

bioattualità

QUI E ORA

3 Formaggi bio più saporiti

Per gli esperti il mercato del formaggio bio è tutt'altro che esaurito, soprattutto per quanto riguarda le specialità.

PRODUZIONE

6 A partire dal 2015 le aziende bio devono fornire una documentazione più ampia

La Confederazione estende l'obbligo di registrazione.

7 Allevatori professionisti «Provieh»

Avviata l'offerta di trasferimento delle conoscenze di ampia portata.

BIO SUISSE

9 I delegati approvano la revisione dello statuto

All'AD autunnale Bio Suisse ha fra l'altro deciso un adeguamento delle strutture.

RUBRICHE

11 Notizie

13 Appunto

14 Bio Ticino

impresum

bioattualità



anno 23

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. 53.-, estero Fr. 67.-,

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, www.fibl.org

Redazione Markus Spuhler (Redattore capo), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Adrian Krebs, Theresa Rebholz (FiBL); e-mail redazione@bioattualita.ch

Traduzione Regula van den Berge, CH-6648 Minusio

Layout Simone Bissig (FiBL)

Stampa AVD Goldach SA, Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach, www.avd.ch

Carta Refutura, certificato FSC, Blauer Engel e Nordic Swan

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



3



6



7



9

Il settore bio necessita di buoni casari

Tre casari bio quest'anno hanno ottenuto il primo posto nella rispettiva categoria agli Swiss Cheese Awards. Su 28 categorie ciò corrisponde a oltre il 10 per cento – la quota di mercato del formaggio bio si situa attorno al 6 per cento. Il settore bio dispone quindi di casari che hanno saputo dimostrare che con il latte bio si può fabbricare il meglio del formaggio. In fondo è logico, infatti grazie al foraggiamento basato su mangimi grezzi e all'allevamento rispettoso degli animali il latte bio è una base importante per il miglior sapore e la massima



qualità. Si può produrre un formaggio di ottima qualità solo con materie prime di ottima qualità. I produttori di latte bio sono gli ambasciatori della sostenibilità, del benessere degli animali e della qualità del latte. I casari dal canto loro adottano questi valori e li trasformano in prodotti emozionali. Abbiamo bisogno di un maggior numero di casari nelle regioni produttrici di eccellenti formaggi per il segmento delle specialità ad alto costo. La concorrenza è spietata. La regionalità nel settore dei formaggi è un punto essenziale e bisogna inoltre affermarsi anche nei confronti di altri marchi di qualità come per esempio Coop Fine Food e Migros Sélection. I punti di forza del biologico sono le materie prime prodotte in modo sostenibile e la trasformazione delicata. Ma non basta. Bisogna riuscire a dimostrare che anche il gusto rappresenta un maggior valore. Bio Suisse deve appoggiare i casari in questo intento, soprattutto per quanto riguarda la comunicazione. In ottobre, in occasione di un workshop che si è tenuto presso il museo Burgrain a Alberswil LU, ha avuto luogo un incontro di produttori di formaggio bio, commercianti e i responsabili di Bio Suisse, in occasione del quale sono state gettate le basi per una collaborazione più intensa nello sviluppo del mercato del formaggio bio.

Markus Spuhler

Markus Spuhler, redattore capo

Foto in prima pagina: Thomas Stadelmann è uno dei biocasari premiati agli Swiss Cheese Awards.

Foto: Marion Nitsch