

Mais: questi sono giorni cruciali per il trinciato

Il prof. Paolo Bani dell'università Cattolica: «Attenzione alla raccolta molto anticipata. L'insilato troppo umido produce coli»

Claudia Molinari

PIACENZA

● La preparazione del trinciato di mais, che in questi giorni sta impegnando a fondo gli allevatori, è l'operazione che in un certo senso chiude la campagna estiva e che "ipoteca" il successo dell'allevamento per tutto l'inverno.

L'insilato di mais rappresenta infatti nei nostri areali la base foraggera più diffusa per gli allevamenti da latte. Ad esso è correlata senz'altro da un lato la riuscita produttiva dell'allevamento, dall'altro, però, molti problemi possono anche essere ricondotti alle caratteristiche improprie di questo alimento e/o ad una sua non corretta utilizzazione.

Il prof. Paolo Bani, docente all'Università cattolica, ha sviluppato un'esperienza trentennale in questo ambito e rappresenta un interlocutore privilegiato, al quale poniamo alcune domande "classiche". Quali sono i più diffusi errori nella preparazione dell'insilato?

«Direi due. Il primo è una raccolta troppo anticipata, con un foraggio che ha il 70% o più di umidità, perché a quella maturazione la pianta sta ancora accumulando energia e si avrà un po' meno amido. L'insilato troppo umido produce anche coli, che oltre a rappresentare un problema ambientale, costituiscono una perdita secca di nutrienti. Inoltre questo tipo di prodotto risulta più fermentato, più acido e sarà meno appetito dagli animali. Ba-

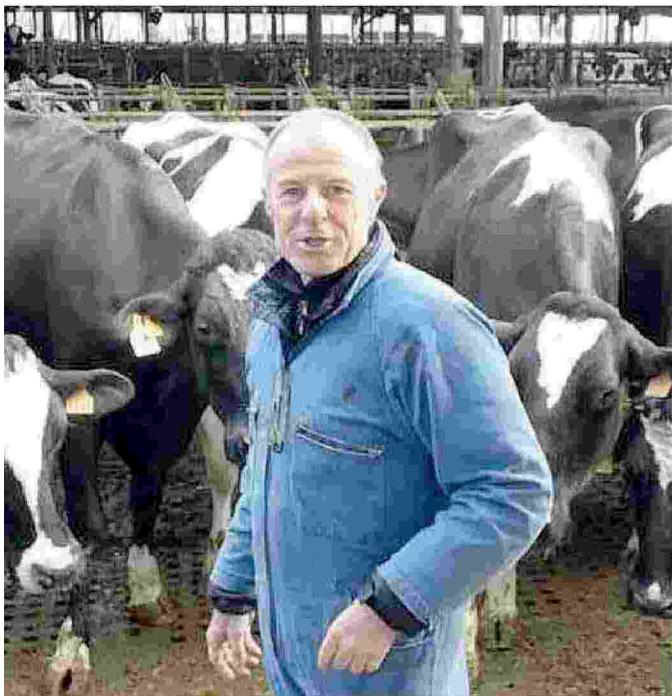
diamo bene che non vuol dire che le vacche non lo mangeranno, ma ne mangeranno un po' meno rispetto a un insilato col giusto grado di umidità».

Bani spiega poi che il secondo "errore", decisamente più importante, è l'insufficiente compressione del prodotto nella trincea.

«I cantieri di accolta del foraggio in campo hanno una altissima capacità operativa e quindi un afflusso di foraggio in trincea che può essere difficile da gestire. Insomma, "c'è da correre" ma i trattori che schiacciano l'insilato fanno spesso comunque fatica a tenere il passo e quindi si interviene in modo meno radicale del dovuto. Questo vuol dire però lasciare dentro la trincea troppa aria, quindi ossigeno: il nemico numero uno di ogni buon insilato. Ossigeno equivale a respirazione del trinciato che brucia zuccheri e quindi si perdono nutrienti molto digeribili e si rischia di "affamare" i batteri lattici che devono acidificare rapidamente il foraggio per renderlo più conservabile, come accade al latte acidificato a yogurt da batteri molto simili a quelli degli insilati».

Ora poi che si tende a trinciare il mais un po' più lungo del passato potendo contare anche sull'azione dei rompigranella, ma questo rende ancor più difficile comprimere bene il foraggio». Che cosa fare?

«Occorre - continua l'esperto - ribaltare l'ottica organizzativa: non deve essere il cantiere di lavoro in trincea a dover tenere affannosa-



In alto il prof. Paolo Bani dell'università Cattolica, sopra il trinciato

mente il passo della trincia in campo, ma il contrario».

Quali sono le caratteristiche nutrizionali più "delicate", che rischiano di risultare compromesse?

«Più che compromettere qualità nutrizionali inizialmente presenti nel trinciato verde, il rischio è quello di aggiungere qualcosa di inde-

siderato. Quando le fermentazioni non vanno per il verso giusto si possono accumulare sostanze che risultano tossiche per gli animali, prodotte da batteri che si sviluppano quando la fermentazione è inizialmente lenta, spesso perché è rimasto, o è rientrato, un po' troppo ossigeno».