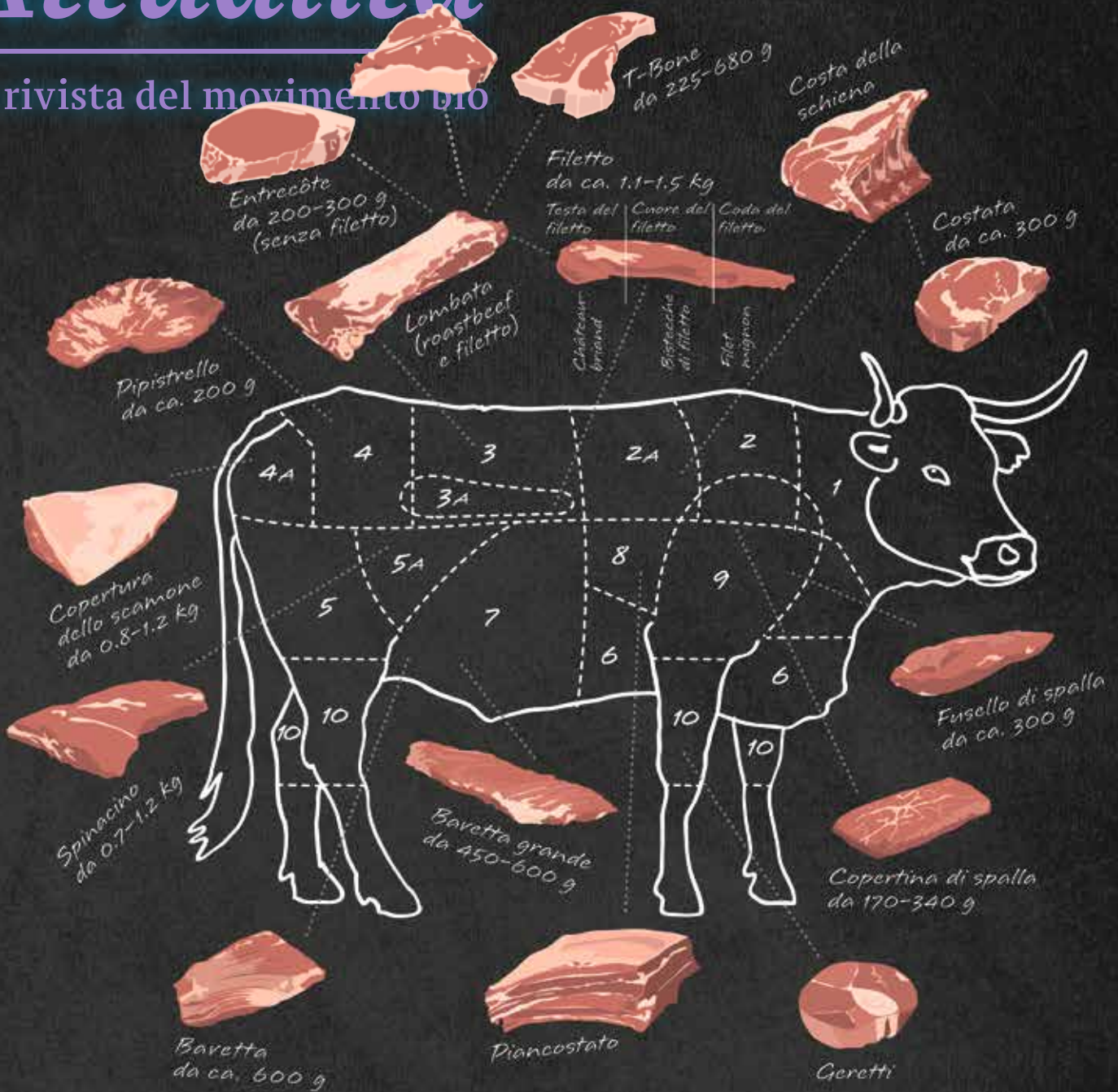


BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

10 | 16
DIC



Aver cura delle risorse

Viviamo nell'agiatazza. Al progresso tecnologico dobbiamo numerose conquiste positive. Ma è evidente che facciamo fatica ad aver contemporaneamente cura delle risorse.

In nessun altro settore si avvertono così chiaramente gli effetti degli sprechi come nel consumo della carne. Da un lato ne mangiamo di più: mentre nel 1955 la popolazione svizzera consumava 37 chili di carne e pesce pro capite all'anno, attualmente ne consuma oltre 60 chili. Dall'altro lato siamo sempre più schizzinosi: oltre il 60 per cento della carne bovina pronta per la vendita fa parte della categoria «poco apprezzata», vale a dire che sempre meno persone sanno preparare un bollito o uno spezzatino. Non c'è quindi da meravigliarsi che il consumo di carne sia divenuto un tema politico. Le discussioni relative alla questione se sia lecito mangiare carne di animali e se le vacche distruggano il clima sono all'ordine del giorno.

È evidente che il settore bio per risolvere questo problema non può ammorbidire le direttive bensì deve entrare in dialogo con la società. Un approccio al dibattito relativo alla carne è «Nose to Tail» – utilizzare tutto l'animale dal muso alla coda. Ciò che un tempo era evidente oggi lo dobbiamo di nuovo imparare: lingua, guance, coda di bue ... Nella quotidianità per il contadino e il macellaio ciò significa avvicinarsi al cliente, spiegarli la preparazione, rendergli appetibile le parti che finora ha disdegnato, fargli considerare «Nose to Tail» un piacere e un elemento di valore. In tal modo saranno sempre più apprezzate le parti finora disdegnate. Diamo il buon esempio e assumiamoci più responsabilità anche in questo ambito.



Stephan Jaun, responsabile comunicazione aziendale Bio Suisse e biocontadino



Sommario

Trasformazione e commercio

Lavorazione della carne

- 4 Da capo a coda: piacere anziché spreco
- 6 Stuzzicare il palato con parti sconosciute

Bio Suisse International

- 8 I Peveri con il Parmigiano tentano l'avventura Gemma

Gemma bio-Gourmet

- 9 Menzione speciale per quark alla vaniglia e cuchaule

Produzione

Produttori

- 10 Sondaggio: produttori soddisfatti ma punto interrogativo per quanto riguarda la partecipazione

Bovini

- 11 Suzione reciproca: prevenire è più semplice che curare

Suolo

- 12 Conoscere il suolo sotto i piedi – grazie alla prova della vanga!

Ricerca

- 15 Quanto ha bisogno la bioagricoltura – preoccupazioni rivolte alla ricerca

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 14 Brevi notizie
- 16 Delegati: neutrali per quanto riguarda l'iniziativa USC

FiBL

- 17 Lupino blu e bioapicoltura

Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 18 Bio Ticino
- 20 Impressum

Contato

42

q/ha è stata la resa del lupino blu con triticale nell'ambito dell'esperimento eseguito nel

2015 a Rümikon AG, di cui 29 q, vale a dire il 70 per cento, lupino. Nel bagnato 2016 la resa totale è stata pari a 22-25 q/ha con una percentuale di lupino tra 60 e 75.
→ pagina 17

Fiori sì, parassiti no

Vicino alle strisce di fiori selvatici, nel frumento invernale senza insetticidi i danni causati dalla cricocera del frumento, un coleottero, si riducono del 40 per cento e le rese aumentano fino al 10 per cento. Nel campo di patate l'infestazione di afidi è risultato ridotto del 77 per cento. Lo ha scritto Matthias Tschumi di Agroscope nella sua dissertazione. *fra*

Riduce la resa la coltivazione di piselli e altre leguminose?

Le leguminose come i piselli migliorano la fertilità del suolo e sono pertanto una componente importante della produzione biologica. La mancanza di resistenze a agenti patogeni viventi nel suolo nelle varietà moderne causano però sempre più spesso una riduzione della resa. Gli agenti patogeni sopravvivono a lungo nel suolo e con il tempo possono arricchirsi. In Germania è ora consigliata una pausa di 10 anni per la coltivazione di piselli.

Per evitare che in Svizzera si arrivi a questo punto, il FiBL si sta occupando intensamente della «stanchezza da leguminose». Vi sono già promettenti risultati di ricerche relative a resistenze, colture miste e composti.

Si cercano tuttora contadini che hanno osservato inspiegabili riduzioni delle rese nella coltivazione di leguminose, soprattutto piselli, e che sono interessati a collaborare con il FiBL. I suoli interessati dal fenomeno sono sottoposti ad un esame generale (idoneità del suolo, prova della vanga, rotazione). In caso di sospetta stanchezza da leguminose, il suolo sarà analizzato mediante un metodo diagnostico sviluppato dal FiBL.

Pierre Hohmann, FiBL

Contadini con problemi di coltivazione di leguminose da granella possono rivolgersi a
→ maurice.clerc@fibl.org
Tel. 021 619 44 75

Produttività da biodiversità

La piccola fattoria Gemma ticinese Ai Faii di Claudia Gorbach dispone di una grande superficie ecologica. La fattoria è situata in una radura, su un monte in Val Colla senza via d'accesso. Claudia Gorbach si occupa delle siepi selvatiche e di un orto terrazzato con erbe, fiori e ortaggi. Un anno fa ha piantato una nuova siepe con un centinaio di

arbusti indigeni. Con i prodotti che ne derivano compone tre volte all'anno pacchetti sorpresa contenenti creazioni proprie fatte a mano. Per esempio il pacchetto benessere «Estate rosa ticinese»: sale alle rose per pietanze romantiche al profumo di fiori, sciroppo di fiori di rosa alpina di colore rosso porpora che emana il calore del sole, sapone alla rosa selvatica, un profumo divino con leggero effetto esfoliante e formaggella di capra grigia - formaggio di capra della razza ticinese Pro-Specie-Rara. Il tutto adagiato su petali di rosa per tisane o bagno.

I clienti definiscono i prodotti di Ai Faii deliziose combinazioni di aromi e specialità gradevoli e straordinarie. *psh*

Prodotti di Colla
Claudia Gorbach
Ai Faii
6951 Colla
→ www.prodottidicolla.ch



Pubblicare un annuncio dal campo e leggere le ultime bionotizie seduti davanti alla stalla

Il sito internet www.bioaktuell.ch ha una nuova veste. Il sito rielaborato si adatta in modo ottimale a tutti gli apparecchi - che si tratti di smartphone, tablet o computer. Il sito internet gestito da Bio Suisse e FiBL comprende ora 2500 sottopagine. Non tutte sono messe a punto ma sono tutte disponibili e sono regolarmente aggiornate.

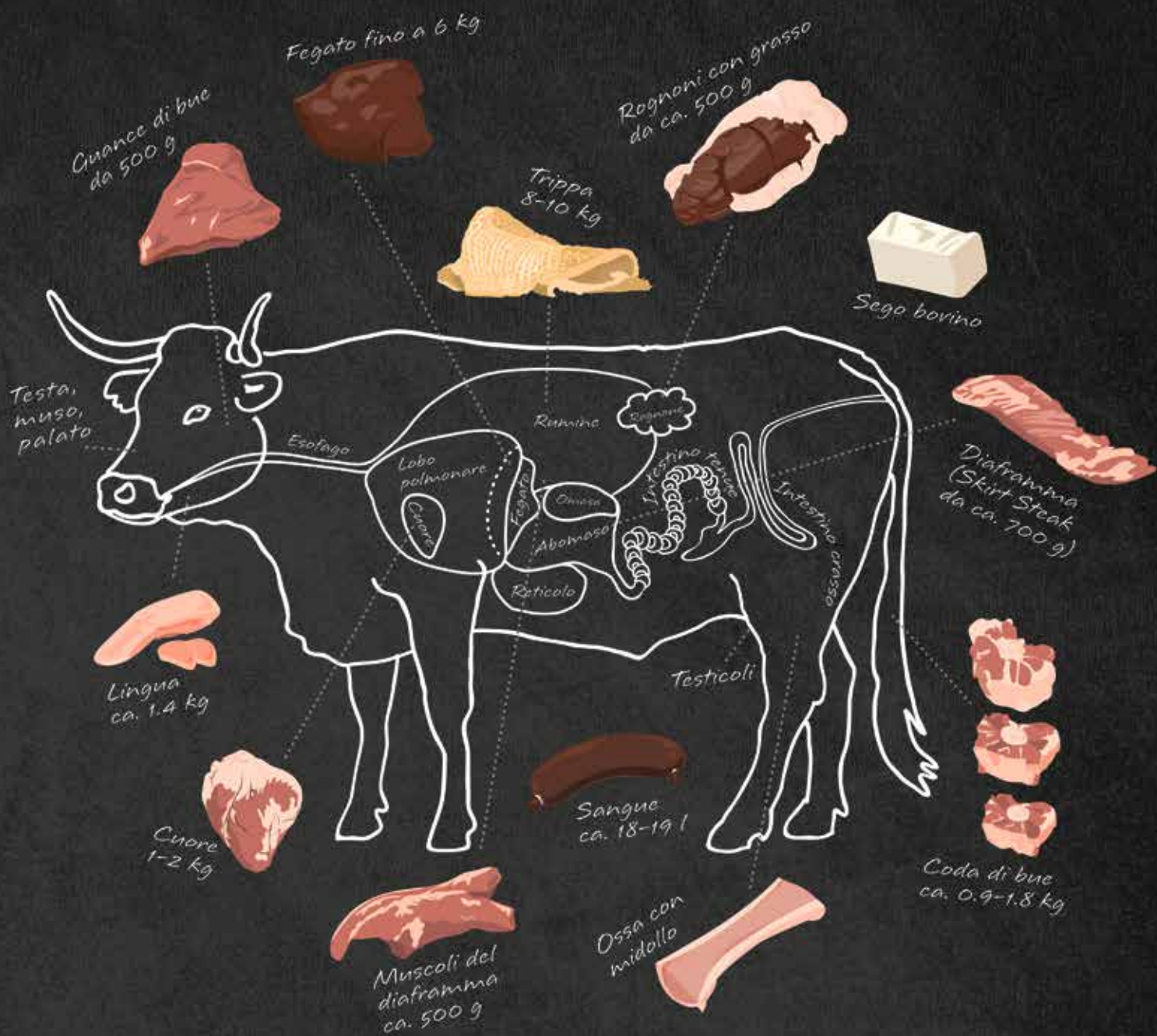
La borsa bio non dispone più di un conto ospiti, infatti ha generato confusione e a diverse riprese problemi di registrazione. Coloro che nella vecchia borsa bio non avevano un regolare conto dovranno ora crearne uno al momento della pubblicazione del primo annuncio.

Il vantaggio è che si possono prolungare, modificare, nascondere o cancellare gli annunci. *rs*

→ www.bioaktuell.ch



Da capo a coda: *delizia anziché spreco*



«Nose to Tail» – un concetto sulla bocca di tutti. Per i relativi tagli di carne ci vorrebbero però più acquirenti. Anche perché sono davvero ottimi.

Quasi due terzi dei tagli di carne bovina sono poco apprezzati. Lo indicano i dati dell'organizzazione interprofessionale Proviande (vedi grafico). Questi tagli finora sono vendibili solo a prezzi bassi. Per i produttori e i trasformatori ciò significa una perdita di valore aggiunto. Sono considerati tagli poco pregiati quasi tutti quelli che non si possono preparare à la minute, vale a dire quasi l'intero quarto anteriore e la maggior parte della coscia. Inoltre tutte le interiora inclusi capo e coda – «nose and tail», per così dire.

Che farne? Mangiarli!

Un tempo era diverso, la maggior parte dei tagli era utilizzata nella cucina tradizionale. In tempi più recenti il cuoco londinese Fergus Henderson ci ha riflettuto – e ha sviluppato un programma che ha appunto chiamato «Nose to Tail Eating», vale a dire mangiare tutto dal muso alla coda. Nel frattempo anche diversi ristoranti in Svizzera propongono piatti a base di carne all'insegna di questa massima. E anche Proviande quest'anno fa pubblicità per i tagli di carne meno pregiati facendo capo a questo slogan. Con ciò la filosofia di mangiare tutto non è ancora entrata in tutte le cucine ma è perlomeno diventata socialmente accettabile.

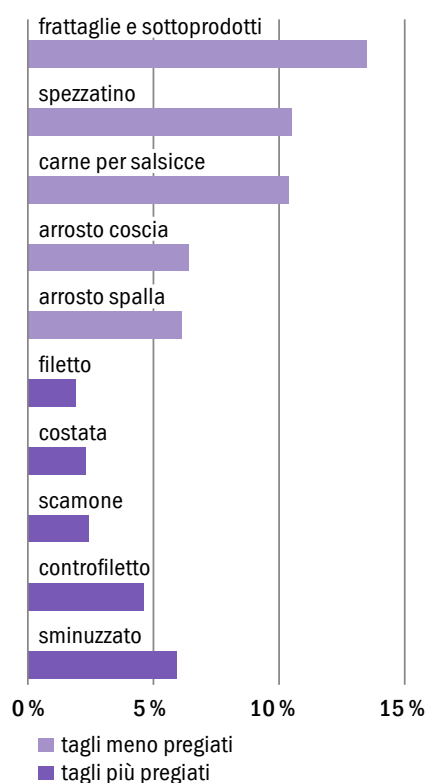
Nell'albergo zurighese Park Hyatt: Mouth to Tail

Un esempio? Il ristorante dell'albergo a cinque stelle Park Hyatt a Zurigo dall'inizio di ottobre serve unicamente carne di manzo che corrisponde al concetto «Nose to Tail». Sulla carta si trovano insalata di muso di bue, cuore di bue brasato e mammella impanata. Le parti pregiate provengono unicamente da vacche di età compresa tra 13 e 15 anni, frollate a secco per cinque settimane. «Volevamo sperimentare qualche cosa di nuovo e anche provocare un pochino», spiega lo chef Frank Widmer. Per lui è importante il rispetto verso gli animali che sono ingrassati e macellati e che quindi vanno mangiati dalla A alla Z. Widmer è però soprattutto convinto della qualità dei tagli: «L'importante è la giusta preparazione». Elogia le antiche tecniche di cottura come la cottura a bassa temperatura o la brasatura. In questo modo prepara per esempio una gustosa insalata con le parti muscolose del ginocchio.

Ogni sera una dozzina di testicoli di toro arrostiti

Naturalmente non tutti i clienti sono entusiasti di questa offerta, osserva Widmer. Complessivamente è però soddisfatto dei riscontri ottenuti. Ogni sera serve per esempio una dozzina di porzioni di testicoli di toro arrostiti. E i clienti che hanno mangiato il filetto di vacca ben frollato hanno detto: «È un po' più duro ma è molto più saporito.» Ciononostante, «Hunger – from Mouth to Tail», così si chiama l'offerta che include solo «second cuts» (seconda scelta) del manzo nonché piatti speciali a base di pollame, maiale, selvaggina e vegetariani è limitata nel tempo, infatti termina alla fine dell'anno. In seguito il ristorante del Park Hyatt Zürich servirà di nuovo tagli «più pregiati» e pesce. *Michael Lütcher, Karin Messerli*

Percentuale di carne pronta per la vendita



Libri di cucina sul tema

In questi libri di cucina si trovano ricette per la cucina Nose-to-Tail:

- Quinto quarto. Nel cuore della cucina romana, C. Schinharl e B. Kölliker
- Scuola di cucina Slow Food - Carni: bovini, suini e ovini

Blog

zum fressn gern. Geschichten und Rezepte rund ums Thema.

→ www.zumfressngern.ch

What's on the Grill. 12 Artikel mit besonderen Grillstücken

→ www.watson.ch/whats+on+the+grill

Stuzzicare il palato con parti sconosciute

Entusiasmano un numero crescente di consumatori – tagli come il lombatello, il cuore o il pipistrello. Bioattualità spiega in quale parte si trovano e come si possono preparare.

I venditori diretti conoscono lo sguardo interrogativo dei clienti quando per la prima volta estraggono lo stinco dal pacchetto misto. Numerosi consumatori sono in difficoltà quando si tratta di preparare ossibuchi, spezzatino o anche un arrosto. L'esperienza però insegna: imparano volentieri. Per preparare tagli duri di fibra grossa non occorre una cucina per professionisti. Il bollito, il brasato e lo spezzatino richiedono semplicemente più tempo, ma questa è innanzitutto questione di organizzazione. Basta preparare la carne e metterla a cuocere, al resto ci pensano il fornello e la pentola e rimane tempo per sbrigare altre faccende. C'è poi chi è alla ricerca di nuove esperienze e che fa ricorso al più amato degli attrezzi da cucina, la griglia. È di grande aiuto per la preparazione di tagli poco pregiati e l'80 per cento delle economie domestiche dispone di una griglia. Numerosi tagli che tradizionalmente, ma sempre più raramente, finiscono in pentola sono perfettamente adatti per la griglia. Per esempio la punta di petto di manzo ma anche il piancostato intero o tagliato a coste. Tutto quello che ci vuole è una griglia con coperchio e una dose di pazienza.

La cottura indiretta rende la carne più tenera

Il segreto consiste nel grigliare la carne non direttamente sopra la brace bensì accanto, indirettamente. In questo modo non può bruciarsi e viene aromatizzata dal fumo che si genera nella combustione. Con il coperchio il calore risulta pressappoco quello del forno. Due o tre ore di cottura rendono più teneri i tessuti connettivi duri presenti per esempio nel piancostato. Ne risulta una carne molto aromatica e tenera.

Il presupposto affinché un taglio di carne possa essere cotto alla griglia è una buona percentuale di grasso che con il calore si scioglie, inumidisce la carne e la rende succosa. Anche le ossa rappresentano un vantaggio sulla griglia. Mantengono la forma della carne e con il riscaldamento e la fuoriuscita di liquidi e grasso liquefatto conferiscono ulteriore aroma alla carne, analogamente alla cottura delle ossa. Inoltre alla fine rimane il piacere di rosicchiare i saporiti resti di carne e grasso.

Osso tagliato per il lungo – una leccornia

La combinazione perfetta di grasso e osso è l'osso con midollo. Non deve necessariamente cuocere nel bollito, tagliato per il lungo è ideale per la griglia. E poi si può grigliare anche in inverno, non solo in estate. Come resistere a un bicchiere di vin brûlé come aperitivo seduti attorno alla griglia in giardino?

Pure le interiora possono essere cotte alla griglia, un cuore intero per esempio. Vanno dapprima tolti i ventricoli e le arterie, in seguito si lega il resto con uno spago lasciando le parti di grasso. La carne indicibilmente densa e compatta ma nel contempo tenera è semplicemente squisita.

Diaframma, lombatello, spinacino ...

Ciò vale anche per alcuni tagli che in Svizzera sono generalmente utilizzati per lo spezzatino, macinati o addirittura dati in pasto a cani e gatti ma che nei Paesi nei quali sono consumate notevoli quantità di carne come l'Argentina, la Francia e gli Stati Uniti sono considerate delle prelibatezze (vedi illustrazione a pagina 4). Prendiamo per esempio il diaframma. I muscoli laterali a forma allungata del diaframma negli Stati Uniti sono chiamati skirt steak. Sono cotti alla griglia come pure il lombatello chiamato hanging tender-steak o hanger-steak e che in Francia invece è conosciuto con il nome di onglet. Si tratta di un singolo muscolo di forma allungata con un tendine al centro e alcune parti di grasso in superficie. Coloro che lo hanno assaggiato grigliato diranno certamente: questa è una delle parti migliori del manzo.



«Nose to Tail», una scelta, da sinistra a destra: diaframma, lombatello, piancostato, osso da midollo. Foto: Christine Benz

Dodici tagli del manzo e per cosa sono adatti

taglio	posizione	cucina elettrica	griglia
spinacino (tri tip)	coscia	arrostire	intero, cottura diretta o indiretta
piancostato	piancostato	bollire	cottura indiretta con l'osso
bavetta	pancia	arrostire	cottura diretta
aletta	spalla	arrostire	cottura diretta
pipistrello (spider)	coscia	arrostire	cottura diretta
stinco	spalla, coscia	brasare a fette o intero	intero, cottura indiretta
collo (sottospalla)	collo	arrotoato al forno	arrotoato, cottura indiretta
cuore	interiora	brasare intero	intero, cottura indiretta tagliato a fettine, cottura diretta
costata (Rib Eye, Côte de Bœuf)	schiena	come bistecca (con grasso o con osso) in padella o come arrosto (con osso) al forno	come bistecca (con osso) cottura diretta, come arrosto (con osso) cottura indiretta
osso con midollo	spalla, coscia posteriore	aggiungere a fette al bollito	tagliato per il lungo, cottura diretta da entrambi i lati
lombatello (Hanging Tender)	interiora	arrostire, brasare	intero, cottura diretta
diaframma	interiora	arrostire	intero, cottura diretta

... Pipistrello e altri: tagli pregiati trascurati

Anche lo spinacino, il pipistrello (ottenuto dall'osso dell'anca), la bavetta (dalla pancia), il fusello di spalla (dalla spalla) o il flat iron steak o aletta che si ottiene eliminando la nervatura centrale del girello sono ottimi tagli per la griglia e adatti anche per essere rosolati in padella. In fondo non sono altro che parti pregiate trascurate perché sono tutte parti a cottura rapida – à la minute in padella o direttamente sopra la brace alla griglia. Ben presto si diffonderà la notizia della qualità di questi tagli. Azzardiamo tranquillamente la prognosi: nei prossimi anni i tagli come il lombatello, lo spinacino o l'aletta saranno molto richiesti e i prezzi andranno alle stelle.

Il grasso animale sostituisce marinate oleose

Una parte della qualità di questi tagli consiste nel fatto che contengono una certa percentuale di grasso. Il grasso animale rende superflue le marinate oleose. Le parti pregiate vanno grigliate tali e quali, si potrà aggiungere sale e pepe prima di mangiare, se proprio si vuole aggiungere un condimento. Infatti il grasso è il vettore del gusto per eccellenza. Trasporta il sapore della carne – a condizione che ne abbia. È infatti il grasso che indica che cosa ha mangiato l'animale dal quale proviene la carne. Quanta più erba ha mangiato tanto più aromatico sarà il sapore, lo conferma qualsiasi cuoco che punta sulla carne di animali allevati al pascolo - sia che si tratti del cuoco con due stelle Michelin Sven Wassmer del ristorante 7132 Silver a Vals GR o dell' esercente Stefan Tamò dell'osteria Ziegelhütte a Zurigo Schwamendingen, noti per le specialità a base di carne e le grigliate.

I biocontadini che nutrono gli animali con erba hanno pertanto un ottimo argomento di vendita: la carne dei loro animali è semplicemente migliore. *Michael Lütcher e Karin Messerli*



Promemoria

il promemoria «Mehr Wert – das Rind von der Schnauze bis zum Schwanz» si rivolge ai produttori, ai venditori diretti e ai macellai. Contiene una panoramica dei tagli edibili, esempi e proposte per pacchetti misti, consigli per la vendita e informazioni sulla conservazione della carne di diversi animali. Può essere scaricato dal sito internet di Bio Suisse a partire dal 15 dicembre 2016. *sja*

→ www.bio-suisse.ch > Trasformatori & commercianti > Normative & fogli informativi

Poster per la cucina

Quali sono le parti più interessanti dell'animale? Assieme a guance di bue, lombatello e co. esistono numerose leccornie non ancora scoperte. Il poster della blogger Nicole Hasler (grafica Beatrice Geisser) vuole servire da ispirazione per un piacere olistico da capo a coda. È ottenibile nel formato A1 al prezzo di 25 franchi (più spese postali e imballaggio). *sja*

→ Ordinazione: mail@zumfressngern.ch



Da poco producono Parmigiano Gemma: i genitori Roberto (s.) e Afra (2. da destra) con i figli Serena, Dario e Filippo (da sinistra).

La famiglia Peveri con il Parmigiano si lancia nell'avventura Gemma

L'azienda familiare è certificata bio UE da 16 anni. Ora i Peveri sviluppano la produzione di Parmigiano Gemma.

Il viaggio nella regione di Parma conduce attraverso una pianura cosparsa di campi e maestose vecchie masserie in mattone. Di animali però non se ne vedono. Infatti le vacche e i maiali, i cui prosciutti e formaggi rendono tanto famosa la regione, vivono tutti rinchiusi tra le mura – o quasi tutti. Nell'azienda Ciaolatte ci si trova dinanzi ad una scena inusuale: vacche al pascolo. Qui la famiglia Peveri munge e produce formaggio.

I Peveri sono matti!

«Nel 1994 ho visto con i miei occhi lo stato nelle coltivazioni Del Monte in Sudafrica», spiega papà Roberto. «Poi ci sono stati gli scandali dell'atrazina in Europa. Ciò nel 2000 ha dato lo spunto per la conversione. Per noi bio rappresenta anche una nicchia economica.» Il Parmigiano è un marchio mondiale con ottime possibilità di vendita, ma con 120 ettari l'azienda in Ita-

lia è poco competitiva. La figlia Serena si occupa pertanto dello sviluppo dello spaccio aziendale. La famiglia ora ha firmato un contratto di 7 anni con Coop che prevede la fornitura di oltre 50 tonnellate di Parmigiano Gemma all'anno. Prima di loro una ventina di aziende aveva rifiutato l'offerta. Per molti i Peveri sono matti a rispettare le severe condizioni di Bio Suisse. Il maggior prezzo ottenuto per il formaggio però compensa il maggior lavoro. Nella primavera 2015 è stata costruita la stalla conforme ai requisiti Bio Suisse per 120 vacche e 50 bovini giovani per la quale la famiglia Peveri ha trovato finanziatori privati. In dicembre il Parmigiano stagionato 18 mesi comparirà sugli scaffali di Coop. Grazie alla denominazione d'origine protetta è uno dei pochi formaggi Gemma importati.

Animali più sani, formaggio più giallo

«Già ora noto un netto miglioramento della fertilità e della salute degli animali», osserva Filippo, responsabile dei bovini. «L'anno scorso abbiamo avuto solo due casi di mastite.» Nel sistema bio-UE i casi sono stati tre volte tanti. Le loro vacche che con il sistema bio-UE fornivano 9100 litri all'anno, con il sistema Gemma bio ne producono solo 7700. E non c'è da stupirsi, infatti a loro viene somministrato solo il dieci per cento di foraggio concentrato – alle vacche bio-UE il quaranta. Filippo sta pertanto cercando di migliorare le colture foraggere – acquista solo i mangimi concentrati – e la selezione con l'aiuto di consulenti del FiBL. Nel 2015 le vacche Holstein sono state inseminate con tori Montbéliard. «I vitelli sembrano molto più in forma», si rallegra Filippo. Grazie all'effetto eterosi i discendenti di un incrocio tra razze pure presentano solo le caratteristiche positive dei genitori. Per mantenere oltre l'80 per cento dell'effetto, gli animali sono incrociati con una terza razza. Prima di incrociare nuovamente Holstein Filippo a questo scopo ha scelto la Pezzata rossa svedese.

Dario, primogenito e casaro, si sta attualmente occupando dello sviluppo di nuove ricette. Le caratteristiche del latte variano nel corso dell'anno. «Esistono anche differenze dal punto di vista visivo», spiega Dario. «Grazie ai carotenoidi contenuti nell'erba fresca il formaggio è più sano ma di colore giallo più intenso. Gli italiani non gradirebbero, speriamo che piaccia agli svizzeri!» Franziska Hämmerli



Le caldaie coniche in rame da 990 litri sono tipiche per la produzione di Parmigiano. Fotografie: Franziska Hämmerli

Distinzione speciale per quark alla vaniglia e cuchaule

Quest'anno sono stati inoltrati a Bio Suisse 69 prodotti. A 28 è stata conferita la Gemma bio Gourmet. Due sono stati premiati con una distinzione speciale per la loro eccellente qualità.

Per rendere attenti i consumatori a prodotti bio particolarmente gustosi, Bio Suisse conferisce ogni anno la Gemma bio Gourmet, che garantisce l'elevata qualità gustativa e la trasformazione delicata dei prodotti. I prodotti eccellenti ottengono inoltre un riconoscimento speciale. Quest'anno la premiazione ha avuto luogo in partenariato con l'associazione dei migliori cuochi svizzeri «Les Grandes Tables de Suisse». I licenziatari di Bio Suisse hanno potuto inoltrare prodotti a base di latte fresco nonché pasticcini e altri prodotti da forno.

Due distinzioni speciali da parte di cuochi stellati

Il 2016 ha confermato l'elevato livello degli anni precedenti: 28 dei 69 prodotti inoltrati hanno soddisfatto gli elevati requisiti di qualità della Gemma bio Gourmet. Due hanno inoltre ottenuto una distinzione speciale per la loro eccellenza. Si tratta della cuchaule au fil de safran, un dolce di pasta lievitata con zafferano della Boulangerie Saudan di Friburgo e il quark alla vaniglia di «Erlebnis Agrovision» Burgrain, Alberswil LU.

Sotto la guida dell'esperto in analisi sensoriale e giornalista gastronomo Patrick Zbinden, una giuria indipendente di esperti ha degustato i prodotti secondo i criteri aspetto, odore, sapore e impressione generale. Quattro prodotti hanno raggiunto il punteggio massimo e sono stati nominati per la distinzione speciale. In una seconda valutazione la giuria presieduta da Patrick Zbinden era composta da tre cuochi stellati dell'associazione «Les Grandes Tables de Suisse»: Pierrot Ayer del «Le Pérolles» a Friburgo, Jörg Slaschek del ristorante Attisholz a Riedholz SO e Edgard Bovier del «Table d'Edgar» presso l'albergo Lausanne Palace. La giuria ha conferito le distinzioni speciali e il suo presidente Pierrot Ayer in occasione della premiazione presso il centro culturale PROGR a Berna ha inoltre viziato gli ospiti con un ricco aperitivo preparato con prodotti Gemma e Gemma Gourmet.

Grazie a diversi articoli sui media la Gemma bio Gourmet quest'anno è stata per la prima volta più presente in Svizzera romanda. *Lukas Inderfurth e Stephan Jaun, Bio Suisse*



Cuchaule e quark alla vaniglia - premio speciale 2016. Foto: A. Wullimann

Prodotti premiati	Nota	Produttore
cuchaule au fil de safran	6	Boulangerie Saudan Fribourg
quark alla vaniglia	6	Bio-Käserei Burgrain AG Alberswil LU
burro di panna acida pastorizzata	5	
confetti di corniolo	6	Landgut Weitsicht, Eva Kollmann Beinwil AG
cioccolato bianco al corniolo	5	
nidi	6	VEBO Genossenschaft Oensingen SO
gipfel alle mandorle	5	
amaretti	5	
gelato al cioccolato	5	ARCO Glace & Schoggi Bern
gelato alla banana	5	
florentiner con amarene	5	Biofarm-Genossenschaft Kleindietwil BE
budini di semolino alla vaniglia	5	Biomilk AG Münsingen BE
iogurt di latte di bufala alla vaniglia	5	Chäs-Hütte Meierskappel GmbH Meierskappel LU
gelato alla panna e al caffè	5	Christian und Janis Otti Oberwil bei Büren BE
gelato alla nocciola	5	
iogurt alla greca al mango	5	Emmi Schweiz AG Luzern
iogurt birchermüesli	5	
iogurt ai mirtilli	5	
iogurt alle fragole	5	Erwin Ackermann, Schlatthof Wolfwil SO
quark al rabarbaro	5	
burro	5	Fromagerie des Reussilles SA Les Reussilles BE
shortbread al limone	5	Kambly SA Trubschachen BE
iogurt di latte di pecora ai lamponi	5	Molkerei Biedermann AG Bischofszell TG
lassi guava-frutto della passione	5	
iogurt al naturale	5	Regio Molkerei beider Basel AG Frenkendorf BL
gipfel alle noci	5	Simon Peter Lieli LU
gipfel alle mandorle	5	
formaggio fresco con rafano	5	Willy und Lucia Schmid-Zwimpfer Willisau LU

Sondaggio: produttori soddisfatti, dubbi riguardo alla partecipazione

Sondaggio: i produttori Gemma si esprimono in merito a Bio Suisse e tutto quanto ruota attorno ad essa.

Quanto sono soddisfatti i produttori Gemma del mercato, del segretariato centrale e che cosa andrebbe migliorato secondo loro? Bio Suisse ha posto questo tipo di domande ai produttori nell'ambito di un sondaggio d'opinione. Il rientro di 1387 questionari compilati ha superato di gran lunga le aspettative del segretariato centrale. Al sondaggio ha partecipato il 23 per cento di produttori Gemma di lingua tedesca, il 19 per cento di lingua francese e il 25 per cento di lingua italiana.

Soddisfatti della situazione dell'azienda

I produttori Gemma sono in generale soddisfatti dell'attuale situazione dell'azienda. Lo dimostra la media del 7,4 per cento su una scala che va da zero (per nulla soddisfatti) a 10 (molto soddisfatti). Tendenzialmente sembra che i produttori di polame, uova e vino siano i più soddisfatti della situazione della loro azienda. Un pochino meno soddisfatti sono i produttori di latte e i produttori di altri prodotti di origine animale (senza latte e carne di manzo, pollame e maiale), seguiti dai produt-

tori di cereali. Sembra anche che le aziende in Svizzera romanda e le aziende Gemma integrale siano più soddisfatte rispetto alle aziende in altre regioni linguistiche e alle aziende in conversione. Circa tre quarti dei partecipanti al sondaggio sono del parere che la situazione della loro azienda sia migliore grazie alla Gemma. I produttori Gemma sono anche soddisfatti della collaborazione con gli acquirenti. Circa un quinto dei partecipanti commercializza direttamente i prodotti provenienti dal settore di produzione principale. Nell'ambito della vendita diretta e anche nel caso di piccole strutture (aziende e venditori locali) i produttori auspicano maggiore sostegno da parte di Bio Suisse, per esempio per quanto riguarda la conservazione e la promozione di piccole aziende familiari.

La maggior parte valuta l'attuale offerta di formazione in agricoltura biologica da sufficiente a molto buona. Lo stesso vale per l'offerta di consulenza e perfezionamento. I produttori ritengono che vi sia potenziale di miglioramento soprattutto per quanto riguarda la formazione professionale di base.

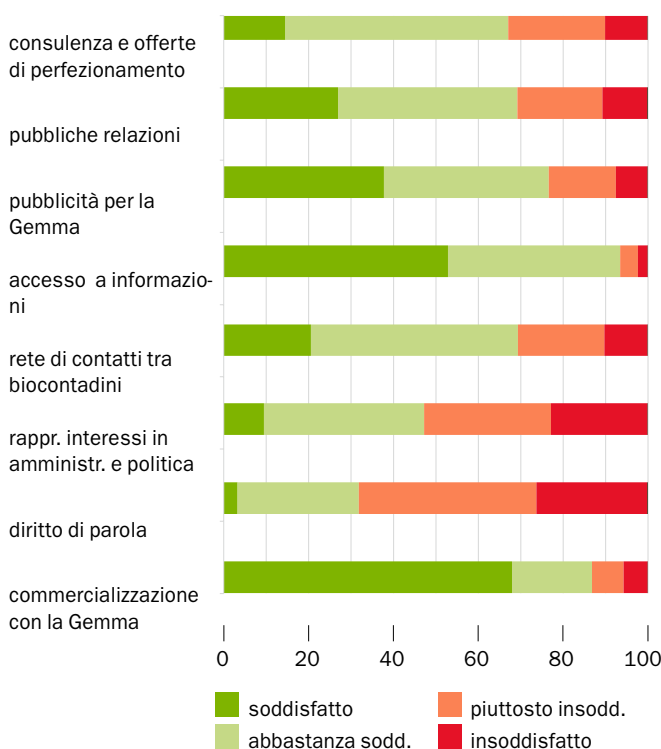
Associazione e utilità dell'adesione

Circa 8 su 10 partecipanti sono generalmente soddisfatti di Bio Suisse come associazione. Auspicano però un maggior contatto del segretariato centrale con la base e una riduzione del carico amministrativo. Un quarto dei partecipanti ha affermato di aver avuto contatti con il segretariato centrale di Bio Suisse negli ultimi tempi. La gentilezza e la disponibilità sono particolarmente apprezzate. Esiste però potenziale di miglioramento per quanto riguarda la raggiungibilità telefonica, la competenza professionale dei collaboratori e la durata del trattamento delle loro richieste. Il motivo principale per l'adesione a Bio Suisse è, e non sorprende, la commercializzazione con la Gemma (vedi grafico a barre). Alcuni membri auspicano maggiore attività politica da parte dell'associazione, altri sono del parere che Bio Suisse dovrebbe occuparsi meno o diversamente di politica. Per i produttori il diritto di parola nell'associazione riveste la minore importanza. Questo nonostante il fatto che i produttori, tramite le organizzazioni associate cantonali e in qualità di delegati possano esercitare un influsso sull'attività dell'associazione. Un chiaro vantaggio oltre alla commercializzazione con la Gemma è l'accesso a informazioni e la pubblicità per il marchio Gemma.

Segretariato centrale

Che cosa se ne farà ora Bio Suisse dei risultati del sondaggio? Lo spiega il direttore Daniel Bärtschi: «Sulla base dei risultati del sondaggio la direzione e il consiglio direttivo di Bio Suisse adotteranno misure appropriate, che saranno comunicate nella primavera 2017.» *Judith Köller, Bio Suisse*

Valutazione dei vantaggi derivanti dall'adesione a Bio Suisse



Fonte: Bio Suisse, grafico Bioattualità

Tutti i risultati del sondaggio

→ www.bio-suisse.ch > Produzenten > Umfrageergebnisse



Ordinanza bio, URA, SSRA

Protezione delle piante	Tutti i prodotti elencati sottostanno alle norme d'applicazione dell'Ordinanza sui prodotti fitosanitari (OPF). Sono elencate le sostanze attive e esplicite limitazioni per l'agricoltura biologica. Nuove sostanze: sostanze di base di origine animale o vegetale elencate nell'allegato 1 parte D dell'OPF e che giusta la legge sulle derrate alimentari sono considerate alimenti; anidride carbonica; farina fossile (terra diatomacea); idrossido di calcio (calce spenta) contro la drosophila suzukii se autorizzati in base a OPF (Ord. bio DEFR art. 1, allegato 1)
Foraggiamento	Nuovi additivi: dicloruro di rame triidrossido; carbonato di cobalto in gr. riv.; iodato di calcio in gr. riv.; anidride; octaidrossicloruro di zinco monoidrato; lievito al selenio inattivato. Ioduro di potassio di nuovo ammesso. (Ord. bio DEFR all.7)
Trasformazione	Modifiche parte A: gellano, cera d'api, cera di carnauba e eritritolo sono ora ammessi con limitazioni. Cera di carnauba e cera d'api finora erano ammesse unicamente come coadiuvanti per la trasformazione. Additivi già autorizzati come acido citrico e citrato di sodio sono ora ammessi anche per alimenti di origine animale risp. alimenti di origine vegetale. L'uso di carbonato di sodio non è più limitato. Glicerina e diossido di silicio sono ammessi per gli aromi. Dal 1° gennaio 2019 la lecitina e la cera di carnauba possono essere usate solamente se ottenute da materie prime biologiche. Modifiche parte B: tiamina cloridrato e fosfato di diammonio come attivante del lievito per la fermentazione di vini di frutta nonché aceto e acido acetico per la trasformazione del pesce sono ora ammessi. L'uso di fibre di legno ottenute da legno certificato è ammesso con limitazioni. Il campo di applicazione dicarbonato di sodio e acido citrico è ampliato. L'uso di caolina (silicato di alluminio) non è più permesso. Dal 1° gennaio 2019 i distaccanti e gli antischiumogeni devono provenire da oli vegetali di produzione biologica e la cera di carnauba da materie prime biologiche. Adeguamenti nella lista delle sostanze che possono essere usate per la fabbricazione di lievito e prodotti a base di lievito: è ora permesso unicamente l'uso di amidi di patate da produzione biologica. Dal 1° gennaio 2019 i distaccanti e gli antischiumogeni devono provenire da oli vegetali di produzione biologica. (Ord. bio DEFR allegato 3 parte A e B, allegato 3a e disposizioni transitorie)
Commercio e importazione: elenco dei Paesi	La validità dell'esistente accordo di equivalenza tra Svizzera e Canada viene esteso reciprocamente a importazioni e vini. La scadenza dell'inclusione di Giappone e Tunisia viene prorogata fino alla fine del 2018. Adeguamenti presso le autorità competenti e negli elenchi degli organismi di certificazione di Argentina, Australia, Costa Rica, India, Giappone, Canada, Nuova Zelanda, Tunisia e Stati Uniti d'America. (Ord. bio DEFR allegato 4, elenco Paesi)

DEFR Dip. fed. economia, formazione e ricerca
Ord. bio DEFR Ordinanza del DEFR sull'agricoltura biologica
Ord. bio Ordinanza sull'agricoltura biologica del Consiglio federale

URA Uscita regolare all'aperto (Ord. sui pagamenti diretti)
SSRA Sistemi di stabulazione particolarmente rispettosi degli animali (Ordinanza sui pagamenti diretti)



Direttive Bio Suisse Trasformazione e commercio

In generale	
Ingredienti: qualità	Capitolo «Ingredienti di qualità Gemma». (Parte III, cap. 2-13)
Sostenibilità: nuove norme	Testo completamente nuovo a seguito della decisione dell'AD del 13 aprile 2016. (Parte I, cap. 6 e parte III, cap. 1.13)
Singoli prodotti	
Frutta, verdura, erbe, funghi e germogli: certificazione	La norma sulla certificazione supplementare nel caso in cui un'azienda commercia contemporaneamente prodotti bio e non bio è stata aggiornata. (Parte III, art. 4.1.2.3)
Caffè, cioccolato, cacao e prodotti a base di cacao	Nuovo capitolo dettagliato. (Parte III, cap. 13)
Gastronomia: pesci	I pesci indigeni provenienti da pesca selvatica sono ora elencati nella lista delle materie prime non biologiche ammesse. Finora vi figuravano solo i pesci di qualità MSC. (Parte III, cap. 14)
Mangimi: Gemma bio sostanze ausiliarie	Formulazione più precisa relativa alla Gemma bio e alla Gemma sostanze ausiliarie. (Parte III, cap. 15)



Direttive Bio Suisse Agricoltura

In generale	
Obbligo di contratto e di controllo	In caso di violazione intenzionale o ripetuta del contratto di produzione Gemma Bio Suisse e delle sue parti integrantimenzionate alla cifra 3 del contratto, la CMP (commissione del marchio produzione) può imporre il blocco della ripresa dell'attività che può durare fino a 5 anni.
Globalità aziendale	Se un'azienda bio collabora con un'azienda non bio, la responsabilità della produzione biologica spetta all'azienda biologica. Il responsabile dell'azienda non biologica non può svolgere lavori nell'azienda bio sotto la sua esclusiva responsabilità. (Parte II, cap. 1.14)
Produzione vegetale	
Selezione e moltiplicazione delle piante	Tutte le varietà coltivate in Svizzera in aziende Gemma per la produzione di derrate animali, mangimi e materie prime rinnovabili devono essere accessibili a tutti i produttori Gemma. (Parte II, art. 2.2.8)
Apporto di sostanze nutritive	Se un'azienda Gemma apporta concimi aziendali da un impianto a biogas o un pool di sostanze nutritive va stipulato un contratto d'acquisto di concimi aziendali tra il fornitore e l'azienda bio che acquista. (Parte II, art. 2.4.3.1) L'apporto di sost. nutr. da impianti a biogas è limitato al 50 % del fabbisogno di sost. nutr., sia che si tratti di concimi aziendali (liquame fermentato) sia di concimi ottenuti da riciclaggio (digestato). (Parte II, art. 2.4.3.2)
Funghi commestibili	I substrati per funghi che non contengono concimi aziendali non vanno ceduti a aziende biologiche e non valgono limiti di distanza. (Parte II, cap. 3.4)
Allevamento di animali	
Foraggiamento	Dal 1° gennaio 2018 i ruminanti vanno nutriti con una percentuale minima di erba (fresca, insilata o essiccata). Calcolato su base della razione annua ammonta in pianura al 75 % e in zona di montagna all'85 %. (Parte II, cap. 4.2) I mangimi non ammessi possono essere utilizzati solo con un'autorizzazione speciale e per un periodo limitato. La prescrizione di un veterinario non è sufficiente. Le domande di deroga vanno rivolte al gruppo mangimi del FiBL (Parte II, art. 4.2.3.5).
Suini: acquisto di animali non bio	Ora è possibile acquistare da aziende non biologiche unicamente il 10 percento (finora il 20) dell'effettivo di suini adulti non fecondati. (Parte II, art. 4.4.2)
Uso limitato di antibiotici	Gli antibiotici contenenti sostanze attive critiche possono essere somministrati unicamente in casi eccezionali per il trattamento primario. Per il trattamento delle mammelle va prelevato un campione di latte prima del trattamento. I prodotti per la messa in asciutta possono in genere essere impiegati solo se dall'analisi batteriologica ne risulta la necessità, la sostanza attiva va sempre scelta in modo mirato in base a un antibiogramma (Parte II, art. 4.5.3)
Disposizioni specifiche per prodotti	Per le categorie di animali che non figurano nella parte II, cap. 5 valgono per analogia i principi generali della produzione di animali e possono essere emanate norme di attuazione. (Parte II, cap. 5)
Galline ovaiole : unità di pollaio	Per le galline ovaiole sono permesse al massimo due unità di pollaio per azienda. In ogni unità di pollaio possono essere stabulate al massimo 2000 ovaiole o 4000 pollastrelle. Oltre alle due unità di pollaio è possibile allevare galline per la propria azienda (parte II, cap. 5.5). Inoltre sono state precisate le definizioni relative alla distanza fra le singole unità di pollaio per pollastrelle e galline ovaiole. (parte II, art. 5.5.2.2 e 5.5.3.1)
Galline ovaiole: mangimi con grani	La parte di grani nella razione delle galline ovaiole deve raggiungere almeno il 5 per cento. (Parte II, art. 5.5.3.9)
Pollame da ingrasso: mangimi con grani, abbeveratoi a tettarella	Vanno offerti grani adatti all'età. (Parte II, art. 5.5.5.9) Vi sono ora indicazioni relative alle tettarelle necessarie per numero di animali. (Parte II, art. 5.5.5.10) Le prescrizioni relative alla distanza tra edifici e pascolo non sono più valide. (Parte II, art. 5.5.5.2)
Api: telaietti	Per la produzione di miele da favo non sono permessi i sistemi in materiale sintetico. (Parte II, art. 5.8.10)



Bio Natura Beef

Foraggiamento: PLCSI	Per le vacche madri e i vitelli fino allo svezzamento a partire dal 1° gennaio 2017 è obbligatorio il programma PLCSI (Produzione di latte e carne basata sulla superficie inerbata) della Confederazione. (art. 2.4)
In generale	Per le ispezioni 2016/17 è stata precisata la messa in atto di diverse disposizioni p. es. relative all'uscita giornaliera o al foraggiamento dei vitelli in iglu. Dettagli sono contenuti nel manuale «Manuel de contrôle» sul sito www.beefcontrol.ch .



Trasformazione Migros-Bio

Imballaggio: co-branding	Co-Branding UTZ Certified; riferimento alla designazione Swissness (Art. 4.1)
Imballaggio: Swissness	Nuovo numero del capitolo; sottocapitolo sull'applicazione del logo Migros-Bio (Art. 4.3.2, 4.3.3, 4.3.3.1)
Trasformazione: olio antiaderente	Abrogazione del capitolo Olio antiaderente (Art. 4.3.1.1)
Approvvigionamento: provenienza	L'elenco delle priorità relativo alla provenienza è cancellato. Nuovo numero del capitolo (4.3.2 Provenienza)

Direttive KAGfreiland

Bovini: fissaggio	È stata precisata la libertà di movimento degli animali. Per quanto riguarda gli alpeggi la stabulazione fissa in generale è permessa senza autorizzazione. (Cap. 2.3)
Bovini: durata di uscita minima	Durante il periodo vegetativo sono richieste 3 ore di uscita al pascolo o l'assunzione di foraggio grezzo pari ad almeno 1/3 della razione giornaliera al pascolo. (Cap. 2.5)
Globalità aziendale: animali tenuti per hobby	Il numero massimo di animali tenuti per hobby tollerati suddivisi per specie figura ora nelle direttive (Dir.). Per il numero massimo di animali indicato, le direttive KAGfreiland non devono essere soddisfatte. (Cap. 2.6)
Trasporto	Il carico e scarico degli animali va eseguito in modo corretto possibilmente dall'allevatore stesso e deve avvenire nel modo più tranquillo possibile e senza stress. (Cap. 4.1)
Vitelli	I vitelli vanno nutriti con sufficiente colostro subito dopo la nascita. Una riserva di colostro deve essere a disposizione. (Cap. 6.2.2) Durante il periodo vegetativo per i vitelli svezzati è obbligatoria un'uscita al pascolo di almeno tre ore al giorno. L'area di uscita in caso di cattivo tempo deve essere accessibile almeno un'ora al giorno. (Cap. 6.2.3)
Bovini	Nella zona di estivazione una protezione contro le intemperie non è esplicitamente necessaria. (Cap. 6.2.4)
Suini	In caso di uscita all'aperto tutto l'anno o di accesso quotidiano al pascolo non sono necessari altri materiali per grufolare. (Cap. 7.1.2)
Ingrasso di pollame	Al capitolo sono state aggiunte le prescrizioni relative all'ingrasso di giovani galli (pulcini maschi ottenuti da razze ovaiole ibride). (Cap. 9.)
Ingrasso di pollame: stabulazione di pulcini	La pausa invernale non è necessaria per la durata d'ingrasso a partire da 120 giorni. Nei luoghi con clima favorevole (poca neve) può essere autorizzata la stabulazione tutto l'anno risp. la pausa invernale raccorciata. (Cap. 9.1.4)
Ingrasso di pollame: ACE	L'accesso all'area con clima esterno ACE generalmente va concessa agli animali a partire dal 22° giorno di vita. Può essere limitato nel tempo fino all'età di sei settimane. (Cap. 9.2.1)
Ingrasso di pollame: pascolo	Modifiche sul piano redazionale, aggiunte relative ai giovani galli. (Cap. 9.2.2)
Anatre: allevamento invernale	Pausa invernale significa: da novembre a febbraio possono essere tenuti unicamente animali adulti che possono utilizzare l'area all'aperto anche in caso di neve. (Cap. 10.1.2.)
Oche	Vi sono ora due capitoli separati per oche e anatre. Le oche possono essere allevate e ingrassate solo in modo estensivo. L'ingrasso può durare tra 28 e 32 settimane. (Cap. 11.)
Capre, pecore; protezione da intemperie	Nelle regioni di estivazione non è esplicitamente richiesta una protezione da intemperie. (Cap. 12.2.5; 13.2.4)
Cavalli: asini	Gli asini sono ora menzionati esplicitamente dato che hanno in parte esigenze diverse dai cavalli. In caso di allevamento all'aperto tutto l'anno è obbligatorio un riparo asciutto. (Cap. 14.) Raccomandazioni aggiuntive sull'allevamento rispettoso degli asini sono contenute nell'opuscolo «Leitfaden zur Haltung von Eseln» (Agroscope Transfer, Nr. 94 / ottobre 2015) nonché nel promemoria «Empfehlung zur Haltung von Eseln» (Landesbeauftragter für den Tierschutz des Landes Niedersachsen, Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Hannover, Deutschland).
Protezione da intemperie	Se per diversi motivi non è possibile garantire una protezione da intemperie occorre adottare misure di gestione (p. es. pascolo notturno) in modo che la capacità di adattamento degli animali, tenendo conto dell'età e della costituzione, non sia eccessiva. (Allegato, art. II)



Direttive Bio Weide-Beef (BWB)

Accesso a dati relativi all'azienda e agli animali	Il produttore è d'accordo che Micarna e MGB possano chiedere alle organizzazioni interessate o rilevare loro stesse dati concernenti il rispetto delle direttive nonché la categoria di animali, la genetica, la provenienza, la qualità della carne e la salute degli animali. Tali dati possono essere utilizzati esclusivamente per l'assicurazione della qualità e consegnate a gli organismi all'interno della catena di creazione del valore (produttori, venditori, Micarna, MGB). (Art. 3.3)
Qualità auspicata	Per raggiungere la qualità della carne desiderata sono state formulate nuove qualità auspiccate. Gli obiettivi sono (manzi RG, buoi OB): età massima 27 mesi, peso morto 260 a 280 kg, carnosità T a C, copertura di grasso 3. Tutti gli animali da macello sono valutati in base al sistema di pagamento secondo la qualità. (Art. 5.3.3)
Genetica	La scelta della razza va fatta in base alle strutture aziendali (base foraggera, topografia, ecc.). Sono ammessi animali di pure razze da carne o animali con almeno il cinquanta per cento di sangue delle seguenti razze da carne (F1): razze preferite: Limousin, Angus, Simmentaler (toro M), Bruna originale Aubrac nonché i loro incroci. Razze non consigliate: Blonde d'Aquitaine, Charolais e Piemontese nonché i loro incroci. Razze vietate: Belga bianca blu nonché i suoi incroci. Queste disposizioni entrano in vigore il 1° gennaio 2020. (Art. 5.3.4)
Provenienza degli animali	Valgono le prescrizioni di Bio Suisse. Se l'animale sarà venduto anche con il marchio «Dalla regione. Per la regione.» vanno rispettate anche queste direttive. La verifica avviene fra l'altro mediante i dati di diritto pubblico (biografia dell'animale) depositata presso Identitas AG (banca dati traffico animali). Gli animali per i quali la razza del padre figura come «sconosciuta» nella banca dati traffico di animali, a partire dal 1° gennaio 2020 sono privati del marchio. Pertanto si consiglia ai produttori di rimonte di indicare la razza del padre nella banca dati traffico di animali a partire dal 1° gennaio 2017. (Art. 5.3.5)
Gravidanza	Al momento della macellazione occorre impedire gravidanze in stadio avanzato (> 5 mesi). La gestione della mandria va adeguata in tal senso. (Art. 5.3.10)



Direttive Demeter Trasformazione

In generale	
Additivi e coadiuvanti	Aggiunta di additivi e coadiuvanti: lievito di tartaro: aggiunta ingredienti; uso di enzimi semplificato, carbonato di magnesio come agente antiagglomerante per il sale ammesso (per sale alle erbe). (Allegato I, art. 3.7.4, 3.7.5)
Mat. da imballaggio	Impiego di alluminio precisato. (Allegato I, art. 4)
Singoli prodotti	
Succo di frutta, nettare, succo concentrato	Il capitolo relativo allo sciroppo di frutta è stato separato da quello del nettare. (Allegato II/1, art. 1.3.3.)
Pane	I mulini a martelli con sistema raffreddante sono ora permessi. (Allegato II/2, art. 2.1) Specialità come biscotti possono essere surgelati cotti per la vendita come prodotti surgelati. (Allegato II/2, art. 2.5)
Tofu	Introdotta nuovo capitolo tofu (produzione). (Allegato II/3, art. 4)
Cosmetici	Ammessi 3 nuovi ingredienti. (Allegato II/10, art. 6)
Vinificazione	Per avviare la fermentazione sono ammessi solo lieviti propri. Uso di lieviti neutrali di terzi solo in caso di arresto della fermentazione (< 5 brix). (Allegato II/14, art. 1.7) Norme relative allo zolfo usato: soluzione pura e acquosa, metabisolfito di potassio, niente pastiglie di zolfo. (Allegato II/14, art. 1.9)
Birra: metodi di fabbricazione	È ora ammesso il metodo Nathan. (Allegato II/15, art. 3.1.2) Norma relativa all'aggiunta di zucchero per la seconda fermentazione in bottiglia. (Allegato II/15, art. 3.1.3)
Bevande alcoliche: dichiarazione	Per tutte le bottiglie (salvo bevande spiritose) il logo Demeter può essere applicato sulla fascetta (come per il vino). (Anhang III, Art. 3.1) Le bevande spiritose non possono più essere contrassegnate con il logo Demeter. (Allegato III, art. 4.6.1) Il logo Demeter sulle bottiglie di vino oltre che con i colori standard può essere realizzato in bianco e nero, oro o argento, anche se per l'etichetta viene utilizzato più di un colore di stampa. (Allegato III, art. 4.6.2)

Direttive Demeter agricoltura

In generale	
Condizioni per il gestore	Nelle grandi aziende devono frequentare il corso di introduzione anche il caposezione e i responsabili di rami aziendali. (Cap. 1.2)
Nanotecnologia	Le direttive relative alla nanotecnologia sono state precisate. (Cap. 1.7)
Annuncio di marchi	Non è permesso registrare come parte del nome dell'azienda Demeter o biodinamico. (Cap. 1.8)
Preparati	Strategia per l'assicurazione della qualità per i preparati biodinamici. (Allegato 11).
Vendita diretta	I diversi casi di vendita diretta sono disciplinati in modo più preciso. (Parte D, cap. 3.1)
Produzione vegetale	
Patate da semina	Le patate da semina sono ora considerate semente e non più piantine. (Cap. 3.5)
Terre e substrati	La terra acquistata per la coltivazione e la moltiplicazione non deve più contenere composto preparato. (Cap. 4.3) Il metodo dello strato sottile di terra non è più permesso. (Cap. 4.3)
Digestato	Digestato con particelle di plastica è vietato. Non è pertanto ammesso l'apporto di digestato da impianti di biogas che accettano anche derrate alimentari imballate. (Allegato 1)
Coltivazione sotto serra e tunnel	Con un permesso speciale è possibile vaporizzare il suolo nella serra. (Cap. 4.7)
Misure e coadiuvanti per la cura e il trattamento delle piante	Spinosad è ora ammesso in frutticoltura con un permesso speciale contro la piccola tortrice dei frutti. Le applicazioni omeopatiche sono state completate. (Allegato 2)
Allevamento di animali	
Foraggiamento	Il 10 per cento del foraggio può essere acquistato da aziende in conversione. (Cap. 6.4) Parte minima di erba giusta Bio Suisse dal 1° gennaio 2018 per ruminanti: pianura 75 per cento, montagna 85 per cento.
Trattamento con antibiotici	Definizione dei prodotti per il primo trattamento e introduzione dell'obbligo di raccogliere i dati. (Cap. 6.6.1)

Impressum

Editore

Bio Suisse, 4053 Basilea
e FiBL, 5070 Frick

Testi curati da Res Schmutz vom FiBL

Prezzo

Scaricare gratuitamente www.shop.fibl.org
Versione stampata (con spiegazioni): Fr. 3.-

Collaborazione

UFAG: Iris Kraaz

Bio Suisse: Beatrice Scheurer,

Jürg Hauri

Demeter: Bettina Holenstein

Natura-Beef Bio: Daniel Flückiger

Bio Weide-Beef: Andreas Schmidli

Migros-Bio: Mirjam Sacchelli

KAGfreiland: Tanja Kutzer

Layout: Simone Bissig, FiBL

Lettorato: Theresa Rebholz, FiBL

Normative bio 2017

A partire da febbraio 2017 saranno disponibili le «Normative bio 2017». Possono essere consultate online, scaricate gratuitamente o acquistate sotto forma di CD al prezzo di fr. 30.-. Le normative bio sono disponibili in tre lingue (D, F, I).

→ www.bioaktuell.ch

→ Acquisto CD /n. di ordinazione 1283

FiBL, Tel. 062 865 72 72

info.suisse@fibl.org, www.shop.fibl.org

Suzione reciproca: *meglio prevenire che curare*

Giovani animali che al pascolo succhiano le mammelle degli altri – gran parte degli allevatori è sicuramente già stato confrontato con questo problema. La gestione corretta limita questo istinto.

Sovente si vedono al pascolo animali da allevamento con anelli antisucchio sul naso. Giusta la legge sulla protezione degli animali gli anelli con dischi a punta, con punte taglienti o con punte rivolte verso il naso sono vietati. Sono invece permessi i modelli in commercio con punte rivolte all'esterno.

I vitelli devono poter soddisfare l'istinto di suzione

Il corretto allattamento e svezzamento contribuiscono a far sì che gli animali più tardi non succhino le mammelle degli altri conspecifici. A questo scopo occorre osservare alcuni punti. I vitelli sani hanno un forte istinto di suzione ed è pertanto importante offrire loro la possibilità di soddisfarlo in modo naturale. Durante lo svezzamento la tettarella dovrebbe sempre situarsi all'altezza della mammella della vacca. Il foro della tettarella dovrebbe essere abbastanza piccolo in modo che il vitello sia costretto a succhiare con forza.

Assunzione di acqua senza tettarella

Oltre al latte i vitelli devono sempre avere a disposizione acqua pulita. La stessa non va però assunta con la tettarella perché anziché nel rumine potrebbe finire nell'abomaso per riflesso della doccia esofagea. Durante l'abbeveraggio e anche per un certo tempo dopo i vitelli vanno legati e non devono avere la



«Per limitare lo stress i vitelli vanno svezzati prima del trasferimento in un'altra azienda.»

Franz J. Steiner

possibilità di succhiarsi reciprocamente. Fieno di buona qualità e una manciata di foraggio in fiocchi possono servire a distrarre i vitelli. Conviene inoltre suddividere la quantità giornaliera di latte in diverse porzioni. In presenza di mangiatoie automatiche il problema della suzione è meno frequente. Lo svezzamento dovrebbe aver luogo prima del trasferimento in un'altra azienda in modo che lo stress dovuto allo svezzamento non coincida con lo stress dovuto al cambio di azienda. I vitelli da allevamento svezzati a regola d'arte per l'allevamento o per l'ingrasso al pascolo hanno un maggior valore rispetto a quelli non svezzati. Lo dimostrano anche i prezzi per animali da rimonta di Bio Suisse che in genere superano di 50 centesimi a un franco al chilo i prezzi di Proviande.

Bere urina è segno di mancanza di minerali

Contrariamente alla suzione, bere urina indica la mancanza di minerali. Se si osserva questo comportamento nei vitelli occorre mettere a disposizione sale e minerali.

Recentemente sono state modificate le condizioni per la presentazione di vitelli ai mercati pubblici. I vitelli di età compresa tra 121 e 160 giorni possono di nuovo essere smerciati sui mercati pubblici. Gran parte dei cosiddetti «vitelli da ristallo» presentati ai mercati non è ancora completamente svezzata, anzi, la maggior parte viene nutrita con latte fino al momento della vendita e non è ancora in grado di mangiare. Soprattutto in primavera prima dell'alpeggio si trovano sul mercato vitelli da ristallo provenienti da aziende senza produzione di latte commerciale. Quando giungono sull'alpe le vacche, i vitelli da ristallo devono andarsene e gli acquirenti sono allora confrontati con vitelli non svezzati. Franz J. Steiner, FiBL



Se i vitelli sono allevati correttamente, a questa età si dovrebbe poter fare a meno di un dispositivo antisucchio.

Foto: Franz J. Steiner

Conoscere la terra sotto i piedi – grazie alla prova della vanga!

A cosa serve la prova della vanga:

- Prima di una lavorazione del suolo è possibile valutarne l'umidità e quindi la praticabilità
- È possibile osservare modifiche di lungo periodo nel suolo. È pertanto possibile verificare per esempio se le misure di miglioramento del suolo sono state efficaci.
- Conoscere meglio il suolo. Osservando l'odore, il colore, le radici, le particelle e gli strati del suolo si ottiene una visione più ampia di quanto succede di nascosto sotto i piedi.

La prova della vanga è utile per:

- contadini
- consulenti
- scienziati

È possibile eseguire una prova della vanga:

- sul campo, sul prato e in giardino
- nei luoghi con difficoltà di crescita

Ulteriori informazioni: video e promemoria



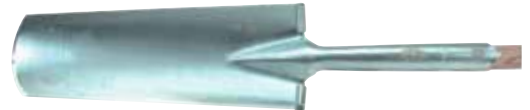
www.bioaktuell.ch > Filme > Die Spatenprobe:
Bodenbeurteilung im Feld

Promemoria Bodenbeurteilung im Feld
(ristampa prevista nel 2017)

→ www.shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1210



Vincete una vanga per la prova della vanga di Steinemann!



Vincete una delle tre vanghe per drenaggio di ottima qualità del valore di 174 franchi.

Condizioni di partecipazione

Inviatemi una foto della vostra prova della vanga. Potete usare anche una vanga normale. Descrivete brevemente che cosa avete osservato. Una giuria di professionisti sceglierà i vincitori. Inviatemi la foto e la descrizione entro lunedì 9 gennaio 2017 a:

→ redaktion@bioaktuell.ch o

Redaktion Bioaktuell, FiBL, Ackerstrasse 113,
casella postale 219, 5070 Frick

Se non siete fra i vincitori potete acquistare la vanga presso la ditta Steinemann AG:

→ www.steinemann.ag

OPINIONE DI UN PROFESSIONISTA

Quello che mi ha più incuriosito quando lo scorso inverno ho assunto la gestione dell'azienda Neu Hof sono state la condizione e le caratteristiche del suolo. Avevo sentito dire che si trattava di suoli piuttosto pesanti e difficili. Quando poi in primavera si è trattato di arare per la prima volta per rivoltare i prati artificiali mi sono recato sul posto con gli apprendisti per effettuare la prova della vanga.

L'obiettivo principale era di verificare l'umidità e quindi la praticabilità e la fertilità del suolo. Il primo colpo di vanga mi ha permesso di determinare la struttura, era quasi impossibile far penetrare la vanga nel suolo. Evitando i sassi sono comunque riuscito a prelevare un campione di ca. 30 centimetri. Lavorando le zolle con le mani abbiamo potuto determinare l'umidità e il tenore di argilla relativamente elevato.

Sfregandola tra le dita abbiamo invece potuto determinare il basso contenuto di sabbia e, a causa della viscosità, l'elevato tenore di limo. La regola è: «se rotolando i grumi fra le dita si formano dei cilindretti, la terra è troppo umida e non è praticabile». I grumi invece si sono sbriciolati senza problemi. A partire da circa 15 cm di profondità erano riconoscibili zolle più grandi e spigolose che facevano pensare ad una compattazione.

I numerosi lombrichi, i residui della raccolta ben decomposti e il buon odore indicavano una buona attività del suolo. Radici di erba medica lunghe ben oltre 30 centimetri indicavano che il suolo è ben compenetrato dalle radici. In una parte della particella erano presenti numerose piante di romice: compattazione. Da una seconda prova della vanga è risultato un suolo più limoso, quasi senza pietre e quindi più predisposto alla com-



pattazione. La prova della vanga ci ha permesso di conoscere in un quarto d'ora un suolo sconosciuto e di determinarne la lavorabilità.

*Django Hegglin
Responsabile agricoltura Istituto
intercantonale di formazione
professionale per giovani*

Prova della vanga passo per passo

La prova della vanga permette di valutare il suolo. Può essere eseguita in modo flessibile ed è un metodo molto più rapido di altri.



① Prelievo del campione

Scavare una fossa profonda 40 cm su una superficie di 70 x 40 cm.

Attenzione: non premere con la vanga contro i lati corti. Prelevare una fetta spessa 10 cm, possibilmente con una vanga per drenaggio con una lama lunga 45 cm.



② Preparazione del campione

Lasciare il campione sulla vanga e appoggiare la stessa delicatamente per terra.

Staccare le parti viscite con un coltellino come si fa per staccare pezzetti di sbrinz per rendere visibili i punti naturali di rottura.



③ Osservazione degli strati

Un primo sguardo permette di scoprire le tracce della lavorazione superficiale del suolo. Uno strato compatto nella parte bassa indica compattazione. I suoli naturali come quelli dei boschi e dei prati pluriennali presentano un maggior numero di strati visibili.



④ Analisi del colore e dell'odore

I colori scuri indicano la presenza di humus, le colorazioni bruno-rossastre quella di minerali ferrosi. Le sfumature grigie, verdi e blu sono segno di mancanza di ossigeno. Un buon odore di terra è percepibile soprattutto nello strato superiore mentre gli strati inferiori sono generalmente inodori. Cattivi odori sono causati dalla mancanza di aria.



⑤ Prova dei cilindretti

La prova dei cilindretti serve a riconoscere la percentuale di argilla e di sabbia nei suoli umidi. Quanto più il cilindretto è piccolo quando si sbriciola una zolla nel palmo della mano, tanto più la terra è ricca di argilla. La ruvidità sta a indicare la presenza di sabbia. Un residuo fine sulle dita indica la presenza di limo.



⑥ Valutazione della struttura

Se la zolla si sbriciola possiede una struttura ideale che permette una buona radicazione, un regime idrico e dell'aria ottimale e un'elevata attività biologica. Le zolle o i frammenti poliedrici indicano una lavorazione meccanica. Una struttura prismatica è dovuta a ripetuto disseccamento e rigonfiamento.



⑦ Determinare il tenore di calcio

La presenza di calcio contenente ioni di calcio e magnesio è importante per la stabilità della struttura. Le particelle di argilla e humus si uniscono grazie agli ioni. Se il suolo a contatto con un acido forma una schiuma significa che contiene calcio. In tal caso è inutile aggiungere calcio.



⑧ Valutare la crescita delle radici

Le radici sono un indicatore della struttura del suolo. Estrahendo le radici dalla terra è possibile valutare l'intensità della pervasione radicale.

La deformazione delle radici è causata dalla compattazione del suolo.



⑨ Prova di caduta

Lasciar cadere il campione tenendo la vanga all'altezza dei fianchi. La prova permette di osservare come il campione si frantuma. Un suolo leggero si frantuma in numerosi piccoli aggregati. Un suolo costipato rimane intero sotto forma di blocco.

Kathrin Huber und Andreas Fließbach, FiBL

Novità relative alle vignette per bestiame da macello

Entro Natale gli allevatori di bestiame bio riceveranno come di consueto le vignette per bestiame da macello per i documenti di accompagnamento ufficiali. Applicando la vignetta confermano la correttezza dei dati che vanno assolutamente controllati. Senza vignetta valida gli animali da macello Gemma non saranno accettati come tali presso il macello. Si consiglia di utilizzare la vignetta Gemma anche per la vendita di animali da reddito. Per la prima volta quest'anno sarà inviato un numero individuale di vignette. Coloro che nel corso dell'anno le hanno riordinate rice-

veranno pertanto più di tre fogli. Attenzione però: coloro che non hanno mai ricevuto o ordinato vignette non le riceveranno automaticamente. Le aziende in conversione e i nuovi allevatori di bestiame la prima volta devono pertanto attivarsi e ordinarle. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

→ pmfleisch@bio-suisse.ch

Tel. 061 204 66 45

Fax 061 204 66 11

Attenzione: le vignette Bioweidebeef possono essere ordinate solo direttamente presso bio.inspecta.

Avviata la campagna pubblicitaria online

La campagna televisiva «equilibrio» viene arricchita con la presenza online. La campagna gioca con immagini della vita quotidiana e mostra in modo simpatico e divertente che tutto in qualche modo è collegato: l'agire dell'uomo e quanto accade nella natura. La campagna vuole

sensibilizzare i consumatori e invitarli a utilizzare prodotti biologici. Così facendo possono contribuire attivamente a mantenere in equilibrio l'uomo, gli animali e la natura. *Sylvia Gysin, Bio Suisse*

→ www.facts.bio-suisse.ch



Domande dei consumatori

«Siamo appassionati bioconsumatori e raccoglitori di funghi. Quali requisiti dobbiamo soddisfare per vendere funghi a un'azienda bio?»



Foto: Bio Suisse, Flavia Müller

Se l'azienda bio usa i funghi come ingrediente di un prodotto, la raccolta selvatica va biocertificata. I requisiti sono definiti nelle direttive Bio Suisse parte IV. Per la raccolta selvatica vanno applicate per analogia le prescrizioni relative all'agricoltura biologica: le piante selvatiche non possono essere trattate con prodotti chimici di sintesi. Per la raccolta selvatica occorre descrivere esattamente l'area e l'attività di raccolta. La stessa viene controllata ogni anno sul posto dall'organismo di controllo bio.

Se desiderate utilizzare il marchio Gemma dovete stipulare un contratto di licenza con Bio Suisse. Ma potete vendere i funghi raccolti a un'azienda bio anche senza certificazione. Il capozia in tal caso può vendere i funghi per esempio nel negozio aziendale ma deve indicare chiaramente che si tratta di funghi provenienti «da raccolta selvatica non certificata» o di «funghi della regione del bosco x». *Karin Nowack / Petra Schwinghammer, Bio Suisse*

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

Date dell'associazione Bio Suisse 2017

Assemblee dei delegati	12 aprile, 15 novembre
Conferenze dei presidenti	23 marzo, 20 giugno, 17 ottobre
Conferenza annuale per i media	4 aprile
Riunioni consiglio direttivo	17 gen., 21 feb., 28 marzo, 9 maggio, 14/15 giugno, (11 luglio se necessario), 22 agosto, 26 sett., 7 nov. 4. - 6. dic.
Riunioni organo scientifico	26 gen., altre date non definite
Riunioni organo per il mercato	31 maggio, 23 novembre
Riunioni organo per la qualità	7 feb., 6 aprile, 22 giugno, 7 sett., 26 otto.
Riunioni comm. del marchio produzione	non ancora definite
Riunioni comm. del marchio trasformazione e commercio	1 feb., 5 aprile, 2 giugno, 14 sett., 30 nov./1 dic.
Riunioni comm. d. marchio importazione	non ancora definite

Che cosa serve alla bioagricoltura – *preoccupazioni rivolte alla ricerca*

I ricercatori desiderano occuparsi di temi pratici. Bio Suisse fra 170 richieste ha individuato 10 temi principali.

Agroscope e il FiBL la scorsa primavera hanno voluto sapere quali problemi legati alla ricerca andranno affrontati in avvenire. È emerso che le preoccupazioni principali concernono la fertilità del suolo, la regolazione degli organismi nocivi, i nuovi metodi di lavorazione del suolo e gli effetti dell'alimentazione biologica sulla salute e sulle aspettative di vita. Il forum nazionale sulla ricerca bio (NBFF) ha svolto la valutazione delle esigenze per l'agricoltura biologica. Numerose altre organizzazioni, per la maggior parte orientate all'agricoltura convenzionale, nonché uffici federali, Cantoni, forum di ricerca di Agroscope, commissioni di esperti dell'Unione

*«I risultati della
ricerca bio in genere vanno a vantaggio
dell'intera agricoltura.»*

Daniel Bärtschi, direttore Bio Suisse

svizzera contadini (USC), Profi-Lait e la Comunità di lavoro per la promozione della foraggicoltura (AGFF) hanno inoltrato le proprie domande. Agroscope sta attualmente valutando le richieste di ricerca inoltrate, i risultati saranno resi noti nel 2017.

Per Bio Suisse la ricerca è un tema importante. «L'associazione, oltre ai mezzi per progetti di ricerca investe anche molto tempo nell'interconnessione e nel coordinamento, fra l'altro mediante la collaborazione attiva in seno al NBFF», spiega il direttore Daniel Bärtschi. «Ci aspettiamo ora che la Confederazione investa notevolmente più mezzi nella ricerca bio. Infatti i risultati solitamente non interessano solo le aziende bio bensì l'intera agricoltura.» Tant'è vero che la maggior parte delle aziende frutticole utilizza un preparato naturale ottenuto dalla bioricerca per combattere la carpocapsa del melo. Inoltre già da tempo non sono solo gli allevatori bio che curano i propri animali con i metodi della medicina complementare e che vogliono ridurre l'uso di antibiotici. «Investire nella ricerca bio significa pertanto investire in un'agricoltura sostenibile», precisa Bärtschi. «Aiuta a ridurre i problemi ambientali urgenti senza l'impiego di pesticidi chimici di sintesi.»

Tramite diversi gruppi di esperti, commissioni e organi, Bio Suisse ha raccolto 170 questioni legate alla ricerca e le ha trasmesse a Agroscope. Per dare maggior peso alle questioni più importanti, l'organo scientifico in agosto ha scelto le dieci «migliori richieste di ricerca». *Urs Guyer, Bio Suisse*

Tutti i 170 temi di ricerca possono essere consultati sul sito:
→ www.bioaktuell.ch > Aktuell > Bioforschungsforum > Downloads

Le 10 principali richieste di ricerca di Bio Suisse

Fertilità del suolo: studiare la fertilità del suolo e l'uso di macchinari leggeri rispettosi del suolo per tutte le colture.

Aumentare l'efficienza energetica: la produzione di alimenti necessita di soluzioni per una produzione energeticamente efficiente.

Foraggiamento proteico alternativo/sostituti della soia: occorre sostituire la soia per l'alimentazione degli animali con proteine alternative, nuovi metodi di foraggiamento e la selezione di animali poco esigenti.

Varietà bio adatte: con esperimenti varietali si vogliono testare nuove varietà per tutte le colture e la loro idoneità in agricoltura biologica.

Selezione di piante bio: per tutte le colture è necessario un maggior numero di varietà e piantine adatte alle condizioni svizzere provenienti da selezione e moltiplicazione biologica.

Problemi relativi alla protezione delle piante: per la frutticoltura occorre trovare soluzioni adatte alla produzione biologica per i principali problemi legati alla protezione delle piante come la lotta contro la ticchialatura, la marssonina e la drososila del ciliegio.

Regolazione delle infestanti: per la foraggicoltura e le altre colture occorrono strategie globali per combattere le infestanti permanenti.

Riduzione di antibiotici: l'uso di antibiotici va ridotto mediante selezione, consulenza, sistemi di allevamento e metodi di cura alternativi.

Metodi di conservazione bio: occorre valutare l'idoneità di nuovi metodi di conservazione di alimenti e sviluppare in modo mirato metodi adatti al biologico.

Alimentazione con prodotti bio: è più sana l'alimentazione biologica? Vanno studiati gli effetti sulla salute e sulle aspettative di vita degli esseri umani.



Anche le aziende convenzionali approfittano della ricerca bio nell'ambito della salute degli animali. *Foto: Thomas Alfvöldi*

Delegati: neutrali sull'iniziativa USC

Riguardo all'iniziativa per la sicurezza alimentare, Bio Suisse assume una «posizione neutrale con riserva». I delegati hanno poi discusso con ospiti su opportunità e rischi del mercato.

Sono state attese con grande interesse la discussione e la votazione sull'iniziativa per la sicurezza alimentare dell'Unione svizzera contadini (USC) all'assemblea dei delegati (AD) di Bio Suisse del 16 novembre a Olten. Lo scorso 10 novembre Bioring Appenzellerland aveva inoltrato una richiesta volta a sostenere l'iniziativa e il presidente USC e biocontadino Markus Ritter a Olten si è battuto con ardore a suo favore. Alla fine tuttavia l'ha spuntata la proposta del consiglio direttivo di assumere una posizione neutrale accompagnata da una risoluzione e con la riserva di tornare sulla decisione se il Parlamento dovesse decidere di presentare una controproposta.

Un'altra questione che attualmente preoccupa fortemente

il settore bio è: come si svilupperà il mercato bio in avvenire? Bio Suisse aveva discusso la questione in occasione di una tavola rotonda. La tendenza generale dei rappresentanti di produzione, trasformazione e commercio era: il mercato bio deve continuare a crescere e la Gemma deve svolgere un ruolo centrale. Roland Frefel di Coop ha spiegato: «Puntiamo sulla Gemma e intendiamo raddoppiare il fatturato di prodotti bio entro il 2025.» I biocontadini delle due organizzazioni commerciali Progana e Biofarm hanno chiesto che Bio Suisse intervenga maggiormente sul mercato e reagisca con nuove strutture alle numerose nuove aziende bio previste nel 2017. Il direttore Daniel Bärtschi ha spiegato che Bio Suisse prende molto sul serio la faccenda ma che è possibile già oggi adottare misure adeguate con le attuali strutture e con gli attuali strumenti come gruppi di esperti, trasparenza del mercato e discussioni con rappresentanti di commercio e trasformazione.

L'AD ha poi approvato il preventivo 2017. L'organizzazione l'anno prossimo intende investire complessivamente ca. 15,2 milioni di franchi nell'ulteriore sviluppo della bioagricoltura e dei mercati bio. *Stephan Jaun, Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

Opinioni raccolte all'assemblea dei delegati



Tamara Stoller, Bio Zürich und Schaffhausen

«La posizione neutrale relativa all'iniziativa per la sicurezza alimentare dell'Unione svizzera contadini (USC) lascia al movimento bio maggior margine e ciò è positivo perché l'unione contadini non rappresenta gli interessi del biologico.»



Jean-Bernard Steudler, Bio Neuchâtel

«La posizione neutrale relativa all'iniziativa per la sicurezza alimentare dell'Unione svizzera contadini (USC) è negativa, i biocontadini dovrebbero mostrarsi solidali con i colleghi che non lavorano secondo gli standard bio e agire maggiormente come un'unica entità.»



Laurent Godel, commissione di gestione (CG)

«La CG è necessaria per verificare la conformità alle direttive e la messa in atto delle decisioni dell'AD e anche per permettere alla gente di annunciare eventuali problemi ad un organo neutrale.»



Gaby Denoth, Bio Grischun

«Apprezzo la vivace cultura del dialogo all'assemblea dei delegati di Bio Suisse ma anche la possibilità di allacciare nuovi contatti e i nuovi impulsi.»



Claude-Alain Gebhard, Progana

«La situazione del mercato relativa alla campicoltura bio va urgentemente risolta, ci vuole più smercio e i quantitativi vanno controllati laddove è necessario, così come abbiamo fatto a suo tempo con il latte bio.»



Christoph Meili, Biofarm

«Sta arrivando un'ondata di aziende in neoconversione mai vista finora.»

Testi e fotografie: psh e hir

Lupino blu: 2015 ottimo, 2016 passabile

Il lupino dolce contiene preziose proteine e, essendo una coltura tollerante al freddo e relativamente resistente all'allettamento, ricca di fiori e con un apparato radicale esteso, arricchisce la rotazione e il paesaggio. Nel 2016 il FiBL ha sperimentato per la terza volta consecutiva il lupino blu nell'ambito di un esperimento su piccole particelle.

Il lupino blu può essere coltivato su suoli con un pH inferiore a 7 e preferibilmente in coltura mista. Nel primo esperimento parziale sono state sperimentate otto varietà in coltura mista con avena estiva «Buggy», nel secondo miscela della varietà di lupino «Boruta» con avena, triticale, orzo e frumento. Per osservare l'effetto opprimente del partner sulle infestanti si è rinunciato all'uso della striglia. In luglio il lupino a causa delle continue precipitazioni si è allettato.

Risultati migliori con lupino in coltura mista

Il lupino in coltura pura rende ca. 20 q/ha. In fatto di resistenza all'allettamento e resa totale è risultata migliore la miscela lupino/avena con 28 a 36 q/ha con circa il 30 per cento di lupino. Le altre miscele hanno reso ca. 22 a 25 q/ha, ma occorre sottolineare l'elevata parte di lupino pari al 60-75 per cento. Dal punto di vista finanziario le miscele lupino/cereali sono risultate migliori rispetto alle colture pure di lupino, avena e triticale. Nell'esperimento varietale i tipi a crescita ramifica-



Il lupino blu «Boruta» in coltura mista con avena «Buggy».

Foto: Christine Arncken

ta hanno dato risultati migliori, la varietà «Boregine» con una buona resa di lupino e totale ha dato buoni risultati.

Il raccolto 2016 ha mostrato che il lupino convince anche nelle estati piovose. I risultati migliori sono però stati ottenuti nell'estate calda e secca del 2015 nella quale assieme a triticale con una resa totale di 42 q/ha sono stati raccolti 29 q/ha di lupino (circa il 70 per cento).

Il progetto è parte del progetto UE Diversifood ed è sostenuto da: BLW (NAP-PGREL), Fondazione Corymbo, Fondazione Sur-la-Croix e Bio Partner. *Christine Arncken, FiBL*

Bioapicoltura: corso di base e conferenza

Moltiplicazione di sciami e costruzione naturale di favi sono due dei temi citati da Salvador Garibay quando gli si chiede quali sono gli argomenti del «corso base bioapicoltura». L'esperto in apicoltura del FiBL nel 2017 organizzerà per la quarta volta un corso di perfezionamento suddiviso in sette parti che a partire da marzo avrà luogo una volta al mese. Il corso è rivolto a (futuri) apicoltori ma anche ai contadini. «La grande richiesta di miele bio rende l'apicoltura un'attività interessante per le aziende bio, inoltre assicura l'impollinazione delle colture», così Garibay motiva il numero crescente di agricoltori fra i partecipanti.

Accanto a Garibay interverrà anche il più importante apicoltore Demeter a livello mondiale Günter Friedmann, assistito a seconda dei temi da altri esperti. Per l'insegnamento delle nozioni basilari della bioapicoltura i responsabili del corso rivolgono l'attenzione in particolare sulle esigenze delle api, di

cui fanno parte per l'appunto anche la moltiplicazione di sciami e la costruzione naturale di favi. «La moltiplicazione di sciami rafforza la vitalità delle api e le rende più resistenti», osserva Garibay e aggiunge che al tema importante della vitalità in primavera sarà dedicata la prima conferenza sulla bioapicoltura che avrà luogo il 25 febbraio 2017 presso il FiBL. *Theresa Rebholz*



Imparare la bioapicoltura al FiBL. Foto: Salvador Garibay



Informazioni su corso e conferenza

Corso bioapicoltura FiBL 2017

→ www.fibl.org > Termine > Grundausbildung Bioimkerei

Conferenza primaverile bioapicoltura

25 febbraio 2017 presso il FiBL, relatori l'esperto in apicoltura prof. Jürgen Tautz e il bioapicoltore Günter Friedmann.


→ www.fibl.org > Termine > Frühjahrskonferenz Bioimkerei

Fonti d'informazione sulla bioapicoltura

Promemoria «Esigenze relative all'apicoltura biologica»

→ www.shop.fibl.org > Bestell-Nr. 1529

Serie di filmati in sei parti sulla bioapicoltura

 www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Bienen > Filmserie: Bioimkerei im Jahresverlauf

Nuova piattaforma online dell'I FOAM Apiculture Forum IAF

→ www.organicbeekeeping.info (prossimamente online)

Un orto collettivo *per coltivare la terra assieme*

Nato nel 2007, l'orto collettivo Lortobio di Gudo coinvolge persone con l'intento di dare nuovi stimoli su diversi fronti, curando la terra in modo sostenibile e proponendo varie attività.

Lortobio è un progetto nato nel 2007 da un gruppo promotore, creatosi in occasione dell'assemblea annuale della ConProBio. La proposta venne da Elena Camponovo con la sua idea di «orto collettivo»: oggi una bella realtà che ha trovato il suo spazio presso un terreno a Gudo, messo a disposizione da Renzo Cattori, orticoltore biologico. Accanto alla collaboratrice della ConProBio con esperienza in orticoltura, i responsabili sono attualmente anche Chiara Buletti, docente e responsabile didattica, nonché Pierluigi Zanchi, tecnico in nutrizione umana e titolare dell'azienda TiGusto.

A completare il gruppo ci sono però soprattutto le famiglie che aderiscono alla ConProBio (Cooperativa consumatori e produttori del biologico), persone che hanno un orto e che vogliono convertirlo al bio. Si tratta di gente interessata a condividere un'esperienza orticola, ma anche scuole o singoli con competenze e conoscenze specifiche. Tutti, con il loro entusiasmo, partecipano e contribuiscono al funzionamento dell'orto collettivo, sorto a partire dall'estate 2008 su un terreno particolarmente adatto allo scopo, in quanto sufficientemente appartato ma centrale e in quanto completato da una struttura annessa idonea alle attività proposte.

Funzionamento e scopi

Lortobio intende creare un luogo di pratica per l'orticoltura biologica, uno spazio d'incontro dove capire e sperimentare l'importanza di curare la terra in modo collettivo. Particolare attenzione viene quindi prestata alla valorizzazione delle specie rare, alla produzione di semi e alla salvaguardia della biodiversità.

Il progetto s'impegna anche a dare il suo contributo a tematiche come la sovranità alimentare, ossia il diritto di stabilire cosa e come mangiamo. Un tema che coinvolge ognuno individualmente e che si amplia a livello di politica globale. «Promuovendo un'agricoltura locale, ecologica e condivisa si spera anche di attivare importanti progetti e prolifiche dinamiche», leggiamo nel preambolo del progetto.»

Dinamiche indispensabili per contribuire a modificare il metodo attuale di produzione, basato sulla monocoltura, su metodi intensivi e sulla riduzione del numero di specie utilizzate. Sistemi che portano a un impoverimento delle risorse della terra senza risolvere il problema della povertà, non solo alimentare.

In risposta a questa situazione, la libera condivisione di esperienze e conoscenze, il tramandare le specie vegetali, il mantenimento di territori fertili, il riavvicinamento tra l'origine del prodotto e il suo consumo (la filiera corta) e il riconoscimento del valore della biodiversità dei prodotti, dei sapori, delle forme, dei caratteri e dei colori, sono solo alcuni dei principi su cui si basa Lortobio.

Il progetto è strettamente legato alla cooperativa ConProBio ma viene però gestito autonomamente. La dimensione



Una veduta dall'alto dell'orto collettivo di Gudo. Fotografie: Lortobio



A Gudo si ritrova il piacere di vivere a contatto con la terra e di riscoprire il gusto dei prodotti.

del terreno coltivato, il tipo di colture, le varie attività (visite, corsi, lavori comunitari) vengono gestite dal gruppo di coordinamento e dai responsabili che elaborano il piano di lavoro in base alla disponibilità e alla partecipazione dei collaboratori. L'orto di Gudo ha poi il pregio di potersi adattare all'evolversi delle attività, alle competenze e alle conoscenze specifiche delle persone coinvolte.

In rapporto alla terra, vuole inoltre stimolare la fiducia nel cambiamento del modo di fare agricoltura, sperimentando l'importanza di curarla in modo collettivo. La preparazione del terreno, la semina, la sarchiatura e la raccolta sono tutte attività che i partecipanti riscoprono a Gudo, trovando o ritrovando il piacere di vivere a contatto con la terra e di riscoprire il gusto dei prodotti coltivati in persona.

L'ortobio penetra anche in ambito sociale, creando spazi per famiglie, pensionati e scolaresche, in cui si possa accedere per dare il proprio contributo e ricevere informazioni. Particolare attenzione è data all'aspetto didattico e infatti si propongono delle attività con le scuole per sviluppare sensibilità e attenzioni verso l'ambiente, cercando altresì di avvicinare i bambini al mondo rurale, all'agricoltura biologica, all'alimentazione sana e alla natura in tutte le sue espressioni. Oggi le classi ospitate in un anno sono ormai una ventina.

L'ortobio è quindi un'esperienza partecipativa, con effetti anche in campo culturale e formativo. Il progetto nei suoi intenti vuole far conoscere e divulgare a un pubblico più ampio la produzione biologica e i suoi prodotti, dedicandosi anche alla riproduzione di semi e alla salvaguardia della fertilità della terra e della biodiversità. *Elia Stampanoni*



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino
% Alessia Pervanger, Via San Gottardo 99, 6780 Airolo
tel. 091 869 14 90

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

Alcune tappe e attività

2008

Sistemazione degli spazi, sia interni che esterni al piccolo rustico (in aprile), elaborazione degli scopi e di un progetto scritto, studio per l'installazione di un pannello solare per elettricità.
Prime colture: lamponi, ribes, more e fragole.

2009

Continuazione del lavoro pratico di sistemazione degli spazi e dell'elaborazione del progetto scritto.
Acquisto dei primi attrezzi.
Bancarella alla festa della ConProBio: realizzazione di piccoli orti in cassette per i bambini.
Distribuzione dell'opuscolo Bioincasa: presentazione dell'orto a tutti i soci ConProBio.
Corso con BioTicino: La coltivazione biologica dell'orto familiare.
Prima attività didattica con una classe di scuola elementare: semina delle patate con gli allievi di Isonne.
Attività regolari nell'orto con i primi collaboratori. Sistemazione dei pannelli fotovoltaici sul tetto della casetta, acquisto della pompa che estrae l'acqua dalla falda freatica.

2010

Creazione e messa a dimora della siepe naturale di bacche selvatiche miste: nocciolo, corniolo, rosa canina, olivello spinoso, sambuco, ...
Prima partecipazione alla festa delle piantine ConProBio.

2011

Prima giornata di scambio dei semi alla Fattoria «La Colombera» (organizzato in collaborazione con Pro Specie Rara) e a Dumenza/Agra (Italia).
Installazione nel fienile del soppalco per civette.
Accoglienza di 10 classi di Scuola elementare.

2012

Acquisto dei setacci per la pulizia dei semi.
Costruzione del forno solare per la cottura degli alimenti.
Pompa dell'acqua a pedale per estrarre l'acqua dalla falda.

2013

Corso di orticoltura sinergica.
Costruzione essiccatore solare per erbe medicinali e aromatiche.
Prima arnia e prima smielatura.

2014

Corso di orticoltura sinergica, secondo livello.

2015

Installazione frutteto in collaborazione con Pro Frutteti.

2016

Scambio dei semi in gennaio e «Seminare il futuro» in ottobre.
Partecipazione a una giornata dedicata all'educazione allo sviluppo: «I mille volti della globalizzazione» e alla manifestazione: «The vegetarian Change».
Organizzazione del laboratorio del gusto «Capita a fagiolo» (settembre).

→ Lortobio, tel. 091 930 92 32, 078 823 71 49
lortobio@conprobio.ch

Labior N 10

Concime organico, totalmente naturale, proveniente da sostanze animali ricche di cheratina (peli, crini, eccetera). Presentato sotto forma di pellets, è totalmente assimilabile.

- 10% Azoto, 70% MO (totalmente animale)
- Per le viti, l'orticoltura, patate, prati...
- Bigbag o sacchi (tavolozza da 25x40 kg)

Super prezzo: chiede un'offerta a Noël Vuignier
vitistim@vitistim.ch, ou 079 628 39 56



TARITRAL BIO

Messa in asciutta naturale

• metodo naturale per la messa in asciutta immediata!

• rigenerazione del tessuto mammario

• con ortica, salvia ed prezzemolo

☎ 026 913 79 84
www.lgc-sa.ch

Ogni mese nella vostra bucalettere
e 24 ore su 24 su

BIOAttualita.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: 6973 copie
Francese: 811 copie
Italiano: 305 copie
(attestato 2016)

Destinatari aziende di produzione e licenziatari Bio Suisse.

Abbonamento annuale fr. 53.-
Abbonamento estero fr. 67.-

Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea
www.bio-suisse.ch
e
FiBL, Istituto di ricerca dell'agricoltura biologica, Ackerstrasse 113, cp 219, 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.buerohaerberli.ch

Annunci

Erika Bayer, FiBL
casella postale 219, 5070 Frick
tel. +41 (0)62 865 72 00
pubblicita@bioattualita.ch

Abbonamenti & edizione

Petra Schwinghammer, Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
4052 Basilea
tel. +41 (0)62 204 66 66
editrice@bioattualita.ch

www.bioattualita.ch

Scaricare la rivista completa:
www.bioattualita.ch > Rivista
Utente: bioattualita-10
Password: ba10-2016

Norimberga, Germania

15 - 18.2.2017

Accesso riservato
solo a visitatori professionali

BIOFACH2017

into organic

Salone Leader Mondiale degli Alimenti Biologici

BIOFACH. SOSTENIBILMENTE INNOVATIVO.

La piattaforma di networking internazionale del settore biologico appassiona 2.325 espositori e 48.533 visitatori* dell'intero globo con la varietà della sua proposta di alimenti biologici, il suo congresso specialistico di forte caratura, la certificazione coerente e gli incomparabili ambiti tematici:

- Novità e trend
- Scoprire e toccare con mano
- Conoscere e imparare

Tutte le informazioni al sito:

BIOFACH.COM

*BIOFACH e VIVANESS

INSERITE
L'APPUNTAMENTO
DIRETTAMENTE NELLA
VOSTRA AGENDA.



ENTE ORGANIZZATORE

NürnbergMesse
T +49 9 11 86 06 - 49 09
F +49 9 11 86 06 - 49 08
visitorservice@
nuernbergmesse.de

PER INFORMAZIONI

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

in concomitanza con

VIVANESS 2017

into natural beauty

Salone Internazionale
della Cosmesi Naturale