

PIANI FORAGGERI PER LA STALLA DA LATTE

Più foraggio, più digeribilità, meno costi

Si parte dalla campagna per avere animali più sani, fertili, longevi, con titoli del latte migliori. E tutto questo con un minore costo della razione. Nessun segreto, solo una più oculata scelta dei piani foraggeri e una scommessa sulla digeribilità della fibra che può essere vinta. Un cereale autunno-invernale seguito da una foraggera in secondo raccolto, in particolare il sorgo, mettono a disposizione della stalla grandi quantità di foraggio ricco di zuccheri, fibra digeribile, con minimi rischi da micotossine. L'energia c'è, l'asse dell'apporto si sposta dall'amido alla fibra. E la bovina "torna" ad essere un ruminante.

Non è solo una questione di razione sulla carta, che può essere impeccabile. Tra il dire e il fare, parafrasando, c'è di mezzo il ruminante. E cioè: il passaggio attraverso il ruminante di tutto ciò che viene dato alla bovina in mangiatoia condiziona pesantemente non solo l'efficacia della razione, ma anche la salute della bovina, la quantità e qualità del latte che produce e, ultimo ma non per importanza, il costo alimentare sostenuto. Tutto ciò ha un collegamento diretto e fondamentale con la quantità e la qualità dei foraggi presenti in razione, che a loro volta dipendono da quello che si sceglie al momento di definire l'indirizzo foraggero. Dal tipo di fibra presente nella frazione di foraggio e dal suo grado di digeribilità dipende infatti una cascata di eventi a livello ruminale che fanno la differenza tra un allevamento redditizio e uno problematico. Addirittura? Proprio così, e il fatto che nei decenni passati il razionamento nelle stalle da latte italiane si sia sempre di più appiattito sul silomais, con quantità sempre più elevate e con uno sbilanciamento verso l'amido come apportatore di energia, non è estraneo al fatto che il numero di allevamenti problematici sia aumentato nel suo complesso, così come i costi di produzione del litro di latte. Di tutto ciò ne parliamo con un esperto, il dr. Sergio Vaiani, agronomo reggiano, socio e fondatore di Agroteam, azienda specializzata nella messa a punto delle migliori soluzioni foraggere (e non solo) per avere produzioni elevate, economicamente sostenibili e con una mandria in buona salute.



Sergio Vaiani.

Digeribilità e tempi di passaggio ruminale

E con il dr. Vaiani, precursore di quella "scuola foraggera" che mette i foraggi alla base del razionamento della vacca da latte anche e soprattutto come apportatori di energia, il discorso non può che partire dalla fibra. E, in particolare, dai coefficienti di digeribilità e di passaggio ruminale (Kd e Kp) diventati dei veri e propri marchi dell'offerta foraggera di Agroteam. Questo perché una razione, e in particolare un foraggio, deve fornire la massima quantità di fibra digeribile per essere apportatore di energia e "nutrire" i microrganismi ruminanti, ma deve avere anche caratteristiche tali che gli consentano una permanenza nel ruminante sufficiente affinché ciò

possa avvenire in maniera completa ed efficace. Due cose che non sempre si verificano nei nostri razionamenti: "Con razioni tradizionali, basate su grandi quantità di silomais, associate a fieno di medica - spiega il dr. Vaiani - molto spesso si hanno transiti ruminanti troppo elevati e questo pregiudica la capacità dei batteri ruminanti di attaccare e digerire quanto viene dato alla bovina con la razione. Si verifica così la situazione di alte ingestioni nominali, ma insufficiente assimilazione, col risultato di avere tanto alimento indigerito nelle feci. E questo non solo è uno spreco economico e un problema ambientale, ma è anche un indicatore che il ruminante non sta lavorando al meglio delle sue possibilità e nelle condizioni fisiologiche che gli sono proprie. Prova ne è che, laddove con paglia o altro alimento molto fibroso si rallenta il transito ruminale, la situazione ruminale migliora e migliora di conseguenza anche la salute della bovina e il suo benessere". "Dato però che dobbiamo sostenere altissime produzioni di latte - continua Sergio Vaiani - la scommessa è quella di mettere in razione foraggi che non solo rallentino il transito ruminale, ma anche che abbiano una fibra altamente digeribile, per dare alla bovina grandi quantità di energia, permettendo così di ridurre l'apporto energetico derivante dall'amido".

Troppo silomais

Meno amido, più fibra ad alta e altissima digeribilità, riduzione del transito e recupero della fisiologica attività ruminale: questo il nuovo paradigma della nutrizione

della bovina da latte che richiede un approccio diverso già in campagna, nella scelta degli indirizzi foraggeri.

"Nella nostra realtà, tuttavia - osserva Sergio Vaiani - permangono produzioni foraggere e razionamenti impostati su schemi vecchi, basati in maniera preponderante sull'insilato di mais.

Ma si tratta di diete non corrette. Non lo sono per la fisiologia dell'animale, ma non lo sono nemmeno per l'ambiente: la coltivazione del mais è sempre più problematica per le tante difficoltà che pone: grandi necessità di acqua in periodi ristretti, proprio quando sono più frequenti i periodi di siccità e le ondate di calore, eventi che sono a loro volta responsabili di stress per la pianta che portano allo sviluppo di parassiti e muffe e quindi micotossine. Il mais (inteso come silomais) ha anche un costo di produzione molto elevato, che incide fortemente sul costo di razionamento: anche economicamente è divenuta una coltura ormai poco sostenibile a scopo foraggero. Ma c'è anche l'aspetto nutrizionale. Da sempre in Italia abbiamo puntato su mais in grado di fornire la maggiore quantità possibile. Ma per avere produzioni di 600-700 tonnellate di silomais per ettaro sono necessarie piante che superino i tre metri di altezza. Piante quindi che abbiano una fibra capace di sostenerle. Questo significa quantità maggiori di lignina. La conseguenza inevitabile è il peggioramento della digeribilità della fibra apportata con il silomais. La digeribilità a 30 ore dell'NDF di un mais medio italiano non arriva mai al 50%.



Campi sperimentali Agroteam.

Una digeribilità media di un mais americano supera sempre il 60%. Questo la dice lunga”. “Del resto – continua il dr. Vaiani - la presenza del silomais nel razionamento della vacca da latte con quantitativi elevati è sempre meno la regola e sempre più l’eccezione dei Paesi in cui si fa latte con i migliori risultati. In Israele non si usa mais, salvo piccole quantità, per una questione di alte temperature e di bassa disponibilità idrica. La grande massa foraggera è quella assicurata dall’insilato di graminacea autunno-invernale. Se andiamo invece al nord, in Olanda, non si fa silo-

mais per le vacche da latte. Anche qui si punta sempre di più su una fibra altamente digeribile. L’amido passa in secondo piano. La priorità è la fibra digeribile, l’amido – per assurdo – diventa quasi un male necessario”.

Meglio il miscuglio

Torniamo ancora in Israele, Paese nel quale la situazione di alte temperature, bassa disponibilità d’acqua, rischio micotossine può diventare sempre di più un termine di paragone per la realtà italiana dei prossimi anni, alla luce dei cambia-

menti climatici in corso, anche per aree storicamente ricche di acqua. “Le nostre proposte – spiega Sergio Vaiani - nascono anche per l’ispirazione israeliana, dove la razione base è data da insilato di frumento. Che viene sfalciato in primavera, non richiede irrigazioni ed è la foraggera per eccellenza. Poi in qualche azienda ci può essere un po’ di insilato di mais o di sorgo, ma in Israele la foraggera importante è l’insilato di frumento.

Tornando a noi, sono più di 25 anni che lavoro sulla messa a punto della foraggera ottimale, che unisca rallentamento del transito ruminale, digeribilità e apporto di energia. Sicuramente a questo identikit risponde un foraggio di graminacee tagliato in fase di botticella, appassito in campo e poi insilato con aggiunta dei giusti inoculi in trincea. L’insilamento in due tempi rappresenta un costo doppio e c’è il rischio di raccogliere terra e sassi e per queste ragioni non è molto diffuso in Italia. Nel caso si tagli in piedi a una maturazione più avanzata diventa ancora più importante l’utilizzo degli inoculi: quelli che proponiamo noi contengono enzimi che rompono le emicellulose e rendono la cellulosa più digeribile”.

“Tuttavia – continua Sergio Vaiani – è rischioso avere un erbaio con una sola essenza. È molto più sicuro ricorrere ai miscugli, per minimizzare il rischio legato a condizioni sfavorevoli al momento della raccolta per una determinata specie. Uno dei grossi problemi della graminacea è infatti la finestra di raccolta. Dovrebbe essere la più larga possibile, ma molto spesso è troppo stretta. Non per tutte le graminacee è così importante. Se ad esempio l’orzo scappa un po’ non interessa molto: non perde tanta digeribilità. Al contrario la segale ha una finestra di raccolta corta e una digeribilità bassissima. Stiamo lavorando per il futuro soprattutto con il triticale, con cultivar che maturano tardivamente e su alcuni tipi di frumento, che a mio avviso rappresenta la specie più interessante. Lavoriamo anche con i loietti in miscuglio con cereali invernali per le vacche in latte, non per le asciutte perché il loietto contiene potassio.

Nel continuo lavoro di ricerca che facciamo sia in Italia sia con numerose collaborazioni negli Usa, abbiamo lavorato molto sulla digeribilità della fibra, ma anche sulle finestre di raccolta e sui tempi di

maturazione delle diverse foragere, per mettere a punto miscugli che siano il più possibile sincroni. Il nostro è un lavoro continuo: tutti gli anni facciamo verifiche su nuove cultivar, sempre alla ricerca di quelle migliori per massa foraggera, digeribilità e finestre di raccolta”.

E in secondo raccolto il sorgo da foraggio

Dunque la coltura a semina autunnale e taglio primaverile in miscuglio è la base. Poi si aprono più strade. “Si può seminare un mais corto, da destinare a pastone. Oppure – sottolinea il dr. Vaiani – un sorgo da foraggio. Il sorgo da foraggio non contiene amido, ha zuccheri altamente disponibili e una digeribilità della fibra che è quasi doppia rispetto a quella del mais. Ha un ciclo corto, di 90 giorni, ma può essere tagliato a 60 giorni e fatto ricacciare, cosa che il sorgo fa normalmente. La grande differenza agronomica tra mais e sorgo è inoltre che il sorgo se non ha acqua non si stressa: si ferma e riparte non appena le condizioni idriche lo permettono, caratteristica che lo rende particolarmente indicato per la semina in secondo raccolto dopo l’erbaio”.

Fibra digeribile, zuccheri, ruminazione e produzione di proteine

Un indirizzo foraggero basato su erbai di graminacee autunno-invernali e su sorgo estivo consente di avere una razione che apporta molta energia dalla fibra e dagli zuccheri e dove l’importanza e la quantità dell’amido diminuisce.

“È una razione – evidenzia Sergio Vaiani - che fa ruminare di più la vacca, minimizza il rischio di acidosi e aumenta la quota di proteine ruminali prodotte. Tutto ciò permette di abbassare il tenore proteico della razione: se fino a qualche anno fa si lavorava con razioni al 17-18% di proteine sulle fresche per kg di sostanza secca, oggi non serve andare oltre il 16-16,5% perché il foraggio viene trasformato in proteina nel ruminante in una quota più elevata. C’è poi l’effetto degli zuccheri da considerare: danno appetibilità, energia e spingono la produzione di *Selenomonas ruminantium* e di *Megasphaera elsdenii*, microrganismi ruminanti utilizzatori di acido lattico, uno dei principali responsabili dell’abbassamento del

pH ruminale. Questo aiuta a diminuire il problema dell'acidosi, mettendo il ruminante con più regolarità nelle condizioni di pH ideali. Una base foraggera di questo tipo mette in moto un circolo virtuoso che porta a una diminuzione dei costi di campagna, migliore sanità delle bovine, fertilità più alta, maggiore longevità, abbattimento del rischio micotossine, miglioramento dei titoli del latte. Tutto ciò si traduce in un abbassamento del costo di alimentazione di almeno 1-1,5 euro/giorno rispetto a razionamenti "tradizionali".

Miglior miscugli di sole graminacee

Fin qui si è parlato di miscugli tra graminacee. E il miscuglio con leguminose?

“Il mercato li chiede – spiega Sergio Vaiani - ma personalmente non ci credo molto. Li ritengo poco importanti, se non deleteri, per una razionale produzione foraggera. Faccio un esempio. La classica vecchia-avena, tradizionale da un secolo in Italia, è in realtà il tipico foraggio che non funziona, perché ha due tempi di raccolta totalmente differenti. Se fai la corsa sulla vecchia, l'avena è molto indietro. Quasi tutti fanno la corsa sull'avena, perché fa massa, e a quel punto la vecchia è praticamente legno e non ser-

ve a niente. Per le leguminose il problema della qualità della fibra non è di poco conto”. La leguminosa ha infatti un tasso di lignina molto più alto della graminacea e questo discorso coinvolge inevitabilmente la medica. L'erba medica presenta componenti dalle caratteristiche nutrizionali diametralmente opposte. Spiega il dr. Vaiani: “La foglia tecnicamente non è un foraggio, non viene ruminata e ha un titolo proteico altissimo, oltre il 25%. Non ha lignina e ha una buona NDF. Lo stelo invece non ha proteine ed ha una fibra con tantissima lignina. Ora, se una medica fa mediamente il 6% di lignina, è chiaro che lo stelo va oltre il 10%. Dato che nella pianta di medica il 60% è costituito dalla frazione fogliosa, c'è un 40% di foraggio che arriva con la medica che ha un tasso di lignina terrificante. Intendiamoci: la medica è un foraggio importante, ha una NDF estremamente digeribile, proteine che stimolano la produzione di altre proteine nel ruminante ma intesa come fibra è molto scadente e per questo la sua presenza nella razione non dovrebbe essere troppo elevata, mai sopra 2-3 kg. Fa eccezione il Parmigiano Reggiano. Ma anche qui non è detto che sia la scelta migliore, dal punto di vista nutrizionale, eccedere con grandi quantità di fieno di medica”.

in Breve

Il Morlacco Toniolo vola in finale agli Italian Cheese Awards

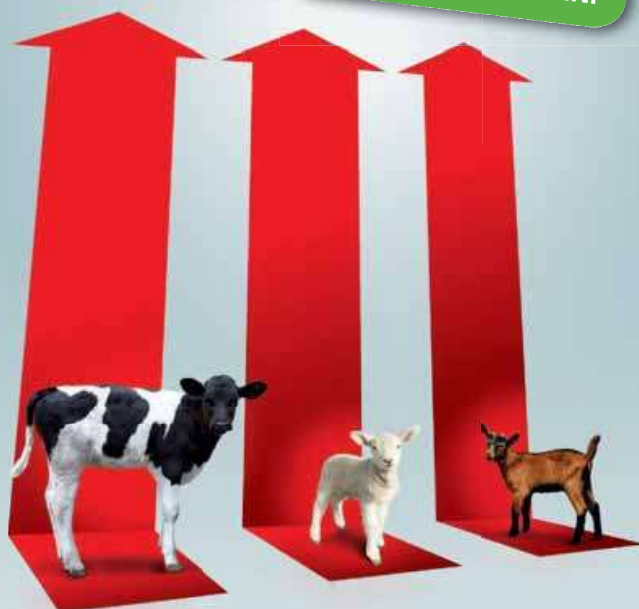
Il formaggio Morlacco di Toniolo Casearia è stato scelto per la finale degli Italian Cheese Awards, nel corso dell'edizione 2017 di Formaggio in Villa, che si è tenuta a Villa Farsetti (Ve) dal 22 al 25 aprile. Tra i 100 formaggi in gara, il Morlacco ha sbaragliato la concorrenza, nella categoria Formaggi a Pasta Molle, aggiudicandosi un biglietto per la finale del prestigioso concorso organizzato da Guru del Gusto, che si terrà il 21 ottobre a Bergamo, nel corso di una serata di gala. Italian Cheese Awards è il Premio ai migliori formaggi italiani prodotti con latte 100% italiano, organizzato da Alberto Marcomini e Guru del Gusto. 10 formaggi per categoria hanno partecipato alla selezione per le nomination nei giorni 22 e 23 aprile, a Villa Farsetti a S. Maria di Sala (Ve). Le selezioni per le nomination erano aperte al pubblico che ha espresso un voto sui formaggi in gara. I tre formaggi per categoria che hanno ottenuto la nomination, come il Morlacco di Toniolo Casearia, si contenderanno il titolo durante la serata finale di premiazione degli Italian Cheese Awards 2017, che si terrà sabato 21 ottobre 2017 alle ore 20.00 a Bergamo Alta. Chiamato Morlak o Morlacco, in onore degli abitanti della Morlacchia, una zona montuosa della Dalmazia, anticamente insediati sul Massiccio del Grappa, questo formaggio viene prodotto esclusivamente nella zona del Massiccio e della Pedemontana del Grappa, secondo l'antica tradizione casearia che lo contraddistingue, riscoperta da Toniolo. I pascoli tipici, con le loro erbe e i fiori caratteristici, rivestono infatti un ruolo essenziale per la formazione degli aromi, del profumo e del gusto irripetibile del Morlacco firmato Toniolo Casearia. Questo formaggio si è già qualificato al terzo posto nel concorso Cheese of the Year 2010 e ha conquistato la nomination agli Italian Cheese Awards 2015.



by Sofivo

Mangimi d'allattamento all'altezza dei giovani animali.

ANCHE PER BUFALINI



Elvor, specialista della nutrizione dei giovani animali da più di 50 anni, produce mangimi d'allattamento per lo svezzamento e l'ingrasso dei vostri vitelli, agnelli e capretti.



contatto: contact@elvor.fr - Francia