

nito solo fieno di primo taglio, mentre alle vacche nella fase di steaming up danno un quinto della razione più fieno di primo taglio a volontà. A gestire le operazioni in stalla è Franco Percic, capostalla croato, in Italia da 22 anni. I vitelli vengono venduti dopo venti giorni, le vitelle invece vengono tenute e prendono latte, con l'allattatrice automatica che fornisce a ognuna la sua razione individuale giornaliera, fino a 70 giorni. Gli altri recinti in stalla prevedono uno spazio per le primipare, uno per quelle in bassa produzione, uno per gli animali da tenere in isolamento, uno per quelle in asciutta, uno per le manze. Le jersey, circa il 15% dei capi, sono state introdotte grazie a un programma della



● Nel 2000 la sala di mungitura è stata ingrandita, passando da 6+6 posti a 10+10.

Granarolo per migliorare la qualità del latte. "Un buon completamento" osserva Busetto. La fecondazione è artificiale e se non c'è successo dopo 4-5 interventi, si ricorre

al toro aziendale. I parti cesarei sono rari e la mortalità neonatale è inferiore all'1%.

La stalla, anni Settanta, è dotata di cuccette con materassi. Recentemente i posti

sono passati dagli iniziali 200 cuccette a 350. "In realtà in azienda c'è poco posto - spiega l'allevatore - avrei voluto costruire un paddock. Ma ho invece destinato i fondi all'ampliamento della sala di mungitura, passata da 6+6 posti a 10+10 nel 2000. O agli investimenti per i distributori di latte". Il livello genetico dei capi presenti in azienda è medio, infatti non viene seguito un programma di selezione particolare. In futuro potrebbe essere provato qualche incrocio con rossa svedese o montbeliarde. Oltre a latte alimentare e a latte crudo l'azienda produce anche carne. Le manze infatti che hanno problemi di fertilità o genetici sono vendute e così pure i vitelli maschi e le vacche a fine carriera. ●