

Francesco Gamberini con il figlio Luca

Con il ritorno ai prodotti e ai servizi di Raggio di Sole®, la mandria di lattifere allevata da Francesco e Luca Gamberini di Nuvolento (Bs) è tornata a produrre fiumi di latte

Il "back to white" dell'azienda Gamberini



Per quanti non siano ancora convinti di quanto sia rischioso e spesso controproducente affidare la fornitura di mangime a chi ti fa il prezzo più basso senza offrire qualità, la storia dell'azienda **Gamberini** di Nuvolento (Bs) può essere istruttiva. Una decina di anni fa tutto andava a gonfie vele: la mandria di Frisone - allevata in una stalla costruita su misura di benessere bovino e alimentata con gli ottimi foraggi aziendali completati dalle soluzioni nutrizionali firmate **Raggio di Sole®** - andava a tutto gas. Al punto che l'azienda allora condotta da **Francesco Gamberini** con l'aiuto del figlio **Luca** era diventata un autentico punto di riferimento per gli allevatori della zona. Poi padre e figlio non resistono alle sirene della



La stalla, edificata ex novo nel 2014, offre un ambiente ideale per ospitare in pieno benessere le 100 vacche in lattazione presenti in azienda



Siamo a inizio settembre e le bovine appaiono in condizione corporea perfetta, lucide e pulite

concorrenza, che promette loro grandi risparmi, e di lì in poi, un passo alla volta, le performance aziendali perdono slancio.
Con il ritorno, nell'aprile del 2025, ai prodotti e ai servizi di **Raggio di Sole®**, l'inizio della risalita, al punto che nella primavera di quest'anno le 100 vacche in lattazione dell'azienda Gamberini Luca - che nel 2020 si è avvicendato al padre nella titolarità dell'azienda - arrivano a una media di 43 chili per capo al giorno, sulle due classiche mungiture in sala di chi, come i Gamberini, conferisce a Grana Padano.
A beneficiarne è naturalmente il profitto aziendale, a dimostrazione che investire in qualità porta anche a guadagnare di più.

VACCHE SEMPRE IN FORMA

Gli scettici a questo punto obietteranno che la produzione primaverile non fa testo. Allora noi siamo andati a trovare i Gamberini a fine estate - periodo notoriamente critico per chi fa latte - accompagnati da **Claudio Giacomini** e **Luca Cabrini** di **Raggio di Sole®**.
Siamo ai primi di settembre e fuori il caldo è ancora soffocante - "oggi siamo a 82 di THI" ci informano i nostri ospiti - ma il colpo d'occhio offerto dalla mandria radunata all'interno della stalla è magnifico: le vacche appaiono vispe, lucide, pulite, in condizione corporea ideale e tutte impegnate a mangiare, oppure



La razione viene puntualmente preparata con la massima attenzione, e giorno dopo giorno risulta sempre uguale a sé stessa



L'agente di Raggio di Sole® Claudio Giacomini (al centro) segue l'azienda Gamberini fin da quando Luca era ragazzo
Sotto: anche nel box di preparto benessere e pulizia regnano sovrane. E che vacche!



a bere o a riposare in cuccetta. I ventilatori girano a tutta forza e ogni pochi minuti partono le docce a goccia spessa, a beneficio degli animali affacciati in mangiatoia. La produzione? Oscilla intorno ai 38-39 chili di latte per capo, al 3,80% di grasso e 2,82% di caseina. "Sul grasso dobbiamo ancora migliorare - commenta **Luca Gamberini** - ma per ciò che riguarda la produzione occorre evidenziare il fatto che siamo a fine estate, e che stiamo mungendo un 47% di primipare. Una percentuale che per l'anno prossimo ci assicurerà una crescita produttiva solo per via del semplice passaggio di tutte queste bovine al secondo parto, ma che sarà un punto di attenzione e di lavoro dei partner Raggio di Sole che grazie alla fertilità decisamente migliorata ed al pro-







Il 170 FIOC al 19% di proteina grezza contribuisce in modo sostanziale alle buone performance di crescita attualmente registrate in vitellaia

gramma HL+ punta ad efficientare l'azienda puntando a longevità e tassi di rimonta adeguati.".

GIOCARE BENE NON BASTA

A questo punto l'occhio cade sull'unifeed offerto in greppia, e i nostri accompagnatori sottolineano subito come tra i punti di forza dell'azienda vi siano, oggi come un tempo, i foraggi di casa e più in generale la gestione dell'alimentazione. "**Francesco** e **Luca** - concordano infatti **Luca Cabrini** e **Claudio Giacomini** - sono ottimi allevatori e alla loro mandria di

In virtù di un efficiente programma di raffrescamento e delle cure offerte da Raggio di Sole®, la mandria della famiglia Gamberini ha superato in scioltezza anche la lunghissima e torrida estate di quest'anno

Con il ritorno a Raggio di Sole®, siamo tornati a investire in alimentazione. E adesso i risultati cominciano a darci ragione”

Francesco e Luca Gamberini

Frisone, tutte di buon livello genetico, offrono non soltanto un ambiente pulito, spazioso e raffrescato, ma anche foraggi che, grazie al lavoro di collaborazione negli anni con i tecnici **Raggio di Sole®**, sono sempre di ottima qualità, conservati in modo ottimale all’interno di trincee delle giuste dimensioni e posizionate vicino alla stalla, nonchè una razione preparata sempre con la massima attenzione, ugsuale a sé stessa giorno dopo giorno”.
Ed è chiaro che per valorizzare tutti questi ottimi presupposti, servano soluzioni nutrizionali di qualità. “Per completare al meglio gli insilati di mais, frumento e sorgo prodotti in azienda, ma anche i fieni di prato e di medica a disposizione - continuano i nostri accompagnatori - abbiamo inserito in razione due prodotti della linea **Harmony** e della linea **Protopartner** da Grana Padano”.
Certo, la qualità costa, ma poi i risultati arrivano. Ne sono finalmente convinti anche **Francesco** e **Luca**: “con il ritorno a **Raggio di Sole®**, siamo tornati a investire in alimentazione. E adesso i risultati cominciano a darci ragione”. Avanti così, un passo alla volta verso nuovi traguardi.



Secondo Luca Cabrini, “l’azienda Gamberini ha le dimensioni giuste per far star bene tanto le vacche quanto la famiglia che le alleva”

Sotto: anche la rimonta vive e cresce in condizione di pieno benessere

