Viaggio a Noci (Ba) per visitare una stalla gestita da due giovani allevatori, i fratelli Mastronardi, che hanno la Simmental nel cuore



Da sinistra Giovanni e Francesco Mastronardi

Benvenuti nel regno della Pezzata Rossa



La stalla si trova poco distante da Noci, in provincia di Bari

I fratelli **Mastronardi** hanno le carte in regola per avere successo. Sono giovani, appassionatissimi di Pezzata Rossa, hanno a disposizione una stalla moderna, alta e ben ventilata, ma soprattutto hanno le idee chiare sul futuro della **Masseria Rossa** di Noci (Ba).
"Siamo una famiglia di allevatori - spiega **Giovanni Mastronardi** - e abbiamo davvero la zootecnia nel sangue. Qui alla Masseria Rossa abbiamo concentrato la produzione di latte, mentre nell'altra azienda, gestita da nostro padre, ci sono una trentina di vacche nutrici Limousine, l'ingrasso dei bovini da carne, qualche suino e alcuni



Ottima ventilazione e ampi spazi per ogni bovina



In stalla 120 vacche in latte; la media aziendale è di 4,5 parti

cavalli. C'è una bella collaborazione fra le due realtà e negli anni abbiamo stretto ottimi rapporti con le macellerie della zona che apprezzano la carne del territorio, ingrassata come piace al consumatore locale".
Oggi la mandria è formata da 250 soggetti, dei quali 120 vacche in mungitura di ottima genealogia, per la maggior parte Pezzate Rosse, con l'aggiunta di qualche Frisona e di alcune meticce. D'altro canto **Francesco Mastronard**i è un vero esperto di Pezzata Rossa Italiana, attivissimo all'interno dell'Anapri, l'associazione di razza, ed è consapevole delle potenzialità di quella che in altre parti del mondo si chiama Simmental.

OTTIMA GENETICA

E questo spiega anche l'uniformità della mandria in ogni gruppo, segno di una attenzione alla genetica non



Con la squadra Raggio di Sole®. Da destra Michele Lanzetta, Sales Manager Centro Sud Raggio di Sole®, il Dairy management consultant Giulio Fidone, i fratelli Mastronardi e l'agente di zona Marco Borri





La ricetta di Giulio Fidone? Nuclei ristretti hi-tech e foraggi aziendali

secondaria, la stessa attenzione che sta portando i fratelli Mastronardi ad utilizzare sempre più intensamente la genotipizzazione per raggiungere livelli di performance sempre più in linea con gli obiettivi aziendali.
Di robot, al momento non se ne parla, visto che la sala mungitura nuova è stata realizzata non troppi anni fa e che ogni scelta viene sempre ponderata anche in base alla qualità dell'assistenza tecnica che si trova in zona. In futuro? Si vedrà.
Le produzioni medie sono attorno ai 33 litri, corroborate dal valore dei vitelli maschi quando si tratta di ingrassarli, il grande vantaggio delle razze a duplice attitudine, specialmente in questi momenti di mercato tonico. Non sono Frisone, è chiaro, ma in termini di rusticità, longevità, resistenza alle malattie il risparmio è netto e in queste realtà del Mezzogiorno avere animali resilienti può diventare un vantaggio competitivo, specialmente se ti fanno 4,5 parti di media stalla, come a casa Mastronardi.

UNA BURRATA DI QUALITÀ SUPER

"Il latte va tutto al **Caseificio Palazzo** - ricorda Francesco - un'azienda di trasformazione specia-

RAZIONE VACCHE IN LATTAZIONE (GRUPPO UNICO)	
Ingrediente	Quantità
Siloerba	11 kg
Silo miscuglio graminacee	22 kg
Fieno misto	2 kg
Mais farina	8.5 kg
Mix materie prime	3 kg
Soia f.e.	2.2 kg
Link 2 fert (Nucleo ristretto Raggio di Sole®)	2 kg
Fiber Power (Mangime Raggio di Sole®)	2.5 kg
Sale 0.04 kg	0.04 kg
Per tutto il periodo estivo viene aggiunto un integratore specifico per l'estate, **Ru.mil Summer Agv** (Mangime Raggio di Sole®) da 0.2 kg a 0.4 kg capo in base allo stress da caldo percepito.	

RAZIONE MANZE DA SEI MESI	
Ingrediente	Quantità
Fieno misto	4 kg
Paglia di frumento	0.5 kg
Silo miscuglio	5 kg
Mais farina	1 kg
Soia f.e.	1.5 kg
Link 2 fert (Nucleo ristretto Raggio di Sole®)	0.5 kg

RAZIONE VITELLI 0-2 MESI	
Ingrediente	Quantità
Acqua	
Latte	
Vi. Start Activo 2.0 (Mangime Raggio di Sole®)	ad libitum

RAZIONE VITELLI 2-6 MESI	
Ingrediente	Quantità
Fieno misto	ad libitum
M.210 (Mangime Raggio di Sole®)	2-3 kg



La biosicurezza non è un opzional alla Masseria Rossa

Massima uniformità in rimonta



La Pezzata Rossa è la nostra vera passione di famiglia, già ai tempi di nostro nonno”

Giovanni e Francesco Mastronardi

lizzata in burrata, con un ottimo mercato anche fuori regione. Per noi è un partner affidabile, anche se apprezzeremmo delle tabelle qualità capaci di premiare maggiormente gli allevatori. Oggi il nostro latte viaggia attorno al 3,9-4,2 % di grasso, 3,45-3,65% di proteina, 2,8-2,9% di caseina, il tutto con cellule di circa 200.000 unità, ma i premi sono adeguati agli sforzi”.

La mandria è composta per oltre l’80% da Pezzate Rossi Italiane



“Oggi - spiega **Giulio Fidone**, Dairy management consultant **Raggio di Sole®** - guardiamo più alla lunghezza della carriera di una bovina, che non alla singola lattazione, perché in termini di sostenibilità economica il vantaggio è oggettivo. Con Giovanni e Francesco è nata una positiva collaborazione, che ci ha portato all’utilizzo di alcuni nuclei ristretti nati dalla ricerca **Raggio di Sole®** capaci di fare la differenza, all’interno di una razione in cui l’azienda vuole dare massimo peso ai prodotti aziendali come i miscugli di graminacee e i risultati non mancano”.

“In queste condizioni - conclude Giovanni - i miscugli di cereali autunno vernini sono essenziali per la nostra mandria e devo riconoscere che la loro qualità nutrizionale è sempre positiva, da integrare con prodotti specifici formulati da **Raggio di Sole®**”.

“Come vediamo il futuro? Positivo - dice Francesco Mastronardi - senza crescere troppo con il numero delle bovine, ma aumentando l’efficienza della stalla”.

Un traguardo impegnativo che vedrà **Raggio di Sole®** vicina ai fratelli pugliesi. ◆

Per aumentare l’indipendenza energetica i Mastronardi hanno installato sistemi di accumulo da collegare al fotovoltaico

