

bioattualità

3/08

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

APRILE



Cucina con la Gemma **pagina 4**

Nuovi volti in consiglio direttivo **pagina 12**

«Sì, ma»: libero scambio nel settore agricolo **pagina 14**

Eroi della natura. Aprile.

«Siamo lo spauracchio di limacce, vermi e parassiti.»

Mi chiamo Timo. E sono molto speciale. Quando all'inizio della primavera ho visto la luce sul soleggiato campo di erbe biologiche, tutti mi guardavano dall'alto in basso. Visto che ero un po' un tardivo, i miei fratelli avevano l'irrefrenabile impulso di mettersi in cattedra. Piegavano i loro rametti verso il basso e con le foglie mi sussurravano un mucchio di cose. Così ho appreso che noi timi, con il nostro aroma inconfondibile, diffondiamo buonumore in ogni angolo del mondo. E così, ancor prima di diventare adulto, sapevo già quasi tutto dei miei talentuosi e orgogliosi cugini e del parentado al completo. Mi hanno raccontato del basilico, dal profumo intenso ma delicato, della fragrante pimpinella dal fusto alto ed eretto, del tenue cerfoglio che cresce così in fretta e della grande nostalgia del rosmarino, che come molti di noi sogna il sole del sud. Mi hanno anche detto del fiero alloro e della schiva santoreggia, del popolare prezzemolo e del vitaminico sedano. E naturalmente, con particolare orgoglio, dei nostri stupendi fiorellini lilla che sbocciano a inizio estate, tanto amati dalle api. A quel punto, però, i miei fratelli hanno taciuto, quasi volessero tenere per sé un segreto.

E difatti, una mattina, è successo. Un brutto essere viscido strisciava lentamente ma inesorabilmente verso di me. Ero terrorizzato. L'orrida creatura si avvicinava sempre di più... ma di colpo ha girato le antenne ed è battuta in ritirata. Sollevato, mi sono guardato intorno.

Ma ecco che ho visto i rametti dei miei fratelli piegarsi in due dalle risate. Con affetto e simpatia mi hanno quindi rivelato il gran segreto: è il nostro aroma, questo profumo forte e asprigno, che non solo scaccia le viscidie limacce, ma anche tutto ciò che possiede piccole ali membranose, tante zampe ricurve e una dura corazza. E ciò non vale solo per noi timi – mi hanno sussurrato i miei fratelli – ma per quasi tutte le erbe nostre parenti.

Cresciuto in questo bel campo, curato con amore dal mio contadino, sono sano e robusto.

Sono un timo biologico.

Per natura sopporto bene un paio di giorni di freddo. Ma spesso e volentieri sogno del sole caldo e del mare e di... ma lasciamo stare. Adoro la compagnia delle foglie di alloro, del rosmarino e del prezzemolo, con cui dò vita a un «mazzetto di odori» dalla straordinaria fragranza. Come tutte le erbe biologiche abbiamo in testa una cosa sola: trasformare ogni pietanza in un piacere raffinato e apportare benessere sotto forma di tè biologico. Perché la nostra è vera qualità biologica svizzera. Siamo erbe che sanno proprio di erbe.

Venite a visitare una vera fattoria biologica svizzera, una di quelle con la Gemma, gestite biologicamente all'A alla Z, dal mangime al concime, dalla semina al raccolto. Senza se e senza ma. Oppure informatevi su www.bio-suisse.ch.



Un convinto «sì, ma»

Il mandato per l'avvio di negoziati in vista di un accordo di libero scambio con l'UE è stato conferito. Non è ancora chiaro che cosa si potrà ottenere per l'agricoltura svizzera. È importante sapere che il «libero scambio» è fortemente voluto soprattutto da forze globali elitarie. Siamo un popolo consapevole con una tradizione di democrazia diretta funzionante. Coloro che sin dall'inizio dicono no alle trattative ignorano queste forze, non hanno visioni del mercato equo senza protezione doganale o hanno altri obiettivi (libero

scambio con gli USA). Non trattare significa capitolare davanti alle potenze economiche europee senza combattere. Questo non deve essere l'atteggiamento di noi bioagricoltori.

Confidiamo nella nostra democrazia, e con l'agricoltura biologica i nostri obiettivi sono tutt'altro che meramente egoistici. Perciò, la direzione, la «terza via» della conduzione di Bio Suisse proposta per queste trattative, corrisponde esattamente alla nostra indole bio. Ciò non significa assolutamente che al termine delle trattative dobbiamo accettare il risultato. In modo tipicamente svizzero, con «sì, ma» rispondiamo picche alle elitarie potenze economiche europee e ai loro alleati targati CH!

Per la nostra posizione di opposizione costruttiva (sì, ma) dobbiamo creare un'ampia alleanza con tutte le organizzazioni della riuscita iniziativa «Stop OGM» (incl. USP). Questo se necessario anche come base forte in vista di un referendum.

Le minoranze sono molto importanti per la credibilità e l'unità. Un accordo che liquida il 50 per cento delle aziende orticole è inaccettabile. In fondo sappiamo tutti che cosa non deve accadere. Ora però è importante sapere come mettere in atto la «terza via» nel rispettivo settore. È indispensabile ragionare in termini proattivi e settoriali mantenendo la visione d'insieme. Oppure noi contadini svizzeri siamo disposti a lasciare tutto nelle mani dei dittatori per poi forse poter dire sì o no?

Felix Lang, copresidente Bio Nordwestschweiz, membro del consiglio direttivo associazione piccoli contadini (VKMB),
Rohr bei Olten SO

bioattualità



GASTRONOMIA

4 Cucina Gemma

Due ritratti di cucina Gemma, una in un albergo ticinese, l'altra su ruote.

BIO SUISSE

10 La Svizzera romanda ricupera

Le nuove cifre relative al mercato bio svizzero sono ora a disposizione. Nel 2007 è aumentato del 7,7 per cento, in Svizzera romanda addirittura del 9 per cento.

11 Chi va – e chi vorrebbe venire

Quattro membri del consiglio direttivo Bio Suisse si dimettono. Per i sette seggi si candidano quattro uscenti e sette nuovi.

POLITICA

14 Libero scambio di qualità

Bio Suisse non è contraria all'accordo di libero scambio con l'UE se accompagnato da una strategia di qualità per l'agricoltura svizzera

PRODUZIONE

16 Produttori di granoturco cercasi

Il mais e le patate indigene di qualità biologica scarseggiano. Un appello per l'incremento della produzione.

RUBRICHE

17 Consumo

18 Notizie

19 La parola ai lettori

Albergo sul terrazzo, cucina su ruote

In seguito all'articolo apparso sull'ultimo numero in merito alla cucina Gemma e al ritratto del ristorante «Adlergarten» a Schattdorf UR, bioattualità propone altri due ritratti di aziende: un albergo immerso nelle selve di castagno e una cucina Gemma mobile.

L'albergo Gemma nel castagneto

A 460 metri sopra il Lago Maggiore, sopra Vairano, che a sua volta si trova sopra San Nazzaro sulla sponda sinistra del lago, vi è un piccolo albergo (quindici camere doppie e quattro singole). Si chiama Sass da Grüm e offre una vista mozzafiato sul lago, il delta della Maggia con Locarno e Ascona e le Alpi sullo sfondo.

Un sasso pieno di forza

L'albergo Sass da Grüm si trova su un terrazzo in mezzo alle colline, immerso nelle selve di castagno della Riviera del Gambarogno. Il prato panoramico davanti all'albergo è considerato dai gerenti e da numerosi ospiti un luogo della forza. «Rinomati scienziati» si legge nel prospetto e sul sito internet «vi hanno misurato valori di irradiazione estremamente positivi». Questa energia positiva unica in tutta Europa sarebbe da ricondurre a un «effetto piramide» (tre lati scoscesi), a una «vena d'acqua con radiazioni biologicamente positive» nonché a una «zona globale tellurica a onde lunghe».

Bisogna però meritarsi il soggiorno in un simile luogo della forza: Sass da Grüm è raggiungibile solo a piedi. Da Vairano un sentiero ripido conduce a zigzag attraverso il bosco di castagno; la salita fino alla radura sulla quale si trova Sass da Grüm, dialetto per sasso di grumo, dura circa 20 minuti. Per il trasporto dei bagagli gli ospiti possono usare la teleferica per il materiale.

Peter Mettler, tecnico specializzato in impianti di climatizzazione e di riscaldamento, ha scoperto questo luogo della forza una trentina di anni fa e lo ha acquistato assieme ad un rustico. Originariamente voleva trascorrervi le vacanze con la famiglia. In seguito Peter Mettler ha pensato che sarebbe bello far approfittare anche altri di queste forze positive. Mettler stesso si era accorto che Sass da Grüm non era solo un luogo rilassante ma che, per

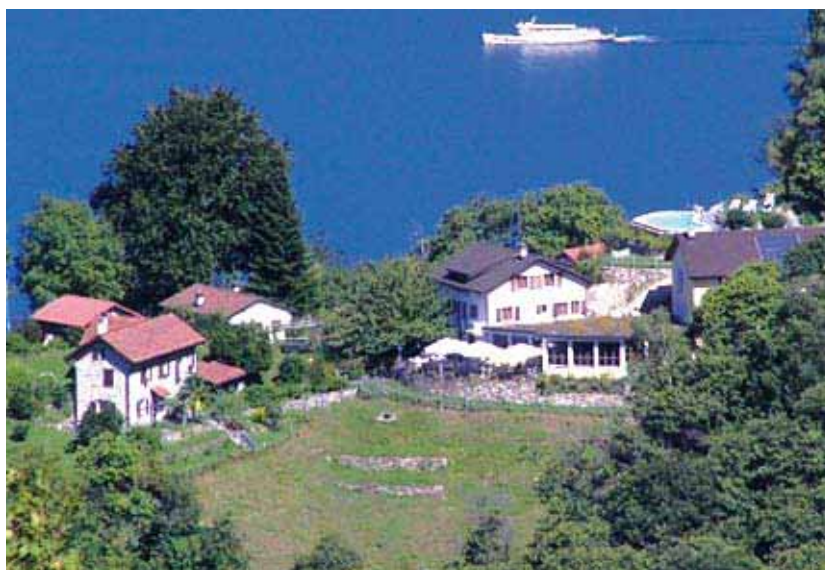


Bild: zvg

esempio nel caso del suo mal di schiena, poteva avere anche effetti curativi.

Cucina bio da 15 anni

Così, secondo i piani disegnati da Mettler stesso e con tanto lavoro proprio, è sorto un albergo costruito secondo criteri biologici, prevalentemente in mattoni e legno, che nel 1993 ha ospitato i primi clienti. Sin dall'inizio si è optato per la cucina biologica. Mettler ricorda però seri problemi di approvvigionamento fino al 1996/97. L'albergo è caratterizzato dalla cucina Gemma vegetariana molto curata, da fiori, erbe e germogli di ogni genere sui piatti, sui tavoli e sui letti, da camere d'albergo invitanti e dalla cordialità dei padroni di casa.

Oltre che fare il pieno di energia sul prato panoramico, che cosa si può intraprendere a Sass da Grüm? Il Gambarogno è una zona apprezzata per fare lunghe passeggiate ed escursioni in montagna: non c'è bisogno dell'auto, il punto di partenza è Sass da Grüm.

Il programma dei corsi offerti dall'albergo ha un orientamento che lascerebbe

presagire un luogo di forza nettamente più a est: vi dominano meditazione, taiji, qi gong, ayurveda e ioga. Anche quando nei corsi si tratta dei beni culturali ticinesi castagne e vino, al centro vi è sempre la loro «mistica». L'albergo non vuole però essere solo meta degli amanti delle discipline orientali e degli esoterici: gli ospiti sono espressamente resi attenti sul fatto che i corsi sono facoltativi!

Un servizio massaggi e una piscina panoramica con limpida acqua di sorgente completano l'offerta dell'albergo. Al Sass da Grüm mancano invece i programmi di animazione, di attività e di svago offerti generalmente negli alberghi. Si viene qui per raccogliersi e non per sprecare energie.

Nel dicembre scorso Verena e Peter Mettler hanno rimesso il Sass da Grüm nelle mani della figlia Gabriella e del suo compagno Stefan Büschi. Rimarranno fedeli alla Gemma e alla ricerca del senso della vita i due «giovani»? La nuova stagione (a partire da fine marzo) lo dimostrerà.

Markus Bär

La cucina mobile Gemma

Il sole splende sul quartiere artigianale di Bachenbülach. Da un garage risuona il rombo di un motore, un camion gira e riparte e sopra i tetti un aeroplano punta verso il cielo. Nel bel mezzo di questo scenario si trova la cucina mobile di Franco Marceca. Dispone di quattro piastre a gas, di un congelatore, di un frigorifero, di un piccolo lavello e di armadi. Nella parte posteriore del furgoncino trasformato, il cuoco e albergatore fa rosolare la carne macinata per la salsa bolognese. Da quando Marceca nell'aprile dell'anno scorso ha fondato la ditta Koch mobil GmbH cucina per clienti privati e per ditte. Inoltre ogni lunedì a Opfikon e ogni mercoledì a Bachenbülach serve alla clientela pasti appena preparati.

Si sta lavorando alle penne

La carta delle vivande di Marceca comprende pasta a prezzi varianti tra 8 e 14 franchi. Acquista la pasta fresca di qualità Gemma presso il ristorante Neuhof a Bachs, un'officina per apprendisti dell'associazione di aziende formatrici Axis Bildung. L'associazione di pubblica utilità mette a disposizione di circa 85 giovani dei posti di formazione di livello secondario.

«Oltre alle caserecce sono appena riusciti a preparare le orecchiette» si allegra Marceca. I futuri cuochi del ristorante Neuhof stanno ancora lavorando alla preparazione delle penne. I tortellini invece Marceca li acquista da un produttore di pasta Demeter a Wetzikon.

Pasta all'italiana nella foglia di palma indiana

Si avvicinano due giovani in tute da lavoro macchiate di grasso: «Ci prepareresti due porzioni con salsa al pomodoro per mezzogiorno e cinque?».

La salsa al pomodoro vende altrettanto bene come le altre salse classiche tipo la carbonara o il pesto. A queste ogni settimana si aggiunge una salsa speciale, può anche trattarsi di creazioni strane con curcuma e sesamo, basta che gli ingredienti siano ottenibili in qualità Gemma.

Dato che Marceca deve sistemare tutto in uno spazio esiguo e che impiega molto meno ingredienti di un ristorante, deve acquistare i prodotti in piccole quantità. La pancetta a dadini per la carbonara per esempio viene fornita in piccoli sacchetti sotto vuoto da Pico Bico, l'organizzazione



Fotos: Annett Altwater

le bevande e le stoviglie seguono la linea bio. L'imprenditore serve la pasta in piatti fondi in Cpet biodegradabile o in foglia di palma che si decompongono.

Niente pasta per il cuoco

L'appetito si fa sentire alle 11.30. Dopo due uomini che lavorano nella vicina centrale UPS è la volta di tre signore che ordinano il pranzo. «È buono, rapido ed economico» commenta una di loro. Che sia bio o meno a loro non importa. La pasta fresca deve cuocere solo due minuti, nessuno deve aspettare più di cinque minuti prima di essere servito.

Anche il cliente abituale Marcel Kirchhoff si mette in fila. «Il solito?» gli chiede Marceca. «Certo, al peperoncino» risponde Kirchhoff. «La qualità è ottima. Se avessi occasione senz'altro mangerei qui più spesso». Verso le 13 torna la calma.

Marceca ha già superato il suo obiettivo di servire ogni volta venti persone. È ora di rientrare a casa a Sciaffusa per pulire e rigovernare. Quando ha tempo di mangiare il cuoco? Marceca ammette: «Ne ho abbastanza della pasta. Ho mangiato una fetta di crostata di mele». Bio naturalmente.







Annett Altwater

In un esiguo spazio Franco Marceca crea ...

di distribuzione dei bioagricoltori della regione Zurigo. Marceca acquista gli altri generi alimentari da Coop. Anche



...eccellenti piatti a base di pasta.

	Nome, tipo di esercizio e località, secondo NPA	Indirizzo incluso e-mail e sito internet	Offerte supplementari	Specialità della casa	Parte Gemma/bio secondo stima propria	Osservazioni
1) Aziende con cucina Gemma: acquisto delle materie prime: bio almeno 70 per cento, Gemma almeno 50 per cento						
	LE CAFÉ-HÔTEL Café Hotel Neuchâtel	Rue du Château 1 2000 Neuchâtel Tel. 032 710 18 58 lecafe@aubier.ch www.aubier.ch	piccola libreria, specialità: biografie	– mattino: croissants e caffè tostato di fresco – mezzogiorno: insalate, fougasses, formaggio e pane – pomeriggio: torte e gelati	– Gemma: ca. 80% – bio: ca. 90 %	– 9 accoglienti camere d'albergo – nel cuore della città vecchia, zona pedonale
	L'AUBIER Hotel Restaurant Montézillon NE	Les Murailles 5 2037 Montézillon Tel. 032 732 22 11 contact@aubier.ch www.aubier.ch	– seminari, congressi – banchetti – boutique propria (tessili, accessori, giochi, libri, alimentari, cosmetici)	– piatti preparati con ingredienti biologici e biodinamici di ottima qualità dell'azienda o del mercato – ottimi vini e dolci	– Gemma: ca. 80% – bio: ca. 90 %	– 25 camere, 40 letti – splendida vista sul lago di Neuchatel e sulle Alpi – fa parte di l'Aubier anche l'azienda Demeter di 35 ha con caseificio proprio
	NATUR-PARADIES Bead & Breakfast Schwarzenburg BE	Kohlersacker 3150 Schwarzenburg Tel. 031 731 03 51 info@natur-paradies.ch www.natur-paradies.ch	– sala per seminari fino a 24 persone – feste di famiglia fino a 16 persone – negozio, specialità: conserve in agrodolce (zucca, zucchine) in diverse variazioni	buffet di prima colazione con pane fatto in casa, latte dell'azienda bio, marmellate fatte in casa, diversi tipi di cereali, iogurt, formaggio e altro	– Gemma: ca. 80% – bio: ca. 99 %	– 6 letti – in mezzo a prati e campi al margine del bosco
	STYLE HOTEL Hotel Zermatt VS	Untere Mattenstrasse 50 3920 Zermatt Tel. 027 966 56 66 info@stylehotel.ch www.stylehotel.ch	– seminari – banchetti – impianto wellness con piscina, sauna, massaggi – bar, lounge – terrazza, giardino	– punta sull'armonia in accordo con gli aromi – talvolta con effetto sorpresa	– Gemma: molto variabile, sicuro > 50% – bio: 100 %	– 44 camere con 78 letti – camere con vista sul Cervino
	BIO-BISTRO Transform Basel	Gundeldingerfeld Dornacherstrasse 192 4053 Basel Tel. 061 335 99 90 bio-bistro@buespi.ch www.transform.buespi.ch	consegna a domicilio e in ufficio tramite corriere in bici	ottimi panini, croccanti insalate, gustosi menu e squisiti piatti alla carta	– Gemma: ca. 60% – bio: ca. 99 %	– da lunedì a venerdì dalle 8.00 alle 16.00 – Transform è un'azienda dell'ospedale Bürgerspital di Basilea e offre lavoro a persone disabili
	BIO-RESTAURANT Berufliche Massnahmen der Genossenschaft VEBO	Staadackerstrasse 15 4702 Oensingen Tel. 062 388 22 44 th.liechti@vebo.ch www.berufliche-massnahmen.ch	– banchetti fino a 250 persone – seminari, congressi – sala per corsi fino a 30 persone – spuntini su richiesta	– cucina mediterranea con particolare attenzione all'alimentazione sana – menu del giorno con e senza carne oltre che specialità settimanale – pranzi di lavoro	– Gemma: ca. 90% – bio: ca. 99 %	– ristorante bio aperto al pubblico per clienti con e senza handicap – VEBO: centro di inserimento per disabili del Canton Soletta, offre oltre 1000 posti di lavoro protetti

	Nome, tipo di esercizio e località, secondo NPA	Indirizzo incluso e-mail e sito internet	Offerte supplementari	Specialità della casa	Parte Gemma/bio secondo stima propria	Osservazioni
1) Aziende con cucina Gemma: acquisto delle materie prime: bio almeno 70 per cento, Gemma almeno 50 per cento						
	AAREHOF Hotel Restaurant Wildegg AG	Bahnhofstrasse 5 5103 Wildegg Tel. 062 893 23 23 empfang@aarehof.ch www.aarehof.ch	<ul style="list-style-type: none"> – banchetti, seminari – piscina coperta – bar con quattro piste di birilli 	<ul style="list-style-type: none"> – la cucina trasforma esclusivamente prodotti freschi di stagione di produzione bio regionale – cucina svizzera interpretata in chiave moderna variante da pasti sostanziosi al servizio al tavolo molto curato 	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 60% – bio: ca. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> – 60 camere tranquille e confortevoli – paesaggio rivierasco «davanti all'uscio» invita a passeggiare
	ADLERGARTEN Restaurant Gasthaus Schattdorf UR	Adlergartenstrasse 6467 Schattdorf Tel. 041 870 10 62 info@adlergarten.ch www.adlergarten.ch	catering	<ul style="list-style-type: none"> – pizza, piatti italiani e svizzeri – cucina fantasiosa, prodotti freschi del mercato 	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 75% – bio: ca. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> – sulla strada verso il Gottardo (uscita autostradale Schattdorf; stazione FFS Flüelen, bus per Schattdorf) – 4 semplici camere
	SASS DA GRÜM Hotel San Nazzaro/ Vairano TI	6575 San Nazzaro/ Vairano Tel. 091 785 21 71 info@sassdagruem.ch www.sassdagruem.ch	<ul style="list-style-type: none"> – prato con vista e «luogo della forza» – programma di corsi proprio – massaggi – piscina 	<ul style="list-style-type: none"> – cucina vegetariana molto curata – squisitezze fresche e naturali 	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 95% – bio: ca. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> – 15 camere doppie, 4 singole – situato nella selva di castagno, raggiungibile solo a piedi – stagione da fine marzo a fine ottobre
	NEUHOF Kulturbeiz Bachs ZH	Sternenstrasse 30 8164 Bachs Tel. 044 858 11 80 neuhof@rundumkultur.ch www.neuhof.rundumkultur.ch	<ul style="list-style-type: none"> – seminari, congressi – banchetti – magnifica terrazza con pergola – programma culturale 	<ul style="list-style-type: none"> – prodotti regionali – pane della propria panetteria – specialità fatte in casa secondo ricette svizzere e dei Paesi di provenienza dei collaboratori e dei partecipanti 	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 90% – bio: ca. 99 % 	Parte dell'iniziativa «Rundumkultur», vedi www.rundumkultur.ch
	KOCH MOBIL Catering Opfikon ZH, Bachenbülach ZH und anderswo	Schaffhauserstrasse 111 8180 Bülach Tel. 079 234 61 66 info@kochmobil.ch www.kochmobil.ch	<ul style="list-style-type: none"> – cucina mobile – servizio party 	<ul style="list-style-type: none"> – pasta con sugo che varia da pomodoro a esotico – piatti malaisiani, indiani e svizzeri – insalate e dolci 	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 90% – bio: ca. 99 % 	Parte dell'iniziativa «Rundumkultur», vedi www.rundumkultur.ch
	FROHSINN Restaurant Weinfelden TG	Wilerstrasse 12 8570 Weinfelden Tel. 071 622 30 40 box@frohsinnweinfelden.ch www.frohsinnweinfelden.ch	<ul style="list-style-type: none"> – seminari, feste, eventi associativi fino a 30 posti – programma culturale proprio 	<ul style="list-style-type: none"> – cucina creativa con e senza carne – piatti classici e nuove creazioni – angolo giochi e carta delle vivande per bambini 	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 60% – bio: ca. 95 % 	azienda autogestita, cooperativa

	Nome, tipo di esercizio e località, secondo NPA	Indirizzo incluso e-mail e sito internet	Offerte supplementari	Specialità della casa	Parte Gemma/bio secondo stima propria	Osservazioni
1) Aziende con cucina Gemma: acquisto delle materie prime: bio almeno 70 per cento, Gemma almeno 50 per cento						
	LÖWEN Restaurant Sommeri TG	Hauptstrasse 23 8580 Sommeri Tel. 071 411 30 40 info@loewen-sommeri.ch www.loewen-sommeri.ch	<ul style="list-style-type: none"> – programma culturale con concerti, letture, teatro, ecc. (Kulturverein Löwenarena) – banchetti fino a ca. 70 persone 	<ul style="list-style-type: none"> – cucina piuttosto semplice, ecologica ma che richiede molto lavoro, senza conserve e senza prodotti semilavorati – almeno la metà dell'offerta è vegetariana 	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 70% – bio: ca. 90 % 	<ul style="list-style-type: none"> – azienda autogestita, cooperativa – chiuso lunedì e martedì
	CANTINA SOUSOL Kantine Wetzikon ZH	Binzackerstrasse 37 8620 Wetzikon Tel. 043 495 24 37 sousol@rundumkultur.ch www.traube-ottikon.ch → cantina sousol	<ul style="list-style-type: none"> – l'intera offerta è ottenibile da portare via – catering – locali da affittare con o senza cuoco 	<ul style="list-style-type: none"> – tutte le pietanze fatte in casa e preparate al momento – menu del giorno e settimanale con e senza carne – ogni giorno buffet di insalate fresche 	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 70% – bio: ca. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> – oasi nella zona industriale di Wetzikon/Kempten – aperto da lunedì a venerdì, 12.00-14.00 – azienda del ristorante Traube, Ottikon – parte dell'iniziativa «Rundumkultur», vedi www.rundumkultur.ch
	TRAUBE Restaurant Ottikon ZH	Bönlerstrasse 21 8626 Ottikon Tel. 044 935 17 80 kontakt@traube-ottikon.ch www.traube-ottikon.ch	<ul style="list-style-type: none"> – banchetti – congressi – catering – sala fino a 35, saletta fino a 14 persone 	<ul style="list-style-type: none"> – tutte le pietanze fatte in casa e preparate al momento – cucina senza glutine vegana e vegetariana – piatti contrassegnati sulla carta 	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 70% – bio: ca. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> – membro Associazione svizzera per il vegetarianismo – segue anche i principi dell'associazione slow-food – parte dell'iniziativa «Rundumkultur», vedi www.rundumkultur.ch
	JÄGERHOF Hotel Restaurant St. Gallen	Brühbleichstrasse 11 9000 St. Gallen Tel. 071 245 50 22 info@jaegerhof.ch www.jaegerhof.ch	<ul style="list-style-type: none"> – catering – eventi culturali 	17 punti Gault-Millau («Vreni Giger propone piatti con indomita creatività e freschezza», Gault Millau 2008)	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 60% – bio: ca. 70 % 	<ul style="list-style-type: none"> – 20 camere – teatro cittadino, Olma, musei e città vecchia con biblioteca dell'abbazia e convento nelle immediate vicinanze
	LINDENBÜHL Ferien- und Bildungshaus Trogen AR	Lindenbühl 9043 Trogen Tel. 071 344 13 31 lindenbuehltrogen@bluewin.ch www.lindenbuehltrogen.ch	<ul style="list-style-type: none"> – seminari congressi – buffet festivi fino a 80 persone – programma di corsi 	cucina accattivante con prodotti freschi con e senza carne; su richiesta anche dieta dissociata e vegana	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 70% – bio: ca. 95 % 	<ul style="list-style-type: none"> – appartiene alla cooperativa Ferien- und Bildungshaus Lindenbühl – per gruppi fino a 42 persone
	SCHLOSS WARTEGG Hotel Rorschacherberg SG	Von Blarer-Weg 9404 Rorschacherberg Tel. 071 858 62 62 schloss@wartegg.ch www.wartegg.ch	<ul style="list-style-type: none"> – eventi culturali – serie di concerti propria – sala per musica – banchetti – sala per feste fino a 60 persone – seminari, congressi – giardino – parco del castello 	cucina eccellente, naturale, la freschezza dell'orto è il suo marchio	<ul style="list-style-type: none"> – Gemma: ca. 80% – bio: ca. 90 % 	<ul style="list-style-type: none"> – 24 camere singole o doppie con 44 letti – edificio storico (450 anni) con atmosfera luminosa – ampia vista sul parco e sul lago di Costanza

	Nome, tipo di esercizio e località, secondo NPA	Indirizzo incluso e-mail e sito internet	Offerte supplementari	Specialità della casa	Parte Gemma/bio secondo stima propria	Osservazioni
1) Aziende con cucina Gemma: acquisto delle materie prime: bio almeno 70 per cento, Gemma almeno 50 per cento						
	SUNNEHUS Kur- und Bildungszentrum Wildhaus SG	Moos 9658 Wildhaus Tel. 071 998 55 55 sunnehus@access.ch www.sunnehus.org	<ul style="list-style-type: none"> - vasta offerta di salute e benessere - eventi culturali - programma di corsi proprio - seminari - banchetti - atelier artigianale - giardino d'inverno 	<ul style="list-style-type: none"> - ingredienti freschi trasformati con cura - panetteria propria 	<ul style="list-style-type: none"> - Gemma: ca. 70% - bio: ca. 95 % 	<ul style="list-style-type: none"> - centro ecumenico di cura e formazione della fondazione Sunnehus - per corsi da 10 a 30 persone - 1123 m.s.m. sul lato soleggiato dell'alto Toggenburgo
2) Aziende con cucina con componenti Gemma: singole componenti del menu o pietanze di qualità Gemma; dichiarazione sulla carta						
	MILORD Café-Restaurant Pension La Neuveville BE	Grand-Rue 15 2520 La Neuveville Tel. 032 751 14 22 milord@bluewin.ch	caffè vicino alla Tour Rouge	<ul style="list-style-type: none"> - prodotti regionali e freschi - pesci del lago di Biemme - crêperie - dolci fatti in casa e gelati 	<ul style="list-style-type: none"> - Gemma: ca. 50 % - Bio: ca. 65 % 	<ul style="list-style-type: none"> - pensione completa - 7 posti, camere singole e doppie - situato al centro della cittadina
	BLAUSEE Hotel Restaurant Blausee-Mitholz BE	3717 Blausee-Mitholz Tel. 033 672 33 33 info@blausee.ch www.blausee.ch	<ul style="list-style-type: none"> - seminari - banchetti - parco naturale 	trote di allevamento proprio	<ul style="list-style-type: none"> - bio: ca. 50 %. - maggior parte Gemma 	<ul style="list-style-type: none"> - 17 camere, 30 letti - in mezzo al parco naturale sul lago Blausee
	BASELTOR Hotel Restaurant Solothurn	Hauptgasse 79 4500 Solothurn Tel. 032 622 34 22 post@baseltor.ch www.baseltor.ch	<ul style="list-style-type: none"> - catering - elegante bar - ristorante con terrazza, romantico giardinetto 	<ul style="list-style-type: none"> - 13 punti Gault-Millau - ricette varianti da: Svizzera, tutt'intorno al Mediterraneo fino all'India e all'Estremo Oriente - cucina a vista 	<ul style="list-style-type: none"> - Gemma: ca. 40% - bio: ca. 40 % 	<ul style="list-style-type: none"> - 9 camere, 16 letti - posizione centrale nella città vecchia di Soletta - edificio del 17° secolo
	FiBL Restaurant Frick AG	Ackerstrasse 5070 Frick Tel. 062 865 72 72 andre.belloli@fibl.org www.fibl.org	seminari, congressi, corsi	cucina fresca di stagione con e senza carne	<ul style="list-style-type: none"> - Gemma: ca. 70% - bio: ca. 85 % 	
	HELVETIA Restaurant Luzern	Waldstätterstrasse 9 6003 Luzern Tel. 041 210 44 50 restaurant@helvetialuzern.ch www.helvetialuzern.ch	<ul style="list-style-type: none"> - bar-caffè - accogliente ristorante con giardino sotto i castagni 	<ul style="list-style-type: none"> - cucina borghese con prodotti freschi di mercato - insalata di pollo - flammkuchen - numerose pietanze senza carne - pasta fatta in casa 	<ul style="list-style-type: none"> - Gemma: ca. 45% - bio: ca. 45 % 	situato in centro a Lucerna
	Ristoranti Coop in tutta la Svizzera	attualmente 141 bistro, ristoranti e ristoranti per il personale		wcarne di vitello esclusivamente Gemma	acquisti Gemma: 8,8 milioni di franchi (ca. 10 %)	

La Svizzera romanda recupera

Il mercato delle derrate alimentari bio è aumentato nel 2007 del 7,7 % a quasi 1,3 miliardi di franchi, più del doppio del mercato globale (più 3 per cento). Notevoli in particolare i tassi di crescita in Svizzera romanda dove il mercato di prodotti bio ha registrato una crescita del 9 per cento. Anche la superficie agricola gestita in regime biologico è aumentata di 2000 ettari. Bio Suisse ha presentato queste e altre cifre in occasione della conferenza stampa annuale tenutasi alla fine di marzo.

Ogni anno in occasione della conferenza stampa annuale i vertici dell'associazione Bio Suisse presentano i più importanti indici del mercato bio e dell'agricoltura biologica. Bio Suisse tuttavia non è costituita solo da aride, seppur interessanti - cifre, bensì da persone e dalle loro storie. Per questo motivo Bio Suisse invita ogni anno i giornalisti in un'azienda bio. Quest'anno è stata la volta dei biovitticoltori Markus e Barbara Weber di Erlenbach ZH.

Venduti più latticini

Circa tre quarti dei prodotti bio nel 2007 sono stati venduti da Coop (quota di mercato 51%, 664 milioni di franchi) e Migros (quota di mercato 24 %, 306 milioni di franchi). Una crescita importante è stata registrata anche dai venditori diretti con un aumento del 12% (62 mio. franchi) e dal commercio specializzato in prodotti bio che vanta un incremento della cifra

d'affari di quasi il 10% (199 mio. franchi).

La vendita di verdura bio è aumentata del 10,2% conseguendo una cifra d'affari di 125 milioni di franchi. Sono richieste anche la frutta bio (più 8,5%, 66,9 milioni di franchi) e le uova bio (più 8,2%, 35,2 milioni di franchi). La vendita di carne bio è aumentata del 12,6% e ha registrato una cifra d'affari di 59,1 milioni di franchi. La quota di mercato per quanto riguarda la carne con l'1,5% tuttavia rimane bassa. Anche il consumo di latticini (latte da consumo, iogurt, quark) è di nuovo aumentato nel 2007 del 5% per un totale di circa 146 milioni di franchi. Per quanto riguarda il formaggio bio, si è registrato addirittura un aumento dello smercio del 7,3% (cifra d'affari: 64,5 milioni di franchi).

La Svizzera romanda recupera

Notevole è risultata la quota di accrescimento nella Svizzera romanda. Nella re-

gione francofona il mercato bio è aumentato del 9% pari a 15,6 milioni di franchi. Il tasso d'incremento per quanto riguarda i prodotti freschi è risultato del 9,6% pari a 10,1 milioni di franchi, per la carne bio, la frutta bio e la verdura bio addirittura del 19,5%, risp. 15% e 12%. I motivi di questa crescita straordinaria in Svizzera romanda potrebbero essere la maggiore consapevolezza ambientale e la migliore disponibilità in un maggior numero di filiali del commercio al dettaglio.

Meno aziende, maggiore superficie

Nel 2007 sono state 5651, 220 in meno rispetto all'anno scorso, le aziende agricole gestite secondo le direttive della Bio Suisse, quindi aziende Gemma certificate. Ciò corrisponde al 10,2% di tutte le aziende agricole in Svizzera. Per la prima volta nella statistica di Bio Suisse figurano anche le 600 aziende bio gestite secondo l'Ordinanza Bio e non secondo le direttive di Bio Suisse e che quindi non sono certificate Gemma. Ne consegue un numero totale di 6249 aziende biologiche pari all'11,3% di tutte le aziende agricole. Questa quota è rimasta costante rispetto all'anno scorso.

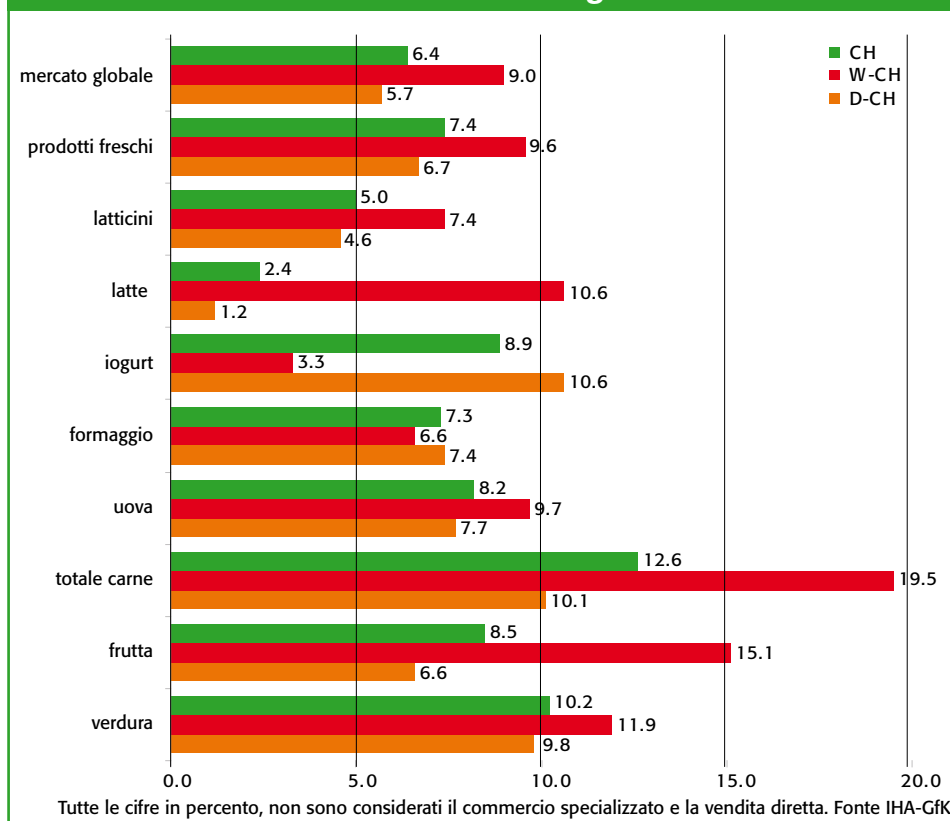
La superficie totale gestita in regime bio l'anno scorso è aumentata di 2000 ettari a complessivamente 121'000 ettari. Si tratta dell'11,3% dell'intera superficie agricola utile in Svizzera. 111'000 ettari di questa superficie sono stati coltivati da aziende bio Gemma certificate, 10'000 ettari da aziende Ordinanza Bio.

L'anno scorso la flessione del numero di aziende gestite in regime biologico si è leggermente indebolita (diminuzione 2007: 220 aziende; diminuzione 2006: 243 aziende). Per il 2008 si sono già annunciate presso Bio Suisse 99 nuove aziende.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Ulteriori informazioni: la documentazione completa relativa alla conferenza stampa Bio Suisse può essere scaricata dal sito www.bio-suisse.ch

Crescita del mercato bio secondo le regioni



Partono ma rimangono fedeli

Quattro membri con esperienza pluriennale in consiglio direttivo non si ricandidano: Toni Niederberger, Ueli Heinrich, Martin Ott e Cornel Rimle. Con loro bioattualità ha parlato dei momenti più belli e di quelli più difficili e ha chiesto loro come occuperanno il tempo divenuto libero.

Toni Niederberger

Toni Niederberger è stato eletto nel consiglio direttivo nel 1995, in un periodo movimentato. Nella primavera di quell'anno la politica agricola ha vissuto una svolta con il triplice no emerso dalla votazione popolare in merito ai principali oggetti concernenti l'agricoltura e cioè l'articolo costituzionale sull'agricoltura, il decreto sull'economia lattiera e i contributi di solidarietà.



Anche Bio Suisse ha vissuto tempi turbolenti: si trattava infatti di dare una struttura all'organizzazione a carattere pionieristico e di mediare tra il segretariato centrale e la presidenza. A quel punto è giunto in soccorso Toni Niederberger con la sua abilità diplomatica.

Erano i tempi di forte crescita della Bio Suisse – più membri, maggior cifra d'affari. Coop fondò Naturaplan e Bio Suisse avviò colloqui regolari con i grandi distributori. Toni Niederberger fu della partita sin dall'inizio. Nel 2000 fondò la Bio Pool AG di cui fu presidente del CA fino al 2007. Oggi quarantottenne è stato politicamente attivo sin da giovane ed è stato membro – sempre il più giovane – di numerosi organi. Ora ha deciso di dedicare il tempo che si è liberato a nuovi compiti: «Vorrei una vita più tranquilla e godermi i privilegi che la vita di bioagricoltore comporta».

Ueli Heinrich

Ueli Heinrich, in consiglio direttivo dal 2002, si è sempre considerato la «voce del popolo». Si è impegnato affinché le direttive non siano inasprite inutilmente. Per questo, ricorda, si è visto spesso costretto a andare all'opposizione. Si è pure occupato delle questioni relative al marketing. A lungo i contadini non erano soddisfatti della pubblicità di Bio Suisse, non l'hanno capita. Non gli è mai piaciuto che questa critica per lungo tempo non sia stata presa sul serio. Ora è tanto più soddisfatto di po-

ter lasciare un'associazione «stabile». «Nel marketing succede parecchio, tutto viene spiegato in modo comprensibile – e va bene così». Il sessantaduenne grigionese purosangue ha convertito la propria azienda



nel 1992, nel 2000 l'ha ripresa suo figlio. In seno al consiglio direttivo, afferma il bioagricoltore con formazione convenzionale, si è ancor più convinto della bontà del biologico. Anche in futuro si impegnerà quindi a favore dell'agricoltura biologica: come controllore di bio.inspecta e presso Bio Grischun per la commercializzazione, i piccoli animali, la campicoltura in montagna e la formazione.

Martin Ott

Grande oratore, spumeggiante di idee. Per otto anni Martin Ott ha caratterizzato il consiglio direttivo. Il lavoro politico gli è rimasto particolarmente impresso «quando bio poteva indicare la via»: con la mo-



toratoria sulla tecnologia genetica e lo sviluppo della politica agricola nel quadro della PA 2007. M o m e n t i importanti per lui sono stati anche quelli del ricambio: quando Ernst Frischknecht si è dimesso da presidente o quando Stefan Odermatt ha lasciato la carica di segretario centrale in seno all'associazione. «Queste fasi di distacco non sono mai state facili». Tuttavia è fiero del fatto che Bio Suisse abbia sempre superato anche le fasi difficili.

Dall'anno scorso l'eclettico cinquantenne è presidente del consiglio di fondazione del FiBL. A questo si aggiungono diversi altri compiti: direttore di Genau Rheinau, promotore e direttore di "1001 Gemüse & Co" e membro del consiglio

amministrativo di Sativa, compositore di colonne sonore. Inoltre presso la ditta Rheinau sta creando "Fintan Fünf", un ramo aziendale specializzato in consulenze nel settore agricolo e sociale. Non rinuncerebbe poi mai alla mungitura mattutina delle sue 65 vacche.

Cornel Rimle

Cornel Rimle è stato eletto nel consiglio direttivo nel 1999. La riforma strutturale dell'associazione e le turbolenze degli scorsi anni nel mercato lattiero hanno caratterizzato il suo impegno. Cornel Rimle trae conclusioni positive: la riforma strutturale è andata in porto, le turbolenze del mercato lattiero si sono calmate. «La mia preoccupazione è stata quella di tenere uniti i protagonisti del mercato lattiero. Ci



siamo riusciti e siamo anche riusciti a mantenere la nostra forza come controparte nelle trattative.»

Riunire le parti più disperate, dare ascolto a tutti – questo è sempre stato il suo obiettivo supremo.

Il lavoro associativo gli dà soddisfazioni anche all'infuori della sua carica: ancora quest'anno «terminerà la sua formazione in coaching, supporto e sviluppo di gruppi, accompagnamento e supervisione e inizierà un'attività indipendente in questo settore. «Sarà una nuova sfida professionale». Nel suo lavoro confluirà anche la sua passione per le danze in gruppo e in cerchio. Vi è poi anche l'azienda bio a Häggenschwil nel Canton San Gallo – e non da ultimo la famiglia: «Potrò di nuovo dedicarmi maggiormente alla mia famiglia».

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

La successione è assicurata

Quattro membri attuali e sette nuovi si candidano per i sette seggi nel consiglio direttivo di Bio Suisse. L'elezione avrà luogo in occasione dell'assemblea dei delegati del 23 aprile. bioattualità ha chiesto ai candidati perché vogliono far parte del consiglio direttivo, che cosa vorrebbero smuovere in caso di elezione e quali sono i punti forti che li caratterizzano per questa elezione.

Regina Fuhrer (uscente, dal 1994), Burgistein BE

» Bio Suisse è un'associazione viva, diversificata che, come l'agricoltura biologica, è caratterizzata da numerose persone, numerosi cuori e numerose mani. In seno alla Bio Suisse si è coinvolti attivamente, si partecipa e si contribuisce a determinare il futuro. Questo secondo me costituisce la qualità del lavoro associativo e rende il mio incarico stimolante e soddisfacente.

Voglio tutelare gli interessi degli agricoltori Gemma e della Bio Suisse ai più



disparati livelli. Il tema principale per me è la promozione dell'agricoltura biologica grazie a una Bio

Suisse forte, a un lavoro attivo di mercato e di marketing ma anche all'impegno per buone condizioni quadro politiche.

Come presidente di Bio Suisse posso appoggiarmi sul mio pluriennale lavoro, il mio sapere e la mia rete di contatti. Sono favorevole alla stabilità e all'affidabilità verso l'esterno e verso l'interno.»

Regina Fuhrer è membro di Bärner Bio Bure e produttrice Gemma con produzione di latte e campicoltura

François-Philippe Devenoge (uscente, dal 1996), Dizy VD

» Negli ultimi anni Bio Suisse da piccolo segretariato centrale familiare si è trasformata in ditta professionale di prestazione di servizi. Lo stesso vale per i produttori: da piccolo gruppo di colleghi che condividevano gli stessi valori ci siamo trasformati in macchine che producono alimenti biologici. Ma proprio ora non dobbiamo dimenticare i nostri principali obiettivi. Dobbiamo ad ogni costo trasmettere meglio i nostri valori, risvegliarli presso i membri di lunga data e condividerli con i nuovi produttori. Se procediamo tutti insieme l'agricoltura biologica sarà sempre più rispettata in

Svizzera e con la globalizzazione anche a livello mondiale.

Bio Suisse necessita di persone con esperienza che contribuiscano attivamente a determinare il futuro, in particolare



anche nella Svizzera romanda dove occorre svolgere ancora parecchio lavoro per sviluppare il movimento

bio. Non bisogna poi trascurare le relazioni con i Paesi francofoni. Sarà per me un piacere accompagnare i nuovi membri del consiglio direttivo con le mie esperienze e il mio entusiasmo.»

François-Philippe Devenoge è membro del consiglio direttivo di Bio-Vaud e di Progana e produttore Gemma con campicoltura e produzione di latte

Martin Riggenbach (uscente, dal 2002) Soletta

» Mi ricandido perché posso mettere a disposizione il tempo necessario per questo impegno in seno al consiglio direttivo (sempre pronto ad agire tempestivamente).

Da sei anni sono attivo nel consiglio direttivo Bio Suisse. In questi ultimi anni Bio Suisse si è molto trasformata e anche nei prossimi quattro anni dovrà affrontare grandi sfide. Mi sento ancora abbastanza



in forma per collaborare a lottare con Bio Suisse in prima linea. Anche in avvenire assumero volentieri la

responsabilità per l'agricoltura biologica in Svizzera. La rinnovata candidatura dei quattro membri del consiglio direttivo uscenti assicura un rinnovamento moderato e promette un inserimento approfondito dei nuovi membri.

Con le mie capacità e le conoscenze

nel mio settore credo di essere ancora in grado di dare nuovi impulsi affinché Bio Suisse possa proseguire sulla via intrapresa.»

Martin Riggenbach è membro di Nordwestschweizer Biobauern e produttore Gemma con campicoltura, orticoltura, vacche madri e commercializzazione diretta.

Danielle Rouiller (uscente, dal 2004), Cernier NE

» In questi quattro anni di lavoro in seno al consiglio direttivo ho partecipato volentieri ai dibattiti e alla presa delle decisioni. Ci sono stati momenti molto positivi ma anche momenti difficili. Ho



imparato a stimare il lavoro in questo gruppo – ci siamo completati a vicenda grazie alla nostra di-

versità. Mi impegno a contribuire affinché in seno a Bio Suisse siano rafforzate le relazioni tra la Svizzera tedesca e la Svizzera romanda.

Vorrei contribuire a dare maggior voce all'agricoltura biologica nelle questioni di politica agricola e sociali in Svizzera romanda. Voglio impegnarmi anche a favore di una formazione bio propria. Considero un tema importante l'agricoltura contrattuale che promuove fortemente la reciproca comprensione tra consumatori e produttori e che ci offre una piattaforma per rappresentarci.

Purtroppo oltre alle due candidate uscenti non vi sono candidature femminili. Questo è anche uno dei miei motivi: considero importante che nel consiglio direttivo di Bio Suisse vi siano anche donne. Anche questo fa parte del movimento bio.»

Danielle Rouiller è membro di Bio-Neuchâtel e produttrice Gemma con produzione di latte e campicoltura

Christian Butscher (nuovo), Madiswil BE

Conosco Bio Suisse (ASOAB) sin dalla sua fondazione. Non solo l'agricoltura, anche la consapevolezza della sostenibilità, della biodiversità, del cambiamento climatico è profondamente cambiata. Questi cambiamenti invitano le organizzazioni per l'agricoltura biologica a interrogarsi sull'obiettivo e sui contenuti. Per me è una motivazione per un coinvolgimento attivo, per contribuire a determinare il futuro e per collaborare.

Bio Suisse e la Gemma continuano a essere caratterizzate da un'elevata consapevolezza della qualità. Ogni anello della catena di creazione del valore aggiunto in futuro va maggiormente inquadrato



affinché gli obiettivi che Bio Suisse si è prefissata per quanto riguarda i requisiti relativi al commercio

e alla trasformazione, la notorietà della Gemma e il mercato possano anche essere raggiunti. La formazione va promossa in modo che i giovani possano conoscere i contenuti dell'agricoltura biologica e portarli avanti.

Da oltre 30 anni sono agricoltore attivo. Grazie a una pluriennale collaborazione negli organi di ricorso conosco molto bene le normative per l'agricoltura biologica. La collaborazione presso Demeter-International mi permette di conoscere un'organizzazione attiva a livello mondiale e la corrispondente assicurazione della qualità che è il presupposto per un marchio internazionale di successo. >>

Christian Butscher è presidente di Demeter e produttore Gemma con produzione di latte e campicoltura

Alfons Cotti (nuovo), Sur GR

>> Il mio obiettivo è la tutela delle esigenze dei biocontadini di montagna della Svizzera romancia all'interno del consiglio direttivo.

Grazie alla mia attività svolta finora negli organi direttivi mi rendo conto che procedere in modo orientato alla soluzione significa poter porre al centro altri punti di vista. Ciò significa che posso senz'altro difendere con entusiasmo questioni di fondo ma se le argomentazioni sono buone mi lascio anche convincere. Per poter fornire buone prestazioni sono tuttavia necessarie anche buone relazioni con i collaboratori

che svolgono le attività operative. Spero di poter presto allacciare ottimi contatti.

In linea di massima mi interessano molti



temi, penso che sia il nostro ambiente a fissare le priorità. Cercherei senz'altro di lavorare in modo efficiente, secondo la massima: nel 20% del tempo riesci a svolgere l'80% del lavoro

– interrogati se lo svolgimento del rimanente 20% di lavoro sia veramente necessario.

Non mi piace sbandierare le mie eventuali preferenze. Basti questo: in seno agli organi, al Comune o Bio Grischun mi sento piuttosto a mio agio, anche se non è sempre tranquillo. >>

Alfons Cotti è presidente di Bio Grischun e produttore Gemma con pecore da latte, apicoltura e trasformazione in azienda

Paul Gerber (nuovo), Montfaucon JU

>> Vorrei collaborare nel consiglio direttivo di Bio Suisse perché l'agricoltura biologica mi sta a cuore poiché rappresenta un ciclo chiuso. Vorrei contribuire a caratterizzarlo positivamente per il bene dell'uomo, degli animali e della natura.

Perseguo l'obiettivo di far capire alla gente che il ciclo biologico e i prodotti bio sono importanti perché abbiamo un solo creato che può essere utilizzato in modo ragionevole senza essere sfruttato.

Essendo bilingue e grazie alle mie attività svolte finora sono abituato a rispettare diverse mentalità senza perdere di vista l'obiettivo. Mi piace cercare soluzioni che servano all'agricoltura biologica in un gruppo motivato e lavorare quindi per un mondo degno di essere stato creato. >>

Paul Gerber è membro di Bio-Jura e produttore Gemma con allevamento di vacche madri e produzione di cereali

Bendicht Glauser (nuovo), Tägertschi BE

>> Reputo importante che in seno al consiglio direttivo vi siano contadine e contadini attivi ed è per questo che mi metto a disposizione.

Mi impegnerò affinché le decisioni dell'AD vengano attuate in modo efficiente e che



le direttive e le norme diventino più semplici e comprensibili. Indicherò e metterò in

atto soluzioni praticabili e presenterò al consiglio direttivo nuove idee.

Sono una persona comunicativa, giovane, capace di lavorare in gruppo, fortemente motivato e dispongo di ampie conoscenze professionali. Quale ex delegato di Bärner Bio Bure conosco bene l'associazione. >>

Bendicht Glauser è membro di Bärner Bio Bure e produttore Gemma con produzione di latte e campicoltura.

René Güntert (nuovo), Miège VS

>> Dopo diversi impegni sono ora pronto ad affrontare una nuova sfida in un settore molto importante per me e nel quale lavoro da vent'anni, l'agricoltura biologica. Vorrei contribuire a determinare il futuro orientamento di Bio Suisse e trattare temi appassionanti con persone interessanti.

Voglio impegnarmi per una Bio Suisse forte, con la quale il maggior numero possibile di bioagricoltori svizzeri possa identificarsi. Mi preoccupano le normative sempre più ampie, temo che questo sviluppo scoraggi numerosi contadini. Voglio impegnarmi affinché Bio Suisse rimanga



attiva nelle sue attività centrali e lasci le esigenze di politica sociale ad altri gruppi di interessi. Quale

rappresentante dei bioagricoltori della zona alpina intendo dare maggior peso alle esigenze delle regioni di montagna. Voglio anche rappresentare gli interessi degli agricoltori con colture speciali, dei trasformatori, dei venditori diretti e delle aziende formatrici.

Merito di essere eletto perché la mia formazione approfondita mi offre una panoramica dell'agricoltura nel suo insieme e perché conosco Bio Suisse dall'interno. Il bilinguismo mi permetterà di impedire che la fossa dei röstli si allarghi. >>

René Güntert è membro del consiglio direttivo di Biovalais e produttore Gemma con viticoltura, vinificazione e commercializzazione diretta.

Guido Oehen, (nuovo), Sessa TI

>> Il lavoro in seno al consiglio direttivo rappresenta un'interessante sfida personale e spero di poter contribuire a dare nuovo slancio al movimento bio.

Le complesse normative andrebbero semplificate, ciò permetterebbe di convincere nuove aziende alla conversione all'agricoltura biologica. Inoltre un ritorno alla semplicità renderebbe più facile la comunicazione al



movimento bio. Bio Suisse deve riesaminare la propria strategia pubblicitaria. La pubblicità dovrebbe puntare meno sulla simpatia ma piuttosto informare attivamente l'opinione pubblica sui reali vantaggi dell'agricoltura biologica. Bio Suisse dovrebbe inoltre far sentire maggiormente la propria voce su tematiche politiche e esercitare maggiore influsso sulla politica agricola.

Dovrei essere eletto nel consiglio direttivo perché credo che l'agricoltura biologica meriti un ruolo dominante nella politica agricola svizzera. >>

Guido Oehen è membro di Bio Ticino e produttore Gemma con allevamento di vacche madri, galline ovaiole e cereali foraggieri.

Josef Reichmuth (nuovo), Oberarth SZ

>> La qualità dei prodotti bio deve essere garantita anche in futuro. Nella pratica questa qualità deve però poter essere prodotta e non deve essere ostacolata da norme e procedimenti troppo complessi. Vorrei essere un interlocutore per i bioagricoltori della Svizzera centrale

ma anche per tutti i venditori diretti e presentare al consiglio direttivo le esigenze di queste aziende.

Prima di prefiggermi dei grandi obiettivi vorrei conoscere più da vicino i procedimenti e le persone. Mi stanno particolarmente a cuore le aziende a gestione familiare le cui opportunità



dovranno essere intatte anche in futuro.

Svolgendo diverse funzioni ho esperienza nel settore e in politica. Grazie alla vendita diretta dispongo di ottimi contatti con i consumatori e con i piccoli commercianti al dettaglio. Un'azienda differenziata permette di conoscere numerose colture e numerosi rami aziendali. >>

Josef Reichmuth è membro di Schwyzer Bio-Bauern e produttore Gemma con galline ovaiole, ingrasso al pascolo, colture speciali e vendita diretta.

Libero scambio nell'agricoltura Bio Suisse auspica una strategia della qualità

Il Dipartimento federale dell'economia propugna un accordo di libero scambio nel settore agricolo con l'UE. Numerose organizzazioni agricole e l'UDC annunciano opposizione. I bioagricoltori, rappresentati da Bio Suisse, chiedono una terza via: un accordo come parte di una "strategia della qualità agricoltura svizzera". L'obiettivo è una maggiore creazione di valore aggiunto al posto della scomparsa forzata di aziende agricole. Solo a patto che una strategia sia perseguita in modo coerente Bio Suisse appoggerà il libero scambio nell'agricoltura.

La consigliera federale Doris Leuthard porta avanti in modo energico e veloce il libero scambio nel settore agroalimentare con l'UE. Per l'agricoltura svizzera il libero scambio nell'agricoltura comporta conseguenze assai incisive che oggi non sono prevedibili in tutta la loro ampiezza. Secondo i calcoli della Confederazione, i prezzi al produttore dovrebbero pressoché dimezzarsi. Rispetto all'attuale politica agricola si aprirebbe una voragine di reddito miliardaria per l'agricoltura. Le conseguenze di questi drastici scenari sono l'ulteriore riduzione delle aziende agri-

cole in Svizzera e l'acceleramento del mutamento strutturale. Tutto ciò non è certo nell'interesse della Svizzera ed è respinto con fermezza anche da Bio Suisse.

Un caso speciale agricoltura non è possibile

La globalizzazione è in pieno corso e lo scambio di merci a livello mondiale è già oggi una realtà. Le frontiere tra la Svizzera e l'UE si aprono con o senza l'accordo di libero scambio nel settore agricolo e la pressione interna ed esterna sull'agricoltura svizzera aumenta. Anche se l'agricol-

tura gode ancora di un'elevatissima protezione doganale e di un grande appoggio della società (oltre il 7 % del budget dello Stato), non bisogna essere profeti per prevedere che finirà sostanzialmente sotto pressione se non si mostra aperta alle riforme. Il caso speciale agricoltura non potrà essere mantenuto a lungo. Questo comporta modifiche della concorrenza. Contemporaneamente, le opportunità in una società sempre più ricca e sensibile alla salute e all'ambiente aumentano sempre più.

Le due alternative

- a) libero scambio affrettato con adeguamento alle condizioni UE e
- b) protezione agraria orientata al passato

in verità non offrono prospettive rosee. L'interesse comune dello Stato e dell'agricoltura dovrebbe essere una massima creazione del valore aggiunto e la creazione di posti di lavoro di qualità. Per questo è però necessario uno Stato che pensa in modo strategico ai sensi degli imprenditori agricoli invece di semplicemente ritirarsi. Sono pure necessarie un'agricoltura e un'industria della trasformazione che facciano fronte alla concorrenza internazionale e producano quanto il mercato richiede, e per cui la Svizzera possa procurarsi vantaggi rispetto alla concorrenza.

La Svizzera deve presentarsi in modo unito

La competitività per quanto riguarda i prodotti agricoli in un Paese caro con difficili caratteristiche naturali e strutturali come la Svizzera è possibile solo nella fascia di prezzo elevata. Lo sfruttamento di questa fascia nella concorrenza internazionale è naturalmente impegnativo e richiede più dell'abbattimento di meccanismi di protezione o del mantenimento di privilegi esistenti. Lo sfruttamento a lungo termine delle risorse naturali presuppone inoltre la sostenibilità ecologica, economica e sociale.

La visione di un'agricoltura in grado di creare valore aggiunto, viva e competitiva con numerosi posti di lavoro di qualità può essere realizzata unicamente se la piccola Svizzera si presenta unita e si dota di una «strategia della qualità agricoltura svizzera» con orientamento internazionale come è il caso per l'industria orologiera o per il settore del turismo. La tradizione, le risorse naturali e gli ingredienti per il marketing sono a disposizione. Manca solo la politica unitaria e un posizionamento focalizzato. Se l'agricoltura riuscirà a creare la forte «marca Svizzera» per le derrate alimentari, i nostri prodotti avranno grandi possibilità di mercato nella fascia premium in Svizzera e all'estero.

i Il presente contributo di Markus Arbenz è apparso nella «Neue Zürcher Zeitung» («NZZ» del 19.02.2008). Sul sito www.bio-suisse.ch potete trovare la presa di posizione completa di Bio Suisse relativa al libero scambio con l'UE assieme a un programma di nove punti per una «Strategia della qualità agricoltura svizzera».

Foto: oekolandbau.de/Thomas Stephan



Dietro all'orizzonte il mondo continua: le aziende svizzere con produzione di massa non possono competere con le grandi superfici agricole in Germania e in Francia. Solo una strategia della qualità potrà essere vincente.

Le coesistenze minano la credibilità

In tutto il mondo Swiss made è ancora oggi sinonimo di qualità, esclusività, sicurezza, affidabilità. La gente – in particolare anche all'estero – associa alla Svizzera la natura e le montagne, splendidi paesaggi, aria pulita e acqua limpida. La piazza economica Svizzera viene però anche messa in relazione con forza innovativa, spirito pionieristico e alta tecnologia.

Singoli attori non devono però minare questo posizionamento della «marca agricoltura Svizzera» poiché la sua reputazione è molto fragile e va curata. La coesistenza di metodi di produzione con organismi geneticamente modificati e coltivazioni esenti da OGM o di diversi standard per la protezione degli animali indebolisce l'elevato posizionamento e induce i clienti a dubitare della credibilità della «marca agricoltura Svizzera». Il cosiddetto *acquis suisse* va ulteriormente sviluppato: nella sicurezza delle derrate alimentari, nella dichiarazione, nella protezione dell'ambiente e degli animali la Svizzera ha qualche vantaggio rispetto all'UE che va ulteriormente sviluppato. Sulle derrate alimentari deve figurare in modo chiaro la provenienza e come sono state prodotte e trasformate. Si deve poter partire dal presupposto – e in questo la Svizzera deve distinguersi dalla concorrenza – che le acque non siano inquinate, che la biodiversità non diminuisca, che la fertilità del suolo

venga incrementata in modo durevole e che la salute degli animali rimanga preservata. Il rispetto di prestigiosi standard riconosciuti a livello internazionale come per esempio le direttive per l'agricoltura biologica deve diventare ovvio.

Armi impari come possibilità per profilarsi

«Armi pari come all'estero» è una richiesta spesso udita e a prima vista comprensibile per compensare l'abbattimento delle frontiere commerciali. Armi pari significa ammorbidimento delle prescrizioni, per esempio per quanto riguarda la dichiarazione o il rispetto di standard ambientali.

Armi impari, se per esempio un intero Paese rinuncia alla tecnologia genetica, offrono però anche possibilità per profilarsi e vantaggi competitivi che possono essere abilmente sfruttati. Dallo Stato ci aspettiamo che crei le condizioni quadro e che investa nella ricerca e nel marketing della «marca agricoltura Svizzera». Da un lato allora non dovremo più parlare della modifica strutturale e di «eutanasia» per le aziende agricole obbligate a smettere. Dall'altro lato l'agricoltura non dovrà più sentirsi vittima di un cambiamento sociale. Allora il libero scambio nel settore agricolo con l'UE diventerà una grande opportunità e sarà appoggiato da Bio Suisse.

Markus Arbenz, direttore Bio Suisse

Produce più granoturco! E patate!

Manca granoturco bio. Mancano patate bio. Questi due prodotti della campicoltura giungono in Svizzera sempre da più lontano. Eppure, volendo, potrebbero essere coltivati anche qui da noi. Le registrazioni e i controlli richiesti nel quadro di SwissGAP tuttavia rappresentano un ostacolo. Miglioramenti sono in vista. Valutazioni e proposte di un battagliero produttore di patate e mais.

Anche da noi ora è prescritto bio al 100 per cento per quanto riguarda il foraggio. Questo vale anche per il mais. Solo che ci mancano tantissimi produttori di granoturco bio. Quindi, cari bioagricoltori, adesso si fa sul serio: cercate subito nuovi produttori di granoturco bio che dispongano di terreni adatti! Possono essere attuali bioagricoltori che occorre convincere. Oppure aziende in neoconversione in cerca di una sfida. E forse eccezionalmente potrebbe anche trattarsi di aziende bio federale il cui mais con tanta buona volontà potrebbe essere acquistato come “mais in conversione”.

Cara Bio Suisse, invece di tre anni fa elabora subito ora un masterplan biomais! Urgono nuovi produttori, inoltre una rete di contatti o un pool. Forse nel 2009 potremmo allora avere sufficiente mais in conversione e nel 2010 o nel 2011 mais bio davvero buono con la Gemma.

Come membro del consiglio direttivo dell'associazione svizzera dei produttori di patate VSKP posso affermare che vale lo stesso per quanto riguarda la produzione di patate bio. Vi lancio l'appello: per favore riprendete a piantare patate bio! Il mercato per le varietà resistenti è buono. Il marchio SwissGAP è stato ammorbido e non rappresenta più un motivo di rinuncia. I colloqui relativi alla semplificazione e al coordinamento continueranno. Nel settore delle patate tutto può essere risolto. La situazione per quanto riguarda SwissGAP è più difficile per i piccoli produttori di bacche e frutta, in parte anche di ortaggi.

WC sul campo eliminato

Una cosa è chiara: volente o nolente l'agricoltura svizzera deve partecipare al programma SwissGAP, soprattutto le aziende che forniscono a Migros o Coop. Sicuramente seguiranno l'esempio anche Aldi & co. Alcune facilitazioni sono già state concesse: a quanto sembra, dopo la prima rilevazione dell'azienda saranno eseguiti controlli intensi “solo” ogni tre anni. La famigerata prescrizione dei gabinetti mobili per aziende i cui campi di patate distano più di 500 metri dalla casa



Bioagricoltori, fate germogliare più patate! E più granoturco!

è stata abrogata. La registrazione minuziosa di ogni lubrificazione e di ogni sostituzione di ogni vite di ogni macchina presente nell'azienda (!) è stata abrogata. Questo obbligo di registrazione – almeno per intanto – vale solo per le macchine spandiconcime e per le irroratrici. Per l'irrigazione è necessaria solo una dichiarazione forfetaria. Addirittura centinaia di posizioni più o meno “facoltative” sono state leggermente semplificate...

Necessità di agire

I manager dei prodotti presso Bio Suisse devono ora per forza occuparsi della tematica! E trattare! Come può essere integrato SwissGAP negli attuali controlli bio? Le aziende bio adempiono comunque già ora gran parte delle normative.

Non mi piace per niente l'assoluta intercambiabilità dei prodotti agricoli dal Portogallo fino agli Urali! Con WorldGAP, EurepGAP e SwissGAP qualsiasi responsabilità per il prodotto viene sempre scaricata fino al livello del produttore (ma non preoccupatevi, a quanto pare sono quasi l'unico che la vede così).

La notizia che Fenaco già quest'anno



Fotos: oelolandbau.de/Thomas Stephan

intende piantare 800 ettari (!) di patate bio in Germania o Austria ha sollevato un polverone. È vero, saranno aziende conformi a EurepGAP ... Con nuovi produttori bio nel settore della produzione campicola tra qualche anno potremo riportare in Svizzera queste superfici.

In 30 anni di agricoltura biologica nella mia azienda con un suolo mediamente adatto ho visto un solo scarso raccolto con patate troppo piccole.

Conclusione: Servono subito nuovi bioagricoltori intraprendenti. Con professionalità ed entusiasmo le buone rese e belle colture sono la normalità. Per molti giovani agricoltori la campicoltura bio può rappresentare un'opportunità.

Osservazione personale: forse, nonostante l'opposizione in famiglia, nel 1991 avrei dovuto acquistare l'azienda nel Margraviato del Brandeburgo a 12 chilometri da Berlino con 500 ettari di terreno e 170 ettari di bosco al prezzo di 750'000 franchi.

Auguro a tutti un ricco anno 2008

Hans Ulrich Bigler, bioagricoltore e naturopata
a Schlosswil BE

Geneviève Brandelet, assistente di direzione, 25 190 Montancy (F)

Geneviève Brandelet è madre di quattro figli tra i 18 e i 27 anni. È assistente di direzione presso l'impresa di suo marito, lavora come frontiera in Svizzera ma risiede a Montancy in Francia dirimpetto a Pruntrut. Le piace cucinare, cura l'orto familiare e ama la musica classica e le canzoni francesi.

1. Perché acquisti prodotti bio?

Perché si acquistano prodotti bio? Per fare qualche cosa per la salute.

2. Quali prodotti acquisti sempre di qualità bio, quali mai?

Purtroppo non posso acquistare prodotti biologici al 100 per cento perché non trovo tutto il necessario di qualità bio. Se si cucina per una famiglia cercando di diversificare non è possibile impiegare solo prodotti bio. Penso che l'offerta di prodotti bio potrebbe essere più ampia. Mi meraviglio che in una città come Delsberg non vi sia un negozio bio.

3. A quanto valuta la percentuale di prodotti biologici nella sua economia domestica?

Per quanto riguarda i prodotti bio in senso stretto stimo che si tratti del 50 per cento circa. A questo si aggiungono i prodotti provenienti dall'agricoltura sostenibile e dall'orto.

4. Dove acquisti solitamente i generi alimentari?

Soprattutto nei piccoli negozi e nel commercio specializzato, in parte in Svizzera e in parte in Francia.

5. Secondo lei i prodotti bio sono troppo cari?

Effettivamente sono cari e questa argomentazione viene spesso addotta. Ma esistono anche altri fattori che determinano il prezzo. Anche i prodotti già pronti fabbricati industrialmente o i pasticcini per esempio hanno il loro prezzo. Credo che in fin dei conti faccia poca differenza.

6. Che ne pensa delle linee di prodotti a basso prezzo dei grandi distributori?

Ne ho acquistato qualcuno. Una volta ho comperato delle mele di una di queste linee ma non avevano un aspetto invitante. La qualità era scadente. Questi prodotti non mi soddisfano, ho altre aspettative anche per quanto riguarda la freschezza.



Foto: Blandine Levite

La frontiera Geneviève Brandelet acquista i prodotti bio in parte in Svizzera e in parte in Francia.

7. Presta attenzione alla provenienza dei prodotti?

Sì, per esempio non mangio fragole durante l'inverno.

8. Quale importanza hanno per lei i marchi bio, per esempio la Gemma?

Non conosco molto bene la Gemma. In una rivista ho letto che i prodotti a volte ottengono marchi bio anche se non sono bio al 100 per cento. Sono un po' diffidente, in particolare per quanto riguarda i cosmetici.

9. Ricorda un evento determinante che ha fatto di lei un consumatore di prodotti biologici?

Il tutto ha avuto inizio quando ho co-

minciato a usare prodotti omeopatici. Ho sempre posseduto un orto che non ho mai trattato. Acquistavo spesso frutta e verdura al mercato, ma certi prodotti, per esempio le carote, erano immangiabili. Così ho iniziato ad acquistare prodotti bio.

10. Che cosa pensa dei bioagricoltori? Quali caratteristiche li contraddistinguono?

Vi sono bioagricoltori che lavorano in regime biologico per convinzione, altri che convertono l'azienda per approfittare dei pagamenti diretti. Anche questo però è meritevole poiché, soprattutto all'inizio, è un lavoro molto impegnativo.

Intervista: Blandine Levite

20 anni Andermatt: giornata delle porte aperte

La Andermatt Biocontrol AG compie venti anni. Per festeggiare questo traguardo il 12 aprile aprirà le sue porte nella sede di Grossdietwil. Da vent'anni la ditta Andermatt Biocontrol sviluppa e produce con grande successo prodotti fitosanitari biologici. Durante questo ventennio ha scoperto il maggior numero di soluzioni per la lotta fitosanitaria biologica a livello mondiale ed è leader mondiale nel campo dei baculovirus. I clienti e gli interessati sono invitati alla giornata delle porte aperte che si terrà sabato 12 aprile. Tra le 9.00 e le 17.00 i visitatori potranno farsi un'idea della produzione di baculovirus, nematodi e organismi utili e dei molteplici settori aziendali della ditta. Saranno offerte salsicce alla griglia e bevande, per i bambini verrà allestito un angolo giochi.

mgt

Naturaplan: nuova presentazione

Prossimamente Naturaplan si presenterà in una veste nuova: la variopinta fattoria farà spazio a una scritta semplice con corrispondenti immagini dei prodotti, bio sarà ancora più al centro. La nuova presentazione renderà ancora più chiaro di cosa vuole essere sinonimo Naturaplan: eccellenza culinaria e provenienza chiara, ma anche promozione dell'agricoltura biologica, per la quale Coop da 15 anni svolge un ruolo di pioniere assieme a Bio Suisse. Coop, oltre a rinnovare l'immagine, migliora anche le ricette dei prodotti bio e amplia l'assortimento. Con la Gemma Bio Suisse, Naturaplan si fa garante anche in avvenire di prodotti bio genuini che rispondono ai più alti requisiti di qualità.

Mgt



C&A punta sul cotone biologico

Da metà marzo la casa di moda C&A offre in tutte le sue 1200 filiali prodotti in cotone biologico. 12,5 milioni di capi di vestiario attendono i loro clienti nei 16 Paesi in cui C&A è presente. In marzo sono giunti in Svizzera 250'000 capi, in autunno ne seguiranno altri 200'000. La vendita con una prima scelta ha avuto inizio già in settembre in 204 filiali. Due milioni di capi, di cui 50'000 in dieci filiali svizzere, sono stati venduti con successo entro brevissimo tempo.

Promemoria: scaricare o ordinare l'elenco delle sostanze ausiliarie!

Per essere sicuri che anche nel 2008 nella propria azienda siano impiegati solo prodotti ammessi per aziende Bio Suisse è necessario poter consultare l'elenco delle sostanze ausiliarie aggiornato. A partire da quest'anno l'elenco delle sostanze ausiliarie Bio Suisse non viene più inviato automaticamente ai produttori che devono procurarsela loro stessi. Finora solo 1000 delle oltre 6000 aziende hanno scaricato l'elenco da internet o lo hanno ordinato in forma cartacea...

Gli agricoltori che dispongono di internet possono scaricare gratuitamente l'elenco delle sostanze ausiliarie di 80 pagine dal sito www.fibl.org/francais/conseil/intrants/index.php. Coloro che preferiscono un elenco stampato possono ordinarlo presso il FiBL al prezzo di franchi 10.-: tel. 062 865 72 72 o www.shop.fibl.org Gilles Weidmann, FiBL

Sementi bio et matériel de jardinage littérature, analyses du sol ... & ökologisches Gartenzubehör...

(Catalogo in francese o tedesco contro una busta C5 affrancata Fr. 1.10)

Susanne & Adrian Jutzet Jossi

CH-2019 Chambrelieu NE / Tel. 032 855 14 86
 Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

BIO **Bio-Samen** **Semences bio** **Sementi bio** **biosem**

e-shop: www.biosem.ch



Bild: Manuel Perret

Qualche cosa si muove nel movimento bio della Svizzera romanda: grazie a un nuovo supermercato bio a Losanna

Novità da AgroBIOrama

AgroBIOrama, Beaulieu, Losanna, dal 27 al 30 marzo 2008. In occasione dell'annuale fiera dell'agricoltura biologica in Svizzera romanda quest'anno è stata annunciata una novità davvero importante: il 31 marzo ha aperto i battenti la «supérette bio» (piccolo supermercato) «magbio» a Romanel VD. In questo supermercato sono venduti solo prodotti biologici, preferibilmente di provenienza svizzera e anche regionale. L'inaugurazione ufficiale avrà luogo il 9 e il 10 maggio.

Ulteriori informazioni sotto www.magbio.ch e www.bioconsommateurs.ch

UE, un logo bio da buttare

La Commissione europea ha rinunciato al suo nuovo logo bio su pressione di Aldi. Bruxelles presumibilmente bandirà un concorso pubblico per la creazione del nuovo logo nel corso dell'estate in occasione di una campagna pubblicitaria per l'agricoltura biologica. Contemporaneamente verrà proposto al Consiglio dei ministri di prorogare di un anno l'entrata in vigore della nuova ordinanza sull'agricoltura ecologica. Il contrassegno con un logo ecologico UE diverrebbe quindi obbligatorio solo a partire dal 1° gennaio 2010. Fino a quel momento i produttori sono liberi di contrassegnare i propri prodotti con l'attuale marchio bio UE. Aldi aveva invitato la Commissione a rinunciare al nuovo marchio bio UE previsto a causa del rischio di confusione con il logo bio Aldi.

AgF

IMPRESSUM

bioattualità



anno 17

Pubblicazione 10 volte all'anno (all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio); durata dell'abbonamento un anno civile, disdetta per la fine di dicembre.

Destinatari aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse.

Editore FiBL, Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick, telefono +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org.

BIO SUISSE (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, telefono +41 (0)61 385 96 10, fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

Redazione Alfred Schädli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); bioaktuell@fibl.org.

Traduzione Regula van den Berge, 6648 Minusio.

Layout Daniel Gorba

Stampa Brogle Druck SA, casella postale, 5073 Gipf-Oberfrick, telefono +41 (0) 62 865 10 30.

Inserzione Nicole Rölli, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 72 04, fax 062 865 72 73, e-mail nicole.roelli@fibl.org



Rafforzare il biologico nel suo insieme

In merito al dibattito sulle linee guida di Bio Suisse

» Bio Grischun si occupa intensamente delle future linee guida di Bio Suisse. Questo fra altri motivi perché il biologico fa già quasi parte dei Grigioni come Sechseläuten fa parte di Zurigo o il carnevale fa parte di Basilea. Nel 2007 il 56 per cento di tutte le aziende aventi diritto ai pagamenti diretti nel Canton Grigioni era gestito secondo le direttive per l'agricoltura biologica.

1291 delle 1433 aziende bio grigionesi sono organizzate presso Bio Suisse. 142 aziende ossia il 10 per cento lavora secondo le direttive dell'Ordinanza Bio. Nel 2006 erano 118. Constatiamo con rincrescimento che la Gemma pian piano ma costantemente sta perdendo importanza. Bio Grischun è anche conosciuta per il fatto che le aziende Bio federale stanno considerando seriamente di organizzarsi. Bio Grischun non è però solo preoccupata per il valore decrescente della Gemma nelle aziende ma anche per l'influsso decrescente della Gemma in politica e sul mercato.

Politica: le decisioni relative alle direttive bio veramente incisive sono prese già da tempo dall'UE rispettivamente dalla Confederazione. I tempi in cui unicamente Bio Suisse poteva dire che cosa è bio sono passati. Con l'attuale forma organizzativa di Bio Suisse possiamo tuttalpiù prorogare termini di transizione per modifiche delle direttive o creare nuove direttive sulla base dell'Ordinanza bio. L'influsso sul luogo degli eventi (Stati membri UE, Bruxelles) attualmente è troppo esiguo. Bio Grischun è del parere che sia necessario cambiare questa situazione.

Mercato: L'importanza della Gemma sul mercato sta man mano svanendo. Ecco alcuni esempi:

Coop: la porta per i prodotti non contrassegnati con la Gemma è aperta, solo uno spiraglio, ma è aperta. A questo si aggiunge che il marchio Naturaplan è diventato un vero marchio bio.

Migros: dispone di un marchio bio proprio ma con standard più bassi per prodotti importati. Vi è il rischio che Migros in avvenire commercializzi anche prodotti Bio federale.

Manor: ha un marchio bio proprio, la Gemma non compare mentre il marchio IP-Suisse è molto presente.

Globus: offre prodotti bio con la scritta «Bio UE», la Gemma è quindi più un'opzione che un dovere

Spar: commercializza con successo prodotti bio provenienti da aziende Bio federale (p. es. da Puracenter a Lenzerheide GR)

Latticini Natürli provenienti dalla regione delle montagne zurighesi: commercializza con successo prodotti bio anche senza la Gemma

Negozi specializzati in prodotti bio: puntano fortemente sul marchio proprio «ECHT BIO», la Gemma passa sempre più in secondo piano

Gastronomia: la Gemma in 27 anni non è riuscita a prendere piede

Denner, Aldi, Lidl: anche per queste catene bio è/sarà un tema, probabilmente senza la Gemma.

Bio Suisse è stata fondata per riunire le forze del biologico. Questa concentrazione che ha reso Bio Suisse grande e forte è ora sul punto di sgretolarsi. Bio Grischun è chiaramente del parere che ciò nuocerebbe all'intero movimento del biologico. Crediamo che questo sgradevole scenario possa essere prevenuto con una variante 3 «separazione di associazione e marca» ben elaborata. Questa variante in fondo dovrebbe chiamarsi «ricongiungimento e rafforzamento del movimento bio svizzero», infatti la variante 3 riunisce i punti forti della variante 1, quindi la concentrazione delle forze bio, con i punti forti della variante 2, il posizionamento ottimale della Gemma sul mercato.

Alfons Cotti, presidente Bio Grischun

Forte fiero «bioribelle»

» «Bioribelli» stava scritto sotto la foto raffigurante Daniel Wismer (triplice vincitore con yak e «guidatore in contromano») e me stesso apparsa nel bollettino no. 161 di Bergheimat. E questo solo perché avevamo osato inoltrare un'istanza con la quale chiedevamo che Bergheimat uscisse da Bio Suisse come organizzazione associata. Sì, in un certo senso mi sento onorato e sono anche un po' fiero di questo titolo. Anche Sepp Holzer vanta un marchio simile come «agroribelle».

Innanzitutto vorrei precisare che non ho niente contro il biologico originario! Già fra il 1972 e il 1974 come studente alla scuola Plantahof a Landquart mi sono distinto per le mie idee relative al biologico, all'ambiente e al clima. Ho anche parlato di questi temi con dei maestri

alpigiani e dal 1981, assieme a mia moglie e ai tre figli che pure si interessano all'agricoltura biologica, sono attivo come biocontadino di montagna. In tutti questi anni sono rimasto fedele alle mie convinzioni: aver cura della Madre terra perché solo lei ci nutre!

Se quindi per bioribelle si intende un combattente che si oppone a tutto quanto viene disciplinato in nome di Bio Suisse contro ogni buon senso, non posso che approvare. Infatti mi chiedo perché la Gemma accetti fieno bio UE ma non fieno bio federale.

Mi chiedo perché in Svizzera un blocco di sale conforme Gemma all'improvviso non sia più ammesso perché il venditore si rifiuta di pagare alla Bio Suisse tasse di licenza sempre più elevate.

Mi chiedo perché i delegati approvino democraticamente un aumento dei contributi invece di chiedere una retribuzione secondo le prestazioni in seno al segretariato centrale Bio Suisse. Mi chiedo perché la casa madre del movimento bio, Möschberg a Grosshöchstetten, non abbia più la Gemma... E se le due antenne di telefonia mobile sul tetto degli uffici di Bio Suisse in centro Basilea non servono per ricevere i segnali dei «guidatori in contromano» (aziende Gemma che abbandonano Bio Suisse), mi chiedo se non sia ingenuo credere ciecamente ai lati buoni di Bio Suisse!

Come è possibile rivendicare la sovranità alimentare e nel contempo sognare il libero scambio come opportunità di esportazione per prodotti Gemma. Chi nutrirà i bioconsumatori in Svizzera? Dove è la logica? L'80 per cento dei prodotti bio in Svizzera proviene già ora dall'estero! In seguito sarà semplicemente il 95 per cento? E come la mettiamo con il CO2 e l'energia grigia?

Il prossimo 23 aprile a Olten si voterà sulle nuove linee guida della Bio Suisse e la Gemma come marchio è sulla buona strada per diventare una marca di automobile con una vita morta e storpia (latte UHC di vacche senza corna!). La Confederazione elaborerà le direttive assieme all'UE. Coop, il cavallo cavalcato da Bio Suisse, si arrangia comunque da sola.

È irresponsabile non dare una chance al bio originario! Ed è per questo che combatto: reintrodurre il modo di vivere naturale dell'uomo, in armonia con la Madre terra che in definitiva ci nutre. In questo senso mi considero un bioribelle: sincero, forte e fiero!

Armin Capaul, Perrefitte BE



Alto rendimento in foraggi grazie alle Miscele foraggiere b.io Miscele di trasemina b.io



Per esempio:

Provato con trifoglio violetto: b.io 3000 ADF, miscela 3 anni
Miscela universale abbondante, apporta molto foraggio appetibile anche nei periodi secchi.

Situazioni secche: b.io Luz, miscela di erba medica 3 anni
La garanzia per le zone secche. Foraggio ricco in proteina molto appetibile. Fino a 1000 m d'altitudine.

Zone di montagna: b.io Montain-Star ADF
Miscela a lunga durata molto produttiva nelle zone non favorevoli al ray-gras. Buono svernamento fino 2000 m d'altitudine.

Forte nella resa: b.io 4000 ADF, miscela a lunga durata
La miscela a lunga durata graminacee-trifoglio con le varietà di punta sulla lista federale delle varietà raccomandate. 4-5 sfalci per anno.

Trasemina: b.io U-440, trifoglio o graminacee
Per il risanamento di prati e pascoli.

Consegne

Per posta/cargo domicilio: Spese di spedizione Fr. 28.-- per consegna. Da Fr. 800.-- per consegna spedizione gratuita.

b.io semense

I professionisti per la produzione foraggiere con la più grande scelta di miscele foraggiere e concimi verdi con parte bio, come le sementi bio pure di graminacee e trifogli.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

b.io saatzgut
Beratung und Handel
von ökologischem Saatgut

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Si prega di notificare ogni cambiamento d'indirizzo

Vogliamo di più.

Non per noi.
Per l'agricoltura biologica.



BANCA
ALTERNATIVA
Investire diversamente.

www.bancaalternativa.ch

Desidero prendere parte alla politica degli affari sostenibile della BAS. Speditemi per favore:

- Del materiale informativo
- La documentazione per l'apertura di un conto
- La documentazione per diventare azionista della BAS
- La documentazione per la sottoscrizione delle obbligazioni d'incoraggiamento della BAS

Nome _____

Indirizzo _____

CAP/Luogo _____

bio attualità: 0706

Spedire a: Banca alternativa BAS | Viale Stazione 2 | 6500 Bellinzona
tel. 091 968 24 71 | fabiano.cavadini@abs.ch | www.bancaalternativa.ch

c.p.a.