

# BIO

## Attualità

La rivista di riferimento per il movimento bio

7 | 16  
SETT



# Una grande sfida!

Lo scorso 1° agosto il Consigliere federale Guy Parmelin ha pranzato nella fattoria bio di Tanja e Urs Siegenthaler a Münsingen BE. «Un buon segno», osserva il contadino. Un segno, si spera, che l'agricoltura biologica sia importante per il Consigliere federale e quindi per tutta la Svizzera. Ed è proprio quello che il settore auspica anche per quanto riguarda il tema dei nuovi metodi biotecnologici. È in particolare CRISPR/Cas a preoccupare gli esperti in selezione biologica. L'agricoltura biologica rischia di rimanere indietro se la selezione convenzionale in avvenire punterà maggiormente su questo metodo? Nella selezione bio infatti sono per la maggior parte utilizzate varietà convenzionali come materiale di partenza e per gli incroci perché non è disponibile sufficiente materiale bio. O vale piuttosto la pena resistere alle reiterate promesse – finora non mantenute – dell'ingegneria genetica? Per ora non resta che rimanere in attesa degli ulteriori sviluppi. In un futuro non troppo lontano il settore bio tuttavia dovrà prendere una decisione, e allora sarà molto importante che il Consiglio federale e la politica svizzera si schierino dietro l'agricoltura biologica.

Con questo tema importante ma appassionante vi rivolgo il mio saluto come nuova caporedattrice di Bioattualità. L'agricoltura e la scrittura sono la mia passione sin da bambina. Da un lato l'attrazione per l'interazione tra la natura, l'uomo e la tecnica, dall'altro lato il fascino dei particolari linguistici e dei testi scorrevoli. Dopo aver lavorato per un anno in un'azienda biologica mi sono iscritta alla scuola professionale di Zollikofen dove ho approfondito le mie conoscenze sulla produzione vegetale. In questo campo ho poi lavorato per ben tre anni come redattrice per la rivista «die grüne». Sono ansiosa di affrontare le sfide specifiche dell'agricoltura biologica e di collaborare con un team impegnato. E a voi auguro un'interessante lettura!

*Katharina Scheuner*

Katharina Scheuner, nuova caporedattrice



## Sommario

### Produzione

#### Salute degli animali

- 4 **Benessere e omeopatia per bestiame da reddito**
- 6 **Kometian: uno su due animali da reddito guarisce**

#### Bestiame da macello

- 8 **Una vacca su tre abbandona il canale biologico**

### Trasformazione e commercio

#### Gastronomia

- 9 **Il gaucho e la cucina Gemma svizzera**

#### Sondaggio tra consumatori

- 10 **Biobarometro: indagine sul consumo bio in Svizzera**

### Bio Suisse e FiBL

- 12 *Bio Suisse*
- 13 *FiBL International*

### Rubriche

- 3 *Brevi notizie*
- 14 *Bio Ticino*
- 16 *Impressum*

Prima pagina: Bronya Dehlinger e Alfred Schädeli con Leni. La coppia di affittuari dell'azienda del FiBL ha una lunga esperienza in fatto di omeopatia. Foto: Marion Nitsch

## Le api selvatiche non si accontentano di buchi qualsiasi

Aiutare le api selvatiche a nidificare è importante. Numerose casette per le api ottenibili in commercio tuttavia non sono adatte. Purtroppo la copertina di Bioattualità 6 ne ritraeva una di questo tipo. Vale pertanto la pena costruirne una da sé. Ecco cosa occorre osservare:

- I fori vanno praticati perpendicolarmente alla venatura. Un buon esempio è il ceppo di legno in alto a destra del nido pubblicato sull'ultimo numero di Bioattualità (a destra). Nei tronchi raffigurati i fori sono però stati praticati nel legno di testa, ciò che provoca delle fessure che permettono ai funghi di penetrare facilmente e rendere i fori inabitabili.
- Per ottenere buchi puliti con superfici lisce sono necessari un buon trapano

e carta vetrata. Sull'ultima copertina sono visibili fibre di legno accanto ai fori che potrebbero impedirne l'insestimento e ferire le api.

- Vanno eseguiti buchi di diverse grandezze, infatti le diverse specie nidificano in buchi di diversa grandezza. Con diametri variabili tra 2 e 10 mm e una profondità tra 5 e 10 cm è possibile offrire un rifugio a numerose specie. La distanza tra i buchi deve essere di almeno 2 cm.
- Per i nidi sono ideali ceppi di legno duro ben conservato e senza corteccia come faggio, quercia o frassino.
- Si possono inserire in mattoni con fori delle canne di bambù con diametro interno di 3 a 10 mm segate a 9 a 20 cm dopo il nodo.
- Sono necessari una parete di chiusura impermeabile e un luogo asciutto e soleggiato distante al massimo 900 m da un'offerta permanente di fiori. *fra*

→ [www.wildbienen.info](http://www.wildbienen.info) > Wildbienen  
> Artenschutz > Verbesserung der Nistmöglichkeiten

→ [www.wildbienen.info](http://www.wildbienen.info) > libro: Die anderen Bienen



Carente: nido per api selvatiche sulla copertina di Bioattualità 6. Foto: Helene Marti

## Bio è meno caro

Non esiste cibo conveniente. Gli alimenti che costano poco ci appaiono tali solo perché non conosciamo i costi complessivi di produzione. A questo proposito, in Germania è stata lanciata la campagna «Quanto costa veramente il nostro cibo». L'obiettivo è di informare i consumatori sui costi reali del cibo. Per esempio: nella produzione convenzio-

nale di mele, per ogni ettaro viene utilizzata acqua per un valore di 753 euro, nella produzione biologica i costi per l'acqua ammontano a 484 euro. Questa trasparenza è importante, spiega il promotore Volkert Engelsman in un articolo sulla rivista «Spiegel». Infatti: bio non è troppo caro, è il convenzionale che costa troppo poco. *ks*

## Corrigenda: biovitticoltore dell'anno

L'articolo sul biovitticoltore dell'anno, Jean-Denis Perrochet, nell'ultima edizione di Bioattualità purtroppo conteneva alcune citazioni sbagliate. Ecco qui di seguito le dichiarazioni corrette: Jean-Denis Perrochet riconosce i grandi progressi nel settore vitivinicolo degli ultimi anni. «Grazie a questi progressi non ci sono più vini scadenti». Nel contempo tuttavia i vini hanno perso il loro carattere individuale. Nel testo Perrochet si esprime anche in merito ai procedimenti di torchiatura. Ritene che le presse pneumatiche facciano un ottimo lavoro, il vantaggio delle vecchie presse verticali invece è che, grazie alla torchiatura lenta e delicata, permettono di rinunciare alla chiarificazione del succo prima della fermentazione. Il Pinot noir di Perrochet matura in vecchie botti di rovere (foudres). Nel 1827 la famiglia di Jean-Denis Perrochet ha acquistato l'attuale fabbricato «La Maison Carrée» assieme alla cantina. La famiglia praticava la viticoltura nell'Auvergnier già molto prima. Perrochet ha svolto gli studi di enologia a Beaune in Francia. *Stephan Jaun, Bio Suisse*

## Tutte le informazioni con un clic: Bioattualità digitale

Nella rivista digitale trovate p. es. video e link supplementari. Se cliccate per esempio sul link del FiBL si apre la pagina corrispondente. Trovate la rivista digitale sul sito internet [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) sotto «Rivista». Per accedere vi serve il seguente login che è sempre indicato anche nell'impressum di Bioattualità:

→ [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Rivista  
> Scaricare la rivista completa  
Utente: bioattualita-7  
Password: ba7-2016



## I migliori prodotti Gemma

La prima parte del concorso Gemma Gourmet 2016 ha avuto luogo presso l'azienda Wallierhof a Soletta / Riedholz. Bio Suisse conferisce ogni anno la Gemma Gourmet a prodotti che garantiscono ai consumatori sapori eccellenti. Quest'anno sono stati inoltrati 72 prodotti delle categorie latticini e prodotti da forno, pane e prodotti a base di carne nonché prodotti a base di frutta, verdura, cereali, sementi oleose e birra. I quattro prodotti che hanno ottenuto la nota 6 saranno prossimamente degustati di nuovo dagli chef di cucina di Les Grandes Tables de Suisse. *ks*

→ [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

# Globuli anziché antibiotici *per animali da reddito*



## «Signor Notz, l'omeopatia può curare gli animali da reddito?» Il veterinario e consulente FiBL spiega le possibilità e i limiti dell'omeopatia.

**Mancano tuttora prove scientifiche relative all'efficacia.**

**Perché ciononostante si fa ricorso all'omeopatia?**

**Christophe Notz:** Perché funziona e perché contribuisce a ridurre l'uso di antibiotici e di ormoni nella medicina veterinaria. Dal punto di vista puramente scientifico l'efficacia e l'azione terapeutica rimangono controverse. Con esperimenti basilari condotti presso il FiBL siamo però riusciti a dimostrare che le sostanze omeopatiche possono produrre effetti sugli organismi minori (lenticchie d'acqua). Ciò serve per lo meno a relativizzare lo spesso invocato effetto placebo. Nel corso della mia attività ventennale di veterinario omeopatico ho inoltre sviluppato un grande rispetto per le forze autocurative che possono essere supportate in modo ideale con l'omeopatia. Mi capitano regolarmente casi di guarigioni sorprendenti.

**Le palline omeopatiche possono sostituire gli antibiotici?**

No. Ma sono convinto che potremo ridurre quasi a zero l'uso di antibiotici mettendo in atto coerentemente le misure preventive nell'ambito della salute, dell'allevamento, del foraggiamento, della selezione, della gestione della mungitura e della relazione uomo-animale. In alcune aziende biologiche è già realtà. In caso di grave infezione degli unghioni, se l'infiammazione rischia di estendersi all'osso o in caso di altre infezioni batteriche potenzialmente letali sono necessari gli antibiotici.

**Come si può intervenire in caso di infiammazione della mammella?**

Il progetto Pro-Q del FiBL ha dimostrato che l'omeopatia combinata con misure preventive è in grado di ridurre in modo significativo il ricorso agli antibiotici. Senza prevenzione gli effetti dell'omeopatia comunque sono altrettanto scarsi quanto quelli degli antibiotici – la mammella dopo tre o quattro mesi è di nuovo infiammata. Ciò dimostra chiaramente l'importanza della prevenzione. Abbiamo bisogno di una selezione che oltre alla prestazione lattiera si orienti anche alle caratteristiche funzionali come il numero di cellule e non una selezione di animali il cui orifizio capezzolare è geneticamente talmente dilatato che il latte fuoriesce da solo. La conseguenza di queste mutazioni indotte è che i batteri negli intervalli di mungitura o nei periodi di asciutta possono penetrare indisturbati nella mammella.

**Quali prodotti omeopatici consiglia per gli animali da reddito?**

Non mi piace suggerire ricette. L'omeopatia non cura i sintomi ma si basa sul riconoscimento dell'individualità di un essere vivente. La forza vitale che sta dietro va rafforzata. Come fare lo sappiamo solo dopo aver visto l'animale, la mandria e la fattoria e dopo aver ottenuto nel corso di un colloquio con il contadino più informazioni possibili relative al carattere e alla biografia dell'animale. Anche in omeopatia ci sono però ricette standard. In caso di ferite e stato di sfinimento il primo farmaco da somministrare è sempre l'arnica. Alla mucca dopo il parto darei sempre arnica.

**Quali sono i limiti del trattamento omeopatico?**

In caso di fratture o di corpi estranei evidentemente è necessario un intervento chirurgico ma i globuli come misura di accompagnamento possono aiutare parecchio. Per i trattamenti omeopatici inoltre è necessario che il paziente sia capace di reagire. Se un vitello dopo alcuni giorni di diarrea è già fortemente disidratato, i globuli non servono più. Occorre dapprima apportare liquidi mediante infusioni, solo allora il vitello sarà in grado di reagire allo stimolo omeopatico. Il problema principale per quanto riguarda l'omeopatia è però che ci vuole tempo per osservare e tempo per guarire. Spesso manca la pazienza e il denaro.

*Intervista: Franziska Hämmerli*



### Christophe Notz

Da 17 anni il veterinario e consulente Christophe Notz conduce ricerche presso il FiBL sulla gestione della salute degli animali senza antibiotici, sulla medicina complementare, sul risanamento del patrimonio zootecnico e sul foraggiamento dei ruminanti. Inoltre è docente presso la ZHAW e ed è insegnante dei futuri contadini biodinamici presso la scuola agricola di Rheinau.



### Un farmaco per tutta la mandria

Il FiBL ha elaborato un modello di messa in asciutta basato su un trattamento costitutivo della mandria. Se si considera la mandria come un organismo è possibile trovare un costituente omeopatico per l'intera mandria. Questo e altri argomenti relativi al trattamento omeopatico di animali da reddito sono presentati e spiegati in occasione di manifestazioni di Provieh e di altri gruppi di professionisti.

→ [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda

→ [christophe.notz@fibl.org](mailto:christophe.notz@fibl.org)

Tel. 062 865 72 85

### Video: Salute olistica degli animali nelle aziende lattiere

→ [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Tierhaltung

> Rindvieh > Milchviehhaltung

# Oltre la metà degli animali da reddito guarisce dopo consulenze Kometian

Con il servizio di consulenza telefonica 24 ore su 24 l'associazione Kometian fornisce consulenza in medicina complementare. I professionisti e il FiBL tracciano un bilancio positivo.

Solo pochi veterinari dispongono di una formazione supplementare in medicina complementare. Eppure l'omeopatia potrebbe offrire numerosi vantaggi, infatti costa poco e non pone problemi per quanto riguarda i residui nel latte e nella carne. Per gli autodidatti tuttavia sono necessarie notevoli conoscenze di base. L'associazione Kometian (offerta di medicina complementare) colma questa lacuna. Da gennaio 2012 dispone di un telefono d'emergenza attivo 24 ore su 24 in tutta la Svizzera. In qualità di soci i contadini possono chiedere consigli in caso di disturbi comportamentali o di malattie degli animali da reddito. Finora hanno già aderito circa 300 aziende in 21 Cantoni. Attualmente per due su tre nuove adesioni si

tratta di allevatori convenzionali. Il tema centrale è l'omeopatia. In avvenire tuttavia l'offerta sarà estesa anche ad altri metodi della medicina complementare.

Sin dalla sua istituzione la veterinaria del FiBL Ariane Mäschli si occupa della gestione della qualità del servizio di consulenza telefonica. Kometian consegna a Mäschli un elenco dei casi trattati, nel quale i consulenti di Kometian stimano quando l'animale sarà guarito. Mäschli in seguito si informa presso i contadini se l'animale nel frattempo si è ristabilito. «Le valutazioni mostrano una buona costanza. Dal primo anno d'esercizio di Kometian il tasso di successo delle consulenze è costante. Tra il 55 e il 57 per cento degli animali guarisce o il loro stato migliora al punto che l'animale può vivere senza che sia necessario far ricorso a ulteriori trattamenti di medicina tradizionale», osserva Ariane Mäschli. «Da altre analisi è emerso che le aziende sono riuscite a ridurre l'uso di antibiotici di un terzo già dopo il primo anno di adesione a Kometian e ciò concerne tutte le specie di animali. La maggior riduzione di antibiotici è stata riscontrata nell'allevamento di bestiame da latte, si sono registrati risultati davvero importanti.» Il FiBL

## OPINIONE DI UN PROFESSIONISTA

*«Prima di firmare l'accordo sui farmaci con il veterinario gli ho chiesto se per lui andasse bene che io applichi anche la medicina complementare, infatti ritengo importante che il veterinario e il contadino lavorino insieme e non l'uno contro l'altro. Già da tempo applico con successo l'omeopatia.*

*Se non riesco a risolvere il problema da solo chiamo Kometian. La consulenza telefonica è utile grazie alla buona tecnica di porre domande da parte dei terapeuti. Oltre alle conoscenze del carattere dell'animale, dell'osservazione esatta dei sintomi, del comportamento e delle modalità è anche molto utile scoprire la causa della malattia per trovare il farmaco adatto. La mia vacca Aralia recentemente aveva un quarto infiammato. La produzione di latte è calata. Il trattamento non è servito. Dopo la seconda telefonata a Kometian abbiamo scoperto la causa, un cambiamento del tempo, e il farmaco, pulsatilla. Più tardi ho richiamato per la terapia successiva e ora Aralia sta bene. Nel caso di un vitello con una polmonite, per la prima volta non vi è stato nessun miglioramento nemmeno dopo la terza chiamata a Kometian. Ho quindi deciso di som-*

*ministrare antibiotici. Bisogna sapere quando è necessario chiamare il veterinario. Un mese e mezzo più tardi il vitello si è di nuovo ammalato. Questa volta però l'omeopatia è servita e da allora l'animale è sano.*

*L'omeopatia, agendo sulla forza vitale, ha un effetto più duraturo rispetto alla medicina tradizionale, lo noto molto spesso. Considero pure positivo se gli animali presentano una leggera dermatite, ciò permette loro di sviluppare immunità. Se però sono sull'alpe assieme ad altri animali o se si diffonde rapidamente occorre impedire che si sviluppi un'epidemia. In tal caso consegno all'alpigiano uno spray con bacillinium C200, con il quale tratta due volte tutti gli animali a distanza di un giorno. Se la situazione non migliora segue una terapia di supporto con psorinium. Finora è sempre servito.*

*Nel complesso Kometian è un'offerta semplice ed economica, ottima. La consulenza telefonica presenta però anche dei limiti. Per fare un esempio, è stata l'assistente del veterinario a identificare i pidocchi sul mio cavallo che rendevano il pelo ruvido e indebolivano l'animale. Il consiglio di controllare i denti me l'ha invece dato un terapeuta*

*di Kometian. E poi ci sono i casi in cui la causa va ricercata altrove. Quando all'improvviso diverse vacche hanno avuto un quarto infiammato e il numero di cellule è aumentato in tutta la stalla entro tre mesi mi sono reso conto che la medicina non poteva aiutare. E in effetti con il pendolino è stata scoperta una corrente parassita. I problemi sono scomparsi dopo aver provveduto alla messa a terra della pompa sommersa. In questo caso occorre dapprima eliminare la causa per aver successo.»*

*Rudolf von Niederhäusern, biocontadino, UeberstorfFR  
23 vacche da latte, un alpe, 22 ha SAU,  
di cui 4 ha colture campicole.  
Socio di Kometian da giugno 2015.*





Con una farmacia di stalla i mezzi omeopatici sono subito a portata di mano. Foto: Marion Nitsch

sta attualmente lavorando alla loro pubblicazione. Grazie ai buoni risultati, anche l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) vede ora in Kometian un'opportunità per ridurre l'uso di antibiotici nell'allevamento di bestiame da reddito. Infatti l'UFAG da quest'anno sostiene un progetto di sei anni nell'ambito del quale il FiBL dovrà analizzare i dati di produzione in 30 aziende bio e convenzionali, come per esempio il numero di cellule e le sostanze contenute nel latte oppure ancora il numero e il tasso di sopravvivenza dei suinetti.

Il servizio di consulenza telefonica è efficace, rapido ed economico, tuttavia ha anche dei limiti. Se le malattie si manifestano ripetutamente si tratta sovente di un problema di gestione. Kometian in tal caso deve recarsi sul posto o passare il caso a Provieh (vedi riquadro a destra). Determinati limiti sono imposti alla consulenza anche da disposizioni di legge



**«Le aziende riescono a ridurre l'uso di antibiotici di un terzo già nel primo anno di adesione a Kometian.»**

Ariane Mäschi, FiBL

che limitano l'uso di piante ricche di metaboliti secondari nei farmaci e nei mangimi. L'uso di erbe utilizzate nella medicina tradizionale cinese (MTC) è pertanto in larga misura illegale per gli animali da reddito. Ciò vale anche per la fitoterapia con piante indigene. In Svizzera per gli animali da reddito è autorizzato l'uso di una ventina soltanto di piante medicinali, nell'UE ne è permessa un'altra quarantina. Un'ampia alleanza di associazioni agricole e veterinarie e il FiBL chiedono ora che le stesse, nel quadro della rielaborazione della legge sulle derrate alimentari Largo, siano ammesse anche in Svizzera. Nessuno sa però dire quando sarà terminata la revisione Largo.

«Per quanto riguarda gli animali domestici nuotiamo nel mare delle piante medicinali», si rallegra Michael Walkenhorst, veterinario e esperto in fitoterapia presso il FiBL. «Come per l'uomo, per gli animali domestici possono esser utilizzati numerosi preparati a base di piante. Il motivo è semplice: non sono consumati. Perché il legislatore svizzero classifica il rischio di residui di piante medicinali così tanto più elevato che l'UE rimane un mistero.» Franziska Hämmerli



### Kometian

Kometian offre agli allevatori di animali da reddito consulenza telefonica in medicina complementare 24 ore su 24, consulenza in azienda e corsi. Quota d'iscrizione incl. adesione il primo anno: 200 franchi. Dal secondo anno l'adesione è facoltativa. Una consulenza telefonica dura circa 15 minuti e costa 30 franchi.

→ [www.kometian.ch](http://www.kometian.ch) (solo in tedesco)

### Provieh

Promozione dello scambio di informazioni da contadino a contadino e tra consulenza, ricerca e pratica su temi come salute e benessere degli animali, riduzione degli antibiotici, selezione adatta al luogo e foraggiamento adeguato. fra

→ [www.provieh.ch](http://www.provieh.ch) (solo in tedesco)

→ [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Agenda

### Manuale farmacia di stalla

Per farmacia di stalla si intende una scorta di prodotti omeopatici per allevatori di animali da reddito. Il manuale si è rivelato utile come opera di consultazione. Oltre alle 64 descrizioni di medicinali, l'elenco alfabetico delle malattie con i farmaci adatti rappresentano la parte fondamentale del libro.

Prezzo: fr. 77.-

→ [www.handbuchzurstallapotheke.ch](http://www.handbuchzurstallapotheke.ch)

### Guida alla salute degli animali

Il classificatore contiene capitoli relativi alle malattie dei piccoli ruminanti, dei bovini, dei maiali, del pollame e delle api. Altri capitoli indicano possibilità di trattare problemi generali come ferite, febbre e parassiti e forniscono le basi relative alla salute degli animali. È possibile ordinare un abbonamento per aggiornamenti (Leitfaden Tiergesundheit, solo in tedesco).

Prezzo: fr. 30.-

→ [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org) > no. di ordinazione 1113

# Una vacca su tre abbandona il canale bio prima della macellazione

Aver passato la vita in un'azienda bio e essere venduto a un'azienda da ingrasso convenzionale? È quanto succede ad un numero crescente di animali, pur essendo la richiesta di animali bio elevata.

Lo scorso anno sono state macellate 11 200 vacche con un numero BDTA Bio-Suisse. In base a informazioni ottenute da macellai e commercianti, nel canale bio sono invece finite solo 7700 vacche. La differenza sarebbe da ricercare nella grande domanda di animali destinati alla trasformazione. Poiché ogni animale venduto genera un contingente d'importazione, nelle fiere del bestiame locali per le vacche viene in parte pagato un prezzo superiore alla valutazione. Rispetto alle aziende biologiche che possono impiegare al massimo il dieci per cento di mangimi concentrati, le aziende da ingrasso convenzionali godono inoltre di un grande vantaggio e hanno la possibilità di pagare un prezzo più elevato. Il prezzo versato supera pertanto il prezzo indicativo bio che nel primo semestre di quest'anno aveva raggiunto un livello mai visto.

Il canale bio perde quindi una vacca su tre. Il gruppo di esperti in materia di carne di Bio Suisse se ne rammarica fortemente. Il consulente Franz Steiner ammonisce che occorre pensare anche al destino delle vacche. «Il trasferimento in un ambiente nuovo e una mandria molto eterogenea rappresenta una sfida per ogni vacca. Solitamente non si vende una mucca perché è in piena forma. Per le vacche magre adatte all'ingrasso va cercata una soluzione migliore, più rispettosa dell'animale.» Occorre però anche invitare i biocontadini alla solidarietà: «Le vendite di carne bio e in particolare di carne di maiale bio potrebbero essere incrementate presso Coop se fosse disponibile più carne per la trasformazione», spiega Marcel Allemann, responsabile del pool acquisti carne, insaccati, pesce, convenien-

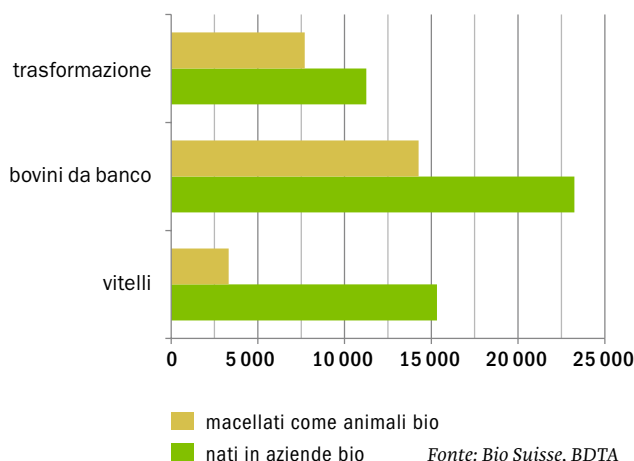


Una vacca bio su tre non viene condotta al macello con un numero BDTA Bio Suisse. Foto: Thomas Alföldi

ce e surgelati presso Coop. La quota di mercato bio dei prodotti lavorati a base di carne pari al 3,2 per cento è inferiore a quella degli altri prodotti bio. Coop è anche l'acquirente principale di vitelli bio – circa l'80 per cento dei 3500 animali macellati bio va a Bell. In totale sono però stati macellati 15 000 vitelli provenienti da aziende Bio Suisse, numerosi dei quali sono stati trasferiti in aziende non biologiche poco dopo la nascita. Allemann spiega che Coop sarebbe senz'altro interessata ad un numero maggiore di vitelli bio ma che la marcata stagionalità non è compatibile con le modalità operative: «È possibile coinvolgere un numero maggiore di posti vendita solo se siamo sicuri che vi sia un'offerta di base anche d'estate.» Mentre in autunno sono macellati circa 40 vitelli alla settimana, nel corso della primavera sono circa 100.

Dall'analisi dei dati BDTA emerge inoltre che nel 2015 il 24 per cento degli animali è stato trasferito in un'altra azienda ancora prima del 21° giorno di vita. Solo il 31 per cento dei vitelli nati nelle aziende bio è rimasto nell'azienda di nascita per almeno sette settimane. Secondo i veterinari questa durata è necessaria per permettere al sistema immunitario di svilupparsi completamente. «Così facendo veniamo meno alle nostre responsabilità verso la salute dei vitelli», osserva Daniel Böhler, allevatore di bovini bio e collaboratore presso il FiBL. Michèle Hüner, Bio Suisse

## Bestiame da macello: vacche e vitelli bio



### Soluzione settoriale vitelli da ingrasso

Su incarico del settore carne un gruppo di lavoro presieduto da Proviande ha elaborato una «soluzione settoriale vitelli da ingrasso». Un passo importante è l'introduzione della permanenza minima nell'azienda di nascita di 21 giorni. La soluzione settoriale è entrata in vigore l'1.11.2015 e gode di ampio consenso.

→ [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > marché > viande > bétail de boucherie > commercialisation



# Un gaucho argentino punta sulla cucina Gemma svizzera

Nella gastronomia la Gemma fatica a decollare. Un giovane cuoco solettese di origine argentina per il suo servizio di catering punta coerentemente su prodotti bio.

Sembrirebbe quasi di trovarsi in Argentina. Nello sfondo si intravede una mandria di bovini Angus, davanti fuma la brace del fuoco da campo. Un agnello intero è agganciato ad uno spiedo a forma di croce. Un odore arcaico di fumo e di grasso della carne arrostita si diffonde nell'aria. Davanti al fuoco Pablo Bobrik, in stivali da gaucho e grembiule in cuoio, avvicina l'agnello un po' più alla brace.

## Servire emozioni

Il giovane cuoco, alias «el gaucho», spiega in perfetto dialetto bernese che gli sta a cuore servire emozioni – non solo cibo. Da quattro anni il giovane con la doppia cittadinanza argentina e svizzera propone un servizio di catering Gemma particolare: Biberevents. Particolare perché le grigliate argentine dei gaucho non sono per nulla paragonabili alle grigliate come le conosciamo qui. «Il mio catering con la parrilla, la griglia argentina, inizia quattro ore prima con la carbonizzazione della legna», spiega. I pezzi di carne argentina ben marmorizzata richiedono braci di carbonella appena preparata e tanto tempo. Per il gaucho è importante che la carne sia considerata qualche cosa di particolare. Non tralascia mai di raccontare ai clienti da dove provengono gli animali e come hanno vissuto.

## Frattaglie come antipasto

Pablo Bobrik acquista tutta la carne – dal porcellino da latte attraverso gli agnelli fino ai bovini – dai fratelli Bùrgi che dal canto loro mettono a disposizione gli spazi delle due aziende bio a Holderbank e Probstenberg per gli eventi di Biberevents. Uno dei fratelli, Cäsar Bùrgi, macella gli animali nella propria azienda e per il gaucho taglia le parti all'argentina, infatti con questo metodo la carne risulta più marmorizzata e ne risultano meno scarti, ciò che per Pablo Bobrik è molto importante. «Secondo la tradizione argentina metto sulla griglia dapprima le interiora, in seguito le salsicce e alla fine i pezzi di carne, così utilizzo l'intero animale.» Oltre al cuore, ai rognoni e al fegato finiscono sulla parrilla anche parti meno conosciute come l'intestino tenue – attorcigliato a treccia secondo la tradizione argentina.

## Coerentemente biologico

Per il gaucho solettese non deve però trattarsi necessariamente di carne. «Per compensare i grandi pezzi di carne alla griglia, i miei aperitivi sono esclusivamente vegetariani», dichiara. Il cuoco creativo prepara anche interi menu senza che ci si renda conto dell'assenza di carne.



Grigliare all'argentina: sul cosiddetto «cruz patagonico» rosola un intero agnello. Bild: Ursina Steiner

Ai piccoli eventi con meno di quaranta persone il gaucho si reca in bicicletta e con i mezzi pubblici. Per eventi più importanti fa ricorso al furgoncino. Per quanto riguarda le materie prime Pablo Bobrik però non fa eccezioni. Nella gastronomia, nella quale si combatte un'impetosa guerra dei prezzi, non è semplice. Nella gastronomia, nella quale anche bioconsumatori convinti si entusiasmano per una decorazione del tavolo a tinte naturali e per un «piatto d'insalata con uovo bio» – in questo settore i biopionieri convinti non hanno vita facile. Ne sa qualcosa anche Pablo Bobrik. Il suo servizio di catering per ora non è ancora redditizio.

Ora, nel quarto anno, gli ordini sono aumentati e i media iniziano ad interessarsi al gaucho solettese. Ciò rende ottimista il giovane cuoco sulla possibilità di raggiungere presto il suo obiettivo per il quale quattro anni fa ha osato intraprendere un'attività indipendente: lavorare come cuoco senza dover ogni giorno scendere a compromessi per quanto riguarda l'acquisto di materie prime. Ursina Steiner

# Biobarometro Svizzera: sondaggio su scala nazionale sul consumo bio

Che cosa induce i consumatori ad acquistare bio, che cosa li trattiene? Chi sono gli svizzeri che acquistano bio? Lo studio del FiBL «Biobarometro Svizzera» dà una risposta a tutte queste domande.

Il mercato svizzero degli alimenti bio negli scorsi anni si è sviluppato ad un ritmo dinamico. Lo scorso anno il fatturato ha raggiunto una quota di mercato pari al 7,7 per cento (2014: 7,1 per cento). Inoltre, con 280 franchi, nel 2015 la spesa pro capite per alimenti bio in Svizzera è stata la più elevata a livello mondiale. I dati sul mercato e altre statistiche relative al consumo bio sono rilevate a intervalli regolari da Bio Suisse e dall'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG). Mancano però tuttora indagini regolari e paragonabili per sapere perché la gente acquista o meno prodotti bio, chi sono gli acquirenti e quali sono le attuali tendenze d'acquisto.

Per colmare questa lacuna il FiBL, nel quadro di uno studio condotto a livello nazionale, nel novembre 2015 ha intervistato complessivamente 608 persone in merito alle loro abitudini d'acquisto. Le persone sono state scelte in modo da rappresentare una media della popolazione per quanto riguarda l'età, il sesso e la provenienza rurale o urbana. Il sondaggio standardizzato, il cosiddetto biobarometro, in futuro sarà svolto a intervalli regolari. Ciò permette al settore bio di osservare le tendenze a lungo termine e di reagire con una comunicazione e misure mirate. Il «biobarometro Svizzera» si ispira all'ecobarometro in Germania effettuato regolarmente dal 2002 su incarico del Ministero federale dell'alimentazione e dell'agricoltura (BMEL).

## Il bioconsumatore è una bioconsumatrice

Stando al sondaggio del mese di novembre 2015, l'11 per cento degli intervistati acquista molto spesso o esclusivamente prodotti di qualità bio. Il 28 per cento li acquista spesso, il 43 per cento occasionalmente e il 18 per cento non acquista quasi mai o mai alimenti biologici. Gli intervistati hanno inoltre espresso l'intenzione di acquistare più spesso prodotti bio in avvenire (vedi figura 1). Nei sondaggi simili condotti da Bio Suisse, il 46 per cento degli intervistati aveva dichiarato di acquistare prodotti bio una volta alla settimana.

Dal biobarometro 2016 è inoltre emerso che la maggior parte dei consumatori bio svizzeri è di sesso femminile, ha un livello di formazione piuttosto elevato e vive nella Svizzera tedesca. Rispetto agli altri intervistati, i consumatori assidui di prodotti bio sono più sensibili ai temi legati all'ambiente, sono più attenti ad un'alimentazione sana e consumano meno carne.

## Il maggior valore dei prodotti deve essere visibile

I principali motivi per l'acquisto di prodotti bio emersi dal sondaggio sono: «assenza di residui di prodotti fitosanitari negli

alimenti», «contributo positivo alla protezione dell'ambiente» e «produzione naturale risp. meno additivi e coadiuvanti per la trasformazione» (vedi figura 2). Ancora prima dei motivi legati all'alimentazione sono rilevanti motivi di interesse generale come il contributo alla biodiversità e al benessere degli animali e il sostegno dei produttori.

Sono soprattutto gli acquirenti assidui di prodotti bio ad aver interiorizzato i lati positivi del consumo sostenibile. Per i consumatori occasionali il maggior valore dei prodotti bio deve essere percepibile affinché si riesca a sensibilizzarli in modo duraturo al tema degli alimenti bio. Come argomenti per l'acquisto non vanno nemmeno ignorati i motivi legati allo stile di vita o la simpatia per il marchio. Questi aspetti tuttavia non sono stati toccati nel presente sondaggio.

Come motivo principale contro il consumo di prodotti bio è stato indicato il prezzo più elevato rispetto a quello degli alimenti convenzionali. Un altro argomento contro l'acquisto bio oltre ad altri motivi (vedi figura 3) è la mancanza di fiducia nei bioproduttori. Altri studi del FiBL hanno mostrato che la mancanza di fiducia si riferisce alla genuinità dei prodotti bio, in particolare di quelli importati.

In un'ulteriore serie di domande era stato chiesto agli intervistati di valutare un elenco di etichette e marchi bio in base alla qualità percepita. Demeter è risultato il marchio migliore seguito a ruota dalla Gemma e da Naturaplan, mentre Bio UE è stato valutato come il peggiore e anche il meno conosciuto.

## Tendenza: regionalità e acquisto diretto

Lo studio ha inoltre analizzato in quale misura gli intervistati si interessano alle diverse tendenze del consumo. Hanno ottenuto le valutazioni migliori la produzione regionale e i ma-

## Con quale frequenza acquista prodotti bio?

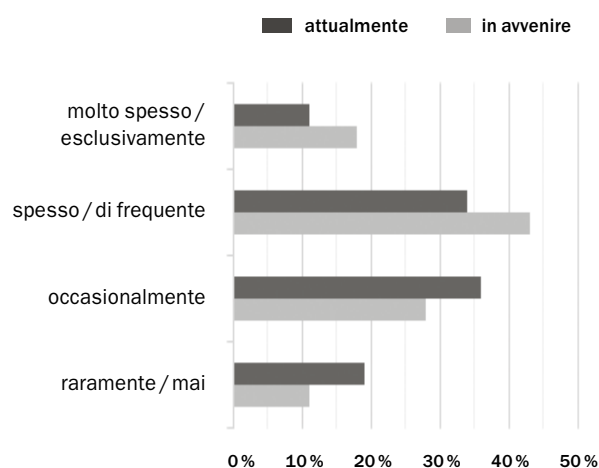


Figura 1: Intensità d'acquisto di alimenti bio, attualmente e in avvenire (608 persone interrogate).

teriali da imballaggio biodegradabili. Coerentemente al tema della regionalità suscitano l'interesse dei consumatori anche i sistemi d'acquisto alternativi alla vendita diretta come per esempio l'agricoltura contrattuale o le cassette di ortaggi in abbonamento. Inoltre sono sempre più apprezzate soprattutto le diverse forme di produzione propria – orto in casa, balcone o terrazzo, orto comunale. Cresce anche l'interesse per i

modelli come fair trade e slow food, per l'alimentazione vegana o per antiche varietà vegetali e razze di animali. Il settore bio può sfruttare queste tendenze per individuare altri potenziali di sviluppo. Dallo studio è emerso chiaramente che per convincere i consumatori ad acquistare bio, le caratteristiche e il maggior valore dei prodotti bio devono essere nettamente più riconoscibili. *Simon Blatter e Hanna Stolz, FiBL*

## Quali sono i motivi principali per l'acquisto di prodotti bio?

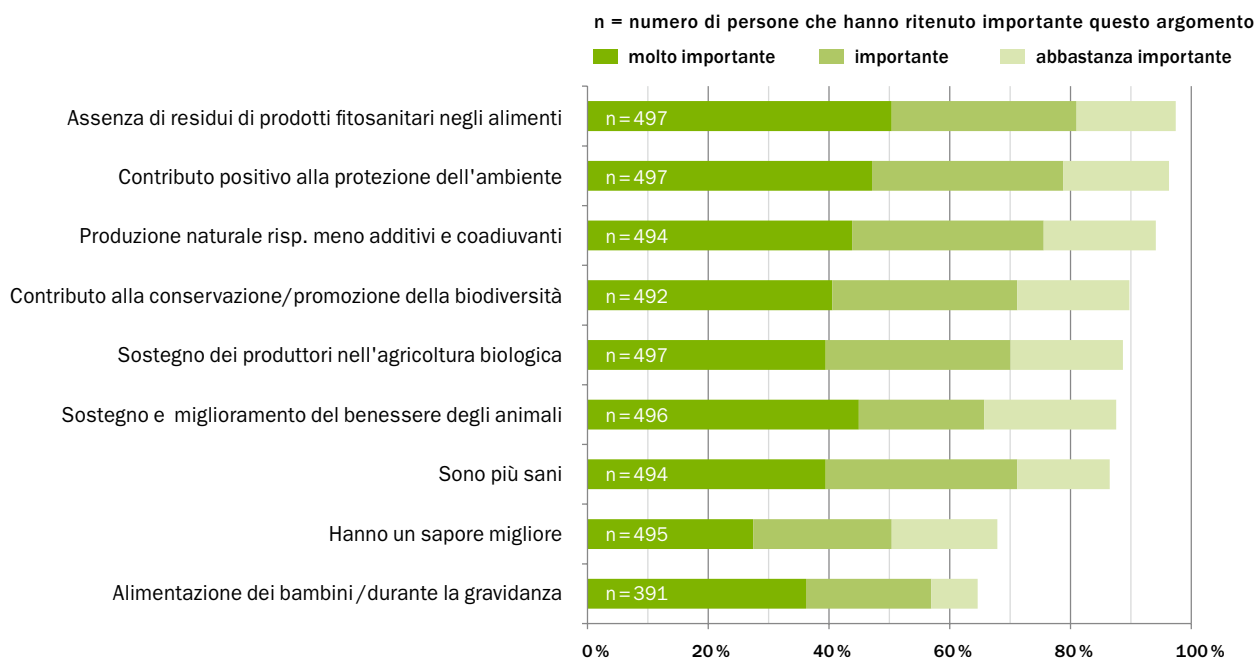


Figura 2: Motivi per l'acquisto di prodotti bio. Sono stati interrogati tutti i partecipanti che in precedenza avevano indicato di acquistare alimenti bio.

## Per quali dei seguenti motivi non acquista prodotti bio?

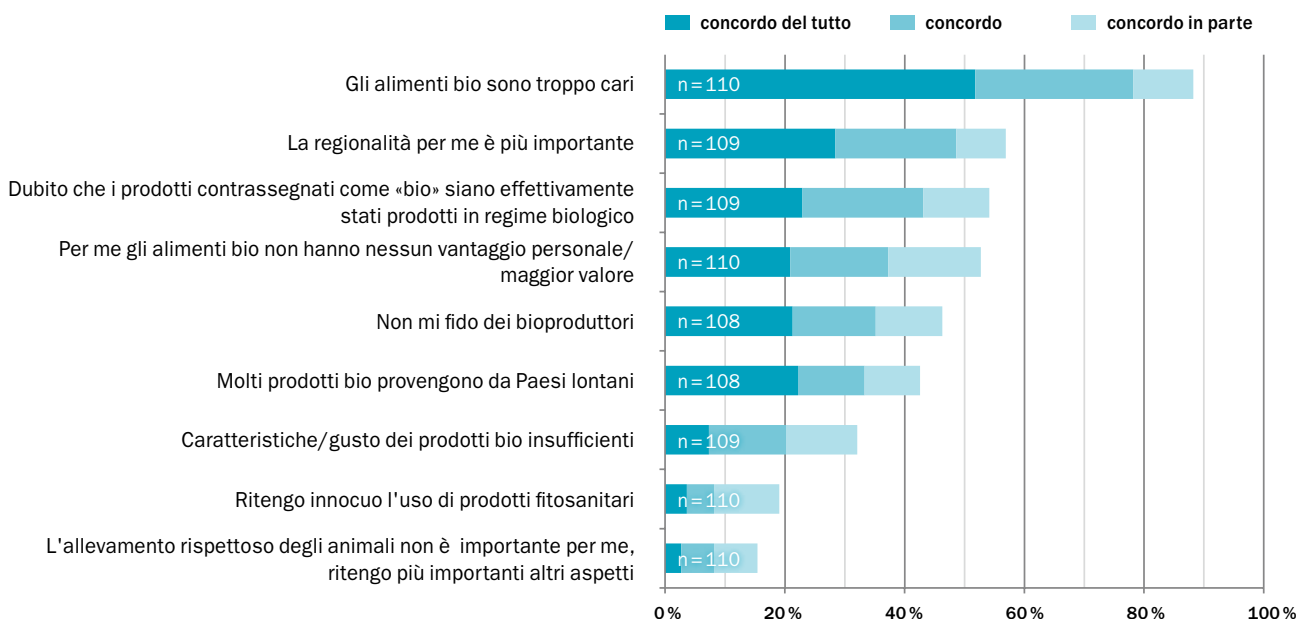


Figura 3: Motivi contro l'acquisto di prodotti bio. Sono stati interrogati tutti i partecipanti che in precedenza hanno indicato di non acquistare prodotti bio.

## Vanno e vengono ...

Ci congratuliamo con Noemi Russo che in luglio ha terminato con successo l'apprendistato commerciale intrapreso presso il nostro segretariato centrale ottenendo il diploma. Ci fa piacere che Noemi offra per altri due mesi il suo supporto amministrativo al dipartimento assicurazione e sviluppo della qualità. Le succede Jessica Wilhelm che lo scorso 2 agosto ha iniziato presso di noi il tirocinio di tre anni. Jessica ha 20 anni,

abita a Muhen nel Canton Argovia e preparerà la maturità professionale parallelamente al tirocinio. Le diamo il nostro benvenuto!

Abbiamo il piacere di poter offrire un secondo posto di apprendista impiegato di commercio a partire dall'estate 2017. I particolari sono contenuti nella nostra pagina dedicata ai posti di lavoro su [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch). Attendiamo numerose candidature! *Chantal Schwarzenbach*



La neodiplomata Noemi Russo (s.) e la nuova apprendista Jessica Wilhelm (d.).

## Contenuti per i vostri media sociali

Siete produttori attivi nei media sociali? Allora pubblicizzate la Gemma come marchio dei produttori bio svizzeri. Mostrate ai vostri clienti quanto sono in grado di fare i bioproduttori. Il blog [blog.bio-suisse.ch](http://blog.bio-suisse.ch) di Bio Suisse contiene numerose storie da condividere. Potete scegliere liberamente un tema, copiare l'URL e pubblicarlo con un breve commento per esempio su facebook. Potete suggerire altri temi Gemma rivolgendovi a: [stephan.jaun@bio-suisse.ch](mailto:stephan.jaun@bio-suisse.ch). *Stephan Jaun*

## Produttori all'estero: nuova newsletter

A metà agosto è stata inviata la prima newsletter di Bio Suisse rivolta ai produttori all'estero che producono secondo le direttive Gemma. Bio Suisse informa in nove lingue gli attori della catena di creazione di valore su temi interessanti e importanti. Questa prima newsletter permette ai produttori all'estero di informarsi sullo sviluppo del mercato globale e propone un'intervista con il produttore di olive bio greco Dimitrios Kyriakoulis. In avvenire la newsletter sarà inviata tre volte all'anno. *ks*

## Domande dei consumatori

**«Abbiamo partecipato a un brunch del 1° agosto in una fattoria Gemma. Là sono state servite anche bevande convenzionali e per quanto riguarda gli alimenti non era chiaro se fosse tutto bio. È permesso?»**

Giusta le direttive di Bio Suisse, nell'ambito di un brunch o di una festa un'azienda Gemma può offrire sia prodotti biologici sia prodotti non biologici. A condizione però che tutto sia contrassegnato in modo chiaro e che i flussi di merce siano chiaramente separati, vale a dire che gli alimenti e le bevande bio e non bio devono essere chiaramente separati e contrassegnati. Il consumatore in tal modo è ben informato e non viene ingannato. L'azienda Gemma deve rispettare il capitolo 14.2 «Cucina con prodotti Gemma» contenuto nella parte III delle direttive Bio Suisse. Tutti i requisiti sono verificati in occasione del controllo bio. *Karin Nowack / Petra Schwinghammer, Bio Suisse*



Ai brunch in fattorie bio occorre dichiarare come tali gli alimenti non biologici.

*Foto: Andreas Basler*

I consumatori rivolgono domande a voi produttori alle quali non sapete rispondere su due piedi? Scriveteci a [konsumentenfragen@bio-suisse.ch](mailto:konsumentenfragen@bio-suisse.ch). Vi risponderemo volentieri.

## BIO Attualità

- Desidero abbonare Bioattualità per un anno, 10 edizioni al prezzo di fr. 53.-
- Desidero una copia gratuita di Bioattualità
- Desidero ricevere la newsletter gratuita di Bioattualità
- Sono in formazione e desidero abbonare Bioattualità alla tariffa ridotta di fr. 43.- per un anno (solo in Svizzera, max. 3 anni). Si prega di allegare la prova.

Nome / Cognome

Indirizzo

CPA / località / Paese

e-mail

Data

Firma

# Discussioni sul mais bio *in Kenia*

**In Africa non c'è sovrapprezzo per prodotti bio. Ciononostante i piccoli contadini approfittano dell'agricoltura bio.**

I suoli africani sono logorati. Per la sopravvivenza dei numerosi piccoli contadini è fatale. Infatti è possibile ottenere buone rese solo con la grande produzione industriale che si avvale di costosi erbicidi, concimi e impianti di irrigazione. Perciò si stanno levando voci che dichiarano il fallimento dell'agricoltura su piccola scala e biologica in Africa. Considerati i suoli esauriti, l'elevato tasso di disoccupazione e gli slum che a Nairobi ospitano il 60 per cento della popolazione, l'agricoltura biologica è però in grado di offrire una soluzione interessante.

L'agricoltura biologica rigenera i suoli e crea posti di lavoro nelle regioni rurali, infatti, come ha mostrato l'esperimento di lunga durata del progetto FiBL SysCom in Kenia, è più economica. Dal 2007 i ricercatori del FiBL e degli istituti partner in Kenia stanno mettendo a confronto la coltivazione biologica con quella convenzionale. Inoltre i contadini imparano le tec-

niche di pacciamatura, compostaggio e rotazione. Gli sponsor dello studio sono Biovision, la Direzione dello sviluppo e della cooperazione (DSC), il servizio del Liechtenstein per lo sviluppo e il Fondo per lo sviluppo sostenibile di Coop.

I risultati sono incoraggianti. A partire dal terzo anno le rese di granturco in agricoltura biologica sono statisticamente identiche a quelle del sistema convenzionale – indipendentemente dal fatto che l'input sia elevato, vale a dire con irrigazione e tanto concime, o basso, senza irrigazione e con poco concime. In agricoltura biologica con input elevato aumenta inoltre il tenore di potassio mentre rimane invariato con il sistema convenzionale. Nelle particelle biologiche sono presenti più termiti. Se il suolo dispone di sufficiente materiale organico le termiti si nutrono dello stesso anziché di granturco. In tal modo arieggiano il suolo e lo arricchiscono con sostanze nutritive, analogamente ai nostri lombrichi.

Anche i costi sono inferiori con il metodo bio perché non occorre acquistare concimi. Richiede però più tempo a causa della preparazione del composto – la creazione di valore però rimane ai contadini. *Franziska Hämmerli*



**Lydiah Wangui, 43: «Con un'ara nutro quattro persone.»**

«Il progetto SysCom mi ha aiutato. Con i metodi biologici posso coltivare alimenti per quattro persone sul mio minuscolo terreno. Mi piacerebbe coltivare una superficie più ampia per poter vendere qualche cosa ma per gli investimenti mi manca il capitale.»



**Simon Gikonyo, 47: «Il sistema di rotazione aumenta le rese.»**

«Prima di partecipare a SysCom raccoglievo solo piccoli quantitativi di mais e solo durante brevi periodi. Grazie al composto le rese sono ora aumentate. Oltre al mais cultivo anche cavoli, carote, fagioli e cavolo crespo. Il sistema di rotazione mi permette di ottenere diversi raccolti durante quasi tutto l'anno.»



**Sebastian Kamau, 70: «Ci vuole un prezzo di mercato bio.»**

«SysCom mi ha insegnato a produrre composto per concimare con la vegetazione che mi circonda. Visto che ora posso produrre senza veleni, il cibo non arreca più danni alla mia famiglia, infatti mi occupo da solo dei miei cinque nipotini. Un prezzo maggiore per i prodotti bio per me sarebbe pertanto importante.»



**Martha Kimani, 45: «Bio è la svolta nella mia vita.»**

«Prima mi toccava esaurire e avvelenare il suolo – non c'era nessun'altra opzione. Adesso posso coltivare mais, fagioli, piselli e arance e nel contempo migliorare il suolo. È peccato che non esista ancora un mercato indigeno con prezzi migliori per gli alimenti biologici.»



**Patrick Makau, 35: «Bio ha un gusto semplicemente migliore.»**

«Le mie pannocchie, i fagiolini, le papaia, le banane e gli avocado hanno un sapore più intenso da quando li cultivo utilizzando composto anziché fertilizzanti acquistati. Contrariamente ai prodotti chimici, i metodi di coltivazione biologici che ho imparato nell'ambito di SysCom non contaminano il suolo.»



**Peter Njoroge, 50: «L'agricoltura biologica conviene.»**

«Da quando sono passato al biologico non devo più acquistare concimi e quindi risparmio denaro. Ora sui miei 60 metri quadri posso coltivare mais, cavoli, carote e fagioli a costo più basso. La produzione sul mio appezzamento mi permette di nutrire quattro persone.»

*Interviste: fra*



Un esemplare di orbettino striscia innocuo nell'erba. *Fotografie: Daniele Muri*

## Non è pericolo *quel che striscia*

### Tartarughe, sauri e serpenti, dodici le specie di rettili presenti in Ticino, tutti animali protetti

Rettili del Ticino, conoscerli per apprezzarli. Questo il titolo della serata organizzata lo scorso aprile da Bio Ticino in occasione dell'anno della biodiversità. Una serata dedicata ai rettili del nostro Cantone, con un occhio particolare alle sinergie possibili con l'agricoltura biologica, l'ambiente naturale e la popolazione, dove sovente questi animali non godono di buona fama.

Dopo il consueto e ricco aperitivo offerto da Bio Ticino, Daniele Muri, biologo ed esperto dei rettili, ha proposto un'intensa serata cercando di sormontare questa barriera, spesso psicologica, che rende i rettili qualcosa di pericoloso e nemico.

Prima, durante e dopo la lunga esposizione del dinamico erpetologo, i numerosi partecipanti, hanno anche potuto ammirare da vicino dei serpenti vivi, poi presentati con grande temperamento e partecipazione.

### Tartarughe, sauri e serpenti

In Ticino sono tre le categorie di rettili esistenti: le tartarughe, i sauri e i serpenti. Il primo gruppo è rappresentato dalla Tartaruga palustre, una specie timida e paurosa che, se spaventata, fugge sott'acqua. Lunga circa 20 centimetri, è abbastanza rara e localizzata, carnivora e ovipara (depone le uova). Le tartarughe sono caratterizzate da un carapace dal profilo basso, mentre le cugine testuggini, adattate alla vita terrestre e erbivore, possiedono generalmente un carapace rialzato.

Quattro invece le specie di sauri presenti in Ticino, una categoria caratterizzata, contrariamente ai serpenti, dalla presenza di zampe e di una palpebra mobile a protezione degli occhi. I sauri hanno quasi sempre anche delle cavità uditive, anche queste assenti nei serpenti. Fanno parte dei

sauri Lucertole, Ramarri e Orbettini, i quali rappresentano l'eccezione di questa categoria, in quanto privi di zampe.

### L'orbettino e gli altri sauri

L'Orbettino, come tutti i rettili, è un animale protetto. Non è velenoso, non morde e si nutre d'invertebrati. Può essere un alleato in agricoltura in quanto mangia lumacconi, forbicine (la *Forficula auricularia*) o la Dorifora delle patate. Il suo habitat è eterogeneo e privilegia sole, umidità e ombra, quindi luoghi come cumuli di compostaggio o muretti. Un'altra peculiarità dell'Orbettino, e di tutti i sauri, è la capacità di perdere la coda e la presenza di squame lisce.

Anche le lucertole presenti sul nostro territorio (*Lucertola muraiola* e *Lucertola vivipara*) possono essere utili in quanto ghiotte di insetti. Se la prima specie è molto comune, la seconda non lo è altrettanto, anche se non è facile distinguersela dalla cugina muraiola.

La quarta specie appartenente ai sauri è il Ramarro, un amante del caldo e del clima secco. Frequente a sud delle Alpi, è caratterizzato da belle colorazioni: blu sulla gola e verde smeraldo sul ventre. Può mordere lievemente, ma solo se catturato e minacciato. Si deve quindi ritenere innocuo per l'uomo, alla pari della Salamandra che appartiene a tutt'altra classe animale, quella degli anfibi.

### Il serpente, un rettile che fugge

Della categoria dei serpenti in Ticino esistono sette differenti specie: Natrice dal collare, Natrice tassellata, Saettone o Colubro di Esculapio, Biacco o Colubro verde e giallo, Coronella austriaca, Aspide e Marasso.

Tutti i serpenti sono privi di cavità uditive, di zampe e di palpebre (hanno delle squame trasparenti che rimangono perennemente chiuse). La loro pelle è coperta di squame, spesso utilizzate per muoversi.

Sono generalmente degli animali schivi, che vivono nascosti e in solitudine. La prima strategia di difesa dei serpenti è la fuga ed è dunque cosa assai difficile osservarli in natura. For-



Da sinistra: tre delle sette specie di serpenti presenti in Ticino: Natrice dal collare, Vipera Aspide e Saettone.

se anche per questo sono degli animali che incutono timore, come tutte le cose poco conosciute.

I serpenti sono generalmente carnivori, privilegiando piccoli animali, compresi altri rettili, uccelli, uova o insetti. Alcune specie sono dotate di un morso velenoso (anche per l'uomo) con il quale uccidono oppure paralizzano la preda prima di nutrirsi. In Ticino solo l'Aspide e il Marasso lo sono. Le altre uccidono invece per costrizione, ingoiando poi la preda senza masticarla e aprendo la bocca grazie a una mandibola estremamente flessibile.

### I sette serpenti del Ticino

La Natrice dal Collare è un serpente parzialmente acquatico e non velenoso che raggiunge i 110-120 centimetri di lunghezza. Oltre alla fuga, la sua strategia di difesa prevede anche un liquido nauseabondo che l'animale può spruzzare sugli avventori in caso d'emergenza. Oppure si può anche fingere morta. La Natrice tassellata è cugina della precedente ed è pure legata all'acqua, dove si nutre di pesci.

Il Saettone, o Colubro di Esculapio, è il più lungo serpente presente in Svizzera con i suoi 150 centimetri. È un ottimo scalatore (si arrampica anche sugli alberi) e si nutre di roditori, altri rettili e uccelli. Come detto non è velenoso, ma è in grado di mordere se messo alle strette.

Il Biacco, o Colubro verde e giallo, comunemente detto «Scorsone», è molto simile al Saettone. Anche lui non è velenoso, ma può diventare aggressivo se molestato. In questi casi può far male con il suo morso. La caratteristica dello Scorsone è il suo colore nero sul dorso e giallo-verde sul ventre con alcune zone di colorazione intermedia sui fianchi. Vive anche lui discosto tra rocce, rami, sassi e buche.

La Coronella austriaca è il quinto serpente non velenoso presente in Ticino e raggiunge i 50-70 centimetri di lunghezza. È molto frequente ma, conseguenza della sua timidezza, è assai difficile da osservare. È una specie vivipara (lo sviluppo dei piccoli avviene all'interno dell'organismo materno) e vive prevalentemente nelle pietraie, tra i muretti o nei pascoli alpini ricchi di sassi.

Vivipare sono anche le due specie di serpenti velenosi presenti in Ticino, Aspide e Marasso. Il primo (Vipera aspis) è abbastanza frequente e, come tutte le vipere in Europa, ha

le pupille verticali. Vive in pietraie, dove può nascondersi facilmente, come tutti i serpenti, tipicamente timidi. Si nutre di topi e le sue dimensioni sono tra i 50 e i 70 centimetri.

Misure analoghe anche per il Marasso, l'altra specie velenosa presente in Ticino. Vive in zone fresche e umide, privilegiando paludi o torbiere. Pur rimanendo timido e propenso alla fuga, ha un temperamento più battagliero dell'Aspide, con il quale condivide pure la forma delle pupille. La sua alimentazione è prevalentemente a base di anfiabi, ma non disdegna altri rettili o piccoli roditori. Conoscere i rettili, animali protetti, è una buona strategia per combattere la fobia e apprezzarli invece nella loro timidezza e vita solitaria. *Elia Stampanoni*

→ Daniele Muri, p.p.orientalis@gmail.com

## Agenda

### Conferenza e aperitivo Bio Ticino

**Quando e dove**  
Giovedì 29 settembre 2016  
Vaglio, Capriasca

### 4 Passi bio

Quattro passi bio in Riviera.  
Gita gastronomica tra le aziende biologiche della Riviera, in bicicletta.

**Quando e dove**  
9 ottobre 2016, Riviera

**Informazioni Bio Ticino**  
Associazione Bio Ticino  
c/o Alessia Pervangher  
Via San Gottardo 99  
6780 Airolo  
tel. 091 869 14 90

→ info@bioticino.ch  
→ www.bioticino.ch

## Sviluppare con impegno l'agricoltura biologica.

Bio Suisse punta sulla competenza di persone motivate e innovative, disposte a sviluppare ulteriormente l'agricoltura biologica, la Gemma e il mercato bio. A partire da aprile 2017, in seguito a diverse dimissioni cerchiamo

### un/una presidente della commissione del marchio produzione (CMP) e un nuovo membro della CMP.

Assieme a colleghi esperti della CMP siete responsabili dell'interpretazione e dell'ulteriore sviluppo delle direttive Bio Suisse nel settore della produzione. La CMP provvede affinché il segretariato centrale e gli organismi di controllo e di certificazione abbiano a disposizione la necessaria documentazione per permettere il riconoscimento e la certificazione uniformi. Essa elabora norme e il regolamento delle sanzioni per la certificazione, decide in merito a precedenti ed emana prescrizioni. La commissione sorveglia il processo di certificazione ed è un organo dell'assicurazione della qualità. Inoltre fornisce consulenza all'organo per la qualità (OQ) di Bio Suisse in merito a questioni tecniche e strategiche, rispettivamente il/la presidente è membro dell'OQ.

La collaborazione in seno alla CMP è un compito arricchente e il lavoro in un gruppo costruttivo rappresenta un'interessante sfida. L'impegno previsto per un membro della commissione è di circa 12 giorni all'anno (riunioni incl. preparazione), per il/la presidente da 30 a 40 giorni. La lingua d'uso è il tedesco, siete in grado di seguire discussioni in francese. Gestite un'azienda Gemma, possibilmente con produzione di latte e disponete di uno spiccato senso per alimenti di alta qualità. Siete disposti a impegnarvi per l'agricoltura biologica e per lo sviluppo sostenibile, ad occuparvi di questioni inerenti alla qualità e al mercato e vi interessa l'elaborazione di normative. I membri delle commissioni del marchio non possono esercitare funzioni direttive o strategiche in una ditta di controllo o di certificazione o in una ditta licenziataria Gemma e prima della nomina sono tenuti a informare il consiglio direttivo in merito alle loro relazioni d'interesse.

**Siete interessati?** Inviare la vostra candidatura con curriculum vitae entro il 10 ottobre 2016 a Bio Suisse, coordinazione federativa, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea o a natalie.delannoy@bio-suisse.ch. Il membro del consiglio direttivo, Christian Butscher (061 706 96 43), e il coordinatore dell'associazione, Christian Voegeli (079 457 24 22), rispondono volentieri alle vostre domande.



Gemma Bio. Uomini, animali e natura in equilibrio. **BIO SUISSE**

# BIO Attualita.ch

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri

## Impressum

### 25. anno 2016

Bioattualità esce 10 volte all'anno, due volte all'anno con un numero doppio

Rivista in francese: Bioactualité

Rivista in tedesco: Bioaktuell

### Tiratura

Tedesco: 7207 copie

Francese: 780 copie

Italiano: 309 copie

(attestato 2015)

Destinatari aziende di produzione e licenziatari Bio Suisse.

Abbonamento annuale fr. 53.-

Abbonamento estero fr. 67.-

### Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea

www.bio-suisse.ch

e

FiBL, Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica,

Ackerstrasse 113, cp 219,

CH-5070 Frick

www.fibl.org

### Stampa

AVD Goldach AG, www.avd.ch

### Carta

Refutura, certificata FSC, Marchio

eco: Blauer Engel, Nordic Swan

### Redazione

Katharina Scheuner /ks (capored.)

Franziska Hämmerli /fra

Christian Hirschi /hir

Theresa Rebholz /tre

Petra Schwinghammer /psh

Tel. +41 (0)61 204 66 63

redaktion@bioaktuell.ch

### Grafica

Simone Bissig

### Traduzioni

Regula van den Berge

(salvo testi di Elia Stampanoni)

### Progetto grafico

Büro Haeberli, www.buerohaeberli.ch

### Annunci

Erika Bayer, FiBL,

casella postale 219, CH-5070 Frick

tel. +41 (0)62 865 72 00

fax +41 (0)62 865 72 73

pubblicita@bioattualita.ch

### Abbonamenti & edizione

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34,

CH-4052 Basilea

tel. +41 (0)62 204 66 66

editrice@bioattualita.ch

### www.bioattualita.ch

Utente: bioattualita-7

Password: ba7-2016