



Bio Marché: panettone si aggiudica il premio speciale **pagina 4**

Gemma e Goût Mieux,
un duetto gastronomico **pagina 6**



Scoprite come il nostro eroe della natura mette in fuga una belva ringhiosa, cerca tesori nascosti e grufola felice come un maialino.

Su www.bio-suisse.ch/eroi



Gemma Bio. Riporta il gusto in tavola. BIO SUISSE

bioattualità

La rivista del movimento bio. 10 volte all'anno (all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio).

Editore: FiBL e Bio Suisse



Tagliando di ordinazione

Desidero abbonare «bioattualità».
Dieci edizioni mi costano fr. 49.– (estero 59.–)

Nome e cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

Si prega di inviare a FiBL, Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica, bioattualità, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Per semine dopo il raccolto

- Bio 1000:** Miscela annuale per colture intercalari
- Bio 2000:** Miscela biennale, con graminacee e trifoglio violetto
- Bio 3000:** Miscela triennale con graminacee e trifoglio bianco e violetto
- Bio LUZ:** Miscela triennale con tipi di erba medica e graminacee
- Bio 4000:** Miscela di graminacee-trifoglio a lunga durata
- Bio 4400 Turbo:** Miscela graminacee-trifoglio a lunga durata
- Bio Mountain-Star:** Miscela a lunga durata nelle zone non favorevoli al ray-gras

Miscela verde invernale con trifoglio bio:

Specialmente per semine tardive

ALEXPP bio: Sovesci non svernante

N-PLUS bio: Sovesci, svernante, accumulatore d'azoto

Grande scelta di semenze e colture intercalari bio, sovesci bio come ad esempio: colza, ravizzone, rafano, la senape, la facelia, come pure diversi trifogli e graminacee

Consegne

Per posta/cargo domicilio:

Spese di spedizione CHF 28.– per consegna.

Da CHF 800.– per consegna spedizione gratuita.

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



ProSpecieRara punta sul biologico

Dal 1982 la fondazione ProSpecieRara tutela varietà di piante coltivate e razze di animali da reddito minacciate di estinzione. Riesce con sempre maggior successo a riportare questa biodiversità coltivata nelle fattorie e sui campi e infine ai consumatori.

Quando ProSpecieRara assieme a Coop osò fare i primi timidi passi sul libero mercato con le sue piantine, furono soprattutto i bioagricoltori ad accettare la sfida,

confermandosi una volta di più pionieri. Per quanto riguarda i prodotti freschi, ProSpecieRara fino ad oggi sostiene la Gemma in tutto e per tutto.

Nell'anno della biodiversità la comunità bio non si stanca di far notare che la biodiversità nei campi e

orti biologici è maggiore rispetto a quella nelle aziende gestite in regime convenzionale. Quello che è una realtà nei campi tuttavia non si è ancora imposto nell'assortimento del commercio al dettaglio e sui piatti della gastronomia – esiste parecchio potenziale di miglioramento e di commercializzazione. Solo raramente le varietà ProSpecieRara ravvivano con un po' di colore l'assortimento bio. Nella comunicazione sulla biodiversità il tema della molteplicità delle varietà e delle razze addomesticate è praticamente inesistente e in quanto a pubblicità i carabidi, i lombrichi e gli icneumonidi battono di gran lunga i nostri maiali lanuti, le pecore dagli specchi e le capre dal collo rosso.

È positivo constatare che il sistema a punti recentemente introdotto da IP-Suisse spezza una lancia in favore dell'allevamento di animali da reddito minacciati e degli alberi da frutto ad alto fusto che quindi la stessa IP-Suisse valorizza. Una simile promozione manca finora nel segmento bio – purtroppo.

Il passo verso un'offerta più visibile di piante coltivate e razze di animali da reddito minacciate sarebbe presto fatto e vorrei pertanto lanciare un appello a tutti i bioagricoltori, di voler rendere gli acquisti per i loro clienti, in collaborazione con ProSpecieRara, un'esperienza di biodiversità da vivere e di puntare sulla diversità anche per quanto riguarda la scelta delle varietà. Noi ci staremmo! Cordiali saluti



bioattualità



QUI E ORA

6 Gemma più Goût Mieux

L'importanza del consumo fuori casa e quindi della gastronomia aumenta, anche per quanto concerne il settore bio. Un partenariato con Goût Mieux vuole promuovere la Cucina con prodotti Gemma.

MERCATO E CONSUMO

9 Cauto ottimismo per latte bio

POLITICA

10 Petizione contro la fame

«No agli agrocarburi, causa di carestia e di distruzione dell'ambiente». Questo è il titolo di una petizione sostenuta da Bio Suisse e da altre 19 organizzazioni. Spiegazioni di Herbert Karch dell'Associazione dei piccoli contadini.

11 Parlamentari PS visitano Regina Fuhrer

La presidente di Bio Suisse consiglia ai rappresentanti del PS in Parlamento di non cedere la politica agricola ai borghesi.

COMMERCIO E TRASFORMAZIONE

12 EcO₂ offre una nuova possibilità di protezione delle scorte senza impiego di chimica.

RUBRICHE

14 Bio Suisse

15 Notizie

16 Consigli

16 Impresum

Béla Bartha, direttore ProSpecieRara

Foto in prima pagina: Eccellente! Sonja Röthlisberger e Sabine Mathys, Biofarm.

Foto: Stephan Jaun



«Consistenza cremosa»: gelato di Luna Llana.



«Soffice»: panettone di Biofarm.

Fotos: Bio Suisse

Premiazione di prodotti raffinati

Nell'ambito del Bio Marché, Bio Suisse ha di nuovo premiato eccellenti prodotti Gemma. Delle 123 specialità di latticini e di panetteria minuta inviate ne sono state premiate 42 che ora possono anche fregiarsi della Gemma Gourmet. Lo iogurt naturale di latte di bufala del produttore Chäs-Hütte Meierskappel LU e il panettone artigianale della Biofarm Genossenschaft a Kleindietwil BE sono stati insigniti di una menzione speciale.

Il Bio Marché di Zofingen si è affermato come punto d'incontro di conoscitori. Un motivo sufficiente per Bio Suisse per organizzare il 18 giugno per la quinta volta una premiazione della qualità. Al concorso partecipano produttori e trasformatori di prodotti bio. Ciò permette in particolare anche ai contadini Gemma

e ai piccoli trasformatori di far conoscere ad un pubblico più vasto i loro eccellenti prodotti. Una giuria indipendente di esperti ha degustato e valutato le specialità biologiche a base di latte come il formaggio fresco, lo iogurt, i gelati nonché le torte, i biscotti e altri prodotti di panetteria. Complessivamente sono stati degustati

123 prodotti. 42 sono stati premiati, due hanno ottenuto una menzione speciale. La valutazione dei prodotti è avvenuta in base a quattro criteri: aspetto, odore, sapore e impressione generale. Per ognuno di questi criteri possono essere assegnati al massimo cinque punti. Il miglior risultato possibile è quindi 20 punti.

Stephan Jaun, Sabine Lubow, Bio Suisse



Fritz e Silvia Schnyder della Chäs-Hütte a Meierskappel LU hanno ricevuto una distinzione speciale per il loro iogurt naturale di latte di bufala.



Produttori e prodotti premiati e commento della giuria



Distinzioni speciali

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: panettone artigianale	«Bella forma, soffice, succulento, aroma di lievitazione, buona crosta, ottimo prodotto!»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: iogurt naturale di latte di bufala	«buona consistenza, cremoso, tipicamente fresco; netto retrogusto acidulo; molto buono!»

Distinzioni:

VEBO Genossenschaft, Oensingen SO: nidi alle nocciole	«aspetto tipico, tipico aroma di nocciole.»
VEBO Genossenschaft, Oensingen SO: torta di ricotta all'arancia	«graziosa decorazione, intenso profumo di arancia, non troppo dolce.»
Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: panettone albicocca e cioccolato	«bella forma e bel colore; pasta e crosta perfette, non troppo dolce.»
Holzofenbäckerei Hindelbank BE: biscotti sablé	«buon equilibrio tra dolce e salato.»
Bäckerei-Konditorei-Confiserie Leutwyler, Zofingen AG: biscottini al cocco	«buon profumo di cocco, intenso, dolce al palato.»
Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen BE: biscotti integrali avena e cocco	«profumo fresco di cereali, croccanti, buona armonia.»«
Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen BE: biscotti integrali cioccolato arancia	«profumo di cioccolato e arancia, complessa molteplicità di aromi.»
Emmi Frischprodukte AG, Emmen LU: iogurt mango frutto della passione	«cremoso, buona consistenza; bel colore, buon aroma fruttoso-esotico.»
Emmi Frischprodukt AG, Emmen LU: iogurt arancia-ananas-olivello spinoso	«bel colore e buona consistenza; profumo fruttato.»
Milchhof Liechtenstein AG, Schaan FL: iogurt vaniglia	«cremoso e lucido, ottima consistenza; molto cremoso al palato.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: formaggio di pecora alla panna	«consistenza cremosa, profumo di funghi prataioli e nocciole.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: iogurt di latte di pecora al mango	«molto cremoso, piacevolmente dolce in bocca.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: iogurt di latte di pecora alla vaniglia	«buon gusto di vaniglia.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: iogurt di latte di pecora alla limetta	«fruttato, fresco, consistenza molto cremosa, rimane a lungo in bocca.»
Nutrifrais SA, Genf GE: Yoghourt brassé au Bifidus à la Myrtille	«ottimo aspetto, colore scuro e intenso dei frutti, profumo fresco.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: quark di latte intero	«fresco, cremoso, buono.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: quark alla panna	«profumo intenso di panna; cremoso al palato, gustoso, soffice.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: quark di latte magro	«fresco, molto appetitoso; bel colore, buona consistenza.»
Biomilk AG, Münsingen BE: iogurt al naturale	«odore puro, delicata acidità, cremoso, fresco.»
Biomilk AG, Münsingen BE: iogurt di latte di pecora all'olivello spinoso	«gusto intenso, retrogusto acidulo fruttato e equilibrato, buona consistenza.»
Biomilk AG, Münsingen BE: Crème au Chocolat	«profumo intenso di cioccolato; aroma delicato; prodotto elegante.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: mozzarella di bufala	«bella forma, saporita, equilibrata, prodotto eccellente.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: iogurt di latte di bufala alla vaniglia	«aroma intenso, consistenza densa, buon gusto di vaniglia, rimane a lungo in bocca.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: iogurt di latte di bufala mocca	«aromi armonici, meravigliosa consistenza, ottimo equilibrio acido dolce.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: iogurt di latte di bufala albicocca	«lucidità, colore e struttura perfetti, buona consistenza, cremoso al palato.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: iogurt di latte di bufala mirtillo	«bella superficie lucida, consistenza cremosa; retrogusto di mirtillo.»
ARCO Glace, Münsingen BE: sorbetto mango-carambola	«profumo intenso di mango, gusto intenso di mango; consistenza bella densa.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: burro di panna dolce pastorizzata	«bel panetto, tipico gusto dolce, consistenza fine, elegante.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: panna intera 35% pastorizzata	«profumo di latte, gusto neutro al palato, leggermente dolce.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: iogurt naturale	«cremoso, buona consistenza, bella lucidità; dolce al palato.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: quark mocca	«bell'aspetto, delicato profumo di mocca, buona consistenza, gusto intenso di mocca.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: quark albicocca	«albicocche ben mature, consistenza molto cremosa, molto aromatico.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: panna cotta naturale	«profumo di panna, gusto di ortaggi, cremoso e fine al palato, delicatamente dolce.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: panna cotta mocca	«forma e colore perfetti, intenso aroma di mocca, ottima combinazione con panna cotta.»
Gelateria Luna Llana, Bern BE: gelato alla panna mocca	«delicato aroma di mocca, ottima consistenza cremosa, piacevole dolcezza.»
Gelateria Luna Llana, Bern BE: sorbetto mango	«intenso profumo di mango, resinoso e aromatico, fresco, palato largo e dolce.»
Biohof Hobiell-Kehrsiten, Kehrsiten NW: quark	«consistenza densa e cremosa; fresco e cremoso al palato, buona acidità.»
Schlatthof, Wolfwil SO: quark naturale	«omogeneo, aspetto lucido, profumo fresco di ortaggi, sapore delicato, fresco; bella consistenza; retrogusto leggero.»
Schlatthof, Wolfwil SO: iogurt naturale	«cremoso, buona consistenza, buona acidità; prodotto armonioso.»
Schlatthof, Wolfwil SO: iogurt da bere mocca	«bell'aspetto, profumo ben riconoscibile, dolcezza ben equilibrata, armonioso.»

La Gemma e Goût Mieux vogliono crescere ulteriormente nel settore della ristorazione

I consumatori mangiano sempre più spesso fuori casa. La gastronomia pertanto assume un'importanza sempre maggiore anche per il settore bio. I gastronomi possono scegliere tra due varianti con certificazione e la Cucina con prodotti Gemma. Con un partenariato strategico con Goût Mieux, Bio Suisse vorrebbe ora promuovere la Cucina con prodotti Gemma.

In Svizzera il consumo fuori casa è aumentato anche l'anno scorso. Lo dimostrano le più recenti cifre del «Riflesso economico 2010» che Gastrosuisse ha pubblicato in maggio. «La cifra d'affari complessiva del mercato fuori casa è aumentata nel 2009 da 20,8 miliardi di franchi a 22,9 miliardi di franchi», spiega Bernhard Kuster, responsabile politica economica di Gastrosuisse. Per consumo fuori casa si intende il consumo in ristoranti, take away, distributori automatici, ecc. Le cifre dell'anno scorso confermano uno sviluppo che dura da anni: sempre più svizzeri spendono sempre di più per mangiare e bere fuori casa. All'interno di questo mercato aumenta inoltre in modo particolarmente forte la percentuale di cibo veloce. «Mentre nel 2008 si trattava del 12,4 per cento, nel 2009 si arrivava già al 15,9%», spiega Bernhard Kuster. Chi vuole vendere alimenti senza perdere il treno deve quindi tener d'occhio il settore della gastronomia.

Collaborazione tra BioSuisse e Goût Mieux

La situazione non è diversa nel settore bio. Finora la Gemma però non è riuscita a imporsi nel settore della gastronomia. Offerta limitata, poca disponibilità, prezzo elevato e troppi ostacoli per chi vuole iniziare, questi sono in generale i (pre)giudizi. Per facilitare l'inizio, Bio Suisse poco più di un anno fa ha introdotto la Cucina con prodotti Gemma: «Un esercizio di ristorazione non deve più necessariamente farsi certificare, ma sulla carta delle vivande può contrassegnare singoli prodotti con la Gemma», spiega Jürg Schenkel, responsabile marketing presso Bio Suisse. Un prossimo passo dovrebbe ora sviluppare ulteriormente questo settore: la scorsa primavera Bio Suisse ha siglato un partenariato con la fondazione Goût Mieux. Goût Mieux distingue fra l'altro gli esercizi di ristorazione per il fatto che giornalmente dispongono di un'offerta minima di pietanze e bevande bio. Per far

conoscere questi esercizi ad un pubblico più ampio, Goût Mieux pubblica fra l'altro una guida gastronomica che con una tiratura di 200'000 esemplari ha una buona visibilità. Assieme, Bio Suisse e Goût Mieux desiderano diffondere ulteriormente questa pubblicazione e sfruttare il mercato gastronomico con progetti mirati. «Fra l'altro con Goût Mieux desideriamo appunto promuovere la Cucina con prodotti Gemma», spiega Jürg Schenkel. Per consolidare la collaborazione a livello

Tre varianti per la gastronomia

Per la gastronomia esistono tre modelli Gemma. Primo: la Cucina con prodotti Gemma. Sulla carta delle vivande i prodotti Gemma impiegati possono essere contrassegnati con il logo Gemma. Non è necessaria alcuna certificazione. Il modello è adatto per gli esercizi di ristorazione che iniziano a usare prodotti biologici o che desiderano ampliare l'offerta.

In secondo luogo esiste la Cucina con componenti Gemma. Questo modello si addice per le aziende che dispongono di un grande assortimento di prodotti bio e che offrono intere pietanze o determinate componenti del menu in qualità Gemma. Gli esercizi con Cucina con componenti Gemma sono certificati. Per l'impiego di componenti vale il principio di escludibilità, vale a dire che non possono essere impiegati contemporaneamente prodotti convenzionali e Gemma dello stesso tipo.

In terzo luogo Bio Suisse offre anche una versione integrale con la Cucina Gemma. Per la preparazione delle pietanze queste aziende puntano esclusivamente sui prodotti biologici. Per quanto riguarda le bevande e il vino sono in parte ammessi prodotti convenzionali. Gli esercizi di ristorazione con Cucina Gemma possono impiegare la Gemma per tutte le misure di comunicazione. sja



Foto: zVg

Tinte forti: il servizio di ristorazione rapida Greens nella stazione di Berna.

strategico, nel consiglio di fondazione di Goût Mieux siede ora anche la presidente di Bio Suisse Regina Fuhrer.

VEBO Oensingen: ogni giorno 240 pasti bio

Nella guida gastronomica di Goût Mieux è da tempo inserito il ristorante per il personale aperto al pubblico della ditta VEBO a Oensingen SO. Nell'intera azienda mette in pratica quello che per altre aziende con la Cucina con prodotti Gemma costituisce una strategia parziale. VEBO è una cooperativa che si occupa dell'inserimento sociale di persone con disabilità. Distribuiti su tutto il Canton Soletta offre 1000 posti di lavoro protetti e 250 posti di formazione. Il ristorante per il personale del centro VEBO per misure professionali inaugurato nel 2006

VEBO: giornata delle porte aperte

Il 18 settembre le aziende VEBO nella Staadackerstrasse 15 a 4702 Oensingen apriranno le porte agli interessati (dalle ore 9 alle 15). Il 7 novembre 2010 dalle ore 10 alle 13 avrà inoltre luogo una mattinata con brunch. Vedi anche www.vebo.ch

a Oensingen cucina con prodotti bio nella misura del 96 %, come spiega lo chef di cucina Thomas Liechti. La cucina del ristorante prepara ogni giorno circa 240 pasti. «Salvo il sale e il pesce impieghiamo esclusivamente materie prime bio: circa l'81 per cento di tutte le nostre derrate alimentari sono certificate Gemma», spiega Liechti. Il cuoco diplomato e cuoco in

dietetica è stato assunto all'apertura del ristorante e prima di allora non ha avuto nulla a che fare con il biologico, come spiega lui stesso. L'introduzione della cucina bio si è svolta senza problemi, osserva Liechti. Ha dovuto adeguarsi per quanto riguarda la stagionalità della verdura. Discute i menu due o tre settimane in anticipo con i fornitori costituiti da un orticoltore, da un macellaio della regione e dalla ditta Bio Partner Schweiz AG. L'approvvigionamento funziona bene e anche i clienti sono soddisfatti. «Succede che singoli clienti d'inverno chiedano un pomodoro stufato ma è semplice spiegare loro perché è tempo di cavoli e carote.»

Mantenere il sapore in modo mirato

Il suo team di cucina ha dovuto riorientarsi anche per quanto riguarda la preparazione dei cibi, perché nella Cucina Gemma non è ammesso l'intensificatore di sapore glutammato. Liechti osserva sorridendo: «Bisogna cuocere la verdura con cura e non lasciarla scuocere. Il sapore così si mantiene meglio.» È indiscutibile il fatto che la cucina con prodotti biologici rispetto alla gastronomia convenzionale richiede maggior tempo per la preparazione di salse e minestre perché mancano i prodotti già pronti come minestre e salse in polvere, spiega Liechti. «Dobbiamo preparare noi stessi quanto le altre aziende possono semplicemente acquistare.»

Dopo quattro anni di Cucina Gemma, Liechti stila un bilancio positivo: «La maggior parte degli avventori apprezza molto la nostra cucina biologica. Siamo riusciti a conquistare alcuni clienti regolari dalle vicine aziende industriali e di servizi, infatti ospitiamo ogni giorno da 40 a 50 persone provenienti dall'esterno.» Liechti è diventato consumatore di prodotti bio anche in privato. «Ne sono pienamente convinto e ho convertito al biologico anche una buona parte del mio consumo privato.»

Il team di Liechti nel ristorante per il personale VEBO non cucina solo secondo i criteri bio ma anche secondo le direttive per una sana e corretta alimentazione. «Ciò significa che ogni tanto prepariamo rösti, salsiccia arrostita o fettina impanata, ma sempre accompagnata da un contorno leggero.» Molti consumatori elogiano a questo proposito esplicitamente la buona digeribilità dei pasti.

Ne fa parte anche una panetteria Gemma

Della VEBO a Oensingen fa parte anche una ben avviata panetteria bio certificata



Fino a quattro anni fa non aveva nulla a che fare con il biologico: il cuoco bio Thomas Liechti del ristorante della cooperativa VEBO a Oensingen.



Fotos: Stephan Jaun

Il maestro panettiere Reto Weber produce un assortimento convenzionale, ma di qualità bio.

Gemma. Si trova nello stesso edificio del ristorante e rifornisce – oltre al proprio negozio – un negozio a Olten e uno a Langenthal nonché tutte le diverse aziende di VEBO. «Il nostro assortimento in fondo è molto convenzionale ma tutti i prodotti sono certificati con la Gemma», spiega il maestro panettiere sorridendo. L'assortimento infatti comprende l'intero assortimento di una panetteria convenzionale, dal pasticcino attraverso il pane di spelta fino alla treccia. Per Weber la Gemma è anche un impegno per la qualità. Lo dimostrano i prodotti VEBO presentati alla premiazione della qualità nell'ambito del Bio Marché a Zofingen AG (vedi pagina 4). Anche quest'anno la panetteria VEBO ha ottenuto due distin-

zioni per i nidi alle nocchie e per la torta di ricotta all'arancia.

Bio per consumo rapido nella stazione di Berna

Dal mese di gennaio 2008 è presente con successo sul mercato anche il servizio di ristorazione rapida biologica Greens. Il take-away nella stazione di Berna fa parte di Autogrill Schweiz AG e offre alimenti bio nella misura del 70%. «I prodotti che attirano clienti sono soprattutto i panini imbottiti bio, il caffè bio, le torte salate fatte in casa e i succhi freschi», spiega la portavoce Ellen Samson. Nel sottopassaggio della stazione di Berna Greens si presenta in forti tinte verdi e rosse e, a dire della signora Samson, vorrebbe attirare



Esistono eccome, i buongustai frettolosi, Greens a quanto sembra vende bene.

Goût Mieux – al servizio del gusto naturale

La fondazione Goût Mieux con sede a Zofingen AG si è messa al servizio del piacere naturale. Circa 70 ristoranti sono titolari del marchio e si impegnano a favore di una cucina naturale, stagionale e regionale. Danno la preferenza alla preparazione al momento delle pietanze e a procedimenti di cottura possibilmente delicati. Si impegnano a offrire sempre anche pietanze vegetariane oltre ai piatti a base di carne. Puntano sui prodotti biologici e attribuiscono quindi grande importanza alla produzione rispettosa degli animali e dell'ambiente e socialmente sostenibile. Goût Mieux è stato lanciato nel 2002 dal WWF. Ne è direttrice Dorothee Stich che si occupa anche degli affari di Bio Marché. Jennifer Zimmermann, esperta di consumo presso WWF è presidente del consiglio di fondazione. sja

soprattutto donne, studenti e i buongustai che vanno di fretta. «Si tratta di consumatori che vogliono mangiare rapidamente e con piacere un pasto sano», così spiega Samson la filosofia di Greens. Che sembra affermarsi, «Le cifre d'affari e i margini corrispondono alle nostre aspettative», ci confermano dalla sede centrale di Autogrill Schweiz a Olten.

Una strategia con potenziale di ampliamento

Anche presso Greens la disponibilità limitata alle stagioni è un punto di discussione. Infatti anche i clienti che desiderano consumare rapidamente vorrebbero poter acquistare sempre i loro prodotti preferiti. Ellen Samson: «I prodotti freschi, quindi la frutta e la verdura, spesso sono disponibili solo durante la loro stagione, perciò a volte dobbiamo acquistare prodotti bio esteri.» Tutti gli altri prodotti richiesti dall'esercizio di ristorazione sono però disponibili in ogni momento.

La strategia «buongustai che vanno di fretta» sarebbe pertanto applicabile anche ad altre ubicazioni e il gruppo Autogrill ne avrebbe la capacità. Infatti a proprio dire è leader di mercato mondiale «nella ristorazione di persone in viaggio». Fanno parte di Autogrill Schweiz fra l'altro i ristoranti a libero servizio e take-away Passaggio e tutta una serie di ristoranti autostradali. Il gruppo Autogrill con sede in Italia è attivo in 42 Paesi, occupa oltre 70'000 collaboratori ed è in maggioranza di proprietà della famiglia Benetton.

Stephan Jaun

Previsioni di mercato cautamente positive per il latte bio

La richiesta di latte bio nei prossimi quattro mesi probabilmente aumenterà, l'offerta diminuirà. Questo è emerso da un incontro del gruppo di lavoro latte bio in seno all'organizzazione di categoria.

Per la prima volta i membri del gruppo di lavoro latte bio (AG Bio) in seno all'organizzazione di categoria latte (BOM) alla riunione del 9 giugno scorso hanno lavorato con il cosiddetto studio di settore. Questa base di discussione elaborata da BOM rispecchia da un lato l'attuale situazione sul mercato del latte bio e dall'altro lato mostra, sulla scorta delle cifre dell'anno precedente, le possibili tendenze.

I rappresentanti dei produttori a dire il vero si erano aspettati che l'industria e il commercio al dettaglio presentassero cifre concrete relative allo sviluppo del mercato nei prossimi mesi. A questo proposito c'è invece stata una forte reticenza: non sono state fatte previsioni percentuali.

Commercio al dettaglio prevede maggior richiesta

Ciononostante ci sono dei punti di appiglio per il prossimo trimestre: il commercio al dettaglio desidera crescere ulteriormente nel settore dei prodotti lattiero-caseari bio. Leggermente in contrasto con questi obiettivi, i trasformatori prevedono invece una domanda costante che non dovrebbe scostarsi di molto dal livello dell'anno scorso.

Per i contadini è chiaro: entro settembre l'offerta di latte industriale scenderà a un livello minimo. Già nell'estate 2009 non è stato possibile realizzare alcuni progetti di trasformazione per mancanza di latte bio. A questo proposito si cercano soprattutto strumenti che potrebbero ulteriormente incrementare la produzione in primavera di prodotti conservabili come burro e latte in polvere. Lo scenario più assurdo e più ingiusto infatti sarebbe, se il commercio durante l'estate, quando il latte bio scarseggia, pretendesse importazioni di burro bio. Questo sarebbe particolarmente ingiusto anche perché i bioagricoltori sono già chiamati alla cassa per smaltire le scorte dei magazzini nel settore convenzionale.

Le prossime trattative delle organizzazioni di produttori e delle organizzazioni produttori-trasformatori di latte con gli

acquirenti mostreranno se la produzione estiva sarà incrementata con un miglior prezzo al produttore o meno.

Nessuna borsa del latte bio

Un altro tema discusso dai membri della AG Bio è stata la possibilità di una borsa del latte bio. Visto che la borsa convenzionale non funziona ancora come dovrebbe, per il momento si preferisce rinunciare a una piattaforma separata – anche perché l'anonimità dei pochi potenziali partecipanti non sarebbe garantita. Il fatto che l'esportazione di 3000 tonnellate di burro convenzionale è stato sovvenzionato con

i loro stessi contributi ha suscitato le critiche dei produttori di latte bio. I produttori hanno dichiarato di voler contribuire solo per sgravare il mercato della quantità di latte declassato a latte convenzionale. Giusta il direttore di BOM Daniel Gerber questa misura di sgravio del mercato sarebbe già stata decisa. In questa forma sarà però realizzata per l'ultima volta. La prossima riunione della AG Bio avrà luogo il 26 ottobre. Per ulteriori informazioni e per lo studio di settore consultate il sito www.bioattualita.ch

Magdalena Blonkiewicz, Bio Suisse



Foto: oekolandbau.de

Il settore lattiero bio sta cercando strumenti per incrementare in primavera la produzione di prodotti conservabili come burro e latte in polvere.

Precedenza all'alimentazione!

Per fortuna che almeno oggi nessuno parla più di «biodiesel». L'immagine ecologica di numerose piante energetiche si sta sgretolando. Bio Suisse appoggia una petizione contro la fame e la distruzione dell'ambiente causata dagli agrocarburi per fermare temporaneamente i progetti di produzione nei Cantoni Argovia e Giura.

All'inizio sembrava un'idea elettrizzante: estrarre carburante dalle piante per risparmiare il petrolio scarseggiante. Ora però che lo sfruttamento è previsto nella dimensione globale si sta diffondendo il disinganno: le piantagioni di agrocarburante minacciano di accrescere il disequilibrio tra il Nord e il Sud del mondo. Per la coltivazione di piante destinate a essere trasformate in carburante sono finiti nel mirino degli investitori europei e americani Paesi africani, sudamericani e asiatici. Per la produzione delle materie prime si scelgono Paesi in cui la popolazione rischia di essere scacciata dai nuovi gestori delle piantagioni. Inoltre sono ulteriormente minacciate le foreste pluviali indispensabili per il clima mondiale.

Previste due raffinerie

In Svizzera è prevista la costruzione di due raffinerie: la ditta Green Bio Fuel Switzerland intende produrre agrodiesel con l'olio di noce dell'arbusto jatropa a Bad Zurzach vicino alla frontiera con la Germania. Promotrice del progetto a Delémont nel Canton Giura è invece la ditta Green Bio Energy che vuole produrre etanolo con canna da zucchero proveniente dal Brasile. Si tratta di ditte consorelle cui fanno capo investitori stranieri. I fili si ricongiungono presso uno specialista in partecipazioni finanziarie di Zugo.



Arbusto di jatropa con le noci: la parte di olio nei semi supera il 30 per cento.

Qual'è la situazione riguardo alla sostenibilità delle materie prime per i due impianti? Per la raffineria a Zurzach si stanno cercando 170'000 ettari di superficie coltivabile in Mozambico. Swissaid e altre organizzazioni hanno finanziato uno studio sulla produzione di jatropa in Mozambico* che sulla scorta di immagini e di analisi fornisce la prova che la diffusione di jatropa produce effetti negativi. Contrariamente alle promesse fatte, gli arbusti di jatropa sono coltivati su suoli fertili invece che su terreni marginali e le piantagioni vengono irrigate. È quindi minacciata la produzione di derrate alimentari locali? Jatropa, non essendo una pianta indigena, diffonde nuove malattie delle piante? Occorre impiegare concimi chimici e prodotti fitosanitari chimici di sintesi? Ueli Frei, portavoce di Green Bio Fuel Switzerland cerca di correggere l'immagine: «Uno studio della banca mondiale giunge alla conclusione che jatropa non presenta problemi per il Mozambico. Acquistiamo jatropa solo da zone di crescita di piante energetiche selezionate dallo Stato, quindi non entra in competizione con la produzione di derrate alimentari.» La jatropa inoltre non necessita di irrigazione. «L'investimento sarebbe troppo grande, le piantagioni infatti misurano da 6000 a 10000 ettari.» Parola contro parola

* Lo studio è stato condotto da Justicia Ambiental (organizzazione ambientalista in Mozambico di Friends of the Earth) e dall'Associazione nazionale dei contadini UNAC.

Foto: 21g

dunque. È però certo: se si vogliono imporre norme ecologiche e sociali è necessario uno stretto accompagnamento da parte di istituzioni indipendenti.

Necessaria una soluzione politica

A livello politico quest'anno sarà stabilito quali criteri dovranno valere per le materie prime per la produzione di carburante in Svizzera. Le commissioni dell'ambiente, della pianificazione del territorio e dell'energia CAPTE del Consiglio nazionale e del Consiglio degli Stati hanno appoggiato una mozione che chiede severi criteri ecologici e sociali per l'ammissione di agrocarburi e in particolare per la loro importazione. Le notizie delle prime esperienze negative che giungono dai Paesi di produzione si dimostrano quindi efficaci. Già oggi per la realizzazione di piantagioni di palme da olio o di canna da zucchero i piccoli contadini sono cacciati dalle loro terre, i boschi sono dissodati e le scarse risorse d'acqua sono consumate. Con i criteri di autorizzazione la Svizzera può assumere un ruolo di pioniere per i progetti industriali ecologici e socialmente responsabili. In Svizzera i progetti di biogas e di compostaggio che trasformano i rifiuti in energia adempiono i requisiti senza problemi.

Herbert Karch è direttore dell'Associazione dei piccoli contadini

Firmate la petizione contro la fame

Le materie prime importate per la produzione di energia non devono creare fame e distruggere l'ambiente. I carburanti non devono entrare in competizione con l'alimentazione. Per dare maggior peso alla volontà politica per criteri equi per i progetti di agrocarburi, venti organizzazioni stanno raccogliendo firme per una petizione. Bio Suisse invita i propri soci a firmare la petizione e a farla firmare dai propri clienti. I fogli con il testo della petizione possono essere scaricati da www.bio-suisse.ch o richiesti allo 031 312 64 00 o all'indirizzo e-mail vkmb@bluewin.ch



Foto: Daniel Ribeiro

170'000 ettari per la raffineria di Zurzach? Piantagioni di jatropa in Mozambico.



Foto: Stephan Jaun

Una merenda spirituale per i parlamentari del PS: la presidente di Bio Suisse Regina Fuhrer nella sua fattoria a Burgistein BE.

Il gruppo parlamentare socialista in visita nell'azienda di Regina Fuhrer

I parlamentari federali del PS sono andati in gita nell'azienda di Regina Fuhrer. La presidente di Bio Suisse ha chiesto il loro appoggio per una politica agricola sostenibile e ha invitato i socialisti a non cedere il campo ai borghesi nella politica agricola.

I socialisti non hanno espressamente la competenza preminente in materia di politica agricola federale, è però vero che il PS con il Consigliere nazionale Andrea Hämmerle (agricoltore), la Consigliera nazionale Hilde Fässler e la Consigliera agli Stati Simonetta Sommaruga dispone di diversi pesi massimi in Parlamento che in passato hanno caratterizzato in modo determinante i dibattiti sulla politica agricola. La presidente di Bio Suisse Regina Fuhrer e il responsabile della politica di

Bio Suisse Martin Bossard hanno quindi preso la palla al balzo quando il 6 giugno scorso è comparsa nell'azienda Aebnit di Andreas e Regina Fuhrer il gruppo del partito socialista con gli accompagnatori. Per una volta la meta della gita annuale del gruppo è stata una fattoria.

Il PS non deve cedere il campo ai borghesi

Mentre le autorità politiche si sono fatte viziare con prodotti bio locali preparati nella cucina di Ursula Bühler dell'azienda bio Geist a Gurzelen, Fuhrer e Bossard hanno «servito» loro anche una, per così dire, merenda spirituale da portarsi in viaggio. Nel suo discorso rivolto alle autorità politiche Regina Fuhrer ha fatto riferimento alle ampie prestazioni ecologiche ed economiche che le famiglie contadine svizzere hanno fornito nell'ambito delle riforme agricole degli ultimi anni e al ruolo di pioniere dell'agricoltura biologica. Ecco l'invito di Fuhrer ai socialisti: «Il PS non può semplicemente lasciare il campo agropolitico all'UDC e al PBD, ma deve cercare di migliorare, accanto all'aspetto ecologico e sociale, anche le condizioni

quadro economiche delle famiglie contadine.»

Politicamente i bioagricoltori si impegnano di più

Anche Martin Bossard si è rivolto al gruppo e ha promosso gli obiettivi di Bio Suisse. Dal 2009 è responsabile del settore politica presso Bio Suisse e in questa funzione entra anche regolarmente in contatto con persone chiave in Parlamento. L'associazione vuole avere maggior influenza sulle decisioni politiche a Berna. I temi di cui Martin Bossard si occupa attualmente sono il maggior sostegno dell'agricoltura biologica nell'ulteriore sviluppo dei pagamenti diretti, la strategia della qualità e il modello Swissness. Sulla scena politica si occupa però anche delle questioni di tutti i giorni come per esempio la proporzionalità per quanto riguarda i sanzionamenti in caso di violazioni lievi o la vaccinazione facoltativa contro la malattia della lingua blu. Nell'azienda bio a Burgistein ha intessuto le lodi al PS per la buona collaborazione tra i socialisti e gli ecocontadini – per rendere appetitosa la merenda.

ANGRO QM PLUS+

Applicazione combinata ricostituente delle piante

- ✓ le foglie sono più robuste
- ✓ i fiori hanno colori più intensi
- ✓ i frutti sono più ricchi di contenuto
- ✓ Qualità e quantità sono aumentate in modo significativo
- ✓ Più sostanza secca = più lunga durata di stoccaggio

Per la natura, dalla Natura, con la natura

ANGRO GmbH Tel: 081 330 00 70
CH-7205 Zizers eMail: office@angro-qm.com

www.angro-qm.com

Parassiti delle scorte: nuove possibilità con EcO₂

I prodotti Gemma crescono senza trattamenti chimici di sintesi. Nemmeno nel magazzino vanno impiegati prodotti di questo genere. Ora esiste una possibilità alternativa: la lotta contro i parassiti delle scorte mediante privazione di ossigeno.

Molti prodotti Gemma dopo la raccolta sono immagazzinati, con il rischio di infestazione da roditori e insetti. Nel settore convenzionale questo problema viene risolto con un gran numero di pesticidi e di gas tossici. Bio Suisse vuole però garantire anche nei magazzini che i prodotti coltivati faticosamente senza so-

stanze chimiche non entrino in contatto con questo tipo di prodotti e non vengano contaminati con residui del trattamento contro gli organismi nocivi.

Dal 2005 per le aziende del settore a valle è pertanto prescritto un sistema integrato per la lotta contro gli organismi nocivi. Che fare però se malgrado l'accurata

igiene e un monitoraggio disciplinato ha luogo un'infestazione nell'azienda?

Soffocare gli organismi nocivi invece di avvelenarli

Oltre ai metodi di lotta ammessi da Bio Suisse, di cui fanno parte anche gas inerti* come il non proprio innocuo CO₂ (anidride carbonica), da alcuni anni esiste la possibilità di trattare i locali e i silos di stoccaggio con aria povera di ossigeno e rinunciare a un elevato tenore di CO₂. Un produttore olandese ha permesso di utilizzare la tecnica EcO₂ anche in grande stile nello stoccaggio di derrate alimentari.

In Svizzera i primi impianti EcO₂ sono stati installati nell'aprile 2009 dalla ditta Desinfecta a Pratteln e presso la Ultra-Brag AG a Muttensz (silo Auhafen) che conta sei locali di trattamento. Nella soluzione stazionaria di Desinfecta a Pratteln le derrate alimentari infestate sono rinchiusi in un locale di trattamento (cella) a tenuta di gas.

Qualche tempo più tardi anche la Silo Olten AG ha investito in un impianto di questo tipo. «La tecnica EcO₂ è un investimento nel futuro che si rivelerà pagante», afferma Joseph Roggo, direttore di Calcium agro. Nella società consorella Silo Olten l'aria, costituita quindi prevalentemente da azoto, può ora essere pompata nel silo e annientare gli organismi nocivi senza residui.

Adatto anche per merce convenzionale

Si tratta quindi di una soluzione ottimale per lo stoccaggio di cereali bio. Un ulteriore vantaggio è poi, che la tecnica permette la lotta contro gli organismi nocivi anche nelle aziende di stoccaggio di merce convenzionale e bio.

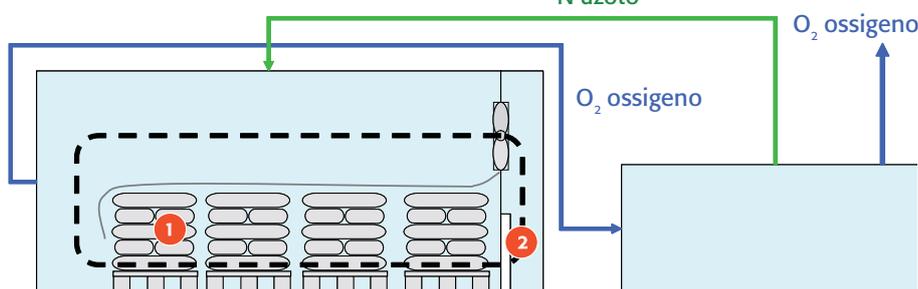
Viene costantemente introdotta nella cella aria povera di ossigeno, fino a quando è raggiunto il valore di riferimento

* Sono considerate inerti le sostanze che non prendono parte o prendono parte solo in misura molto debole alla reazione chimica con altre sostanze.

Principio di funzionamento trattamento dei locali

Privazione di ossigeno fino a una concentrazione dell'1,0% (l'atmosfera normale è costituita per il 21% da ossigeno, per il 78% da azoto e per l'1% di anidride carbonica e gas nobili)
Gli organismi nocivi in tutti gli stadi di sviluppo muoiono per mancanza di ossigeno

Meccanismo di funzionamento nel locale

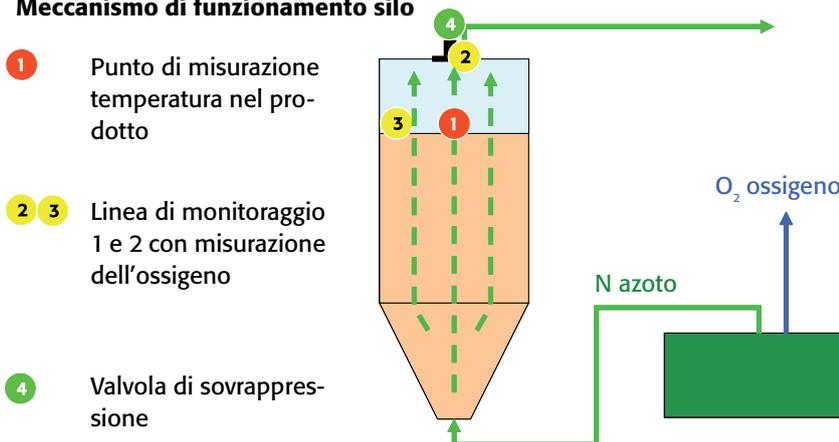


- 1 Punto di misurazione temperatura nel prodotto
- 2 Punto di misurazione temperatura e umidità dell'aria della circolazione dell'aria

Principio di funzionamento trattamento del silo

Privazione di ossigeno fino a una concentrazione di meno di 1,5% (l'atmosfera normale è costituita per il 21% da ossigeno, per il 78% da azoto e per l'1% di anidride carbonica e gas nobili)
Gli organismi nocivi in tutti gli stadi di sviluppo muoiono per mancanza di ossigeno.

Meccanismo di funzionamento silo



- 1 Punto di misurazione temperatura nel prodotto
- 2 3 Linea di monitoraggio 1 e 2 con misurazione dell'ossigeno
- 4 Valvola di sovrappressione



Bilder: Desinfecta AG

Grazie ai dosatori computerizzati giunge nel silo sempre la giusta quantità di aria povera di ossigeno.

Il centro dell'impianto EcO₂ di Silo Olten. Dietro al recipiente a pressione c'è un deumidificatore per impedire la formazione di eccessiva umidità dell'aria nel silo.

inferiore all'1,5 per cento di ossigeno. A seconda della grandezza della cella del silo il riempimento dura tra quattro ore e quattro giorni, spiega il responsabile del silo Andreas Friedl. «A seconda della temperatura può durare fino a otto settimane finché gli organismi nocivi sono davvero morti», aggiunge Friedl. Il fabbricante in Olanda sorveglia online il funzionamento impeccabile dell'impianto.

Elevato onere energetico e finanziario

Gli svantaggi di questa tecnologia sono l'elevato onere energetico e gli importanti costi di investimento. Per le piccole aziende di stoccaggio l'investimento in un impianto EcO₂ potrebbe essere eccessivo. Per le grandi imprese come Silo Olten, Ultra-Brag o Desinfecta l'acquisto sembra invece valere la pena, anche perché per il

CO₂ ammesso da Bio Suisse per la fumigazione di cereali sarà presto necessario un permesso e lo stesso produce inoltre emissioni dannose per il clima.

Per i prodotti Gemma, in particolare per lo stoccaggio di cereali, in caso di acuta infestazione da organismi nocivi, oltre alle misure preventive e CO₂ sono necessarie altre soluzioni efficaci. «L'esperienza purtroppo ci ha insegnato che la merce biologica, soprattutto quella proveniente dall'estero, spesso giunge nei nostri sili già piuttosto popolata e ci crea problemi soprattutto all'inizio dell'estate», spiega Eugen Rothen, direttore della Silo Olten AG.

A seconda dell'organismo nocivo e dello stadio di sviluppo (uovo, larva, crisalide, animale adulto) cambiano le condizioni di trattamento per poter raggiungere il 100 per cento di mortalità in tutti gli stadi dello sviluppo con atmosfere controllate. Il tempo di trattamento dipende quindi dal tipo di organismo nocivo, dallo stadio di sviluppo, dalla composizione dell'atmosfera e dalla temperatura (vedi rappresentazione semplificata nella tabella «tempo per il trattamento di tutti gli stadi ...»).

Grazie a risultati di ricerche e a esperienze pratiche con i diversi organismi nocivi è stato possibile ottimizzare le condizioni di trattamento in modo che anche gli organismi nocivi e gli stadi di sviluppo più resistenti nella merce infestata muoiono nella misura del 100 per cento e contemporaneamente la qualità della merce rimane invariata.

Jörg Schumacher, Bio Suisse;
Bettina Landau, FiBL;
Daniel Fassbind, Desinfecta AG

Vantaggi e svantaggi di EcO ₂	
Vantaggi	Svantaggi
Assenza di residui (non è necessario l'impiego di prodotti chimici di sintesi e pesticidi)	LLunga durata d'impiego (rapidi movimenti della merce immagazzinata non sono possibili)
Nessuna formazione di resistenze	Elevati costi per l'acquisto e elevato onere energetico
Altissima sicurezza del lavoro	
Non è necessaria una fase di aerazione (per fosfina da 1 a diversi giorni)	
I sili in calcestruzzo non devono essere ulteriormente isolati (per trattamento con CO ₂ obbligatorio), quote minime di perdite rappresentano però un vantaggio	
Non sono necessari spostamenti della merce per l'applicazione di gas, quindi nessuna dispersione di organismi nocivi nel sistema di trasporto.	

Tempo di trattamento di tutti gli stadi con la tecnica dell'atmosfera controllata EcO ₂ (% CO ₂ inferiore a 1,5)				
	trattamento locale		trattamento cella silo	
temperatura del prodotto	35°	27°	20°	27°
silvano	7 giorni	9 giorni	27 giorni	19 giorni
punteruolo del riso risp. calandra (silo)	7 giorni	9 giorni	29 Tage	21 giorni
tarme	5 giorni	7 giorni	14 Tage	7 giorni
Immissione O ₂ fino alla concentrazione dell'1% (fonte: Desinfecta)				

Creare etichette, cartoline postali e cartelloni per l'azienda

Presso Bio Suisse i capiazienda possono creare da sé e senza grande impegno etichette, cartelloni, cartoline postali e addirittura teloni. In un secondo tempo, se desiderano, possono far stampare il materiale professionalmente e a buon mercato.

Bioattualità ha riferito già all'inizio dell'anno in merito al nuovo programma Web2Print (bollettino no. 1/10, pagina 20). Il programma offre una possibilità rapida e individuale di far stampare cartoline postali a colori per soli 15 franchi per 50 pezzi. Oppure servono etichette per la vendita diretta? Sul sito internet di Bio Suisse trovate l'accesso per stampare diverse etichette che sono adeguabili semplicemente e senza conoscenze particolari e che una volta stampate costano 6 franchi per 10 fogli. Ma potete anche creare e far stampare cartelloni in formato F4 («formato mondiale», 89,5 x 128 cm) per 50 franchi l'uno o teloni per 200 franchi al pezzo nonché opuscoli e volantini. Potete adattare in modo individuale tutti i modelli alle vostre esigenze. Fra breve si aggiungeranno ulteriori modelli di etichette. Per esempio rotonde per il formaggio e rettangolari per bottiglie, ambedue in diverse misure.

Provare non costa niente

Ecco come procedere: registratevi su <http://biosuisse.openmedia.ch>. Dovrete inserire il nome di utente e la password. Il nome di utente è il vostro numero Bio Suisse, la password è bsw2p. Vi preghiamo di modificare la password dopo la registrazione.

Sopra a sinistra trovate un link che porta al manuale.

Avete domande in merito a Web2Print? Nessun problema! Flavia Müller fornisce



volentieri le necessarie informazioni e vi aiuta se avete problemi. Potete raggiungerla al numero 061 385 96 10 o e-mail flavia.mueller@bio-suisse.ch

Roadshow in viaggio

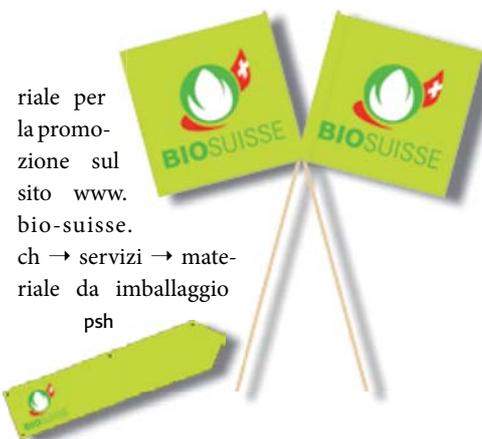
La roadshow di quest'anno è appena partita. Potete trovare tutte le date e le località di questo giro di marketing di Bio Suisse sul sito internet www.bio-suisse.ch > consumatori > manifestazioni > eroi in tournée.

Come ogni anno sono in primo piano i noti eroi della pubblicità di Bio Suisse. Vi sarà parecchio da degustare. Gustose ricette saranno preparate e offerte sul posto. In giugno è tempo di bircher muesli, in luglio sarà la volta della carne alla griglia con patate e burro alle erbe, in agosto sarà servito il gazpacho (zuppa spagnola fredda) e in settembre uno squisito dolce con bacche e crema.

I produttori interessati che desiderano partecipare a singole manifestazioni possono informarsi presso: Flavia Müller, tel. 061 385 96 10 e-mail flavia.mueller@bio-suisse.ch

Nuovo materiale per le aziende

Nello shop sul sito internet di Bio Suisse è ottenibile nuovo materiale per le aziende. Ora potete per esempio trovare borse fatte di teloni, ma anche cartelli indicatori e bandierine. Trovate questo e altro mate-



riale per la promozione sul sito www.bio-suisse.ch → servizi → materiale da imballaggio psh

Bioinformazione: nuovo dipartimento informazione e PR

Bio Suisse recentemente è stata oggetto di una ristrutturazione parziale. Le pubbliche relazioni ora non rappresentano più uno stato maggiore bensì sono state inserite nel nuovo dipartimento «Informazione e PR». Il nuovo gruppo è composto dal «responsabile informazione e PR» Stephan Jaun e dalle due nuove collaboratrici Petra Schwinghammer e Sabine Lubow. Petra Schwinghammer lavora come «assistente informazione e PR», ha 31 anni, è agricolttrice diplomata, redattrice e commerciante. Come contadina attiva gestisce inoltre un'azienda bio nel Giura assieme al suo compagno.

Sabine Lubow è la nuova responsabile delle pubbliche relazioni. Ha 56 anni, ha studiato giornalismo e comunicazione aziendale, è bilingue d/f e dispone di pluriennale esperienza come esperta comunicazione e giornalista. Vive in Alsazia assieme alla famiglia.



Formano il dipartimento informazione e PR presso Bio Suisse: Petra Schwinghammer, Stephan Jaun e Sabine Lubow.

Foto: Bio Suisse



Foto: Flavia Müller

«Siamo ben organizzati»

Come preannunciato nella scorsa edizione di bioattualità, il segretario centrale Stefan Flückiger ha lasciato Bio Suisse dopo soli nove mesi. Come procedere? Bioattualità lo ha chiesto alla presidente Regina Fuhrer.

bioattualità: Cosa puoi dirci in merito alla rapida uscita di scena di Stefan Flückiger?

Regina Fuhrer: Posso solo dire che la separazione è stata preceduta da un intenso processo e che è stata difficile.

Nei giornali «Bund» e «Tages-Anzeiger» il giornalista Romeo Regenass ha messo in dubbio la tua «capacità di cooperare con direttori autonomi»...

Questa è l'interpretazione del signor Regenass.

«Tre segretari centrali in sei anni e mezzo» (Regenass): pare che il consiglio direttivo debba rifare i conti.

I segretari centrali sono partiti per motivi completamente diversi. Il consiglio direttivo si è chinato su questi motivi e ne ha tratto le conclusioni. Ci vuole comunque anche un po' di fortuna per avere a disposizione la persona giusta al momento giusto.

Il consiglio direttivo vuole evitare una nuova scelta sbagliata?

Mi rifiuto di parlare di scelte sbagliate. Il consiglio direttivo ha però analizzato il profilo dei requisiti della nuova direttrice o del nuovo direttore, lo ha rielaborato e ha fissato le priorità. Opereremo una scelta in base a chiari parametri, procedimenti e requisiti. Come sempre, le candidature finali saranno esaminate anche esternamente.

Significa che coinvolgete una ditta specializzata nella selezione di quadri, un centro di valutazione?

Sì, i tre a cinque candidati che rientrano nella selezione più stretta saranno valutati da un'agenzia che ha esperienza con associazioni e organizzazioni non profit.

Quanto tempo può durare?

Speriamo di poter nominare una nuova persona a metà agosto. Il presupposto è

che vi siano candidature idonee, altrimenti i tempi potrebbero allungarsi di due o tre mesi.

Fino a quel momento Bio Suisse può funzionare senza problemi senza direttore?

Bio Suisse dispone di una buona soluzione transitoria: Doris Schwarzenbach ha assunto la direzione ad interim. Fa parte della direzione di Bio Suisse da molti anni e conosce bene gli affari. Dirige il segretariato centrale in modo competente e affidabile. Bio Suisse è ben organizzata e la collaborazione è buona. Anche la direzione si fa carico delle responsabilità e l'intero team è impegnato, motivato e affronta attivamente i compiti e le sfide.

Intervista: Markus Bär



Foto: zVg

Spera in una nomina già alla fine di agosto: Regina Fuhrer, presidente di Bio Suisse.

NOTIZIE ■

Bioincontro: le riuscite entrate in scena di Jacqueline Forster

La responsabile delle pubbliche relazioni di Bio Suisse, Jacqueline Forster, ha lasciato il segretariato centrale di Bio Suisse alla fine di maggio 2010

per dedicarsi a nuovi compiti presso il FiBL.

Durante gli oltre sei anni di attività presso Bio Suisse, Jacqueline Forster ha istituito e ampliato il posto di PR. Ha curato le relazioni verso l'interno con l'associazione e verso l'esterno con i media e con il pubblico. Bio Suisse ha approfittato in numerose occasioni della capacità di Jacqueline Forster di riassumere connessioni complesse in modo da rendere il messaggio

comprensibile a tutti. L'intero segretariato centrale e il consiglio direttivo di Bio Suisse ringraziano Jacqueline Forster per il suo grande impegno a favore dell'agricoltura biologica e le augurano un futuro ricco di soddisfazioni presso il FiBL. Arrivederci negli ambienti bio o in pubblico. psh



Jacqueline Forster alla fine di maggio si è festosamente congedata da Bio Suisse.

Biocontadino: a tutto aglio

Markus Bucher, bioagricoltore di Grossaffoltern all'inizio di giugno si è classificato al secondo posto nel concorso Meilenstein 2010 promosso dalla cooperativa Migros Aare. Assieme alla sua famiglia produce

aglio biologico per la Migros. È stato nominato perché nessuno salvo la famiglia Bucher ha osato produrre aglio in grande stile in Svizzera. L'azienda della famiglia Bucher l'anno scorso ha fornito alla Migros più di sei tonnellate di aglio. Nell'azienda di Bucher la coltivazione di aglio è fallita durante tre anni. È stato un lungo processo di sviluppo che finalmente ha portato al risultato sperato. Per iniziare erano troppo piccoli gli spicchi, il raccolto troppo scarso o infestato dalla ruggine. A prima vista poteva sembrare che il lavoro per questo saporito bulbo fosse inutile. Markus Bucher ha però seguito il proprio intuito anche nel quarto anno e con un pizzico di coraggio e fortuna ha raggiunto il successo. Finalmente crescono meravigliosi bulbi impeccabili dal punto di vista del gusto che sono offerti in vendita. Negli scaffali di vendita finiscono solo le teste otticamente impeccabili – Markus Bucher fornisce gran parte della merce rimanente nell'Oberland bernese dove assieme ad altre materie prime viene trasformata in una miscela di erbe delle alpi. Markus Bucher in futuro vorrebbe occuparsi lui stesso della trasformazione. Non resta che aspettare con ansia la saporita pasta di aglio di Grossaffoltern. psh



Foto: Migros Aare

Markus Bucher, produttore di aglio bio a Grossaffoltern BE ha ottenuto il secondo posto al concorso Meilenstein 2010 di Migros Aare.



Foto: Stephan Jaun

Tutti i cavalli Gemma in avvenire dovranno potersi muovere liberamente. I permessi speciali per la stabulazione fissa scadranno a fine anno.

Cavalli in pensione: permesso 10 % di foraggio non biologico

Dall'1.1.2010 i non ruminanti devono essere nutriti con almeno il 95 per cento di foraggio bio rispettivamente foraggio Gemma. L'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) e l'assemblea primavera dei delegati Bio Suisse hanno però deciso che i cavalli in pensione possono ricevere anche in avvenire il 10 per cento di alimenti non biologici. Questa deroga dalle direttive è possibile perché i cavalli in pensione non sono mai in possesso dell'agricoltore Gemma.

Bio Suisse è a conoscenza del fatto che la maggior parte dei proprietari vogliono decidere loro stessi quale mangime concentrato dare ai loro cavalli. Se ciò non fosse più ammesso, i proprietari di cavalli potrebbero cambiare stalla e non più stabulare gli animali in un'azienda Gemma. Per molte aziende Gemma però i cavalli

in pensione rappresentano un importante ramo aziendale. L'unico requisito posto al foraggio non biologico è l'assenza di OGM.

Giusta le direttive i cavalli appartenenti all'azienda devono essere nutriti con foraggio Gemma. In teoria sarebbe possibile una parte del 5 per cento in qualità non biologica, le componenti non biologiche ammesse definite nell'allegato 5 delle direttive tuttavia, ad eccezione del foraggio grezzo, non sono adatte per l'alimentazione dei cavalli. La proteina di patate e il glutine di mais sono importanti soprattutto per l'alimentazione dei maiali e delle galline. I mulini che offrono alimenti Gemma coadiuvanti hanno quasi sempre nell'assortimento anche diversi alimenti per cavalli Gemma coadiuvanti.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

Stabulazione fissa di cavalli definitivamente vietata a partire dalla fine del 2010

I permessi speciali per la stabulazione fissa di cavalli scadranno alla fine dell'anno corrente. Ciò significa che entro il 1° gennaio 2011 tutte le aziende con stabulazione fissa dovranno trovare una soluzione per l'allevamento dei cavalli: in box op-

pure in gruppo. Generalmente si possono trovare soluzioni semplici e poco costose. Per domande relative alla stabulazione dei cavalli potete rivolgervi a Barbara Früh del FiBL: tel. 062 865 72 18, e-mail barbara.fruh@fibl.org bsm

IMPRESSUM

bioattualità



anno 19

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 ricerche dell'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 Biolandaubau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, telefono +41 (0)61 385 96 10, fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

Redazione Stephan Jaun (Chefredaktor), Petra Schwinghammer, Christian Voegeli (Bio Suisse); Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); E-Mail bioaktuell@fibl.org

Traduzione Regula van den Berge, 6648 Minusio

Layout Daniel Gorba

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

Inserzione Erika Bayer, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 72 00, fax 062 865 72 73, e-mail erika.bayer@fibl.org