

# bioattualità

10/14

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

DICEMBRE



Al formaggio bio occorre una migliore immagine **pagina 3**

«Provieh»: trasferimento di conoscenze da e per allevatori **pagina 7**

Bio Suisse adotta nuovo statuto **pagina 9**

# 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



Per il formaggio sono richiesti sapore e plusvalore emozionale. Il latte bio fornisce i migliori presupposti.

## Formaggi Gemma più saporiti

Il formaggio ha tuttora un certo potenziale di crescita, su questo il settore concorda. Il successo però non cresce sugli alberi. Sono richieste soprattutto specialità nel segmento di fascia alta. I biocasari sono ora sollecitati a svilupparne un maggior numero.

Circa il 40 per cento del latte bio svizzero è trasformato in formaggio. Il 75 per cento di questo formaggio è in vendita presso Coop e Migros che pertanto hanno in mano il destino del mercato del formaggio bio. L'anniversario di Naturaplan di Coop nel 2013 ha per esempio avuto ripercussioni dirette sul fatturato conseguito con formaggi bio - l'anno scorso infatti è stata registrata una crescita pari al 13,6 per cento. Nel 2014 l'aumento sarà probabilmente nettamente inferiore. Marc Muntwyler, manager della categoria latticini presso Coop, parla comunque di un mercato con potenziale di crescita. Secondo lui la grande sfida consiste nel

fatto che per i clienti dei supermercati il biologico per quanto riguarda il formaggio non riveste grande importanza. «In genere acquistano formaggio poco saporito di produzione industriale al libero servizio e in questo caso il prezzo è un fattore importante. Per le specialità vendute al banco invece sono decisivi il sapore e la scelta.» Ciononostante, per quanto riguarda i formaggi bio, secondo Muntwyler vi è potenziale di crescita in entrambi i segmenti. «In linea generale la qualità dovrebbe rivestire maggiore importanza.» Un formaggio bio infatti non dovrebbe distinguersi dalla concorrenza convenzionale solo per il marchio, dovrebbe essere

più differenziato e avere un sapore migliore. «Per questo motivo siamo sempre alla ricerca di specialità bio per la vendita al banco. Al libero servizio il potenziale è inferiore. Soprattutto per quanto riguarda i grandi formaggi tipici dipendiamo dal cliente bio che per convinzione è disposto a pagare un maggior prezzo.» Anche in questo caso tuttavia per determinati tipi e gradi di maturazione ci sarebbero ancora possibilità di crescita.

### Sana crescita del formaggio fresco

I produttori di formaggio bio sono piuttosto scettici per quanto riguarda l'interesse



Per il formaggio sono richiesti sapore e plusvalore emozionale. Il latte bio fornisce i migliori presupposti.

dei grandi distributori per il formaggio bio. Più di uno infatti si chiede: «Bio per loro è solo un pretesto?»

Daniel Erni della Neue Napfmilch AG invece è soddisfatto. Erni con il «formaggio fresco bio al naturale» ha vinto il primo premio nella categoria formaggi freschi agli Swiss Cheese Awards. La sua impresa trasforma circa 1,6 milioni di litri di latte bio in latte pastorizzato, formaggio fresco e iogurt. «I nostri prezzi sono stabili e lo smercio è in crescita – in modo piuttosto lento ma continuo.» La Neue Napfmilch fornisce circa il 90 per cento dei suoi prodotti bio ai grandi distributori

Coop e Manor. I primi tempi i prodotti bio sono serviti da apriorita per avviare relazioni commerciali con gli stessi. «È chiaro che i grandi distributori promuovono i prodotti bio per motivi di prestigio ma è anche chiaro che se non riescono a vendere singoli prodotti li eliminano ben presto dall'assortimento.»

Il ricavo è sufficiente, i costi di approvvigionamento non creano eccessiva pressione, osserva Erni. «Possiamo versare ai produttori bio 86 centesimi al litro più un supplemento stagionale di 3 centesimi.» Rispetto a quanto la Neue Napfmilch paga per il latte convenzionale si tratta

di 14 centesimi in più. Per Erni vi sarebbe potenziale di sviluppo per esempio per i prodotti semilavorati per l'ulteriore trasformazione, per esempio ricotta per la pasta ripiena. «Rispetto al segmento convenzionale esistono ancora parecchie lacune.» Si è inoltre accorto che un numero crescente di piccoli distributori dimostra interesse per i prodotti bio. E anche per quanto riguarda i prodotti senza lattosio in futuro è previsto un o sviluppo.

Per Erni è incerto quali ripercussioni avrà l'ingresso sul mercato di Aldi e Lidl. «I loro prezzi sicuramente saranno inferiori, con le nostre strutture non abbiamo

Foto: Marion Nitsch

## Formaggi bio agli Swiss Cheese Awards



Categoria formaggio di montagna grigionese: formaggio di montagna grigionese alla panna di Severin Caratsch, Chascharia Val Müstair, Müstair GR



Categoria formaggio a coagulazione acida: Bloderkäse Bio /AOP di Thomas Stadelmann, caseificio Stofel, Unterwasser SG



Categoria formaggi freschi: formaggio fresco bio al naturale di Daniel Erni, Neue Napfmilch AG, Hergiswil LU

Foto: mad

grandi possibilità.» Presso Coop non si guarda con eccessiva preoccupazione all'ingresso sul mercato di Aldi e Lidl. «La pressione sui prezzi aumenterà certamente, soprattutto per i formaggi tradizionali», spiega Marc Muntwyler. «Pertanto dobbiamo puntare maggiormente sulle specialità e offrire un assortimento differenziato di formaggi bio.»

### Sostenere i venditori diretti come moltiplicatori

Thomas Stadelmann del caseificio Stofel a Unterwasser SG invece è più vicino al consumatore finale. Con il suo «Bloderkäse Bio/AOP» si è portato a casa il primo premio nella categoria formaggi a coagulazione acida agli Swiss Cheese Awards. Per Stadelmann il settore bio offre numerosi vantaggi. «Il mercato è più protetto rispetto a quello convenzionale, il dumping sui prezzi è meno marcato.» Ciononostante usa con parsimonia il marchio Gemma e anche la parola bio. «I miei clienti abituali sanno che utilizzo latte bio.» Inoltre per la commercializzazione nelle regioni rurali, bio potrebbe rivelarsi addirittura controproducente. «Vi sono persone prevenute che per principio non consumano prodotti bio. Quando poi lo stesso formaggio non reca più il marchio bio improvvisamente lo acquistano...» Convincere queste persone a consumare prodotti bio è pressoché im-



Daniel Erni.



Thomas Stadelmann.



Ueli Moser.

Foto: mad

possibile. Stadelmann stima che in generale la pubblicità di massa per i formaggi bio non ha molto successo presso la sua cerchia di clienti. Secondo lui sarebbe molto più importante sostenere maggiormente i moltiplicatori che sono in contatto diretto con i consumatori: i mercanti e i venditori diretti. Ritiene invece scarso il potenziale per quanto riguarda l'aumento della quantità del latte destinato alla produzione di formaggio perché provocherebbe immediatamente una pressione sul prezzo. Anche con i progetti di esportazione bisognerebbe andare cauti. «Nel settore convenzionale si è visto che lo sgravio del mercato attraverso l'esportazione all'estero non ha veramente aumentato il fatturato, a causa dei prezzi bassi si

è al contrario creata una concorrenza con i formaggi finora esportati.»

### Opportunità soprattutto per formaggio a pasta molle

Ueli Moser della ditta bonCas AG a Dotzigen BE ravvisa invece opportunità per il formaggio bio soprattutto nell'esportazione. Moser quest'anno si è aggiudicato il primo posto in due categorie degli Swiss Cheese Award, tuttavia con formaggi prodotti con latte convenzionale. La sua «Fette Berta» ha vinto nella categoria innovazione e il «Riesling & Sylvaner» nella categoria formaggio a pasta molle/a crosta fiorita.

Per l'esportazione è decisiva in prima linea la qualità del formaggio. «Bio è poi un argomento di vendita aggiuntivo, a condizione che la differenza di prezzo non sia eccessiva.» Per questo motivo le possibilità di esportazione per quanto riguarda il formaggio a pasta molle sono migliori rispetto ai formaggi semiduri industriali. La differenza di prezzo tra bio e non bio in questa categoria infatti è maggiore perché la materia prima rappresenta una parte superiore dei costi di produzione. «In un'azienda che dispone della stessa quantità di latte come la nostra, per la produzione di emmental ci vorrebbero due dipendenti, noi ne abbiamo venti.»

I presupposti per l'esportazione sono una determinata quantità prodotta e l'orientamento primario al formaggio a pasta molle dell'azienda. Da un lato serve a mantenere la qualità ad un elevato livello, e dall'altro lato i commercianti non vogliono esporsi a rischi acquistando da piccoli fornitori. Il principale mercato dell'esportazione è la Germania. La concorrenza diretta è rappresentata dai formaggi a pasta molle francesi. «Per quanto riguarda i prezzi siamo senz'altro concorrenziali.»

Markus Spuhler

## Bio Suisse intende rafforzare la collaborazione con il mercato del formaggio

Lo scorso ottobre Bio Suisse ha invitato i biocasi e rappresentanti del commercio a partecipare ad una tavola rotonda ed a un workshop presso il museo Burgrain a Alberswil LU con l'obiettivo di scambiarsi opinioni e di discutere del futuro del formaggio bio svizzero. Relatori sono stati Ueli Moser, titolare della bonCas AG a Dotzigen BE e Willi Schmid del caseificio Städtlichäsi Lichtensteig SG. I due hanno in comune il fatto di aver dimostrato in passato grande coraggio nello sperimentare e di non aver avuto timore a percorrere la propria via. I formaggi straordinari così ottenuti hanno riscosso un grande successo. Non sempre sono necessari importanti mezzi finanziari. Willi Schmid per esempio fino ad oggi ha investito poco o niente in pubblicità, è stato sufficiente il passaparola. Mark Muntwyler, manager della categoria latticini presso Coop ha spiegato il punto di vista del grande distributore per quanto riguarda il comportamento del tipico consumatore di prodotti bio, per il quale i criteri decisivi per l'acquisto sono soprattutto il sapore e la voglia di gustare qualche cosa di nuovo. Fra i formaggi bio mancano soprattutto qualità saporite e piccanti e una maggior scelta di formaggi a pasta molle. Nel workshop che è seguito sono state discusse diverse questioni relative al formaggio bio. Una delle conclusioni è stata che il potenziale del formaggio bio svizzero è lungi dall'essere esaurito. Le possibilità sono offerte soprattutto da prodotti regionali, mercati di nicchia e nel settore convenience e gastronomia. Sono decisive le innovazioni che possono essere costituite anche da prodotti tradizionali reinterpretati. La garanzia di qualità data dalla Gemma apporta un importante maggior valore. In definitiva, soprattutto per quanto riguarda il formaggio, è però decisivo il sapore che deve convincere il consumatore.

Eldrid Funck, Bio Suisse

# Dal 2015 giornale dei campi e dei prati anche per aziende bio

Quello che per le aziende PER è da tempo obbligatorio vale ora anche per le aziende bio: in occasione del controllo devono presentare registrazioni dettagliate di tutte le particelle.

**Q**uello che per le aziende PER è da tempo obbligatorio vale ora anche per le aziende bio: in occasione del controllo devono presentare registrazioni dettagliate di tutte le particelle.

Finora le aziende bio non erano obbligate a tenere un calendario dei campi e dei prati. Erano sufficienti annotazioni dell'intera azienda relative a colture, particelle e quantità di concime. Lo scorso 1° gennaio 2014 è stata modificata l'Ordinanza sui pagamenti diretti OPD (art. 25), a partire dall'1. gennaio 2015 pertanto anche le aziende bio dovranno presentare registrazioni dettagliate di tutte le particelle.

## Annotare le misure per ogni particella

Giusta l'allegato 1 dell'OPD sono necessarie le seguenti registrazioni:

- concimazione, protezione dei vegetali (prodotto impiegato, data e quantità)
- il raccolto e le rese nonché per le colture campicole dati concernenti le varietà, l'avvicendamento delle colture e la lavorazione del suolo.

Ciò significa che per esempio per la concimazione vanno presentati un estratto annuale da «Hoduflu», un bilancio relativo agli apporti e alle vendite inclusi strame e concimi commerciali nonché le quantità di concime impiegata per particella. Per quanto riguarda la protezione dei vegetali sono necessarie registrazioni relative all'uso di prodotti fitosanitari e alle misure meccaniche per ogni particella. Per la campicoltura vanno indicati i termini di raccolta e le rese per particella. Per la foraggicoltura sono sufficienti i termini di raccolta, dato che per Suisse-Bilanz sono utilizzate le rese standard. Per quanto concerne le colture campicole vanno ora indicate anche le varietà tenendo conto delle liste delle sementi del FiBL con i livelli di disponibilità. Inoltre va steso un rapporto di avvicendamento e per quanto riguarda la lavorazione del suolo vanno indicate tutte le misure eseguite su ogni particella.

Anche per l'anno di controllo 2015 gli uffici di controllo bio metteranno a disposizione delle aziende bio la documentazione necessaria per la registrazione, sia in forma cartacea sia online. L'invio dei documenti avverrà alla fine

dell'anno. Le aziende possono scegliere la forma di registrazione, basta che la stessa sia disponibile al momento del controllo bio e che sia chiaramente documentata. Oltre ai documenti cartacei degli organismi di controllo e di Agridea (calendario dei campi e dei prati) sono disponibili anche mezzi elettronici per la registrazione, in parte anche con la possibilità di rilevamento dati mobile (tramite applicazione). Il sito [www.feldkalender.ch/images/pdf/2014-02-05-SBAU.pdf](http://www.feldkalender.ch/images/pdf/2014-02-05-SBAU.pdf) contiene una panoramica delle diverse offerte.

## Inadempienze comportano riduzioni

Le aziende che non eseguono le registrazioni in modo corretto dovranno prevedere sanzioni e riduzioni dei contributi giusta Ordinanza sui pagamenti diretti, allegato 8, 2.2.3. Pure nel regolamento delle sanzioni di Bio Suisse è prevista la decurtazione di punti in caso di documenti mancanti.

Ch. Fankhauser

*Le aziende bio che praticano la foraggicoltura devono registrare tutti i dati relativi alla raccolta.*



Le aziende bio che praticano la foraggicoltura devono registrare tutti i dati relativi alla raccolta.

Foto: Lukas Pfiffner



Con «Provieh» si vuole intensificare lo scambio di conoscenze tra professionisti e consulenti

## Provieh – un'offerta da e per allevatori professionisti

Gli allevatori di bovini bio possono ora approfondire le proprie conoscenze grazie a un nuovo programma di consulenza. «Provieh» è promosso da Bio Suisse, FiBL e la consulenza cantonale.

**C**ome posso produrre latte esente da antibiotici? Quale tipo di vacca è adatto per la mia azienda? Come posso influire positivamente sulla fertilità? Ottenere buone prestazioni con il foraggio di base e poco mangime concentrato?

Bio Suisse nei prossimi anni intende tematizzare domande di questo tipo nell'ambito della nuova offerta di perfezionamento «Provieh». Questo programma ha per obiettivo di migliorare a lungo termine la salute degli animali, di promuovere ulteriormente il foraggiamento e la selezione adatti alle condizioni locali e di proporre uno scambio di conoscenze relative al benessere degli animali e alla relazione uomo-animale.

### Da contadino a contadino coinvolgendo esperti

«Provieh» vuole proporre un'offerta di consulenza orientata alla pratica, diversificata e innovativa sulla base delle esperienze ottenute nell'ambito dei progetti di ricerca e consulenza eseguiti finora come «pro-Q» e «Feed no Food» nonché dell'innovazione e delle esperienze

pratiche di numerosi allevatori. «Lo scambio di conoscenze da contadino a contadino e quello tra la consulenza e la ricerca con la pratica è centrale», spiega il copromotore e veterinario del FiBL Christophe Notz, «con Provieh vogliamo rivolgerci a tutte le aziende, non solo alle cosiddette aziende pioniere.»

L'offerta di consulenza di Provieh include eventi informativi, visite di stalle aventi temi specifici e gruppi di lavoro per la discussione più approfondita. «È dimostrato che lo scambio di esperienze nei gruppi di lavoro è la forma più efficace di perfezionamento ed è molto apprezzata dai partecipanti», osserva Thomas Pliska. I gruppi di lavoro Provieh sono moderati da consulenti bio cantonali o da biocontadini diplomati. Provieh offre a questo proposito corsi di moderazione eseguiti in collaborazione con HAFL e Agridea. I partecipanti dei gruppi di lavoro definiscono assieme i temi e si organizzano in proprio ma in caso di domande specifiche possono chiedere l'intervento di esperti.

### Grande interesse al primo incontro

«Un fatto molto positivo è che la base è stata coinvolta attivamente sin dall'inizio nello sviluppo di Provieh», sottolinea Andi Schmid di Biogriscun. «Grazie alla pianificazione assieme a Bio Suisse e il FiBL, alla consulenza bio cantonale e alle organizzazioni associate gli eventi Provieh saranno interamente orientati alle esigenze e agli interessi locali.»

«Nella prima fase operiamo nei Cantoni Argovia, Berna, Glarona, Lucerna, Turgovia e San Gallo», spiega Pliska. I primi eventi hanno già avuto luogo quest'autunno, per esempio nel Canton Turgovia sul tema «Selezione adatta alle condizioni locali» e «Produzione di latte e carne basata sulle superfici inerbite», nel Canton Lucerna sul tema «Influsso del foraggio sulla fertilità» e nel Toggenburgo sul tema «Salute della mammella senza antibiotici». Questi eventi hanno suscitato grande interesse. Entro la primavera sono previsti nuovi incontri. Sono in programma eventi in altri Cantoni, i membri saranno informati. Markus Spuhler

# La razza grigia retica necessita di tori e di buona collaborazione

Un'analisi della popolazione di bovini di razza grigia retica dimostra che il grado d'incesto è aumentato. L'autore dello studio consiglia agli allevatori di introdurre un premio per la tenuta di tori e una maggiore collaborazione tra le diverse organizzazioni di allevatori di razza grigia.

**A** 29 anni dalla reintroduzione del bovino retico grigio dell'Albula, robusto e di dimensioni ridotte, originario della regione dell'Oberinntal, la cooperativa degli allevatori di razza grigia (GdG) ha commissionato un'analisi della popolazione che ha paragonato a quella eseguita nel 1991. Sotto la guida del FiBL, nel quadro di un lavoro di bachelor presso la ZHAW a Wädenswil, Hubertus Würsch ha rilevato i dati relativi alla parentela e alla prestazione dei 2463 animali nonché le strutture aziendali dei membri della cooperativa. Con un sondaggio presso i membri di GdG si è inoltre informato sugli obiettivi di selezione, sulle possibilità di smercio e sulla motivazione e la soddisfazione.

## Numerose aziende bio e di montagna

Due terzi delle 193 aziende associate a GdG sono gestiti a titolo principale. Il fatto che tre quarti degli allevatori siano rimasti fedeli alla razza grigia da almeno dieci anni sta ad indicare che la razza soddisfa le loro esigenze. I fattori decisivi sono l'eccellente qualità della carne e la prestazione lattiera, che con 8,37 kg di latte per chilo di peso vivo può essere senz'altro paragonata a quella della razza bruna originale nelle aziende bio (8,48 kg).

I motivi principali indicati per la scelta di questa razza sono i seguenti: animale robusto, senza particolari esigenze, adatto alle zone scoscese, con una buona produzione anche in caso di allevamento e foraggiamento estensivo. La salute degli animali è il criterio più importante per gli allevatori, con una durata di vita media di 9,8 anni la razza soddisfa egregiamente questa esigenza.

Di fronte a questi risultati non sorprende che due terzi degli allevatori GdG si trovino nelle regioni di montagna II a IV e che il 61% delle loro aziende siano gestite in conformità alle direttive bio. La razza ProSpecieRara sfrutta in modo ottimale il foraggio grezzo e non necessita di mangimi concentrati. Con un'altezza al



Foto: Hubert Würsch

I bovini di razza grigia sono adatti per le zone scoscese e il foraggio estensivo.

garrese media di 119,4 cm e un peso medio di 444 kg (femmine adulte), la popolazione attuale corrisponde allo standard definito della razza.

## Razza tuttora minacciata

Nonostante l'elevato grado di soddisfazione degli allevatori, il bovino retico grigio in base ai criteri dell'UFAG è tuttora considerato minacciato. Questo fatto è legato al crescente grado d'incesto, dovuto fra l'altro al frequente ricorso all'inseminazione artificiale che ha portato alla riduzione della molteplicità delle stirpi. L'autore consiglia pertanto alla GdG di versare un premio per la tenuta di tori per incentivare l'allevamento di tori riproduttori.

Attualmente vi sono tre associazioni di allevatori di razza grigia, oltre alla GdG si tratta dell'Associazione allevatori razza grigia che raggruppa aziende lattiere e aziende che allevano vacche nutrici, prevalentemente bovini grigi del Tirolo, e Rassenclub Grauvieh, una sezione di Vacca madre svizzera. Se le tre associazioni collaborassero maggiormente e si scambiassero gli animali sarebbe possibile ingrandire la popolazione e quindi diminuire i casi d'incesto. Questo parere è condiviso dalla ricercatrice del FiBL Anet Spengler. Da un'analisi eseguita presso l'Istituto di genetica dell'ospedale vete-

rinario di Berna è emerso che il bovino retico grigio e il bovino grigio del Tirolo dal punto di vista genetico non presentano differenze e pertanto uno scambio in linea di massima non sarebbe problematico per la conservazione della razza. Per la conservazione della razza grigia del Tirolo sarebbe però necessario selezionare anche in futuro gli animali di dimensioni più ridotte, più compatti e particolarmente robusti. Secondo l'autore, un ulteriore presupposto per il futuro successo della razza grigia sarebbe un rilevamento più frequente delle prestazioni degli animali e una documentazione completa della discendenza. La GdG, scrive Würsch, dovrebbe promuovere l'impiego di diverse linee non imparentate tra loro e sostenere gli esami funzionali.

La Confederazione dal canto suo dovrebbe continuare a sostenere finanziariamente la selezione delle vecchie razze. Secondo l'autore infine la ricerca dovrebbe occuparsi maggiormente delle vecchie razze e delle sue particolari prestazioni.

Adrian Krebs, Hubert Würsch

*Il lavoro può essere ordinato in formato pdf presso Hubert Würsch: whubi@gmx.ch  
Il 15 maggio 2015 avrà luogo a Eriz BE l'esposizione svizzera dei bovini di razza grigia. Informazioni e iscrizione: tel. 079 338 06 98*





Foto: Dominik Baur

Oggetto di discussione all'AD autunnale è stata la globalità aziendale per quanto riguarda gli alpeggi.

## I delegati approvano la revisione dello statuto

In occasione dell'assemblea autunnale i circa 100 delegati di Bio Suisse hanno deciso la revisione dello statuto dell'associazione. Le attuali commissioni di esperti saranno fra l'altro sostituite da gruppi di esperti più flessibili.

Il 12 novembre scorso si è tenuta ad Olten l'assemblea dei delegati autunnale di Bio Suisse. I delegati sono stati chiamati a votare sul tema principale, la revisione completa dello statuto. Negli scorsi due anni un gruppo di lavoro ampiamente sostenuto, presieduto dal coordinatore dell'associazione Christian Voegeli, ha elaborato una proposta (vedi bioattualità 8/14). I delegati hanno approvato la proposta a larga maggioranza. Ciò significa fra l'altro che ora saranno formati tre nuovi organi che dovranno sgravare il consiglio direttivo: un gruppo per la qualità, uno per il mercato e uno scientifico. Un'altra novità importante è il fatto che le commissioni di esperti saranno trasformate in gruppi di esperti che saranno diretti dagli specialisti dei rispettivi mercati presso il segretariato centrale. Altre modifiche dello statuto concernono per esempio la durata del mandato nei diversi organi, le modalità di nomina del presidente e i termini per l'inserimento degli affari all'ordine del giorno dell'AD. Una panoramica di tutti gli adeguamenti dello statuto può essere visionata sul sito [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Su di noi → Associazione → Assemblea dei delegati → Documenti.

### In casi eccezionali gestione convenzionale degli alpeggi in affitto

Il tema maggiormente discusso è stato una modifica delle direttive. Il consiglio

direttivo aveva proposto di escludere la gestione delle aziende di estivazione dalla globalità aziendale. Si voleva così migliorare le possibilità per le aziende bio di affittare alpeggi. Numerosi patriziati non vogliono che i loro alpeggi siano gestiti in modo biologico e preferiscono affittarli ad aziende non biologiche. Buona parte della base ha dimostrato scetticismo nei confronti di questo, dal loro punto di vista, «ammorbidente» della globalità aziendale. Bio Neuchâtel e Schweizer Bergheimat hanno presentato all'assemblea dei delegati istanze a questo proposito, Bergheimat ha in seguito ritirato la propria a favore dell'istanza di Bio Neuchâtel. Per finire i delegati hanno approvato la modifica delle direttive, tuttavia con le limitazioni richieste da Bio Neuchâtel, secondo le quali i contadini Gemma possono gestire alpeggi in regime convenzionale solo in casi eccezionali e con un permesso speciale.

### Fondi PSL vanno dichiarati separatamente

Gli affari statutari sono stati trattati speditamente. I delegati hanno approvato il rendiconto 2013 e il bilancio di previsione 2015 che prevede un'eccedenza di 47 300 franchi.

Bärner Bio Bure ha presentato una proposta che prevede che i soldi che i Produttori svizzeri di latte PSL mettono a disposizione per lo smercio del latte bio

siano dichiarati separatamente nel bilancio e nel rendiconto, sia nelle entrate che nelle uscite. Questa richiesta non è nuova. Il consiglio direttivo l'ha appoggiata e i delegati hanno approvato la richiesta dei bernesi senza voti contrari. A partire dal 2016 il consiglio direttivo indicherà sia nel rendiconto che nel bilancio per quali misure sono stati utilizzati i fondi PSL.

Ueli Künzle della Schweizer Bergheimat ha chiesto quale sia la situazione dei posti di apprendistato commerciale che il segretariato centrale aveva promesso di creare. Il direttore Daniel Bärtschi ha spiegato che oltre ai posti di tirocinio già creati ne seguiranno altri a tempo debito.

### Uniterre ha presentato la propria iniziativa popolare

Prima dell'AD autunnale Bio Suisse aveva deciso di adottare un atteggiamento neutrale nei confronti dell'iniziativa di Uniterre «Per la sovranità alimentare – l'agricoltura riguarda tutti noi», sostenendo che la sovranità alimentare sia interpretata in modo troppo rigido, inoltre, questa la motivazione ufficiale, non includerebbe ad esempio la dipendenza da concimi sintetici e pesticidi. Il consiglio direttivo ha però offerto la possibilità a Ulrike Minker, vicepresidente di Uniterre e contadina, di presentare l'iniziativa ai delegati. Uniterre intende percorrere nuove vie nella politica agricola e alimentare – orientate alle aspettative della popolazio-

ne, ha spiegato Minker. Come membro di La Via Campesina e di European Milk Board (EMB), Uniterre si impegna per e con i contadini, in particolare in Svizzera ma anche all'estero. Per poter mettere in atto il principio della sovranità alimentare in Svizzera, Uniterre presenta le corrispondenti richieste alla Confederazione rivendicando un'agricoltura diversificata, rurale e esente da tecnologia genetica con un reddito equo, trasparenza del mercato, produzione regionale e un commercio internazionale più equo che rinunci a sussidi alle esportazioni.

Martin Köchli di Bioforum Schweiz ha espresso la propria indignazione per l'atteggiamento neutrale di Bio Suisse e ha chiesto che l'iniziativa sia discussa sulla rivista bioattualità. Köchli ha chiesto di appoggiare l'iniziativa. Minkner ha ricordato che Uniterre aveva invitato Bio Suisse a partecipare alla formulazione del testo dell'iniziativa. «Bio Suisse avrebbe avuto la possibilità di influire. Un punto importante della discussione è stato per esempio la rivendicazione di un'agricoltura puramente biologica. Bio Suisse su questo punto avrebbe potuto intervenire.»

## Grand Prix Bio va a Swissbiocolostrum AG

Come tutti gli anni, nell'ambito dell'AD autunnale è stato assegnato il Grand Prix Bio. Il premio dotato di 10000 franchi viene attribuito a persone o istituzioni che con prestazioni innovative e sostenibili si impegnano a favore dello sviluppo dell'agricoltura biologica e della trasformazione di prodotti bio in Svizzera. Quest'anno il Grand Prix Bio è andato alla ditta Swissbiocolostrum AG di Cham ZG. Come primo e unico fabbricante svizzero di prodotti a base di colostro di ottima qualità, la ditta da sei anni produce e commercializza esclusivamente prodotti a base di colostro di qualità biologica certificata. Il risultato è una polvere di alta qualità che – se-

condo la giuria del Grand Prix presieduta dal già Consigliere nazionale Josef Lang (Verdi) – si è meritata il premio di Bio Suisse. Bio Colostrum aiuta a proteggersi da raffreddori e influenza, il colostro Gemma fornisce la base ottimale. Il movimento bio non condivide appieno la scelta della giuria. Una delle critiche espresse è per esempio il fatto che gli integratori alimentari per principio non sono conformi alle direttive Gemma. In verità è certificato con la Gemma solo il colostro in polvere di Swissbiocolostrum mentre non lo sono le capsule di gelatina che lo contengono.

spu

[www.swissbiocolostrum.com](http://www.swissbiocolostrum.com)

## Niggli chiede approcci diversificati

Nel suo discorso finale durato 40 minuti il direttore del FiBL Urs Niggli ha spiegato le proprie visioni e idee concrete relative a agricoltura biologica 3.0. Il lavoro pionieristico (agricoltura biologica 1.0) e la standardizzazione negli anni settanta (agricoltura biologica 2.0) sono utili ma

ci vorrebbe una ventata di aria fresca e una variopinta scelta di alternative all'agricoltura industrializzata. Nel contempo l'agricoltura biologica dovrebbe definirsi attraverso le sue capacità e fornire soluzioni convincenti ai problemi esistenziali globali e locali.

Markus Spuhler, Leonore Wenzel

SERATA

## Sviluppare con impegno l'agricoltura biologica

Bio Suisse dipende dalle competenze di persone motivate e innovative, disposte a impegnarsi nell'organizzazione mantello per promuovere un'agricoltura biologica in crescita, il mercato bio e il marchio di fiducia Gemma. A partire da aprile 2015, in seguito a diverse dimissioni, cerchiamo

### Membri per la commissione del marchio produzione (CMP) e la commissione del marchio importazione (CMI).

Le commissioni del marchio si occupano delle questioni inerenti all'interpretazione e all'ulteriore sviluppo delle direttive Bio Suisse in Svizzera e all'estero e decidono in merito al rilascio e alla revoca della Gemma.

Esse provvedono affinché il segretariato centrale e gli organismi di controllo e di certificazione abbiano a disposizione la necessaria documentazione per permettere il riconoscimento, il controllo e la certificazione uniformi.

La lingua d'uso è il tedesco. Il consiglio direttivo nomina i membri per la restante durata del mandato fino al mese di aprile 2017. A seconda della necessità, le commissioni si riuniscono in media sette giorni all'anno. Trovate ulteriori informazioni in merito sul sito internet di Bio Suisse [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Su di noi > Associazione > Elezioni.

#### Interessati?

Inviare la vostra candidatura con curriculum vitae entro il 15 gennaio 2015 a Bio Suisse, coordinazione federativa, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea o a [natalie.delannoy@bio-suisse.ch](mailto:natalie.delannoy@bio-suisse.ch).



Gemma Bio. Riporta il gusto in tavola. **BIO SUISSE**

## Scoperta del piccolo scarabeo degli alveari nell'Italia meridionale

Il piccolo scarabeo degli alveari (*Aethina tumida*), originario dell'Africa meridionale, è un temuto parassita infestante delle colonie di api sociali (api mellifere, bombi e api senza pungiglione). I coleotteri adulti e le larve si nutrono di miele e polline ma prediligono la covata. Contrariamente ai loro simili africani, le api mellifere europee non sono in grado di difendersi dal coleottero che misura solo pochi millimetri. Sono particolarmente minacciate le popolazioni europee deboli o stressate. Finora in Europa non era mai stata segnalata la presenza di questo insetto. La notizia dello scorso settembre della scoperta di *Aethina tumida* nell'Italia meridionale impone anche agli apicoltori svizzeri di innalzare la soglia di attenzione e di effettuare controlli regolari delle proprie colonie, in particolare per quanto riguarda la covata. In caso di scoperta di coleotteri o larve sospetti gli apicoltori sono invitati a rivolgersi all'ispettore degli apiari.

lmw

[www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch) → Temi → Salute degli animali

## Funghi e substrato per funghi vincono Agropreis

Quest'anno l'Agropreis, il premio per progetti innovativi dell'agricoltura svizzera, è stato assegnato a un'azienda biologica. Sepp e Patrick Häcki di Kerns OW hanno avuto la meglio sugli altri tre concorrenti, fra i quali il biocontadino Klaus Böhler di Seuzach ZH, con il loro sistema completamente automatizzato per il substrato per la coltivazione di funghi. A metà degli anni novanta il maestro contadino Sepp Häcki ha sostituito l'allevamento di maiali con la produzione di funghi. Sin dall'inizio ha sviluppato un proprio substrato. Sepp Häcki ha poi costruito assieme al figlio Patrick una macchina che imballa automaticamente la miscela di substrato in una pellicola di plastica, anch'essa di nuova invenzione. Per il substrato gli Häcki utilizzano solo pellets di legno di latifoglie svizzero. I loro dipendenti, provenienti per la maggior parte dal mondo agricolo, abitano nella regione e la corrente da qualche tempo viene prodotta sul tetto. Dopo 15 anni la perseveranza di padre e figlio è stata premiata. Offrono la più vasta scelta di funghi commestibili in Svizzera.

spu



## Storie di pastori – immagini e testo sulla vita all'alpe

Molti conoscono le cartoline con le immagini suggestive con le quali Martin Biennerth propone la sua visione della vita all'alpe. Ora l'alpigiano, agronomo, giornalista e fotografo di Andeer GR ha pubblicato un nuovo libro edito dalla Faro. Il libro è intitolato «Alpsicht – Hirtengeschichten» e contiene un gran numero di fotografie, poesie e testi sulla vita dell'alpigiano.

spu

Martin Biennerth, «Alpsicht – Hirtengeschichten», 160 pagine, 68 foto a colori. ISBN: 978-3-03781-072-9. [www.fona.ch](http://www.fona.ch): [www.alpsicht.ch](http://www.alpsicht.ch)

## Bio Weide Beef – più leggero e meno grasso

La IG Bio Weide Beef ha discusso con gli acquirenti il futuro del programma. Tema centrale: le cooperative Migros chiedono animali più leggeri e meno grassi. Nel corso della discussione il peso massimo a partire dal secondo trimestre del 2015 è stato fissato a 320 kg peso alla macellazione invece degli attuali 330 kg. Gli animali troppo pesanti saranno conteggiati in base alle condizioni Terra Suisse. Il peso minimo rimane invariato a 220 kg, l'obiettivo è 280 kg. La deduzione per la classe di tessuto grasso 2 sarà di 20 anziché gli attuali 40 centesimi. Per la classe di tessuto grasso 4 invece saranno dedotti 50 centesimi. Gli animali dovranno avere anche in futuro una parte di sangue di razza da ingrasso pari al 50 per cento. Nel 2015 per gli animali Bio Weide Beef i supplementi bio e Weide Beef rimarranno invariati. Un fatto positivo è che il programma non continuerà solo fino al 2017 bensì sarà esteso fino al 2018.

Michèle Hürner, Bio Suisse

Il prossimo corso per la classificazione secondo CH-TAX per bio-produttori avrà luogo nel corso del pomeriggio del 22 gennaio 2015 a Oensingen. Gli interessati sono pregati di rivolgersi a [pmfleisch@bio-suisse.ch](mailto:pmfleisch@bio-suisse.ch)

## Premio Ambiente al CEO di Delinat

Il CEO e fondatore di Delinat Karl Schefer ha vinto il premio Binding per la protezione della natura e dell'ambiente 2014 dotato di 10'000 franchi. Il premio è un riconoscimento per l'impegno dell'azienda a carattere familiare durato oltre 30 anni a favore della viticoltura biologica con grande biodiversità.

mgt

## L'organizzazione di produttori di ortaggi bio è ora aperta a tutti

In occasione di un'assemblea straordinaria la «BioGemüse Produzenten Vereinigung» (bGPV) fondata un anno fa ha adeguato alcuni punti dello statuto. L'adesione a questa organizzazione ora non è più legata alla commercializzazione attraverso la «Bio Gemüse AV-AG». Alla bGPV possono pertanto aderire tutti i produttori di ortaggi bio in Svizzera, indipendentemente dal canale di smercio. «L'idea è che l'organizzazione rappresenti in modo ancora più mirato gli interessi di tutti i produttori svizzeri di ortaggi bio», spiega il presidente Peter Hilfiker. L'obiettivo è tuttora di poter aderire a pieno titolo all'Unione svizzera produttori di verdura (USPV). «I colloqui con USPV sono già stati avviati con successo», osserva Hilfiker. La bGPV intende rappresentare i bioorticoltori in Svizzera come comunità d'interessi e collaborare attivamente nei principali organi di Bio Suisse e dell'USPV.

spu

## Meno micotossine nel frumento grazie alla corteccia di frangola e all'acido tannico

Le colture cerealicole possono essere protette da fusariosi con piante medicinali. Lo ha dimostrato uno studio di Agroscope. Sotto la guida di Hans-Rudolf Forrer il gruppo di ricercatori ha eseguito esperimenti in condizioni di laboratorio e sul campo con corteccia di frangola, galle della quercia, acido tannico e rabarbaro. Negli esperimenti in campo aperto ha convinto soprattutto la corteccia di frangola. Per quanto riguarda le varietà di frumento commerciali, grazie ai rispettivi preparati è stato possibile ridurre di oltre il cinquanta per cento il contenuto di micotossine nel frumento. Nella pratica questo valore nella maggior parte dei casi non viene superato nemmeno con i fungicidi commerciali, scrive Agroscope in un comunicato. Il gruppo di ricercatori riconduce l'ottima efficacia della corteccia di frangola, che non è tossica per il fusarium, alla formazione di anticorpi nelle piante di frumento che impediscono la diffusione di fusarium. L'uso di rabarbaro ha inoltre avuto un effetto induttivo e nel contempo tossico per il fungo. Il fatto che queste sostanze naturali riducono il rischio di micotossine, potrebbe facilitare alle aziende bio e estensive il passaggio alla cerealicoltura rispettosa del suolo. «Grazie all'ottima efficacia della corteccia di frangola e dell'acido tannico le possibilità per l'applicazione pratica sono molto buone. È però necessario eseguire esperimenti pratici e definire le diverse possibilità di applicazione», spiega Forrer.



## Volume illustrato sul paradiso degli insetti

Un prato non è solo una grande distesa di fili d'erba, bensì, nel migliore dei casi, anche il rifugio per numerosi insetti e anfibi. Tutti parlano di questa biodiversità e della sua promozione e pertanto la tempistica della pubblicazione del nuovo volume illustrato «Wunderwelt Schweizer Wiesen» è ottimale. Sulle oltre 200 pagine è illustrato tutto quanto è possibile scoprire in questo biotopo. Le macroimmagini della fotografa Natalie Boo sono nitidissime, sulle foto si possono studiare tutte le sfaccettature dei diversi insetti. Fra le immagini si trovano anche ritratti di persone – dal contadino fino alla «strega delle erbe» – che vivono perlomeno in parte sui e dei prati e che li osservano attentamente. Il volume edito dalla casa editrice Aura è ottenibile nelle librerie al prezzo di 78 franchi.



## Publicato il manuale «Leguminosen nutzen»

In collaborazione con FiBL Germania, FiBL Svizzera e l'Università di Kassel-Witzenhausen, l'ufficio federale per la protezione della natura ha pubblicato il manuale «Leguminosen nutzen» (Sfruttare le leguminose). Su 142 pagine offre una panoramica della variegata e sostenibile coltivazione di leguminose. Sono presentati diversi modelli di produzione in diverse ubicazioni. «Esiste una leguminosa adatta per (quasi) tutte le aziende, che può essere integrata nel programma di produzione e di valorizzazione», scrivono gli editori in un comunicato. Il manuale può essere scaricato gratuitamente dallo shop online del FiBL.

[www.fibl.org/de/shop/artikel/c/ackerbau/p/1655-leguminosen.html](http://www.fibl.org/de/shop/artikel/c/ackerbau/p/1655-leguminosen.html)



Bild: Thomas Altfeld

## ■ CERCA E TROVA

**Cercasi successore:** Cerchiamo un successore per un'azienda bio nelle Centovalli, a 800–900 ms. M., 4 ha di prati, 4 a di orticoltura, 70 alberi da frutto ad alto fusto. Adatto per la produzione di erbe aromatiche, bacche, semi, ecc. Possibilità di affittare ulteriori 2 ha di terreno. Per informazioni tel.: 091 796 19 60, monteselna@bluewin.ch

## Notizie interne

La redattrice di bioattualità Theresa Rebholz va in congedo maternità. Da marzo 2014 ha lavorato come agronoma nella redazione di bioattualità e per la piattaforma internet bioaktuell.ch. La redazione e l'editore la ringraziano per il lavoro svolto e le porgono i migliori auguri per il lieto evento. Fino al suo ritorno assumerà i suoi compiti Leonore Wenzel (Imw). Leonore Wenzel ha conseguito il bachelor in scienze economiche presso l'Università di Costanza e ha poi seguito i corsi di master in sviluppo sostenibile presso l'Università di Basilea. Ha redatto alcuni testi già per la presente edizione. redazione e editore

## APPUNTO

## Inverno – trarre forza dalla quiete

Per i nostri antenati le fasi del sole e della luna, il mutamento delle forze della natura e nel cosmo erano legati alle stagioni. Tutto vive, cresce e si trasforma secondo le leggi dei periodi dell'anno come la nascita, lo sviluppo, la saggezza e la morte dell'uomo. Madre natura ritira le proprie forze verso le radici. Entro il solstizio d'inverno tutto diventerà tranquillo e rigido. Il giorno più breve e la notte più lunga sono il punto solstiziale per espirare. La madre terra respira per sei mesi, dal solstizio d'estate, il 21 giugno, al solstizio d'inverno, il 21 dicembre. Durante gli altri sei mesi espirando libera tutte le forze fino alla completa fioritura.

Questo è il ritmo delle stagioni, così come anche tutto il resto nella vita avviene in modo ritmico. Respira ed espira! Così come la pianta per crescere ha bisogno delle radici, l'uomo ha bisogno di essere legato alla famiglia, alla comunità e ai suoi luoghi. Se le radici sono troppo deboli manca l'energia per fiorire nella vita. Per rafforzare le radici rallentiamo il ritmo e lasciamo spazio alla quiete. Smettiamo di lavorare e la nostra attenzione



Romana Zumbühl orienta il proprio ritmo alla natura.

dalle attività all'aperto si concentra sulla quiete interiore. Ciò costituisce terreno fertile per nuove idee, per riconoscere

le proprie vocazioni, così come succede d'inverno ai semi o ai germogli sotto terra. Questa quiete invernale ci trasmette un profondo sentimento di rilassamento, modestia e umiltà. Si diffonde una profonda gratitudine, pensiamo al ricco raccolto e all'abbondanza, alle belle ore passate e alle esperienze negative che ci rafforzano. Sereni e rilassati, noi contadini, che gestiamo una fattoria come se fosse un organismo vivente, percepiamo e sentiamo i processi in corso. A dipendenza delle esigenze individuate dell'organismo fattoria ognuno di noi può attivarsi e contribuire a plasmarlo creativamente. L'attenzione mirata e l'entusiasmo possono canalizzare le forze e lasciarle scorrere. Attingiamo quindi di proposito da questo periodo di pace e infondiamo nuova forza all'organismo fattoria con la sua gente, gli animali, le piante e tutto quanto ne fa parte; per una buona riuscita, fortuna, buona salute e un ricco raccolto nell'anno che sta per venire.

Romana Zumbühl, Altbüron LU  
[www.brunnmatthof.ch](http://www.brunnmatthof.ch)

# Date relative all'associazione Bio Suisse 2015

Assemblee dei delegati	15 aprile, 11 novembre
Conferenze dei presidenti	18 marzo, 24 giugno, 14 ottobre
Conferenza annuale per i media	9 aprile
Riunioni consiglio direttivo	20 gen., 24 feb., 7 apr., 12 mag., 16/17 giu., 21 lug., 25 ago., 22 sett., 3 nov., 9/10 dic.
Riunioni commissione del marchio produzione	13 gen., 17 marzo, 5 maggio, 23 giu., 31 ago./1° sett., 20 ott., 1° dic.
Riunioni commissione del marchio importazione	14 feb., 16 marzo, 6 maggio, 24 giu., 28/29 sett., 2 dic.
Riunioni commissione del marchio trasformazione e commercio	10 feb., 5 maggio, 1° luglio, 17/18 sett., 1° dic.
<b>Riunioni 2015 delle organizzazioni associate a Bio Suisse</b>	
Bio Freiburg	AG il 3 marzo, mercato bio il 10/11 ottobre a Friburgo
Bio Glarus	AG il 13 febbraio, ore 20.00
Bio Grischun	AG il 12 febbraio, Plantahof a Landquart, dalle ore 9.30
Bio Luzern	AG il 23 febbraio presso Burgrain a Alberswil, parte economica alle ore 20.00
Bio Ostschweiz	AG il 10 febbraio, ore 10.00
Bioforum Schweiz	Dibattiti a Möschberg 2015 il 12/13 gen. presso l'albergo per congressi e eventi culturali Möschberg, Grotshöchstetten/BE, Tema: quale sovranità alimentare vogliamo?
Oberwalliser Biovereinigung	AG il 9 marzo presso il centro agricolo a Visp, dalle ore 19.00
Associazione per l'agricoltura biodinamica (Demeter)	AG il 5 luglio



Un sentiero del bio potrebbe transitare dal frutteto di Sala Capriasca.

## A piccoli passi verso un sentiero tutto bio

**A**nche il Ticino sta vivendo una crescita del settore biologico. Ogni anno sono diverse le nuove aziende agricole (una decina) che si avvicinano a questo metodo di produzione e molte di esse decidono in seguito d'intraprendere la conversione. Il numero d'iscrizioni a Bio Ticino raggiunge ormai le circa 150 unità, segno che il territorio è ben rappresentato dal bio. Un marchio che ha pure un crescente interesse verso i consumatori, che potranno presto cercare la Gemma o il marchio bio anche sul territorio, dato che il progetto di creare un sentiero bio (vedi anche bioattualità numero 5 di giugno 2014), sta procedendo in modo costruttivo. Sullo stato dei lavori è stata organizzata una serata informativa che, lo scorso settembre, ha attirato diverse persone, sia i diretti interessati (aziende bio), sia possibili partner o semplici curiosi. Lara Di Virgilio, che durante il suo stage di cinque mesi ha svolto un primo studio di fattibilità, ha potuto confermare la fattibilità del progetto, accolto positivamente anche

da alcuni Enti regionali di sviluppo e Enti del turismo: «C'è stato un buon riscontro e alcuni Enti si sono dimostrati particolarmente propensi alla collaborazione per un sentiero bio», racconta Lara.

### Con i produttori, il primo sentiero nel 2015

Quali i prossimi passi da intraprendere per dare corpo e forma al progetto? Ci risponde ancora Lara Di Virgilio: «Ora si tratta di raccogliere ancora alcune informazioni mancanti su aziende e sentieri, in modo da concretizzare alcuni aspetti importanti, quali la cartografia, il preventivo, il sito internet e l'amministrazione, tutti punti indispensabili per partire con il piede giusto».

Qual è quindi la tempistica? «L'obiettivo è di riuscire a proporre almeno un sentiero bio nel 2015», conclude la stagista di Bio Ticino. Lo studio preliminare si è concentrato in particolare su tre regioni, Blenio, Muggio e alta Vallemaggia, ma uno sguardo è stato dato anche

ad altre zone del territorio. Anche in seguito all'interesse di produttori e di enti turistici, i progetti in Valle di Blenio e in Valle di Muggio sono già in fase avanzata e pertanto saranno i primi due percorsi ad essere concretizzati. In parallelo si lavorerà pure sul percorso dell'alta valle Maggia e si studieranno altre regioni adatte, come la Capriasca e la Mesolcina, dove l'interesse è pure già presente tra alcuni produttori. La Leventina, la Riviera, il Malcantone o la Verzasca sono ulteriori zone con un ottimo potenziale e si faranno quindi anche qui le necessarie valutazioni. Nel Malcantone inoltre, più precisamente a Sessa, grazie all'iniziativa di un produttore verrà proposto un percorso tematico sulle bacche.

L'interesse ai progetti da parte dei produttori, i principali attori, è l'elemento centrale nella concretizzazione dei sentieri. La loro partecipazione attiva e la loro motivazione risultano decisive nello sviluppo di nuove idee e sono quindi le aziende stes-

se ad essere i motori dei vari progetti.

Bio Ticino sta valutando come continuare il lavoro fatto in questo 2014 da Lara Di Virgilio che, concluso il suo periodo di stage, continuerà ad occuparsene per almeno alcuni mesi. Visto lo sforzo profuso e l'interesse riscontrato è comunque molto probabile e auspicabile che presto in Ticino si potrà inaugurare il primo sentiero bio. Sin dall'inizio del progetto, Bio Ticino ha stretto dei contatti con Les Chemins du bio, un'associazione che ha allestito una proposta analoga nel Giura. Un'iniziativa che ha avuto un ottimo successo e da cui si potrebbero prendere utili spunti e considerazioni.

### Chemins du bio, il modello del Giura

Les Chemins du bio propongono di scoprire la regione del Giura in modo originale. L'offerta è molto varia e comprende trasferimenti a piedi o in bicicletta, punti di ristoro e di pernottamento, ma anche aziende da visitare e degustazioni da assaporare.

Tutte le entità coinvolte sono, logicamente, delle aziende biologiche o comunque delle strutture aventi un forte legame con il mondo del bio. L'offerta è coordinata da un'associazione, creata appositamente nel 2008 e che, dopo quattro anni di lavoro, nel 2012 ha potuto inaugurare il primo percorso bio.

Uno strumento scelto per farsi conoscere è il sito internet, dove troviamo le aziende, la tipologia, i tragitti, i prezzi e le modalità per annunciarsi e vivere una giornata, ma anche due o tre giorni all'insegna del bio.

### Nel Giura già dieci percorsi

Sul portale dell'associazione si può avere una prima visione dell'offerta agrituristica. Attualmente (stato novembre 2014) vengono proposti dieci diversi percorsi, suddivisi in cinque regioni dell'arco giurassiano: Ajoie, Clos du Doubs, Franches-Montagnes, Pichoux e Vallée de Delémont. Ogni offerta è corredata da una dettagliata descrizione, ognuno con le sue peculiarità. Alcuni esempi:

- sentiero delle farfalle
- percorsi per ciclisti
- sentiero delle stelle
- sentiero invernale
- sentiero delle gole
- sentiero dei pascoli

Ogni scheda è completata con la cartina, la distanza e i tempi di percorrenza.

Vengono descritti i punti di interesse in cui transitano le gite e i punti di ristoro o di alloggio previsti lungo il percorso. Per riservare la gita è sufficiente contattare l'associazione, che si occuperà di organizzare l'accoglienza presso i vari attori a coinvolti.

### Un'opportunità per le aziende biologiche coinvolte

Un'ampia sezione del sito internet è poi dedicata alle aziende coinvolte nei sentieri del bio. Una fotografia della fattoria e una dei gestori accompagnano la descrizione dell'azienda, in modo che gli interessati possano informarsi su chi e cosa andranno a visitare e incontrare durante la loro esperienza. Le aziende biologiche s'impegnano a ricevere, ospitare e informare nel rispetto delle tradizioni della regione, dell'ambiente e della natura. I partner dei percorsi bio vogliono comunicare questi valori ai visitatori, i quali possono partecipare alla vita agricola durante le loro visite in fattoria. I pasti sono realizzati con prodotti della fattoria, da agricoltura biologica e prodotti regionali basati sulle direttive della Gemma di Bio Suisse.

La consapevolezza dell'ambiente e il suo rispetto sono parte integrante del concetto Les Chemins du bio e gli agricoltori, con le loro famiglie, condividono questa loro passione.

### La missione dei sentieri bio

La missione dei Chemins du bio del Giura è di contribuire alla dinamica dell'agricoltura biologica, grazie alla creazione di reti d'aziende e il legame di queste tramite percorsi pedestrati o per biciclette. L'offerta vuole permettere agli agricoltori di sviluppare un forte rapporto con gli ospiti, dando loro l'opportunità di entrare a diretto contatto con il biologico e le sue attività. Lo scopo è anche educare gli ospiti ai valori dell'agricoltura biologica, al rispetto dell'ambiente, del patrimonio e dell'autenticità di tutta la regione. I sentieri bio vogliono pure offrire una gamma di servizi che contribuiscono a un aumento delle vendite di prodotti e servizi per una serie di partner del mondo biologico.

Elia Stambanoni



Foto: Elia Stambanoni

Vigneto Ludiano - In Valle di Blenio c'è stato un grande interesse per i sentieri bio..



Le aziende bio saranno le protagoniste delle tappe dei sentieri bio.

Indirizzi: Les Chemins du bio, Case postale 33

2362 Montfaucon, tel. 032 955 10 89

[www.lescheminsdubio.ch](http://www.lescheminsdubio.ch)

Contatti e informazioni: Associazione bio Ticino

c/o Alessia Pervangher, Via San Gottardo 99

6780 Airolo, tel. 091 869 14 90

[www.bioticino.ch](http://www.bioticino.ch)



SERATA

# TARITRAL BIO

## Messa in asciutta naturale

metodo naturale per la messa in asciutta immediata!

rigenerazione del tessuto mammario

con ortica, salvia ed equiseto

026 913 79 84  
[www.lgc-sa.ch](http://www.lgc-sa.ch)

## FORAGGI

- **Balloni quadrati di erba medica disidratata BIO:** proteine e fibra ad alta digeribilità equilibrano le razioni, contenuto di PG selezionabile (3° al 6° taglio)
- **Fieno «Misto» BIO:** erba medica/loietto, disidratato
- **Fieno BIO di 1° taglio e tagli successivi:** ventilato, disidratato o essiccato in campo
- **Fieno di farro/avena BIO:** per bovini giovani, vacche asciutte e cavalli, ventilato o disidratato, tagliato
- **Prodotti di mais BIO:** pianta intera insilata o cubetti
- **Cubetti di grano pianta intera BIO:** frumento o farro, contenuto costante e equilibrato, energia rapida
- **Cubetti di erba medica BIO:** Pellet da 15-16% di PG, Power Pellet di circa 20%, High Power Pellet di 23-24% -foraggi grossolani "concentrati"
- **Fettucce di barbabietole BIO:** essiccate e pellettate

## CONCENTRATI

- **Panelli di lino, girasole, colza BIO:** proteine gustose dalla spremitura a freddo svizzera
- **Mais da granella BIO**
- **Mangime per allevamento «Projunior» BIO**

## PAGLIA BIO e convenzionale

Buon Natale e un Felice, Sano

e Fruttoso Anno Nuovo

079 562 45 00 - info@agrobio-schoenholzer.ch



Photo: gartenfoto.com

# LANDOR Desical

Produit pour l'hygiène d'étable

**Ses buts**

- Réduit les taux cellulaires durant toute l'année
- Améliore la propreté des mamelles et des pis
- Améliore l'hygiène dans les logettes et les couloirs
- Améliore le climat d'étable
- Combat les maladies des onglons

**La solution de LANDOR se nomme Desical**

**Admis en agriculture biologique**



**Appel gratuit**  
0800 80 99 60  
0800 LANDOR  
landor.ch

**LANDOR**, fenaco société coopérative  
Rte de Siviriez 3, 1510 Moudon  
Tél. 058 433 66 13  
Fax 058 433 66 11  
E-Mail info@landor.ch

**LANDOR**  
«L'assurance d'être satisfait»  
www.landor.ch

Norimberga, Germania  
11 - 14.2.2015

Accesso riservato solo a visitatori professionali

# BIOFACH 2015

into organic

Salone Leader Mondiale degli Alimenti Biologici

## CERTIFICAZIONE COERENTE. INNOVAZIONE SOSTENIBILE.

Uno sguardo prezioso sul futuro del settore biologico sotto il motto "Organic 3.0" al Congresso BIOFACH, le innovazioni principali allo Stand novità del BIOFACH e la categoria trend Free From... dove? Naturalmente al BIOFACH.

[BIOFACH.COM](http://BIOFACH.COM)

INSERITE L'APPUNTAMENTO DIRETTAMENTE NELLA VOSTRA AGENDA.



Nazione dell'anno:  
Paesi Bassi

### PER INFORMAZIONI

Camera di Commercio  
Germania-Svizzera  
Tel +41 (0)44 283 61 75  
Fax +41 (0)44 283 61 00  
catherine.jesel@  
handelskammer-d-ch.ch

### ENTE ORGANIZZATORE

NürnbergMesse GmbH  
visitorservice@  
nuernbergmesse.de