

Nell'allevamento della famiglia Rizzi di Sissa Trecasali (Pr), i carri miscelatori Omas sono titolari fissi di una squadra vincente: i risultati parlano da soli

Il nostro unifeed a secco? Uniforme, omogeneo e sempre uguale a se stesso

A cura della redazione

Il carro California 40/3 (da 40 metri cubi di capienza e a 3 codlee verticali; lunghezza 16 metri trattore compreso) utilizzato per preparare la razione destinata alle lattifere. Questo modello è stato sviluppato da Omas su indicazione della famiglia Rizzi e poi messo a listino

Che il segreto di un buon Parmigiano Reggiano stia in greppia è come dire che la pioggia bagna. Eppure nel comprensorio del “re dei formaggi” ogni allevatore sembra avere la propria ricetta per far star bene le vacche e far produrre loro tanto buon latte da trasformare in golose forme. Non fa eccezione la famiglia **Rizzi** di Sissa Trecasali (Pr), tra le prime nei dintorni di Parma ad aver sposato la **tecnica del piatto unico** (“dal 12 agosto del 1992”, ci dicono con orgoglio) e tra le prime nel territorio della celeberrima Dop ad aver scelto, nell’ormai lontano 2005, di etichettare a proprio nome, con il marchio di casa, il proprio formaggio per poi occuparsi direttamente, a partire dal 2015, anche della commercializzazione delle forme (vedi anche box “Biglietto da visita”).

Al punto che non è azzardato affermare che la specialità di **Giorgio e Rossella Rizzi**, da alcuni anni validamente affiancati dalla figlia **Debora**, sia quella di far trasformare alle loro 200 frisone in lattazione l’ottimo fieno raccolto sui prati di casa in un eccellente Parmigiano Reggiano (sull’eccellente ne siamo testimoni diretti).



Biglietto da visita

Azienda agricola Rizzi – Sissa Trecasali (Pr)

- **Superficie disponibile:** 100 ha, coltivati a foraggiere per la stalla
- **Vacche in mungitura:** 200 di razza Frisona (capi totali: 450)
- **Produzioni medie giornaliere:** 32 litri, al 3,90% di grasso, al 2,76% caseina e al 5% di lattosio
- **Destinazione del latte:** Parmigiano Reggiano Dop prodotto in conto lavorazione per la famiglia Rizzi e commercializzato direttamente con il marchio aziendale
- **Destinazione del formaggio:** vendita all'ingrosso più vendita diretta nello spaccio aziendale, in occasione di fiere e mercatini e tramite lo shop online (www.aziendagrilarizzi.it)



Fieno a go go

“Annualmente – precisa Giorgio – produciamo 4.000 dei 5.000 balloni di fieno che ci servono per coprire il fabbisogno della mandria. E di questi 4.000 balloni, la metà viene prodotta per fienagione naturale, mentre l'altra metà, costituita dai foraggi più umidi, esce dal nostro essiccatoio a doppio flusso d'aria calda”. È il caso, ad esempio, del foraggio misto di loietto e frumento foraggero (presenti in rapporto 1:1) che una volta precocemente sfalciato (a maturazione latte) e dopo breve pre-appassimento in campo, viene imballato (con l'imballatrice a cuore variabile) e poi portato ad essiccare. Ma per trasformare tutti questi volumi di fieno in appetitoso e nutriente unifeed per vacche da latte “di qualità”, ovvero da Parmigiano Reggiano, ci vuole un carro miscelatore all'altezza. E qui scende in campo la **Sgariboldi** di Codogno (Lo), dal 2018 ufficialmente titolare del marchio **Omas**. “La prima macchina a tre coclee verticali commercializzata a marchio Omas – suggerisce **Roberto Alghisi**, tecnico commerciale di Sgariboldi-Omas – è nata proprio



“Anche aggiungendo poca acqua, la miscelata è scorrevole, sciolta, e per le bovine è impossibile fare una cernita delle parti più gradite”. Parola di Giorgio Rizzi



A sinistra: oltre ai medicaei e ai prati stabili, sui terreni aziendali viene fatto anche un taglio di un foraggio misto di loietto e frumento foraggero, destinato all'essiccatoio. A destra: il moderno essiccatoio da 48 balloni utilizzato per i foraggi più umidi (2.000 balloni all'anno)

In annate normali la produzione aziendale di fieno raggiunge i 4.000 balloni all'anno, a fronte di un fabbisogno complessivo di 5.000 unità (17mila quintali)

Sotto: Roberto Alghisi, il tecnico commerciale di Sgariboldi-Omas che segue da diversi anni l'azienda Rizzi



qui, in questa azienda, su richiesta della famiglia Rizzi e con l'intermediazione del nostro rivenditore di zona, la **Agriservice Bocchia** di San Secondo Parmense. Noi l'abbiamo progettata e prodotta inizialmente come carro personalizzato per la famiglia Rizzi, ma oggi il modello **Omas California a tre coclee verticali** è disponibile anche a listino (vedi box qui sotto, ndR)". Si ricorda al proposito che i carri a marchio Omas sono rinomati per l'efficacia della miscelazione verticale e per questa ragione sono tra i mixer più diffusi in area Parmigiano.

Salto di qualità

"Avevamo bisogno – ci spiega infatti Giorgio Rizzi – di un carro non soltanto più capiente dei precedenti, ma anche più adatto alle nostre esigenze di produttori di latte da Parmigiano, e quindi preciso, efficace e veloce nel taglio dei fieni, oltre che nella miscelazione degli ingredienti. Tutte qualità che abbiamo perfettamente trovato nel nostro Omas California 40/3: un bel salto in avanti rispetto ai carri precedenti!". Due numeri su tutti: nel produrre la quotidiana

Il carro Omas a tre coclee verticali riesce a tagliare efficacemente il fieno, e a miscelarlo omogeneamente al resto della razione



Equipaggiamento di serie

I carri **Omas California a 3 coclee** presentano le seguenti caratteristiche base ed equipaggiamento di serie: tre coclee verticali con coltelli speciali per il rapido sfaldamento, taglio e miscelazione di qualsiasi tipo di rotoballa; spessore del fondo 20 mm; pareti 8 mm; telaio modulare portante; occhione di traino regolabile; tappeto di scarico anteriore bilaterale con pianale e catena in inox; due contrasti idraulici; riduttori epicicloidali industriali; cambio a 2 velocità con teleflessibili; piede di appoggio idraulico; impianto idraulico completo con distributore a 4 comandi (portella/tappeto di scarico/piede idraulico/contrast); comandi distributore a mezzo teleflessibili; anello di contenimento foraggi; impianto di pesatura a quattro celle di carico quadre in acciaio inox e indicatore ad impostazione singola; assale non frenante; cardano standard.

Per i modelli trainati destinati alla zona del Parmigiano Reggiano è previsto poi uno speciale pacchetto accessori denominato **kit Parmigiano**: due contrasti aggiuntivi a comando idraulico; uno o due coltelli coclea aggiunti in funzione della dimensione della coclea; dispositivo

miscelata per le bovine adulte (250 capi), contenente la bellezza di 35 quintali di fieno, Giorgio, alla guida del suo Omas, impiega in tutto un'ora: 35 minuti per il caricamento degli ingredienti e solo 15 minuti per la miselazione. **Tempi da record per un unifeed a secco.** "Di acqua ne aggiungo pochissima, e solo alla fine, più che altro per limitare l'emissione di polvere. Il risultato è un unifeed uniforme, scorrevole e sempre uguale a se stesso, giorno dopo giorno. Che viene **consumato con appetito dalle vacche**, alle quali però risulta impossibile fare una cernita delle parti più gradite".

Qualità costante

La soddisfazione della famiglia Rizzi è insomma tangibile. Non a caso, dall'aprile del 2021, al primo Omas California a tre coclee è stata affiancata una seconda macchina Omas, un po' meno capiente e a due sole coclee verticali (modello **California 27/2**), ma altrettanto efficiente: "la utilizziamo – spiega Giorgio – per produrre l'unifeed delle manze, in modo tale da evitare la doppia lavorazione con il carro a 3 coclee, ma anche come macchina di scorta in caso di piccoli guasti. Cambia il modello, ma **la qualità dell'unifeed non cambia**".

La mandria ringrazia e alla fine anche il formaggio di casa ne trae diretto beneficio: provare per credere! *



Il 24 mesi della famiglia Rizzi può vantare aromi e sapori formidabili

OMAS
INTERNATIONAL



Approfondimenti
sgariboldi.it

SGARIBOLDI

erilon
COMFORT FARMING

**SOLUZIONI INNOVATIVE
PER LA TUA STALLA**

*il sistema più efficace oggi sul mercato:
aria fresca, pulita, sanificata*

*massimo comfort della cuccetta
con il tessuto brevettato*

Erilon s.r.l
via Spartaco 46 - 24043 Caravaggio (Bg)
Tel. +39 0373 1972424 - info@erilon.it

www.erilon.it