

Insilamento: *come evitare i disastri*



Insilare è un metodo vantaggioso per la conservazione del foraggio. Per ottenere buoni risultati anche nell'agricoltura biologica occorre molta attenzione.

Insilare l'erba consente di abbreviare notevolmente i tempi di essiccazione e, in tal modo, di mantenere la qualità delle sostanze nutritive. Quanto al granoturco, l'insilamento è il metodo di conservazione più semplice e più diffuso. Se però qualcosa va storto, si innescano processi di fermentazione indesiderati, che possono provocare perdite anche considerevoli. Le fermentazioni secondarie possono pregiudicare la qualità non solo degli insilati ma anche dei latticini, e mettere in pericolo la salute degli animali.

Durante l'insilamento, i batteri specifici che agiscono in condizioni anaerobiche trasformano lo zucchero del foraggio in acido lattico, e l'abbassamento del pH impedisce l'azione di batteri nocivi. Di preferenza si insila foraggio giovane, poiché il suo tasso di zucchero relativamente elevato favorisce una fermentazione lattica stabile. Il tasso di materia secca della massa falciata dovrebbe situarsi, idealmente, fra il 35 e il 45 per cento per l'erba e attorno al 35 per cento per il granoturco. Le rotoballe devono essere compresse molto bene e sigillate ermeticamente. Se il foraggio è tagliato corto, è più facile da pressare, e questo riduce il rischio che si formino interstizi e vi restino sacche d'aria.

Solo fermenti lattici per gli insilati bio

È bene porre le condizioni adatte ad avviare un processo di fermentazione stabile, che riesca senza l'aggiunta di additivi. Se tuttavia il foraggio è vecchio, troppo secco o troppo umido, nell'agricoltura biologica è possibile aggiungere sostanze omologate. L'acido propionico è vietato. Gli additivi autorizzati, a base di fermenti lattici, figurano nella lista di prodotti pubblicata da FiBL, che li suddivide in due categorie. Quelli della prima categoria (n. 6-6-1) favoriscono la fermentazione lattica e bloccano le fermentazioni indesiderate. Contengono innanzitutto batteri lattici omofermentanti, che trasformano lo zucchero fermentato presente quasi esclusivamente in acido lattico. Questi additivi sono utilizzati in primo luogo per il foraggio troppo umido o troppo vecchio.

Paradossalmente, dopo una fermentazione corretta il foraggio di buona qualità, che contiene molto acido lattico proveniente dallo zucchero trasformato, risulta particolarmente soggetto a fermentazioni secondarie. Per risolvere questo problema è possibile ricorrere agli additivi della seconda categoria (n. 6-6-2). Questi agiscono contro le fermentazioni secondarie e la formazione di muffe, che colpiscono soprattutto il foraggio giovane e secco. Contengono fermenti lattici eterofermentanti che, oltre a acido lattico, producono in parte anche acido acetico. Anche se quest'ultimo rende il foraggio meno saporito, l'acidità riesce a bloccare la proliferazione degli organismi responsabili di fermentazioni secondarie.

Insilare le leguminose è impegnativo

Molti agricoltori biologici puntano su miscele di foraggio verde ricche di leguminose, molto proteiche e in grado di fissare l'azoto atmosferico. Nelle leguminose, inoltre, col tempo il tasso proteico diminuisce meno rapidamente rispetto al valore energetico. Di conseguenza, le leguminose destinate all'insilamento dovrebbero essere falciate con un certo anticipo, al più tardi al momento in cui appaiono le gemme. Col tempo, inoltre, gli steli di trifoglio e di erba medica diventano legnosi, e rendono più difficile la compressione della massa falciata.

La scheda informativa qui a fianco riassume le regole di base dell'insilamento. Osservandole si otterranno prodotti di buona qualità, indipendentemente dalle modalità di stoccaggio (silo verticale o trincea, rotoballe o contenitori tubolari). Ma una cosa è certa: per riuscire l'operazione occorrono perspicacia e molta esperienza. *Christian Hirschi*



Dopo uno sfalcio senza condizionatore conviene rivoltare il fieno, una volta e al massimo dei giri.



Insilamento: le regole di base

- Insilare solo foraggio pulito e di buona qualità
- Falciare al più tardi all'inizio della spigatura
- Lasciare preappassire il foraggio
- Trinciare la materia destinata all'insilamento
- Pressare bene e insilare rapidamente
- Chiudere il silo rapidamente e ermeticamente

Fonte: scheda informativa SVS 1

Associazione svizzera dei produttori di insilati

I produttori di insilati della Svizzera tedesca si sono riuniti in un'associazione, la Schweizerische Vereinigung für Silowirtschaft SVS, che tutela i loro interessi nei confronti delle autorità e dell'opinione pubblica. La SVS pubblica quattro volte l'anno la rivista «Silo-Zyting», che si occupa esclusivamente di temi legati a questo settore.

 www.silovereinigung.ch (D)

Non ancora imballata e già attira i corvi. Questi amano beccare anche la pellicola di plastica - e ciò può comportare notevoli perdite. *Fotografie: Christian Hirschi*