

# Gli insilati ad alta densità, tutta un'altra cosa



Si chiama **Orkel Dens-X** ed è una **rotoimballatrice ad alta densità**, una macchina innovativa per le campagne italiane, realizzata dal costruttore norvegese sulla base di esperienze nel compattamento dei rifiuti.

Una delle prime acquistate in Italia è quella dell'azienda agricola Toaiar Saggiorato di Bovolone (Verona) ed è stata utilizzata con soddisfazione per la prima volta nella campagna 2018. L'azienda svolge anche attività come contoterzista e si propone come partner per agricoltori disponibili a coltivare essenze da foraggio «su

commissione». La macchina è stata sviluppata nel 2015 e offre la massima capacità in termini di balle/ora e densità balle ( $t/m^3$ ).



Rotoimballatrice Orkel

Ha un bunker di volume di  $25 m^3$  brevettato che **permette di ricevere grandi carichi dal rimorchio, fino a 40-50  $m^3$** . Orkel Dens-X lavora da 400 a 600 q/ora di foraggio a una pressione di 280 bar e **produce rotoballe di 8-12 q di peso e diametro di circa 115 cm**. L'insilato così ottenuto ha un peso che può variare da 650 a  $1.000 kg/m^3$ , contro i circa  $500 kg/m^3$  di quello prodotto con sistemi tradizionali.

Il mezzo **permette anche di effettuare analisi NIR** (ad esempio sul contenuto in sostanza secca, amido, proteine, NDF, ADF, ecc.) che vengono trasmesse via RFID e stampate su uno sticker (codice a barre), consentendo così una completa tracciabilità e certificabilità del prodotto.

I benefici per gli allevatori sono molteplici: ad esempio, le **piante vengono raccolte nel loro miglior momento nutrizionale**, quindi con l'ideale contenuto in amidi e proteine e un ottimo valore NDF; il processo di insilamento, essendo molto rapido (circa mezzora dalla fase di trinciatura), permette di preservare il foraggio alla perfezione, offrendo agli animali prodotti sostanzialmente freschi e di elevata appetibilità.

Inoltre, nelle rotoballe **non si sviluppano le fermentazioni** come avviene nel prodotto conservato in trincee e, una volta somministrato in mangiatoia, anche nelle ore più calde della giornata l'insilato non fermenta e non si surriscalda per almeno 24 ore, incrementando l'appetibilità del prodotto. In sostanza, la mandria cresce meglio e, in generale, presenta minori problemi sanitari, mentre

l'allevamento compie così un primo passo in direzione antibiotic-free.

Un aspetto fondamentale che caratterizza questo sistema di conservazione è che il silomais non risulta più l'unico alimento possibile, ma **la gamma dei prodotti utilizzabili si allarga ai cereali autunno-vernini, a trifoglio, veccia, erba medica, ecc.**, colture che non richiedono l'acqua di irrigazione come il mais – dunque con evidenti risparmi – e inoltre consentono maggiore scelta nelle rotazioni agronomiche, migliorando la biodiversità dei territori.

Tratto dall'articolo pubblicato sul Supplemento Stalle da Latte a *L'Informatore Agrario* n. 11/2019

**Gli insilati ad alta densità, tutta un'altra cosa**

Di N. Castellani

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale