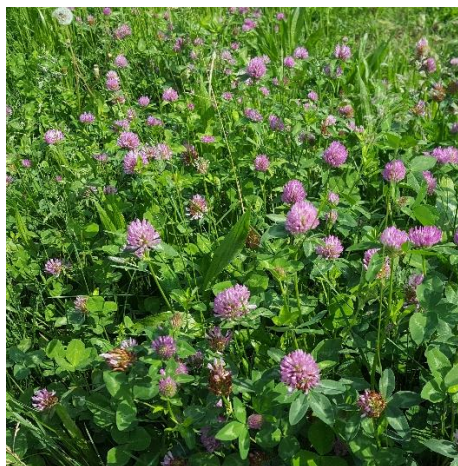


TRIFOGLIO VIOLETTO

Nome scientifico:
Trifolium pratense L.

Nomi comuni:
trifoglio violetto, trifoglio dei prati

Nomi stranieri:
Trèfle violet (francese),
Red clover (inglese)



FAMIGLIA

Fabaceae (Leguminose)

ORIGINE E DIFFUSIONE

Il trifoglio violetto è spontaneo in Europa, Asia nord occidentale e Africa settentrionale e ormai naturalizzato negli altri continenti (Americhe e Australia). Per uso foraggero ha assunto estrema importanza quando, attorno alla metà del XVI secolo, venne introdotto nella rotazione agraria in sostituzione del maggese. In Italia, a differenza di alcuni decenni orsono, in coltura pura è poco diffuso, mentre è più utilizzato consociato con graminacee per la costituzione di prati poliennali (di breve durata), da utilizzare come foraggio conservato tramite insilamento o fienagione, o per foraggiamento verde. È inoltre una componente molto pregiata dei prati permanenti, presente anche nelle formazioni prato-pascolive oltre 1500 m di altitudine.

CARATTERISTICHE DELLA PIANTA

È una leguminosa erbacea a longevità limitata (2-4 anni), dotata di radice fittonante profonda e taglia compresa tra 40 e 80 cm, a seconda delle varietà e degli ecotipi. Le foglie sono trifogliate, di colore verde intenso, caratterizzate dalla presenza di un tipico disegno chiaro a forma di V. I fiori, di colore rosa, porpora o viola pallido, sono riuniti in capolini globosi. I legumi sono monospermi (contenenti 1 solo seme, di forma ovale leggermente appiattito). Il peso dei 1000 semi è compreso tra 1,6 e 1,8 g (circa 600 semi per g) nelle varietà diploidi e tra 2,2 a 4,0 g (circa 400 semi per g) nelle varietà tetraploidi.

ESIGENZE AGRONOMICHE

Si adatta molto bene ai climi temperato-freddi, germina con temperature oltre i 5°C, e vegeta con temperature comprese tra i 10° e 30° C (ottimo 20-22° C). Soffre le alte temperature, i ristagni idrici e i periodi di siccità prolungati. Predilige terreni freschi, moderatamente profondi e ben drenati, con pH neutro o leggermente acido (6,5-7,5). Sul mercato è disponibile un discreto numero di varietà di provenienza italiana ed estera, diploidi o tetraploidi, con caratteri di resistenza alle avversità e differenti precocità (10-15 giorni tra le più precoci e quelle tardive). La semina va effettuata in primavera, su terreno ben affinato e rullato (profondità di semina 1-1,5 cm, quantità di seme 20-25 kg/ha per le varietà diploidi e di 25-35 kg/ha per le varietà tetraploidi). Non necessita della rizobiatrice, essendo gli specifici rizobi presenti in tutti i suoli italiani. Nel caso in cui alla semina non siano stati apportati reflui zootecnici, in terreni poveri di fosforo e potassio, è possibile somministrare 80-100 unità di P₂O₅ e 150-200 unità di K₂O.

UTILIZZO

Il trifoglio violetto fornisce un foraggio con un elevato valore nutrizionale, specialmente se raccolto in stadi vegetativi precoci (bottoni fiorali verdi). In condizioni ottimali il prato di trifoglio dura 2 anni, con produzioni al primo anno di 4-7 t s.s./ha (1-2 tagli) e al secondo anno di 8-12 t s.s./ha (2-4 tagli). Momento ottimale di taglio quando il 50% dei capolini sono ancora verdi e l'altra metà in fioritura. Il foraggio è particolarmente dotato di zuccheri fermentescibili (8-10% s.s.). Per questo motivo si conserva molto bene con l'insilamento, anche a tenori di sostanza secca inferiori al 30%; è meno adatto alla fienagione a causa dell'essiccazione molto lenta e della forte suscettibilità alle perdite meccaniche. Verde o insilato, fornisce un foraggio molto digeribile e di ottima qualità nutrizionale con contenuti elevati in proteina (18-21% s.s.) e in energia netta latte 5,5-6,0 MJ/kg s.s.).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI DEL FORAGGIO VERDE IN TRE STADI DI SVILUPPO

	Capolini fiorali verdi	Fioritura (capolini rossi)	Fine fioritura (capolini bruni)
Sostanza secca (g/kg)	159	167	226
Ceneri (g/kg s.s.)	118	106	97
Proteine grezze (g/kg s.s.)	212	179	158
NDF (g/kg s.s.)	345	444	483
ADF (g/kg s.s.)	259	345	381
Lignina (g/kg s.s.)	32	51	68
Zuccheri (g/kg s.s.)	96	80	64
Digeribilità (g/kg s.o.)	817	743	713
Energia netta latte (MJ/kg s.s.)	6,04	5,47	5,29

s.s. = sostanza secca; s.o. = sostanza organica.