifichi la scelta.

Di sicuro gli allevatori che abbiamo incontrato, attivando questa opzione di acquisto della razione da un fornitore esterno, hanno rivoluzionato l'organizzazione del lavoro aziendale semplificandolo in misura notevole. Inoltre hanno liberato tempo e risorse, dedicandosi fundamentalmente alla gestione e cura della stalla e della mandria.

M.C.S.



Clavello e Bigarella: impianto di Sandrigo, il caricamento di un camion.



Clavello e Bigarella: al lavoro all'impianto di Pozzeleone (Vi).



Clavello e Bigarella: impianto di Pozzeleone, il miscelatore.



Clavello e Bigarella: impianto di Pozzeleone, il carico del miscelatore.

ricevimento dei materiali primi alla singola miscelata consegnata al cliente specifico - applichiamo dei controlli con standard

molto stringenti e severi. Sulla qualità del nostro unifeed e sulla puntualità del servizio non transigiamo in modo assoluto".

Il servizio di Clavello F.lli e Bigarella è completo: dal nutrizionista che formula la ricetta, alla produzione della razione e



Clavello e Bigarella: impianto di Pozzoleone, carico sul camion alla fine della miscelazione.



Clavello e Bigarella: impianto di Pozzoleone, prelievo di un campione destinato all'analisi e alla conservazione temporanea.



Clavello e Bigarella: l'unifeed giunto a destinazione.



Clavello e Bigarella: valutazione al tatto e alla vista della miscelata consegnata.

fino alla consegna e distribuzione in mangiatoia è tutto pianificato e prodotto sulla base dell'esigenza specifica della stalla e della mandria. Il concetto di "à la carte", dunque, è calzante anche in questo ambito così particolare.

Con miscelatori Siloking

La base tecnica per una miscelata perfetta "on demand"? È costituita dal miscelatore Siloking Static Line Feeding. Entrambe le realtà che abbiamo presentato per raccontare di questo nuovo sistema di fare alimentazione per gli impianti zootecnici si sono affidate all'esperienza di Lucagri e Siloking per i loro centri di produzione.

Fanin impiega un miscelatore Siloking Static Line Feeding - System 1000+ a tre coclee da 40 mc, mosso da tre motori elettrici gestiti attraverso un sistema informatizzato che controlla velocità di miscelazione, pesate, tempi e modalità di miscelazione e scarico nelle due rampe dotate di tappeto mobile.

Qui il sistema Siloking - integrato di gestione elettrica ed elettronica - si completa con un dispositivo di imballaggio per la produzione dei balloni di unifeed. La società Clavello F.lli e Bigarella poi, nei suoi due centri aziendali, impiega ben tre miscelatori unifeed Siloking Static Line Feeding - System 1000+ a tre coclee da 40 mc, con le stesse caratteristiche e in

più un sistema di radiatori per il raffreddamento dell'olio dei riduttori applicati tra motore elettrico e coclea.

Un fattore in comune alle due esperienze, cioè ai quattro impianti Siloking impegnati nella produzione mensile di oltre 45.000 quintali di razione unifeed, consiste nella qualità della miscelata e nella affidabilità del sistema. Questo consente alle due aziende di mantenere performance produttive e standard qualitativi della miscelata molto alti. Gli oltre 5000 animali complessivamente interessati, distribuiti in tante mandrie di altrettante aziende zootecniche, sono la migliore testimonianza della funzionalità di questo sistema che pian piano si sta diffondendo in Italia. I