

Treviglio, la stalla robotizzata dove le mucche si “autogestiscono”

Nell'azienda dei fratelli Assanelli grazie ad un sistema di ultima generazione sono gli animali a “decidere” quando farsi mungere. Un microchip permette di monitorare tutte le informazioni sul bovino. «Un aiuto per gli allevatori e vantaggi anche per la qualità del latte»



Il futuro è entrato in una stalla di Treviglio. Spetta alla Società agricola dei fratelli Assanelli, situata in via San Michele, il primato di azienda bergamasca più all'avanguardia. I sistemi di mungitura in continua evoluzione trovano qui la loro massima espressione. A compiere ogni azione è un robot di ultima generazione implementato da sistemi in grado di rilevare qualunque informazione sulle bovine.

L'aspetto è quello di una navicella con le braccia simili alle proboscidi degli elefanti e dotati di sensori laser in grado di identificare le mammelle dell'animale. Non a caso si chiama Lely astronaut A3 next e a produrlo è una ditta olandese. «Sono le vacche a recarsi dalla macchina quando ne sentono l'esigenza, anche più volte al giorno perché è sempre in funzione - spiega Simone, titolare dell'azienda insieme ai fratelli Cristoforo e Mattia -. La media è di 130 mungiture in ventiquattrore, 26 litri al giorno per animale, dunque 15 quintali, ma conto di arrivare a 20». Una volta entrata la mucca nel box, le mammelle vengono pulite e “agganciate” in modo veloce e delicato. Ma non succede a tutti gli animali. «Ognuno è dotato di un collare con un transponder, una sorta di microchip contenente tutte le informazioni, che viene letto mediante gli infrarossi - prosegue l'allevatore -. Se la bestia non deve essere munta, viene respinta fuori. Al

contrario, riceverà il mangime come premio».

Sono 130 i capi presenti nell'azienda, di questi 56 sono vacche in lattazione, nutrite con il fieno, proprio secondo la migliore tradizione contadina. La nuova gravidanza comincia cento giorni dopo il parto, in modo da mantenere costante la produzione di latte che sarebbe destinato ai vitellini. L'allevatore mostra il monitor collegato al robot: «È tutto programmato - illustra -. C'è perfino il grafico giornaliero per ogni singolo capo sulla produzione quotidiana, le informazioni su alimentazione, attività fisica, si può sapere anche quante volte ha ruminato. Sono segnalate le vacche che non stanno bene, che soffrono di mastite o quelle in ritardo nel conferire il latte». L'azienda, costruita nel 1823, rappresenta un pezzo di storia agricola nel cuore della Bassa. Il padre dei tre fratelli, il signor Carlo, ricorda bene le fasi della mungitura a mano. «A me è successo poche volte di mungere, lo faceva mio padre Silvio, seduto sullo sgabellino con un unico piede centrale e in montagna c'è chi lo fa ancora, ma trovo giusto seguire il progresso - è il suo parere -. Il bovino è tranquillo perché ci si prende cura di lui. Oggi anche di più». I diversi metodi di allevamento impongono anche rapporti diversi tra uomo e animale. «Il contatto rimane sempre forte, grazie ad alcuni accorgimenti, dal parlare adagio all'accarezzare la mucca, un legame che è alla base della produttività - prosegue il capofamiglia -. E poi oggi, grazie all'anagrafe bovina, una vera carta d'identità, gli animali non sono mai stati più seguiti e controllati».

Il benessere sta anche nella libertà. «Una volta le bestie erano costrette a farsi mungere a orari prestabiliti dall'allevatore, oggi sono loro a deciderlo, mangiano quando ne sentono il bisogno, vanno a farsi spazzolare da sole. In una parola, si autogestiscono», spiega Simone mostrando le due stalle da seimila metri quadri. I vantaggi di questa scelta strutturale e gestionale sono rilevanti anche per la qualità del latte che l'azienda Assanelli vende all'industria e, in quantità ridotte, fornisce alla spina dal distributore sempre in funzione in via Terni, a Treviglio. «Il latte deve essere toccato dall'uomo il meno possibile - spiega Simone -. Il robot lo esamina e basta una piccola anomalia perché non sia conforme e venga scartato automaticamente, quello di prima qualità passa direttamente nel vaso, poi nel filtro e nella cisterna frigo che funziona grazie a un sistema di pannelli fotovoltaici di cui è dotata la cascina». Ma il robot è in grado di fornire informazioni anche su conducibilità, colorimetria, caratteristiche cellulari. Prima della mungitura robotizzata c'è stato anche il sistema meccanico a secchio. È progettato per l'estrazione del latte sfruttando il vuoto d'aria. Gli aspiratori della macchina sono applicati sui capezzoli dopodiché, alternando il vuoto alla normale pressione dell'aria, raccolgono il latte senza danneggiare le mammelle. «È una tecnica adatta ad allevamenti di piccole dimensioni, lo svantaggio è il numero di vacche munte all'ora che rimane basso», afferma il produttore. C'è anche il lattodotto, meno faticoso, per l'applicazione di sistemi automatici di fissaggio. Si tratta comunque di operazioni dai tempi piuttosto lunghi. Meglio investire. Il costo di un robot per la mungitura si aggira sui 125mila euro. Meno del prezzo di una moderna vecchia sala da mungitura. «E aiuta gli allevatori a vivere meglio e a mantenere l'occhio vigile sulla loro mandria», conclude l'agricoltore trevigliese.