

Insieme a Nutristar per conoscere Ettore, Giada, Fabiana Ferrarini e la loro mandria da Parmigiano Reggiano. Una stalla dove tutto gira intorno al fieno e ai suoi componenti più intimi

A casa Ferrarini è il foraggio a parlare

A cura della redazione



In alto: una stalla ampia, ben ventilata e dotata di ogni comfort per vacche sane e produttive



Da sinistra Giada Ferrarini, Gary (figlio del loro mungitore), papà Ettore e Fabiana

Arrivi a Castelnuovo Rangone (Mo), entri nell'azienda **Ferrarini** e ti accorgi subito che non è una stalla qualsiasi. A cominciare dal fienile, enorme, tenuto con un'attenzione maniacale. Non c'è un ballone fuori posto, né una rotoballa impilata sommariamente. Ogni tipo di foraggio è sistemato nel posto che gli è stato assegnato, perfet-

tamente riconoscibile da parte di chi deve preparare il carro. Dall'altra parte della strada la mandria: 600 Frisone, di cui 270 in mungitura, che continuano a ruminare tranquille. Poi arrivano loro, **Giada e Fabiana**, le figlie di **Ettore Ferrarini** e inizi a capire che le donne in questo allevamento giocano un ruolo da prime attrici e non da "quelle che tengono dietro ai vitelli", come spesso capita. "Quando sei un allevatore e in casa hai delle figlie - spiega Ettore - arriva il momento di pensare al cambio generazionale. Messe davanti a questa opportunità le ragazze hanno deciso di continuare l'attività, ma da protagoniste e la stalla ha preso un'altra impronta, la loro. Si ragiona, a volte si discute, ma di certo sono più precise e puntigliose

di me per molti aspetti, sia nel modo di gestire l'allevamento, sia nell'approccio con dipendenti e i fornitori. E su queste premesse penso proprio che l'azienda agricola Ferrarini possa guardare al futuro con serenità e nuove forze. Che altro posso chiedere come padre e come imprenditore?"



Una bella sfida anche per **Flavio Campana** e il team di **Nutristar**, l'azienda mangimistica reggiana che collabora con i Ferrarini da oltre 6 anni con un focus particolare sui foraggi, che in una stalla da Parmigiano Reggiano sono al centro del successo aziendale. Un tema sul quale né Ettore, né Fabiana, né Giada ammettono deroghe.

A sinistra: il foraggio è al centro delle attenzioni dei Ferrarini, ma la sua gestione è affidata a terzisti di cui la famiglia ha la massima fiducia

In alto: l'essiccatoio, elemento essenziale per una razione adeguata alle aspettative

Sotto: oltre alle vacche la stalla comprende anche 3 asini e 2 pecore

Visione unica

A ricordarcelo è Flavio Campana, amministratore delegato di Nutristar: "Oggi non basta più avere un mangime ben formulato, occorre un approccio che sappia guardare all'allevamento come se fosse un corpo unico. Perché senza una "campagna" in linea con gli obiettivi della "stalla" non si va da nessuna parte, per quanto i nostri formulisti siano degli ottimi professionisti. La famiglia Ferrarini ha condiviso con noi questa impostazione e insieme abbiamo iniziato a lavorare sul foraggio, che era già di ottima qualità, per capire la sua composizione, andando oltre i classici schemi di valutazione qualitativa, arrivando a guardare ai componenti minerali per bilanciare su di essi la razione". Mentre parliamo i terzisti che lavorano da più di vent'anni per i Ferrarini stanno danzando con trattori e telescopici fra campi e fienile per spostare il fieno imballato durante la notte. **"Sul foraggio - spiega Ettore - non siamo disposti a compromessi** e quindi da molti anni tutta la parte della campagna è stata affidata a questi nostri ex dipendenti che oggi fanno i terzisti in zona. Sanno cosa pretendiamo, lo fanno nei tempi e nei modi concordati sotto la nostra supervisione e a noi resta il tempo e la concentrazione per seguire le vacche e fare del buon latte. Perché anche il casaro della nostra latteria ha le idee chiare e, a sua volta non ammette errori". Né potrebbe permetterseli visto che la cooperativa di cui i Ferrarini sono soci insieme ad altri 3 allevatori, dal 2004 vende direttamente il proprio formaggio, senza ricorrere ai commercianti, assumendosi un rischio notevole, ma valorizzando ulteriormente il latte. Percentuale di forma marchiate 98%, matricola 2971, ricordatevela quando cercate un Parmigiano Reggiano con personalità.





In alto: grazie alle analisi del foraggio condotte nei laboratori Nutristar la razione viene costruita intorno ai componenti del fieno, con la massima precisione
Sotto: in cuccetta, rilassate e impegnate solo a ruminare. La mandria ideale in uno scatto



Il motto di Nutristar: "Pesa e misura mai paura"

La centralità del dato

“Questo aspetto – interviene **Sauro Malagoli**, responsabile zootecnico di **Nutristar** – ci è stato spiegato da subito e insieme ai Ferrarini abbiamo messo a punto un piano di intervento che aumentasse l'efficienza di una stalla già ben strutturata, sia sotto il profilo della riproduzione che sotto quello nutrizionale. Un lavoro di squadra e non è un modo di dire. Il vantaggio di lavorare con Giada e Fabiana? La raccolta dati. Perché loro registrano qualsiasi evento e quando c'è bisogno di un “numero” per ottimizzare la gestione, puoi lavorare su fatti concreti e non su sensazioni”.

“In questa stalla ad esempio – ricorda Flavio Campagna – abbiamo a disposizione un dato per noi fondamentale che è l'ingestione di sostanza secca delle vacche in asciutta, sul quale possiamo costruire la futura lattazione, tenendo sempre come obiettivo la lunghezza della carriera produttiva della bovina”.

Obiettivi chiari

“Non è un lavoro che si possa fare dalla sera alla mattina – interviene Giada Ferrarini – perché occorrono anni di messa a punto della stalla, ma in questi sei anni di collaborazione a tutto tondo con Nutristar, di strada ne abbiamo fatta e oggi abbiamo medie produttive che oscillano **dai 31 ai 33 litri, con animali sani, che durano in stalla**. Non ci interessano i record, vogliamo produrre ottimo latte che diventi un ottimo Parmigiano Reggiano”.

“E qui entra in gioco il **laboratorio Nutristar** – spiega Flavio Campagna – dove sottoponiamo il foraggio ad una serie di analisi, indispensabili per utilizzarlo al meglio e adattare la razione alle sue caratteristiche. La digeribilità della Ndf a 48 ore è uno di questi parametri, ma soprattutto è il profilo minerale che fa la differenza. Una decina di anni fa abbiamo creduto nell'importanza della **Xrf** (spettroscopia a fluorescenza a raggi X) e, grazie a collaborazioni importanti con l'università di Padova, oggi possiamo assicurare ai nostri clienti un' **analisi dei foraggi e degli uni-feed precisa, quanto rapida**. Il risultato? Poter conoscere il **Dcad** (differenza tra cationi ed anioni nella dieta) dei foraggi e su questo

dato andare a comporre la razione e scegliere se utilizzare quel prodotto per l'asciutta o per la lattazione. Non basta né l'esperienza, né l'occhio. Sono scelte che si fanno su dati di laboratorio attendibili e in questo fienile i Ferrarini hanno organizzato la disposizione delle foraggio proprio in base al Dcad della materia prima. E questo ha ci ha permesso di rivedere la logica con cui formulare i nostri mangimi e integratori, entrando in una vera e propria sintonia nutrizionale con i foraggi degli allevatori con cui collaboriamo, con risultati tangibili”. È finita l'era delle belle parole, oggi **sono i dati a parlare. ***



Approfondimenti
www.nutristar.it

