



I biocontadini necessitano di una formazione bioconforme [pagina 3](#)

Le varietà bio necessitano di una selezione bioconforme [pagina 6](#)

Gli animali bio necessitano di una gestione della salute bioconforme [pagina 8](#)

bioattualità

QUI E ORA

3 La giusta formazione per i bioagricoltori

La qualità della formazione professionale determina la qualità dell'agricoltura biologica di domani.

PRINCIPI

6 La selezione ecologica deve riguadagnare terreno

Per la coltivazione di cavolfiore e broccoli tuttavia non è possibile rinunciare alle varietà CMS dall'oggi al domani.

PRODUZIONE

8 Impiegare meno antibiotici

La rinuncia agli antibiotici inizia dalla salute degli animali. Nell'azienda pertanto le condizioni devono essere ideali.

CONSIGLI

10 Evitare dolori durante la castrazione

Se una castrazione risulta inevitabile occorre fare il possibile per ridurre il dolore.

BIO SUISSE

11 Confermare la provenienza degli animali da macello con la vignetta Gemma

11 Ampliata l'offerta dello shop online

RUBRICHE

12 Notizie

13 La parola ai lettori

14 Bio Ticino



L'agricoltura biologica necessita di una formazione bioconforme

La formazione agricola rispecchia la politica agricola ed è pure caratterizzata dall'obiettivo di aumentare la produttività del lavoro, di limitare i danni all'ambiente e di attutire i problemi sociali. In agricoltura biologica invece perseguiamo i principi della sostenibilità. Le tecniche di produzione in agricoltura biologica sono impegnative e richiedono conoscenze approfondite degli ecosistemi agricoli e delle peculiarità del suolo, delle piante, degli animali e dell'uomo. Fanno parte della competenza professionale la padronanza e l'ulteriore sviluppo della tecnica di produzione (sapere come) ma anche le conoscenze delle basi dell'agricoltura biologica (sapere perché).

Dato che i biocontadini lavorano con esseri viventi, è particolarmente importante che conoscano a fondo questi organismi. Una mucca è un attrezzo per produrre possibilmente tanto latte a basso costo? Oppure è un essere vivente animato, che va allevato, foraggiato e curato nel rispetto del suo essere? L'ambizione di produrre possibilmente tanto



per ogni ora di lavoro porta a sostituire la manodopera con macchine. All'impianto di mungitura segue la tecnica di foraggiamento automatizzata anche per il foraggio di base. Fino a che punto è ragionevole automatizzare i lavori pesanti? A partire da quando la distanza tra uomo e essere vivente è eccessiva? Quanta energia esterna va impiegata nell'azienda? Anche in avvenire e anche nelle aziende bio le risposte a queste domande non saranno concordi. L'importante è però occuparsi di questi temi e prendere decisioni consapevoli per la propria azienda. Nel migliore dei casi la maggior parte delle conoscenze professionali proviene dai genitori. Le aziende di tirocinio e le scuole professionali sono però particolarmente sollecitate ad ottemperare a questo mandato formativo.

R. Obrist

Robert Obrist,
dipartimento formazione Bio Suisse



Allegra combricola: la prima classe che ha terminato la scuola bio Schwand 12/13 a Münsingen.

Foto: Bioschwand

Diversità nella formazione bioagricola

Se si vuole credere ai commenti di alcuni neodiplomati, la nuova formazione avente per tema principale l'agricoltura biologica dà risultati eccellenti. Vi è però anche chi critica la limitazione della libertà di scelta della scuola tra Cantoni. Manca inoltre materiale didattico, attualmente in elaborazione.

Dal 2008 tutte le professioni del «Campo professionale agricoltura e professioni agricole», ad eccezione della professione «cantiniere/cantiniera», possono essere concluse con la specializzazione in agricoltura biologica. Almeno la metà del tempo di formazione deve essere svolto in un'azienda di formazione gestita secondo i principi della produzione biologica e riconosciuta come tale.

La formazione scolastica si svolge nelle scuole professionali cantonali. Il piano di formazione prevede che l'insegnamento negli ambiti della produzione vegetale e dell'allevamento di animali sia offerto in classi separate. Ciò tuttavia è possibile solo nei Cantoni con un certo afflusso di allievi, concretamente si tratta di Berna (Bioschwand), Zurigo (Strickhof) e Grigioni (Plantahof). Affinché nei primi due anni la formazione pratica in azienda biologica possa essere combinata con la scuola professionale, gli apprendisti devono seguire almeno 80 ore lezione dell'ambito scelto. Ciò ha per conseguenza che le persone che seguono questa formazione durante i primi due anni devono seguire un maggior numero di ore lezione rispetto ai loro colleghi che seguono una formazione convenzionale.

Per diverse ragioni questo sistema non ha funzionato ed è probabilmente uno dei motivi per cui il numero di apprendisti che scelgono la specializzazione in agricoltura biologica è inferiore del previsto. L'imminente revisione del piano di formazione dovrebbe porre rimedio.

I Cantoni agiscono in modo poco unitario

Presso le scuole professionali cantonali la formazione con l'ottenimento dell'attestato federale di capacità con specializzazione in agricoltura biologica viene gestita in modo alquanto differente. Questa diversità si traduce in un'offerta molto eterogenea per quanto riguarda l'ampiezza e i contenuti. Ciò è dovuto alla competenza dei Cantoni per la formazione di base e alla loro responsabilità per l'assicurazione della qualità. Le scuole in grado di accogliere un gran numero di allievi (BE, GR, ZH) nel terzo anno offrono l'insegnamento in classi separate. I docenti sono assunti in prima linea in base alle loro competenze in materia di agricoltura biologica.

In Svizzera romanda alcuni Cantoni si sono uniti per poter offrire un insegnamento separato in corsi a blocco in tutti e tre gli anni dell'apprendistato. Altri Can-

toni hanno sviluppato corsi di formazione integrati per poter coprire le previste 160 ore lezione sul tema dell'agricoltura biologica nel terzo anno. I docenti mirano in parte a raggiungere gli obiettivi di formazione durante l'insegnamento «normale».

Questa diversità non deve essere necessariamente negativa. Per poter soddisfare però le varie esigenze degli apprendisti e dei loro genitori dovrebbe essere possibile la libera scelta della scuola professionale, indipendentemente dall'ubicazione dell'azienda di formazio-

Nuovo materiale didattico dal 2014

Due nuovi strumenti didattici sull'allevamento di animali bio e sulla produzione vegetale bio sono in fase di elaborazione. Due gruppi di lavoro con rappresentanti di Bio Suisse, della casa editrice IMZ e dei formatori stanno attualmente elaborando le basi. Su quella base in seguito un team di autori redigerà il materiale didattico. La pubblicazione è prevista nel 2014 in versione cartacea ed elettronica. In una seconda fase Bio Suisse prevede altre offerte come filmati e piattaforme online che completeranno la formazione. Grazie ad un contributo di Coop – in occasione dei 20 anni di Naturaplan – sono disponibili ulteriori mezzi per i lavori.

dba/spu

ne. «Non si tratta di voler togliere allievi agli altri Cantoni», spiega per esempio Niklaus Messerli, responsabile della formazione presso Bioschwand. Desidera unicamente poter offrire agli alunni la libertà di scelta. Diversi Cantoni cercano di obbligare gli apprendisti a svolgere l'intero periodo di formazione presso la scuola cantonale stipulando dei contratti per frenare il calo del numero di allievi. Questa discussione d'altronde è un tema anche in seno al movimento bio.

La fondazione della nuova scuola biodinamica a Rheinau (vedi pagina 5) ha suscitato qualche perplessità in merito all'indebolimento di altri centri di formazione. Questa particolare offerta di formazione dovrebbe tuttavia interessare in prima linea solo le persone che altrimenti non seguirebbero una formazione in ambito agricolo.

La maggior parte degli offerenti e degli apprendisti sono comunque molto soddisfatti dell'offerta. La specializzazio-

ne ha conferito alla formazione agricola biologica la necessaria stabilità per fornire ai futuri professionisti un'istruzione professionale, spiega Messerli. Vi sono però tuttora lacune da colmare. Il materiale didattico (vedi riquadro) è molto atteso. Attualmente per le lezioni di agricoltura biologica si fa spesso capo a materiale didattico convenzionale. Una frase secondaria contiene poi una breve spiegazione relativa alla gestione biologica.

Robert Obrist e Adrian Krebs

Opinioni di diplomati specializzati in agricoltura biologica

Ramona Lerch, 19, prima formazione Bioschwand

Ho scelto la specializzazione in agricoltura biologica nonostante il fatto che i miei genitori gestiscano un'azienda convenzionale. Desidero lavorare in armonia con la natura per la prossima generazione e sono convinta che anche numerosi consumatori lo vogliano e che apprezzino gli alimenti biologici. Mi è piaciuto soprattutto il fatto che i docenti ci hanno riservato tempo e attenzione e che abbiamo potuto partecipare attivamente alle lezioni. Rifarei senz'altro la stessa scelta. È un po' peccato però che la collaborazione fra i Cantoni non sia migliore. A causa di problemi di comunicazione per esempio non tutti della mia classe hanno saputo se avevano superato l'esame e nel mio attestato mancavano le note del secondo anno che avevo svolto in Svizzera romanda. Il mio prossimo obiettivo è la maturità professionale.



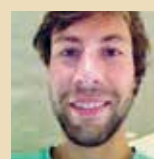
Thomas McAlavey, 18, prima formazione, Strickhof

Non sono cresciuto in un'azienda agricola ma ho sempre desiderato diventare bioagricoltore. Ho svolto il secondo e il terzo anno presso la fondazione Fintan a Rheinau e perciò ho dovuto frequentare la scuola di Strickhof pur preferendo Bioschwand. L'insegnamento presso la scuola Strickhof è stato molto buono, ciononostante il bilancio è un po' in chiaroscuro. Ad eccezione di una particella bio l'azienda Strickhof è completamente orientata alla produzione convenzionale, questo vale anche per l'allevamento degli animali. La formazione pratica pertanto è meno orientata al biologico rispetto a Bioschwand, pur avendo fatto numerose escursioni nella particella bio soprattutto con Fredi Strasser. Un fatto positivo è stato che la nostra classe era composta solo da otto allievi.



Christian Vetsch, 32, seconda formazione Plantahof, prima formazione polimeccanico

Ho scelto di svolgere l'apprendistato nel Canton Grigioni perché là i contadini sono molto competenti in fatto di foraggicoltura e perché ci sono numerosi bioagricoltori convinti. Nel gennaio 2014 rileverò l'azienda dei genitori a Sevelerberg (zona di montagna 2) nella quale pratichiamo esclusivamente la foraggicoltura. Ho scelto la specializzazione in agricoltura biologica perché vorrei un giorno convertire la nostra azienda PI. Di Plantahof mi è piaciuto soprattutto il fatto che numerosi insegnanti dispongono di una lunga esperienza in agricoltura e ciò ha reso l'insegnamento molto interessante. 10 su 13 allievi della nostra classe hanno ottenuto il diploma bio. Ai tre rappresentanti PI sono state inoltre impartite lezioni di agricoltura convenzionale. Posso senz'altro raccomandare l'approfondimento in agricoltura biologica presso Plantahof.



Noëmi Töndury, 23, seconda formazione Bioschwand, prima formazione maturità

Ho interrotto gli studi presso la Scuola universitaria di scienze agronomiche, forestali e alimentari (HAFL) a Zollikofen per fare un apprendistato. Ho scelto la specializzazione in agricoltura biologica perché il tema dell'agricoltura ecologica presso la HAFL viene poco approfondito. Le persone che seguono una seconda formazione lo fanno per convinzione, la prova ne è l'ottimo ambiente e la motivazione in generale. Ho approfittato particolarmente dell'insegnamento orientato alla pratica. Abbiamo visitato numerose aziende ma alcune lezioni ci sono anche state impartite da contadini e da un veterinario. Un punto negativo è stato il fatto che nell'esame pratico ho dovuto rispondere a domande relative a prodotti fitosanitari chimici pur non avendo trattato questo tema nel corso della formazione.



Plasch Caviezel, 25, seconda formazione Strickhof, prima formazione carpentiere

I miei gestiscono un'azienda biologica e per me è stato logico scegliere la specializzazione, non solo perché sono assolutamente convinto del biologico ma anche per non dover frequentare corsi speciali in seguito. Ho scelto Strickhof perché volevo saperne di più sulla campicoltura. La formazione mi ha però un po' deluso. Nella classe bio abbiamo utilizzato lo stesso materiale didattico impiegato nella formazione convenzionale e le differenze rispetto al bio ci sono poi state spiegate separatamente. A volte non sapevamo più che cosa dovevamo imparare: quello che c'era scritto nei libri o quello che ci veniva detto? Col senno di poi frequenterei la formazione normale e seguirei in seguito i corsi bio.



Marco Eggenberger, 18, prima formazione Plantahof

Mio zio gestisce un'azienda biologica e questo è il motivo principale per aver scelto la specializzazione in agricoltura biologica. Mi piace l'idea di praticare un'agricoltura vicina alla natura anche se i colleghi a volte mi prendono in giro. Ho deciso di frequentare la scuola Plantahof perché mi interessa molto la selezione degli animali. Il bilancio della formazione è molto positivo, soprattutto il terzo anno è stato geniale. La nostra è stata una classe tutta bio con 13 allievi e quindi abbiamo potuto concentrarci completamente sugli aspetti del biologico sia per quanto riguarda le lezioni riguardanti la selezione degli animali in cui abbiamo imparato come si seleziona una vacca che si accontenta di poco mangime concentrato, sia in campicoltura incentrata sugli organismi utili.



La scuola biodinamica completa l'offerta di formazione

In autunno una dozzina di apprendisti si appresterà a frequentare i nuovi corsi di agricoltura biodinamica a Rheinau. All'origine del progetto vi è la fondazione Fintan. Le lezioni saranno impartite alla prima classe in una trattoria in disuso, il direttore della scuola Martin Ott sogna però già ora un edificio scolastico proprio.

Nella cucina della vecchia trattoria «Löwen» a Rheinau regna la calma prima della tempesta. Martin Tenüd distribuisce le penne per i maccheroni dell'alpigiano in grandi teglie. Hanna, sua moglie, prepara l'insalata. I tavoli nella saletta sono già apparecchiati. Per pranzo sono attese due dozzine di affamati studenti di agronomia e di scienze ambientali provenienti da una quindicina di nazioni che nei piani superiori stanno partecipando ad un convegno sulla sostenibilità e sull'agricoltura biologica.

A partire da dicembre i coniugi Tenüd, che dopo tanti anni nel ristorante «Lauf» a Wald ZH hanno sentito il desiderio di affrontare nuove sfide, dovranno sfamare nuovi clienti abituali. Infatti nell'ultimo mese dell'anno inizieranno le lezioni presso la scuola di agricoltura biodinamica nel «Löwen» a Rheinau.

Grande richiesta di giovani capiazienda Demeter

Per Martin Ott, che pian piano sta lasciando la gestione dell'azienda agricola della fondazione Fintan, si tratta di un compito ancora più impegnativo al quale intende dedicarsi con grande slancio. Con un linguaggio fiorito spiega la necessità di una formazione indipendente: «Abbiamo bisogno di una fucina delle élites per l'agricoltura biodinamica, nei dieci anni a venire nelle aziende Demeter saranno necessari circa 80 nuovi capiazienda».

Della nuova scuola si attende nuovo slancio per la formazione biodinamica. «In nessun altro luogo i presupposti sono altrettanto buoni», si entusiasma Ott che dirigerà la scuola assieme a Hans Braunwalder. «Con la grande azienda davanti all'edificio le lezioni possono essere svolte in ogni momento nei campi o nella stalla ed è possibile esercitarsi nella pratica.» Inoltre la formazione rispetto al modello attuale sarà nettamente meno costosa (1500 invece di 6000 franchi all'anno) grazie ad un incarico di Strickhof che partecipa ai costi. Altri fondi provengo-



Foto: Adrian Krebs

Martin e Hanna Tenüd provvedono al vitto nella nuova scuola bio nel «Löwen» a Rheinau diretta da Martin Ott (a destra).

no da benefattori privati, la scuola può pertanto iniziare nel prossimo inverno. Gli studenti frequentano la scuola biodinamica quattro volte all'anno per tre settimane. L'insegnamento si svolge nelle cosiddette epoche nelle quali si rivive l'insieme delle esigenze di un'agricoltura olistica. Ott e il collegio dei docenti per la maggior parte incaricati completano la formazione agricola pratica con l'apprendimento percettivo decisivo per l'agricoltura biodinamica. La formazione dura quattro anni e dovrebbe offrire agli studenti la possibilità di dedicare sufficiente tempo all'osservazione della natura circostante e di se stessi. Lesame per l'ottenimento dell'attestato federale di capacità ha pertanto luogo dopo tre anni e non dopo due come è il caso nella formazione convenzionale.

Alle voci critiche relative alla nuova offerta Ott risponde che la nuova scuola non va considerata una concorrenza

bensi un complemento. A quanto sembra sono dello stesso parere anche i potenziali studenti, infatti attualmente si contano 13 futuri agricoltori biodinamici, la metà sono donne.

Complemento, non concorrenza

Ott non sarebbe lui se non pensasse già ad un edificio scolastico proprio. Il «Löwen» è solo una soluzione transitoria. Nella località «Chorb» ai piedi del vigneto della fondazione Fintan vi sarebbe una particella edificabile sui terreni di Fintan. Esistono già primi progetti, si è già pensato anche al finanziamento. Per la realizzazione manca solo una maggiore flessibilità dei Cantoni per quanto riguarda la scelta della scuola. Per assicurare l'esistenza alle loro scuole agricole infatti vincolano a sé gli studenti: «Si tratta di eccessivo campanilismo», commenta Ott.

Adrian Krebs

Rinunciare a CMS non appena ci saranno le condizioni quadro

Diverse organizzazioni di produttori bio in Germania hanno vietato i cosiddetti ibridi CMS ottenuti mediante fusione di citoplasti. Bio Suisse in occasione della prossima modifica delle direttive prevede di inserire un divieto di CMS per la selezione. A lungo termine è in discussione anche il divieto nella produzione. La realizzazione pratica è estremamente difficile soprattutto per alcune colture di ortaggi. Occorre innanzitutto sviluppare varietà esenti da CMS in grado di soddisfare le esigenze fortemente accresciute negli scorsi anni.

Gli ibridi CMS ottenuti dalla fusione di citoplasti (vedi riquadro) sono già da tempo oggetto di discussioni controverse. Rispetto agli ibridi convenzionali per i critici infatti presentano tre ulteriori problemi: «Per la produzione di ibridi CMS artificiali non viene rispettato il limite delle specie perché con la fusione di citoplasti sono introdotti geni di un'altra specie vegetale», spiega per esempio Amadeus Zschunke, direttore di Sativa Rheinau. «Inoltre non è garantita l'integrità della cellula.» Ciò per definizione non è considerata tecnologia genetica ma secondo Zschunke non è comunque compatibile con il pensiero biologico.

In questi ibridi CMS inoltre il polline è sterile e non è utilizzabile per l'ulteriore selezione. I critici per questo motivo temono un'ulteriore monopolizzazione della produzione e della selezione di semente, in particolare per quanto riguarda le specie di ortaggi interessate.

I delegati hanno valutato le CMS non biocompatibili

In Germania le organizzazioni per l'agricoltura biologica Naturland, Bioland, Gäa e Demeter hanno vietato gli ibridi CMS ottenuti da fusione di citoplasti. Bio Suisse attualmente autorizza l'uso di varietà CMS da fusione di citoplasti in orticoltura. Nella primavera 2013 l'assemblea dei delegati ha approvato una direttiva relativa alla selezione ecologica delle piante. «Secondo questa direttiva le varietà basate su CMS artificiale non sono compatibili con il pensiero bio», osserva Martin Bossard, direttore del dipartimento politica presso Bio Suisse. Se non sono tollerate fusioni di cellule come la fusione di citoplasti, ciò dovrebbe valere anche per la produzione delle varietà in questione. In una presa di posizione di gennaio 2013 la commissione di esperti in materia di ortaggi di Bio Suisse si è dichiarata chiaramente contraria al divieto di coltivazione

di varietà CMS artificiali poiché mancano alternative e sarebbe difficile controllare il rispetto del divieto. «Come e quando Bio Suisse escluderà la coltivazione di varietà di cavoli o di cicoria con CMS ottenuta artificialmente sarà prossimamente oggetto di discussione assieme a tutte le altre questioni particolari relative alla selezione ecologica».

Per le specie di cavoli e di cicoria sono impiegati da anni ibridi CMS ottenuti da fusione di citoplasti. Per entrambe non esistono CMS naturali e gli ibridi CMS possono essere ottenuti unicamente mediante la controversa fusione di citoplasti. Per quanto riguarda i cavoli il divieto di impiegare CMS artificiale avrebbe conseguenze significative per i produttori. «L'aspetto è un fattore molto più importante in Svizzera che in Germania. L'aspetto degli ortaggi bio deve equivalere a quello della merce convenzionale presso i grandi distributori», spiega Martin

Che cosa è la maschiosterilità citoplasmatica (CMS)?

Per l'ottenimento di semente ibrida i produttori di semente devono impedire l'autoimpollinazione della pianta madre con il proprio polline. Infatti si tratta di impollinare la pianta madre di una linea consanguinea con una pianta maschile di un'altra linea consanguinea. Vi sono diverse possibilità per impedire l'autofecondazione. Per la selezione di mais ibrido per esempio si procede all'eliminazione meccanica delle antere. In altri casi si fa capo a mezzi chimici che impediscono la formazione di polline. Un'altra possibilità consiste nei cosiddetti sistemi CMS. CMS è l'acronimo di maschiosterilità citoplasmatica. Una pianta CMS non può formare polline fertile perché determinati geni difettosi lo impediscono.

«Citoplasmatico» significa che i geni della sterilità maschile non si trovano nei cromosomi nel nucleo delle cellule bensì negli organelli nella sostanza liquida delle

cellule (citoplasma). Per questo motivo la CMS può essere trasmessa alla progenie solo dalla pianta madre. Il citoplasma della pianta madre infatti può raggiungere il seme solo attraverso l'ovulo. La CMS si forma grazie alla sinergia tra geni nucleari e geni citoplasmatici. In una serie di piante i sistemi CMS sono comparsi spontaneamente, per esempio nelle cipolle, nelle carote e nei girasoli. In questi casi la fertilità maschile può essere ripristinata con i corrispondenti geni nel nucleo, i cosiddetti geni ristoratori. Impollinando piante CMS dal polline sterile con il polline di una pianta maschile con il gene ristoratore, la progenie sarà di nuovo fertile. Per diverse specie di piante, come per esempio i cavoli, i selezionatori negli anni passati hanno introdotto artificialmente i sistemi CMS. La tecnologia necessaria si chiama fusione di citoplasti. Il citoplasma CMS di una pianta donatrice viene combinato con i geni del

nucleo della pianta ricevente. A questo scopo vengono isolate singole cellule e ne vengono decomposte le membrane. Il nucleo delle cellule della pianta donatrice viene distrutto, per esempio mediante irradiazione. Un impulso elettrico fa fondere la cellula senza nucleo del donatore con la cellula della pianta ricevente. La nuova cellula contiene ora parti di citoplasma di entrambi i genitori ma solo il nucleo della pianta finale. Questa cellula viene rigenerata su terreni di coltura fino all'ottenimento di una pianta completa maschiosterile. Per le specie di cavoli è stata trasmessa la CMS del rafano mentre per quanto riguarda la cicoria la CMS proviene dal girasole. I corrispondenti geni ristoratori non sono però stati trasmessi. La fertilità maschile di queste varietà CMS non può pertanto essere ripristinata. Spu



Foto: Sativa

Piante CMS come questo broccolo formano fiori maschiosterili senza polline.

Koller, consulente in orticoltura presso il FiBL. «Coop e Migros infatti vendono il 90 per cento degli ortaggi bio in Svizzera. In Germania invece la maggior parte della verdura delle aziende associate viene venduta attraverso il commercio specializzato in prodotti bio.»

Requisiti relativi all'aspetto rappresentano un problema

I progressi della selezione per quanto riguarda le specie di cavoli negli scorsi dieci anni hanno interessato quasi esclusivamente le varietà CMS perché quasi tutti i selezionatori di sementi lavorano solo con varietà CMS. Spesso ai bioagricoltori mancano pertanto le alternative alle varietà CMS. Le vecchie varietà ibride di cavoli non possono concorrere con gli ibridi CMS. «Inoltre sono meno uniformi, le rese sono più scarse e ciò comporta maggiori costi di produzione», osserva Koller.

Per broccoli e cavolfiori mancano le alternative

«Un divieto immediato di CMS artificiali andrebbe interamente a scapito dei produttori», Zschunke se ne rende conto.

«Non è assolutamente la nostra intenzione». Se il settore bio in avvenire vorrà fare a meno di ibridi CMS occorrerà offrire ai produttori le necessarie condizioni quadro. Ciò include da un lato l'aspetto esteriore e dall'altro lato la selezione di nuove varietà. «I lavori per quanto riguarda la selezione di cavolo cinese e di cavolo rapa procedono abbastanza rapidamente in modo che tra qualche anno potremo offrire varietà che soddisfano i requisiti della produzione bio professionale in Svizzera», spiega Zschunke. La situazione è però diversa per quanto concerne i broccoli e i cavolfiori. «I lavori di selezione miranti ad ottenere varietà a libera impollinazione è risultata più difficoltosa del previsto.»

Il selezionatore olandese Bejo offre tuttora varietà di broccoli e di cavolfiore esente da CMS ma si tratta comunque di ibridi. Per Zschunke sarebbe pertanto pensabile che l'agricoltura biologica svizzera rinunci gradualmente agli ibridi CMS artificiali non appena le condizioni quadro per una coltura saranno accettabili per tutti gli operatori. «Non tutto il lavoro deve però pesare sulla selezione, anche il commercio al dettaglio deve

rivedere i requisiti relativi all'aspetto», spiega Zschunke.

CMS è solo l'inizio

«È importante trarre insegnamenti per il futuro dalla discussione sui CMS», osserva Zschunke. Il fatto che le specie si siano già affermate anche in agricoltura biologica complica la discussione. «Il movimento bio avrebbe dovuto reagire già vent'anni fa favorendo la selezione ecologica di varietà alternative.» Per non ricadere negli stessi errori si tratta ora di tenere d'occhio gli sviluppi dei metodi di selezione. «I selezionatori convenzionali utilizzano già oggi diversi nuovi metodi che non sono compatibili con la filosofia del biologico», continua Zschunke. «Ne seguiranno altri che fundamentalmente hanno il carattere della tecnologia genetica.»

Presto giungeranno sul mercato varietà di piante di questo tipo senza che debbano essere particolarmente dichiarate. Se non saranno disponibili alternative ecologiche equivalenti, anche in agricoltura biologica in futuro occorrerà tollerare queste varietà.

Markus Spuhler

«Per una buona salute degli animali occorrono condizioni ideali»

Per Corinne Wyss gli antibiotici sono un pugno nell'occhio. Nemmeno i doppi periodi d'attesa previsti in agricoltura biologica migliorano la situazione. La contadina Gemma pertanto somministra antibiotici alle mucche da latte solo in caso di assoluta necessità. Ciononostante, grazie ad una struttura aziendale in cui la tenuta, la base foraggera e la genetica sono in sintonia, non vi sono grossi problemi di salute nella stalla. Inoltre attribuisce grande importanza all'intensa osservazione degli animali e alle condizioni rispettose della specie. Dopo la conversione al biologico ha consapevolmente diminuito la produzione di latte. È però convinta che a conti fatti grazie ai costi più bassi ne sia valsa la pena.

Le mucche si avvicinano incuriosite al recinto e i loro occhi seguono attentamente quanto succede quando ci si avvicina all'azienda di Corinne e Markus Wyss a Weissenbach presso Buttwil nel Freiamt argoviese. I 16 animali FT con le corna con un'elevata percentuale di sangue Simmental sembrano essere in ottima salute e vitali. Corinne Wyss conferma con orgoglio: «Abbiamo pochi casi in cui si rende necessario un trattamento e quindi sono bassi anche i costi per il veterinario». L'anno scorso ha dovuto ricorrere ad un solo trattamento con antibiotici per un taglio cesareo. «Il nostro obiettivo è di fare a meno di qualsiasi trattamento». In caso di necessità la signora Wyss dà la preferenza all'omeopatia. «L'omeopatia non serve a nulla se sono stati commessi errori prima».

Wyss ricorre regolarmente all'omeopatia durante i parti o per i vitelli dopo la nascita. La messa in asciutta per esempio

solitamente funziona senza alcun trattamento.

Eliminare senza scrupoli i tipi di vacca inadatti

La salute degli animali deve essere un tema sin dall'inizio. «Inizia dal foraggio ma in fondo già molto prima, dal suolo e dalla genetica», afferma convinta. In un'azienda è necessario che tutto sia in sintonia. A questo scopo è necessario conoscere bene sé stessi, le condizioni aziendali e gli animali. «Nella nostra azienda dopo la conversione al biologico nel 2003 abbiamo innanzitutto provveduto ad adeguare la genetica.» Wyss ha quindi incrociato la mandria FT con puroo sangue Simmental riducendo la produzione media della stalla di 7500 chili agli attuali 6000 chili. Trovare il tipo genetico adatto per la produzione di latte bio rappresenta una sfida ma non è impossibile. «Non bisogna avere scrupoli a eliminare coerentemente

gli animali che non presentano i presupposti adatti.» Wyss nella selezione punta soprattutto sulla longevità. «Una mucca da noi dovrebbe raggiungere una produzione totale di almeno 50'000 chili.» È attenta soprattutto agli arti, alla salute della mammella e ad una buona conversione alimentare. Gli animali non devono essere troppo grandi e presentare un buon valore fitness.

Foraggio grezzo con struttura e proteine sufficienti

«I 6000 chili di latte per vacca sono ottenuti esclusivamente con foraggio di base», precisa Wyss. «Le nostre vacche non mangiano mangime concentrato, completiamo l'alimentazione al massimo con un po' di foraggio proteico ma cerchiamo anche di minimizzarlo con un'elevata percentuale di leguminose nella razione.» Durante l'estate le vacche si nutrono di erba fresca al pascolo, completata con fieno e erba

Bio Suisse adegua le normative relative alla salute degli animali

Un gruppo di lavoro di contadini interessati e di rappresentanti di Bio Suisse e del FiBL negli scorsi due anni si sono occupati del miglioramento della salute degli animali nelle aziende Gemma e della riduzione dei trattamenti con medicinali veterinari. «L'osservazione attenta degli animali può contribuire parecchio al miglioramento della salute degli animali e quindi ad un impiego ridotto di medicinali», afferma Thomas Pliska, responsabile del settore agricoltura presso Bio Suisse. «A partire dal 2014 pertanto forniremo agli allevatori uno strumento per l'autovalutazione della situazione sanitaria nella loro azienda.» Questa lista di controllo, che sarà elaborata dal FiBL, servirà a riconoscere i punti deboli nell'allevamento. Per ogni categoria di animali sono elencati diversi criteri di valutazione per i principali problemi e le principali malattie. Ciò permette di valu-

tare la situazione sanitaria degli animali nell'azienda. La lista di controllo mostra se vi sono problemi di salute nell'azienda, dove si raccomanda di adottare misure o se queste misure vanno adottate immediatamente. La lista contiene inoltre un elenco delle possibili cause e delle misure per migliorare la situazione.

«In linea di massima questo controllo della salute è facoltativo. Nelle aziende che ogni anno superano un determinato numero di trattamenti per categoria di animali sarà però obbligatorio», spiega Pliska. «In tal caso il capoziaia può identificare gli ambiti problematici e adottare misure per migliorarli.»

Oltre alla valutazione dello stato di salute Bio Suisse intende promuovere la salute degli animali con la tenuta adeguata. Per la selezione di bestiame da latte vanno impiegati maggiormente i tori quadrifoglio,

particolarmente adatti per l'agricoltura biologica grazie ai loro buoni valori fitness e di salute.

Questi adeguamenti sono parte del pacchetto di modifiche delle direttive che il consiglio direttivo di Bio Suisse ha deciso in giugno. Le organizzazioni associate possono inoltrare ricorso entro il 10 ottobre. In un ulteriore passo Bio Suisse intende raggiungere un impiego più mirato dei gruppi di sostanze contenute negli antibiotici. Si vuole possibilmente rinunciare alle sostanze attive importanti nella medicina umana o che presentano un elevato rischio di formare resistenze. Queste sostanze attive da un lato non potranno più essere impiegate come primo medicamento e dall'altro lato solo se è provato che altre sostanze attive non sono più efficaci per curare una determinata malattia.

spu



Foto: Markus Spuhler

Le vacche da latte di Corinne e Markus Wyss non hanno problemi di salute. L'anno scorso i coniugi hanno dovuto impiegare antibiotici una sola volta.

nella stalla. «Il fieno e l'erba tagliati devono avere proteine e struttura sufficienti. In tal modo le mucche mangiano volentieri al pascolo ma anche nella stalla.» Anche l'apporto di sostanze minerali è importante per la salute degli animali. «Perseguo un'alimentazione di base ricca di minerali, sotto questa forma sono assunte e valorizzate al meglio», osserva Wyss. Sulla base dei campioni prelevati nel fienile in autunno calcola poi l'impiego di sale minerale.

Osservare regolarmente gli animali

Per Wyss è importante che la vacca abbia sufficiente posto nella stalla. Non ci pensa nemmeno ad occupare tutti i posti. Considera troppo scarse anche le misure minime Gemma. «È decisivo che la vacca possa decidere lei stessa. Sa bene dove intrattenersi in quale momento.» L'animale in tal modo non è sottoposto a inutile stress ed è possibile riconoscere tempestivamente un comportamento insolito. La stabulazione libera a questo proposito ha rappresentato un grande passo avanti. «L'osservazione degli animali è un punto centrale per gestire al meglio la salute degli animali.»

Wyss investe molto tempo a questo scopo. «Di molte cose però mi accorgo svolgendo i lavori abituali, quando mungo, pulisco la stalla, durante il foraggiamento o l'uscita all'aperto.» L'omeopatia è di grande aiuto: «Si impara a osservare attentamente gli animali e a valutare. Non solo per quanto riguarda lo stato di salute del momento ma anche per quanto riguarda il carattere. Solo conoscendo gli animali ci si accorge di un comportamento

insolito.» Wyss consiglia di annotare queste osservazioni, in particolare per quanto riguarda i vitelli, infatti ci si dimentica rapidamente di quale animale si è trattato. Anche nei casi acuti un'attenta osservazione è di grande aiuto. «Ciò permette di chiamare tempestivamente il veterinario, spesso una mezz'ora è decisiva.»

Valutare quando è possibile rinunciare ad un trattamento

In caso di malattia a volte ci vuole coraggio a non intervenire. Numerosi contadini commettono lo sbaglio di somministrare troppo presto antibiotici. «Mentre invece la febbre è una reazione naturale che aiuta il corpo a combattere gli agenti patogeni», Wyss ne è convinta. «Fintanto che l'animale è attivo e mangia si può rinunciare agli antibiotici e puntare su metodi alternativi.»

Grande importanza viene inoltre attribuita alla flora microbica nell'azienda, soprattutto nella stalla, ma anche nel letame e nel liquame e nel suolo. «Gli antibiotici non uccidono solo i batteri patogeni ma anche quelli innocui», spiega Wyss. Una volta scomparsi questi ultimi, gli agenti patogeni hanno gioco facile. Per questo motivo Wyss è scettica nei confronti dei disinfettanti e di un'esagerata igiene. Nella stalla ma anche per quanto riguarda il liquame e il letame preferisce usare microorganismi effettivi (ME).

Le scrofe madri sono più difficili da osservare

La riduzione di antibiotici è invece più difficile per quanto riguarda le scrofe. «Il rischio in caso di rinuncia al trattamento è molto più grande. In caso di mancanza

Dati dell'azienda

Famiglia Corinne e Markus Wyss, Weissenbach, Buttwil AG, 650 m.s.m., azienda Gemma dal 2003.

SAU 17 ha di cui 3-4 ha superficie coltiva aperta con frumento, triticale e mais da silo, 6 ha di prato artificiale, 7 ha prato naturale, 160 alberi da frutto ad alto fusto e da poco un ciliegeto di 80 are.

16 vacche da latte con le corna, stabulazione libera, allevamento in parte nella regione di montagna, diritto di fornitura 100'000 chili di latte.

16 scrofe madri.

di latte dovuta a febbre possono morire intere cucciolate.» Inoltre è molto più difficile osservare i maiali, da un lato perché le diverse forme di espressione sono più difficilmente riconoscibili e dall'altro lato perché la genetica è meno ampia e le differenze tra i singoli animali sono pertanto meno visibili. «Lo svezzamento per fortuna attualmente funziona senza antibiotici», si rallegra Wyss. Alle scrofe madri deve però somministrare antibiotici due o tre volte all'anno, di solito durante il parto.

Per il bestiame da latte Corinne e Markus Wyss hanno adottato con successo una strategia olistica della salute con uso ridotto di antibiotici. «Possiamo praticamente vendere ogni chilo di latte salvo quello che usiamo per l'allevamento dei vitelli. Ammette che altre aziende con un diritto di fornitura di 100'000 chili probabilmente li produrrebbero su una superficie inferiore a 13 ettari e con meno di 16 vacche. «Dato che grazie a un minor impiego di mangime concentrato, a un minor numero di trattamenti degli animali e a una più elevata produzione media i costi risultano inferiori, alla fine i conti tornano.» Markus Spuhler

Con una castrazione corretta si evita il dolore

Diverse migliaia di animali da reddito maschi sono sottoposti ogni anno a castrazione, anche in agricoltura biologica. Oltre ai maiali sono interessati soprattutto i bovini, le pecore e le capre. Recenti studi dimostrano che gli allevatori potrebbero rendere le castrazioni meno dolorose per gli animali.

Gli animali sentono dolore proprio come gli umani, lo conferma uno studio di Adrian Steiner della facoltà Vetsuisse dell'Università di Berna. La percezione del dolore nei giovani animali è uguale a quella negli animali adulti. Dal 2009 la castrazione senza anestesia non è più permessa in Svizzera. Numerosi produttori provvedono loro stessi alla castrazione dei lattonzoli, dei vitelli, degli agnelli e dei capretti. Ciò è permesso nelle prime due settimane di vita con anestesia. La legge prevede che ogni produttore che intende castrare autonomamente i propri animali abbia conseguito il cosiddetto attestato di competenza. Le scuole agricole propongono i corrispondenti corsi.

L'anello elastico è il metodo più utilizzato

Secondo lo studio di Adrian Steiner la castrazione con anello elastico e anestesia locale è il metodo maggiormente applicato per i ruminanti. Un terzo di tutti gli allevatori di vacche madri applica questo metodo per la castrazione dei vitelli maschi. Un terzo dei vitelli viene castrato

con la pinza Burdizzo in presenza di un veterinario e pure sotto anestesia. Solo un terzo dei vitelli maschi nell'allevamento di vacche madri non viene sottoposto a castrazione.

Anello elastico: eliminare il tessuto necrotico

Se un produttore utilizza l'anello elastico per castrare i propri animali deve eseguire un'anestesia locale una decina di minuti prima dell'intervento. Adrian Steiner della facoltà Vetsuisse consiglia di tagliare lo scroto necrotizzato dopo 8-10 giorni direttamente al di sotto dell'anello elastico e di sfilare in seguito l'anello elastico. «Ciò riduce notevolmente il dolore e la formazione di infiammazioni e di pus», spiega. La ferita inoltre si cicatrizza più rapidamente e gli animali da ingrasso presentano un aumento di peso giornaliero maggiore. La somministrazione, oltre all'anestesia locale, di un tranquillante prima della castrazione e di un analgesico a lunga durata d'azione permette di alleviare ulteriormente il dolore, lo dimostrano studi scientifici.

Prendere sul serio i sintomi e agire

Dopo la castrazione possono manifestarsi diversi problemi. Può per esempio trattarsi di un'infezione dello scroto, di febbre o di tetano. I comportamenti indicatori di dolore sono il percuotersi il ventre o picchiare gli arti posteriori per terra, ma anche una posizione di riposo con le zampe in estensione, la posizione di riposo laterale, la schiena ricurva, colpire con la coda, leccarsi il ventre e gli arti posteriori o ancora una ridotta voglia di mangiare e bere. In questi casi possono essere somministrati degli analgesici.

Alternative alla castrazione

L'obiettivo di tutti i produttori dovrebbe essere quello di minimizzare gli interventi sugli animali e nel caso ideale di rinunciare alla castrazione. Gli allevatori dovrebbero chiedersi se nella loro azienda è proprio necessaria la castrazione. Il metodo di produzione e le condizioni dell'azienda sono determinanti. Nel caso di animali di dieci mesi pronti per la macellazione, come per la produzione Natura-Beef, è possibile rinunciare alla castrazione. Nel caso della produzione Bio-Weide-Beef con animali che raggiungono i 27 mesi di età ciò invece è possibile solo in singoli casi.

Alcune aziende hanno la possibilità di tenere separati gli animali maschi quando raggiungono la maturità sessuale. Questa potrebbe essere un'alternativa alla castrazione.

Petra Schwinghammer



Foto: Thomas Alföldi



Foto: Vetsuisse-Fakultät der Universität Bern

Come alternativa alla castrazione si possono tenere separati i maschi o macellarli prima della maturità sessuale (foto sopra). Tagliando lo scroto 8-10 giorni dopo la castrazione con l'anello elastico si favorisce la rapida cicatrizzazione e la riduzione dei dolori (foto in basso).

La vostra esperienza ci interessa

Rinunciate alla castrazione dei ruminanti? Come gestite questa rinuncia nell'azienda? Condividete le vostre esperienze con i colleghi e scriveteci: Redazione bioattualità, Peter-Merian-Strasse 34, 4052 Basilea o per e-mail a redaktion@bioaktuell.ch. La prossima edizione di bioattualità conterrà un contributo sulla castrazione dei lattonzoli.

Contrassegnare gli animali da macello Gemma con la vignetta

Incollando la vignetta Gemma sui documenti di accompagnamento UFVet il detentore conferma che l'animale da macello proviene dalla sua azienda. I costi del materiale sono coperti con le tariffe per la macellazione Bio Suisse.

bioattualità: Che cosa sono le vignette Gemma e a che cosa servono?

Michèle Hürner: Le vignette per i produttori Gemma sono un semplice strumento per la dichiarazione nella commercializzazione di animali Gemma. La vignetta va incollata nel campo riservato all'indirizzo del documento di accompagnamento ufficiale per ungulati. Anche una copia del documento di accompagnamento deve recare la vignetta.

Chi ha bisogno di queste vignette?

Tutte le aziende Gemma e le aziende in conversione che vendono animali da macello devono incollare la corrispondente vignetta sui documenti di accompagna-

mento UFVet. Raccomandiamo l'impiego delle vignette anche per il commercio di animali da reddito come per esempio le vacche.

Quanto costano ai produttori?

I costi sono coperti dalle tariffe per la macellazione riscosse da Bio Suisse. Le aziende Gemma e le aziende in conversione possono ordinarle gratuitamente.

Le aziende in neoconversione possono commercializzare i loro animali con le vignette?

A partire dal 1° maggio del primo anno di conversione le aziende possono commercializzare gli animali con la Gemma di conversione. Dal 2011 esistono speciali etichette di conversione. Le vignette di conversione non sono però fornite automaticamente bensì vanno ordinate nel corso del primo anno. Le aziende nel secondo anno di conversione possono usarle subito.

E se un animale non può essere commercializzato con la Gemma (di conversione)?

Se al momento della vendita di un animale risulta che non può essere venduto come animale da macello bio, occorre tagliare via con le forbici la Gemma (di conversione) che figura sulla vignetta. Le aziende Bio Suisse se necessario possono vendere il loro animali Gemma con il marchio GQ carne svizzera. Al più tardi a partire dal secondo anno di conversione l'adesione a GQ carne svizzera non è quindi più necessaria.

Che fare se un animale deve soddisfare determinate condizioni per la vendita?

Incollandolo la vignetta il produttore conferma lo stato di certificazione dell'animale e che lo stesso proviene dalla sua azienda. Se un animale per un qualsiasi motivo non corrisponde ai requisiti Gemma occorre eliminare la Gemma che figura sulla vignetta.

Gli allevatori dove possono ordinare le vignette Gemma?

Presso la mia collega Jacqueline Martin, raggiungibile al numero telefonico 061 204 66 45 o per e-mail (pmfleisch@bio-suisse.ch).
Bio Suisse



Foto: Michèle Hürner

Sempre nuovo materiale pubblicitario per la vendita diretta nello shop online

Sono già numerosi i venditori diretti che ordinano il materiale pubblicitario Gemma nello shop online. Bio Suisse amplia continuamente l'assortimento per promuovere e rafforzare la vendita diretta. Bio Suisse si orienta sovente ai suggerimenti e ai riscontri dei produttori per adeguare in modo ottimale l'offerta alle loro esigenze. Visitate lo shop online e ordinate comodamente il materiale pubblicitario e da noleggio.

Da subito possono essere ordinati i seguenti nuovi articoli:

sacchetti di carta piccoli con manico

- misure: 22 × 28 × 10,5 cm (lunghezza × altezza × larghezza)
- resistenti all'umidità
- stampa su ambedue i lati

- cartone da 100 pezzi

I sacchetti di carta grandi (32 × 41 × 17 cm, come una borsa della spesa) sono tuttora ottenibili.

Opuscoli informativi

Gli opuscoli sono stati completamente rielaborati e provvisti di nuove immagini. Possono essere usati per esempio per promozioni, bancarelle di mercato o nel negozio aziendale.

- nuovi temi: vino, cereali, latte
- altri temi: in generale, ortaggi, frutta, carne, uova
- formato: A6, 16 pagine ciascuno
- plico da 100 pezzi

Potete creare opuscoli individuali per la vostra azienda in modo semplice con il programma Web2Print, ulteriori in-



Foto: Flavia Müller

formazioni su: biosuisse.openmedia.ch/index.php (senza www).

Ecco come trovare lo shop online:

direttamente: shop.bio-suisse.ch (senza www) o sul sito www.bio-suisse.ch → produttori o trasformatori & commercianti → materiale pubblicitario.

Avete domande o problemi relativi allo shop online? Sylvia Gysin (sylvia.gysin@bio-suisse.ch, 061 204 66 26) vi aiuta volentieri.
Bio Suisse

Visita biodiversità

Il prossimo 3 ottobre alle ore 10.00 avrà luogo a Lodrino TI in via cantonale 248 una visita dei campi dedicata alla biodiversità nell'ambito del progetto di consulenza di Bio Suisse. Il contadino Gemma Vito Bortolotti ci riferirà delle sue esperienze fatte con l'impianto di siepi e di prati estensivi, la valorizzazione di un frutteto ad alto fusto e la rinaturazione di un corso d'acqua. L'esperta Véronique Chevillat del FiBL fornirà consigli sulla realizzazione, inoltre sarà possibile porre domande relative al catalogo delle misure di Bio Suisse. In seguito sarà offerto a tutti un aperitivo.



Visita dedicata alla biodiversità.

Foto: Thomas Alföldi

Fondazione sostiene la costruzione di stalle a stabulazione libera per vacche con le corna

La fondazione per la conservazione di aziende agricole familiari concede a aziende bio contributi a fondo perso per la costruzione di stalle a stabulazione libera per vacche con le corna. Per la stabulazione libera ben funzionante di questo tipo di vacche occorrono requisiti specifici, per esempio più spazio per animale, di cui va tenuto conto già in fase di pianificazione. Un'adeguata gestione della mandria e il buon trattamento degli animali con le corna sono indispensabili al successo.

I contadini interessati possono inoltrare la domanda a: Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe, Ackerstrasse 115, casella postale 147, 5070 Frick, tel. 062 865 63 71, www.biofamilienbetriebe.ch

Pagamenti diretti 2014 – che fare?

Le aziende sentiranno le conseguenze della nuova politica agricola soprattutto attraverso la modifica dei pagamenti diretti. «Per una solida pianificazione le aziende dovrebbero usare il calcolatore di Agridea», consiglia Martin Bossard, responsabile della politica presso Bio Suisse. «Questo strumento fornisce un quadro generale di come si presenteranno i pagamenti diretti nel 2014.» Vanno in particolare osservati tre punti:

- Se i contributi di transizione sono molto elevati occorre prevedere notevoli adeguamenti fino al 2017. Si raccomanda di consultare un consulente bio.
- Se non viene raggiunto il patrimonio zootecnico minimo i contributi diminuiscono notevolmente. Pur essendo a questo proposito ancora previste correzioni politiche conviene discutere possibili soluzioni con il consulente.
- I contributi per la qualità del paesaggio possono contribuire ad un notevole aumento dei pagamenti diretti. Purtroppo questi progetti non sono previsti ovunque. Informatevi per tempo presso gli uffici cantonali competenti sulle possibilità nella vostra regione. mbo/spu

Link calcolatore Agridea:

<http://www.focus-ap-pa.ch/de-de/tools.aspx>



Adrian Krebs è il nuovo redattore di bioattualità presso il FiBL

Adrian Krebs (akr) con questa edizione di bioattualità subentra a Markus Bär come redattore al FiBL. Il quarantasettenne agronomo ETH è di origine bernese ma risiede già da anni a Zurigo con la famiglia. Prima della sua assunzione al FiBL Krebs è stato per 13 anni redattore presso la NZZ a Zurigo, da ultimo responsabile del gruppo Panorama. È inoltre membro del consiglio direttivo dei giornalisti agricoli svizzeri e gestisce un blog di notizie agricole. Presso il FiBL è inoltre attivo come addetto stampa e si occupa dei media sociali. Red

Il consiglio direttivo mette in vigore le norme

Il 1° gennaio 2014 Bio Suisse adeguerà diversi punti delle normative. Lo scorso luglio il consiglio direttivo ha messo in vigore le corrispondenti norme. In agosto le organizzazioni associate hanno ricevuto le previste modifiche. Accanto all'importazione, alla trasformazione e al commercio è interessata soprattutto l'agricoltura. Nell'allevamento di pollame ora sono per esempio permesse solo due unità di pollaio per azienda. Per quanto riguarda l'allevamento di pollastrelle queste unità possono ospitare al massimo 4000 animali, per le galline ovaiole al massimo 2000 animali. Altre modifiche delle norme concernono la gestione delle medicine veterinarie, la salute degli animali e l'allevamento di bovini (vedi articolo a pagina 9) e l'approvvigionamento con sostanze nutritive. Il consiglio direttivo di Bio Suisse ha deciso che le aziende Gemma anche in avvenire non potranno cedere concimi aziendali ad aziende non biologiche. Con ciò si vuole evitare che le aziende bio aumentino eccessivamente il loro patrimonio zootecnico per poi smaltire le sostanze nutritive eccedenti in aziende non biologiche. Il consiglio direttivo ha inoltre deciso che le distanze massime per il trasporto di concime rimangono invariate. Potete consultare il testo delle modifiche sul sito www.bio-suisse.ch sotto Produttori → Normative e promemoria → messa in vigore. Le organizzazioni associate possono inoltrare ricorso entro il 10 ottobre.

Glutine umido: occorre una discussione interna

» L'incarico dell'assemblea dei delegati Bio Suisse di esaminare gli aspetti relativi alla salute di un elevato tenore di glutine nel frumento e di studiare le possibilità e i limiti nella fabbricazione industriale del pane per quanto riguarda il tenore di glutine umido ha sollevato un polverone. Su bioattualità 5/13 sta scritto: «I trasformatori e i grandi distributori si dicono sorpresi della decisione dei delegati.» E che sarebbe stato meglio discuterne prima in seno al settore. Ora, di questo tema si discute già da tempo. Si discute però soprattutto di quanto la trasformazione esige dalla produzione. Ed è vero, è necessario riprendere il dialogo, non solo in avvenire ma soprattutto adesso. Mi sorprende invece che questa decisione di Bio Suisse abbia destato tanto scalpore. Infatti la stessa prevede che «si cerchino soluzioni con tutti gli attori della catena di creazione di valore».

Perché singole cerchie sostengono ora che ciò viola le regole del commercio equo? L'inaspettato eco dei media effettivamente è inquietante. Non piace nemmeno a me l'articolo populistico sul Blick sulla battaglia del glutine tra contadini e grandi distributori. Nessuno aveva queste intenzioni. La decisione dell'associazione relativa alla qualità del frumento ha per obiettivo di dare sufficiente peso alla questione e di permettere all'agricoltura di avere voce in capitolo. All'origine vi è la preoccupazione che l'aspetto sanitario venga solo al secondo posto dopo gli usi e costumi della trasformazione, se non addirittura dimenticato. Il fatto che Bio Suisse eserciti un influsso sulla trasformazione dei prodotti Gemma fa parte della sua concezione ed è uno dei punti forti importanti della Gemma. Ciò tuttavia non è sempre comodo.

Nel menzionato articolo di bioattualità abbiamo letto che i trasformatori sono soddisfatti della qualità del frumento panificabile bio - ma che osservando più da vicino esistono notevoli differenze. Non abbiamo invece letto niente in merito all'aspetto sanitario. Nessun commento da parte di piccole aziende di trasformazione artigianali. Nessun commento dei selezionatori, costretti ad adempiere ai diversi requisiti. In questo momento più che titoli cubitali sui media sarebbe necessaria una discussione interna.

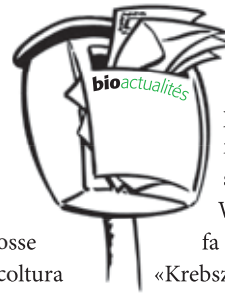
Christoph Meili, vicepresidente Biofarm

Decidere di pancia

» Quando il Consiglio nazionale nel 1972 ha dibattuto sul divieto della denominazione bio è stato fra l'altro criticato il mancante fondamento scientifico come garante di serietà. Il FiBL ha elaborato questo fondamento scientifico contribuendo al successo del biologico. Al team del FiBL va un grande grazie. Tutto in fondo potrebbe filare per il meglio se non fosse che il pensiero originario dell'agricoltura biologica involontariamente cedesse man mano il passo all'esigenza originaria della scienza. Ma dove sta la differenza tra queste diverse esigenze originarie? Nell'immedesimarsi nei processi vitali del suolo, delle piante e degli animali e nel riconoscere e eliminare l'origine di disturbi da un lato. Nell'estirpare malattie e organismi nocivi e nel rendere tutto calcolabile e documentabile ai sensi dell'«agricoltura perfetta» dall'altro



lato. Due mondi diversi che nel loro sviluppo si allontanano l'uno dall'altro se non vi è una ricerca diretta di dialogo. All'inizio l'agricoltura biologica era così difficile da spiegare perché si sostenevano fatti non verificabili. Non si possono certo biasimare i giovani scienziati per il fatto che accettano solo quanto può essere misurato e provato con gli usuali parametri scientifici, anche per quanto concerne l'agricoltura biologica. Il desiderio di una Svizzera bio ha poi portato a un ulteriore adattamento alle moderne abitudini alimentari



e aspirazioni dell'industria alimentare. Un neobioagricoltore ha scritto sulla rivista UFA: «Ho convertito l'azienda al biologico solo per il più elevato prezzo per il latte. Il mio modo di pensare è rimasto lo stesso».

Mi accade sempre più spesso di essere fermato per strada da persone che mi raccontano di nuovi libri sulla salute. Libri come «Die Weizenwampe» (il frumento fa ammalare e ingrassare) o «Krebszellen mögen Himbeeren nicht» (Alle cellule cancerogene non piacciono i lamponi). Che cosa ne dice il movimento bio, mi si chiede, ora che sono sul mercato le patatine chips bio. Ecco la mia risposta: le istituzioni non sono immuni da punti deboli. Trovare la giusta via tra adeguamento e un chiaro indirizzo proprio spesso è frutto di un duro lavoro. Ho fiducia nel movimento bio che con il tempo riconosca dove occorre adeguarsi e dove invece dovrebbe evitare di seguire le fatali vie traverse della ricerca ufficiale, dell'agricoltura e della dietetica ma anche delle autorità federali. Se la scienza e la pratica potessero promuovere il progresso con gli stessi diritti e gli stessi doveri magari sarebbe possibile evitare, ma sicuramente riconoscere tempestivamente, decisioni sbagliate dovute ad una visione troppo ristretta o ad una massimizzazione dei guadagni di breve termine. Per i prossimi 40 anni del FiBL auguro agli scienziati e ai contadini di affrontare la via insieme e di includere nella strategia non solo il cervello ma anche il cuore.

Ernst Frischknecht, Tann ZH



Foto: Markus Spühler

Swissmill controlla regolarmente la qualità della farina nella sua panetteria sperimentale. Qui ha luogo un confronto diretto tra una farina convenzionale e una farina bio.



Mercato slow food Zurigo – Stand Slow food Ticino.



Stand azienda Mausacker di Steinebrunn.

Molto Bio alla fiera del gusto di Zurigo

Si è svolta lo scorso autunno a Zurigo la seconda edizione della fiera del gusto svizzera, il mercato di Slow food, quest'anno in programma dall'otto all'undici novembre. Un appuntamento che sta crescendo, come sta crescendo l'intero movimento impegnato per la difesa della biodiversità e dei diritti dei popoli alla sovranità alimentare. Slow food si batte infatti contro l'omologazione dei sapori, l'agricoltura massiva e le manipolazioni genetiche.

In questo contesto rientrano pure numerose piccole aziende biologiche, che producono i propri beni in modo sostenibile, senza voler nuocere all'ambiente e alla natura. A Zurigo sono di fatto numerosi gli stand contrassegnati dalla Gemma, che trovano posto in un'affollata esposizione. Le proposte sono molte e contemplano formaggi, salumi, carni, frutti, frutti secchi, conserve, marmellate, vini, pesci, dolci, biscotti, cioccolati, pane, caffè, succhi, mosti e molto altro ancora.

Non tutti i prodotti in mostra alla fiera zurighese sono dei presidi di Slow food, ma tutti sono in sintonia con un certo tipo di produzione, che non vuole puntare sulle quantità, ma più sulla qualità, sulla tradizione e sulla sua nicchia di mercato. Un esempio sono i succhi varietali offerti l'anno scorso dall'azienda biologica Mausacker di Steinebrunn (Lago di Costanza), che propone dei de-

liziosi succhi ottenuti con la pressatura separata delle differenti varietà coltivate dall'azienda, molte delle quali locali.

I pruneti del Giura tabulare

Girando tra i vari stand, circa duecento, si possono scoprire delle vere e proprie novità e soprattutto tastarne subito il gusto e il sapore. È pure l'occasione per fare domande su come avviene l'allevamento, la produzione e l'elaborazione. Una giornata al mercato di Slow food è senz'altro una bella esperienza per i buongustai amanti della natura e della semplicità.

Tra i presidi di Slow food, nel 2012 abbiamo incontrato i pruneti del Giura tabulare, che si rispecchiano in una serie di prodotti a base di questo frutto, i cui alberi caratterizzano l'altopiano del Giura nel cantone di Basilea Campagna e del Fricktal. Qui le zone di aperta campagna sono da sempre destinate alla coltivazione di ciliegi e alberi da frutta da sidro, mentre nelle zone più umide, lungo i ruscelli e nel fondovalle, si trovano piante di prugne ad alto fusto. Con il tempo si è creato un paesaggio particolare, praticamente unico in Svizzera che, grazie alla sua bellezza e alla sua importanza ambientale, è entrato a far parte dell'Inventario federale dei paesaggi, siti e monumenti naturali d'importanza nazionali (Ifp).

Per questo è nato un Presidio Slow

food, che ha promosso nel 2005 il progetto «Posamenter» che mira a sviluppare prodotti a base di antiche varietà di prugne, preparati nel rispetto delle ricette tradizionali e fedeli a metodi di produzione artigianale. Vi partecipano diversi agricoltori e trasformatori, che danno così il giusto valore a un frutto dai molteplici utilizzi.

L'Arca e i presidi ticinesi

I presidi ticinesi, anch'essi presenti a Zurigo, sono per il momento quattro: i cicitt delle Valli del locarnese, la Farina bóna, le Pastefrolle della Val Bedretto e lo zincarlin della valle di Muggio. Ormai

Informazioni:

Slow food market Zurigo
La fiera del gusto svizzera
08.11.13–10.11.13
Messe Zürich
www.slowfoodmarket.ch

Slow food Ticino
Via Mimosa 6
6648 Minusio
Tel. 091 743 77 20
info@slowfood-ticino.ch
www.slowfood-ticino.ch

Fondazione Slow food per la Biodiversità
Onlus
www.fondazioneSlowfood.it



Formaggi Bio e Demeter.



Stand Slow food Ostschweiz.

conosciuti agli amanti delle tradizioni del nostro territorio, sono prodotti non necessariamente biologici, ma parte di essi vengono prodotti pure da aziende certificate con la Gemma, che possono così ricevere un'ulteriore marchio di qualità.

L'Arca del Gusto in Svizzera conta 24 prodotti, dei quali molti coinvolgono pure il sud delle alpi, oppure potrebbero trovare altri produttori anche in Ticino. L'Arca del gusto cerca, cataloga e descrive sapori dimenticati di tutto il pianeta: prodotti a rischio di estinzione ma ancora vivi, che potrebbero essere riscoperti e tornare sul mercato. Pensiamo al burro a latte crudo, per ora prodotto a Wernetshausen (Oberland zurighese) e a Ganterschwil (San Gallo), oppure al miele prodotto dalle api Swiss Landrassen (Apis mellifera mellifera, varietà Nigra), che producono un miele ottimo e dal sapore intenso. La popolazione locale di queste api è però in diminuzione, perché meno produttive delle varietà ibride. Quest'ape proviene dal Mittelland e dal Cantone di Berna e, resistendo alle basse temperature e ai parassiti, si è adattata ottimamente al clima di questa zona. Nell'Arca del Gusto troviamo pure lo spampezi, un dolce natalizio tipico di Faido, con ogni probabilità di origine Romana. Due fogli di pasta spessa e generosa di burro contengono un ripieno a base di noci tritate, speziate e intrise di grappa (esiste anche una versione che prevede l'aggiunta di miele).

La Fondazione Slow food per la Biodiversità

La pasta è pressata con uno stampo e, a cottura ultimata, si presenta come una massa

compatta e dorata. La Fondazione Slow food per la Biodiversità Onlus coordina numerosi progetti a sostegno delle comunità di Terra Madre (Presidi, Mercati della Terra, Orti) offrendo supporto tecnico ed economico. Opera in oltre 50 Paesi e coinvolge oltre 10 mila piccoli produttori, promuovendo un'agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente e della cultura dei popoli.

Il suo impegno più importante è legato ai Paesi del sud del mondo, dove difendere la biodiversità non significa soltanto migliorare la qualità della vita, ma garantire la vita stessa delle comunità locali. Vive grazie alla mobilitazione dell'associazione Slow food, ma anche grazie al contributo d'istituzioni, aziende private e di chiunque sia interessato a sostenere progetti in difesa della biodiversità.

Slow food, l'Arca del Gusto e i presidi

Slow food è nata in Italia nel 1989, più precisamente nella città di Bra (provincia di Cuneo), sotto l'impulso di Carlo Petrini, ed è la risposta al dilagare del fast food e alla frenesia della vita moderna. Slow food studia quindi le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni parte del mondo, difendendole e divulgandole.

Il progetto più importante portato avanti da Slow food è Terra Madre, l'incontro mondiale delle Comunità del cibo che dal 2005 riunisce migliaia di contadini, pescatori, allevatori di tutto il mondo all'Oval di Torino. Il convegno è la naturale evoluzione di progetti in difesa della biodiversità come l'Arca del Gu-

sto, un censimento di prodotti alimentari locali minacciati dall'estinzione. L'Arca viaggia per il mondo e raccoglie le piccole produzioni tradizionali di qualità, minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale e dall'omologazione. I Presidi sono progetti sul territorio, che hanno proprio lo scopo di sostenere concretamente questi prodotti. La rete dei 70mila associati a Slow food è suddivisa in sedi locali, chiamate condotte in Italia e convivia nel resto mondo, dove ne contiamo ben 700 in più di 45 paesi (17 in svizzera).

Agenda Bio Ticino

Giovedì 3 ottobre

Visita aziendale e direttiva biodiversità

Lodrino, azienda agricola Bortolotti-Gianotti, con Véronique Chevillat del FiBL, esempi e discussione sul nuovo sistema di valutazione della biodiversità aziendale di BioSuisse.

Sabato 12 ottobre

Corso orticoltura biologica

Lorto bio a Gudo, 3 lezioni di 2 ore con Giacomo Kolb. Iscrizioni: infobioticino@gmail.com, 0794822809 o per lettera. Posti limitati

Sabato 19 ottobre

Corso sull'utilizzo dei microrganismi effettivi nell'orticoltura.

Lorto bio a Gudo, ore 14.00, con Regula Pedretti. Iscrizioni: infobioticino@gmail.com, 0794822809 o per lettera. Posti limitati

Associazione Bio Ticino

c/o Sara Widmer
Casella postale 2459
6710 Biasca
www.bioticino.ch

Supplementi al pascolo

- ❶ **Cubetti di grano pianta intera BIO:** contenuto comparabile con mais pianta intera, migliore rapporto qualità/prezzo
- ❷ **Prodotti di mais BIO:** silaggio, grani
- ❸ **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%
- ❹ **Fieno BIO** essiccato in campo
- ❺ **Balloni quadrati di erba medica disidratata BIO:** fibra facilmente digeribile migliora le razioni strutturalmente povere
- ❻ **Cubetti di erba medica BIO:** Pellets da 16% di PG, *Power Pellets* 20%, *High Power Pellets* 24% analizzati, foraggi grossolani "concentrati" **esclusivamente da noi**
- ❼ **Piselli proteici BIO:** foraggio concentrato a contenuto equilibrato di proteine e di energia, 23% di PG analizzati, velocità di degradazione ruminale elevata
- ❽ **Balloni quadrati di grano pianta intera BIO:** tagliato corto o più lungo, dà da mangiare a bovini giovani, vacche asciutte e cavalli
- ❾ **Paglia BIO e convenzionale**

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

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 113, 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, Lukas Kilcher e Adrian Krebs (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 Gipf-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 2004 66 66, e-mail editrice@bioattualita.ch

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

Nome

Cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

B
P
O