Esaurita la fase di crescita numerica, oggi l'azienda condotta da Elisabetta Quaini insieme al marito Giorgio Ortolani e alla figlia Chiara punta a mantenere le già ottime performance di stalla. Una sfida affrontata, come da 33 anni a questa parte, insieme a Raggio di Sole®



A Barbiselle l'obiettivo è prestazioni sempre al top

“Dopo essere riusciti ad aumentare, grazie alla sola rimonta interna, l’effettivo di vacche in mungitura, adesso vogliamo concentrarci sulle performance produttive della mandria. L’obiettivo è mantenere i livelli che abbiamo raggiunto negli scorsi mesi primaverili, dopo l’introduzione dei 5 robot di mungitura Lely”.

Eccoci alla “mitica” **cascina Barbiselle** di Persico Dosimo (Cr), storica azienda agricola della Bassa lombarda un tempo adibita all’allevamento equino (cavalli da trotto, per la precisione) ma poi convertita in stalla di bovine per la produzione di latte da Grana Padano Dop.

Seduta di fronte a noi, a parlarci delle recenti vicissitudini delle bianconere di casa e a darci i numeri clou dell’azienda c’è **Chiara Ortolani**, dal 2023 socia lavoratrice di Barbiselle insieme alla madre, **Elisabetta Quaini**, e al padre, **Giorgio Ortolani**.

“Al momento - chiarisce infatti la nostra interlocutrice - mungiamo 600 vacche, di cui una parte viene munta nella sala a giostra da 30 poste, in funzione da inizio anni 2000, con una produzione media giornaliera di 41 kg di latte per vacca. La rimanente parte della mandria viene invece munta al robot e nonostante la recente introduzione di questa tecnologia, la sua produzione media giornaliera è già arrivata ai 46,5 chili di latte per capo”.

In apertura: Chiara Ortolani nell’ufficio di Barbiselle.
Qui sotto: il riconoscimento conferito all’azienda nel 2024 per i 30 anni di collaborazione con Cargill® - Raggio di Sole®





Nel 2023 Elisabetta Quaini si è aggiudicata la piena titolarità dell’azienda portata avanti dal padre, Paolo Quaini, e ha inserito all’interno della società agricola il marito e la figlia

Chiara Ortolani tra Nicola Minardi, il Dairy Management Consultant specialista in mungitura robotizzata di Raggio di Sole® (a destra) e l'agente Raggio di Sole® Andrea Vacchelli



Le 600 bovine in lattazione dispongono di 3 stalle e vengono munte in parte alla giostra, e in parte al robot



Quanto alla qualità, le cifre snocciolate da Chiara non danno adito ad equivoci: con il grasso collocato al 4,35%, le proteine al 3,60-3,65%, le caseine al 2,90-2,93% e infine con le cellule inchiodate sulle 180mila unità/ml, è impossibile negare che il latte aziendale sia di primissima qualità. A confermarlo, del resto, sono anche i premi riconosciuti dal caseificio (Latteria Soresina).

SQUADRA VINCENTE NON SI CAMBIA

"D'ora in avanti – riprende dunque Chiara a proposito di obiettivi aziendali – cercheremo di mantenere e magari incrementare gli attuali livelli produttivi, ma senza cedere di un centimetro sul fronte della qualità. Una sfida senza dubbio impegnativa, ma d'altra parte riteniamo di avere in mano le carte giuste: la genetica c'è, ed è un aspetto che come tutti sanno mia madre cura e segue con passione; sul fronte della mungitura, tra giostra e robot siamo provvisti delle migliori tecno-



Nel TMR distribuito alle bovine munte in sala sono presenti 2 kg capo/giorno del nucleo ristretto Raggio di Sole® LINK 2 – SMT G+, formulato per sostenere un produzione di latte elevata e di qualità





La "cura" Raggio di Sole® inizia in vitellaia, con il mangime starter FORTIS ONE e con il mangime da accrescimento VM. 12 ACTIVO

logie disponibili; le stalle sono di recente costruzione oppure sono state riqualificate e tutte opportunamente attrezzate per affrontare le torride estati degli ultimi anni, e infine, per quanto riguarda l'alimentazione della mandria, siamo ottimamente seguiti, da oltre 30 anni a questa parte, da **Raggio di Sole®**". Corre infatti l'anno 1994 quando **Elisabetta Quaini**, fresca di insediamento a Barbiselle, si rivolge al tecnico **Claudio Schiavi** di **Raggio di Sole®** per la formulazione delle razioni destinate a vitelle, manze, asciutte e bovine in lattazione. Da allora i prodotti e i servizi di **Raggio di Sole®** sono una presenza fissa in ogni reparto dell'allevamento. "In tutti questi anni – sottolinea Chiara – insieme a **Raggio di Sole®** abbiamo superato ostacoli che all'inizio sembravano insormontabili. Penso ad esempio all'enorme lavoro svolto in vitellaia, che ci ha consentito di ridurre fortemente morbilità e mortalità, e di far crescere finalmente forti e sane le nostre vitelle. Non a caso, grazie agli investimenti realizzati, ai nuovi protocolli sanitari e gestionali e al contributo di **Raggio di Sole®**, oggi le manze sono pronte a essere fecondate per la prima volta a 13 mesi, e l'età media al primo parto è di 22-23 mesi".

ROBOTIZZATI È MEGLIO

L'altra grande rivoluzione affrontata, ça va sans dire, insieme a **Raggio di Sole®**, è quella relativa all'introduzione dei 5 robot di mungitura. "Attualmente – sottolinea Chiara, che per sua precisa



Ottima genetica, il meglio della tecnologia per la mungitura, alimentazione e management al top: questi i fattori alla base delle ottime prestazioni aziendali

Due dei cinque robot sono collocati in serie, nella stalla di recente costruzione, nelle immediate adiacenze dell'area dedicata al gruppo preparto



volontà ha voluto occuparsi in prima persona della gestione degli Ams - il numero medio di mungiture è 3,2 ma devo dire che fin da subito gli animali non hanno mostrato problemi ad entrare nei box automatizzati. Merito senz'altro della felice collocazione dei robot (aspetto, questo, per nulla scontato visto che sono state inseriti all'interno di strutture già esistenti), ma anche dell'intervento del team **Raggio di Sole®** costituito da **Andrea Vacchelli, Claudio Schiavi e Nicola Minardi,** che mi ha sempre sostenuto e affiancato in questo percorso".

"Da parte nostra - spiega Nicola Minardi, Dairy Management Consultant specialista in mungitura robotizzata - abbiamo sostanzialmente provveduto a differenziare il carro delle vacche munte al robot da quello delle bovine munte alla giostra e ad affiancare a al Partial Mixed Ration il nostro **ROBOTICA**, il mangime specificamente formulato per il robot di mungitura che qui a Barbiselle viene erogato secondo una curva di alimentazione che parte da 3 kg al giorno e al picco di

Il bilancio di questi primi mesi con i robot è più che positivo: la produzione è fin da subito decollata, con una media più alta di 5-6 litri rispetto alla media di stalla”

Chiara Ortolani

produzione arriva fino ai 7 kg al giorno”. “La principale difficoltà - riprende Chiara - è stata abituare al robot le pluripare, che erano già avvezze a farsi mungere alla giostra. Comunque il bilancio di questi primi mesi è più che positivo: la produzione è subito decollata, con una media più alta di 5-6 litri rispetto alla media di stalla. Ma al di là di questo, vedo che gli animali sono tranquilli e questo mi fa ben sperare in una felice conclusione di questa lunga fase di transizione alla mungitura robotizzata”.

OPZIONI FUTURE

Ma l’appetito vien mangiando e a Barbiselle si pensa già al prossimo investimento.
“Logicamente qualsiasi ragionamento serio è prematuro e per ora è solo un pour parler tra di noi, in famiglia - premette Chiara - ma in un futuro non troppo lontano ci piacerebbe continuare sulla strada dell’automazione. Tra le opzioni possibili c’è il robot di alimentazione, ma tra 6 o 7 anni dovremo anche valutare se sarà il caso di acquistare una nuova sala a giostra o se estendere la mungitura robotizzata all’intera mandria. Vedremo”. Chiara ha un’unica certezza: qualunque sia la scelta, il team **Raggio di Sole®** è pronto alla sfida.



Per sua scelta, Chiara si occupa in prima persona della gestione dei sistemi di mungitura automatizzata



La stalla costruita negli anni ’50 è stata completamente riqualificata (e raffrescata) e oggi ospita 2 robot di mungitura