

● PER INSILATO DI QUALITÀ

# Il frumento ibrido di RV Venturoli

**L'azienda bolognese propone i frumenti ibridi Hystar Hyfi per la produzione di insilato autunno-invernale-primaverile**

**N**egli ultimi anni gli andamenti stagionali avversi, gli alti costi di produzione, i problemi fitosanitari della pianta (diabrotica e piralide) e della granello (aflatossine e altre), oltre alle norme dettate dalla Pac (come il greening) hanno reso sempre meno conveniente produrre il classico insilato di mais.

Per questi motivi un numero crescente di allevatori e agricoltori si sta orientando su prodotti alternativi, quali il sorgo e i cereali a paglia.

Quest'ultima scelta, di attualità stagionale, presenta diversi vantaggi, soprattutto quelli di un minor costo colturale e di un'epoca di coltivazione, autunno-invernale-primaverile, che normalmente è meno problematica di quella estiva.

La gamma dei cereali a paglia utilizzabili è piuttosto ampia, per cui occorre conoscere bene le caratteristiche dei prodotti offerti dal mercato per poter operare la scelta più vantaggiosa.

## La proposta RV Venturoli

In questo senso RV Venturoli propone ad agricoltori e allevatori il frumento tenero ibrido.

Come noto, questo prodotto è distribuito in Italia esclusivamente da RV Venturoli, che 10 anni fa lo ha lanciato con risultati ottimali produttivi e

qualitativi, sia per quanto riguarda la granello sia l'insilato per alimentazione o energia.

I vantaggi dell'ibrido in quest'ultimo tipo di utilizzazione sono molteplici.

Da un punto di vista agronomico possiamo contare su:

- produzioni elevate (500-600 q/ha nel 2016);
- rusticità e resistenza alle fitopatie, all'allettamento e agli stress;
- adattabilità alle zone di coltivazione;
- sanità di pianta e granello, minimo rischio di micotossine;
- ottimale stay green alla raccolta e ampio periodo utile per la trinciatura.

Da un'analisi eseguita da una società terza su un campione dell'ibrido Hystar è risultato di particolare interesse il valore di RFQ (Relative feed quality), che qualifica in modo completo

la qualità dell'insilato, dato che tiene conto sia della digeribilità sia della disponibilità dei nutrienti. Il valore di 147,4 ottenuto da Hystar è sul livello dei migliori silomais.

Un altro risultato interessante è quello ottenuto da Hystar nelle prove di cereali

foraggeri realizzate dall'Associazione mantovana allevatori. Questo ibrido è risultato il frumento con più basso NDF (fibra neutro detersa) e il più alto valore di CSA (carboidrati solubili in acqua) su 12 miscugli, 7 frumenti, 5 triticali e 2 orzi. Hystar e Hyfi sono le proposte di RV Venturoli per la produzione di insilato.

Il catalogo 2016 può essere consultato in edizione digitale sfogliabile sul sito [www.rv-venturoli.com](http://www.rv-venturoli.com) oppure richiesto a RV Venturoli srl, via del Fiffo 1, 40065 Pianoro (Bologna), tel. 051.777048, fax 051.775823, info@rv-venturoli.com. ●

📌 Per ulteriori informazioni: [www.rv-venturoli.com](http://www.rv-venturoli.com)



## PUBBLICAZIONI

### La storia di Conserve Italia

**Presentato il libro «Il bisogno e il sogno. Conserve Italia: una bella storia di cooperazione»**

Una storia di cooperazione. È quella che viene raccontata nel libro «Il bisogno e il sogno. Conserve Italia: una bella storia di cooperazione», scritto a quattro mani da Giuliano Vecchi e Elio Pezzi, rispettivamente uno dei padri della moderna cooperazione italiana e giornalista.

Il volume racconta i primi 40 anni di Conserve Italia, il consorzio di San Lazzaro di Savena (Bologna) azienda specializzata nell'agroalimentare, attraverso le scelte imprenditoriali e l'impegno cooperativo, ed è stato presentato nei giorni scorsi a Bologna alla presenza degli autori, del presidente Maurizio Gardini e del direttore generale, Pier Paolo Rosetti. «La storia di Conserve Italia – ha introdotto l'incontro Gardini – è quella di persone che fin dall'inizio hanno saputo costruire un'azienda di successo, una cooperativa vera e capace di interpretare, già all'inizio della sua attività, la mission di valorizzare i prodotti agricoli in modo completo, dalla coltivazione alla tavola del consumatore con un proprio marchio: Valfrutta». «Il futuro della nostra impresa – gli ha fatto eco Rosetti – passa attraverso lo sviluppo del made in Italy con l'incremento di progetti di filiera che permettono di estendere le produzioni presso i soci dell'azienda come sta avvenendo per i legumi e per la frutta mediante progetti dedicati all'industria, nonché per il pomodoro con lo studio e lo sviluppo di varietà più idonee all'uso industriale». Quest'anno Conserve Italia festeggia il suo quarantennale in contemporanea ai 70 anni del marchio Yoga, che il consorzio di San Lazzaro di Savena ha rilevato nel 1994, con l'acquisizione della Massalombarda Colombani e i 160 anni del marchio Cirio acquisito nel 2004.

**A.Mo.**

Per ulteriori informazioni: [www.conserveitalia.it](http://www.conserveitalia.it)

# L'INFORMATORE AGRARIO

[www.informatoreagrario.it](http://www.informatoreagrario.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.