

bioattualità

5/13

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

GIUGNO



Seconda giornata della campicoltura:
incontro per professionisti e contadini interessati alla conversione **pagina 3**

Glutine umido: l'industria cambia opinione **pagina 7**

bioattualità

QUI E ORA

3 Giornata della campicoltura bio

Alla seconda edizione della giornata della campicoltura bio, che avrà luogo il 12 giugno a Moudon VD, saranno presentate interessanti novità a professionisti e a altre persone interessate.

PRODUZIONE

6 Marssonina: impedire la caduta precoce delle foglie

Come prevenire l'infestazione dalla nuova malattia dei meli

TRASFORMAZIONE

7 Glutine umido: è tutta un'esagerazione?

I panettieri e i mugnai si dicono per la maggior parte soddisfatti della qualità di cottura del frumento panificabile bio svizzero.

RICERCA

10 Potenziale di risparmio di mangimi concentrati

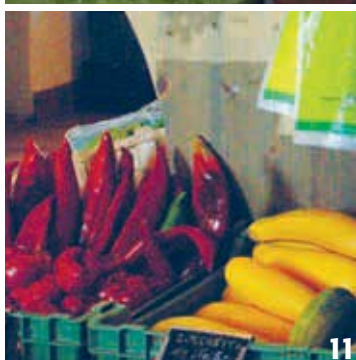
Le conoscenze scaturite da «Feed no Food» saranno applicate ad altri progetti.

RUBRICHE

12 Bio Suisse

13 Notizie

14 Bio Ticino



Il mercato dei cereali è fiorente ma rimane parecchio da fare

La Svizzera è un paese di pascoli. Essendo allevatore di bestiame nella regione di montagna da sempre, lo ho sempre sostenuto. I biocampicoltori, i biomugnai e i biopanettieri mi hanno però convinto del contrario: la Svizzera è anche un Paese sui cui suoli crescono cereali bio di alta qualità, nei cui mulini viene ottenuta ottima farina e dai cui forni escono i migliori pani bio.

Anche i consumatori la pensano così: il pane, dopo le uova, è il prodotto bio con la più alta quota di mercato (18,8 %, tendenza al rialzo). I biopanettieri purtroppo non dispongono di sufficiente farina Gemma per riuscire a coprire il fabbisogno. Al posto delle attuali 10'000 t potrebbero preparare pani con 30'000 t di cereali panificabili.

Non è quindi la domanda che manca. Anche il reddito conseguito con la coltivazione di cereali bio è buono, infatti non meraviglia che sempre più grandi aziende campicole siano convertite al biologico. Il potenziale è particolarmente grande in Svizzera romanda. Il settore intende fra l'altro sfruttare l'occasione offerta dalla seconda giornata della campicoltura bio per promuovere la conversione. Il Canton Vaud come coorganizzatore intende per esempio raddoppiare il numero di aziende bio entro il 2015. Ciò fa sperare in maggiori quantitativi di squisito pane bio ottenuto da cereali bio svizzeri.

Tra un mercato dei cereali panificabili fiorente e un paradiso della campicoltura vi è però una bella differenza. Dato che la protezione del suolo e la minore incidenza di malattie richiedono un avvicendamento variato, i campicoltori bio vogliono e devono seminare altre colture campicole: sementi oleose, patate, proteaginose, ecc. che tuttavia sono meno redditizie dei cereali. Il problema è rappresentato in parte dalla tecnica di coltivazione e in parte dal mercato che pone dei limiti allo smercio. Il lavoro è parecchio: per la ricerca, per la consulenza, per la trasformazione, per l'associazione – affrontiamolo.



Stephan Jaun, responsabile comunicazione aziendale Bio Suisse



I piselli proteici andrebbero coltivati solo in colture miste con una coltura di sostegno.

Colture miste in ascesa

Da quando i mulini e le imprese commerciali accettano i raccolti delle colture miste, la coltivazione biologica sta nettamente crescendo.

La decisione dei due mulini Rytz e Lehmann di accettare anche i grani maturi per mischiarli al mangime per il pollame ha favorito l'inserimento delle fave e dei piselli proteici nelle colture miste. Bio Suisse ha contemporaneamente aumentato il prezzo di fr. 15.--/q. Da quando anche fenaco GOF Winterthur accetta le colture miste, la superficie coltivata è aumentata a ca. 350 ha.

Soprattutto semine autunnali

Ha acquisito importanza soprattutto la semina autunnale. Rispetto alla semina primaverile ha il vantaggio che la fioritura avviene prima dei periodi secchi e che le piante sono sufficientemente forti da resistere a un'infestazione da afidi. Nei luoghi con gelo persistente tuttavia possono verificarsi danni dovuti al freddo invernale, come è avvenuto nell'inverno 2011/2012. Nelle posizioni più elevate attorno ai 600 metri è pertanto indicata piuttosto la semina primaverile che può essere effettuata a partire dalla fine di febbraio quando il suolo è sufficientemente asciutto.

Gelate tardive fino a meno 4 °C

In primavera i piselli e i fagioli sopportano gelate tardive fino a meno 4 °C. Sono poco

adatti alla coltivazione terreni poco profondi tendenti alla siccità. Le fave possono essere coltivate anche su suoli pesanti, calcarei mentre i piselli proteici prediligono piuttosto suoli di consistenza media con un pH superiore a 6. Le fave sono più robuste e piuttosto adatte alle regioni con precipitazioni più abbondanti. Grazie alla forte crescita sopprimono le infestanti dopo la chiusura delle file. Per assicurare la resa è possibile coltivare assieme fave e avena.

Mischiare separatamente la semente

Si raccomanda di mischiare la semente in un contenitore separato prima di versarla nella seminatrice. In seguito occorre verificare l'omogeneità della miscela. In commercio sono anche ottenibili miscele già pronte. Le miscele possono essere seminate con una normale seminatrice per cereali. La profondità di semina si situa tra 3 e 4 centimetri. È pure possibile seminare i piselli e le fave come semi singoli ad una

Rapporto della miscela			
miscela	densità di semina (in % della coltura pura)	periodo di semina risp. miscela invernale o estiva	osservazioni
piselli proteici orzo	80 % 40 %	autunno o primavera	miglior variante, miscela più diffusa
piselli proteici orzo	100 % 20 %	autunno o primavera	elevata percentuale di leguminose, maggior rischio nel magazzino
piselli foraggeri triticale	80 % 40 %	autunno	triticale rappresenta un'eccessiva concorrenza per il pisello proteico
fave avena	80 % 40 %	autunno o primavera	
fave triticale	80 % 40 %	autunno	

profondità superiore a distanza di 3 cm. La distanza tra le file è di 12 cm come è usuale per i cereali.

Raccolta: umidità massima 13,5 per cento

La raccolta dei piselli proteici nelle colture miste deve essere basata sui piselli. Con un vento troppo forte i cereali saranno ben trebbiati ma i piselli rischiano di spezzarsi. La raccolta va eseguita con una normale mietitrebbiatrice dotata di uno speciale crivello per i piselli proteici. Il momento adatto dipende dalla maturazione dei piselli e da un tenore di umidità possibilmente basso. Il raccolto va fornito al centro di raccolta in sacconi o su rimorchi ribaltabili. Al momento della raccolta i piselli dovrebbero essere possibilmente asciutti per evitare elevati costi di essiccazione. L'umidità massima è il 13,5 per cento. Il valore di tolleranza per impurità varie è pari allo 0,5 per cento.

Hansueli Dierauer

Vantaggi e svantaggi delle colture miste

- + Scarso rischio nella coltivazione e scarse oscillazioni della resa (se non riesce una coltura rimane la resa della seconda coltura).
- + Sfruttamento più efficiente delle risorse (sostanze nutritive, acqua, luce)
- + Non necessitano di concimazione azotata
- + Controllo delle infestanti grazie alla rapida copertura del suolo da parte dei cereali
- + Difesa da potenziali organismi nocivi
- + Raccolta semplificata grazie al sostegno dei cereali
- Non sono possibili combinazioni a piacimento, le colture devono maturare contemporaneamente
- Maggior lavoro per il rilevamento dei valori nutritivi o per la separazione delle componenti.



Bild: Maurice Clerc

Sarchiatrice (montatura frontale) nel granoturco: uno dei macchinari dimostrati

Granoturco: qualcosa si muove

Due fattori di successo centrali per la coltivazione di granoturco sono la concimazione e la regolazione delle infestanti. In questi due settori negli ultimi anni sono stati fatti grandi progressi tecnici.

Produzione in proprio di azoto per il granoturco

Nessun'altra pianta coltivata valorizza meglio l'azoto dei concimi aziendali del granoturco. Sono necessari 30-50 m³ di liquame risp. 15-25 t di letame. Per il granoturco è pure possibile produrre in proprio circa 100 unità di azoto per ettaro. A questo scopo si coltiva sovescio con leguminose invernali (piselli, veccia, ecc.) che va incorporato nel suolo alcune settimane prima della semina del granoturco.

Vantaggio sulle infestanti

La giovane piantina di granoturco è molto sensibile alla concorrenza delle infestanti. Il successo della coltura inizia all'inizio dell'estate con una buona lavorazione delle stoppie se la particella è stata coltivata.

Nell'anno della semina è necessario che il granoturco abbia un vantaggio sulle infestanti. Ciò è possibile grazie alle seguenti tecniche:

- passare una o due volte con la strigliatrice
- scegliere varietà a forte sviluppo iniziale
- aver pazienza e non seminare troppo presto. Il granoturco va assolutamente seminato nel suolo sufficientemente caldo in modo che possa svilupparsi rapidamente e poter vincere la corsa contro le infestanti.
- semina regolare per favorire la lotta precoce contro le infestanti.

Da qualche anno sono in commercio diversi nuovi macchinari. Fra le novità vi è la lotta contro le infestanti tra le file e i sistemi di conduzione. In occasione della seconda giornata della campicoltura che si terrà il 12 giugno a Granges-Verney (Moudon) saranno dimostrati diversi tipi di macchine per la regolazione delle infestanti.

Macchine dimostrate per la regolazione delle infestanti nel granoturco			
macchina	tra le file	nelle file	sistema di guida
sarchiatrice con assolcatore e sarchiatrice a dita	lame diritte (a squadra) su parallelogramma	dita Kress	videocamera/sensori
sarchiatrice con assolcatore e strigliatore rotante	lame a zampa d'oca su parallelogramma	strigliatore rotante	manuale (posteriore)
sarchiatrice con assolcatore	lame a zampe d'oca e denti flessibili su parallelogramma	-	montatura frontale
sarchiatrice a stella	rotori a stella	-	manuale (posteriore)
sarchiatrice rotante	rotori a pale	rotori a pale	nessuno

Uova, polli, carne del bestiame da pascolo per completare la biocampicoltura

Non tutti i settori dell'allevamento di animali sono ugualmente adatti come complemento alla biocampicoltura per le aziende in conversione. Per quanto riguarda il latte e la carne di maiale i mercati sono stagnanti.

I cereali bio sono richiesti, le sementi oleose sono merce rara. Su quale settore dell'allevamento degli animali dovrebbero puntare i contadini che passano al biologico? È chiaro che per le aziende in conversione la produzione di latte di mucca attualmente è poco consigliabile. Coloro che intendono vendere latte bio devono essere associati ad un'organizzazione di produttori di latte bio riconosciuta da Bio Suisse, per esempio Progana o il Pool del latte bio. Attualmente presso queste organizzazioni vi sono liste d'attesa di aziende in conversione che aumenteranno ulteriormente l'offerta. Vi sono possibilità per prodotti di nicchia come per esempio prodotti bio regionali. Anche i prodotti a base di latte di pecora e di capra godono di una crescente popolarità e vi è spazio per nuovi produttori.

Per quanto riguarda i bovini da macello l'offerta presenta leggere oscillazioni stagionali. Sono ricercate vacche di razze a duplice attitudine. Per le vacche X non viene pagato il prezzo Gemma mentre per le vacche A il mercato paga un supplemento bio di al massimo 50 centesimi.

Uova gemma: produttori cercasi

Per i produttori di uova il mercato è invece positivo. Le uova Gemma sono tuttora molto richieste e la situazione del mercato per i contadini che desiderano passare al biologico è favorevole, dato che la domanda continua a crescere. Il prezzo indicativo ammonta attualmente a 44,5 centesimi. Come per tutti i settori di produzione, anche per la produzione di uova bio è necessario che gli interessati cerchino un acquirente prima della conversione e assicurino lo smercio con un contratto. Tutti i calcoli e le indicazioni relative agli acquirenti sono contenuti nel sito www.bioaktuell.ch. La produzione di uova può essere interessante anche per coloro che praticano la vendita diretta.

Per quanto riguarda i vitelli bio vi sono forti oscillazioni stagionali dell'offerta e dei prezzi. Per ottenere i supplementi bio è necessario un certificato attestante che si tratta di una razza da ingrasso. Sul mercato bio vi sono numerosi vitelli con una copertura di grasso inferiore alla media; per i vitelli della classe di copertura di grasso 1 non viene pagato alcun prezzo bio. Il potenziale di sviluppo nel settore della carne di vitello è pressoché inesistente. Non è pertanto consigliabile lanciarsi in questo settore. Le rimonte sono invece ricercate.

Anche per gli agnelli l'offerta presenta delle forti oscillazioni stagionali. Durante l'estate vi è una forte richiesta di carne di agnello e sono possibili supplementi se sono stati stipulati contratti d'acquisto in tal senso. Attualmente non è consigliabile lanciarsi in questo settore.

I polli bio costituiscono tuttora un mercato di nicchia ma è un mercato che cresce in media del 10-15 per cento. La produzione contrattuale è indispensabile.

A seconda dell'azienda e della regione può essere un'attività interessante, anche per utilizzare i propri cereali foraggeri.

Carne proveniente da allevamento al pascolo: la domanda aumenta

Per quanto riguarda la carne Bio-Weide-Beef si registra una forte domanda e anche la carne Natura-beef è molto richiesta. Bio Suisse fornisce ai produttori interessati gli indirizzi dei giusti interlocutori. Sul sito www.bioaktuell.ch → Mercato → Carne sono indicati gli indirizzi e altre informazioni in merito.

Per i classici bovini da ingrasso Gemma la domanda sta invece diminuendo.

Sul mercato dei maiali bio negli scorsi anni l'offerta era insufficiente. La forte crescita della produzione nel frattempo è in grado di soddisfare la domanda e inizia a delinearsi un'offerta eccessiva. Attualmente non sono stipulati nuovi contratti.

Stephan Jaun, Michèle Hürner, Bio Suisse



Foto: Thomas Alfvöld

Come complemento alla campicoltura il settore delle uova e della carne con il marchio offre opportunità di mercato.

Marssonina: strategie per combattere la nuova malattia del melo

Il fungo *Marssonina coronaria* può provocare una forte caduta delle foglie già prima della raccolta. Ne risultano frutti insufficientemente maturi e l'indebolimento delle piante con scarsa resa nell'anno successivo. Oltre ai frutteti a basso fusto sono particolarmente interessati anche gli alberi da frutta ad alto fusto coltivati in modo estensivo. Visto che l'infezione parte dal fogliame dell'anno precedente, i produttori in autunno dovrebbero assolutamente favorire la degradazione della massa fogliare negli impianti a rischio o asportare il fogliame. Per la lotta diretta è attualmente possibile applicare soprattutto preparati a base di argilla.

Alcuni produttori di frutta a granella bio e proprietari di alberi ad alto fusto l'anno scorso hanno dovuto osservare impotenti come le foglie dei loro meli sono cadute già prima della maturazione dei frutti. Alcuni alberi erano privi di foglie già alla fine di agosto. Di tutto ciò è responsabile il fungo *Marssonina coronaria*, identificato per la prima volta in Svizzera nel 2010 e che da allora si è diffuso soprattutto nella Svizzera nordorientale. Gli usuali trattamenti anticrittogamici nei meleti convenzionali in genere combattono la malattia in modo abbastanza efficace e pertanto non si notano sintomi. Sono interessate soprattutto aziende biologiche o alberi da frutta sparsi, poco o non trattati. Sono colpite in modo particolare anche varietà resistenti alla ticchiolatura come Topaz, Rubinola e Otawa.

Le spore provengono dalle foglie cadute

Il fungo sverna nelle foglie. In primavera avviene la liberazione delle prime spore che si diffondono trasportate dal vento e dalla pioggia. La riproduzione massale avviene però solo in giugno e luglio. Il tempo caldo e umido offre condizioni ideali per un'infezione: foglie bagnate per tre giorni e temperature tra 20 e 25 °C. «Le in-

fezioni possono verificarsi dalla fioritura fino in settembre», spiega Andreas Häseli, consulente in frutticoltura presso il FiBL. «Dalle analisi emerge però chiaramente che per lo sviluppo dell'epidemia sono decisive soprattutto le infezioni a partire da metà giugno.»

«I sintomi compaiono molto rapidamente», prosegue Häseli. Le piccole macchie necrotiche scure sulla pagina superiore delle foglie assumono una colorazione tendente al nero e si trasformano in chiazze più grandi confluenti fra loro. La malattia può però anche presentarsi con numerose chiazze necrotiche sulle foglie. La caduta delle foglie può avvenire già due settimane dopo la comparsa dei primi sintomi. In base alle esperienze degli scorsi anni inizia già a partire da metà agosto.

Per impedire una nuova infestazione è importante favorire in autunno la degradazione naturale della massa fogliare o asportare il fogliame dall'impianto. «Metodi adatti sono la pacciamatura e la zappatura dopo la caduta delle foglie» consiglia Häseli. Anche il composto ben maturo favorisce fortemente la decomposizione delle foglie. Si possono però anche rastrellare le foglie a mano fuori dai filari e in seguito pacciamare.

L'umidità favorisce la diffusione della malattia. «Al momento della potatura è pertanto importante provvedere affinché le piante siano ben arieggiate», spiega Häseli. Per i nuovi impianti conviene scegliere luoghi ben ventilati.

I preparati a base di argilla sono i più efficaci

I primi esperimenti effettuati negli scorsi due anni in Svizzera e all'estero con prodotti biocompatibili hanno mostrato che i preparati a base di argille acide come Myco-Sin e Myco-San hanno un buon effetto parziale contro la marssonina.

Anche lo zolfo calcico e il rame sono efficaci ma la loro applicazione in Svizzera è problematica. L'uso di zolfo calcico non è permesso e la scarsa quantità di rame permessa viene utilizzata soprattutto per la regolazione della ticchiolatura durante la prefioritura. Non sembrano invece avere effetto i bicarbonati di potassio (Armcarb) e lo zolfo. L'unica possibilità di limitare un'epidemia durante l'estate attualmente rimane pertanto l'impiego di preparati a base di argilla. I trattamenti vanno eseguiti prima di importanti precipitazioni e in caso di elevate temperature. Secondo Häseli saranno necessari quattro o cinque trattamenti, a dipendenza delle condizioni atmosferiche, a partire da metà giugno fino a tre settimane prima della raccolta. I trattamenti a base di argilla possono essere combinati con lo zolfo. In tal modo sarà possibile agire contemporaneamente anche contro ticchiolatura, oidio, pseudomonas e il marciume da gloeosporium che insorge durante la conservazione. È invece sconsigliato combinarli con bicarbonato di potassio (Armcarb), sapone di cocco (Cocana) e preparati contro il virus della granulosi. Per proteggere in modo sufficiente anche la produzione di frutta da tavola dalle macchie fuliginose si raccomanda pertanto un'applicazione alternata con Armcarb + zolfo o eventualmente Cocana.

Diversi istituti di ricerca in Svizzera e all'estero, fra i quali anche il FiBL, osserveranno l'ulteriore sviluppo della malattia anche nel 2013 e eseguiranno esperimenti relativi alle possibilità di regolazione. Häseli invita i produttori di frutta a granella bio e i proprietari di alberi ad alto fusto ad osservare i propri impianti: «Per poter migliorare le conoscenze per quanto riguarda la gestione di questa malattia siamo grati per ogni riscontro relativo alle esperienze pratiche».

Markus Spuhler



Foto: Andreas Häseli, FiBL

La marssonina è ben riconoscibile dalle maculature circolari nere e dall'ingiallimento delle foglie.



Swissmill analizza regolarmente la qualità delle farine nella propria panetteria sperimentale. Qui ha luogo un confronto diretto tra una farina convenzionale e una farina bio.

L'industria è soddisfatta della qualità del frumento panificabile bio

I panettieri e i mugnai dei grandi distributori si dicono sorpresi della richiesta formulata dalla cooperativa Biofarm all'ultima assemblea dei delegati di Bio Suisse. Sostengono che la qualità del frumento bio in Svizzera è generalmente buona e permette di produrre le farine e i prodotti da forno desiderati.

La richiesta dell'industria della trasformazione relativa al tenore e alla composizione del glutine umido del frumento panificabile bio ha suscitato animate discussioni all'ultima AD di Bio Suisse. Giusta la proposta di Biofarm, le tecnologie dei forni industriali andrebbero adeguate alle peculiarità della cerealicoltura biologica e non viceversa. I delegati hanno approvato questa istanza (vedi bioattualità maggio 2013). Il consiglio direttivo di Bio Suisse e la commissione del marchio trasformazione dovranno ora esaminare gli aspetti di carattere sanitario relativi ad un tenore più elevato di glutine umido e inserire nelle direttive le relative conclusioni.

Anche i pani bio devono convincere dal punto di vista dell'aspetto e del sapore

La posizione di Andreas Dossenbach, responsabile del laboratorio AQ presso il centro di competenze nei settori panetteria, pasticceria e confetteria di Richemont è chiara: «Se il consumatore può scegliere tra un pane bio e un pane convenzionale, questi pani devono essere di qualità comparabile dal punto di vista dell'aspetto e del sapore, altrimenti sceglierà quello convenzionale». Le panetterie artigianali tradizionali lasciano lievitare a lungo la pasta e impiegano farine senza agenti lievitanti per soddisfare i requisiti di qualità e le esigenze dei consumatori. «Per rag-

giungere questo obiettivo la materia principale farina deve essere di ottima qualità. Il tenore di glutine umido è un criterio di qualità importante per la trasformazione della farina in pane.» È pertanto giusto, sostiene Dossenbach, che le esigenze relative al tenore di glutine umido negli ultimi tempi siano aumentate (vedi riquadro).

Anche i responsabili delle panetterie dei grandi distributori sono del parere che un pane bio possa imporsi sul mercato solo presentando le stesse caratteristiche relative all'aspetto e al sapore del prodotto convenzionale. Attualmente è però in corso un'eccessiva polemica per quanto riguarda la percentuale esatta di glutine umido, afferma Christoph

Stalder, responsabile del settore panetteria presso Coop. «La qualità costante è molto più importante di un valore minimo fisso», spiega Stalder. Le farine attualmente utilizzate nelle panetterie di Coop presentano un tenore di glutine umido inferiore di due punti percentuali rispetto alle farine convenzionali. In generale ciò non rappresenta però un problema. Sarebbe auspicabile una media del 28 o 29 per cento. «Se l'attività enzimatica è così bassa come nel raccolto 2012 possiamo lavorare senza problemi anche con il 27 per cento». È invece meno positivo se la qualità di una partita di farina diminuisce fortemente in breve tempo. «A volte succede, quando il frumento di diverse aziende viene macinato e misciato in una partita, per esempio per i pani bio regionali con farine locali.» Questo problema può essere risolto con una logistica adeguata a livello dei centri di raccolta e dei mulini. «Osserviamo inoltre che la qualità varia fortemente anche all'interno delle varietà». Come reagiscono le singole varietà alle condizioni locali non è ancora sufficientemente accertato. «Nel frumento convenzionale abbiamo trovato partite di classe II che presentavano una miglior qualità di lavorazione rispetto a cattive partite top», spiega Stalder e mette in dubbio anche l'inclusione nell'elenco delle varietà bio di varietà esclusivamente top. Vorrebbe anche sfatare il luogo comune secondo cui i forni industriali non permetterebbero adeguamenti individuali alla qualità della farina. Secondo lui è invece vero il contrario: «Esistono già oggi degli impianti che grazie alle più moderne tecniche di misurazione e di comando sono in grado di reagire in modo ottimale alle variazioni della qualità della farina».

Non sopravvalutare il glutine umido

Nemmeno presso le panetterie Jowa AG della Migros si vuole attribuire troppa importanza ai tenori di glutine umido, infatti si tratterebbe solo di uno su 17 parametri di qualità da prendere in considerazione per la valutazione della farina. «Mi chiedo come sia nata tutta questa discussione», osserva Christian Städeli, responsabile del settore cereali e farine presso Jowa. «Non chiediamo tenori di glutine umido superiori rispetto al passato». È però vero che il glutine umido ha assunto maggiore importanza. Alcune nuove varietà presentano maggiori problemi relativi al glutine umido rispetto alle varietà più vecchie. «La qualità del frumento pani-

ficabile bio indigeno negli ultimi anni è però stata soddisfacente, abbiamo potuto produrre l'assortimento di pane desiderato». Secondo uno studio triennale del FiBL, l'80 per cento delle partite di frumento bio presenta un tenore di glutine umido superiore al 25 per cento, 55 delle partite analizzate ha addirittura presentato una percentuale media superiore al 29 per cento. La media totale si situa attorno al 27 per cento di glutine umido.

Per Jowa, al posto dei tenori di glutine umido è invece molto più importante l'aumento della percentuale di farina bio indigena. «Attualmente si situa attorno al 30 per cento, il nostro obiettivo è il 100 per cento». Jowa ha recentemente lanciato un pane prodotto con il 100 per cento di farina da conversione svizzera. È il risultato di un progetto comune di Jowa, dei mulini Rytz e Mühlebach nonché dell'alta scuola professionale HAFL, finanziato dalla commissione per la tecnologia e l'innovazione (CTI) della Confederazione. «Da questo progetto è emerso che una stretta collaborazione e una buona comprensione reciproca lungo la filiera sono decisive per sviluppare ulteriormente il settore dei prodotti da forno.»

La qualità della merce importata non è sempre migliore

Anche Mathias Stähelin, responsabile approvvigionamento e gestione della qualità presso la società affiliata a Coop Swissmill è sorpreso della richiesta di Biofarm. «Questi problemi andrebbero prima discussi all'interno del settore». Secondo Stähelin i valori relativi al glutine umido

in generale vanno bene, manca però un segnale nella trasformazione che consideri questo aspetto. «La qualità panificabile del frumento bio svizzero è buona ed equivale a quella convenzionale. Ci rendiamo conto che il frumento bio è un prodotto naturale», spiega. Occorre gestire le variazioni della qualità, soprattutto da un anno all'altro. «Fornire a queste condizioni farina ai panettieri che corrisponda alle loro esigenze è la competenza centrale dei mulini». È decisiva la giusta miscela delle diverse partite. Naturalmente, vista la quantità indigena insufficiente, il settore dipende anche dalla merce importata. «Acquistiamo qualità diverse, farine che presentano qualità di cottura più elevate ma anche farine con caratteristiche più deboli», sottolinea Stähelin. In casi rari si ricorre anche al glutine secco per correggere il tenore di glutine. «I produttori dovrebbero soprattutto riuscire a controllare il tenore di glutine troppo basso», osserva Stähelin. «Se la percentuale indigena dovesse aumentare si potrebbe per esempio reintrodurre la classe I, ciò offrirebbe nuove possibilità ai produttori ma andrebbe realizzato anche a livello del centro di raccolta».

Auspicato sistema di pagamento secondo il contenuto proteico

Corinne Mühlebach, direttrice del mulino Mühlebach e co-promotrice del summenzionato progetto CTI è favorevole all'introduzione di un sistema di pagamento dipendente dal tenore proteico. «Il tenore proteico può essere rilevato a livello del centro di raccolta e fornisce un

Preparati di pasta, forni industriali e lunga lievitazione

Andreas Dossenbach del centro di competenze nei settori panetteria, pasticceria e confetteria di Richemont indica tre tendenze nel settore della produzione di pane che sono responsabili delle esigenze accresciute per quanto riguarda la percentuale e la composizione del glutine umido. Da un lato un numero crescente di prodotti da forno sono prefabbricati e congelati sotto forma di preparati di pasta che sono in parte conservati per diverse settimane e che quindi necessitano di un maggior quantitativo di glutine umido di miglior qualità per presentare il risultato desiderato dopo la cottura. Dall'altro lato sono impiegati sempre più spesso forni industriali automatici che permettono meno adeguamenti individuali dei processi alla qualità della farina e che anzi richiedono caratteristiche della pasta costanti. Il punto critico è la porzionatura automatica.

La pasta è esposta a forti pressioni fisiche, ciò che richiede una maggiore stabilità della forma della pasta.

Anche nei panifici industriali negli ultimi dieci anni si osserva inoltre di nuovo la tendenza alla lunga lievitazione che pone elevati requisiti al tenore e alla composizione del glutine umido. Nella «tecnologia del freddo» i preparati di pasta già formati sono conservati da 12 a 24 ore a -2°C e in seguito cotti a seconda del fabbisogno. Questa lunga maturazione della pasta migliora la conservabilità e il sapore dei pani. Dossenbach ci tiene a sottolineare che questi requisiti relativi al tenore di glutine umido sono definiti in prima linea dal prodotto desiderato. «Per questo motivo le esigenze delle panetterie artigianali sono molto simili a quelle dei panifici industriali».

spu



Nel laboratorio della qualità della Jowa AG sono rilevati 17 diversi parametri di qualità delle farine. Oltre al tenore di glutine umido sono di grande importanza anche la qualità del glutine umido, l'attività enzimatica e l'elasticità della pasta.

quadro relativamente completo della qualità panificabile fortemente dipendente dalle varietà», spiega. Solo in tal modo si potrebbero creare veri incentivi per i produttori, indispensabili per l'aumento della percentuale indigena di frumento panificabile bio. Contrariamente ai suoi colleghi di Swissmill non è del tutto soddisfatta della qualità del frumento bio. «Abbiamo osservato che il tenore di glutine umido negli scorsi anni è tendenzialmente diminuito. È possibile produrre la qualità costantemente elevata delle farine richiesta dai panifici solo grazie alla miscela con frumento bio estero di ottima qualità e con glutine secco bio proveniente da frumento importato». Sarebbe ottimale se tutto il frumento panificabile svizzero presentasse una parte di glutine umido superiore al 29 per cento.

Escludere le partite deboli

Su incarico di Bio Suisse, Hansueli Dierauer, consulente in campicoltura presso i FiBL, ha eseguito il monitoraggio

della qualità menzionato e tre workshop sulla qualità con produttori e trasformatori. Lo spunto è stato dato da singoli anni nei quali i valori del glutine umido erano risultati generalmente molto bassi e che erano stati oggetto di reclamo da parte dell'industria. «Il motivo principale è stato la marcata siccità all'inizio dell'estate che ha causato un blocco della mineralizzazione dell'azoto». Questo fenomeno ha interessato in particolare la Svizzera romanda. I principali fattori che determinano il tenore di glutine umido, oltre alla scelta della varietà e al livello di approvvigionamento nutritivo nell'azienda, sono le condizioni meteorologiche nel corso dell'anno e le caratteristiche del suolo. «Con le varietà della classe top abbiamo già raggiunto un altissimo livello. Nei suoli poco profondi e con poche sostanze nutritive non raggiungiamo la qualità desiderata nemmeno con le varietà top».

Per Dierauer la concimazione di copertura con concimi organici facilmente solubili è fuori questione. «Non fa

parte del pensiero bio e non gioverebbe alla credibilità del frumento bio come prodotto naturale». Si tratta soprattutto di singole partite di frumento con un tenore di glutine umido molto basso che fanno abbassare la media e che sono responsabili delle oscillazioni della qualità. Se potessimo eliminarle sarebbe possibile migliorare e stabilizzare sensibilmente la qualità», Dierauer ne è convinto.

In Germania, per esempio nel mulino Spielberger che produce una gran parte della farina Demeter, il limite del tenore di glutine umido si situa attorno al 25 per cento. «La questione di come e cosa realizzare sarà trattata nei prossimi anni nell'ambito del progetto relativo alla qualità». Il presupposto è che i contadini conoscano innanzitutto la loro «qualità». «Solo con la consulenza non è possibile motivare il produttore a coltivare su suoli poco profondi spelta, segale o cereali foraggeri al posto di frumento.»

Markus Spuhler

Reazione diversa degli animali alla riduzione di mangimi concentrati

Con il progetto «Feed no Food», che significa «non foraggiare derrate alimentari», il FiBL è riuscito a dimostrare che una produzione di latte adatta alle condizioni locali senza o con pochi mangimi concentrati è possibile. Nonostante l'impiego già molto ridotto di mangimi concentrati, le 69 aziende bio che hanno partecipato al progetto sono riuscite a risparmiare circa un quarto del mangime concentrato. Se tutte le aziende lattiere svizzere riducessero di un quarto il consumo di mangime concentrato, con le calorie che ne risulterebbero sarebbe possibile nutrire mezzo milione di persone. Il responsabile del progetto Christophe Notz traccia un bilancio.

bioattualità: Quali reazioni hanno suscitato i risultati del progetto «Feed no Food»?

Christophe Notz: I nostri risultati hanno destato grande interesse presso gli uffici cantonali di consulenza bio, presso le organizzazioni contadine in Svizzera e all'estero ma anche presso l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), soprattutto per quanto riguarda i contributi previsti per la produzione di latte e di carne basata sulla praticoltura nell'ambito della PA 2014-2017. Come era prevedibile, dall'industria foraggera sono piovute critiche.

Che cosa è stato oggetto di critica?

È stato criticato il fatto che lo studio è troppo poco fondato e che abbiamo interpretato i risultati in modo troppo ottimistico. Siamo però riusciti a smontare queste argomentazioni presentando i dettagli dello studio. È però chiaro che le ricerche effettuate nelle aziende presentano sempre delle inesattezze. Gli animali nelle diverse aziende per esempio hanno reagito molto diversamente alla riduzione dei mangimi concentrati. Come era prevedibile, nella maggior parte delle aziende la produzione di latte è diminuita in media di 0,7 kg di latte per chilo di mangime concentrato risparmiato. In alcune aziende invece la produzione lattiera è aumentata nonostante un impiego nettamente inferiore di mangime concentrato. E poi naturalmente ci sono state aziende che hanno aumentato l'impiego di mangime concentrato e ciononostante hanno osservato una diminuzione della produzione di latte.



Sta lavorando alla riduzione di mangimi concentrati e di antibiotici nell'allevamento di bestiame da latte: il veterinario del FiBL Christophe Notz.

Il progetto è ora concluso. Come intendete procedere?

Con il sostegno degli uffici cantonali di consulenza possiamo continuare a seguire lo sviluppo nelle aziende interessate. Ciò è molto importante, infatti abbiamo potuto osservare una sola lattazione e una mucca riesce a equilibrare eventuali carenze anche in breve tempo. Prima di «Feed no Food» il fondo Coop per lo sviluppo sostenibile aveva già appoggiato «Pro-Q», un progetto pluriennale mirante a minimizzare l'impiego di antibiotici. Le esperienze scaturite da questi due progetti vanno ora a vantaggio della realizzazione pratica. Assieme alla Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) formiamo consulenti nella regione del Giura che aiuteranno le aziende lattiere a ridurre l'uso di antibiotici e di mangimi concentrati. Attualmente stanno partecipando 12 aziende bio, a partire dal 2014 potranno partecipare altre aziende. Ciò è reso pos-

sibile grazie al progetto della fondazione Sur-La-Croix.

Nel Canton Vaud è appena stato avviato un nuovo progetto intitolato «Progrès Herbe». Di che cosa si tratta?

In primo piano vi è lo sviluppo di una produzione di latte e formaggio basata sul foraggio della regione. Oltre agli aspetti ecologici ed etici si tratta anche della commercializzazione e dell'economicità. Agroscope si occupa di apportare miglioramenti nella foraggicoltura, l'alta scuola di scienze agrarie, forestali e alimentari (HAFL) analizza gli aspetti economici e il FiBL assieme a Prométerre esamina il foraggiamento e la gestione della salute degli animali nelle singole aziende. Si tratta per la maggior

parte di aziende PER. Ciò dimostra che il tema del foraggiamento locale non occupa più solo le aziende biologiche.

Anche la selezione è essenziale. Che cosa succede in questo campo?

Presumiamo che nelle aziende lattiere svizzere vi siano già ora delle buone vacche consumatrici di foraggio di base. Il problema è che queste vacche non possono essere selezionate in modo mirato poiché non sono note le caratteristiche genetiche di una buona vacca consumatrice di foraggio grezzo. Nell'ambito di un nuovo progetto di ricerca intendiamo scoprire queste caratteristiche. Stiamo lavorando con il nuovo sistema RumiWatch. Un sensore applicato sulla cavezza misura l'attività di masticazione e di ruminazione della vacca. L'obiettivo è di poter impiegare in futuro questo sistema nella consulenza.

Intervista: ta



Foto: Petra Schwinghammer

Si consiglia di indicare la qualità e la provenienza sul prodotto o sullo scaffale. In caso di vendita di merce sfusa è possibile anche un'informazione orale.

Dichiarazione corretta dei prodotti nello spaccio aziendale

Con la vendita diretta le famiglie contadine creano fiducia nei prodotti e conferiscono loro un'identità. I consumatori sanno dove e a quali condizioni sono stati ottenuti. Questo vale anche in caso di acquisto di merce per il negozio in azienda. Ciononostante è importante contrassegnare i prodotti in modo corretto adempiendo ai requisiti di legge e facendo in modo da evitare contestazioni in occasione del controllo delle derrate alimentari e del controllo bio.

Domanda: Nel nostro spaccio aziendale oltre ai prodotti Gemma propri vendiamo anche latticini del vicino che gestisce un'azienda IP Suisse. È permesso?

» Risposta: Un'azienda Gemma nello spaccio aziendale può offrire anche prodotti non biologici. I prodotti convenzionali del vicino devono tuttavia essere imballati. Inoltre sul prodotto deve figurare chiaramente il nome del vicino e la qualità non biologica. Per evitare inganni, per le derrate alimentari offerte sfuse la vendita contemporanea di prodotti di qualità Gemma e di qualità non biologica non è per ora permessa.

Domanda: Vendo le mie uova Gemma nel negozio di paese. Come devo contrassegnarle? Vi sono differenze rispetto alla vendita nel negozio aziendale?

» Risposta: Se non vende le uova direttamente al consumatore finale bensì tramite terzi come per esempio un negozio di paese, le uova devono recare il

timbro con la Gemma e il numero dell'azienda. Sulla confezione o sulla fascetta deve inoltre figurare la data di deposizione e l'organismo di certificazione. I timbri per le uova sono ottenibili presso lo shop di Bio Suisse.

Se invece vende le uova direttamente al consumatore finale non è necessario stampigliarle. Il numero rispettivamente il nome dell'azienda, la data di deposizione e l'ente di certificazione possono essere indicati sulla confezione o sulla fascetta o in caso di vendita sfusa possono essere indicati su un cartello.

Domanda: Nel nostro spaccio aziendale oltre ai nostri prodotti vendiamo anche prodotti bio acquistati. Dobbiamo stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse?

» Risposta: Se acquista prodotti Gemma di un valore superiore a 150'000 franchi deve stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse. Fa stato il regolamento tariffario per produttori che praticano la vendita diretta. Vanno per-

tanto versate a Bio Suisse tasse di licenza pari allo 0,2 per cento del valore d'acquisto dei prodotti Gemma acquistati. In caso di acquisto di merce per 200'000 franchi all'anno pertanto sono dovute tasse di licenza pari a 400 franchi.

Domanda: I miei genitori gestiscono un'azienda Gemma. Nel loro locale di trasformazione ogni tanto fabbricano birra assieme ad alcuni amici. Vorremmo vendere le «eccedenze» e visto che tutti gli ingredienti sono biologici vorremmo vendere la birra con la Gemma. È possibile?

» Risposta: È possibile se tutti gli ingredienti sono di qualità Gemma e se la birra è fabbricata nel rispetto del capitolo relativo alla birra delle direttive Bio Suisse. Se i prodotti sono venduti sotto il nome dell'azienda Gemma dei genitori la fabbricazione è considerata trasformazione in azienda e non è pertanto soggetta a tasse di licenza.

Petra Schwinghammer

Bio Suisse segue la filiera dei prodotti Gemma

La politica delle importazioni di Bio Suisse è vincolata a severi controlli della merce. Ciò significa che Bio Suisse rintraccia ogni prodotto importato dal commerciante al dettaglio svizzero attraverso il trasformatore e all'importatore fino all'azienda agricola all'estero.

Bio Suisse assicura che l'itinerario di un prodotto Gemma importato possa essere rintracciato fino al campo. Affinché ciò sia possibile, Bio Suisse chiede un certificato di controllo o un certificato Bio Suisse per ogni partita importata e per la quale è prevista la commercializzazione Gemma. Su questo certificato l'esportatore deve indicare l'intera filiera del prodotto. I collaboratori del settore importazione di Bio Suisse verificano in seguito se tutte le aziende indicate sono riconosciute da Bio Suisse. Se tutto è a posto, l'importatore riceve una conferma con il timbro Gemma ed è autorizzato a commercializzare le quantità indicate del prodotto con il marchio Gemma.

Maggior sicurezza grazie a controlli incrociati

Regolarmente sorge la domanda se Bio Suisse debba procedere ad ulteriori verifiche e non solo controllare i certificati della merce. Esisterebbe per esempio l'analisi isotopica che permette di determinare la provenienza regionale delle derrate alimentari o anche le condizioni ambientali.

Bio Suisse attualmente non fa ricorso all'analisi isotopica.

In caso di sospetto i collaboratori di Bio Suisse eseguono i cosiddetti controlli incrociati. «Confrontiamo i documenti delle partite interessate dei fornitori con quelli degli acquirenti. O in altre parole verificiamo se il contadino ha fornito al commerciante la quantità di frumento che quest'ultimo ha venduto in Svizzera», spiega Andrea Seiberth, responsabile del settore importazione di Bio Suisse.

Poiché tutte le aziende e i commercianti che commerciano in prodotti riconosciuti da Bio Suisse devono essere in possesso di un riconoscimento di Bio Suisse, la stessa può in ogni momento richiedere ulteriori dati per eseguire questi controlli incrociati.

Produttori, commercianti e trasformatori controllano

Per impedire che merce Gemma venga allungata con merce convenzionale, Bio Suisse in occasione dei controlli compara le entrate e le uscite della merce in tutte le aziende e esegue previsioni del raccolto

nelle aziende agricole. Tutti i produttori, i commercianti e i trasformatori devono garantire in ogni momento la rigorosa separazione della merce convenzionale e biologica.

Bio Suisse finora non prescrive quante volte un prodotto possa essere commercializzato prima di giungere in Svizzera. «È difficile intervenire sul mercato», commenta Seiberth. Bisogna immaginarsi un determinato prodotto che scarseggia e per il quale vi è una forte domanda. «I commercianti allora devono avere la possibilità di acquistare da tutte le ditte riconosciute, altrimenti la merce manca sui nostri scaffali.»

Per prodotti a rischio valgono condizioni particolari

Da molti anni Bio Suisse in determinati Paesi impone analisi dei rischi per accertare l'eventuale presenza di residui. Ciò concerne in particolare le aziende frutticole e orticole, i produttori di erbe e i viticoltori. L'analisi dei rischi è costituita da un questionario che il capoazienda deve compilare sotto forma di autodichiarazione. Può così riconoscere eventuali rischi: per esempio se impiega macchinari assieme ad un'azienda convenzionale o sistemi a rendere. Soprattutto all'estero vi è il rischio che organismi geneticamente verificati giungano nei prodotti Gemma. Bio Suisse pertanto impone ai contadini esteri che producono merce di qualità Gemma di impiegare unicamente semente bio certificata. Questa norma vale per tutte le piante per le quali esiste anche semente prodotta mediante tecnologia genetica. Un produttore che coltiva granoturco per prodotti Gemma in un Paese nel quale viene coltivato anche granoturco OGM, come per esempio il Brasile, può impiegare unicamente semente bio certificata.

Per tutte le partite importate di soia, granoturco, colza e senape Bio Suisse inoltre chiede sempre un'analisi per escludere la presenza di OGM – e per altri prodotti esegue controlli casuali.

Petra Schwinghammer



Bild: Petra Schwinghammer

Bio Suisse sa da quale azienda e da quale Paese proviene la merce Gemma importata e adotta diverse misure per impedire possibili contaminazioni con OGM e pesticidi.

Fuoco batterico: i lati positivi della primavera fresca

Le basse temperature durante la fioritura della frutta a granello quest'anno potrebbero avere effetti positivi sul rischio d'infezione da fuoco batterico. «Sulla scorta del modello previsionale Maryblyt quest'anno abbiamo calcolato solo singoli giorni di rischio per le stazioni meteorologiche Remigen e Wallbach nel Canton Argovia», spiega Eduard Holliger di Agroscope. «In numerose regioni in cui in precedenza si erano registrate infezioni vi sono stati periodi con un rischio elevato, nella maggior parte dei casi tuttavia non è stata raggiunta la temperatura giornaliera media necessaria di 15,6 °C». Anche quest'anno il batterio è stato identificato in diversi impianti di frutta a granello in occasione di controlli casuali, ma solo in concentrazioni molto basse. »Per la riproduzione nel fiore aperto è stato troppo freddo», prosegue Holliger. In genere sono necessarie tre o quattro giornate calde consecutive. Il rischio di infezione da colpo di fuoco batterico negli scorsi anni non è mai stato così basso come quest'anno. «Ciò però non significa che possiamo abbassare la guardia. L'infezione può presentarsi comunque, per esempio su giovani alberi appena piantati, su fioriture tardive o su piante ornamentali che fioriscono tardi.» spu

Girasoli bio cercasi

Il mercato delle sementi oleose bio è di nuovo in crescita. Negli scorsi mesi è stato possibile convincere nuovi produttori a coltivare girasoli bio, dato che la loro coltivazione è meno problematica rispetto alla coltivazione della colza. Sabine Haller, manager dei prodotti sementi oleose, patate e vino presso Bio Suisse stima che la superficie coltivata a girasoli bio quest'anno potrebbe aumentare di 30 ha per raggiungere 100 ha. Con una resa prevista di 20 a 30 q/ha e un prezzo al produttore di 165 franchi per quintale di girasoli Gemma (risp. 155 franchi per merce in conversione), per il 2013 i girasoli bio rappresentano una coltura senz'altro interessante. I prezzi indicativi per i semi di girasole Gemma negli scorsi anni sono costantemente aumentati e attualmente sono il doppio rispetto al prodotto convenzionale. La commercializzazione avviene tramite Biofarm (Hans-Georg Kessler, kessler@biofarm.ch, 062 957 80 50) e Fenaco (Bernhard Graf, berhard.graf@fenaco.com, tel. 058 433 64 92). Soprattutto i produttori in neoconversione dovrebbero cercare un acquirente già prima della coltivazione. spu



Foto: Thomas Alföldi

Bozza della direttiva sulla semente UE in consultazione

Attualmente nell'UE sono in corso discussioni sulla revisione della legislazione relativa alla semente. Si tratta di un adeguamento delle prescrizioni in vigore dagli anni sessanta con l'obiettivo di sostituire le dodici direttive esistenti con una sola ordinanza. Il 6 maggio scorso la Commissione UE ha sottoposto per consultazione ai parlamentari UE la bozza ufficiale relativa all'ordinanza sulla semente. Numerose associazioni e rappresentanti di interessi sono scettici nei confronti della nuova proposta e temono ulteriori ostacoli burocratici per il mantenimento della biodiversità. «Queste severe condizioni poste alla commercializzazione di semente e piantine non servono all'interesse pubblico bensì offrono vantaggi sul mercato ai gruppi agroindustriali», osserva per esempio l'organizzazione austriaca per la conservazione della biodiversità vegetale Arche Noah. L'attuale bozza, rispetto all'ultima proposta prevede determinati ammorbidimenti per le varietà da conservare, le «varietà amatoriali» o il materiale destinato al «mercato di nicchia». Per numerose organizzazioni questi ammorbidimenti sono tuttavia insufficienti. Attualmente stanno cercando di esporre le proprie opinioni in seno al Parlamento UE e al Consiglio dei ministri. Si vuole ottenere che non ottengano un'autorizzazione agevolata solo varietà da conservare bensì anche varietà nuove, spiega Monika Messmer che si occupa dei temi relativi alla selezione vegetale presso il FiBL. La Svizzera a questo proposito ha recentemente introdotto una normativa per le cosiddette varietà di nicchia. «La procedura di autorizzazione non dovrebbe essere orientata solo alle varietà industriali ad alto rendimento bensì anche tener conto delle caratteristiche varietali che assumono grande importanza alle condizioni bio», osserva Messmer. Per principio per l'autorizzazione delle varietà andrebbe tollerata una maggior inomogeneità all'interno delle varietà affinché non siano svantaggiate varietà di popolazioni a impollinazione libera rispetto a varietà ibride molto omogenee.» La votazione definitiva relativa alla nuova legislazione UE sulle sementi avrà luogo in novembre. spu

Succhi di frutta bio diluiti possono ora essere prodotti a partire da concentrato.

Per la fabbricazione di succhi di frutta diluiti con oltre il 25 per cento di acqua, come per esempio il succo di mele frizzante, è ora possibile impiegare concentrato di frutta a granello. Lo hanno deciso i delegati di Bio Suisse all'assemblea dei delegati dello scorso aprile. Questa modifica delle direttive vale da subito. spu

impresum

bioattualità



anno 22

Pubblicazione 10 volte all'anno (verso il 20 di ogni mese, salvo agosto e gennaio), anche in tedesco (bioaktuell) e francese (bioactualités)

Destinatari aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse; abbonamenti annuali Fr. 51.-, estero Fr. 58.-

Editori Bio Suisse (Associazione mantello delle organizzazioni svizzere per l'agricoltura biologica), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, tel. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
FiBL, Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale 219, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Redazione Markus Spuhler (Redattore capo), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Thomas Alföldi e Lukas Kilcher (FiBL); e-mail redazione@bioattualita.ch

Traduzione Regula van den Berge, CH-6648 Minusio

Layout Daniel Gorba (FiBL)

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

Inserzione Erika Bayer, FiBL, casella postale 219, CH-5070 Frick, tel. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, e-mail publicita@bioattualita.ch

Abbonamenti e casa editrice Bio Suisse, editrice bioattualità, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea, tel. +41 (0)61 204 66 66, e-mail editrice@bioattualita.ch

Cambiamenti presso la consulenza biologica

Gaia Vergoni lascia la consulenza biologica presso la Sezione agricoltura del Cantone Ticino, un compito ripreso da Dafne Gianettoni

Dal prossimo autunno ci sarà una nuova consulente presso la Sezione agricoltura del Cantone Ticino. Dafne Gianettoni riprenderà infatti il posto occupato da Gaia Vergoni che per dieci anni si è dedicata del settore bio e con la quale ci siamo intrattenuti per un bilancio.

Gaia Vergoni, di cosa si occupa la consulenza Bio?

Sono diversi gli aspetti che trattiamo: innanzitutto ci occupiamo di aiutare le aziende agricole durante la conversione all'agricoltura biologica, eseguendo se necessario un sopralluogo in fattoria e fornendo le necessarie informazioni. Accompagniamo i gestori nell'importante fase di transizione e per questo organizziamo un corso di due giornate, ai quali le nuove aziende Bio Suisse sono tra l'altro tenute a partecipare. Regolarmente organizziamo poi delle serate o delle giornate informative in collaborazione con Bio Ticino o con gli enti di controlli attivi in Ticino, con i quali si è stabilito un buon rapporto e un'ottima collaborazione.

Ma non ci sono solo le aziende in conversione, a chi si rivolge alla consulenza?

Oltre alle citate aziende in conversio-

ne, anche le altre si rivolgono a noi, per esempio per informazioni generali, come in caso di ristrutturazioni, ampliamenti o al momento dell'introduzione di nuove leggi o direttive. Ci occupiamo pure di elaborare il bilancio aziendale e di fare consulenza in vista di nuovi investimenti o per aiuti finanziari.

Anche in seguito ai controlli ricevete qualche telefonata

È vero, qualcuno si rivolge a noi pure per lamentarsi dei controlli, perché troppo frequenti o troppo minuziosi. Le aziende devono però capire che il momento dell'ispezione deve rappresentare un'opportunità per mostrare il lavoro fatto, un compito eseguito nel migliore dei modi e in regola con le direttive in vigore. È vero che queste a volte possono sembrare molto esigenti e restrittive, ma bisogna anche comprendere che il controllore fa solamente il suo lavoro e non è sicuramente sua intenzione andare a scovare le piccole lacune. Il controllo va insomma vissuto in modo costruttivo.

Aiutate le aziende in vista dei controlli?

Soprattutto nei primi anni alcune aziende si rivolgono a noi. In questo caso si tratta

più che altro di una consulenza amministrativa: come riempire i vari formulari, quali documenti sono necessari. Per garantire la tracciabilità e la sicurezza dell'agricoltura biologica è di fatto necessaria molta burocrazia che a volte mette in difficoltà gli agricoltori nei primi anni. In seguito le aziende riescono ad affrontare la situazione in modo autonomo, fornendo la necessaria documentazione all'ispettore incaricato.

Quali le richieste più frequenti?

Si spazia dal calcolo del bilancio aziendale a domande su dove reperire i mangimi oppure i foraggi biologici ammessi dalle liste di Bio Suisse. Spesso i bio agricoltori sono in difficoltà e non sanno a chi rivolgersi, noi cerchiamo di dare gli indirizzi utili e soprattutto di mettere in contatto le persone. Riceviamo inoltre anche le richieste per l'autorizzazione d'acquisto di fieno convenzionale, i quali vengono però rilasciati da Bio Suisse, dopo la nostra approvazione, ma solo in casi veramente fondati e necessari. Attualmente l'offerta di foraggio biologico è buona e dunque le aziende possono reperirlo abbastanza facilmente nelle annate "normali".

Come è evoluto il settore biologico in Ticino negli ultimi anni, quante le nuove aziende che annualmente si convergono al bio?

Guardando l'evoluzione degli ultimi dieci anni si nota un leggero ma costante aumento delle aziende agricole biologiche in Ticino. Attualmente sono oltre 120 e ogni anno se ne aggiungono in media quattro o cinque, ma ce ne sono pure altre che cessano l'attività oppure, pochi casi, che rinunciano al biologico.

Quali le maggiori difficoltà incontrate dalle aziende bio

Le aziende che dipendono dagli acquisti di foraggio esterno all'azienda si trovano spesso in difficoltà a causa dei costi più elevati del fieno e del mangime biologico. Anche per questo motivo le aziende bio dovrebbero cercare di rimanere il più a



Anche la consulenza cerca di risolvere l'annoso problema degli agnelli bio.



Sono circa 120 le aziende biologiche in Ticino.

lungo possibile autosufficienti. Per l'acquisto di animali la situazione è invece molto migliorata: mentre in passato si faceva fatica a reperire gli animali biologici adatti da inserire nel proprio gregge, ora l'offerta è più ampia.

Recentemente diverse aziende hanno dovuto adeguare la stabulazione per garantire l'uscita regolare all'aperto dei capretti e vitelli, un'esigenza basilare per l'agricoltura biologica e alla quale quasi tutti hanno comunque potuto adeguarsi con dei piccoli investimenti.

Il problema dello smercio degli agnelli biologici (ma anche vitelli o capretti) non ha invece ancora trovato una soluzione. Sono stati fatti dei tentativi già in passato, ma la situazione non si è sbloccata e oggi gli allevatori sono sovente ancora costretti e vendere i propri prodotti nel canale convenzionale. Ora Bio Ticino sta portando avanti delle nuove strategie che spero possano presto trovare uno sbocco positivo. Anche per i suini ci sono ancora delle difficoltà, in questo caso nel reperire i maialetti di qualità biologica per l'ingrasso, dato che l'offerta è veramente scarsa in Ticino.

Dal 15 aprile ti sei trasferita presso la Sezione protezione aria, acqua e suolo. Quali le motivazioni per questo cambiamento?

Ho soprattutto voluto cogliere l'opportunità di cambiare ambito di lavoro dopo dieci anni passati alla consulenza bio. Credo che anche per le aziende agricole si positivo: potranno cercare e trovare nuovi idee e nuovi stimoli, che la nuova consulente potrà proporre loro.

Resterai comunque ancora a contatto con il settore agricolo

Sì, presso la Sezione protezione aria, ac-

qua e suolo mi occuperò di tutte le faccende relative all'agricoltura. Dovrò quindi affrontare l'annoso problema del deposito di concime all'aperto, che molte aziende, sia bio sia convenzionali, praticano ancora in modo sconsiderato. Lasciando per mesi il concime sotto pioggia e neve, non solo si mette a rischio il suolo e le acque, ma soprattutto si perdono gran parte delle preziose sostanze nutritive contenute nei concimi aziendali. Nel mio nuovo impegno vorrò dunque anche regolamentare questa situazione, cercando di evitare queste perdite di sostanze nutritive, utili al suolo in un altro modo.

Dove potrebbe migliorare la consulenza bio?

Io stessa avrei voluto cercare maggiore contatto e dialogo con gli agricoltori, proponendo con più frequenza incontri o momenti di scambio d'opinioni. Purtroppo questo non è sempre stato possibile, sia per una mancanza di tempo, ma anche per la scarsa partecipazione riscontrata in alcune occasione che sicuramente non incoraggia a continuare nel proporre attività. Ultimamente, anche con Bio Ticino, abbiamo comunque intensificato il programma delle offerte per gli agricoltori biologici e pure queste due pagine ticinesi su bioattualità sono un'ottima evoluzione in tal senso.

Il ritratto della nuova consulente

Dafne Gianettoni ha studiato ingegneria agraria presso il politecnico federale di Zurigo, dove nel 2002 ha ottenuto il diploma nella specializzazione vegetale.



Dafne Gianettoni, la nuova consulente bio.

Originaria di Sonogno lavora presso l'Ufficio dei miglioramenti strutturali e della pianificazione, grazie al quale è entrata a conoscenza dei meccanismi dell'agricoltura ticinese. Anche le sue conoscenze pratiche non sono da sottovalutare, dato che regolarmente collabora nella gestione dell'azienda di famiglia in Valle Verzasca, dedita all'allevamento bovino e alla produzione di formaggi. Ogni estate si reca inoltre sull'alpe Vegorness, dove fornisce il suo prezioso contributo. Un mestiere che Dafne svolgerà a tempo pieno in quest'estate, durante un congedo di tre mesi. Sarà la sua prima estate interamente trascorsa sull'alpe, prima di tornare a immergersi completamente nel suo nuovo impiego quale consulente dell'agricoltura biologica nel Cantone Ticino.



Elia Stambanoni

La consulenza agricola, un servizio a disposizione di tutte le aziende biologiche.



Volete impegnarvi per l'agricoltura biologica nell'associazione?

Bio Suisse deve poter contare sulla competenza di scienziati e tecnologi motivati e innovativi, disposti a sviluppare ulteriormente l'agricoltura biologica, la Gemma e il mercato bio. In seguito a dimissioni cerchiamo per la collaborazione a partire dall'autunno 2013

un/a nuovo/a presidente e un nuovo membro per la commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT).

La CMT si occupa delle questioni relative all'interpretazione e all'ulteriore sviluppo delle direttive Bio Suisse nel campo della trasformazione e del commercio. Essa decide in merito al rilascio e alla revoca della Gemma e stipula i rispettivi contratti di licenza. La CMT elabora ed emana norme, decide in merito a precedenti ed emette prescrizioni e il regolamento delle sanzioni per la certificazione. Essa sorveglia il processo di certificazione ed è un organo dell'assicurazione della qualità. Inoltre fornisce consulenza al consiglio direttivo di Bio Suisse in merito a questioni tecniche e strategiche. La lingua d'uso è il tedesco.

Il consiglio direttivo nominerà il/la presidente e il nuovo membro. La nomina dovrà essere ratificata in occasione dell'assemblea dei delegati Bio Suisse nell'autunno 2013.

Il sito internet di Bio Suisse <http://www.bio-suisse.ch/de/jobs.php> contiene ulteriori informazioni.

Abbiamo destato il vostro interesse?

Inviare la vostra candidatura con il curriculum vitae entro il 12 luglio 2013 a Bio Suisse, coordinazione federativa, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea oppure a natalie.delannoy@bio-suisse.ch

Supplementi al pascolo

- 🌾 **Cubetti di grano pianta intera BIO:** contenuto comparabile con mais pianta intera, migliore rapporto qualità/prezzo
- 🌾 **Prodotti di mais BIO:** silaggio, grani
- 🌾 **Fieno «Misto» BIO:** nel corso della coltivazione di erba medica pluriennale la percentuale di copertura a erba medica si riduce naturalmente a favore delle graminacee creando un fieno equilibrato, ricco di fibra, balloni quadrati con percentuale graminacee di 30 -50 -70%
- 🌾 **Fieno BIO** essiccato in campo
- 🌾 **Balloni quadrati di erba medica disidratata BIO:** fibra facilmente digeribile migliora le razione strutturalmente povere
- 🌾 **Cubetti di erba medica BIO:** Pellets da 16% di PG, *Power Pellets* 20%, *High Power Pellets* 24% analizzati, forraggi grossolani "concentrati" **esclusivamente da noi**
- 🌾 **Piselli proteici BIO:** foraggio concentrato a contenuto equilibrato di proteine e di energia, 23% di PG analizzati, velocità di degradazione ruminale elevata
- 🌾 **Balloni quadrati di grano pianta intera BIO:** tagliato corto o più lungo, dà da mangiare a bovini giovani, vacche asciutte e cavalli
- 🌾 **Paglia BIO e convenzionale**

9217 Neukirch an der Thur
info@agrobio-schönholzer.ch
 ☎ 079 562 45 00
 (lun-ven ore 10-12/13-14)

bioattualità



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

Desidero abbonare «bioattualità». Dieci edizioni mi costano fr. 51.- (estero fr. 58.-)

Nome

Cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

