

Monte San Pietro (Bo): da due anni a questa parte, complice il passaggio ai prodotti e servizi di Raggio di Sole[®], la mandria di Frisone allevata da Fiorenzo Domenichini e famiglia si è rimessa a correre. In virtù della mungitura automatizzata così come del buon andamento del Parmigiano Reggiano, la nuova generazione di casa può prepararsi a raccogliere il testimone

Allevamento Domenichini, il futuro è servito

Da sinistra: la signora Sandra con il marito Fiorenzo, e la figlia Valentina con il compagno Mattia



La parabola umana e imprenditoriale di **Fiorenzo Domenichini**, alla guida di uno degli allevamenti da latte più importanti e strutturati delle prime colline bolognesi a sinistra del fiume Reno, è per certi versi simile a quella di molti agricoltori del territorio del Parmigiano Reggiano: discendente da una famiglia di mezzadri e cresciuto tra vacche e campi di medica, in giovane età Fiorenzo prende in mano le redini dell'attività avviata dai genitori, dando libero sfogo alla propria voglia di fare e di cambiare le cose in meglio. Parola d'ordine crescita: "Siamo



L'allevamento Domenichini si trova sulle colline bolognesi, in area Parmigiano Reggiano



L'azienda dispone di 180 ha a seminativi, coltivati ad erba medica e frumento

A occuparsi della campagna c'è l'altro figlio di Sandra e Fiorenzo, Andrea



arrivati qui a Monte San Pietro nel 1962, e partimmo con una ventina di vacche legate. Successivamente, nel 1989 passammo alla stabulazione libera a cucette nella struttura dove oggi alleviamo le nostre 100 vacche in lattazione. Abbiamo sempre reinvestito i nostri utili in azienda, per cui dopo la stalla sono venuti i fienili, i magazzini, i mezzi agricoli e le tecnologie: nel 2003 abbiamo abbandonato la dieta a fieno e mangime e siamo passati all'alimentazione con il carro unifeed".

L'altro grande salto tecnologico è datato

2023, quando ad affiancare in azienda Fiorenzo e sua moglie **Sandra** entra la figlia **Valentina**: "da un giorno all'altro - continua il nostro interlocutore - siamo passati dalla mungitura in sala a quella robotizzata. La partenza è stata tutta in salita, ma un po' alla volta le vacche si sono abituate e così anche noi". Valentina sorride: è lei, oggi, che si occupa dell'analisi dei dati forniti dai due robot Gea, oltre che del management della mandria. Al suo fianco, nel lavoro in stalla così come nella vita, il compagno **Mattia**.

RIVOLUZIONI VERDI

Ma non è finita qui: a meno di un anno di distanza dall'introduzione degli AMS, ecco che la famiglia Domenichini si trova ad affrontare un'altra piccola rivoluzione, in stalla e in campagna: "eravamo nel bel mezzo dell'estate del 2024 - spiega Fiorenzo - non eravamo soddisfatti delle performance della mandria, ci preoccupava il fatto che la produzione di latte delle nostre allora 70 vacche in mungitura non andasse oltre 25 litri per capo al giorno. Abbiamo deciso così di



La stalla riservata alla rimonta



Per Fiorenzo Domenichini, "l'assistenza assicurataci da Davide Lapenna è davvero ottima. Passa a trovarci almeno una volta a settimana per confrontarsi con noi e per raccogliere i campioni di foraggio e di unifeed"

Da sinistra: l'area manager di Raggio di Sole® Ronny Mariotti con Davide Lapenna e Fiorenzo Domenichini



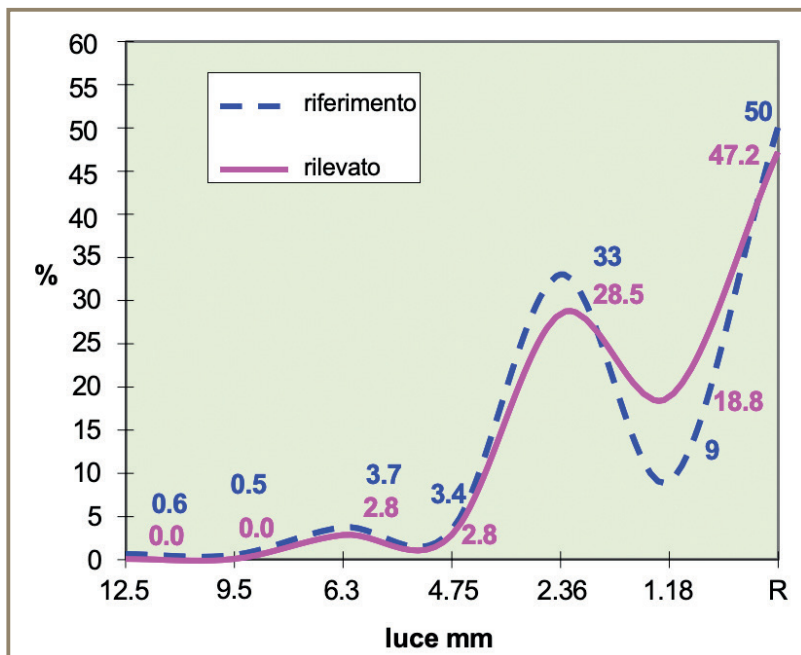


Grafico 1

Tramite il laboratorio centrale di Fiorenzuola, viene eseguita la setacciatura a secco della razione unifeed (sulla destra) per valutarne la granulometria e dare preziose indicazioni al carrista su come fare la miscelata in modo corretto ed efficace



Oggi mungiamo più vacche, i livelli di ingestione sono aumentati e così anche la produzione di latte

rivolgerci a **Davide Lapenna** di **Raggio di Sole®**. Ottima scelta, perchè a partire da quel faticoso 14 agosto del 2024, le cose hanno subito preso una piega diversa: “dal punto di vista alimentare - sottolinea Davide - il primo intervento è stato passare da una dieta in cui l'amido era la principale risorsa energetica, a una più equilibrata, in cui l'energia trae origine dalla valorizzazione dei foraggi prodotti in azienda e dall'uso di fibra digeribile”.

“Il nostro obiettivo - aggiunge Fiorenzo - era anche di migliorare la qualità dei nostri foraggi, abbiamo così cambiato il nostro modo di lavorare in campagna, anticipando gli sfalci e acquistando un nuovo ranghinatore a tappeto”.

NUOVA GENERAZIONE PR

Una volta “sistematizzate” le materie prime aziendali e completato il PMR (Partial Mixed Ration) con l'inserimento di **LINK 2 GZN DYN PR**, nucleo ristretto, della nuova linea **GENERAZIONE PR**, che apporta tecnologia per migliorare

l'efficienza di digeribilità di fibra e amidi - e con quello di **GRAN-LACTA SUPER FAT**, il mangime “grassato” da Parmigiano Reggiano, contenente lino e soia integrale - ecco che il team **Raggio di Sole®** rivolge la propria attenzione alla qualità fisica dell'unifeed distribuito in greppia.

“Insieme a Fiorenzo - spiega infatti **Davide** - abbiamo rivisto le modalità di preparazione del carro, cambiando la sequenza di inserimento dei vari tagli di foraggio e i tempi di miscelazione. Tanto che oggi la granulometria del PMR rasenta quella ideale (vedi grafico 1: ndR)”.

Last but not least, l'intervento sui concentrati somministrati al robot. “Insieme e in totale accordo con Davide e **Nicola Minardi**, Dairy management consultant Raggio di Sole®, - ci spiega **Valentina**, la nuova generazione Domenichini - abbiamo rimodulato le curve di alimentazione e regolato gli apporti erogati dal robot. In questo modo il mangime non solo richiama gli animali nella stazione di mungitura, ma va a soddisfare



i fabbisogni delle singole vacche in funzione della loro produzione e del momento funzionale in cui si trovano”. La ricetta perfetta è il tris costituito da **ROBOTICA 17** (della linea di Raggio di Sole® dedicata ai sistemi di mungitura automatizzata), **START 100 FIOC PR** (che premia le bovine in post parto per picchi di lattazione più performanti) e **RU.MIL LIQUID TECH** (mangime liquido ad elevato valore energetico).

SU CON L'EFFICIENZA

E per quanto riguarda i risultati della cura Raggio di Sole®, Fiorenzo Domenichini non ha dubbi: “Complice anche l'intervento del

nostro veterinario, che è riuscito a risolvere i problemi che avevamo da tempo, la mandria è ripartita: rispetto a due anni fa oggi mungiamo più vacche, i livelli di ingestione sono aumentati e così anche la produzione di latte”. Verissimo: oggi la mandria di 100-105 Frisone in lattazione, costituita per il 45% circa da primipare, viaggia su una promettente media produttiva di 35-36 litri per capo al giorno. Tutto latte di qualità, trasformato in golose forme di Parmigiano Reggiano presso il caseificio di Rosola, di cui la famiglia Domenichini è il più importante conferente. Forte di questi risultati, lo staff aziendale può

Oggi l'azienda munge 100-105 vacche per mezzo di due stazioni robotizzate monoposto. È Valentina, figlia di Fiorenzo, ad occuparsi dell'analisi e gestione dei dati

guardare al futuro con rinnovato ottimismo. “La nostra idea - rivela Valentina - è di consolidare la dimensione della mandria e migliorarne sempre di più la sua efficienza: produrre di più a partire dalle stesse risorse”.

Visto? Giovani e con le idee chiare: viene su bene, la nuova **GENERAZIONE PR.** ♦