

L'esperienza dell'azienda Mattioli, della provincia di Parma

Questa falciatrice rispetta il foraggio

di **Giorgio Setti**

Dopo il taglio, lascia sul terreno andane soffici. E permette all'erba medica di non perdere le foglie. Risultati ottenuti grazie al condizionamento con rulli di gomma e all'efficacia del galleggiamento. Lo assicurano questi allevatori, che la utilizzano su 200 ettari a foraggiere

È lui, il giovane Francesco Mattioli, che ha l'incarico di raccogliere il foraggio all'azienda agricola Mattioli Fausto, situata a Basiglio in provincia di Parma. Azienda

con 400 bovini di cui 120 in lattazione, latte destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano. E non si tratta di un incarico da poco, dal momento che in azienda gli ettari a foraggiere sono ben

280 (l'80% dei quali investiti a medica, il 15% a loietti e prati stabili, il 5% a frumento da sfalcio).

Bene, la raccolta di tutto questo foraggio ormai da quattro anni Mattioli la effettua con una sola macchina falciatrice, la "CombiD680GM" della ditta Bellon. Il suo giudizio tecnico sulla conduzione di questa operazione e sulle performance di questa macchina, dunque, poggia su un'esperienza ben roduta e rappresentativa.

E si tratta di un giudizio ben dettagliato: "Il prodotto tagliato lasciato sul terreno da questa falciatrice – afferma – già a prima vista appare di ottima qualità, raccolto in un'andana soffice. Soffice anche perché è larga ben 180 cm e perché l'operazione raggiunge il suo obiettivo senza la necessità di ripassare, volteremo solo il primo taglio. Dunque non rischiamo di rovinare il foraggio voltandolo".

Il tutto si risolve in tre giorni, continua il giovane agricoltore: "Il secondo giorno avviciniamo le andane, il terzo giorno le chiudiamo e la sera o la notte del terzo giorno imballiamo il foraggio in balle quadre. Insomma, si riducono i tempi di essiccazione e affienamento. Ma non sono solo la velocità dell'operazione e il fatto che basti un solo passaggio di sfalcio le situazioni che permettono di ottenere un foraggio di qualità: c'è un altro fattore che concorre al raggiungi-



Da sinistra: Francesco, Fausto, Federico, Flavia Mattioli.



Francesco Mattioli con la falciatrice in uso in azienda, la falciatrice combinata frontale a disco "Combi-D680GM", della Bellon.

mento di questo obiettivo, ossia il fatto che la falciatrice è dotata di condizionatori di gomma".

Si tratta di due rulli controrotanti in gomma, elicoidali, tipo Chevron, ciascuno dotato di un moto proprio trasmesso tramite catena; l'erba tagliata raggiunge il condizionatore in modo uniforme, per tutti i suoi 240 cm di larghezza. "Questo apparato condizionatore schiaccia delicatamente l'erba tagliata riducendone il tempo di essiccazione anche di un giorno. E non c'è solo la maggiore velocità: con questi rulli la medica non perde la

foglia, dunque il foraggio che alla fine si porta in fienile è dotato di maggiore valore nutritivo".

Il galleggiamento

La raccolta completata in soli tre giorni, la delicatezza dello schiacciamento operato dai rulli di gomma non sono gli unici fattori che portano a ottenere un buon foraggio, spiega ancora Francesco. "C'è da considerare infatti un terzo

fattore, l'efficacia del meccanismo di galleggiamento della falciatrice rispetto al terreno. Una volta il galleggiamento si otteneva ricorrendo a molle metalliche opportunamente tarate; oggi si ottiene, molto più efficacemente, con l'azione combinata di bombole di azoto più sistema idraulico. E così il foraggiatore può regolare meglio l'altezza della testata rispetto al terreno; per esempio se c'è più umido la testata va tenuta più sollevata". Fra le conseguenze dell'ottimizzazione del galleggiamento "c'è il fatto che le piante di erba medica si rovinano di



La larghezza di taglio di questa macchina è di 680 centimetri.



Nell'azienda agricola Mattioli Fausto, di Basilicogiano (Parma), vengono allevate circa 400 bovine, di cui 120 in lattazione. Il latte viene destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano.

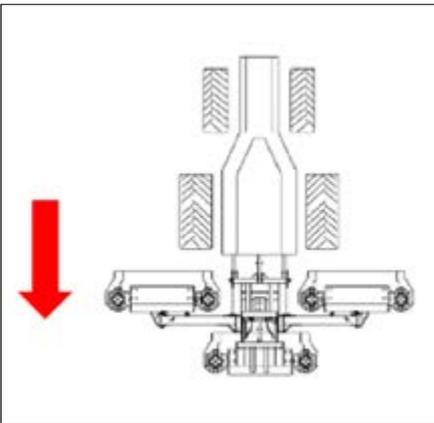


Da sinistra: Daniela Bellon, Ilaria Vettore della ditta Bellon, i fratelli Francesco e Federico Mattioli.

meno nel caso di coltura di primo impianto, perché essendoci terra viva e non ancora la cotica sarebbe stato maggiore il rischio di rovinare l'erba; un'altra è che la falciatrice taglia molto bene anche l'erba che eventualmente si sia coricata causa maltempo".

La delicatezza nel trattamento del foraggio tagliato, la sofficità dell'andana, il fatto che non vengano lasciate sul terreno le foglie della medica, bisogna sottolineare, sono caratteristiche vincenti per una azienda zootecnica come questa che intende rispettare il regolamento di alimentazione delle bovine imposto dal consorzio del Parmigiano Reggiano.

Regolamento che, com'è noto, obbliga che le razioni alimentari per le bovine da latte siano costituite per almeno il 50% da foraggio, perché è il foraggio che determina la qualità poi del prodotto finito,



La direzione di marcia della falciatrice.

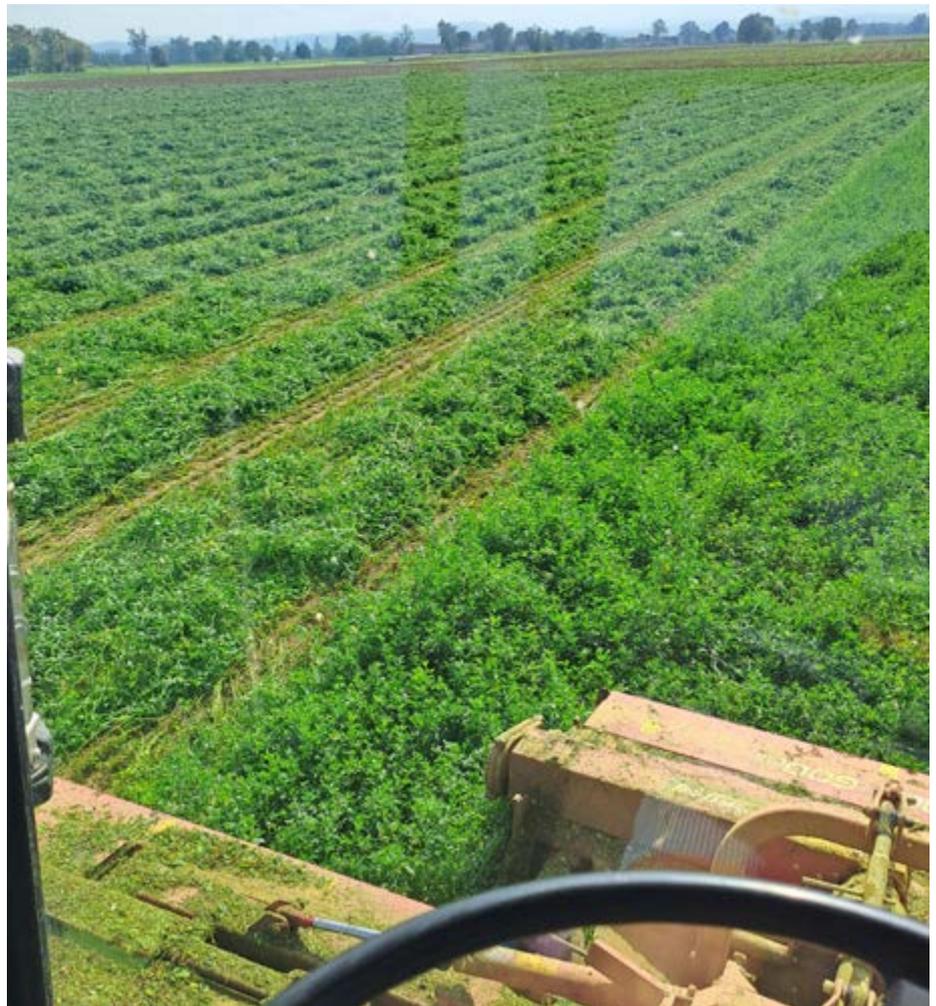
Tab. 1 - I dati tecnici della falciatrice CombiD680GM

Larghezza di taglio	cm	680
Gruppo falciante	n.	3x6 dischi
Coltelli	n.	32
Cardano	-	4
Potenza assorbita	HP	120
Giri presa di forza	rpm	1.000
Condizionatore	-	rulli Chevron
Peso	kg	2.000

Fonte: Bellon srl.

"COMBID680GM" è il nome del modello di falciatrice combinata frontale a disco adottato dall'azienda agricola Mattioli.

Nel nome del modello, la "D" sta per dischi, "680" sono i cm della larghezza di taglio (ma esiste anche la versione con larghezza 600), "GM" indica il condizionatore a rulli in gomma.



Una significativa foto scattata da Francesco Mattioli dall'interno della cabina del trattore durante l'utilizzo della falciatrice. Mette in evidenza la sofficità e l'uniformità delle andane.

questo formaggio dop; dunque è vitale che lo stesso foraggio sia di grande qualità. "E non è un caso - aggiunge la signora Daniela Bellon - se queste falciatrici sono particolarmente diffuse nel comprensorio del Parmigiano".

Il latte prodotto da questa azienda viene conferito al caseificio Val D'Enza per la trasformazione in Parmigiano Reggiano. E il formaggio, spiega Fausto Mattioli, il padre di Francesco, viene poi ritirato da Parmareggio.

Il nome "CombiD680GM" dice molto delle caratteristiche di questa macchina, una falciatrice combinata frontale a disco. "Combi" perchè come mostrano le foto si tratta di tre falciatrici combinate, con tre coppie di rulli. "D" perchè l'appa-

rato di taglio è basato su dischi dotati di coltelli (anche se lo stesso costruttore, la Bellon, propone anche falciatrici combinate frontali simili a questa ma non con dischi bensì a tamburo). "680" sono i centimetri della larghezza totale di taglio in campo (ma la Bellon propone anche il modello a larghezza 600 cm). Infine "GM" indica la presenza del condizionatore in rulli in gomma.

La maneggevolezza

Francesco Mattioli mette a fuoco però una ulteriore marcia in più garantita dalla sua falciatrice: la particolare maneggevolezza nella operatività quotidiana. "Il lavoro quotidiano con questa macchina è più confortevole rispetto a quello con

altri tipi di falciatrici, perché grazie alla particolare direzione di avanzamento, al fatto che gli elementi falcianti siano montati anteriormente a un trattore con presa di forza frontale, tutto il lavoro avviene davanti agli occhi dell'operatore, il quale non deve voltarsi. E non è cosa da poco per noi, dal momento che in 8 ore di lavoro al giorno agiamo su 50 ettari". E sempre a proposito di maneggevolezza, Francesco sottolinea che i due elementi di taglio laterali, con l'aiuto di pistoni idraulici, si possono alzare: "Alzare leggermente nel caso della necessità di superare un eventuale ostacolo durante l'avanzamento. Alzare completamente sino alla posizione verticale quando la macchina si deve spostare da un punto



Francesco e Federico Mattioli nel fienile.



Uno dei due gruppi falcianti laterali sollevato durante lo spostamento della macchina. In evidenza a sinistra l'accoppiata dischi-coltelli, a destra i due rulli condizionatori in gomma.

all'altro dell'azienda, o anche su strada dal momento che con i due laterali posizionati in verticale l'intera macchina acquista una larghezza di soli 240 cm".

Meno impurità nel foraggio

Fin qui il giudizio operativo, di prima mano, del foraggiatore. Ma troviamo molti contenuti di primaria importanza anche in ciò che comunicano invece direttamente i tecnici della ditta Bellon. La scelta di una falciatrice combinata a dischi, spiegano, "si sposa molto bene a un terreno di tipo collinoso od ondulato. Questo tipo di barra falciante, con forma arrotondata e appiattita, in cui le lame girano a distanza ridotta dal bordo supe-

riore e dal controcoltello, evita accumuli di terra tra il falciato, garantendo ridotte impurità nel foraggio. Inoltre si ottiene una distribuzione uniforme del carico al suolo ed un'ottima protezione del terreno e della cotica erbosa". Inoltre ci sono i vantaggi di una manutenzione rapida: si può procedere alla sostituzione dell'ingranaggio del disco, togliendo il disco ed il supporto, senza smontare tutto il gruppo falciante. La centralina idraulica ed elettronica "controlla che la pressione sul terreno sia costante e permette che tutto l'apparato falciante galleggi riducendo l'usura dei particolari soggetti a sfregamento. Tramite la centralina si azionano

i comandi che controllano i movimenti di apertura e chiusura degli elementi per effettuare il trasporto su strada oppure per eseguire la falciatura. Il sistema idraulico permette di sollevare la falciatrice dal suolo di 35° e consente di effettuare le manovre con estrema praticità. La centralina idraulica è stata costruita seguendo le norme Ue; per esempio è dotata della valvola paracadute che controlla il flusso dell'olio. Tramite il controllo dei due manometri si può verificare la corretta pressione necessaria per garantire il galleggiamento dei tre elementi falcianti e per regolare la pressione di entrata per poter gestire al meglio i movimenti di apertura e chiusura.



I due elementi falcianti laterali si possono alzare sino a raggiungere la posizione verticale. Questo allo scopo di permettere un agevole spostamento dell'accoppiata trattore-falciatrice, in azienda e su strada.



In basso l'accoppiata dischi-coltelli. Sopra, i due rulli condizionatori elicoidali controrotanti, in gomma.

I tecnici Bellon continuano parlando di stabilità e sicurezza: "Le nostre falciatrici combinate sono state costruite per

seguendo il target dell'efficienza della macchina in qualsiasi condizione di lavoro. Per questo motivo i tre elementi

falcianti (uno centrale e due laterali) sono tra loro indipendenti e snodati, fatto che consente un costante adattamento al terreno anche nel caso di avvallamenti o quando la macchina debba falciare su dislivelli". Un dispositivo di sicurezza evita che in lavoro la falciatrice si sollevi oltre i 35° per salvaguardare l'integrità del cardano. Nel caso di guasto del sistema idraulico un ulteriore dispositivo evita che l'elemento laterale sollevato possa cadere improvvisamente.

Queste falciatrici, concludono i tecnici Bellon, sono accessoriate da un condizionatore con rulli in gomma elicoidali, tipo Chevron, dove entrambi i rulli sono trainanti grazie alla doppia trasmissione, cosa che elimina il rischio di ingolfamento. Il condizionatore è autopulente, con le trasmissioni in scatola chiusa a bagno d'olio. Il condizionatore a rulli è composto da diversi settori; questo facilita la manutenzione e la pulizia: in caso di bisogno è possibile sostituire solo alcuni settori. ●