

ALLEVATORI DI CAPRE

L'innovazione dell'Azienda Agricola Guainazzi F.lli

di **Simona Bonfadelli**



Le aziende agricole che ruotano intorno al mondo cooperativo sono molte, zootecniche e non. Sono aziende di piccole, medie e grandi dimensioni, con gestione familiare o più strutturate. Molte di queste aziende stanno puntando sempre di più sull'innovazione, sia in campo agronomico che nelle stalle, e hanno un'impronta più tecnologica. Sono aziende che focalizzano la loro attenzione sul benessere animale e su una gestione aziendale supportata da software e applicazioni che semplificano e supportano il lavoro agricolo. Tra queste c'è un'azienda di Lonato che sta sviluppando una tipologia di allevamento che, dalle nostre parti, non è molto diffusa. Si tratta dell'azienda Guainazzi flli, gestita da Giuseppe e Mariateresa, con il sostegno dei genitori.

I fratelli Guainazzi, nel 2010, hanno deciso di cominciare una nuova avventura avviando il loro allevamento di capre e becchi di razza Camosciata delle Alpi o Alpine, per la produzione di latte. La camosciata delle Alpi è una razza originaria della Svizzera, ma grazie alla sua grande adattabilità, si è diffusa anche in altre regioni d'Europa, sia in montagna che in pianura, diventando così una razza cosmopolita. Il nome particolare di questa razza è legato alla colorazione fulva del suo mantello, che richiama quello dei camosci alpini.

L'allevamento, all'inizio era composto

da circa 100 capre, ma negli anni l'azienda è cresciuta, aumentando il numero dei capi fino ad arrivare a 500 capre.

Il crescente numero di capi ha spinto gli allevatori a migliorare il più possibile le strutture, le tecniche di allevamento, il benessere animale, la gestione della razione e la genetica.

La prima miglioria strutturale è stata la sala di mungitura a pettine, con aggancio del gruppo prendicapezzolo posteriore, costruita nel 2015, dove Giuseppe e Mariateresa mungono 22 capre per volta. La mungitura è temporizzata: i tempi sono calcolati in base allo stadio di lattazione dei capi e al momento della mungitura (la mattina la produzione lattifera è più abbondante, quindi la durata della mungitura è maggiore, mentre nel pomeriggio produzioni e tempi si riducono). Questo tempo standard può essere ridotto o prolungato manualmente in base alle esigenze del singolo animale. Ad oggi, mentre vengono munti, gli animali sono premiati con del mangime (uguale come tipologia e quantità), in modo da rendere questa operazione più semplice. Nella sala di mungitura è già predisposto, e a breve verrà attivato, un sistema che, riconoscendo la marca auricolare elettronica del singolo capo, sarà in grado di personalizzare i tempi di mungitura e la distribuzione del mangime. Quest'ultimo potrà essere diverso a seconda

dell'animale munto, sia da un punto di vista della qualità che della quantità. Saranno inoltre presto installati 22 lattometri, che permetteranno di misurare la produzione di latte di ogni capra e di misurarne la conducibilità elettrica. La sala è già predisposta per un prossimo ampliamento futuro, che permetterà di raddoppiare il gruppo di mungitura.

Una capra di razza Camosciata delle Alpi, ad ogni mungitura, produce più o meno 3 litri di latte e, in un anno, a seconda che sia una primipara o una pluripara, dai 500 ai 900 litri circa. Il latte dell'allevamento dei fratelli Guainazzi, da qualche tempo a questa parte, viene conferito presso la cooperativa Santangiolina, della quale sono diventati soci.

La qualità del latte e i livelli produttivi sono influenzati da fattori ambientali (alimentazione, benessere, sanità, strutture), ma anche da fattori genetici. Per questo in azienda si sta lavorando anche sulla genetica. La riproduzione viene infatti gestita sia con monta naturale che con fecondazione artificiale, per evitare la consanguineità e per migliorare la genetica in azienda, e non solo. L'azienda ha infatti aderito ad un progetto denominato "Contratto Genetico Caprino", volto a creare una migliore genetica italiana ad avere dei riproduttori maschi italiani.

La capra entra in calore quando diminuiscono le ore di luce durante il gior-

no, cioè più o meno nel mese di agosto. Il calore è influenzato dallo stato fisico in cui versa l'animale, dal periodo in cui è andata in calore negli anni precedenti e dalla presenza o meno di un maschio nel gregge. Per avere una produzione di latte piuttosto omogenea durante tutto l'arco dell'anno, gli allevatori devono cercare di gestire i calori in modo che i parti non avvengano tutti nello stesso periodo. Per questo vengono fatti interventi di tipo alimentare o legati alla gestione del fotoperiodo, alle quali le capre sono particolarmente sensibili, con la supervisione del veterinario aziendale. Spesso si sfrutta anche "l'effetto becco", stimolando i calori introducendo nel box un maschio.

Grazie anche alla collaborazione con Comazoo e Stefano Giovenzana, tecnico della cooperativa che segue il settore ovi-caprino, i fratelli Guainazzi stanno lavorando per migliorare la razione, partendo dalla scelta di prodotti di qualità. La scelta delle rotazioni e delle coltivazioni in atto nell'azienda è legata al cercare di produrre in azienda gran parte degli alimenti destinati all'allevamento, come i fieni di loietto ed erba medica.

Recentemente nell'azienda di Lonato è stato montato un nuovo impianto di

alimentazione con nastro trasportatore: i concentrati vengono distribuiti, attraverso una tramoggia mobile, sul nastro trasportatore, largo circa 1 m, che trasporta poi lentamente l'alimento all'interno della stalla. Al momento i foraggi vengono caricati manualmente, più volte al giorno, sullo stesso rullo trasportatore, ma nel breve periodo nell'azienda dei fratelli Guainazzi verrà introdotto l'utilizzo di un carro unifeed con cui la razione sarà composta da foraggi e concentrati e il rullo verrà sfruttato per la distribuzione di mangime, utile per richiamare le capre al pasto. Il corridoio centrale di alimentazione, munito di rullo tra-

Il latte di capra contiene globuli di grasso e micelle di caseina (caseina che fa parte insieme alle sieroproteine, della frazione proteica) di dimensioni minori rispetto a quelli del latte vaccino. Ciò lo rende più digeribile, ma anche più difficile da lavorare durante la caseificazione. La presenza di alte percentuali di acidi a media e corta catena conferisce ai formaggi caprini il loro caratteristico odore e sapore.

sportatore, è rialzato rispetto al pavimento dei box di stabulazione, per consentire una corretta alimentazione degli animali. Sui laterali sono montate le autocature, specifiche per gli ovi-caprini.

L'installazione di questo sistema ha consentito e consentirà sempre più in futuro agli allevatori di ottimizzare i tempi di lavoro e di gestire al meglio l'alimentazione (apporto di foraggi e concentrati, programmazione della distribuzione), nonché di ottimizzare l'utilizzo degli spazi aziendali coperti. Nella stalla sono presenti anche delle ventole di raffrescamento, utilissime per migliorare il benessere e la salute degli animali, in particolar modo nelle giornate più calde e afose, tipiche della pianura Padana.

Le capre dei fratelli Guainazzi sono molto fortunate, perché possono beneficiare anche di un paddock esterno, dove andare a "sgranchirsi le zampe".

Se volete vedere come se la passano le capre dei Guainazzi potete visitare il loro sito internet www.agricolaguainazzi.it, la loro pagina Facebook e il loro profilo Instagram. Oppure potete andare a trovarle direttamente in azienda, in via Malocco 22, a Lonato (BS).

