

Economico e di qualità elevata

RV Venturoli lancia il sorgo da granella per insilato

I costi contenuti e l'ottima appetibilità lo rendono una alternativa al mais interessante

Limitato fabbisogno idrico, grande rusticità e adattabilità: sono i principali vantaggi agronomici che il sorgo da granella, finalizzato alla produzione di insilato, può a buon diritto vantare nei confronti di un competitore tradizionale quale il mais.

A favore del sorgo giocano ulteriori elementi, quali l'economicità dei costi di produzione, la rilevante qualità e conservabilità del prodotto ottenuto, l'ottima appetibilità per gli animali di allevamento (in modo specifico per i ruminanti).

Se consideriamo inoltre che il sorgo non presenta problematiche relative alla presenza di ogm (non esistono attualmente varietà o ibridi geneticamente modificati) e che il comportamento fitosanitario della granella, difficilmente attaccabile da micotossine, offre maggiori garanzie rispetto al mais, ecco che si giunge a una interessante conclusione: l'utilizzazione del sorgo da granella per produrre insilato, in alternativa o in rotazione al mais, può risultare decisamente conveniente in tutti gli areali.

Va ricordato che, come del resto per la granella, anche per la produzione di insilato è opportuno utilizzare ibridi senza tannino.

La composizione. Generalmente molto ricco in granella, il sorgo denota un valore energetico paragonabile a quello di un mais di qualità media (da 0,83 a 0,85 UFL/ kg di s.s.).

Mentre il contenuto percentuale di amido del sorgo risulta di poco inferiore a quello del mais (2-2,5 % in meno), il tenore azotato (valore delle proteine grezze) si conferma legger-

mente superiore rispetto al mais stesso.

A titolo esemplificativo, in *tabella* sono stati riportati i dati comparativi tra un trinciato di mais e un trinciato di sorgo da granella.

Seminare e raccogliere al momento giusto. L'epoca di semina ottimale del sorgo è nella seconda metà di aprile.

Il sorgo non manifesta sensibilità né alla piralide, né alla diabrotica, raggiungendo produzioni di sostanza secca simili al mais seminato nello stesso periodo.



Il momento più indicato per la trinciatura si raggiunge quando la percentuale di sostanza secca del panicolo si aggira attorno al 50-55%, allo stato di maturazione cerosa, sufficiente da un lato per non ostacolare le normali operazioni di raccolta e necessario dall'altro per ottimizzare l'assimilazione del prodotto da parte dell'apparato digerente dell'animale.

Per stimare con buona approssimazione il momento ottimale di trebbiatura è possibile partire dall'osservazione del panicolo: per ottenere i migliori risultati il sorgo deve essere trinciato quando la granella della parte apicale del panicolo si presenta di consistenza cerosa, mentre la granella basale si trova allo stadio latteo e ancora verde. In pratica è opportuno trebbiare mentre il colore del panicolo sta «virando» dal verde al rosso.

Utilizzare sorgo da granella per insilato consente quindi:

- costi contenuti (meno 200-300 euro rispetto al mais);
- ottima marginalità;
- rusticità e resistenza alla siccità;
- adattamento a tutte le aree di coltivazione;
- elevata qualità e appetibilità del trinciato;
- no ogm;
- basso rischio micotossine;
- resistenza alla diabrotica.

RV Venturoli raccomanda gli ibridi di sorgo bianco Aralba, Arsenio, Armida e Ardito.

RV Venturoli - Via del Fiffo 1
40065 Pianoro (BO) - Tel. 051.777048
Fax 051.775823 - info@rv-venturoli.com
www.rv-venturoli.com

Novità da Cesari Gianni

I carrelli Box-Train per raccogliere l'ortofrutta

Adatti per la raccolta manuale con cassoni in legno o plastica di tutte le misure

I carrelli Box-Train costituiscono un innovativo sistema per la raccolta in cassoni di frutta, uva, ortaggi, prodotti agricoli vari e possono essere impiegati in ogni tipo di frutteto o nelle coltivazioni a pieno campo, su terreni inerbiti o comunque compatti, pianeggianti o lievemente collinari.

L'uso dei carrelli consente di ottimizzare qualsiasi tipo di raccolta manuale, di lavorare in qualità e sicurezza, con risparmio di tempo e riduzione dei costi di manodopera.

I carrelli sono completamente zincati e smontabili, adatti per cassoni in legno o plastica di tutte le misure e sono prodotti nelle versioni ST, portata un cassone per carrello, e DL, portata due cassoni per carrello; sono costruiti secondo le normative di sicurezza europee, con ruote interne che non schiacciano i piedi degli operatori, bordi e spigoli arrotondati per non ferirne le gambe, agganci di sicurezza, e sono accompagnati dalla dichiarazione di conformità CE.



Dove le piante sono mantenute basse, con l'impiego dei carrelli è possibile raccogliere tutto da terra, mentre negli impianti alti occorrerà completare la raccolta con altri sistemi.

Nell'arco di una giornata anche l'operaio inesperto trova il ritmo giusto di lavoro e arriva a raccogliere circa 180-200 kg/ora di frutta (dato variabile secondo la qualità e la pezzatura).

Tel. 051.6600756 - cesari.g@libero.it
www.cesarianni.com

Confronto qualitativo (*) tra trinciato di mais e trinciato di sorgo

Tipo di analisi	Trinciato di mais	Trinciato di sorgo
Umidità (%)	60,80	70,90
Fibra grezza s.s. (%)	19,77	20,10
Lipidi grezzi s.s. (%)	2,55	2,92
Ceneri s.s. (%)	4,34	8,42
Proteine Kjeldhal (N 6,25) s.s. (%)	7,78	10,31
Estrattivi inazotati s.s. (%)	65,56	58,25
Unità foraggiere s.s. (U.F./100 kg)	88,37	85,12

(*) Dati rilevati nell'azienda agricola Piubello Luciano di Zimella (Verona).