



Industriali, scegliete il sorgo stellato.

www.sorghum-id.com

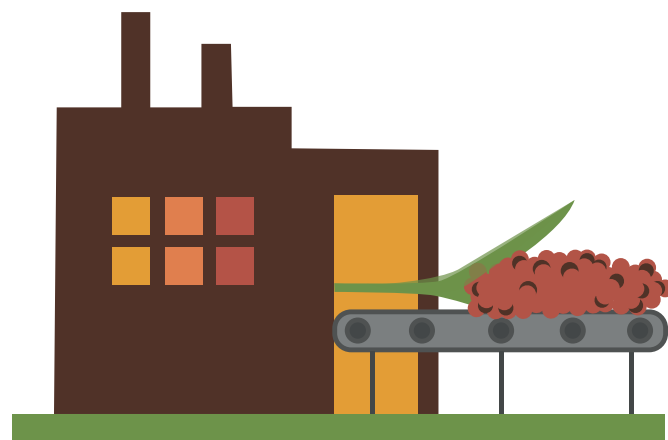
Sorgo stellato

Stellato perché si presta a numerosi impieghi.

Con oltre 300 varietà, il catalogo europeo (UE e non UE) presenta un'offerta ampia e diversificata di varietà di sorghi, sia da granella che da foraggio, per tutti i tipi di impiego oggi esistenti.

Alimentazione animale.

Il sorgo stellato è un cereale appetibile per gli animali: negli insilati per le bovine e le ovine in allattamento o da latte, come materia prima senza tannini per i monogastrici, ecc.



Industria.

Il sorgo stellato è utilizzabile anche nell'industria: biocarburanti, metanizzazione, biomateriali, ecc.

Alimentazione umana.

Alla conquista dell'enogastronomia europea: semole, farine (per gallette, biscotti, pizze, paste, pani, ecc.), prodotti di pasticceria, sciroppi, birre, bevande alcoliche, sorgo soffiato, ecc. Il sorgo è utilizzabile in mille modi e inoltre è un cereale adatto anche a chi è intollerante al glutine.



Sorgo stellato

Stellato perché è senza tannini.

Un grande grazie ai selezionatori europei che, da una trentina d'anni, offrono un sorgo che non contiene tannini. Perché? Perché la presenza di tannini nell'alimentazione animale costituisce un fattore antinutrizionale importante nei monogastrici. Infatti, è stato dimostrato che un contenuto di tannini dell'1% è sufficiente a ridurre il valore energetico del sorgo del 7% nei suini e dell'11% nel pollame.

Partendo da questo dato di fatto, la Francia e l'Unione europea hanno ritenuto che per iscrivere a catalogo una nuova varietà fosse indispensabile adottare il criterio di "Contenuto tannico $\leq 0,3$ ". Questa soglia è talmente bassa da non avere alcun impatto sulla qualità dei mangimi animali ed equivale pertanto a garantire un prodotto "senza tannini". Ecco una delle ragioni che fa del sorgo europeo un sorgo stellato. Ma non è l'unica.

Sorgo stellato

Stellato perché è il frutto di una selezione rigorosa.

La genetica europea ha il diritto di andarne fiera. **+ 1%/anno*** dal 1990. Tale è l'aumento della resa ottenuto grazie alla genetica ibrida europea precoce e medio-precoce. Da 30 anni, grazie ai selezionatori europei, le rese del sorgo sono in continuo aumento in Europa. A ciò si aggiunge una campagna

di promozione ambiziosa sostenuta dalla UE. Risultato: aumenta il numero degli agricoltori che lo producono e delle superfici a coltivo (+5-10% nel 2019, pari a +25.000 ha). Una buona notizia per la sicurezza delle forniture!

* Esempio della Francia; fonte: Arvalis 2015



GLI 8 PILASTRI DELLA SELEZIONE EUROPEA.

- | | |
|--|--|
| 1 Resa e stabilità | 5 Resistenza alle malattie |
| 2 Precocità, ma anche tolleranza alle basse temperature nel momento dell'emergenza e della fioritura | 6 Resistenza alle avversità |
| 3 Tolleranza alla siccità | 7 Qualità della granella: bassissimo contenuto di tannini, colore e consistenza della granella, contenuto di amido, qualità sanitaria della granella |
| 4 Resistenza all'allevamento e caratteristica "stay green" | 8 Qualità del foraggio: digeribilità e valore nutritivo, carattere BmR, contenuto di zuccheri |

Sorgo stellato

Stellato perché la qualità delle sementi è eccellente.

La produzione di sementi europee è vincolata da normative estremamente rigorose.

Potere germinativo minimo:
80% di sementi pure
(90% in media nell'Unione Europea)

Umidità massima: 14% del peso

Purezza specifica minima : 98% del peso
(99% in media nell'Unione Europea)

Contenuto massimo in numero di sementi di altre specie: 0

Queste norme minime, estremamente rigorose, si applicano anche alle sementi di base e prebase.

TUTTA LA FILIERA ANIMALE PREFERISCE IL SORGO STELLATO

Pollame

Il valore energetico medio è pari a 3.730 kcal/kg SS. Il sorgo viene inserito in quantità variabile nelle razioni: dal 55% per i tacchini al 70% per le galline ovaiole e i polli da carne.

Suini

Il sorgo è una materia prima estremamente adatta per l'alimentazione dei suini. Per esempio, in Spagna i produttori catalani inseriscono spesso fino al 50% di sorgo nelle razioni dei propri suini.

Ruminanti

Il sorgo può rientrare tra gli ingredienti dei concentrati energetici utilizzati come integrazione ai foraggi e alle fonti azotate.

