

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio

6 | 17
LUG



Sul praticello la capra campa

Scrivo per Bioattualità da ormai sei mesi. In questo periodo ho avuto modo di parlare con le persone più disparate del settore Bio. Ho ascoltato con vivo interesse i racconti delle loro esperienze e ho provato a riportarli in questa rivista nel modo più autentico.

C'è una storia in particolare che mi sta a cuore, cominciata quando stavo scrivendo un articolo sulla cura dei pascoli con le capre (Bioattualità 3/17). Uno dei miei intervistati, Josef Schuler, proveniente da Au-Fischingen in Turgovia, è venuto a trovarmi con una richiesta precisa. Voleva sapere se avessi voluto occuparmi della problematica riguardante la difficile commercializzazione della carne di capretto. Infatti, lo smercio di capretto da latte, fuorché nel periodo pasquale, avviene solo per vendita diretta. Mi sono subito sentita chiamata in causa, anche perché la capra è tra i miei animali preferiti, e così ho sottoposto la tematica alla redazione. A pagina otto trovate i risultati delle mie ricerche.

Queste storie rappresentano una parte importante di Bioattualità. Vorremmo prestare ascolto alle vostre richieste e riportarle nel nostro periodico. Inoltre vorremmo informarvi riguardo ai temi che più vi interessano e cercare delle soluzioni in grado di fornirvi il sostegno adeguato.

I membri della nostra redazione partecipano spesso alle manifestazioni del settore Bio e vi ascoltano molto volentieri. Non esitate dunque a rivolgerci direttamente la parola oppure a scriverci una mail, così presto potrete leggere la vostra storia su Bioattualità.



Tanja Hoch, Praticante di redazione



Sommario

Produzione

Insetti

- 4 Locuste e grilli sulle bocche di tutti
- 6 Gemma Bio per cavallette & Co.
- 7 Pesce mangia pesce – la farina di insetti è un'alternativa

Mercato della carne

- 8 Sfatiamo il mito della carne di capra che sa di becco

Concorso vino Bio 2017

- 10 Sette vini sul podio

Trasformazione e commercio

Licenziatario

- 11 I pulcini maschi sono apprezzati

Bio Suisse e FiBL

- 12 Bio Suisse

- 13 FiBL

Coltivare senza aratro giova al suolo e al clima

Rubriche

- 3 Brevi notizie

Bio Ticino

- 14 Pedalata Bio: una giornata bio...diversa

- 16 Impressum

Foto di copertina: È in arrivo la locusta! Ecco una delle tre specie di insetti che dal mese di maggio è permessa come derrata alimentare.

Foto: Entomos AG

Detto



«La carne di capra non sa di becco! Sono i becchi maturi che puzzano. Non bisogna confondere!»

Stefan Geissmann
→ Pagina 8

Contato

9,3 % di 600 intervistati riesce ad immaginarsi di integrare degli insetti nella propria dieta alimentare. Tra questi, ogni terza persona ha già assaggiato degli insetti.

→ Pagina 5

Visto



Nel roseto di Judica Altmann sul Kardenhof crescono circa 300 diversi rosai e altri fiori. Per il suo negozio di fiori a Berna, Judica crea mazzi e composizioni. Essendo molto profumati, con i petali di rosa produce sciroppi ed elisir. A tale scopo, i petali vengono stratificati con lo zucchero in un recipiente e messi al sole. «Già mia madre faceva delle conserve in azienda, anche a partire dai fiori». Così le due donne hanno pensato di impiegare i fiori come prodotto alimentare, creando marmellate e sciroppi. Le rose biologiche si possono mangiare senza problemi. ks

www.blumenflair.ch

25 anni di «Coccinelle»

Il vigneto Bio «Domaine des Coccinelles» a La Béroche (NE) festeggia il suo 25^{esimo} giubileo. Il suo fondatore Maurice Lambert, da vero pioniere, già negli anni '60 applicava l'agricoltura consociata per favorire la biodiversità e gli insetti utili.

Oggi sono il figlio e la nuora a gestire il vigneto di 20 ettari. Appassionato di geologia ed ecologia, quest'ultimo sviluppa dei metodi per fissare il carbonio nel terreno mediante la polvere di pietra. I vini del podere provengono da 13 vitigni diversi le cui uve vengono pigiate nelle Caves de la Béroche.

Christian Hirschi

www.domaine-coccinelles.ch

Ricerca in orticoltura

Il segretariato del forum per la ricerca in orticoltura (FRO) prende in considerazione le proposte di progetti per il programma di ricerca 2018 giunte entro il 1° settembre 2017. I progetti possono riguardare l'orticoltura in campo aperto sotto serra e la pre- o postraccolta dei prodotti. Accanto alle problematiche fitosanitarie e alle questioni di tipo pratico, possono essere presentati anche progetti relativi all'economia aziendale. Il FRO funge da ufficio di consulenza per i progetti di ricerca provenienti dall'intero settore orticolo ed è gestito dalla centrale svizzera dell'orticoltura. Ilona Meier, Bio Suisse

www.zsg.ch/it > prestazioni > Forum per la ricerca in orticoltura

Nuovo logo per il FiBL

Il FiBL ha un nuovo logo. La scritta concisa di quello vecchio è stata mantenuta, ma in veste rinnovata. Il primo logo era rappresentato dalla Gemma, disegnata dal cofondatore del FiBL Philippe Matile. Nel 1993 la Gemma venne regalata alla filiale. fra

FiBL A partire da luglio 2017
Creazione: Kurt Riedi

 **FiBL** Dal 1993 al 2017
Creazione: Ursula Stolzenburg

 Dal 1974 al 1993
Creazione: Philippe Matile

Locuste e grilli *sulle bocche di tutti*



Dal 1° maggio in Svizzera sono ammesse tre specie d'insetti come derrate alimentari. Quali conseguenze per il consumo, la produzione e l'alimentazione animale?

Grilli nel muesli, larve della farina nell'insalata e locuste ricoperte di cioccolato. Dal 1° maggio, in Svizzera, questi tre insetti sono ammessi come derrate alimentari. A prima vista può sembrare ripugnante, ma la storia mostra come in Europa quest'idea non sia nemmeno tanto assurda. Nel diciannovesimo secolo, per i poveri, la minestra di maggiolino costituiva un pasto ricco di proteine. Nella rivista *Staatsarzneikunde* (rivista medica di Stato, n. del trad.), Vol. 3 del 1844, il medico sassone Johann Schneider raccomanda questa pietanza, che ricorda la zuppa di granchio, perché «eccellente e rinvigorente». Bisogna raccogliere 30 coleotteri a persona, lavarli e pestarli nel mortaio, in seguito friggerli nel burro e cucinarli in brodo. Gli studenti, «una volta strappate le zampe, mangiano i maggiolini crudi così come sono», prosegue il medico con il suo racconto e dice: «in molte pasticcerie si possono trovare anche glassati».

Insetti in cucina? Utili e salutari

Oggi è diverso. Alle nostre latitudini gli insetti sono considerati più che altro come dannosi e parassitari. Nel resto del mondo, invece, circa due miliardi di persone si nutrono regolarmente di insetti. Nel suo rapporto del 2013, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) raccomanda di confrontarsi con l'idea degli insetti come prodotti alimentari. Le ragioni sono molteplici: la popolazione mondiale cresce e necessita di sempre più proteine. Grazie agli insetti questo bisogno può essere soddisfatto in maniera molto più efficace e rispettosa del clima, che con i maiali e i bovini. Questi animalletti possono nutrirsi di resti provenienti dall'economia alimentare e oltretutto sono salutari: la maggior parte delle specie contengono acidi grassi, fibre e micronutrienti. Inoltre le loro malattie, a differenza dell'influenza aviaria o del morbo della mucca pazza, non possono trasmettersi all'essere umano.

Aiuto, un insetto! Chiama il disinfestatore!

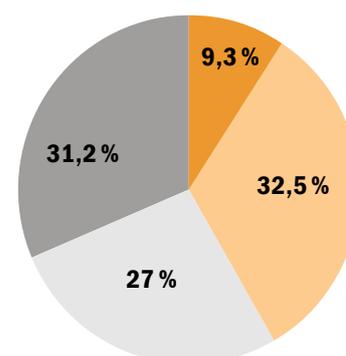
Nonostante tutti questi vantaggi, appena il 10% della popolazione è entusiasta degli insetti come derrata alimentare. Lo ha mostrato uno studio dello scorso anno condotto dalla Scuola superiore di scienze agrarie, forestali e alimentari (HAFL) sotto la guida di Thomas Brunner (vedi riquadro). Un altro buon 30% preferisce aspettare prima di esprimersi. Queste due parti consistono nel 40% degli interpellati. Per un tale numero vale la pena promuoverne la produzione e il commercio. Tuttavia, secondo Thomas Brunner e la sua squadra, è centrale il successo che raggiungeranno quest'anno i prodotti a base di insetti. Se ai consumatori e le consumatrici piaceranno i prodotti, li compreranno nuovamente e li raccomanderanno ad altri. Altrimenti il mercato svizzero non vedrà più tali prodotti per qualche tempo.

Di che si nutre il mio cibo? Di insetti!

A partire dal 1° luglio, le proteine di insetti verranno probabilmente autorizzate come mangime per pesci. Tale progetto è attualmente descritto nel comunicato dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV). Il FiBL sta già facendo delle ricerche a tal proposito (vedi pagina 7), e pure la FAO vede del potenziale in questo settore. Anche la produzione di concime a partire da insetti è un tema da affrontare. A questo scopo le larve della mosca soldato nera vengono nutrite con residui vegetali e i loro escrementi sono utilizzati come concime. Questo è quanto appare sulla rivista *Agroscope* «Agrarforschung Schweiz». I risultati sono promettenti. Katharina Scheuner e Elmar Gschwend, agricoltore Bio esordiente



La popolazione svizzera e gli insetti



■ Da subito
 ■ Sì, ma
 ■ In attesa
 ■ Mai nella vita

Fonte: HAFL

9,3% delle 600 persone interpellate in un futuro riesce ad immaginarsi di inserire gli insetti nel proprio piano alimentare.

32,5% preferisce aspettare. Gli argomenti relativi alla sostenibilità e alla salute sembrano convincenti. Uno su quattro di loro ha già consumato insetti.

27% è d'accordo con gli argomenti ma non vuole ugualmente mangiare insetti. È piuttosto reticente rispetto a nuovi prodotti alimentari.

31,2% non può assolutamente immaginarsi di mangiare insetti.

→ Thomas Brunner, Scuola superiore di scienze agrarie, forestali e alimentari (HAFL)
thomas.brunner@bfh.ch

Locuste al rosmarino con risotto al limone, una ricetta ripresa dal libro di cucina «Köstliche Insekten» di Andreas Knecht e Edit Horvath, 2017, Fona-Verlag. Foto: mad

Gemma Bio per cavallette & Co.

Il segretariato ha già ricevuto delle richieste per la produzione e la lavorazione degli insetti secondo le direttive previste dalla Gemma. Una sfida per Bio Suisse.

L'allevamento d'insetti secondo direttive Bio: questa la richiesta della Entomos SA pervenuta a Bio Suisse nell'autunno 2016. In quanto filiale della Biocontrol Andermatt SA, ditta pioniera per il controllo biologico dei parassiti, la Entomos dal 2009 si è occupata della produzione di insetti come mangime per animali domestici. «A causa della forte concorrenza estera, nel frattempo abbiamo cessato la produzione», ha spiegato il direttore Urs Fanger.

«Speriamo però di distinguerci nuovamente sul mercato grazie alla produzione di insetti destinati all'alimentazione secondo le direttive Bio Suisse». La Entomos sta mettendo in piedi un allevamento di insetti destinati all'alimentazione, tenendo conto della futura produzione biologica.

«A partire dal primo maggio gli insetti possono essere allevati secondo i principi generali di Bio Suisse, le direttive per la produzione animale sono in tal senso conformi», spiega Sara Gomez del reparto agricoltura. Non esistono ancora delle direttive specifiche per gli insetti anche se diventeranno necessarie. La collaboratrice di Bio Suisse sta elaborando i dettagli con le ditte interessate.

Temperatura, umidità relativa, acqua, luce

Quali sono gli aspetti che contraddistinguono la produzione di insetti secondo le direttive biologiche? «Il mangime è importante, ma anche il

substrato per la deposizione delle uova», spiega Urs Fanger. Per quanto riguarda la produzione non dipendente dal suolo, valgono le corrispettive direttive.

A proposito del benessere degli animali «bisogna sapere che gli insetti possiedono un modo di vivere completamente diverso da quegli animali che alleviamo prevalentemente in condizioni biologiche», racconta Urs Fanger. Le uscite e lo spazio a sufficienza, per esempio, sono completamente irrilevanti. Gli insetti vivono a stretto contatto, anche se dispongono di molto spazio». Essi sono pienamente focalizzati su pochi processi, come mangiare, cambiare pelle il più in fretta possibile e moltiplicarsi. Ciò che è veramente importante per il loro benessere sono le condizioni igieniche di allevamento. Questo garantisce che non si trasmettano malattie.



Grilli, larve della farina, locuste migratorie (dall'alto al basso). Foto: Entomos AG

A tal riguardo sono importanti le condizioni ambientali che si instaurano, quali temperatura, umidità relativa, acqua, luce. Se per molti animali da allevamento la luce è un criterio importante, questo però non vale per tutti gli insetti. «Le locuste hanno bisogno di molta luce», racconta Fanger. Invece, le larve della farina e i grilli preferiscono vivere nell'oscurità. Per quanto riguarda l'acqua, «le locuste la assumono attraverso le piante, altri insetti mediante l'umidità relativa», spiega Fanger. I farmaci non sono ammessi in alcun caso.

In ogni caso Urs Fanger si aspetta delle difficoltà per quanto concerne le direttive Gemma relative al mangime. «Stiamo sviluppando delle miscele, per le quali andrebbero bene alcuni validi substrati, che però non si trovano nella lista dei mangimi del FiBL», spiega Fanger. «Bisogna trovare una soluzione, perché un foraggiamento ottimale si ripercuote sul benessere animale: più il nutrimento si avvicina al mangime perfetto, migliore sarà la crescita, maggiore il numero degli animali che sopravviveranno e maggiore anche il rendimento».



In futuro, Entomos vuole vendere insetti commestibili da produzione biologica, che siano interi, in polvere, secchi o liofilizzati. Gli insetti verranno uccisi refrigerandoli il più in

fretta possibile. Le modalità di attuazione della produzione di insetti con la Gemma sono previste al più presto per il 2018.

Una start-up per il burger di insetti

Dal 2014, anche la start-up Essento sta lavorando con l'obiettivo di promuovere gli insetti in Svizzera come derrata alimentare. L'impresa in questione ha permesso di velocizzare il processo di legalizzazione, soprattutto grazie ai burger di insetti per i parlamentari e le parlamentari di Palazzo federale. In futuro, Essento ha intenzione di creare e vendere alimenti a base di insetti, e se possibile anche da produzione biologica. Katharina Scheuner



Insetti nella dieta alimentare!

La Entomos SA sviluppa l'allevamento di insetti commestibili con lo sguardo rivolto alle direttive Gemma.

La start-up Essento produce e vende alimenti a base di insetti.

www.entomos.ch

www.essento.ch

Pesce mangia pesce – la farina di insetti è un'alternativa

Alcuni pesci da allevamento dipendono dalla farina di pesce. La farina di insetti potrebbe fornire un'alternativa.

I pesci Bio da allevamenti in peschiere o in canali garantiscono un allevamento sostenibile. I pesci erbivori sono nutriti con mangimi vegetali oppure non ricevono alcun nutrimento aggiunto. Le carpe, le tilapie o i pangassius di qualità bio, sono ideali per clienti che si impegnano contro lo sfruttamento dei mari. Come indica l'associazione Fair-Fish, fino a un terzo della pesca marina è destinato al mangime per pesci. E i pesci predatori come la trota, il salmone e il merluzzo hanno bisogno di un mangime che contenga fino al 50 % di proteine. La farina di pesce, che può contenere fino a più dell'80 % di proteine è dunque una componente importante e può rappresentare fino al 50 % del mangime. Per i pesci predatori, le direttive Bio-Suisse consentono l'uso di farina di pesce proveniente dai rifiuti della lavorazione del pesce commestibile o proveniente da un'industria ittica sostenibile e certificata.

La farina di insetti è proteica e nutriente

Gli studi del FiBL mostrano che se nel mangime si sostituisce per metà la farina di pesce con quella di insetti, i valori di crescita ed efficienza del mangime rimangono costanti. Vari istituti di ricerca hanno testato la farina di insetti su diverse specie di pesci da allevamento commercialmente importanti. I test sono stati compiuti con buoni risultati sul salmone dell'atlantico, la trota iridea, il rombo chiodato, la tilapia blu, la tilapia del Nilo e il pesce gatto nebuloso. Il gusto rimane invariato. Tramite sgrassatura meccanica, il FiBL è riuscito a produrre della farina a partire dalla larva di mosca soldato nera che per circa 50-60 % di proteina contenga solo tra il 10 e il 20 % di grasso oltre a calcio e altri importanti sali minerali. «Riuscire a rimpiazzare la farina di pesce con la farina d'insetti nel mangime Bio, può durare ancora a lungo», dichiara Timo Stadlander, esperto di acquacoltura presso il FiBL.

«Per il mangime, la qualità della farina d'insetti è decisiva». La sua composizione dipende dal substrato. Infatti, il mangime destinato alle larve e la relativa sicurezza a livello di produzione per quanto concerne le micotossine o i metalli pesanti, lasciano



«La quantità di farina di insetti dipende dalla qualità e dalla specie del pesce».

Timo Stadlander, FiBL

ancora tante domande aperte. L'UFAG prevede un progetto di ricerca che verrà eseguito dal FiBL e dal Politecnico di Zurigo tra il 2018 e il 2020. Con le trebbie della birra e con gli scarti della frutta e della verdura, il FiBL ha già ottenuto buoni risultati. «Purtroppo questo implica una concorrenza di mangime con il pollo e il suino», spiega Jens Wohlfahrt, esperto di mangimi provenienti da insetti al FiBL. La legislazione nel nostro paese non autorizza il foraggiamento da letame, rifiuti da macelli o resti di cibo. Eppure con questi i vermi prosperano benissimo. Inoltre con la loro digestione igienizzano i rifiuti. In Africa questo viene già praticato. Franziska Hämmerli e Timo Stadlander, FiBL •



Insetti per pesci autorizzati entro breve

Gli insetti come mangime per gli animali da allevamento sono ancora vietati. Entro breve però, l'UE autorizzerà il mangime per pesci a partire da insetti. In Europa alcune ditte propongono già tali mangimi. Quest'estate l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) vuole seguire l'esempio e autorizzare sette specie di insetti per la piscicoltura. Non esiste però ancora una regolamentazione Bio.

I pesci offrono una conversione alimentare efficace



1 200 g di larve di mosca soldato vengono sgrassate durante il triturraggio.
2 Ne risultano 100 g di farina di insetto: un terzo del mangime in pellet.

3 300g di Biopellet da farina di insetti, di pesce, di sangue e di frumento.
4 Da 300g di Biopellet nascono 300g di trota Foto: Franziska Hämmerli

Sfatiamo il mito della carne di capra che sa di becco

L'aumento della domanda annuale di formaggio di capra implica anche un aumento delle nascite di capretti. Lo smercio di carne di capra invece non riesce a decollare.

«Mi ci è voluto molto tempo per far aumentare la richiesta di carne di capretto con il passaparola. Eppure questi animali forniscono una buona carne senza dover ricorrere a foraggio importato e inoltre sono un aiuto importante contro l'invasione arbustiva», spiega Josef Schuler di Au-Fischingen in Turgovia. «Mi chiedo perché in Svizzera non ci sia un vero mercato di capretto Bio e come fare per incrementarne le vendite». Gli Svizzeri mangiano in media 70 grammi di carne di capra all'anno. Allo stesso tempo, negli ultimi anni la domanda di latticini di capra è cresciuta notevolmente. Ciò significa che le capre devono partorire regolarmente dei capretti, perché altrimenti non ci sarebbe nemmeno il latte. In quanto prodotto di nicchia, la carne di capra si vende bene solo durante il periodo pasquale e il canale di smercio più grande rimane la vendita diretta.

Il mito della carne di capra che sa di becco persiste

Stefan Geissmann è membro del consiglio della Federazione svizzera di allevamento caprino e consulente per piccoli ruminanti al Plantahof a Lanquart GR; per spiegare il problema enumera diverse ragioni: «molti consumatori sono ancora

convinti che la carne di capra sappia di becco. Non è vero, la carne di capra non sa di becco.» La carne di agnello o di pecora ha un sapore decisamente più intenso della carne di capretto. Questa convinzione deriva dal fatto che i becchi adulti, quando sono in vita, sprigionano un odore penetrante.

Un altro aspetto concerne l'età dell'animale: «I piccoli capretti danno una sensazione di tenerezza e dunque non si vuole mangiarli. La capra adulta invece è vittima di un pregiudizio, quello di avere una carne vecchia e tigliosa. Dall'altro lato, spiega Geissmann, ci sono le macellerie: «sono pochi i macellai che lavorano volentieri la carne di capra o di capretto. Le capre da latte forniscono poca carne e la loro lavorazione è dunque più faticosa e onerosa per un rendimento minore.» Anche Josef Schuler conferma: «Con un bovino Naturabeef guadagno di più che con la carne di capretto. Il capretto implica un dispendio maggiore: la recinzione richiede più impegno e dal macellaio i prezzi al chilo a peso morto sono più elevati.»

«L'ispirazione arriva pian piano»

È anche vero che la clientela del giorno d'oggi è sempre più alla ricerca di prodotti innovativi. Geissmann spiega: «vedo sempre più burger, salsicce declinate in tutte le varietà di gusti e carni secche a base di capra e capretto. Ma dobbiamo diventare ancora più innovativi». C'è bisogno di molta creatività, soprattutto nella vendita, perché è fondamentale invogliare i potenziali clienti. «Gli agricoltori che lo fanno a tempo parziale o come attività accessoria, hanno più tempo e maggiori possibilità per creare nuovi prodotti insieme ai macellai, come per esempio un salametto di capra piccante o una salsiccia di ca-



Produrre latte di capra significa collegare la produzione di carne con la lotta alle piante problematiche. Foto: Herbert Volken, Centro per l'agricoltura Visp

pretto all'aglio orsino. Sono anche più intraprendenti e hanno il coraggio di lanciarsi nella sfida di un marketing più originale», spiega Geissmann. «Ma i più grandi che vivono di 150 capre da latte, cosa ne fanno di 250 capretti all'anno? In queste aziende spesso non vi è il tempo per smerciare tali quantità e soprattutto manca ancora la domanda». Anche Geissmann pubblicizza attivamente la sua carne di capra: «Propongo il patrocinio delle capre e durante la stagione delle grigliate organizzo degli eventi ai quali servo prodotti a base di carne di capra, di modo che la gente possa degustarli senza dover acquistare».

Anne Casutt, dell'azienda biologica Casutt a Tenna GR, alleva capre per hobby e unisce la vendita dei suoi capretti all'agriturismo. Ogni anno ricava otto capretti da quattro capre. Due rimangono al pascolo fino a fine giugno, gli altri vengono macellati in autunno. «Prima della macellazione informiamo i vecchi clienti. Ci facciamo conoscere grazie all'attività turistica e sviluppiamo un rapporto personale tra l'oste e gli ospiti, che in un secondo tempo diventano nostri acquirenti». Per colazione propongono un salame di capra, di modo che gli ospiti possano famigliarizzare con questa carne e sentano che non ha un cattivo odore.

Il miglior modo per cambiare questa situazione è sicuramente quello di far conoscere il prodotto in diversi ambiti. Geissmann immagina che: «Se ogni azienda agisce come una



«Dobbiamo diventare più creativi nella vendita di carne di capra. Sono richiesti piatti fuori dal comune».

Stefan Geissmann

piccola agenzia pubblicitaria, a livello collettivo e con il tempo, ciò può dare grandi risultati.

È auspicabile che presto i primi consumatori vadano alla Coop, alla Migros o in altri negozi e chiedano se non ci sia anche carne di capretto in assortimento». Inoltre Geissmann si batte perché si resti uniti e ci si aiuti vicendevolmente: «In questo modo si può scegliere un responsabile che si occupi dei clienti per quella regione. Con delle buone idee forse si può arrivare ad integrare la carne di capra negli esercizi della ristorazione e presso i privati. Perché non servire una sella di capretto autunnale invece di selvaggina estera? ».

«Per i caprini ancora nessun marchio»

Matteo Aepli è attualmente direttore del Suisag, il Servizio sanitario per l'allevamento porcino. In quanto collaboratore scientifico del Gruppo per l'economia agraria al Politecnico di Zurigo, nel 2012 ha indagato in maniera approfondita sulla questione della domanda di carne di agnello e di capra, cercando delle strategie per migliorarne la vendita: «credo che per la carne di capretto la creazione di un marchio abbia senso. Il marchio per l'agnello della Svizzera centrale, che è relativamente nuovo, ha portato buoni risultati e ha fornito nuovi impulsi per la vendita». Con un marchio si possono comunicare in maniera efficace tutti gli aspetti positivi del capretto



Lasciate che i vostri potenziali clienti degustino, per esempio un satay di capra. Foto: Saesherra, Pixabay

di pascolo: di come gli animali provengano dalla Svizzera, stiano per lungo tempo all'aperto e con la madre. «Non necessitano di foraggio concentrato e contribuiscono alla cura dei pascoli e delle Alpi svizzere», aggiunge Aepli. Ciononostante bisogna assicurarsi che ci sia un solo marchio e che questo si posizioni con un messaggio chiaro ed eloquente. Allo stesso tempo è necessaria tutta una serie di misure di marketing e comunicazione.

Franz Steiner del FiBL propone un'alternativa a tutto ciò: «E se invece della carne di capretto si lasciassero gli animali in vita impiegandoli per la cura dei pascoli? Si potrebbero impiegare queste greggi di becchi in modo mirato, magari affittandoli! E farne dei salame di becco da pascolo una volta diventati adulti». Secondo Steiner vige una grande richiesta di capre per la cura dei pascoli: «Più di quanto sia l'offerta!»

Piccoli passi fino alla soluzione perfetta

Ramón Gander, portavoce di Coop: «Siamo sempre interessati ad ampliare il nostro assortimento di prodotti sostenibili. Con il capretto svizzero pasquale, stiamo però già rispondendo a un mercato di nicchia. Al momento quindi non abbiamo piani concreti per ampliare la nostra offerta in questo senso e non possiamo dunque dare informazioni su possibili progetti futuri». Stefan Geissmann ripone le sue speranze nei grossisti: «Sarebbe auspicabile una maggiore apertura nei confronti della carne di capra e la volontà di commercializzarla in maniera attiva. Bisogna far capire alla clientela che senza il capretto non si può produrre latte e al contempo bisogna offrire dei prodotti geniali. La soluzione perfetta non esiste ancora, nonostante ciò dobbiamo continuare a lavorarci e proporre con orgoglio i nostri prodotti. Lasciamoci sorprendere». Tanja Hoch



Visita alla stalla e creazione di un gruppo di lavoro

Questo autunno, nell'ambito di Provieh, nel Canton Berna avrà luogo una prima visita alla stalla per allevatori di capre (in tedesco). Le informazioni dettagliate seguiranno nel corso dell'estate sull'agenda di Bioattualità). Inoltre si sta pianificando un gruppo di lavoro per l'ambito caprino. Gli interessati possono annunciarsi direttamente a Bio Suisse.

www.bioakutell.ch > Agenda >

Tierhaltung, Tiergesundheit

→ provieh@bio-suisse.ch

www.provieh.ch

Sette vini *sul podio*

Marco Casanova ha vinto il concorso svizzero del viticoltore 2017 grazie a un Lagen-Pinot e un Chardonnay. Situate sotto il Churfisten, lungo le rive del lago di Walenstadt, le sue uve godono di giornate soleggiate e freschi venti serali di caduta. Questi sbalzi di temperatura ne favoriscono le delicate note aromatiche.

Vitigni tradizionali rossi



AOC ST. GALLEN FÜRSCHT PINOT 2015

Casanova WeinPur AG
Marco Casanova
Walenstadt SG
17,5 punti | Periodo ottimale di
consumazione: dal 2017 al 2022

Preciso sul palato, corpo leggero,
finale persistente

Vitigni resistenti rossi



AOC ST. GALLEN CABERNET JURA FLUEHÖLZLI 2015

Stiftung Balm
Jona SG
16,7 punti | dal 2017 al 2024

Deciso, buona struttura asprigna,
finale persistente

Vitigni tradizionali bianchi



AOC ST. GALLEN SEEMÜHLE CHARDONNAY 2015

Casanova WeinPur AG
Marco Casanova
Walenstadt SG
17,1 punti | dal 2017 al 2022

Struttura fruttata, corpo vigoroso,
finale persistente

Assemblaggio rossi



PANORAMA 2015

Bioweingut Karin e Roland Lenz
Uesslingen TG
16,6 punti | dal 2017 al 2022

Note speziate, vivace, bel finale

Vitigni resistenti bianchi



LENZ HANDWERK WEISS 2016

Bioweingut Karin e Roland Lenz
Uesslingen TG
16,6 punti | dal 2017 al 2020

Leggermente asprognolo,
tessitura delicata, rinfrescante

Assemblaggio bianchi



AOC AARGAU LES BLANCS 2016

Vigneto FiBL, Frick AG
16,8 punti | dal 2017 al 2022

Buona struttura, amabile,
finale succoso

Vini con zucchero residuo



AOC NEUCHÂTEL FLÉTRI 2015

Domaine de la Maison Carrée,
Jean-Denis Perrochet, Auvornier NE
17,5 punti | dal 2018 al 2030

Note di frutti canditi, molto
concentrato, finale lungo

Fotografie: Vinum

I pulcini maschi sono apprezzati

Dal marzo 2016, Gallina Bio AG alleva e smercia pulcini maschi. Grazie a soluzioni intelligenti la vendita funziona.

«Le persone diventano sempre più sensibili nei confronti della carne che mangiano. Cercano buona qualità, sostenibilità ecologica ed etica», racconta Roman Clavadetscher di Gallina Bio AG a Malans GR. Per il programma Bruderhan «gallina & gallo», la filiale della Hosberg AG effettua la macellazione, la trinciatura e la spedizione secondo le direttive della Gemma, che impediscono l'uccisione dei pulcini maschi, i quali vengono allevati e smerciati solo dopo nove settimane.

«Gli acquirenti apprezzano la qualità della carne»

L'allevamento dei pulcini maschi implica dei costi maggiori, perché questi animali producono poca carne e hanno un maggior fabbisogno nutritivo. «Per questo il progetto riceve una sovvenzione incrociata: per ogni uovo la Hosberg richiede tre centesimi supplementari» spiega Clavadetscher. Oltre ai privati, tra gli acquirenti si annoverano negozi Bio ed esercizi della gastronomia dei Grigioni, dell'area zurighese e di San Gallo. «I ristoranti apprezzano il nostro impegno e sono convinti della qualità», si rallegra Clavadetscher.

Finora i riscontri sul progetto sono molto positivi. Agli acquirenti non disturba il fatto che i galletti siano piccoli. «Come detto, la clientela ci ringrazia per l'impegno ed elogia la qualità della carne».

La richiesta del «senza carne di maiale»

Non è sempre facile vendere l'animale intero. Come spiega Clavadetscher, «la domanda di petti di pollo è grande, minore invece quella di cosce e ali. Cerchiamo di sensibilizzare le consumatrici e i consumatori a mangiare l'animale intero». Le



L'allevamento dei pulcini maschi riceve una sovvenzione incrociata grazie a una maggiorazione di prezzo delle uova.



Roman Clavadetscher riceve un riscontro positivo sul progetto «gallina&gallo». Fotografie: mad

parti dell'animale che non vengono vendute sono impiegate altrimenti. Così gli impiegati della macelleria del paese a Malans trasformano le cosce e ne fanno salsicce da arrostitire. Clavadetscher sa che «anche sul mercato bio vi è sempre più richiesta di prodotti senza carne di maiale. I clienti li cercano in modo mirato». L'offerta include anche carne da hamburger, Wienerli, Fleischkäse, alette marinate e galline.

Soluzioni intelligenti senza tecnologia

Clavadetscher si dichiara fondamentalmente a favore della diagnosi precoce del sesso nell'uovo, ma non crede che questa tecnologia possa imporsi nella produzione bio dei prossimi anni. «Bio Suisse vieta lo spermasexing per i bovini. Quindi anche la selezione di embrioni sarebbe vietata.» Inoltre Clavadetscher teme che questa tecnologia non sia ancora pronta per il mercato e non sia economicamente vantaggiosa per le piccole strutture della Svizzera. «Non vogliamo aspettare per sempre e vogliamo impedire già sin d'ora l'uccisione dei pulcini maschi. Per questo ci impegnamo con il progetto «henne & hahn» (gallina & gallo).» Tanja Hoch



Nuova direttiva sull'allevamento dei pulcini maschi

Il 19 giugno la commissione per la qualità di Bio Suisse ha approvato una nuova direttiva sull'allevamento dei pulcini maschi. A luglio è stata inviata alle organizzazioni affiliate e messa in rete.

www.bio-suisse.ch/fr/promulgation.php
(in francese o tedesco)

Dalla forca alla forchetta: cucinare insieme

Sabato 26 agosto, è previsto un evento culinario organizzato da Bio Suisse sulla Kalanderplatz a Zurigo Sihlcity, che mira a portare il Bio direttamente in città. Le consumatrici e i consumatori potranno sperimentare dal vivo il significato dell'agricoltura biologica e quanto sono ghiotti i prodotti che ne derivano. I visitatori potranno raccogliere verdure, frutta e bacche bio direttamente sul posto e cucinare insieme a un cuoco provetto in un Food-truck Airstream del 1974. Più regionale di così non si può. I partecipanti che aiuteranno a raccogliere, mondare e cucinare, mangeranno a gratis. Coloro che invece preferiranno lasciarsi sorprendere da un piatto biologico pagheranno il prezzo normale. In questo modo il 26 agosto la Kalanderplatz diventerà un luogo di incontro tra città e campagna biologica. *Flavia Müller*



Progetti innovativi al Grand Prix Bio Suisse

Avete adattato un macchinario per semplificare la coltivazione biologica del suolo? O forse avete introdotto con successo un nuovo prodotto sul mercato? Allora annunciatevi subito per il Grand Prix Bio Suisse. Con questo premio l'associazione vuole appoggiare coloro che cercano di armonizzare le relazioni tra uomo, animali e natura attraverso delle prestazioni innovative e sostenibili. Il vincitore o la vincitrice otterrà un premio di 10mila franchi.

L'anno scorso il premio è andato alla Hosberg AG. L'azienda Bio certificata con la Gemma punta all'allevamento di pulcini maschi. Per le uova con il marchio «henne & hahn» (gallina & gallo), i pulcini maschi non vengono uccisi dopo la schiusa. Questi ultimi sono allevati in condizioni dignitose secondo le direttive di Bio Suisse e vengono poi lavorati come animali interi, a pezzi o trasformati in prodotti di salumeria. Il termine per le iscrizioni è il 31 agosto 2017. *Lukas Inderfurth*

www.bio-suisse.ch > A proposito del Grand Prix Bio Suisse (in tedesco o francese)

Tre iniziative su questioni relative all'agricoltura

Attualmente si stanno raccogliendo le firme per tre distinte iniziative su questioni relative all'agricoltura. Il controprogetto all'iniziativa sull'approvvigionamento alimentare verrà votato il 24 settembre 2017. Il progetto prevede di completare l'articolo 104 della Costituzione federale con un nuovo paragrafo 104 a per la sicurezza alimentare. All'assemblea dei delegati, i delegati di Bio Suisse a grande maggioranza hanno votato il sì.

Anche l'Iniziativa «Acqua potabile pulita e cibo sano» vuole rielaborare l'articolo 104 in materia agricola. Qui si tratta tra le altre cose di «stralciare le sovvenzioni per l'impiego di pesticidi e l'uso profilattico di antibiotici». La raccolta firme per tale iniziativa proseguirà fino all'estate del 2018.

La terza iniziativa federale «Per una Svizzera senza pesticidi» vuole modificare l'articolo 74 relativo all'ambiente perché venga vietato l'impiego di pesticidi chimici e di sintesi. La raccolta firme prosegue fino a maggio 2018. *ks*

www.bio-suisse.ch > Über uns > Politik (in tedesco o francese)

Nuovo diritto sulle derrate alimentari, nuovi regolamenti in vigore

Il primo maggio 2017 è entrato in vigore il nuovo diritto sulle derrate alimentari. Esso concerne tutti gli imprenditori agoralimentari inclusi i produttori Bio. Fin d'ora vige il principio positivo per cui è permesso tutto ciò che non è vietato. Gli aspetti fondamentali del nuovo diritto vedono la protezione dei consumatori dai rischi alimentari, così come l'utilizzo igienico delle derrate alimentari. La protezione dagli inganni e la trasparenza di informazione contribuiscono a completare le basi del nuovo diritto alimentare.

Il nuovo diritto alimentare è entrato in vigore a partire dal 1° maggio 2017. Per prodotti alimentari sciolti, per le informazioni sui siti internet (1 anno) così come per le indicazioni sugli imballaggi chiusi (4 anni), valgono dei periodi di transizione.

D'ora in poi sono permessi gli alimenti con descrizione della denominazione specifica. Ciò vale per esempio per

una crema da dessert ai frutti a base di soia. Anche in questo caso come prima regola vale la protezione dai rischi alimentari e dall'inganno. Inoltre d'ora in avanti l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) può approvare i cosiddetti «nuovi tipi di derrate alimentari». Con questo termine si intendono gli alimenti destinati al consumo umano che prima del 15 maggio 1997 non venivano consumati in misura sufficiente dal mercato svizzero o europeo. In questo senso dal 1° maggio 2017 sono autorizzati tre tipi di insetti come nuovi tipi di derrate alimentari.

Da adesso vige anche l'obbligo dell'indicazione nutrizionale sugli alimenti preimballati. Tuttavia se un'azienda bio conta meno di nove impiegati a tempo parziale, viene considerata come microimpresa ed è esente da questo obbligo. Lo stesso vale per imprese con più di nove posti di lavoro a tempo pieno,



quando i prodotti vengono fabbricati manualmente e smerciati direttamente o altrimenti ad aziende alimentari locali che li vendono direttamente ai consumatori (per esempio Volg).

Janine Wilhelm, Bio Suisse

Coltivare senza aratro giova al suolo e al clima

Un'agricoltrice che rinuncia all'aratro può generare un arricchimento di humus e più protezione del clima. Perché il metodo funziona è però necessario un vasto sapere nell'ambito.

La stessa scena si ripete ogni settimana su un campo a Frick. Le ricercatrici e i ricercatori girano e rigirano sul campo, si chinano ripetutamente e si danno da fare attorno a dei contenitori arancioni. Stanno raccogliendo dei campioni d'aria per analizzarne il tenore dei gas serra azoto e metano. «Così nel



Maike Krauss misura i gas serra. In sottofondo una parcella lavorata ridotta. Foto: Thomas Alföldi

corso degli anni possiamo stabilire quando sussiste il pericolo di un'elevata emissione di gas a effetto serra», ci spiega la studiosa del FiBL Maike Krauss.

In entrambe le colture analizzate, trifoglio e frumento autunnale, confrontando i due tipi di lavorazione del terreno, non sono state rilevate differenze di emissioni di azoto. Inoltre, in entrambi i sistemi, gli organismi presenti nel suolo eliminavano le stesse quantità di metano. Una grande influenza è data invece dalle intemperie: lavorare un suolo bagnato, che sia con l'aratro o il coltivatore, non è solo dannoso dal punto

di vista della protezione del suolo ma provoca anche delle forti emissioni di protossido di azoto.

Più humus e più sfide senza l'aratro

Dopo 13 anni, sul suolo argilloso di Frick, la rinuncia dell'aratro ha generato un aumento di humus dell'8%. Detto altrimenti, una coltivazione ridotta del terreno permette di estrarre dall'atmosfera 2,3 tonnellate in più di equivalente del CO₂, per ettaro e per anno, per fissarle nello stesso. Questo alleggerisce l'atmosfera. Anche la ripartizione dell'humus cambia nei due sistemi utilizzati. Con una lavorazione minima, l'humus si accumula nei primi dieci centimetri di terra. Sotto, il tenore di humus rimane stabile o diminuisce leggermente. L'aratro invece mescola l'humus su 20 centimetri di profondità nella parte superiore del suolo. «Con il sistema di lavorazione ridotto, la ripartizione dell'humus ricorda piuttosto una prateria», spiega Maike Krauss. «Ciò permette di prevenire l'erosione del suolo e favorisce un maggior numero di microorganismi quali funghi e batteri».

Ma la rinuncia all'aratro implica anche dei rischi. A causa delle infestanti e di un lento riscaldamento del suolo in primavera, durante cinque anni e su cinque aziende agricole, gli esperimenti del FiBL hanno mostrato un deficit medio dell'8%. Hansueli Dierauer, consulente agricolo presso il FiBL, ci spiega che «solo gli agricoltori che fanno capo a una meccanizzazione adattata, una rotazione delle colture ingegnosa e un know-how adeguato non subiscono perdite. Peraltro, in periodi di siccità marcata, il granoturco proveniente da suoli lavorati solo minimamente ha generato un guadagno nettamente maggiore in confronto ad un suolo arato». Franziska Hämmerli •

→ www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Ackerbau > Bodenbearbeitung > Erkenntnisse aus Exakt- und Praxisversuchen (in tedesco o francese)



Maike Krauss



La geo-ecologa Maike Krauss lavora presso il FiBL dal 2012, dove ha concluso la sua tesi di dottorato dal tema «Gas a effetto serra in agricoltura». Organizza inoltre esperimenti scientifici sul campo riguardanti la lavorazione ridotta del suolo e si occupa di questo settore.

→ maike.krauss@fibl.org

Tel. 062 865 04 35 (tedesco, francese o inglese)

Pedalata Bio: *una giornata bio...diversa*

Lo scorso 21 maggio Bio Ticino ha organizzato una gita gastronomica in bicicletta in territorio rivierasco.

Il 21 maggio scorso Bio Ticino ha organizzato una gita gastronomica in bicicletta sul territorio della Riviera. L'idea di proporre delle gite di questo tipo è nata già qualche anno fa in comitato. Lo scopo principale del progetto è di far conoscere al pubblico la realtà dell'agricoltura biologica direttamente in azienda, favorendo il contatto diretto fra il consumatore e il produttore che in quest'occasione può illustrare il suo lavoro a favore di uno sviluppo sostenibile, promuovendo nel contempo i suoi prodotti. Le diverse aziende coinvolte nello stesso sentiero devono trovare il modo di essere compatibili e complementari, rafforzando così i loro reciproci. Nel 2014 si incaricò dunque Lara Di Virgilio di studiare la situazione geografica delle varie aziende biologiche della Svizzera italiana e dal suo lavoro emersero quattro percorsi ideali, tutti molto diversi tra di loro.

Inizialmente si pensò di proporre in modo permanente i quattro percorsi, seguendo così l'esempio dei «Chemin du Bio» in Giura. Il segretariato di Bio Ticino si sarebbe occupato delle prenotazioni e della gestione dei turisti, le aziende avrebbero dovuto essere a disposizione per visite aziendali pranzi e merende. Lo sforzo si rivelò troppo oneroso e macchinoso,

obbligando quindi Bio Ticino a trovare un'alternativa che potesse essere attuabile subito. Si optò per la formula della gita gastronomica di una giornata.

Dal 2015 il progetto è divenuto realtà e la prima gita è stata proposta in Capriasca, dove una quarantina di partecipanti ha potuto osservare, camminando, le peculiarità dell'agricoltura biologica della zona e degustarne i prodotti. In quell'occasione la maggior parte dei partecipanti era composta da nuclei familiari e per il 2016 si è dunque voluto proporre di nuovo una gita rivolta alle famiglie, organizzando una passeggiata in bicicletta in un territorio pianeggiante, accompagnata da attività per bambini. È così nata l'idea della «Pedalata Bio in Riviera» che, a causa del maltempo, è stata posticipata al 2017.

Un successo per la Pedalata Bio in Riviera

In una splendida domenica di sole e con temperature ideali si è dunque svolta lo scorso 21 maggio la gita in bicicletta. I partecipanti sono stati accolti in mattinata ad Iragna presso l'azienda La Bedra di Milada Quarella Forni, anche presidente di Bio Ticino, che ha accompagnato il folto gruppetto durante l'intera giornata.

Dopo una breve presentazione dell'Associazione, il gruppo, composto in gran parte da famiglie con bambini, si è diretto verso la fattoria La Festuca, un'azienda a conduzione familiare gestita principalmente dai fratelli Ebe e Vito Bortolotti. Quest'ultimo ha accolto i partecipanti in un punto strategico dell'azienda, di fronte alla sua mandria composta da una ventina di mucche, dove ha spiegato la scelta di allevare razze robuste dei secoli passati, molto adatte al nostro territorio. Ha poi mostrato le piante da frutto, le siepi attorno ai suoi pascoli e ha parlato dell'importanza della biodiversità e del rispetto del terreno nell'agricoltura biologica. Vito si occupa dei lavori agricoli, Ebe della lavorazione del latte nel caseificio, producendo soprattutto ottimi formaggi e latticini. Nel periodo estivo Ebe si reca all'alpe a Neggia. Tra i partecipanti alla pedalata c'era anche Vincenzo Bortolotti, fondatore dell'azienda agricola e papà di Vito ed Ebe, i quali l'hanno voluto ringraziare.

Attività per i bambini con l'orticoltura

Un buon bicchiere di latte appena munto e una fetta di treccia fatta in casa hanno permesso ai ciclisti di rifocillarsi e di proseguire la gita verso il Banco di Moleno, usufruendo delle strade secondarie tra sentieri e boschi. Le importanti opere di arginatura lungo il fiume eseguite in passato hanno portato ad una considerevole riduzione di ecosistemi pregiati lungo il corso del fiume Ticino, il quale si presentava fino a qualche anno fa come un corso d'acqua monotono e con una morfologia povera di strutture. Le forti precipitazioni del 2013 hanno mobilitato parte della frana di Preonzo portando a valle migliaia di metri cubi di materiale inerte. Il Banco di Moleno è stato realizzato recuperando 35 000 metri cubi di questo materiale, ricreando una dinamica più naturale del fiume e diversificando gli ambienti spondali a favore della biodiversità. Si è proseguito poi con la bicicletta in direzione di Lodrino, dove Maurizio



La partenza da Iragna della pedalata bio con le biciclette.
Fotografie: Bio Ticino

Cattaneo e la sua famiglia hanno accolto i partecipanti presso la loro azienda orticola. I Cattaneo, che si occupano principalmente di orticoltura e di vendita diretta ai mercati di Lugano e Mendrisio, hanno accolto i bambini nel magnifico orto, proponendo interessanti attività didattiche.

Mentre i più giovani sperimentavano la terra, i semi e gli attrezzi da giardino, agli adulti è stata presentata l'attività di Ficedula. L'associazione è stata fondata nel 1981 ed ha quali scopi principali il promovimento e il sostegno della ricerca sugli uccelli in Ticino. Ficedula contribuisce inoltre alla conservazione delle loro popolazioni e degli habitat, oltre a finanziare l'acquisto di alberi da frutto e di arbusti per la costruzione di siepi. In Riviera l'impegno di Ficedula è notevole.

A mezzogiorno, mentre i bambini si divertivano nelle varie attività nell'orto, si è potuto gustare un ottimo aperitivo a base di verdure di produzione propria e di ottimo vino biologico ticinese proveniente dall'Azienda Bianchi di Arogno.

Il pranzo finale e il granito della Riviera

Tutti i partecipanti hanno quindi ripreso la bicicletta per affrontare la tappa finale e il pranzo presso l'azienda La Bedra. Ad accogliere il gruppo, per la gioia dei bambini, la mandria di mucche Dexter con i loro vispi vitellini. Presso l'azienda di Milada Quarella Forni è stato servito un buonissimo pranzo a base di polenta con formaggi La Festuca, brasato Dexter e verdure dell'azienda Cattaneo, unendo quindi tutte le aziende coinvolte dalla pedalata in un menu biologico e locale. Non è mancato il gelato con panna, cioccolato e frutti di bosco caldi.

Lungo il percorso Milada ha potuto contestualizzare la realtà delle cave della Riviera e dell'industria della pietra che, con l'avvento della linea ferroviaria, sono fiorite. Lo gneiss granitico, particolare di questa zona, è una roccia metamorfica creatasi in seguito alle forti pressioni sviluppatesi durante la formazione delle alpi. Dalle cave, ben visibili in ogni parte del nostro percorso, si estraggono tuttora grossi blocchi di materiale impiegando perforatrici ed esplosivo. Una potente gru ancorata nella roccia agevola il trasporto del materiale che una volta a terra viene fenduto e lavorato dagli scalpellini per ottenere cubetti, bordure per marciapiedi, piode, lastre, pilastri e altri oggetti. Attualmente l'industria della pietra Svizzera è in crisi dato che i prodotti finiti da paesi molto lontani vengono importati a prezzi molto inferiori rispetto a quelli indigeni. In Riviera è di conseguenza in corso una nuova valorizzazione della pietra come risorsa locale. Lo sfruttamento del granito deve tuttavia rispettare i principi dello sviluppo sostenibile. In particolare con misure pianificatrici adeguate occorrerà ridurre l'impatto sul paesaggio, affrontare il problema degli scarichi, diminuire il rumore e le emissioni di polveri. Bio Ticino è felice di come si è svolta la giornata bio in Riviera e sta già pensando alla prossima meta. Arrivederci quindi all'anno prossimo! *Alessia Pervangher, Bio Ticino*



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino

% Alessia Pervangher, Via San Gottardo 99, 6780 Airolo
tel. 091 869 14 90

→ www.bioticino.ch

→ info@bioticino.ch



Supra: Una sosta al Banco di Moleno.

In mezzo: Le mucche dell'azienda La Festuca hanno fatto la gioia dei bambini.

Sotto: Le attività per i bambini presso l'azienda Cattaneo.

BIO

Attualità

- Desidero abbonare Bioattualità per un anno, 10 edizioni al prezzo di fr. 53.- / estero fr. 67.-
- 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

Ritagliare il tagliando e inviarlo a:
Bio Suisse, Edizione Bioattualità,
Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea
tel. +41 (0)62 204 66 66, editrice@bioattualita.ch
Offerte speciali vedi sito www.bioaktuell.ch

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

BIO

Attualità

Informazioni sui mercati

Prezzi indicativi al produttore, prezzi franco commercio nonché raccomandazioni dei prezzi per la vendita diretta sono sempre contenuti nel sito

📄 www.bioattualita.ch > Mercato

I prezzi per gli ortaggi freschi sono pubblicati settimanalmente nel bollettino «Richtpreisbulletin Bio» dell'USPV.

Può essere abbonato sul sito:

📄 www.gemuese.ch

Il monitoraggio mensile del prezzo del latte dell'Unione produttori svizzeri di latte UCPL è disponibile su:

📄 www.swissmilk.ch

Impressum

26. anno 2017

Bioattualità esce 10 volte all'anno, due volte all'anno con un numero doppio
Rivista in francese: Bioactualités
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

BalancePure, certificata FSC
Marchio eco: Blauer Engel,
EU Ecolabel

Redazione

Katharina Scheuner /ks (capored.)
Franziska Hämmerli /fra
Christian Hirschi /hir
Tanja Hoch /tho
Theresa Rebholz /tre
Petra Schwinghammer /psh
Tel. +41 (0)61 204 66 63
redaktion@bioaktuell.ch

Grafica

Simone Bissig

Traduzioni

Monika Garavaglia
(salvo testi di Elia Stampanoni)

Progetto grafico

Büro Haerberli, 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-6

Password: ba6-2017